

T.C.
İSTANBUL GEDİK ÜNİVERSİTESİ
LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ



**TOPLU YEMEK FİRMASI ÇALIŞANLARININ ACİL
DURUMLARA YÖNELİK FARKINDALIK DÜZEYİNİN
DEĞERLENDİRİLMESİ**

YÜKSEK LİSANS TEZİ

Muhammet ÇELİK

İş Sağlığı ve Güvenliği Anabilim dalı

İş Sağlığı ve Güvenliği Tezli Yüksek Lisans Programı

**ŞUBAT 2024
İSTANBUL**

T.C.
İSTANBUL GEDİK ÜNİVERSİTESİ
LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ



**TOPLU YEMEK FİRMASI ÇALIŞANLARININ ACİL
DURUMLARA YÖNELİK FARKINDALIK DÜZEYİNİN
DEĞERLENDİRİLMESİ**

YÜKSEKLİSANS TEZİ

Muhammet ÇELİK
(210012006)
(0009-0004-5979-3268)

İş Sağlığı ve Güvenliği Anabilim Dalı

İş Sağlığı ve Güvenliği (Tezli) Yüksek Lisans Programı

Tez Danışmanı: Dr. Öğr. Üyesi Hasan Uğur ÖNCEL

ŞUBAT 2024



T.C.
İSTANBUL GEDİK ÜNİVERSİTESİ
Lisansüstü Eğitim Enstitüsü Müdürlüğü

Jüri Tez Onay Formu

06.02.2023

LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ MÜDÜRLÜĞÜ

Bu çalışma 06.02.2024 tarihinde aşağıdaki jüri tarafından İş Sağlığı ve Güvenliği Anabilim Dalı, İş Sağlığı ve Güvenliği (Tezli Yüksek Lisans) Programı Yüksek Lisans Tezi olarak kabul edilmiştir.

TEZ JÜRİSİ

Dr. Öğr. Üyesi Hasan Uğur ÖNCEL

Danışman

İstanbul Gedik Üniversitesi

Dr. Öğr. Üyesi Hilal ARSLAN

Üye (İmza)

Sağlık Bilimleri Üniversitesi

Dr. Öğr. Üyesi Mustafa YAĞIMLI

Üye (İmza)

İstanbul Arel Üniversitesi

YEMİN METNİ

Yüksek lisans tezi olarak sunduğum “Toplu Yemek Firması Çalışanlarının, Acil Durumlara Yönelik Farkındalık Düzeyinin Değerlendirilmesi” adlı çalışmanın, tezin proje safhasından sonuçlanmasına kadarki bütün süreçlerde bilimsel ahlak ve geleneklere aykırı düşecek bir yardıma başvurulmaksızın yazıldığını ve yararlandığım eserlerin Bibliyografya ’da gösterilenlerden oluştuğunu, bunlara atıf yapılarak yararlanılmış olduğunu belirtir ve onurumla beyan ederim. (06/02/2024)

Muhammet ÇELİK



ÖNSÖZ

Yüksek lisans tez başlangıcından bitişine kadarki sürede bana her türlü desteği sağlayan, moral veren ve gece gündüz demeden sorularıma cevap veren değerli danışmanlarım Dr. Öğr. Üyesi Hasan Uğur ÖNCEL'e teşekkürü bir borç bilirim.

Tez çalışmamın başından sonuna kadar beni yönlendiren ve hiçbir desteğini esirgemeyen istatistik hocam Öğr. Gör. Ahmet TEKE'ye teşekkür ederim.

Hayatımın her alanında yanımda olan, değerli aileme, mesai arkadaşlarıma çok teşekkür ederim.

Bu çalışmayı 6 Şubat 2023 depreminde hayatımı kaybedenlerin anısına ithaf ediyorum.

Şubat 2024

Muhammet ÇELİK

İÇİNDEKİLER

	<u>Sayfa</u>
ÖNSÖZ	iv
İÇİNDEKİLER	v
KISALTMALAR	vii
ÇİZELGE LİSTESİ	viii
ŞEKİL LİSTESİ	ix
ÖZET	ix
ABSTRACT	xi
1. GİRİŞ	1
1.1 Araştırmanın Amacı	4
1.2 Araştırmanın Önemi	4
1.3 Araştırmanın Varsayımları	5
1.4 Araştırmanın Sınırlılıkları	5
1.5 Problemler	6
2. GENEL BİLGİLER	7
2.1 İş Sağlığı ve Güvenliği (İSG).....	7
2.1.1 İş Kazaları ve meslek hastalıkları	9
2.1.1.1 İş kazası kavramı	9
2.1.1.2 Meslek hastalığı kavramı	11
2.1.1.3 İş kazalarının ve meslek hastalıklarının sonuçları	12
2.1.2 Toplu yemek sektöründe iş sağlığı ve güvenliği kavramının önemi	14
2.1.2.1 Toplu yemek hizmeti sektöründeki meslekler	18
2.1.2.1.1 Aşçı ve aşçı yardımcısı.....	18
2.1.2.1.2 Kasap.....	19
2.1.2.1.3 Bulaşıkçı	19
2.1.2.1.4 Pastacı	20
2.1.2.1.5 Depo sorumlusu	20
2.1.2.1.6 Şoför.....	20
2.1.2.1.7 Diğer	20
2.1.2.2 Toplu yemek üreten iş yerlerinde kullanılan araç gereçler	21
2.1.2.3 Toplu yemek üreten iş yerlerinde tehlike ve riskler.....	21
2.1.3 Acil durum kavramı	24
2.1.3.1 Afet.....	24
2.1.3.1.1 Afet türleri	25
2.1.3.2 Acil durumlar	28
2.1.3.3 Afet ve acil durum yönetimi	30
2.1.3.4 Afet ve acil durumlar hakkında yasal mevzuatlar.....	32
2.1.3.4.1 Ulusal mevzuatlar	32
2.1.3.4.2 Uluslararası mevzuatlar.....	32
2.1.4 İş Yerlerinde acil durumlar	33
2.1.4.1 İşverenin sorumlulukları	34
2.1.4.2 Çalışanın sorumlulukları.....	36

2.1.5 Acil durum eylem planları.....	37
2.1.5.1 Acil durum ekipleri ve görevleri.....	39
2.1.5.1.1 Söndürme ekibi.....	40
2.1.5.1.2 Kurtarma ekibi.....	41
2.1.5.1.3 Koruma ekibi.....	42
2.1.5.1.4 İlk yardım ekibi.....	42
2.1.6 Acil durum müdahale ve tahliye yöntemleri.....	43
2.1.6.1 Acil durum müdahale talimatları.....	44
2.1.6.1.1 Deprem.....	44
2.1.7 Eğitim ve tatbikat.....	45
2.1.7.1 Eğitim konuları.....	46
2.1.7.2 Eğitim faaliyetleri.....	47
2.1.8 Acil durumlarda iletişim.....	49
3. YÖNTEM.....	51
3.1 Araştırmanın Türü.....	51
3.2 Evren ve Örneklem.....	52
3.3 Veri Toplama Araçları.....	53
3.4 Verilerin Toplanması ve Analizi.....	54
3.5 Etik Kurul Onayı.....	54
4. BULGULAR.....	55
4.1 Demografik Bulgular.....	55
4.2 İş Sağlığı ve Güvenliği Görüş Formu ile İlgili Bulgular.....	57
4.3 İç Tutarlılık Analizi.....	60
4.4 Tanımlayıcı İstatistikler.....	61
5. TARTIŞMA VE SONUÇ.....	65
6. ÖNERİLER.....	68
KAYNAKLAR.....	71
EKLER.....	78
ÖZGEÇMİŞ.....	104

KISALTMALAR

AFAD	: Afet ve Acil Durum Yönetimi Başkanlığı
BYKHY	: Binaların Yangından Korunması Hakkındaki Yönetmelik
ÇASGEM	: Çalışma ve Sosyal Güvenlik Eğitim ve Araştırma Müdürlüğü
ÇSGB	: Çalışma ve Sosyal Güvenlik Bakanlığı
DSÖ	: Dünya Sağlık Örgütü
EM-DAT	: EM-DAT (Emergency Events Database) Afet Veri Tabanı
ILO	: Uluslararası Çalışma Örgütü
ISO	: İstanbul Sanayi Odası
İSG	: İş Sağlığı ve Güvenliği
İADHY	: İş Yerlerinin Acil Durumlar Hakkındaki Yönetmelik
İBBBY	: İstanbul Büyükşehir Belediyesi Baca Yönetmeliği
İSGK	: İş Sağlığı ve Güvenliği Kanunu
NACE	: Avrupa Birliğinde Ekonomik Faaliyetlerin İstatistiki Sınıflandırması
KBRN	: Kimyasal Biyolojik Radyoaktif Nükleer
KKD	: Kişisel Koruyucu Donanım
MBS	: Mevzuat Bilgi Sistemi
SGK	: Sosyal Güvenlik Kurumu
SS	: Standart Sapma
SSGSS	: Sosyal Sigortalar ve Genel Sağlık Sigortası
TBK	: Türk Borç Kanunu

ÇİZELGE LİSTESİ

Sayfa

Çizelge 2.1: Afet Yönetim Aşamaları	31
Çizelge 2.2: İş Yerlerinde Görevlendirilecek Olan Çalışan Temsilcilerinin Sayıları	34
Çizelge 2.3: Tehlike Sınıfı ve Çalışan Sayısına Göre Ekiplerde Görev Alacak Kişi Sayıları	40
Çizelge 3.1: Evren Büyüklük Tablosu	52
Çizelge 4.1: Demografik Bilgilere İlişkin Bulgular	55
Çizelge 4.2: İş Sağlığı ve Güvenliği Görüş Formuna İlişkin Bulgular.....	57
Çizelge 4.3: Acil Durumlara Yönelik Farkındalık Düzeyini Değerlendirme Ölçeği ve Alt Boyutlarına Ait Cronbach Alfa Bulguları	61
Çizelge 4.4: Acil Durumlara Yönelik Farkındalık Düzeyi Değerlendirme Ölçeğine Ait Soru Bazında Tanımlayıcı İstatistikler	62
Çizelge 4.5: Acil Durumlara Yönelik Farkındalık Düzeyini Değerlendirme Ölçeği ve Alt Boyutlarına Ait Bütünsel Bazda Tanımlayıcı İstatistikler.....	63

ŞEKİL LİSTESİ

	<u>Sayfa</u>
Şekil 2.1: İş Kazası Sayısı Değişim Grafiği	10
Şekil 2.2: Ölümlü İş Kazası Sayısı Değişim Grafiği	10
Şekil 2.3: Yiyecek Ve İçecek Hizmeti Faaliyetleri Kapsamında İş Kazası Geçiren Sigortalı Sayılarının Yıllara Göre Dağılımı (2012-2022 SGK İstatistikleri)	15
Şekil 2.4: Yiyecek Ve İçecek Hizmeti Faaliyetleri Kapsamında İş Kazası Sonucu Meslek Hastalığına Yakalanma Sayılarının Yıllara Göre Dağılımı (2012-2022 SGK İstatistikleri)	15
Şekil 2.5: Yiyecek Ve İçecek Hizmeti Faaliyetleri Kapsamında İş Kazası, Meslek Hastalığı Sonucu Ölüm Sayılarının Yıllara Göre Dağılımı (2012-2022 SGK İstatistikleri)	16
Şekil 2.6: Toplu Yemek Firma Çalışanlarının İş Kazası Geçiren Sigortalı Sayılarının Yıllara Göre Dağılımı (2012-2022 SGK İstatistikleri)	16
Şekil 2.7: Toplu Yemek Firma Çalışanlarının İş Kazası Sonucu Meslek Hastalığına Yakalanma Sayılarının Yıllara Göre Dağılımı (2012-2022 SGK İstatistikleri)	17
Şekil 2.8: Toplu Yemek Firma Çalışanlarının İş Kazası, Meslek Hastalığı Sonucu Ölüm Sayılarının Yıllara Göre Dağılımı (2012-2022 SGK İstatistikleri)	17
Şekil 2.9: EM-DAT Veri Tabanında Kullanılan Afet Sınıflandırması	26
Şekil 2.10: AFAD'a Göre Afetlerin Sınıflandırması.....	27
Şekil 2.11: Afet Yönetimi Temel Bileşenleri	31
Şekil 2.12: Acil Durum ve Tahliye Krokisi Örneği	44
Şekil 2.13: Örnek Acil Durum Müdahale Yöntemi	45
Şekil 2.14: İş Sağlığı ve Güvenliği Eğitimleri.....	47

TOPLU YEMEK FİRMASI ÇALIŞANLARININ ACİL DURUMLARA YÖNELİK FARKINDALIK DÜZEYİNİN DEĞERLENDİRİLMESİ

ÖZET

Araştırmanın amacı, toplu yemek firması çalışanlarının acil durumlara yönelik farkındalık düzeyini tespit etmektir. Araştırmanın örnekleme İstanbul ilinde faaliyet gösteren toplu yemek firma çalışanlarıdır. Araştırma verileri “Kolayda Örnekleme Tekniği” ile toplanmıştır. Veri toplama aracı olarak anket tekniği kullanılmış olup, bu kapsamda geçerli 409 veri toplanmıştır. Analizlerin yapılması için toplanan veriler, SPSS 26 programına aktarılmıştır. Katılımcıların; 5’inin engelli, 84’ünün çalışma ortamından kaynaklı sağlık sorunu yaşadığı, 166’sının işyerinde iş kazasına maruz kaldığı, 222’sinin çalışma hayatı boyunca iş kazasına maruz kaldığı, 394’ünün iş sağlığı ve güvenliği eğitimine katıldığı, iş güvenlik eğitimlerinin çoğunluğunun iş güvenlik uzmanları tarafından verildiği, 389’unun acil durum ekipmanlarının kullanımı ile ilgili eğitim aldığı, 396’nın koruyucu elbiseler, gözlük, bone, maske, önlük ve eldivenleri düzenli olarak kullandığı, 355’inin acil durum planları ve tahliye prosedürlerinin mevcut olduğunu, 361’inin iş sağlığı ve güvenliği konusunda çalışanlarla düzenli olarak iletişim kurulduğunu ve 368’inin acil durum tatbikatlarının düzenli olarak yapıldığı tespit edilmiştir. Toplu yemek firması çalışanlarının, acil durumlara yönelik farkındalık düzeyinin değerlendirilmesi için tanımlayıcı istatistikler incelenmiştir. Araştırma neticesinde, toplu yemek firması çalışanlarının acil durumlara yönelik farkındalık düzeylerinin yüksek düzeyde olduğu tespit edilmiştir. Bununla birlikte toplu yemek firması çalışanlarının acil durumlara yönelik bireysel, kurumsal ve çevresel faktörlere yönelik farkındalık düzeylerinin yüksek, ailesel faktöre yönelik farkındalık düzeylerinin ise kısmen yüksek olduğu tespit edilmiştir.

Anahtar Kelimeler: *Toplu Yemek Çalışanları, Acil Durum, Acil Durum Ekipleri*

EVALUATION OF THE AWARENESS LEVEL OF PUBLIC CATERING COMPANY EMPLOYEES TOWARDS EMERGENCIES

ABSTRACT

The purpose of the research is to determine the awareness level of catering company employees regarding emergency situations. The sample of the research is the employees of the mass catering company operating in Istanbul. Research data were collected using "Convenience Sampling Technique". Survey technique was used as a data collection tool, and in this context, 409 valid data were collected. The data collected for analysis were transferred to the SPSS 26 program. Participants; 5 of them are disabled, 84 of them have health problems caused by the working environment, 166 of them have been exposed to a work accident at work, 222 of them have been exposed to a work accident throughout their working life, 394 of them have attended occupational health and safety training, the majority of occupational safety trainings are at work. given by security experts, 389 of them received training on the use of emergency equipment, 396 of them used protective clothing, glasses, caps, masks, aprons and gloves regularly, 355 of them had emergency plans and evacuation procedures, 361 of them had emergency plans and evacuation procedures. It was determined that employees were regularly contacted regarding occupational health and safety and that 368 of them held emergency drills regularly. Descriptive statistics were examined to evaluate the awareness level of catering company employees regarding emergency situations. As a result of the research, it was determined that the awareness level of catering company employees regarding emergency situations was high. In addition, it has been determined that the awareness levels of catering company employees regarding individual, institutional and environmental factors regarding emergency situations are high, and their awareness levels regarding familial factors are partially high.

Key Words: *Public Food Workers, Emergency, Emergency Teams*

1. GİRİŞ

Beslenme her bireyin temel ihtiyacıdır. Beslenme ihtiyacı olan bireylerin yemeklerini temin ettiği, yemek hizmetini sunan kurum ve kuruluşlar catering firmaları olarak isimlendirilmektedir. Yemek hizmeti sunan işletmelerin yapmış oldukları üretimimin insanların toplu olarak yemeklerine toplu beslenme ismi verilmektedir (Üstel,2005:14). Toplu yemek hizmeti, kendin kurumunun veya çalışanlarının yemek hizmetini karşılayamayan sektörlerin beslenme, yeme içme faaliyetlerini tek bir merkezden ve plan dahilinde tüketicilere sunan sektördür (Birer,1985: Jones,1993). Yemek üretimi ve tüketimi önceki dönemlerde evlerde yapılırken, sanayileşmenin artmasıyla birlikte, şehir yaşamı, işletme sayıları, iş seyahatlerinin artmasında dolayı ev dışında yeme içme tercih edilmeye başlanmıştır (İldız ve Çiftçioğlu 1997:405).

Toplu yemek sektörüne hizmet eden Türkiye’de 5192 yemek fabrikası olduğu bilinmektedir. Yemek firmaların çoğunluğu sanayinin yoğun olduğu bölgeler olarak büyükşehirlerde faaliyet göstermektedir. Milyonlarca insana bu değişik yemek menülerini sunan firmalar başta otel, restoran, okul, hastane, resmi ve özel kuruluşlara hizmet götürmektedir. Toplu yemek firmaları, sundukları bu hizmeti işyeri çalışan sayısı veya öğrenci sayısı fazla olan yerlerde kurumun kendi mutfak bölümlerinde üretimlerini gerçekleştirmektedir. Bir diğer hizmet şekli ise, mevcut üretim tesislerinde hazırlanan yemeklerin, çalışan veya hizmet alan sayısı az olan yerlerde taşıma usulü ile sevk edilip dağıtılmasıdır (Seçim, 2018:288).

Toplu yemek üreten mutfaklar, Avrupa Birliği Ekonomik faaliyetlilerin istatistiki sınıflandırılması (NACE) 6’lı kod sistemine göre dışarıya yemek sunan işletmeler ve özel günlerde dışarıya yemek hizmeti sunan işletmeler olarak tanımlanmıştır. Yapılan çalışmada NACE sınıflandırılmasına göre “56.29.90” kodlu dışarıya yemek sunan ve diğer işletmelerin faaliyetleri (spor, fabrika, işyeri, üniversite, vb mensupları için tabldot servisi, vb dahil, özel günlerde hizmet verenler hariç) toplu yemek sektöründe İstanbul merkezli Türkiye’nin pek çok ilinde hizmet sunan firma çalışanlarının iş sağlığı ve güvenliği (ISG) kapsamında, Toplu yemek

firması çalışanlarının acil durumlara yönelik farkındalık düzeyleri değerlendirilmiştir (ÇSGB 2017)

Toplu yemek üretimi yapan firmalarda görev alan personeller idari görevliler, aşçı, aşçı yardımcıları, pastacı, kasap, garson, çaycı, şoför, depocu, yemek servis elamanı, bulaşıkçı gibi birçok görevli personel çalışmaktadır. (Erarslan ve diğ., 2003:21) Toplu yemek üretim alanları, yoğun emek sarf edilerek ve zamana karşı yarışın olduğu bir sektördür. Özellikle çalışan sayısı fazla olan ve işletme çalışma sistemi olarak vardiya düzeninde çalışan işletmelerde üç öğün yemek hizmeti sunulmasından dolayı mutfak personelleri de gündüz görevlisi veya vardiyalı olarak 24 saat hizmet etmektedirler. Yoğun temponun olduğu sektörde Sosyal Güvenlik Kurumu (SGK) verilerine göre özellikle mutfak, yeme içme, gıda ürünlerinin imalatında ve sunumunda çok fazla iş kazası yaşanmaktadır (SGK 2020).

Sektörde üretim için güvenli teknolojik ekipman, makineler, el aletleri seçilmesi ve tüm bu ürünlerin üretim alanına güvenli bir şekilde yerleştirilmesi ve kullanılması tehlike ve riskleri önleme için önemlidir. Üretim alanında kullanılan her türlü maddenin güvenli olması zorunluluktur. Çalışanların çeşitli işlerde tercih ettikleri ürünlerin uzun süreler maruz kalmasından dolayı tehlikeli maddelerin etkilerinden korunmalıdır. Toplu yemek firması çalışanlarının güvenlik ve sağlığını olumsuz etkileyen fiziksel, kimyasal, biyolojik, ergonomik ve psikososyal tehlikelere maruz kaldıklarında iş kazaları, meslek hastalıkları sonucunda geçici veya kalıcı hasarlar yaşarlar (ÇASGEM 2019 :29).

İş güvenliğinin önemi çalışma alanında gerekli önlemlerinin alınmasının yanısıra, çalışanların mesleki ve teknik konularda eğitilmeli olmaları da gerekmektedir. Çalışma hayatının en büyük sermayesi yetişmiş vasıflı insanlardır. Günümüzde rekabet, kalite, makineleşme, yeni üretim yöntemleri, işe yabancılaşma ve işyerine ait olma duygusunda zayıflama neticesinde çalışanların iş kazaları ve meslek hastalıkları yakalanmaları sonucunda maddi ve manevi kayıplar çok ciddi boyutlarda yaşanmaktadır (Bıyıkçı, 2010:8).

Dünyada gelişmiş ve gelişmekte olan ülkelerde çalışma sistemleri değişmektedir, standart çalışma saatlerinden esnek çalışma sistemi benimsenmeye başlanmıştır. Esnek çalışma sistemleri iş sağlığı ve güvenliği açısından ciddi tehdit haline gelmektedir. İş kazaları gelişmiş ülkelerde her geçen gün daha da

azalmaktadır. Ancak toplu yemek sektörü gibi hizmet sektörlerinin büyümesiyle kas iskelet sistemi hastalıkları, psiko-sosyal riskler veya ergonomik koşullardan meydana gelen mesleki riskler artmaktadır (Johnstone, Quinlan ve Walters, 2004:2).

Yiyecek ve içecek sektöründe iş sağlığı ve güvenliği personel sayısı az olan yerlerde tam anlamıyla uygulanmamaktadır. Temel sebep olarak zaman ve kaynak yetersizliği ön plana çıkmaktadır (Gleeson,2001:386). Dolayısıyla yasal mevzuatlar da uygulanmamaktadır. Toplu yemek hizmeti veren işletmeler de çalışan personeller, çalışma ortamında güvenlik ihlalleri ve tehlikeli durumlarla karşı karşıya kalabilmektedir. Toplu yemek hizmeti sunan işletmelere yönelik yapılan çalışmalarda çalışma ortamında veya çalışanların yaşadığı meslek hastalıkları, iş kazalarının rapor edilmediği belirlenmiştir (Gleeson,2001:385). Toplu yemek hizmeti veren işletmelerde yaşanan iş kazalarının bir kısmı, yapılacak işin acele bir şekilde yapılmaya çalışılmasından, bir kısmı da işletmenin ortamından, fiziki şartlarından dolayı olduğu söylenebilir. Yemek üretim alanında sıkça karşılaşılan acil durumlara ve iş kazalarına bakıldığında kesici materyaller, sıcak malzeme ve yüzeyler, çalışma alanının her daim ıslak ve kaygan olması, mazgal merdiven ve basamakların kot farkından dolayı engel teşkil etmesi iş sağlığı ve güvenliğinde tehlike oluşturan koşullardır (Dienstbunhl ve dig., 2008:21). Ayrıca yapılan işlerin fiziksel güç gerektirmesi uzun süreler ayakta kalmak, malzeme taşıırken ağır veya çok fazla miktardaki ürünleri kaldırmak, yüksek derecede sıcak ortamlarda çalışmak mutfaklarda çalışan personellerin sağlığını etkileyen unsurlardır.

Acil durum, toplu yemek firmalarında yaşanılması muhtemel iş kazası sonucunda iş yerinin tamamında veya bir kısmında meydana gelecek yangın, patlama, kimyasal maddelerin dökülmesi saçılması, gıda zehirlenmeleri, doğal afet gibi acil müdahale ve mücadele, ilkyardım ve tahliye gerektirene durumlardır. İş yerinde yaşanan acil durumlar beklenmedik olaylar olduğunda dolayı oluşabilecek hasar ve zararlar farklı ölçeklerde olabilmektedir. Oluşan acil durumdan dolayı çalışanlar, müşteriler, ziyaretçiler ve yakın çevrede bulunanda etkilenebilmektedir. Acil durum neticesinde yaralanma, can kayıpları, üretimin durması ve çevresel zararlar meydana gelebilmektedir (ÇASGEM, 2017).

Toplu yemek firması çalışanlarının şirket bünyesinde yaşanacak acil durumlara karşı mücadele ve bilinçlenme konusunda sorumlulukları vardır. Hizmet sektöründe işletme müşteri ziyaretçi bağlantısını da düşünecek olursak olası acil

durumlardaki sorumluluk daha da artmaktadır. Toplumunu oluşturan bireylerin, çalışma hayatının merkezindeki çalışanların, acil durumlar hakkında hakkın da alınması gereken önlemleri, tedbirleri öğrenmesi ve bilmesi gerekmektedir. Acil durum yaşandığında bilinçli personellerin yapacağı müdahaleler, maddi ve manevi zararları en aza indirerek, toplumun içinde farkındalığına ne kadar önemli olduğunun kanıtı olacaktır (AFAD, 2011).

Toplu yemek firması çalışanlarının farkındalık seviyelerini ölçmek ve bilinçlendirmek amacıyla yapılan bilimsel çalışmaların şirketlere, ailelerine, topluma, ekonomiye, çevreye, eğitime ve çalışanların sağlığına çok büyük katkılar sağlayacağı düşünülmektedir. Yapılan bu çalışma toplu yemek firma çalışanlarının acil durumlarla ilgili yaşayacağı ve yaşanılması muhtemel sorunları inceleyerek, bireysel ve toplumsal düzeylerdeki sorunların çözülmesine vesile olacaktır. Çalışmanın amacı toplu yemek firma çalışanların bireysel, ailesel, kurumsal ve çevresel yönden farkındalıklarını ölçmek ve uygulanan anket formunda yöneltilen farklı sorular sayesinde çalışanları acil durumlar hakkında öz eleştiri yapmalarını sağlamak ve bilinçlendirmektir (Akşit, 2021:4).

1.1 Araştırmanın Amacı

Toplu yemek hizmet sektöründe iş sağlığı ve güvenliği oldukça önemlidir. İş güvenliği tedbirleri, çalışanların sağlığını ve güvenliğini korumak, iş kazalarını önlemek ve işyerindeki riskleri en aza indirmek amacıyla alınan önlemlerdir. Toplu yemek firmalarının çalışanlarının farkındalık düzeyi, acil durumların varlığından haberdar olma, risklerin farkında olma ve alınması gereken önlemleri anlama yeteneğini tespit edebilmektir. Bu kapsamda araştırmanın amacı, toplu yemek firması çalışanlarının acil durumlara yönelik farkındalık düzeyini değerlendirmektir.

1.2 Araştırmanın Önemi

Sosyal Güvenlik Kurumu'nun (SGK) 2017 yılı verilerine göre yeme içme ve konaklama sektöründe faaliyet gösteren işletme sayısı 136.568'dir. Bu işletmelerden 118.311'i yeme içme sektöründe hizmet vermektedir (ÇASGEM, 2019). SGK'nın 2018 yılı istatistiklerine göre de 430.985 iş kazası meydana gelmiştir. (Koçali,2021:317) Yaşanan kazaların 22.487'si yiyecek ve içecek hizmetleri

sektöründe yaşanmıştır. Meydana gelen iş kazaları neticesinde 21 kişi, yiyecek içecek hizmetleri faaliyetleri sektöründe olmak üzere toplam 1541 kişi iş meslek hastalıkları nedeniyle hayatını kaybetmiştir. Türkiye genelinde 2017 yılı itibarıyla 4000'e yakın hazır yemek firması bulunmaktadır. Ayrıca sektör yıllık 6,500 milyar dolarlık iş hacmine sahiptir ve 400.000 kişiye doğrudan olmak üzere toplamda 1,5 milyon kişiye de istihdam sağlamaktadır (Gezgel ve Dikici, 2021:2). Ülkemizde yeme içme sektöründe yaşanan 22.487 iş kazaları incelendiğinde yıl içinde günlük kaza ortalaması 61,6'dır. Görüldüğü üzere sektörde yaşanan iş kazalarının göz ardı edilemeyecek kadar fazla olduğu dikkat çekmektedir.

Literatür incelendiğinde, iş sağlığı ve güvenliğinde toplu yemek firması çalışanlarının acil durumlara yönelik farkındalık düzeylerini ölçmeye yönelik herhangi bir araştırmaya rastlanılmamıştır. Toplu yemek firma sektörü açısından ilk çalışma olması çalışmanın önemini ortaya koymaktadır.

1.3 Araştırmanın Varsayımları

Araştırmanın varsayımları aşağıdaki gibidir:

- Anket formunun araştırmaya katılan gönüllüler tarafından içten, dürüstçe ve tarafsız yanıtlayacağı varsayılmıştır.
- Toplu yemek firması çalışanlarından toplanan 409 kişilik örneklemin evreni temsil ettiği varsayılmaktadır.
- Araştırmada kullanılan istatistiksel yöntem ve tekniklerin araştırmanın amacına ve verilerin analizine uygun olduğu varsayılmaktadır.

1.4 Araştırmanın Sınırlılıkları

Araştırmanın sınırlılıkları aşağıda sıralanmıştır.

- Toplu yemek firmaları ülkemizin her bölgesinde ve her sektöre hizmet sunmaktadır. Bu büyüklükteki bir evrenin tamamına ulaşmanın zor olması nedeniyle araştırma, İstanbul'da faaliyet gösteren toplu yemek firması çalışanlara ile sınırlıdır.
- Araştırmada çalışmaya özgü veri toplama aracı, anket tekniği ile sınırlıdır. Katılımcıların acil durumlara yönelik farkındalık düzeyini değerlendirme

düzeşini ölçmek için veri toplama araçları bölümünde detaylı bir şekilde ele alınan 20 soruluk ölçek kullanılmıştır.

- Katılımcıların acil durumlara yönelik farkındalık düzeyini ölçmek için Akşit (2021) tarafından geliştirilen likert derecelendirmesi ile sınırlıdır.

1.5 Problemler

Toplu yemek firması çalışanlarının acil durumlara yönelik farkındalık düzeyinin değerlendirilmesine yönelik oluşturulan sorular aşağıda sıralanmıştır.

- Toplu yemek firması çalışanlarının acil durumlara yönelik farkındalık düzeyleri ne yöndedir?
- Çalışanların acil durumlara yönelik bireysel farkındalık düzeyleri ne yöndedir?
- Çalışanların acil durumlara yönelik ailesel farkındalık düzeyleri ne yöndedir?
- Çalışanların acil durumlara yönelik kurumsal farkındalık düzeyleri ne yöndedir?
- Çalışanların acil durumlara yönelik çevresel farkındalık düzeyleri ne yöndedir?

2. GENEL BİLGİLER

2.1 İş Sağlığı ve Güvenliği (İSG)

Dünyada ve ülkemizde sanayileşmenin, teknolojinin, iş gücüne ihtiyacın artmasından dolayı işyerlerinde kazalar ve kalıcı hasarlar kaçınılmaz olmaktadır. Ülkemizde emek yoğun iş gücünün daha fazla olmasından dolayı çalışanların sağlığı ve güvenliğinin korunması daha fazla önem arz etmektedir. İş sağlığı ve güvenliği çalışma alanlarında işlerin yürütülmesi sürecinde, çeşitli etkenlerin sebep olduğu çalışanların sağlığına ve güvenliğine zarar verecek etkenlerden korumak amacıyla yapılan sistemli ve planlı olarak yürütülen çalışmalardır.

Uluslararası Çalışma Örgütü (ILO) ve Dünya Sağlık Örgütü (DSÖ) 1950 yılında alanında uzman bilim insanlarıyla işçi sağlığının amacını tanımlamıştır. ILO'nun 112 sayılı tavsiye kararı, üyesi olan ülkelere duyurulmuştur. İş sağlığı ve güvenliğinin amacı, “işçi sağlığı, her türlü işte çalışan işçilerinin, fiziksel, ruhsal, moral ve sosyal yönden tam bir iyilik halin; işçilerin olumsuz koşullar sebebiyle sağlığının bozulmasını önlemek; çalışan işçiyi fiziksel ve ruhsal yeteneklerine uygun işlerde çalıştırmak; işçinin verimli çalışmasını sağlamak için de yapılacak iş ile işçi arasında uyum sağlayacak işlerin verilmesi gerektiğini vurgulamıştır. Tanımlamanın sonucunda iş sağlığı hizmetlerinin temel prensibi yapılan işin çalışanın sağlığının bozulmasını önlemeli ve onun sağlıklı bir çalışma hayatı devam ettirmesini sağlamalıdır (Koç, 2006:8)

Teknolojinin günümüzde çok hızlı ilerlemesi ve günümüz şartlarında kontrol ediliyor gibi görünse de maalesef geliştirilen makine, araç gereç, kimyasal, vb. ürünlerin insan sağlığı üzerinde oluşturduğu bedensel ve ruhsal etkileri kesin bir biçimde paylaşılmamaktadır. Geçtiğimiz yıllar içerisinde yaşadığımız COVID 19 hastalığı ve sonrasındaki aşı geliştirme süreci bunun en önemli örneklerinden biridir (Porsuk A., Cerit Ç., 2021:347-360). Çalışma hayatında hızlı sanayileşme ve teknolojinin gelişimi, bilinç gelişigüzel yayılması ve kullanılması iş kazalarıyla birlikte meslek hastalıklarının da aynı hızda çoğalmasına sebep olmuştur (Yıldırım.

2005:110). İş kazaların konusunda ABD’de yapılan çalışmalarda “National Safety Council” ün verilerine iş kazların %18 mekanik etkenler, %19’u çalışanlardan dolayı ve %63’ü mekanik ve çalışanların sebebiyet vermesi sonucunda gerçekleşmektedir (Camkurt, 2007:81). İş ve işçi sağlığı, soysal ve ekonomik gelişmenin sağlanmasında en önemli etkendir. Çalışanların güvenliklerini ve sağlıklarını koruma bilinci içerisinde çalışma hayatlarına devam edebilmelerinin hem çalışana hem işverene katkısı çok fazla olmaktadır. Ruhsal ve bedensel yönden iyi bir çalışan, işgücünde üretken, sağlıklı, motive, dikkatli ve güvenli bir şekilde çalışacaktır. Bu niteliklere sahip çalışanlar ülke ekonomisinde doğrudan katkı sağlamaktadır. Aksi taktirde bu şartlardan birkaçının eksikliği durumunda tam bir iş sağlığı veya güvenliğinden bahsedemeyiz (Köse,2018:3)

İş sağlığı ve güvenliği önlemlerinin sosyal düzeni de etkilemektedir. Çalışma hayatında yer alan çeşitli kurum ve kuruluşları yakından ilgilendirir. İşletmelerde işveren ve işçiler, evlerde aileler, okullarda öğrenciler iş sağlığı ve güvenliği açısından birbirleriyle etkileşim halindedirler. İş güvenliği konusunda iş verenler maddi ve manevi olarak, işçileri ise beden, ruhen ve psikolojik olarak etkilenmektedir. Devlet ise bu süreçte çalışanların mutlu yaşamını ve sağlığını korumaya yönelik, yasa yönetmelik ve denetimlerle adımlar atmalıdır. Bu üçlü mekanizma sayesinde, güvenli, mutlu, verimli çalışma ortamı kurulacaktır (Erol,2015:119).

İş sağlığı ve güvenliği çalışmalarının her zaman odağında çalışanların korunması vardır. İş görenlerin iş yerinin olumsuz şartlarından korumak güvenli ortamlarda çalışmasını tesis etmek, kontrol etmek ve denetimleri sağlamaktır. İşletme içerisinde üretim güvenliğinin sağlanması özellikle ekonomik açıdan önemlidir. Üretim güvenliği sağlandığında, işletme verimliliği doğru yönde karlılığa etki edecektir. İş yerlerinde iş güvenliği sağlandığında, iş kazaları ve meslek hastalıkları neticesinde iş gücü ve iş günü kayıpları azalacaktır. Sağlıklı ve güvenli çalışma koşullarının işçiye verdiği güvenle iş veriminde artış olacaktır. Çalışanlar için işletme güvenliği de çok önemlidir. İş yerinde alınacak tedbirler sayesinde çalışma ortamından doğabilecek kazaların, arızaların, yangın, patlama, dökülme ve sızıntı gibi işletmeyi tehlikeli durumlara düşmeyerek işletme güvenliği sağlanmış olacaktır (Özdemir, 2014:24).

2.1.1 İş Kazaları ve meslek hastalıkları

2.1.1.1 İş kazası kavramı

Dünya sağlık örgütü (DSÖ) iş kazasını “Önceden planlanmamış çoğu zaman yaralanma makina ve teçhizatın zarara uğramasına veya üretimin bir süre durmasına yol açan olay” olarak tanımlamaktadır. Uluslararası çalışma örgütü (ILO) iş kazalarını “belirli bir zarara ya da yaralanmaya neden olan beklenmeyen ve önceden tahmin edilemeyen olay” olarak tanımlanmaktadır (Tufan. 1994:116)

Ulusal mevzuatımızda “İş kazası” 5510 sayılı Sosyal Sigortalar ve Genel Sağlık Sigortası Kanununun 13. Maddesinde tanımlanmıştır. İş kazası;

- Sigortalının iş yerinde bulunduğu sırada,
- İş veren tarafından yürütülmekte olan işveren tarafından görevi ile başka bir yere gönderilmesi nedeniyle asıl işini yapmaksızın geçen zamanlarda,
- İşveren tarafından yürütülmekte olan iş nedeniyle sigortalı kendi adına bağımsız çalışıyorsa yürütmekte olduğu iş nedeniyle,
- Emziren kadın sigortalının, iş mevzuatı gereğince çocuğuna süt vermek için ayrılan zamanlarda,
- Sigortalıların işverence sağlanan taşıtla işin yapıldığı yere gidiş geliş sırasında, yaşanan ve sigortalının olaydan hemen ve sonrasında ruhen beden ve psikolojik olarak etkilenmesi olarak tanımlanmaktadır (MBS,2008:26200).

İş kazaları, gelişmiş veya gelişmekte olan ülkelerde sağlık ekonomi ve sosyal olarak toplum üzerinde olumsuz etkileri nedeniyle büyük endişe ve korkulara neden olmaktadır. Uluslararası çalışma örgütü (ILO) verilerine göre her yıl dünyada işyerlerinde 2,3 milyon erkek ve kadın çeşitli etkenlerden dolayı hayatlarını kaybetmektedir. İş kazası sebebiyle dünyamızda her gün 6300’den fazla kişi hayatını kaybetmektedir (Balta, 2022:31). Hamalainen ve ark. 1998’de dünyada yaklaşık 350000 ölümcül iş kazası ve 264 milyon kaza ise yaralanma, sakat kalma ve küçük hasarlarla atlatıldığı öngörüsünde bulunulmuştur (Alizadech ve dig.2015:10)

Dünya sağlık örgütünün (DSÖ) bir raporuna göre iş kazalarını yaşanma sıklığı gelişmekte olan ülkelerle, gelişmiş ülkelere oranı 3-4 kat iş kazaları daha fazladır (Köse,2018:5).

Ülkemizde son yıllarda yaşanan iş kazalarının istatistikleri Sosyal Güvenlik Kurumu (SGK) tarafından yayınlanmaktadır. SSK istatistiklerine göre 2020 yılında toplam 384.262 iş kazası yaşanmıştır. Toplu yemek sektöründe ise SGK kayıtları incelendiğinde 2020 yılı içerisinde 25.949 iş kazası meydana gelmiştir. Şekil 2.1’de 2012-2020 yıllarına ait Türkiye’de toplu yemek sektöründe yaşanan iş kazaları sayıları verilmiştir.



Şekil 2.1: İş Kazası Sayısı Değişim Grafiği

Kaynak: (Koçali, 2021:316)



Şekil 2.2: Ölümlü İş Kazası Sayısı Değişim Grafiği

Kaynak: (Koçali, 2021:316)

İş kazaları yaşanmasında teknik, sosyal, psikolojik ve fizyolojik birçok faktör vardır. İş kazasının nedeni olarak kişinin kendisi, iş ortamı, çalışma arkadaşları, çevresi kullandığı makine ve ekipmanlar kazalara sebep olabilirler.

İş kazalarının nedenleri, genel olarak 2 grupta değerlendirilmektedir. Birinci grup; güvensiz koşul olarak tanımlanan fiziksel ve mekanik çevre etkenleridir. Çalışanın etkisi dışında kalan ve dış ortamda gelişen koşullardır. Dış çevre ve fiziksel çevre güvensiz koşulların oluşmasında tek başına etken olmayıp, kişinin fiziksel ve psikolojik özelliklerinin de etkili olduğunu düşünülmektedir. İkinci grup, güvensiz hareketler olarak tanımlanan bireyin bilinçli veya bilinçsiz hareketleridir (Sabancı, 2001:288).

2.1.1.2 Meslek hastalığı kavramı

İş sağlığı ve güvenliğinin kapsamında yer alan en önemli unsurlardan biri meslek hastalıklarıdır. Meslek hastalıkları da iş kazaları gibi çalışma ortamında, işin yapılması sürecinde ve işçinin sağlığına zarar veren etkenlerdendir. İş kazalarıyla meslek hastalıkları arasındaki en büyük fark iş kazaları aniden gelişir, meslek hastalıkları ise uzun süre sonra ortaya çıkar (Akkurt, 2018:7).

Meslek hastalığı, sigortalı çalışanın işverenin hizmetinde çalışırken işin durumuna, zorluğuna, tekrarlanmasından dolayı maruz kaldığı fiziki ve psikolojik hasarladır (Kılış,2013:17-41).

Bir hastalığın meslek hastalığı sayılması için tespit edilen hastalık ile sigortalının yaptığı iş arasında illiyet bağının bulunması zorunludur. Meslek hastalığından söz edebilmek için uğranılan hastalık ve sakatlığın sigortalının çalıştırıldığı işin özelliklerine göre tekrarlanan nedenle ya da işin yürütüldüğü koşulları yüzünden ortaya çıkması gerekir.

5510 sayılı SSGSS Kanununun 14. Maddesinde meslek hastalığı tanımlanırken;

- Sigortalı işçi olmalı,
- Sigortalının çalıştığı iş yerinden kaynaklanmasına
- Sigortalının yaptığı işten kaynaklanmasına,
- Bu hastalığın tekrarlayan bir hastalık olmasına,

- Sigortalının geçici veya sürekli sakat kalması yada ruhsal olarak kayba uğraması olarak tanımlanmaktadır.

Sigortalının işi yürüttüğü koşullar içinde fizikse, kimyasal ve biyolojik faktörler yer aldığı için, çalışanın yaşadığı hastalık durumunun meslek hastalığı sayılabilmesi için çıkış zamanı ile ilgili özellikler çalışma gücü ve meslekte kazanma gücü kaybı oranı tespit işlemleri yönetmeliğinde paylaşılmaktadır (MBS,2008:27021).

Meslek hastalığına yakalanan çalışan öncelikli olarak 5510 sayılı kanuna tabii sigortalı olmak zorundadır. Eğer çalışan sigortalı kurumun yapacağı yardımlardan faydalanamaz. Meslek hastalığı işin sonucu olarak olmalıdır. Çalışanının sigortalı çalıştığı işin haricindeki işlerde yaşayacağı hastalıklar meslek hastalığı olarak tanımlanmaz. Meslek hastalığı bir anda çıkmayıp uzun zaman sürecinde meydana geldiğine göre, çalışan işten ayrıldıktan sonra da meslek hastalığına yakalanma ihtimali vardır. Bir çalışan meslek hastalığına yakalandığı taktirde yardımlardan faydalanabilmesi için hekim raporu ile tespiti gerekmektedir (Akkurt, 2018:7).

Meslek hastalıklarının nedenleri 5 grupta toplanmıştır.

- Kimyasal maddelerden meydana gelen hastalıklar
- Mesleki deri hastalıkları
- Solunum sistemi hastalıkları
- Bulaşıcı mesleki hastalıklar
- Fiziki şartlardan meydana gelen hastalıklar

2.1.1.3 İş kazalarının ve meslek hastalıklarının sonuçları

İş kazaları ve meslek hastalıkları, çalışanların sağlığına ve güvenliğine yönelik çeşitli tehditler ve istenmeyen sonuçlar doğurabilmektedir. İş kazalarının ve meslek hastalıklarının azaltılmasında ve önlenmesinde işverenlere çok büyük sorumluluklar düşmektedir. Çalışma sürecinde işveren gerekli mevzuat ve kanunlara uymadığı taktirde çeşitli yaptırımlara uğramaktadır.

İşverenler 4857 sayılı İş Kanununun (İş K) 77. maddesi uyarınca iş yerinde ve 5510 sayılı SSGSS Kanununun 13. Maddesinde yer alan hükümler çerçevesinde iş kazalarını ve teşhisi konulan meslek hastalıklarını 2 iş günü içinde yazılı olarak

Çalışma ve Sosyal Güvenlik Bakanlığı (ÇSGB) Bölge Müdürlüğüne, 5510 sayılı Kanununun 13. Maddesi uyarınca ise 3 iş günü içinde SGK'ya bildirmek zorundadır. İşveren yaşanan olayı zamanında bildirmezse idari para cezasıyla cezalandırılır. Olayın boyutuna ve büyüklüğüne göre iş yerinde yaşamsal tehlikeler devam ediyorsa işin durdurulması veya iş yerinin kapatılması cezası uygulanır. İş yerinde çalışanlardan yaş cinsiyet ve sağlık durumlarına uygun olmayan işlerde çalıştırılanlar varsa çalışma alanından uzaklaştırılırlar. Gerçekleşecek olayların idari sorumlusunun yanında hukuki tazminat ve cezai yaptırımlarda doğabilir (Bıyıkçı, 2010:15).

İşverenin işçiyi gözetme borcu iş sağlığı ve güvenliği kanunu yansınra Türk Borçlar Kanunu'nda (TBK) da işveren işçiyi gözetme borcunun kapsamı işçinin kişiliğinin korunması, tacize karşı korunması ve işçinin çalıştığı işyeri ve yaptığı işten kaynaklanan tehlike ve risklere karşı korumakla tanımlanmıştır (Tiftik ve Adıgüzel, 2016:352). İşçi, işveren hakkında maddi ve manevi tazminat davası açma hakkına sahiptir. İş kazaları sonucunda talep edilecek tazminatlar olayların durumu, şekline, göre değişiklik göstermektedir.

Manevi tazminat; 818 sayılı borçlar kanununun 47. Maddesine göre işçi işverenden manevi tazminat talep edebilir. Zarara uğrayan kişiye veya bu nedenle vefat eden kişinin ailesine olayın oluş şekli, kusur oranları, tarafların sosyal ve ekonomik durumları çekilen acı, elem ve ıstıraplar dikkate alınarak hâkimin takdir edeceği uygun miktar paradan ibaret olup matematiksel yönden herhangi bir hesabı gerektirmemektedir.

Maddi tazminat; işçinin yaşadığı kaza veya hastalıktan dolayı sigorta giderlerinin karşılanmayan kısmının ödetilmesidir. Sigortalının yaşadığı zararların gerçek miktarını bulmaya yönelik tazminattır.

Destekten yoksunluk tazminatı; sigortalının iş kazası veya meslek hastalığı sonucunda öldüğü durumlarda, ölen kişinin birinci derece yakınları tarafından veya destek olduğu kişiler tarafından işverenden talep edilen tazminattır (Tuncay, 2000:227).

İş kazaları ve meslek hastalıkları sonucu ortaya çıkacak diğer etkenlere de dikkat edilmelidir. İş kazalarının yaşandığı dönemler sonrasında işyerinde, iş verimliliği düşmektedir. Burada çalışanların sayısının azalması, psikolojik olarak moral bozuklukları, çalışmak istememe gibi durumlara yaşanabilir. Yaşanan kazalar

sonucunda işletmenin ölçeğine göre itibari zararlarda yaşayabilmektedir. Özellikle müşterilerin anlaşma öncesinde işyeri denetimlerinde, ziyaretlerinde olumsuz gözlem ve tespitler neticesinde çalışma taleplerini askıya alması veya durdurması ile sonuçlanmaktadır. Toplumsal açıdan ise meslek hastalıklarının ve iş kazaları toplumun genel sağlığını ve refahını etkileyebilir. Çalışanların sağlığının ve güvenliğinin korunması toplumun genel refahına katkı sağlar.

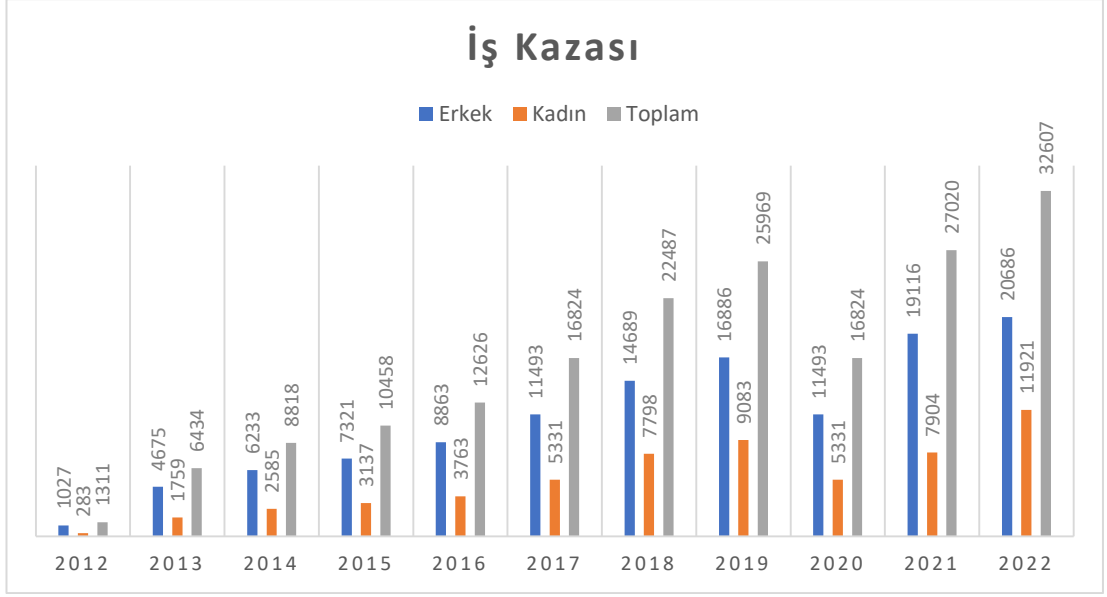
2.1.2 Toplu yemek sektöründe iş sağlığı ve güvenliği kavramının önemi

Çalışma ve Sosyal Güvenlik Bakanlığı (ÇSGB) İş Sağlığı ve Güvenliğine İlişkin İşyeri Tehlike sınıfları Tebliği EK-1 listesine göre; yiyecek ve içecek hizmetleri faaliyetlerinin tüm alt bölümleriyle toplu yemek sektörü “Az Tehlikeli” sınıfta yer almaktadır.

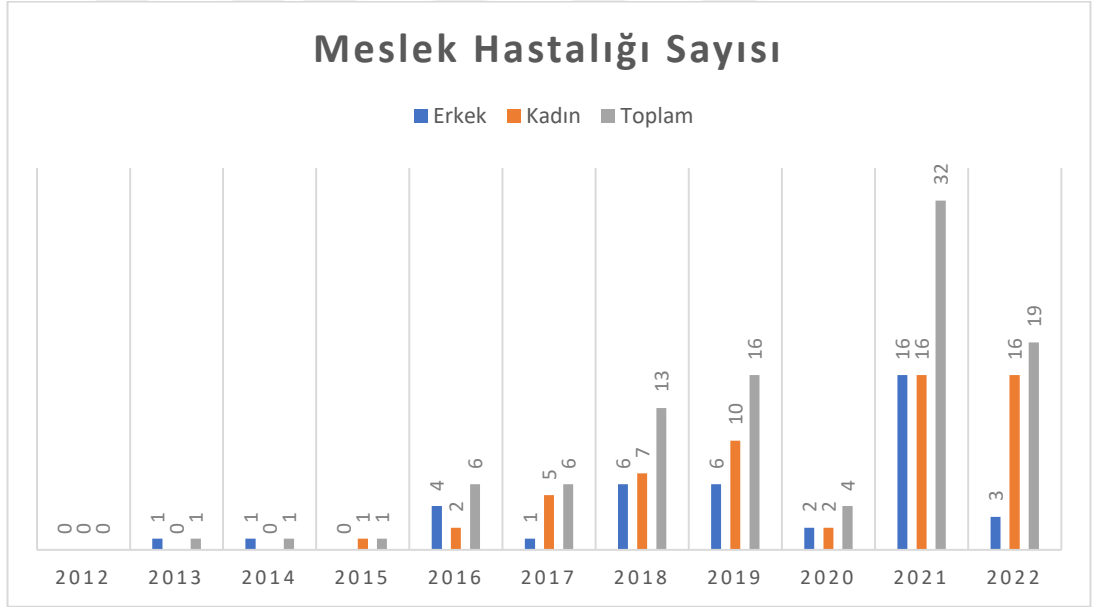
Toplu yemek sektörünün az tehlikeli olmasına rağmen çalışanların meslek hayatlarında karşılaştıkları birçok iş kazalarına maruz kalmaktadırlar. Yaşanan bu kazaların bazıları yaralanma, bazıları ise ölüm gibi ciddi kayıplar yaşanmaktadır

SGK'nın 2018 yılı istatistiklerine göre de 430.985 iş kazası meydana gelmiştir. Yaşanan kazaların 22.487'si yiyecek ve içecek hizmetleri sektöründe yaşanmıştır. Meydana gelen iş kazaları neticesinde 22 kişi, yiyecek içecek hizmetleri faaliyetleri sektöründe olmak üzere toplam 1541 kişi iş meslek hastalıkları nedeniyle hayatını kaybetmiştir (Kocalı,2021:317).

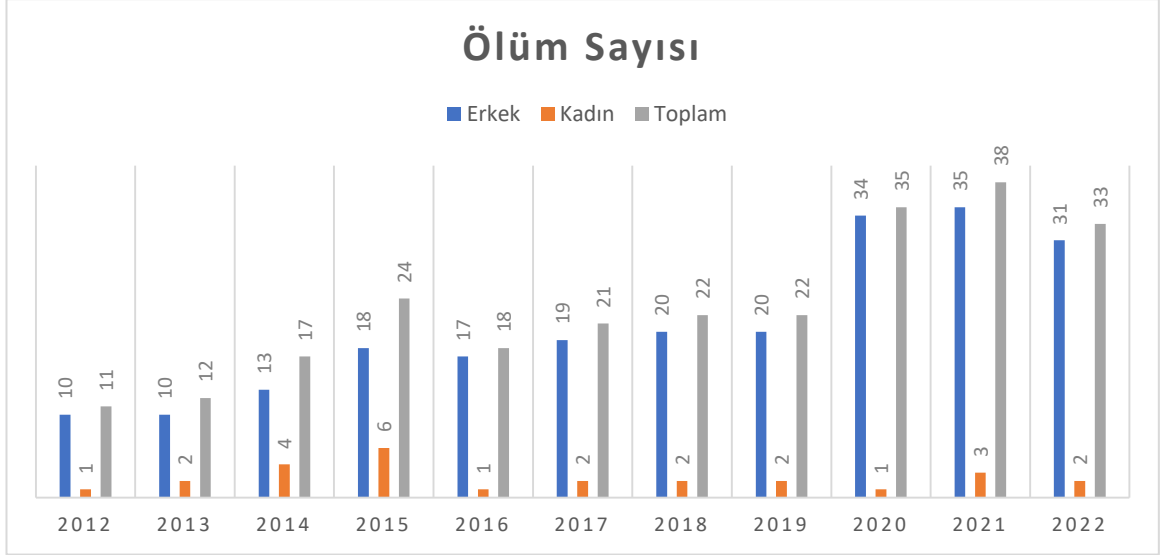
Toplu yemek hizmeti sunan (catering) firmaların 2012 yılı itibari ile iş kazaları istatistikleri ayrı ayrı görülebilmektedir. İstatistikler incelendiğinde toplu yemek hizmeti sunan firma çalışanların yaşadıkları iş kazası sayıları sürekli artmaktadır. 2012-2022 yılları arasında yiyecek içecek sektörü ve toplu yemek sektöründeki iş kazaları ayrı ayrı incelendiğinde yıllar içerisinde artış olduğu dikkat çekmektedir. Sektördeki iş kazaları şekil 2.3-2.8'de gösterilmiştir.



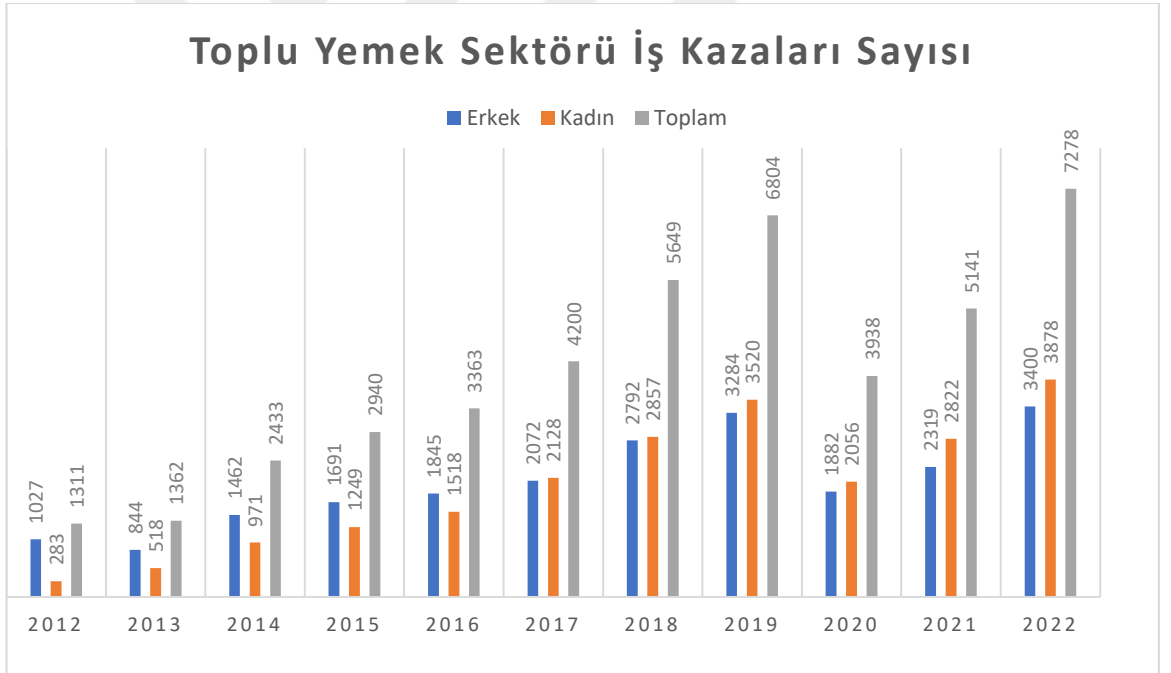
Şekil 2.3: Yiyecek Ve İçecek Hizmeti Faaliyetleri Kapsamında İş Kazası Geçiren Sigortalı Sayılarının Yıllara Göre Dağılımı (2012-2022 SGK İstatistikleri)



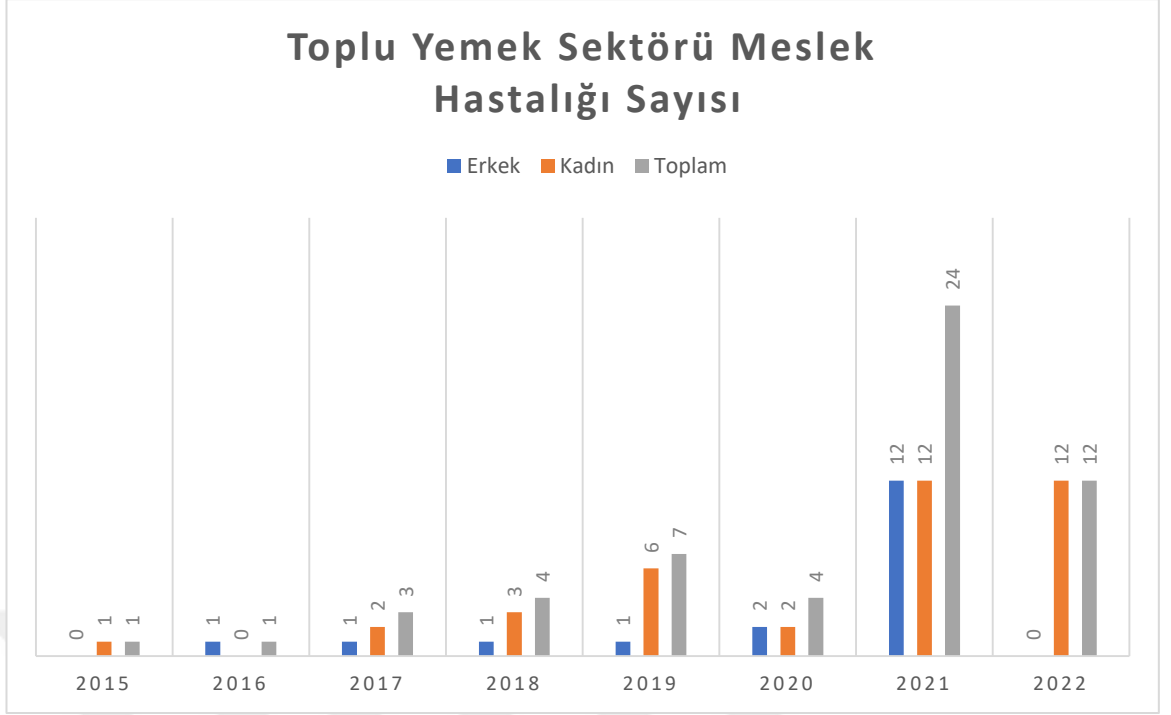
Şekil 2.4: Yiyecek Ve İçecek Hizmeti Faaliyetleri Kapsamında İş Kazası Sonucu Meslek Hastalığına Yakalanma Sayılarının Yıllara Göre Dağılımı (2012-2022 SGK İstatistikleri)



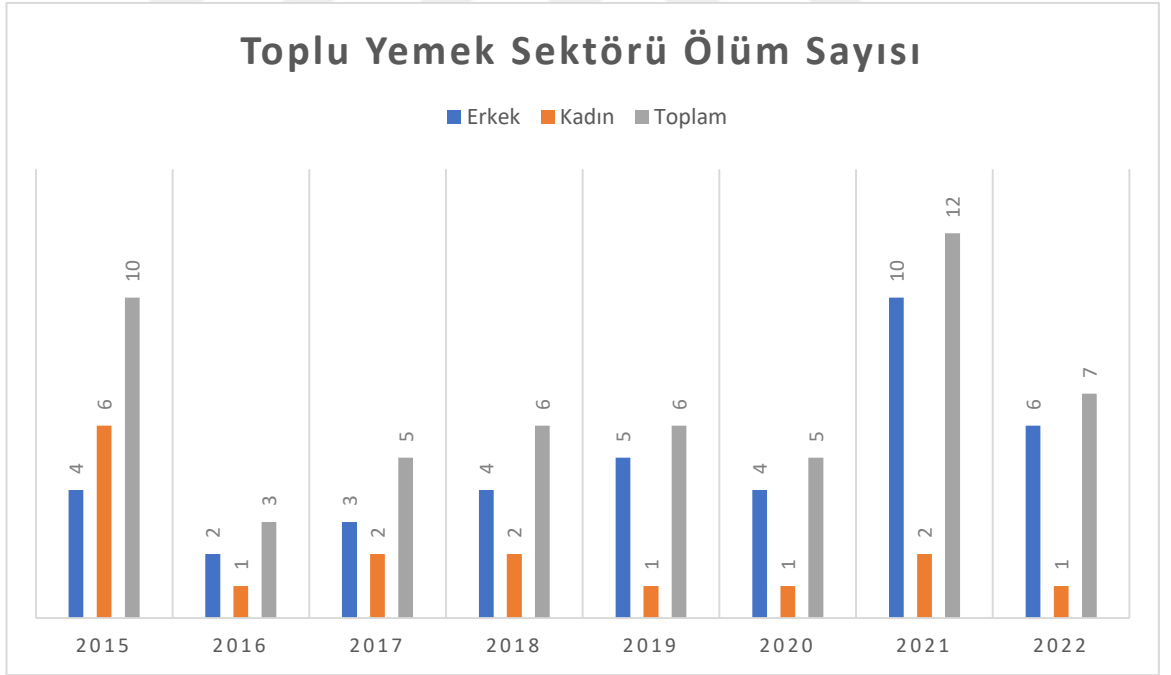
Şekil 2.5: Yiyecek Ve İçecek Hizmeti Faaliyetleri Kapsamında İş Kazası, Meslek Hastalığı Sonucu Ölüm Sayılarının Yıllara Göre Dağılımı (2012-2022 SGK İstatistikleri)



Şekil 2.6: Toplu Yemek Firma Çalışanlarının İş Kazası Geçiren Sigortalı Sayılarının Yıllara Göre Dağılımı (2012-2022 SGK İstatistikleri)



Şekil 2.7: Toplu Yemek Firma Çalışanlarının İş Kazası Sonucu Meslek Hastalığına Yakalanma Sayılarının Yıllara Göre Dağılımı (2012-2022 SGK İstatistikleri)



Şekil 2.8: Toplu Yemek Firma Çalışanlarının İş Kazası, Meslek Hastalığı Sonucu Ölüm Sayılarının Yıllara Göre Dağılımı (2012-2022 SGK İstatistikleri)

Toplu yemek sektörü emek yoğun sektörlerin başında gelmektedir. Çalışan sayısı, yaşanan iş kazası ve hacmi bakımından oldukça büyük bir sektördür. Sektörün

direk ya da dolaylı olarak milyonlarca insanı etkilemektedir. Dünyada iş sağlığı ve güvenliği konusunda gelişmiş ülkelerin çok ciddi önlemler ve çalışmalar yaptıkları bilinmektedir. Yapılan çalışmaların odağında olay yaşanmadan önce alınması gereken tedbirleri belirleyip, kazaların oluşma ihtimalini en aza indirmeye amaçlamaktadır (Ankaralığıl, 2021:10).

İş güvenliğinin yetersiz olması işletmelerde geri dönüşü olmayan hataların yaşanmasına neden olmaktadır. İş yerinde iş güvenliğinin yetersiz olması durumunda iş kazalarının artmasına neden olmaktadır (Birdir, Derinalp ve Çanakçı, 2013:985). İşletmelerde yaşanan bu kazalar kurumlara iş gücü kaybı olarak etkilerken, çalışana ise maddi manevi ve en önemlisi fiziki yönden olumsuz etkilemektedir. Yaşanacak kazalar catering sektörünün en hassas unsurlarından biri olan rekabet avantajı ve insan kaynaklarını verimli kullanamaması neticesinde mali olarak da işletmeyi zora sokmaktadır. Meslek hastalıkları ve iş kazalarının maliyetlerini birçok işletme hesaplamamakta ve bu konudaki kayıpların maliyeti tam olarak tespit edilememektedir (Miller ve Haslam, 2009:164).

2.1.2.1 Toplu yemek hizmeti sektöründeki meslekler

Toplu yemek sektörü çağımızda yoğun insan emeğine dayalı olarak yapılmaktadır. Üretimi yapılacak ürünlerin tedarikinden depolanmasına, pişirilmesinden, ikram edilmesine kadar çok fazla çalışanın katkısı bulunmaktadır.

Yönetimsel olarak proje müdürü proje sorumlusu gıda mühendisi, satın alma, muhasebe çalışanları; üretim alanında aşçı, aşçı yardımcıları, pastacı, kasap, servis alanında; garson, çaycı, yemek servis elamanı, yardımcı işler için ise bulaşıkçı, depo sorumlusu, şoför gibi personeller sektördeki mesleklerdir (Ankaralığıl, 2019:16).

2.1.2.1.1 Aşçı ve aşçı yardımcısı

Toplu yemek hizmetlerinde aşçı ve aşçı yardımcıları o günün menüsünde bulunan sebze, meyve, et gibi malzemelerin hazırlanmasından, yiyeceklerin pişirilmesinden sorumludur. Ertesi gün yapılacak yemeklerin ön hazırlığının yapılmasından, ihtiyaç olacak malzemelerin listesinin çıkarılmasından, kalite kontrol yapılmasından, iş planının ve organizasyonunun yapılmasından sorumludur.

Aşçılar ve yardımcıları çalışama alanında en üst düzeyde hijyen şartlarına dikkat etmelidirler. Çalışma alanında bone, önlük, maske gibi gıda güvenliğini

sağlamaya yönelik Kişisel Koruyucu Ekipmanları (KKD) kullanmalı ve kullandırmalıdır. Kişisel koruyucu ekipmanları yapılacak çalışmaya göre kesilmeye dayanıklı eldiven, kaymaz tabanlı terlik-ayakkabı, fırın eldiveni gibi koruyucu donanımları kullanmaktır.

Aşçılar mutfaklarda birçok elektrikli dijital ve el aletlerini bir arada kullanmaktadır. Mutfaklarda fırın, hamur yoğurma, pişirme ocakları, soğutma üniteleri patates ve havuç soyma makinaları bıçak satır ve buna benzer birçok riskli ekipman kullanmaktadırlar.

Toplu yemek sektöründe çalışan aşçı ve aşçı yardımcıları çalışma sistemi olarak gündüz veya vardiyalı olarak çalışmaktadırlar. Çalışma sistemine göre aşçılar 05:00 saatlerinde iş başı yaparken aşçı yardımcıları 07:30 civarında işe başlamaktadırlar. İşletme 24 saat hizmet veren bir çalışma sistemine sahipse aşçı ve aşçı yardımcıları iki vardiya olarak işlerine devam etmektedirler. (Erarslan ve diğ., 2003:21).

2.1.2.1.2 Kasap

Kasaplar işletmenin kapasitesine ve büyüklüğüne göre istihdam edilmektedir. Küçük işletmelerde kasapların görevini aşçılar üstlenmektedir. Kasaplar kırmızı etin, beyaz etin ve balık etlerinin kesim kullanım şekli ve kalitesini kontrol eder. İşletmede etlerin depolanma koşullarını düzenini ve hijyen kuralları çerçevesinde depolanmasını sağlar.

Kasaplar çalışma alanında bıçak satır, masat, kıyma makinası gibi kesici ekipmanları kullanırlar. İş güvenliği ve hijyen açısından kasaplar bone, eldiven, önlük, maske, zincir eldiven, kaymaz tabanlı terlik- ayakkabı gibi kişisel koruyucu donanım kullanmalıdırlar (Köse, 2016: 242).

2.1.2.1.3 Bulaşıkçı

Mutfakta görev yapan temizlik elemanı bulaşıkçı olarak adlandırılmaktadır. Yemek yapma sürecinde kullanılan yemek kaplarını, taşıma küvet ve tasları, kullanılan el ekipmanları ve makinaların temizliğinden sorumludur. Yemek sonrasında tabldot, tabak, bardak, çatal vb ekipmanların temizliğini de takip etmektedir. Bulaşıktan sorumlu görevli işlerin yoğun olduğu zamanlarda genel temizliği de yardım eder (Köse, 2016: 242).

2.1.2.1.4 Pastacı

Pastacı üretim kapasitesi büyük olan işletmelerde görev alan, çeşitli pişirme teknikleriyle kuru pasta, yaş pasta kek, bÖrek vb. ürünleri yapan, tasarlayan personeldir. Pastacı personeller genellikle gündüz ekiplerinde görev almaktadır. El becerisinin yüksek olduğu bir branştır. Pastacılar boş zamanlarında diğerk ekip arkadaşlarına yardım etmektedirler (Erarşlan ve diğ., 2003:23).

2.1.2.1.5 Depo sorumlusu

İşletimlerde depo görevlisi tedarikçilerden getirilen ürünlerin kontrolünden ve depoya taşınmasından, stok kontrollerinden, soğuk hava depolarının sıcaklık kontrollerinden, deponun düzeninden temizliğinden sorumludur (Ünver, 2016:11).

2.1.2.1.6 Şoför

Toplu yemek hizmetlerinde üretilen yemeklerin taşınmasında ve dağılmasında önemli role sahip olan şoför personellerdir. Termobakları araçlara yüklemek, müşterilere dağıtmak, boş kapları toplamak ve ihtiyaç ürünlerini taşımaktan sorumludur. Şoförler genellikle gündür vardiyasında çalışmaktadır. Ancak ürünlerin zamanında müşteriye ulaştırılmasında ve yoğun trafiğin olduğu zamanlarda acele panik ve yorgunluğa maruz kalmaktadırlar. Şoförler yemek taşıma sırasında kapların yüklenip boşaltılması sürecinde kas iskelet sistemi rahatsızlığı riski taşımaktadırlar (Ünver, 2016:11).

2.1.2.1.7 Diğerk

Toplu yemek üretim hacmi büyük olan mutfaklarda ve yemekhanelerde istihdamı zorunlu personeller haricinde farklı branşlarda çalışanlar da bulunmaktadır. İşletmenin idari personelleri, proje müdürü, proje sorumlusu, gıda mühendisi, kalite sorumlusu, gıda teknikerleridir. Servis elemanları olarak garson, çaycı, yemek servis elemanı, temizlik personeli olarak istihdam edilmektedir.

Mutfak ve üretim alanlarında çalışan tüm personeller hijyene, iş güvenlik kurallarına ve kişisel koruyucu donanımlarına dikkat etmek zorundadırlar (Ünver, 2016:11).

2.1.2.2 Toplu yemek üreten iş yerlerinde kullanılan araç gereçler

Toplu yemek üretimi yapılan mutfaklarda çok fazla elektrikli elektronik el aletleri kullanılmaktadır. İşletmelerde kullanılan elektrikli ekipmanlar, fırın, elektrikli ocaklar kıyma makineleri, ızgaralar, köfte yapma makinası, sebze yıkama makinası, patates sorma ve doğrama makinası, çay termosları, benmari, buzdolabı, bulaşık makinası, mikserler vb. ekipmanlardır. Mutfaklarda işleri kolaylaştıran bu ekipmanlar maalesef iş kazalarının da en baştaki etkenleridir.

Yemek sektöründe en çok kullanılan araç ve gereçler tencere, tava, kazan, tepsi, tabak, kase küvet, sefer taşı, termobaks, bıçak, satır, masat, çatal kaşık, LPG'li olacıklar, döner istasyonu, ızgaralar, taşıma arabası, tezgah kesme tahtası ve terazidir. Hijyen için temizlik malzemeleri ve kimyasal ürünlerde bulundurulması gerekmektedir. Kullanılacak ürünler işletmenin büyüklüğüne ve kapasitesine göre değişebilmektedir (Köse, 2016: 242).

2.1.2.3 Toplu yemek üreten iş yerlerinde tehlike ve riskler

Tehlike, çalışma Ortam koşullarında var olan ya da dışarıdan gelebilecek işçilere ve iş yerine zarar verme potansiyeli olarak tanımlanmaktadır.

Tehlikeler, çalışanlara, çalışın işyerlerine zarar vermeye beraber iş kazalarına ve meslek hastalıklara sebep olduğu gibi maddi ve manevi kayıplara da sebep olmaktadır.

Risk, tehlikeden kaynaklanacak kayıp, yaralanma ya da başka zararlı sonuç meydana gelme ihtimali olarak tanımlanmaktadır (ISO,2008:26).

Toplu yemek hizmetlerinde zaman en önemli unsurlardan biridir. Bundan dolayı çalışma alanında telaş panik koşturmaya çok fazla olmaktadır. Bundan dolayıca tehlikeli işlemler yada tehlikeli davranışlar çalışanlar tarafından çok fazla tekrarlanmaktadır. Çalışanların mutfaklarda sıklıkla karşı karşıya kaldığı tehlikeli durumlar;

Mutfak çalışanlarının sıcak yüzeylere temaları çok sık karşılaşılan durumlardan biridir. Tencerelerin, fırınların, kazanların kapaklarını açarken buhara maruz kalma, sıcak su dökülmeleri, kazanların içerisine malzeme dökerken aktarıken sıçrama, kızgın tepsilerin alınması taşınması, sıcak kazanları veya küvetleri ocak

üzerinden alırken çıplak elle temas, kimyasal ürünlere çıplak elle temas ve soğuk yanığına sebep olabilen kuru buzla temas olarak sıralayabiliriz (Akkurt, 2021:21)

Mutfakta en çok kazaya sebep olan ekipmanların başında bıçaklar, satırlar yer almaktadır. Yemekleri hazırlarken, doğrama, soyma parçalama, sıyırma işlemlerinde çalışanlar bıçakla ellerini parmaklarını kesmektedirler. Anlık dikkatsizlik, acelecilik en çok etki eden sebeplerdir. Kullanılan bıçakların yüzeylerin çok keskin olması, taşınan ekipmanların kırık veya çatlak olmasından dolayı bir anlık dikkatsizlikler iş kazalarıyla sonuçlanmaktadır (Koç,2005:12)

25369 Sayılı Resmî Gazete 'de Yayınlanan İşyeri Bina ve Eklentilerinde Alınacak Sağlık ve Güvenlik Önlemlerine İlişkin Yönetmelik uyarınca, 4857 sayılı İş Kanunu kapsamına giren tüm işyerlerinin zeminleri mümkün olduğu kadar kaymaz şekilde yapılmalıdır. Yemek üretim alanlarının duvar ve zeminleri hijyen ve kolay temizlenmesi açısından seramik, fayans ve granit niteliğinde ürünlerle kaplanmaktadır. Mutfakta yemek yapılırken kullanılan ürünlerin veya sıvıların zemine dökülmesi, ıslak zeminlerin çalışma temposunda dengeyi bozması, kaymaz taban kişisel koruyucu donanım kullanılmaması, yüksek raflara istifleme, ıslak ve kaygan merdivenler, ağır yüklerin taşınmaya çalışılması gibi sebeplerden dolayı mutfaklarda kayma yüksekten düşme gibi iş kazaları da yaşanmaktadır. Bu kazalar neticesinde kırık, çıkık, burkulma, kas iskelet sistem, rahatsızlıkları meydana gelebilmektedir (Akman, diğ, 2018:74-78)

Toplu yemek üretim alanlarında ihtiyaç ve tedarik edilen ürün miktarı çok değişkendir. Ürünlerin elle taşınması esnasında sabit duran nesnelere çarpma, kapılara çarpma sıkışma, bina eklentilerini fark edememe kazalara sebep olmaktadır. Aktarma işlemleri esnasında kapların araçların düşmesi ve devrilmesi neticesinde de kazalar yaşanmaktadır. (Köse, 2017:9).

Mutfakta yangın tehlikesi de muhtemel durumlardandır. Ürün hazırlanması sürecinde yağın tutuşması tencerenin unutulması, sos veya yanıcı ürün dökülmesi sonucunda yangınlar çıkabilir. Mutfaklarda en çok karşılaşılan yangın sebebi yağ yangınları, baca ve davlumbaz sistemi yangınlarıdır. Binaların Yangından Korunması Hakkındaki Yönetmeliğin (BYKHY) 57. Maddesi bir seferde 100'den fazla kişiye hizmet veren mutfakların davlumbazlarına otomatik söndürme sistemi yapılmalı ve ocaklarda kullanılan gaz sistemine göre de algılama sistemi tasarlanmalıdır. Ayrıca davlumbaz ve yağlı sistem bacaları için İstanbul Büyükşehir Belediyesi Baca

Temizleme ve Denetim Yönetmeliği (İBBBTD) Madde 10/4 Elektrikli, LPG ve doğalgaz kullanmış olsa dahi, otel, Lokanta, restoran, yemek fabrikası gibi topluma açık yerlerle ocaklarında yemek pişirilip kızartma yapılan tüm baca sistemleri. En az 4 ayda bir temizlenir veya bacalar yenilenir sistemlerinin kullanım sıklığına göre süre uzar veya kısalmır.

Ocak pişirme sistemi olarak kullanılan LPG ve doğalgaz sistemlerinin tesisat yönetmeliklerine uygun tasarımı yapılmalıdır. Güvenlik tedbiri olarak da gaz kaçaıklarına karşı sesli ışıklı dedektörler mutlaka aktif şekilde kullanılmalıdır. Standartlarda yer alan sürelerde hortum bağlantı ve kelepçeleri de değiştirilmelidir (Tomita ve diğ., 2013:297).

Karabulut, (2016) Hazır yemek sektöründe hizmet veren işletmelerin ürettikleri ürünlerini veya depoladıkları et tavuk şarküteri ürünleri gibi soğuk alanda saklanması gereken ürünleri derin dondurucu sistemi bulunan odalarda muhafaza etmektedirler. Çalışma sürecinde oda içerisinde mahsur kalma veya soğuktan etkilenme olayları da yaşanmaktadır. Bu tür çalışmalarda mutlaka çalışanlar birbirleriyle iletişim halinde olmalıdırlar.

Yemek üretim alanlarının, temizlik ve hijyeninde kullanılan kimyasal malzemelere karşı dikkatli olunmalıdır. Temizlik için kullanılan çamaşır suyu, kireç sökücü, tuzruhu gibi ürünlerin karıştırılması, çok fazla miktarda dökülmesi veya devrilmesi sonucunda gıda ürünlerine temas edebilir. Çalışanların bilmeden kullandıkları açığa çıkardığı kimyasal gazlar solun güçlüğüne veya tahriş edici etkileri gösterebilir. Yıllar içerisinde kullanılması sonucu oluşan birim de kalıcı cilt hastalıklarına sebep olabilmektedir (Köse 2018:8).

Meslek hastalıkları açısından toplu yemek sektörü çalışanlar incelendiğinde en fazla yaşanan meslek hastalığı kas iskelet sistemi hastalıklarıdır. Düşme, çarpma, ağır yükler, tekrarlanan hareketler ve uzun süreli çalışmalar kas iskelet sistemi hastalıklarına sebep olmaktadır. Cilt hastalıkları deterjan, temizlik ve hijyen malzemelerine fazla maruz kalmadan dolayı yaşanmaktadır. Ayrıca gıdalara eldiven kullanmadan direk elle temastan dolayı da cilt hastalıkları yaşanmaktadır. Solunum sistemi hastalıkları unlar tahıllar ve enzimler mesleki astıma sebep olmaktadır. Temizlik için kullanılan ürünlerin buharları da alerjik ve astıma neden olabilmektedir. Psikolojik baskılardan kaynaklanan meslek hastalıkları ise çalışanları yüksek tempoda

çok uzun süreler zamana karşı yaptıkları mücadelelerin strese sebep olmaktadır. Uzun yıllar stres içerisinde çalışmak mesleki olarak çalışanlarda kalıcı hasarlara neden olmaktadır. Hele ki çalışma ortamında yüksek ısı, yoğun tempo ve gürültüde eklenince çalışanlarda fiziksel ve psikolojik rahatsızlıklar görülmeye başlamaktadır (Akkurt, 2018:30).

Toplu yemek sektöründe faaliyet gösteren tüm işletmelerin; bina fiziki yapısı, kullanılan ekipman ve malzemelerden kaynaklı çalışan personellerin iş kazası ve meslek hastalıkları açısından maruz kalabilecekleri risk ve tehlikeler belirtilmiştir. Yaşanması muhtemel tehlikelerin paylaşılmasındaki amaç olası iş kazalarının ve meslek hastalıklarının önüne geçilmesi veya alınması gereken tedbirler için çözüm yolları üretilmesine yardımcı olmaktadır.

2.1.3 Acil durum kavramı

Ülkemiz, topraklarının büyük bölümü Asya kıtasında yer alan, Avrupa ile Asya arasında köprü konumunda bulunan 780 bin kilometrekarelik bir ülkedir. Jeolojik meteorolojik ve topografik yapısı nedeniyle Türkiye sıklıkla doğa kaynaklı afetlere maruz kalan bir coğrafyada bulunmaktadır. Bulunduğu konum itibarıyla Türkiye depremlerle, heyelan, su baskını, kaya düşmesi ve çığ gibi afetlerle ve acil durumlarla karşı karşıya gelmektedir (AFAD,2018:8).

Acil durum ve afet terimlerini birbirleriyle karıştırılmaktadır. Afetler Birleşmiş Milletlerin (BM) yaptığı tanımlamaya göre herhangi bir tehlikenin can, mal, çevre, ekonomi ve kültürel varlıklar üzerinden oluşturmuş olduğu kötü etkilerle baş etmeye yerel imkanların yetersiz kaldığı durumlar olarak tanımlanmaktadır. Acil durumlar ise, yerel imkanlarla baş edilebilecek seviyede küçük tehlikelerin insanların üzerinde oluşturduğu can ve mal ve çevre üzerinde oluşturduğu olumsuz etkiler olarak ifade edilmektedir (AFADEM, 2020).

Afetler ve acil durumlar benzer anlamlar içeren kavramlar olsa da kendi içerisinde farklılıklar arz etmektedir.

2.1.3.1 Afet

Afet kelimesinin kökeni Arapçadır. Kaynaklarda geçen tanımıyla afet; “doğa kaynaklı kıran, yıkım, bela; farklı ifadeyle toplumsal yıkımlara sebep olan olağandışı büyük olay veya kötü durum ya da olay, felaket olarak tanımlanmaktadır. Ekonomik

psikolojik, fiziksel ve sosyal kayıplara neden sosyal hayatı kesintiye uğratan, durduran ve toplulukları etkileyen yerel imkân ve kaynaklarla mücadele edilemeyen, doğa kökenli veya teknolojik kökenli olaylar afet olarak tanımlanmaktadır (Uysal, 2019:42).

Yaşandığı bölgede toplulukları etkileyerek, hayatın günlük seyrini ve faaliyetleri durduran kesintiye uğratan, çevresine zarar veren, meydana geldiği bölgedeki kurum ve kuruluşları müdahale ve mücadele etmeye mecbur kılan olaylar olarak da tanımlanmaktadır (Erkal ve Değerliyurt, 2009:149).

Afet; “Toplumun tamamı ya da belli bir kesimleri için fiziksel, maddi ve sosyal kayıplar doğuran, normal hayatı ve insan faaliyetlerini durduran veya kesintiye uğratan doğal teknolojik veya insan kaynaklı olayları” kapsamaktadır (AFAD, 2015:8).

Kadıoğlu’na (2008) göre afet vakanın kendisi değil, vaka sonucu oluşan bazen beklenen bazen aniden ortaya çıkan durumdur. Yaşanılan olayın afet olabilmesi için toplumu olumsuz şekilde etkilemesi gerekmektedir. Bazı toplumlarda yaşanan aynı nitelikte ve çaptaki durumlar afet olarak kabul edilirken başka toplumlarda olay olarak da tanımlanmaktadır. Afet durumlarında ortaya çıkan ihtiyaçların mevcutta hazır olan kaynakları aşması ve yeterli müdahalenin, mücadelenin verilememesi olarak değerlendirilir (Dölek, 2020:71).

Ergünay (2009)’a göre afetlerin büyüklüğüne etki eden unsurlar; “Toplumun az gelişmişliğe, işsizliğin fazla olması, nüfusun hızla artışı, eğitim eksikliği ormanlara ve çevreye zarar verme, başıboş şehirleşme, sanayi merkezlerinin hızla artması, yaşanan olayın bulunduğu halkının afet vakalarına karşı önlemleri afetin büyüklüğüne etki eden faktörlerdir”

2.1.3.1.1 Afet türleri

Afetler ülkemizde ve dünyada farklı şekillerde sınıflanmaktadır. Afetlerin çeşitliliği ve önem sıralaması ülkeden ülkeye değişmektedir. Ülkemizde en sık görülen afetler meteorolojik karakterli afetler sel, dolu, su baskınları, don orman yangınları kuraklık şiddetli rüzgâr, kar fırtınası ve çığlardır. Akdeniz bölgesin ülkelerinde ise, kuraklık, seller, orman yangınları, dolu, heyelan, çığ gibi afetler daha fazla yaşanmaktadır. EM-DAT’ın yapmış olduğu sınıflandırma dünyada en yaygın şekilde

kabul gören sınıflandırmadır. Şekil 2.9’da EM-DAT’a göre afetler, doğal afetler ve teknolojik afetler olarak iki gruba ayrılmaktadır (Özmen, 2017:10).

Afet Grubu	Afet Alt Grubu	Ana Afet Türü	Afet Alt Türü	Afet Grubu	Afet Alt Grubu	Ana Afet Türü	
Doğal Afetler	Jeofiziksel	Deprem	Yer Hareketi	Teknolojik Afetler	Endüstriyel Kazalar	Kimyasal dökülme	
			Tsunami			Çökme	
		Kütle Hareketi (Kuru)	Kaya Düşmesi			Patlama	
			Heyelan			Yangın	
		Volkanik Faaliyet	Kül yağışı			Lahar	Gaz Sızıntısı
						Piroklastik akış	Zehirlenme
			Sel			Lav akışı	Radyasyon
						Kıyı seli	Diğer
						Nehir seli	Hava
						Su baskını	Kara
	Hidrolojik	Heyelan	Buz reçeli seli	Demiryolu			
			Çığ (kar, enkaz, çamur akışı, kaya düş.)	Deniz			
		Dalga Hareketi	Haydut dalga	Çökme			
			Duran Dalga	Patlama			
	Klimatolojik	Kuraklık	Kara yangını: Fırça, çalı, Mera	Yangın			
				Buzul Gölü Patlaması	Diğer		
		Orman yangını		Biyolojik	Epidemi	Viral hastalık	
	Dünya Dışı	Darbe	Bakteriyel Hastalık				
			Uzay Havası			Paraziter Hastalık	
		Mantar Hastalığı					
		Prion Hastalığı					
		Böcek İstilasası	Çekirge				
	Hayvan Kazası	Meteorolojik	Fırtına		Tropikal fırtına		
	Uzay Havası				Tropik dışı fırtına		
					Konvektif fırtına		
	Aşırı Sıcaklık		Soğuk dalga				
			Sis	Sıcak hava dalgası			
				Şiddetli kış koşulları			

Şekil 2.9: EM-DAT Veri Tabanında Kullanılan Afet Sınıflandırması

Ülkemizde afetler üzerine yapılan çalışmalarda birçok araştırmacıda afetleri farklı şekillerde sınıflandırmışlardır. AFAD’a göre afetler Şekil 2.10’da doğal kaynaklı afetler, insan kaynaklı afetler olarak ikiye ayrılmaktadır (AFAD,2014).

Jeolojik Afetler	Klimatik Afetler	Biyolojik Afetler	Sosyal Afetler	Teknolojik Afetler
Deprem	Sıcak dalgası	Erozyon	Yangın	Maden kazaları
Heyelan	Soğuk dalgası	Orman yangınları	Savaş	Biyolojik silahlar ve kazaları
Kaya düşmesi	Kuraklık	Salgınlar	Terör saldırısı	Nükleer silahlar ve kazaları
Volkanik patlamalar	Dolu	Böcek istilası	Göç	Kimyasal silahlar ve kazaları
Çamur akıntıları	Hortum			Sanayi kazaları
Tsunami	Yıldırım			Ulaşım kazaları
	Kasırğa			
	Tayfun			
	Sel			
	Siklonlar			
	Tornado			
	Tipi			
	Çığ			
	Aşırı kar yağışı			
	Asit yağmurları			
	Sis			
	Buzlanma			
	Hava kirliliği			
	Orman yangınları			

Şekil 2.10: AFAD'a Göre Afetlerin Sınıflandırması

Doğal afetler

Doğal afetler, doğal tehlikelerin sebep olduğu toplumsal olarak yıkıcı ve zarar boyutu üst seviyede hissettiren, her zaman çok sayıda insanı etkileyen olaylardır. Kızıllıhaç'a göre doğal afetleri, insan sağlığı üzerinde ani veya sonradan etkisini gözetebilen, hızlı veya yavaş gelişen, doğal tehlikeler aracılığıyla yaşanan fiziksel olaylar olarak tanımlanmaktadır. Ülkemizde sıklıkla karşılaşılan doğal afetlerden;

Ani gelişen doğal kaynaklı afetler; depremler, seller, toprak kaymaları, kaya düşmesi, çığ fırtına, hortum, volkanlar olarak sınıflandırılmaktadır.

Yavaş gelişen doğal kaynaklı afetler: Kuraklık, erozyon ve çölleşme, kıtlık, şiddetli soğuklar, küresel ısınma olarak sınıflandırılmaktadır (Özmen, 2017:8).

İnsan kaynaklı – Teknolojik afetler

İnsan kaynaklı afetler doğanın kendi gücüyle değil de insanın doğayla olan etkileşimi sonucunda oluşan afetlerdir. İnsan kaynaklı afetlerin sebeplerine bakıldığında, bilgisizlik, dikkatsizlik, tedbirsizlik, umursamama, önlemlerin yeterince alınmaması vb etkenlerdir. İnsan kaynaklı afetler, kimyasal, biyolojik, nükleer kazalar, bilişim teknolojileri, bilişim saldırıları, taşımacılık ve depolama

kazaları, endüstriyel kazalar, aşırı kalabalıktan meydana gelen kazalar, göçmenler ve göçler şeklinde gruplandırabiliriz (Özmen, 2017:10)

2.1.3.2 Acil durumlar

Toplumun belirli kesiminin veya tamamının hayati faaliyetlerini durduran, kesintiye uğratan acil müdahale gerektiren olayların oluşturmuş olduğu kriz hali olarak tanımlanmıştır (AFAD, 2011). Acil durum; insana, çevreye, mülke hasarlar veren ve normal yaşamı aksatan veya aksamasına sebep olan vaka durumlar olup, normal faaliyetler dışında gelişmektedir (Özdikmen, 2017: 79).

BYKHY göre afet olarak değerlendirilen olaylar ile dikkatsizlik, tedbirsizlik, ihmal kasıt ve çeşitli meydana getirilen olayların yol açtığı sonuçlar olarak tanımlanmaktadır.

Acil durum; iş yerinde ya da iş yerine ait alanda meydana gelen ciddi yaralanmalara can kayıplarına neden olan ve işletmenin çalışmasının, üretimini kesmen veya tamamen durduran, işletmeye veya çevresine zarar veren, işletmenin ekonomik ve finansal yapısını bozan, toplumdaki imajını tehdit eden beklenmedik olaylara Acil durum denir (Ede, 2019: 4).

Acil durum ve afetler insanlardan doğandan ve teknolojiyen kaynaklanan olumsuzlukların toplumun mevcut hazırlıklarıyla baş edemeyeceği aşamalara ulaşarak büyü zararlar vermesi sonucunda oluşmaktadır. Deprem normalde bir doğa olayı olarak kabul edilmektedir, fakat yapı stoğu, toplumun hazırlıkları, müdahale imkanları ve benzer etkenlerin yetersiz veya istenilen seviyede olmaması sonucunda acil durumlar, afetlere dönüşebilmektedir (İSMEP 2009: 3).

Acil durumlara müdahale de en etkili yol acil durum yaşanmadan önce alınacak önlemler ve hazırlıklardır. İşletmeler için muhtemel acil durumlar ile bu acil durumlarla mücadele ve olası zararları azaltmak için önleyici, sınırlandırıcı tedbirler alınmalıdır. İşletme genelinde yaşanacak olaylara müdahale için talimat ve prosedürler geliştirmek, olay yaşandığında bina içerisinde bulunanları ve değerli belge, bilgileri tahliye etmek için çalışmalar yapılmalıdır (ÇSGB, 2017:6).

Acil durum vakalarına ilk zamanlarda müdahale edilmediği takdirde acil durumlar daha büyük felaketlere sebep olabilirler. Toplumun oluşturan bireylerin farkındalık düzeyleri, buldukları alanlar için güven vermektedir. Acil durumlar

konusunda farkındalığı yüksek bireyler, kurumu, ailesi ve çevresi için maddi ve manevi güvence kaynağı olacaktır. Bireysel, ailesel, kurumsal ve toplumsal olarak acil durum farkındalıkları ülke genelinde de yaşam kalitesini arttıracaktır. Acil durumlar hakkında ülkemizde uygulanan standart ve mevzuatlar, işletimler tarafından uygulanması ve uygulatılması önemlidir. Mevzuat ve standartların işletmeler tarafından uygulanması sayesinde çalışanların farkındalıkları sadece işletme içinde değil, toplumun her alanında katkılarını gösterecektir. Acil durum ve afetlerin yaşandığı zaman, yer mekân, hava şartları ve oluş şekilleri değişiklik gösterebilir. Kurumlar her koşulda acil durum önlemleri almak zorundadırlar. Alınacak önlemler, acil durum öncesinde, acil durum esnasında, acil durum sonrasında olmak üzere her aşamada tedbirler olarak tanımlanmaktadır. Acil durum önlemlerinde en önemli aşama ise acil durum öncesinde alınan tedbirlerdir. Aksi takdirde maddi ve manevi zararlar çok daha fazla olmaktadır. (Akşit, 2021:5).

Acil durum ve afetler sonrasında hemen başlayan veya başlatılan sürecin içerisinde etkilenen kesinin ihtiyaçlarının etkili ve hızlı bir şekilde karşılanmasını amaçlayan süreç ise acil durum yönetim sürecidir (Dölek,2020:42).

AFAD'ın belirlediği acil durumlar, kurum ve işletmelerin faaliyet gösterdiği alanlara göre değişiklik gösterse de endüstriyel kurum ve kuruluşların genel olarak İSG açısından incelendiğinde öne çıkan acil durumlar şunlardır:

- Yangın,
- Deprem
- Sel ve su baskını
- Patlama,
- Tehlikeli madde yayılımı,
- Doğal afetler,
- İlk yardım gerektiren olay ve kazalar
- Gıda zehirlenmeleri
- Sabotaj
- Savaş

- Fırtına ve yıldırım
- Yoğun kar yağışı
- Salgın ve bulaşıcı hastalık
- Haşere istilası

Çalışma alanında oluşabilecek bu acil durumlar, işletmenin risklerine, işin niteliğine, üretimde kullanılan malzemelere, işyerinin bulunduğu alana, etrafındaki işletmelerin tehlike durumlarına göre çeşitli etmenlere göre farklılık göstermektedir (Kutbay, 2019:2).

2.1.3.3 Afet ve acil durum yönetimi

Afet ve acil durum yönetimi, afetlerin önlenmesi ve zararlarının azaltılması veya yok edilmesi amacıyla afet öncesinde ve sonrasında yapılması gereken faaliyetlerin planlanması, yönlendirilmesi, desteklenmesi, organize edilmesi ve uygulanması için toplumun tüm kurum ve kuruluşlarıyla mevcut hazırlık ve imkanların ortak amaç doğrultusunda kullanılmasını sağlayan yönetim sistemi olarak tanımlanmaktadır. Afet yönetimi sistematik olarak çok yönlü, kapsayıcı, detaylı, esnek, karmaşık ve disiplin gerektiren bir yönetimdir. Acil durum yönetim sistemi bireyselden başlayıp, ulusal ve derinliğinde uluslararası birçok kamu ve özel sektör kuruluşlarının da yer aldığı bir süreçtir. Bu süreç zaman içerisinde birden fazla aşama barındırmaktadır. Afet ve acil durumun aşamaları zarar azaltma, hazırlıklı olma, müdahale ve iyileştirme aşamalarının barındırmaktadır (Şahin, 2007:132).

Afet ve acil durum faaliyetlerinin kurum ve kuruluşlarının genel stratejileri ile uyumlu olacak şekilde sistematik bir biçimde incelenerek devamlı iyileştirme yaklaşımı çerçevesinde çözümlenmesi için kullanılan bir araçtır (ÇSGB,2017:8).

Afet yönetimi zarar azaltma, hazırlıklı olma, müdahale ve iyileştirme aşamaları olarak 4 temel evreden meydana gelmektedir. Afet döngüsü birbirleriyle bağlantılı ve peşi sıra devam eden bir süreçtir. Döngüyü birbirinden ayırmak mümkün değildir. Bu döngü kendi içinde eş zamanlı yürütülmesi gerekebilir ya da birbiriyle çakışabilmektedir (Şahin, 2007:133). Modern afet yönetimi şekil 2.11'de ve aşamaları aşağıda ve sıralanmıştır (Kadıoğlu, 2008: 28):

- Zarar azaltma / Önleme: Afet ve acil durum yönetimin ilk aşaması olan zarar azaltma süreci deprem, sel, yangın ve toprak kayması afetlerde kullanılan

yapılar da ve çevresinde oluşabilecek yapısal ve yapısal olmayan nedenlere bağlı yaralanma, kayıp, maddi ve manevi riskleri yaşanmadan yapılacak hazırlıkları kapsamaktadır.

- Hazırlık: acil durumlarda yapılacak uygulamaları ve yetkinlikleri değerlendirmek için kullanılacak kontrol listeleri, prosedürleri ve dokümanları kapsamaktadır.
- Müdahale: acil durum ve afetlerin yaşandığı anda veya hemen sonrasında alanda bulunanların neler yapması gerektiğini tanımlamaktadır.
- İyileştirme: acil durum sonrasında işletmenin mevcut imkanlarıyla iyileştirme, eski haline dönme sürecidir. İşletmelerin ve maruz kalan topluluğun en kısa sürede atlatılmasını amaçlamaktadır.

Çizelge 2.1: Afet Yönetim Aşamaları

Risk – Zarar Azaltma	Hazırlık	Müdahale	İyileştirme
Tehlike analizi	Olay komuta sistemi	Etki ve ihtiyaç analizi	Orta -uzun vadeli iyileştirme
Risk analizi	Planlama	Olay yeri yönetimi	Yeniden İnşa
Risk azaltma	Tahmin ve erken uyarı	Erken iyileştirme	
Risk iletişimi	Tatbikat Eğitim		

Kaynak: (Kadioğlu, 2011:54)



Şekil 2.11: Afet Yönetimi Temel Bileşenleri

Kaynak: (İSMEP, 2023:28)

2.1.3.4 Afet ve acil durumlar hakkında yasal mevzuatlar

Ülkemizde meydana gelebilecek doğa, teknolojik ve insan kaynaklı acil durum ve afetlerle karşı uygulanan yasal mevzuatlarımız;

2.1.3.4.1 Ulusal mevzuatlar

- 6331 sayılı İş Sağlığı ve Güvenliği Kanunu, 2012,
- 7126 sayılı Sivil Savunma Kanunu, 9/6/19585902 Afet ve Acil Durum Yönetimi Başkanlığı'nın Teşkilat ve Görevleri Hakkında Kanun, 17 Haziran 20096305 sayılı Afet Sigortaları Kanunu, 18 Mayıs 2012,
- 5188 Özel Güvenlik Hizmetlerine Dair Kanun, 6/6/2004-25504 2565 Askeri Yasak Bölgeler ve Güvenlik Bölgeleri Kanunu, 22/12/1981-17552,
- Bakanlıklarla Bağlı, İlgili, İlişkili Kurum ve Kuruluşlar ile Diğer Kurum ve Kuruluşların Teşkilatları Hakkında 4 No'lu Kararname Yönetmelikler,
- Afet ve Acil Durum Müdahale Hizmetleri Yönetmeliği, 18 Aralık 2013,
- Türkiye Afet Müdahale Planı Tebliği, 3 Ocak 2014,
- Sığınak Yönetmeliği, 25 Ağustos 1988,
- Afetlere İlişkin Acil Yardım Teşkilatı ve Planlama Esaslarına Dair Yönetmelik, 8 Mayıs 1988,
- Binaların Yangından Korunması Hakkında Yönetmelik, 19 Aralık 2007,

2.1.3.4.2 Uluslararası mevzuatlar

- 12 Haziran 1989 tarihli ve 89/391/EEC sayılı Avrupa Birliği Konsey Direktifi,
- İş Sağlığı ve Güvenliği ve Çalışma Ortamına İlişkin 155 sayılı ILO Sözleşmesi,
- Sağlık Hizmetlerine İlişkin 161 sayılı ILO Sözleşmesi,
- İş Sağlığı ve Güvenliğini Geliştirme Çerçeve Sözleşmesi'ne ilişkin 187 sayılı ILO Sözleşmesi,
- İnşaat Sektöründe Güvenlik ve Sağlık Sözleşmesi'ne ilişkin 167 sayılı ILO Sözleşmesi,

- TS EN ISO 22301 Güvenlik ve Esneklik – İş Sürekliliği Yönetim Sistemi – Gereksinimler, 2020,
- ISO 22320 Güvenlik ve Dirençlilik – Acil Durum Yönetimi – Olay Yönetimi için Yönergeler,
- ISO 45001 (OHSAS 18001) İş Sağlığı ve Güvenliği Yönetim Sistemi,
- TS ISO 31000 Risk Yönetimi – Prensipler ve Kılavuzlar, 2009,
- ISO 31001 Risk Yönetimi Standardı,
- TS ISO/IEC 27001 Bilgi Teknolojisi Güvenlik Teknikleri–Bilgi Güvenliği Yönetim Sistemleri– Gereksinimler, 2006
- NFPA 1600 Süreklilik, Acil Durum ve Kriz Yönetimi Standardı,

Afet ve acil durum kapsamında ilgili ulusal ve uluslararası mevzuatlar bireylerin, toplumun ve işletmelerin görev, yetki, sorumluluk, hak ve yükümlülüklerinin düzenlenmesinden tüm toplumunun güven, sağlık ve huzur içinde yaşamalarını sürdürmelerini kapsamaktadır (İSMEP 2023: 31-33).

2.1.4 İş Yerlerinde acil durumlar

Acil durum ve afet potansiyeli işletmenin bulunduğu bölgeye, üretim -imalat yapılan alana, kullanan ekipmanlara, çalışılan sektörün özelliklerine göre farklılıklar göstermektedir. Yaşanacak acil durumlar, işyerinde işlerin durmasına, çalışan, müşteri veya ziyaretçilerin yaralanmasına ya da ölümüne, daha büyük çaptaki olaylar işyerinin kullanılamaz hale gelmesine ve çevreye de ciddi zararlar verebilir (Demirtaş, 2020:12).

İşletmelerde acil durum olaylarına müdahale etmek amacıyla iş sağlığı ve güvenliği kapsamında, “İşyerlerinde Acil Durumlar Hakkında Yönetmelik” yürürlüğe girmiştir (MBS, 2013). İADHY amacı, işyerlerinde meydana gelebilecek olaylara karşı acil durum planlarının hazırlanması, tehlike ve riskleri önleme, koruma acil durum anında veya sonrasında tahliye etme, yangına müdahale etme, olası ilkyardım gerektirecek durumlara müdahale ederek, çalışma ortamının güvenli ve bilinçli olarak yönetilerek olaylara ilk müdahalede bulunacak personellerin kimlerin belirlenmesi ile ilgili konuları belirtmektedir (MBS, 2013).

Acil durumlarda olası tehlike ve riskleri önlemenin yolu işyeri yönetimi, çalışanlar, işletme temsilcileri arasındaki iş birliği sağlanarak, iş kazalarının ve meslek hastalıklarının önlenmesinde önemli bir adımdır. Katılım temel işçi hakkıdır ve aynı zamanda bir görevdir (Allı, 2001:159).

Çizelge 2.2: İş Yerlerinde Görevlendirilecek Olan Çalışan Temsilcilerinin Sayıları

Çalışan temsilcisi sayılarının belirlenmesi		
2-50	Arasında çalışanın bulunduğu iş yerlerinde	1
51-100	Arasında çalışanın bulunduğu iş yerlerinde	2
101-500	Arasında çalışanın bulunduğu iş yerlerinde	3
501-1000	Arasında çalışanın bulunduğu iş yerlerinde	4
1001-2000	Arasında çalışanın bulunduğu iş yerlerinde	5
2000 ve üzeri	Arasında çalışanın bulunduğu iş yerlerinde	6

Çalışan temsilcisi seçilirken dikkat edilmesi gereken hususlar; işyerinde daimî çalışan, tam zamanlı görev yapan, en az 3 yıl çalışmış olan ve eğitim olarak ortaokul mezunu olma şartları ön koşul olarak belirlenmiştir. İşyerinde sendika ve sendika temsilcisi varsa yetkili sendika temsilcisi çalışan temsilcisi olarak belirlenir (Gerdan,2010: 36).

2.1.4.1 İşverenin sorumlulukları

İş sağlığı ve güvenliğinin temel amacı olan, işçilerin sağlığını ve güvenliğini sağlamaktır. İş güvenliğini sağlamanın temel faktörü işverenlerdir. İşletme çalışanlarının güvenli ve sağlıklı çalışma koşullarını sağlamak, işletmenin risklerine, büyüklüğüne ve faaliyetlerine göre düzenlemeler yapılmalıdır (Allı, 2001:158). İşveren çalışma alanında çalışan işçilerin yasal haklarını korumakla birlikte, işin risklerine karşı kişisel koruyucu ekipmanları tedarik etmekle yükümlüdür. Çalışana kişisel koruyucu donanımı tedarik etmek başlı başına güvenlik tedbiri olmayıp, bu koruyucuların kullanılmasını sağlamak, yapılan iş ile ilgili riskler hakkında bilgilendirme yapmak, yeni başlayan personellerin eğitimlerinin verilmesi sorumluluklarından bazılarıdır. İşveren yasal sorumlulukları yerine getirdiğinde, sonrasında sunulan güvenlik önlemlerinin çalışan tarafından kullanıp kullanılmamasından da sorumludur. Yani işverenin denetim sorumluluğu da vardır. Mekanizma işveren, işçi ve temsilcilerle birlikte ortak işyerinde güvenlik kültürü

gelişecektir. İşyerlerinde, işverenlerin çalışma alanında işler yapılırken öncelikleri daima iş sağlığı ve güvenliği önlemleri olmalıdır (Demirtaş, 2020:14).

İADHY in 10. Maddesinin birinci fıkrasında; işyerlerinde meydana gelecek her türlü acil durum gerektiren olaylara yaşandığında işveren, arama kurtarma, tahliye, haberleşme, ilkyardım ve yangınla mücadele ve diğer olası durumlar yaşandığında yapılması gereken acil durum müdahale prosedürlerini hazırlamak ve bunları yazılı hale getirmek zorundadır.

İş Yerlerindeki Acil Durumlar Hakkındaki Yönetmeliği'ne göre işverenin yükümlülükleri şunlardır:

- İşveren çalışma alanını, kullanılan madde, ekipman, araç, sistem, çevre gibi unsurlara dikkat ederek çalışanı etkileyebilecek acil durumları önceden değerlendirerek, muhtemel acil durumları belirler,
- Acil durumların olumsuz etkilerini önleyici tedbirler alır,
- İş yerlerinde yaşanacak acil durumların olumsuz etkilerinden korumak ve korunmak için gerekli ölçüm ve değerlendirmeleri yapar.
- Acil durumlara hazırlık için plan ve tatbikatlar yaptırır.
- İşletmenin büyüklüğü, taşıdığı risk ve yapılan işin niteliği, personel sayısı ile işyerinde bulunan kişileri dikkate alarak; acil durum olaylarına müdahale edebilecek uygun donanıma sahip ve branş konularında eğitim almış, yasal mevzuatın belirlediği sayıda çalışanı görevlendirir ve her zaman hazır bulunmasını sağlar,
- Acil durum yaşandığı anda veya sonrasında işyerine hızla müdahale edebilecek, iş yeri dışındaki kuruluşlarla iletişimi sağlar ve irtibat prosedürünü oluşturur,
- Acil durumlarda enerji kaynaklarının ve tehlike oluşturabilecek sistemlerin olumsuz etkiler yaşatmaması için koruyucu önlemler aldırır.
- İşletme içerisinde veya belirli dönemlerde işyerinde geçici iş ilişkisi kurulan çalışanların veya alt işverenlerin, müşteri, ziyaretçi gibi çalışma alanında bulunan kişilere acil durumlar hakkında bilgi paylaşımında bulunur (MBS, 2013,28681).

2.1.4.2 Çalışanın sorumlulukları

İş görenlerin çalışma alanlarında ve çalıştıkları süre boyunca iş sağlığı ve güvenliği kurallarına uymak iş kazalarını ve meslek hastalıklarının azalmasında en önemli etkidir. Çalışanlar sadece alınmış olan tedbirlere uymak ve tehlikeli bir duruma sebep olamamak için azami derecede dikkatli bir şekilde çalışmak zorundadır. Çalışanlar işveren tarafından belirlenen güvenlik ve sağlık kurallarına riayet etmelidirler. Aksi takdirde, hizmet akitleri bildirimsiz ve tazminatsız olarak feshedilir (Yağımlı,2017:20). Çalışanın kaza yapması halinde kendisini, ekip arkadaşını, müşteriyi, ziyaretçileri dahil, sakat bırakma veya ölümüne sebep olabilmektedir. Bundan dolayı çalışanın ilk görevi kurallara uymaktır. Personellerin işbaşı eğitimlerinden itibaren İSG konusunda iyi şekilde eğitilmeli ve çalışanlar bu konuda teşvik edilmelidirler.

İş Yerlerindeki Acil Durumlar Hakkındaki Yönetmeliği'ne (2013) göre çalışanların yükümlülükleri şunlardır:

- “Çalışanlar işyeri acil durum planında belirtilen tehlike ve risklere karşı önleyici ve sınırlandırıcı tedbirlere uymak,
- Çalışma alanında kullanılan araç, gereç, makine, cihaz ve binalarda kendilerinin ve diğer çalışanların sağlığını ve güvenliğini tehlikeye düşürecek acil durumlarla karşılaştıklarında, acil durum prosedürüne uyararak haber verebilmelidir.
- Acil durum yaşandığı zamanlarda müdahale için kurum dışı kuruluşları yönlendirmek, kılavuzluk yapmak ve talimatlarına uymak,
- Çalışanlar acil durum sırasında panikle kendini ve çalışma arkadaşlarının hayatını tehlikeye atmayacak şekilde davranmak”

Çalışanlar işe yeni başladığı dönemde kronik rahatsızlıkları, düzenli kullandıkları ilaçları varsa bunu bildirmesi gerekmektedir. Aksi takdirde iş kazası yaşandığında tespit edilirse çalışan kusurlu sayılır. Olası hastalık ve rahatsızlıklar işverene veya yetkililere bildirilerek hemen tedavileri başlatılmalıdır. İSG kapsamında çalışanların acil durumlar konusunda alması gereken eğitimlere eksiksiz katılmalı ve yetkinliğini sağlamalıdır (MBS, 2013, 28681).

2.1.5 Acil durum eylem planları

Acil durum eylem planları, beklenmedik veya tehlikeli durumlarla başa çıkmak için bir organizasyon veya işletmede çalışanlar tarafından oluşturulan ve uygulanan plandır. Acil eylem planları, yaşanacak afet veya acil durumun etkilerini en aza indirmek, can güvenliğini sağlamak ve maddi kayıpları önlemek, iş sürekliliğini sağlamak amacıyla hazırlanır. Acil durum planı, acil durumlarda insan hayatını korumak için gereken bilgi ve talimatları bir araya getiren belgedir (Demirtaş, 2020:14).

AFAD tarafından acil durum planının tanımı, insanın can ve malıyla diğer faaliyetlerin olağandışı sonuçlarından en az hasarla ve zararlarla kurtulması için yapılması gereken iş ve işlemlerin acil durumlar yaşanmadan önce planlanması ve olay yaşandığı sırada hızlı ve etkili bir şekilde gerçekleştirilmesi gereken tüm faaliyetler” olarak yapılmıştır (ÇSGB,2017:7).

İADHY’e göre Acil Durum Planı; “İş yerlerinde meydana gelebilecek acil durumlarda yapılacak iş ve işlemlerin uygulamaya yönelik hazırlandığı plan” olarak ifade edilmektedir.

İşyerlerinde yaşanan acil durumlar aniden gelişen ve beklenmedik olaylardır. Bundan dolayı işyerleri için muhtemel acil durumlarla mücadele edebilmenin ilk adımı, muhtemel tehlikeleri önceden tanımlayabilmekle önleyici, sınırlandırıcı tedbirleri belirleyerek mümkün olur. Acil durumun boyutuna göre olası zararları en aza çekilerek, afetlere dönüşmesi de engellenmiş olur. Acil durum planının olası tehlikelere karşı detaylı ve kapsayıcı olması gerekmektedir. İşletmelerin dizayn ve kuruluş aşamasından son aşamaya kadar harekete geçerek oluşabilecek acil durumları tespit edebilmelidir. Ancak planın başarılı olabilmesi için müdahale yöntemlerinin, tahliye yöntemlerinin ve müdahalede görevlendirilecek çalışanların belirlenmiş olması gerekmektedir. Acil durum planını hazırlarken, hazırlanan bu plan niçin hazırlanıyor? bu planı kimlerle ve hangi görev ve sorumluluk dağılımı ile yapılacağı yani kim? belirlenen kişiler ve ekipler bu görevleri nasıl sevk ve idare edecekler, yürütecekler? sorularına yanıt bulunmalıdır (İSMEP, 2023).

ÇSGB acil durum planı hazırlama rehberine göre, acil durum planı hazırlamanın amaçları:

- “İşletmelerin Acil durum ve afetlere karşı her zaman hazır bulunulması,

- Acil durumlara sebep olan olayların hızlı ve etkili bir şekilde sınıflandırılması,
- Kurum dışı profesyonel acil servis ekiplerinin olay mahaline gelinceye kadar acil durumun yönetilmesi
- Dışarıdan gelen acil servis görevlilerine olay ile ilgili bilgi vermek ve gerektiğinde ekipmanlarla yardımcı olmak,
- Tüm işletme çalışanlarının ve çevredekilerin acil durumların yaşatacağı olumsuz etkilerden korunması” olarak tanımlamaktadır.

6331 sayılı İSG kanununun 11. ve 12. Maddelerinde acil durum planları yangınla mücadele, arama kurtarma, ilkyardım, koruma ve tahliye ile ilgili hükümler bulunmaktadır. İsg kanununun kapsamına giren tüm işyerlerinde İADHY göre acil durum planı hazırlamakla yükümlülüğü vardır. Mevcut acil durum planını etkileyecek ya da farklı bir acil durum yaşanmasına sebep olacak olaylar yaşanması halinde etkinin şiddetine göre acil durum planı tümüyle ya da bir kısmı hemen yenilenmelidir. Yönetmelikte belirtilen rutin yenileme süreleri; az tehlikeli iş yerlerinde 6 yılda bir, tehlikeli iş yerlerinde 4 yılda bir, çok tehlikeli iş yerlerinde 2 yılda bir yenilenmelidir (ÇSGB, 2017).

İşletmelerde acil durumlara müdahale etme aşamasında, bina tahliye noktaları, toplanma bölgesi, güvenlik arama kurtarma, iletişim, hasar tespiti ve geçici barınma alanları sağlamak gibi önlemler alınmalıdır. İADHY'nin 4. Maddesine göre iş yerlerinde meydana gelebilecek acil durumlar aşağıdaki kriterlere göre belirlenmelidir.

- Risk değerlendirmesinin sonuçlarına,
- Yangın ve işletmede kullanılan kimyasal maddelerden kaynaklanan sirayet ve patlama ihtimali,
- İlkyardım, tedavi ve tahliye gerektiren durumlar,
- Doğal afetlerin yaşanma ihtimali,
- Sabotaj, kasıt ihtimali,

Acil durum planı işletmenin risk değerlendirmesinin yansımasıdır. Risk değerlendirmesinde tespit edilen olası tehlike ve riskler belirlendikten sonra kontrol önlemleri belirlenir. Risk değerlendirmesine bağlı olarak öncelikli acil durumlara

karşı sınırlandırıcı tedbirler ve müdahale için de prosedürleri belirlenir. Örneğin; acil durum ekipleri ve görevleri, Ek 4 bölümünde detaylı bir şekilde paylaşılmıştır (ÇSGB, 2017:8).

2.1.5.1 Acil durum ekipleri ve görevleri

Acil durumlar ve afetler her an işletmelerde hayati tehlikelere sebep olabilmektedir. Acil durumlar yaşandığı andan itibaren müdahale etmek için saniyelerin bile çok büyük öneme sahip olduğu bilinmekle birlikte, işletmenin mevcut acil durum planının uygulanabilmesi de hayati öneme sahiptir. Olay yaşandığı anda ilk müdahaleyi edecek çalışanlar acil durum planlarında görevlendirilen, acil durum ekipleridir. Ekiplerde görev alan personel işletme acil durum planını ve prosedürlerini tam anlamıyla bilmelidir. Acil durum ekiplerinin işyerlerinde kurulmasının temel amacı, olası acil durum yaşandığı andan itibaren alanda bulunan çalışanlardan en kısa sürede, soğukkanlı kalarak bilinçli müdahale yapmaları veya müdahale edemiyorsa o işletmenin acil durum prosedürünü uygulaması istenmektedir. Acil durum ekiplerde görevlendirilecek çalışanların belirlenmesi ve kriterleri ülkemizde, İADHY'nin 11. maddesinde yer alan işveren işyerinde acil durumlara müdahale ekiplerini oluşturur. Bu ekipler, söndürme ekibi, kurtarma ekibi, koruma ekibi, ilkyardım ekibi olarak belirlenmiştir (İADHY, 2013). Diğer yönetmeliğimiz ise, BYKHY'nin 126. Maddesinde yer alan, yapı yüksekliği 30,50 m'den fazla olan konut binaları ile içinde 50 kişiden fazla çalışanı olan bina, tesis, işletme ve içinde 200 kişinin yaşadığı siteler acil durum ekiplerini oluşturur. Bu ekipler: söndürme ekibi, kurtarma ekibi, koruma ekibi, ilkyardım ekibi, olarak belirlenmişleridir. Acil durum ekiplerinin görevleri ile isim ve adres listeleri binada kolayca görülecek yerlere asılı olmalıdır (BYKHY, 2007). Acil durum ekiplerinde görevlendirilecek kişi sayıları ise Tehlike Sınıfı Tebliği Ek-1'de yer alan listeye göre işyerinin bulunduğu NACE kodundaki tehlike sınıfı ve çalışan sayısına göre ekiplerde görev alacak kişiler belirlenmektedir. Örneğin; acil durum ekipleri ve görevleri, Ek 4 bölümünde detaylı bir şekilde paylaşılmıştır. İADHY göre görevlendirilecek çalışan sayıları Çizelge 2.3'te verilmiştir.

Çizelge 2.3: Tehlike Sınıfı ve Çalışan Sayısına Göre Ekiplerde Görev Alacak Kişi Sayıları

Tehlike sınıfı	Çalışan sayısı
Az tehlikeli	Her 50 çalışana kadar 1 kişi
Tehlikeli	Her 40 çalışana kadar 1 kişi
Çok tehlikeli	Her 30 çalışana kadar 1 kişi

İlkyardım ekibinde görev alacak personel kişi sayısı İADHY'nin 11. Maddesinin ikinci fıkrasında Sağlık Bakanlığı'nın hazırlamış olduğu İlkyardım yönetmeliğine atıfta bulunur. 27/07/2015 tarihli ve 29489 sayılı resmî gazetede yayınlanan ilkyardım yönetmeliğine göre; Az tehlikeli iş yerlerinde, her 20 çalışan için 1 ilkyardımcı,

Tehlikeli iş yerlerinde, her 15 çalışan için 1 ilkyardımcı,

Çok tehlikeli iş yerlerinde, her 10 çalışana kadar 1 ilkyardımcı bulundurulmalıdır.

10 kişiden az çalışanı olan ve az tehlikeli sınıfta yer alan iş yerleri için acil durum ekiplerinin görevlerini yapması için 1 kişi görevlendirilmesi yeterlidir (ÇSGB, 2017).

Toplu yemek firmaları, NACE “56.29.90” kodlu dışarıya yemek sunan ve diğer işletimlerin faaliyetleri (spor, fabrika, işyeri, üniversite, vb. mensupları için tabldot servisi, vb dahil, özel günlerde hizmet verenler hariç) olarak tanımlanmaktadır. ÇSGB İş Sağlığı ve Güvenliğine İlişkin İşyeri Tehlike sınıfları Tebliği EK-1 listesine göre; yiyecek ve içecek hizmetleri faaliyetlerinin tüm alt bölümleriyle toplu yemek sektörü “Az Tehlikeli” sınıfta yer almaktadır (ÇSGB, 2017; BYKHY, 2007; SBİY, 2015).

2.1.5.1.1 Söndürme ekibi

Söndürme ekibi olası yangın durumlarında ilgililere haber vermekle süreci başlatmalı ve yangın türünü belirleyerek gelecek ekiplere bildirmelidir. İlk müdahaleyi alanda bulunan yangın söndürme ekipmanları ve sistemleriyle müdahale etmeye çalışmalıdır. Yangının çıktığı bölgede mahsur kalan insanlar varsa diğer ekip üyeleriyle birlikte kurtarma operasyonu başlatılır. Acil durum ekibi profesyonel ekipler gelinceye kadar alandan sorumludur, ekipler geldiğinde tüm ekip sorumlu

amirin komutlarını dinler. İşveren acil durumlarda acil durum ekiplerinin kullanabilmesi için KKD ve müdahale ekipmanları bulundurur. Binanın genişliğine, kullanım amacına, risklerine göre acil durum ekipmanlarından gaz maskesi, temiz hava solunum cihazı, hortum, hidrant anahtarı, rekor anahtarı, balyoz, çekiç fener, baret, yelek, düdük, halat, balta vb ekipmanlar bulundurulur. Alınan malzemelerin bakımından ve kontrollerinden ekip amirleri sorumludur. Ayrıca ekipte görevli çalışanların ekipmanları pratik kullanılmadan sorumludur. Söndürme ekibi binada bulunan tüm söndürme ürünlerini, sistemlerini ve KKD varsa kullanmakla sorumludur. Ekipte görev alacak personel mutlaka branşıyla ilgili eğitim almalıdır. Olay yerine dış ekipler gelirken ulaşım yollarının açılması, geldiğinde onları yönlendirme ve yardım faaliyetlerini yürütmelidir. Çalışmalar yürütülürken olay mahalinde işi olmayan personellerin girmesi de kontrol eder. Acil durum sonlandırıldığı andan itibaren, tüm ekiplerle birlikte olay mahalinin güvenliğini, olayın nedenini, işletmede oluşan hasarların tespiti yaparak raporun düzenlenmesine yardımcı olurlar (BYKHY, 2007).

2.1.5.1.2 Kurtarma ekibi

Kurtarma ekibi, tüm acil durum olaylarında can ve değerli eşyaları kurtarmaktan sorumludur. Kurtarma ekibinin önceliği her zaman canlılar olmalıdır. Olay meydana geldiği andan itibaren kurtarma ekibinde görev alan çalışanlar, kurtarma operasyonlarında kullanılan ekipmanlarıyla olay yerine intikal ederler. Diğer ekiplerde görev alan personellerin yönlendirmesi ve alınan bilgilere göre bina içerisinde mahsur kalma durumu olup olmadığını öğrenmeye çalışırlar. Kurtarma ekibi her koşulda katları ve olay mahallini mahsur kalma yönünden kontrol etmelidir. Mahsur kalma durumu söz konusu ise ilkyardım ve diğer ekiplerden yardım istemelidir. Kurtarma ekibi ayrıca kazazede taşıma teknikleri konusunda da bilgi sahibi olmalıdır. Özellikle kurtarma ekibinin binada yer alan yaşlı, engelli, hamile ve genç çalışanlar kişiler için özel önlemler almalı ve öncelik bu gruplara verilmelidir. Kurtarma ekipleri tahliye işlemlerine de yardımcı olurlar, gerektiği durumlarda işletme için değerli evrak, data, doküman varsa bunların tahliyesini de gerçekleştirirler (ÇSGB,2017).

2.1.5.1.3 Koruma ekibi

Koruma ekibinin olay sürecinin koordinasyonundan sorumludur. Koruma ekibi içerisinde beyaz yaka olarak tanımlanan idareciler ve diğer çalışanlar olarak seçilmelidir. Koordinasyondan sorumlu idareciler; acil durum ekipleri içerisinde organizasyonu ve iletişimi sağlamakla, toplanma bölgesinde kat veya bölge sorumlularıyla birlikte sayım işlemlerinin yürütülmesinden, acil durum nedeniyle yaşanacak panik ve kargaşayı önlemek, kurum dışından gelecek ekipleri yönlendirme ve bilgi paylaşmak, işletme içinde insan sağlığına zararlı kimyasal veya maddeler konusunda yetkilileri uyarmak, çevre kazaları için rapor hazırlamaları gerekmektedir. Ekipte bulunan diğer çalışanlar ise, olay mahaline ilgili olmayan personellerin girmesini engellemek, tehlikeden kurtarılan malzeme ve ekipmanların güvenliğini sağlamak, acil durum araçlarını olay yerine yönlendirme ve ulaşım yaklaşma bölgelerini açmak, toplanma bölgesinde sayım işlemlerini yürütmek ve bu işlemleri yaparken, tedarikçi, müşteri, ziyaretçi gibi kişilerin takibini yapmak, saldırı durumunda işletme içerisinde saldırganı etkisiz hale getirmektir (BYKHY, 2007).

2.1.5.1.4 İlk yardım ekibi

Acil durum sebebiyle yaralanan, olaydan etkilenen kişilere ambulans veya profesyonel sağlık çalışanları gelinceye kadar ilk yardımda bulunan kişilerdir.

İlk yardımcılarının “Temel İlk Yardım Eğitimi” sertifikasını profesyonel ilkyardım eğitimiyle alması ve sonucunda çalıştığı iş yerinde görevlendirilmesi gerekmektedir. İlk yardım ekibi olay mahalinde yaralanan kazazede veya etkilenen kişilerin birinci değerlendirmesini yaparak müdahalelerde bulunmalıdır. Ambulans ekipleri gelinceye kadar kazazedeye, ilaçsız bir şekilde eldeki ekipman ve malzemeleri kullanarak, durumun kötüleşmesini önlemeye yönelik müdahaleler ederek ve psikolojik yönden moralini yüksek tutmaya, destek olmalıdır. Ambulans ekipleri geldiğinde kazazede ile ilgili yapılan ve yaşananları detaylı şekilde anlatmalıdır. İhtiyaç olduğu durumlarda ambulans ekibine müdahalede ve taşımada yardımcı olmalıdır. Gerektiğinde ilkyardım ekibi ambulans ekibiyle birlikte hastaneye de refakat edebilirler. İlk yardım ekibinde görev alan çalışanların ilkyardım yönetmeliğine göre aldıkları ilkyardımcı belgelerinin geçerlilik süreleri üç yıldır. Üçüncü yılın sonunda güncelleme eğitimlerine katılmalıdırlar, aksi takdirde belgeleri iptal edilmektedir (SBİY, 2015).

2.1.6 Acil durum müdahale ve tahliye yöntemleri

Acil durumlar ve felaketlerin her an her yerde herkesin başına gelebilir. Hiç beklenmediğiniz halde çalışanlar ve müşteriler binayı boşaltabilir (Ergin, 2001;40). Acil durumlar yaşandığı anda herkes mümkün olan en kısa sürede bulunduğu alanı güvenli bir şekilde ve ikinci kazalara sebebiyet vermeden en yakın acil çıkışlar kullanılarak binanın terk edilmesine ve güvenli toplanma alanına ulaşılmasına tahliye işlemi denilmektedir. İADHY'in onuncu maddesi gereğince işveren acil durumların meydana gelmesi durumunda uyarı verme, arama kurtarma, tahliye, haberleşme, ilkyardım ve yangına müdahale konusunda müdahale yöntemlerini belirleyerek bunları yazılı hale getirmelidir. İşveren tahliye tahlise sonrasında iş yeri içerisinde mahsur kalmış çalışanların tespit edilmesi için gerekli sayım ve kontrolleri yapmalıdır. Üçüncü fıkraya göre işveren işyerinde acil durumların yaşanması durumunda çalışanların olumsuz durumlardan etkilenmesini önlemek ve çalışanları korumak için buldukları yerden güvenli yere ulaşabilmek için izlemesi gereken rotayı ve çıkışları acil durum planında belirtir.

İşyerinde yaşlı engelli, gebe veya çocuklar var ise tahliye esnasında refakatçi ya da body, eşleştirmeler için önlemler alınır. Acil durum müdahale ve tahliye yöntemleri oluştururken çalışanların haricinde müşteri, ziyaretçi, tedarikçi, gibi işyerinde bulunma ihtimali olan diğer kişilerde düşünülmelidir.

Çalışma alanında acil durumlar yaşandığında yapılması gerekenlerin önceden planlanması açısından acil durum müdahale yönetmelerinin yazılı olarak hazırlanması gerekmektedir. Acil durumlarla ilgili talimatlar, prosedürler şeklinde planlarda yer almalıdır. İşletme çalışanlarının yıllık yapılan tatbikatlarda ve eğitimlerde bu belgelere göre tatbikatı yapmalıdırlar. Her acil durum için hazırlanan süreç akış şemaları şeklinde veya talimatlar halinde işyerinde herkesin görebileceği yerlere asılmalıdırlar. Ayrıca işletmenin krokileri de kaçış yollarının, güvenli toplanma yerlerinin, ekipte görevlendirilen çalışanın bilgilerinin (adı, unvanı, sorumluluk alanı ve iletişim bilgileri), acil durum malzemelerinin, ilk yardım ekipmanlarının yerleri belirtilmiş olmalıdır. Acil durum krokisinde, kurtarma ve yangın ile mücadele, ilk yardım, acil tıbbi yardım vb. kuruluşların irtibat numaralarının krokide belirtilmelidir. Acil durum anında aranması gereken kişiler ile iletişimi sağlayacak haberleşme de kullanılacak kısa kodlar önceden belirlenmiş olması gerekmektedir.

Tahliye için kişilerin yönlendirilmesi gereken, acil durumlardan etkilenmeyecekleri güvenli yer olarak adlandırılan acil durum toplanma yerlerinin önceden belirlenmiş ve levhalar ile işaretlenmiş olması gerekmektedir. Acil durum tahliye krokisi Şekil 2.12’de gösterilmiştir.



Şekil 2.12: Acil Durum ve Tahliye Krokisi Örneği

Acil durumlar da olayın türüne göre müdahale yöntemleri, yangın durumunda, ilkyardım gerektiren durumlarda, sel veya su taşkınlarında, zehirlenme durumlarında, patla durumunda sabotaj, terör ve savaş halinde KBRN durumunda çalışanlar tarafından yapılması gerekenler listeler şeklinde ve akış şeması şeklinde olmalıdır.

2.1.6.1 Acil durum müdahale talimatları

2.1.6.1.1 Deprem

İşyerinde meydana gelebilecek deprem anında ve sonrasında yapılması gerekenler örnek şema Şekil 2.13’te gösterilmiştir. Diğer örnek acil durum müdahale yöntemi planı ekler bölümünde paylaşılmıştır. (Bkz. Ek 4).

ederek güvenli çalışma ortamının inşasına katkıda bulunurlar (Kılıkış, 2016: 122-123).

6331 sayılı İş sağlığı ve güvenliği kanunu (İSGK) gereğince tüm iş yerlerinde yıllık iş sağlığı ve güvenliği eğitim programı oluşturmak ve çalışanlara bu eğitimlerin katılmaları ve onlara hak sorumlulukları hakkında bilgiler verilir.

Çalışanların İş Sağlığı ve Güvenliği Eğitimlerinin Usul ve Esaslar Hakkında Yönetmeliğinde İş Sağlığı ve Güvenliği Eğitimleri, 6331 sayılı İş sağlığı ve güvenliği kanununun 4. Maddesinin a fıkrasında işveren mesleki risklerin önlemesi, eğitim ve bilgi verilmesi dahil tüm tedbirlerin alınmasından sorumludur. Bu kapsamda işe yeni başlayan tüm çalışanlar tehlike sınıfına göre temel iş sağlığı ve güvenliği eğitimini almak zorundadır.

Temel İSG Eğitim süresi:

- Az tehlikeli iş yerlerinde en az 3 yılda bir 8 saat
- Tehlikeli iş yerlerinde en az 2 yılda bir 12 saat
- Çok tehlikeli iş yerlerinde en az yılda bir 16 saat olarak planlaması yapılmalıdır.

2.1.7.1 Eğitim konuları

Temel iş sağlığı ve güvenliği eğitimleri, iş sağlığı ve güvenliğinin sağlanması, iş kazalarının önlenmesi, işletmede sağlık ve güvenlik şartlarının iyileşmesi için temel bir altyapı oluşturmaktır. İş güvenliği ve iş kazalarının sebeplerini ve alınması gereken tedbirler ile KKD kullanılmasının gerekliliği gibi iş sağlığı ve güvenliğini ilgilendiren tüm konularda eğitim alanların görev ve sorumluluklarını bilmesini amaçlamaktadır. İSG kapsamında çalışanların eğitim konuları şekil 2.14'te gösterilmiştir.

EĞİTİM KONULARI
<p>1. Genel konular</p> <p>a) Çalışma mevzuatı ile ilgili bilgiler, b) Çalışanların yasal hak ve sorumlulukları, c) İşyeri temizliği ve düzeni, ç) İş kazası ve meslek hastalığından doğan hukuki sonuçlar,</p>
<p>2. Sağlık konuları</p> <p>a) Meslek hastalıklarının sebepleri, b) Hastalıktan korunma prensipleri ve korunma tekniklerinin uygulanması, c) Biyolojik ve psikososyal risk etmenleri, ç) İlk yardım, d) Tütün ürünlerinin zararları ve pasif etkilenim,</p>
<p>3. Teknik konular</p> <p>a) Kimyasal, fiziksel ve ergonomik risk etmenleri, b) Elle kaldırma ve taşıma, c) Parlama, patlama, yangın ve yangından korunma, ç) İş ekipmanlarının güvenli kullanımı, d) Ekranlı araçlarla çalışma, e) Elektrik, tehlikeleri, riskleri ve önlemleri, f) İş kazalarının sebepleri ve korunma prensipleri ile tekniklerinin uygulanması, g) Güvenlik ve sağlık işaretleri, ğ) Kişisel koruyucu donanım kullanımı, h) İş sağlığı ve güvenliği genel kuralları ve güvenlik kültürü, ı) Tahliye ve kurtarma,</p>
<p>4. Diğer konular (çalışanın yaptığı işe özgü yüksekte çalışma, kapalı ortamda çalışma, radyasyon riskinin bulunduğu ortamlarda çalışma, kaynakla çalışma, özel risk taşıyan ekipman ile çalışma, kanserojen maddelerin yol açtığı olası sağlık riskleri ve benzeri)</p> <p>a)...</p>

Şekil 2.14: İş Sağlığı ve Güvenliği Eğitimleri

2.1.7.2 Eğitim faaliyetleri

Acil durumlarda eğitim faaliyetleri, olası olaylara karşı yapılacak planların ve müdahale sürecinde karşılaşılabilecek sorunların çözümlerinin farklı teknik ve yöntemlerle üstesinden gelebilme adına katılımcılar için farklı senaryolar üreterek ekiplerin reaksiyonlarını ölçmeye dayalı uygulamalardır. Bu kapsamda çeşitli eğitim faaliyetleri aşağıda sıralanmıştır (ISO, 2008: 68):

- **Eğitim oturumları:** kurumlarda düzenli olarak gerçekleştirilen, katılımcıların bilgi paylaşımını, sorunların ve ihtiyaçların belirlenmesini amaçlayan toplantılardır.
- **Masa başı çalışmaları:** Acil durum yönetim kademesinin bir araya gelerek, üretilen acil durum ve afet senaryoları üzerinde çalıştıkları, her üyenin kendi sorumlulukları ve görevlerini ifa ettiği ve kritiğini ettikleri toplantılardır.

- **Tatbikat:** Acil durum yönetim ekibi ve müdahale ekiplerini, acil durum yaşandığında neler yapacaklarını uygulamalı olarak ifa ederler. Yasal mevzuat gereği asgari olarak kurumlar risklerine göre ürettikleri senaryoları alarm ve ikazlar eşliğinde yapacaklarını test ederek pratik kazanırlar.
- **Tahliye tatbikatı:** Kurum çalışanlarının, afet ve acil durumlarda binayı en kısa sürede en yakın acil çıkış, acil durum merdiveni, acil durum kapılarını kullanarak güvenli toplanma bölgesine ulaşmaları işlemi sırasında yaşadıkları veya gözlemledikleri tahliyeyi etkileyen olumsuzlukları acil durum yönetim üyelerine bildirir. Tespitler hemen planda revize edilir.
- **Gerçeğe yakın tatbikat:** Acil durum senaryosunun yaşanması en muhtemel olay esas alınarak geniş katılımlarla çalışan tüm personeller, acil durum ekipleri, idari yönetim ve dış acil durum ekiplerinin katılımlarıyla gerçekleştirilirler.

Tatbikatlar, çalışanların kendi çalışma alanında daha önceden tecrübe kazanmasına ve diğer ekiplerle koordineli bir şekilde çalışma yeteneğini geliştirmesine katkı sağlayan uygulamalardır. Detaylı ve iyi planlanmış tatbikatlar afet ve acil durum anlarında karşılaşılabilecek zorluklar ve sorunlar karşısında çalışanların çözüm üretme kapasitesinin artmasına katkı sağlayacaktır (AFAD, 2014).

Tatbikatlar olası afet ve acil durumda can ve mal kaybının yaşanmaması veya en zararlarla atlatılması için öngörülen tehlikelerin senaryolu olarak, acil durum planlarının uygulanabilirliğini gerçek alanda test etmek için acil durum ekiplerinin yetenekleri görmek, komutadan sorumlu personellerin karar verme ve sevk idarelerini görmek amacıyla yapılır (İTÜ, 2001).

Acil durumlara hazırlık için işyerlerin İADHY'nin 13. Maddesine göre acil durum planının uygulama adımların düzenli olarak takip edilmesi ve uygulanabilirliğinden emin olmak için işyerlerinde belirli süreler içerisinde tatbikatlar düzenlenir. Yönetmelik hükümlerine göre madenlerde 6 ayda bir, diğer işyerlerinde en geç yılda bir olarak belirlenmiştir. BYKHY'nin 129. Maddesine göre de ekip personelleri ve binadaki diğer görevliler yangın söndürme alet ve ekipmanların nasıl kullanılacağı ve en kısa sürede itfaiyeye nasıl ulaşacağı konularında tatbiki eğitimden geçirilir. İşletmede sende en az 1 kez söndürme ve bina tahliye tatbikatı yapılır (İADHY, 2013; BYKHY, 2007).

İşveren az tehlikeli sınıftaki iş yerlerinde; çalışan sayısı 50 kişiden az olan yerlerde iş veren çalışanlarına mesleki yeterlilik ve iş sağlığı ve güvenliği eğitiminin verilmesini sağlar.

2.1.8 Acil durumlarda iletişim

Afetlerde ve acil durumlara iletişim hayat kurtaran bir bağıdır. Acil durumlarda yardım isteyenlerle, yardım edecekler arasında kurulan ve zaman karşı yarışılan bir köprüdür. Yaşanılan afetlerde, özellikle deprem sonrasında haberleşme ve iletişimin ne kadar değerli olduğunu bir kez daha hatırlamış olduk. Acil durumlarda haberleşme ve iletişim alt yapısı çok güvenli ve alternatifli şekilde olmalıdır (İSMEP, 2009).

Kutbay (2019) çalışmasında iletişimi; acil durum yönetim sistemlerinin hayati öneme sahip olduğunu ve yönetsel açıdan da hiyerarşik yapı içerisinde bireyler arası etkileşim iletişim ile mümkün olduğu, ayrıca sistem bileşenlerinin içinde bulunan sağlıklı ve güçlü iletişim sistem yönetiminin de başarılı olmasına etki etmektedir.

Afet ve acil durumlar yaşandıktan sonra, acil durum yönetimi bileşenlerinin bir araya gelerek tüm süreci değerlendirmesi gerekmektedir. Afetlerin ve acil durumların yapı gereği, özelliği, meydana gelme şekli ve etkileri farklıdır. Bundan dolayı afetlerde izlenecek yol farklılık gösterebilmektedir. Acil durum yönetimi, ilk andan itibaren kontrol edilebilir, sürdürülebilir, uzmanlığa dayalı çok fonksiyonlu olarak devam etmesi gereken sistemin her zaman merkezinde haberleşme ve iletişim yer almaktadır (Kadioğlu ve Özdamar, 2012:185).

Acil durum meydana geldiğinde tüm ilgili ve sorumlu kişi ve kurumlarla iletişimin sağlanması en kısa sürede gerekmektedir. Acil durumlarda iletişim ile ilgili prosedürlerinin sağlanması gereken şartlar ISO 22301 “İş Sürekliliği Yönetim Sistemi” standardında yer almaktadır. Acil durum iletişimi prosedürlerinin amacı; acil durum meydana gelmeden evvel iletişim konusunda yapılacakların belirlenmesi, acil durum sırasında ve sonrasında yapılması gerekenlerin bilinmesidir.

Acil durum öncesinde iletişim taraflarının belirlenmesi, kullanılacak iletişim araçlarının seçimi, iletişimden sorumlu ekiplerin belirlenmesi, iletişim ekiplerinin görev ve sorumluluklarının belirlenmesini kapsamaktadır. Acil durum uyarı ve

haberleşme planı belli aralıklar acil durum tatbikatlarında senaryolu olarak testlerinin de yapılması gerekmektedir.

Acil durum yaşandığında iletişim iki yönlü olarak kurum içi ve kurum dışı olarak belirlenmektedir.

Kurum içi iletişim kurulacaklar

- Üst yönetim
- Çalışanlar
- Çalışanların yakınları
- Kurum içi acil durum ekipleri
- Teknik ekipler

Kurum dışı iletişim kurulacaklar

- Acil müdahale ekipleri (Ambulans, İtfaiye AFAD)
- Müşteriler
- Bayiler
- Tedarikçiler
- Hastaneler
- Kamu kurumları
- Yasal düzenleyiciler
- Bankalar
- Medya

Acil durumlarda iletişim kurulması gereken taraflar belirlendikten sonra, ilgili tarafların bilgilerinin listelenmesi, acil durum planında yer alması ve haberleşmeden sorumlu personellerin kolayca ulaşılacak yerde bulundurulması gerekmektedir. Acil durumlardan sorumlu ilgililerinde özellikle kurum içi görevlilerin her zaman ulaşılabilir olmaları gerekmektedir (Çakır, 2014:1-6). Örnek acil durum iletişim planı ekler bölümünde paylaşılmıştır. (Bkz. Ek 4).

3. YÖNTEM

Bu bölümünde araştırmanın türü, evren ve örneklem, veri toplama araçları, verilerin toplanması ve analizi, etik kurul ile ilgili bilgilerine yer verilmiştir

3.1 Araştırmanın Türü

Toplu yemek firması çalışanlarının acil durumlara yönelik farkındalık düzeyinin değerlendirilmesinin amaçlandığı bu araştırmanın türü “betimsel araştırmadır”.

Betimsel araştırmalar ilgi duyulan konuyu, olayı, durumu veya fenomeni nesnel bir şekilde tanımlamayı ve betimlemeyi amaçlayan bir araştırma yöntemidir. Bu tür araştırmalar, bir konu hakkında daha fazla bilgi edinmek, durumu analiz etmek veya belirli bir olayı veya özelliği ayrıntılı bir şekilde açıklamak için kullanılır. Bir konuyu araştırmadan önce genel bir anlayış sağlamak ve hipotezler oluşturmak için de kullanılabilir (Yıldırım ve Şimşek, 2008:89).

Betimsel araştırma genellikle nitel ve nicel verilerin bir kombinasyonunu kullanır. Nitel veriler, derinlemesine anlayış sağlamak ve katılımcıların deneyimlerini anlamak için kullanılırken; nicel veriler, sayısal verileri toplamak ve istatistiksel analizler yapmak için kullanılır. Bu tür araştırmalarda genellikle anketler, gözlem, mülakatlar veya mevcut veri kaynakları gibi farklı veri toplama yöntemleri kullanılır. Betimsel araştırma, bir konu hakkında genel bir resim sunmayı, temel özellikleri belirlemeyi ve daha fazla araştırma veya analiz için bir temel oluşturmayı amaçlar. Bu tür araştırmalar sosyal bilimler, eğitim, sağlık, psikoloji ve diğer birçok alanda kullanılır. Betimsel araştırma sonuçları, daha ileri araştırmalar için hipotezlerin oluşturulmasına, politika ve karar verme süreçlerine katkıda bulunmaya veya literatürdeki boşlukları doldurmaya yardımcı olabilir (Altunışık ve diğ., 2010:322).

3.2 Evren ve Örneklem

Araştırmanın evreni toplu yemek firması çalışanlarıdır. Araştırmanın örneklemini ise İstanbul ilinde faaliyet gösteren toplu yemek firma çalışanlarıdır. İstanbul Sanayi Odasının (İSO) sektör araştırmasına göre Türkiye genelinde 5.192 kayıtlı firma faaliyet göstermekle birlikte İstanbul'da kayıtlı 2700 civarında olduğu bilinmektedir. Toplu yemek sektörü 334.529 kişiye doğrudan istihdam sağlamaktadır. Sektör İstanbul'da ise 161,313 toplu yemek firması çalışanı olarak hizmet vermektedir (ISO, 2022:15;81).

Evren büyüklükleri değerlendirme tablosuna göre 161.313 kişilik örneklem için, örneklem tablosuna göre minimum 384 kişiye ulaşmanın yeterli olduğu görülmektedir Literatürde %95 güvenli ve %99 güvenli düzeyinde minimum gerekli örneklem sayısı Çizelge 3.1 de gösterilmektedir (Can, 2014:28).

Çizelge 3.1: Evren Büyüklük Tablosu

EVREN	%95 Güvenle	%99 Güvenle
50	44	50
100	79	99
200	132	196
500	217	476
1.000	278	907
2000	322	1661
5.000	357	3311
10.000	370	4950
20.000	377	6578
50.000	381	8195
100.000	383	8925
1.000.000	384	9706

Araştırma kapsamındaki 161.313 kişilik evren için çizelge 3.1'e göre minimum 384 kişiye ulaşmanın yeterli olacağı belirtilmektedir. Bu kapsamda ulaşılan 409 kişilik örneklemin yeterli düzeyde olduğu görülmektedir.

İstanbul genelinde faaliyet gösteren toplu yemek firmasının seçilmesinin nedeni, zaman ve maliyet tasarrufu açısından örnekleme ulaşmanın kolay olması, toplu yemek hizmeti veren firma sayısının çok olması ve yemek firmalarında

yaşanan acil durum gerektirecek vaka sayılarının fazla olmasıdır. Araştırma verileri “Kolayda Örneklem Tekniği” ile toplanmıştır.

Kolayda örneklem tekniğinin kullanıldığı durumlarda araştırmacı rahatlıkla ulaşabileceği kişileri örneklem dahil eder. Genellikle pratiklik ve erişilebilirlik açısından tercih edilir. Bu yöntemde, araştırmacılar kolaylıkla ulaşabildikleri ve erişimi kolay olan bireyleri veya örneklem birimlerini seçerler. Uygulamada düşük maliyeti, araştırma yapılacak alandan izin almada kolaylık, zamandan tasarruf ve iş gücü yetersizliği gibi etkenlerden dolayı kolayda örneklem tercih edilmektedir (Şimşek, 2018:122).

3.3 Veri Toplama Araçları

Bu araştırmada, veri toplama aracı olarak anket tekniği kullanılmıştır. Araştırma verileri Google Forms üzerinden bir link vasıtasıyla gönüllü her bir toplu yemek firması çalışanına iletilmiştir. Katılımcılar tarafından doldurulan yanıtlar otomatik olarak Google Forms programı üzerinden Microsoft Excel’e aktarılmıştır. Bu kapsamda:

- Toplu yemek firması çalışanlarının demografik niteliklerini ölçmek için araştırmacı tarafından hazırlanan 7 soruluk “Demografik Bilgi Formu” kullanılmıştır. (Bkz. Ek 1)
- Toplu yemek firması çalışanlarının iş sağlığı ve güvenliği ile ilgili görüşlerini belirlemek için araştırmacı tarafından hazırlanan 11 soruluk “İş Sağlığı ve Güvenliği Görüş Formu” kullanılmıştır. (Bkz. Ek 1)
- Son olarak, toplu yemek firması çalışanlarının acil durumlara yönelik farkındalık düzeylerini ölçmek için Akşit (2021) tarafından geliştirilen 20 soru ve 4 boyuttan oluşan “Acil Durumlara Yönelik Farkındalık Düzeyinin Değerlendirilme Ölçeği” kullanılmıştır.

Araştırmada kullanılan anket formunda toplam 38 soru bulunmaktadır. Acil Durumlara Yönelik Farkındalık Düzeyini Değerlendirme Ölçeği 5’li Likert (1=Hiç Katılmıyorum, 2= Katılmıyorum, 3=Fikrim Yok, 4=Katılıyorum, 5=Tamamen Katılıyorum) derecelendirmesi ile ölçülmüştür.

3.4 Verilerin Toplanması ve Analizi

Araştırma verileri 01 Eylül 2023 ile 31 Ekim 2023 tarihleri arasında toplanmıştır. Gerekli analizlerin yapılması için toplanan veriler, SPSS 26 (Statistical Package for the Social Science) programına aktarılmıştır. Bu kapsamda, toplu yemek firması çalışanlarının demografik bulgularını belirlemek için ilk olarak frekans analizi yapılmıştır. Daha sonra firma çalışanlarının iş sağlığı ve güvenliği görüşlerini belirlemeye yönelik frekans analizi yapılmıştır. Acil durumlara yönelik farkındalık düzeyini değerlendirme ölçeğinin ve alt boyutlarının güvenilirliğini belirlemek için Cronbach alfa katsayıları incelenmiştir. Son olarak toplu yemek firması çalışanlarının acil durumlara yönelik farkındalık düzeylerini ölçek, alt boyut ve soru bazında belirlemek için tanımlayıcı istatistikler belirlenmiştir.

3.5 Etik Kurul Onayı

İstanbul Gedik Üniversitesi İnsan Araştırmaları Etik Kurulu tarafından “Toplu Yemek Firması Çalışanlarının Acil Durumlara Yönelik Farkındalık Düzeyinin Değerlendirilmesi” isimli araştırmamız 24.08.2023 tarih ve 2023/08 karar no ile kabul edilmiştir (Bkz. Ek 2).

4. BULGULAR

Bu bölümde; demografik bulgular, iş sağlığı ve güvenliği görüş formuyla ilgili bulgular, iç tutarlılık analizi ve tanımlayıcı istatistiklere yer verilmiştir. Bu kapsamda, toplu yemek firması çalışanlarının acil durumlara yönelik farkındalık düzeyini ölçmek için 414 katılımcıya ulaşılmış ve elde edilen verilerden 3'ü eksik kodlama ve 2'si ise uç değer olması nedeniyle araştırmaya dahil edilmemiştir. Analizler, geçerli 409 adet veri ile yapılmıştır.

4.1 Demografik Bulgular

Toplu yemek firma çalışanlarının demografik bulgularını tespit etmek için frekans analizi yapılmıştır. Elde edilen bulgular Çizelge 4.1'de gösterilmiştir.

Çizelge 4.1: Demografik Bilgilere İlişkin Bulgular

Değişken	Grup	N	%
Medeni Durum	Bekar	122	29.8
	Evli	287	70.2
	Toplam	409	100.0
Cinsiyet	Kadın	212	51.8
	Erkek	197	48.2
	Toplam	409	100.0
Yaş	18-35	104	25.4
	36-55	150	36.7
	56-64	97	23.7
	65 Yaş ve Üzeri	58	14.2
	Toplam	409	100.0
Eğitim Durumu	İlköğretim	171	41.8
	Lise	162	39.6
	Lisans	62	15.2
	Lisansüstü	14	3.4
	Toplam	409	100.0

Çizelge 4.1: (Devamı) Demografik Bilgilere İlişkin Bulgular

Değişken	Grup	N	%
Firmadaki Göreviniz	İdari Görevli	51	12.5
	Aşçı	55	13.4
	Aşçı Yardımcısı	57	13.9
	Pastacı	26	6.4
	Kasap	20	4.9
	Garson	37	9.0
	Çaycı	22	5.4
	Şoför	33	8.1
	Depocu	26	6.4
	Yemek Servis Elemanı	39	9.5
	Bulaşıkçı	43	10.5
Toplam	409	100.0	
Kaç yıldır bu kurumda çalışıyorsunuz?	1 Yıl ve Daha Az	56	13.7
	2-6 Yıl	151	36.9
	7-11 Yıl	156	38.1
	12 Yıl ve Üzeri	46	11.2
	Toplam	409	100.0
Çalışma Şekli	Gündüz Görevlisi	237	57.9
	Vardiyalı	172	42.1
	Toplam	409	100.0

Çizelge 4.1'deki yer alan demografik bulgular incelendiğinde;

- Medeni durum değişkeni incelendiğinde; %29.8'i (122 kişi) bekar ve %70.2'si (287 kişi) evlidir.
- Cinsiyet değişkeni incelendiğinde; %51.8'i (212 kişi) kadın ve %48.2'si (197 kişi) erkektir.
- Yaş dağılımı incelendiğinde; %25.4'ü (104 kişi) 18-35, %36.7'si (150 kişi) 36-55, %23.7'si (97 kişi) 56-64, %14.2'si (58 kişi) 65 yaş ve üzeri grupta yer almaktadır.
- Eğitim durumu incelendiğinde; %41.8'i (171 kişi) ilköğretim, %39.6'sı (162 kişi) lise, %15.2'si (62 kişi) lisans ve %3.4'ü (14 kişi) lisansüstü mezunudur.
- Firmadaki göreviniz değişkeni incelendiğinde; %12.5'i (51 kişi) idari görevli, %13.4'ü (55 kişi) aşçı, %13.9'u (57 kişi) aşçı yardımcısı, %6.4'ü (26 kişi) pastacı, %4.9'u (20 kişi) kasap, %9.0'ı (37 kişi) garson, %5.4'ü (22 kişi)

çaycı, %8.1'i (33 kişi) şoför, %6.4'ü (26 kişi) depocu, %9.5'i (39 kişi) yemek servis elamanı ve %10.5'i (43 kişi) bulaşıkçı olarak görev yapmaktadır.

- Kurumdaki çalışma süresi değişkeni incelendiğinde; katılımcıların %13.7'si (56 kişi) 1 yıldan az, %36.9'u (151 kişi) 2-6 yıl, %38.1'i (156 kişi) 7-11 yıl ve %11.2'si (46 kişi) 12 yıldan fazla sektörde çalışmaktadır.
- Çalışma şekli incelendiğinde %57.9'u (237 kişi) gündüz görevlisi ve %42.1'i (172 kişi) vardiyalı olarak çalışmaktadır.

4.2 İş Sağlığı ve Güvenliği Görüş Formu ile İlgili Bulgular

Toplu yemek firma çalışanlarının iş sağlığı ve güvenliği görüşlerine ilişkin bulguları tespit etmek için frekans analizi yapılmıştır. Elde edilen bulgular Çizelge 4.2'de gösterilmiştir.

Çizelge 4.2: İş Sağlığı ve Güvenliği Görüş Formuna İlişkin Bulgular

Değişken	Grup	N	%
Engel Durumu	Engelli	5	1.2
	Engelli değil	404	98.8
	Toplam	409	100.0
Çalışma ortamınızdan kaynaklı sağlık sorunu yaşıyor musunuz?	Evet	16	3.9
	Hayır	325	79.5
	Kısmen	68	16.6
	Toplam	409	100.0
Bu iş yerinde hiç iş kazası geçirdiniz mi?	Evet	166	28.4
	Hayır	293	71.6
	Toplam	409	100.0
Çalışma hayatınız boyunca hiç iş kazasına uğradınız mı?	Evet	222	54.3
	Hayır	187	45.7
	Toplam	409	100.0
İş yerinizde çalışan sağlığı ve güvenliği ile ilgili eğitimler yapılıyor mu?	Evet	394	96.3
	Hayır	15	3.7
	Toplam	409	100.0
İş yerinizde çalışan sağlığı ve güvenliği ile ilgili eğitimler kim tarafından veriliyor?	İş Güvenliği Uzmanı	200	48.9
	İş Yeri Hekimi	92	22.5
	Uzman Eğitimciler	83	20.3
	Yöneticiler	31	7.6
	Hiç Kimse Tarafından Eğitim Verilmiyor	3	0.7
	Toplam	409	100.0

Çizelge 4.2: (Devamı) İş Sağlığı ve Güvenliği Görüş Formuna İlişkin Bulgular

Değişken	Grup	N	%
İş yerinde bulunan acil durum ekipmanlarının kullanımı ile ilgili eğitim aldınız mı?	Evet	389	95.1
	Hayır	20	4.9
	Toplam	409	100.0
İş yerinizdeki iş sağlığı ve güvenliği ekipmanlarını (örneğin; koruyucu elbiseler, gözlük, bone, maske, önlük, eldiven, çizme) düzenli olarak kullanıyor musunuz?	Evet	396	96.8
	Hayır	13	3.2
	Toplam	409	100.0
Acil durum planları ve tahliye prosedürleri var mı?	Evet, acil durum planları ve tahliye prosedürleri mevcut	355	86.8
	Sadece bazı acil durumlar için planlar ve prosedürler mevcut	46	11.2
	Hayır, acil durum planları ve tahliye prosedürleri yok	8	2.0
	Toplam	409	100.0
İş sağlığı ve güvenliği konusunda çalışanlarla düzenli olarak iletişim kuruluyor mu?	Evet, düzenli olarak iletişim kuruluyor	361	88.3
	Arada bir iletişim kuruluyor	48	11.7
	Toplam	409	100.0
Acil durum tatbikatları düzenli olarak yapılıyor mu?	Evet	368	90.0
	Hayır	41	10.0
	Toplam	409	100.0

Çizelge 4.2'deki yer alan iş sağlığı ve güvenliği görüş formuna ilişkin bulgular incelendiğinde;

- Engel durumu incelendiğinde; katılımcıların %1.2'si (5 kişi) engelli ve %98.8'i (404 kişi) ise engelli değildir.
- “Çalışma ortamınızdan kaynaklı sağlık sorunu yaşıyor musunuz?” sorusuna verilen cevaplar incelendiğinde; katılımcıların %3.9'u (16 kişi) evet, %79.5'i (325 kişi) hayır ve %16.6'sı (68 kişi) ise kısmen yanıtını vermiştir.
- “Bu iş yerinde hiç iş kazası geçirdiniz mi?” sorusuna verilen cevaplar incelendiğinde; katılımcıların %28.4'ü (166 kişi) evet ve %71.6'sı (293 kişi) ise hayır yanıtını vermiştir.

- “Çalışma hayatınız boyunca hiç iş kazasına uğradınız mı?” sorusuna verilen cevaplar incelendiğinde; katılımcıların %54.3’ü (222 kişi) evet ve %45.7’si (187 kişi) ise hayır yanıtını vermiştir.
- “İş yerinizde çalışan sağlığı ve güvenliği ile ilgili eğitimler yapılıyor mu?” sorusuna verilen cevaplar incelendiğinde; katılımcıların %96.3’ü (394 kişi) evet ve %3.7’si (15 kişi) hayır yanıtını vermiştir.
- “İş yerinizde çalışan sağlığı ve güvenliği ile ilgili eğitimler kim tarafından veriliyor?” sorusuna verilen cevaplar incelendiğinde; katılımcıların %48.9’u (200 kişi) İş Güvenliği Uzmanı, %22.5’i (92 kişi) İş Yeri Hekimi, % 20.3’ü (83 kişi) Uzman Eğitimci, %7.6’sı (31 kişi) ve Yöneticiler, %0.7’si (3 kişi) ise Hiç Kimse Tarafından Eğitim Verilmiyor yanıtını vermiştir.
- “İş yerinde bulunan acil durum ekipmanlarının kullanımı ile ilgili eğitim aldınız mı?” sorusuna verilen cevaplar incelendiğinde; katılımcıların %95.1’i (389 kişi) evet ve %4.9’u (20 kişi) hayır yanıtını vermiştir.
- “İş yerinizdeki iş sağlığı ve güvenliği ekipmanlarını (örneğin; koruyucu elbiseler, gözlük, bone, maske, önlük, eldiven) düzenli olarak kullanıyor musunuz?” sorusuna verilen cevaplar incelendiğinde; katılımcıların %96.8’i (396 kişi) evet ve %3.2’si (13 kişi) ise hayır yanıtını vermiştir.
- “Acil durum planları ve tahliye prosedürleri var mı?” sorusuna verilen cevaplar incelendiğinde; katılımcıların %86.8’i (355 kişi) evet, acil durum planları ve tahliye prosedürleri mevcut, %11.2’si (46 kişi) sadece bazı acil durumlar için planlar ve prosedürler mevcut ve %2.0’ı (8 kişi) hayır, acil durum planları ve tahliye prosedürleri yok yanıtını vermiştir.
- “İş sağlığı ve güvenliği konusunda çalışanlarla düzenli olarak iletişim kuruluyor mu?” sorusuna verilen cevaplar incelendiğinde; katılımcıların %88.3’ü (361 kişi) evet, düzenli iletişim kuruluyor ve %11.7’si (48 kişi) ise arada bir iletişim kuruluyor yanıtını vermiştir.
- “Acil durum tatbikatları düzenli olarak yapılıyor mu?” sorusuna verilen cevaplar incelendiğinde; katılımcıların %90.0’ı (368 kişi) evet ve %10.0’ı (41 kişi) ise hayır yanıtını vermiştir.

4.3 İç Tutarlılık Analizi

İç tutarlılık analizi, bir ölçüm aracının içsel olarak tutarlı olup olmadığını değerlendirmek için kullanılan bir istatistiksel yöntemdir. Bu analiz, bir ölçüm aracının farklı sorularının birbirleriyle uyumlu olup olmadığını değerlendirerek güvenilirlik düzeyini belirlemeye yardımcı olur. Güvenilirlik analizi yapılmak istenen ölçüm çalışma hayatında kullanılmak istenen biri test ise yapılacak test yeniden test güvenilirliğine yani paralel form güvenilirliği de hesaplanmalıdır. İç tutarlılık güvenilirliği belirlemek için değişik yöntemlerden yararlanılabilir. İç tutarlılık analizi genellikle anketler, ölçekler veya testler gibi çoklu öğelerden oluşan ölçüm araçları için kullanılır. Bu tür araçlar, belirli bir kavramı ölçmek veya bir konuda bilgi toplamak amacıyla birden fazla sorudan oluşur. İç tutarlılık analizi, bu öğelerin birbirleriyle uyumlu olup olmadığını ölçer. İç tutarlılığın belirlenmesinde en sık kullanılan yöntemlerin başında Cronbach alfa gelmektedir. Cronbach alfa; bir ölçeğin iç tutarlılığını değerlendirmek için kullanılan bir yöntemdir. İç tutarlılık, bir ölçeğin farklı maddeleri veya soruları arasındaki tutarlılık derecesini ifade eder. Cronbach'ın alfa katsayısı, ölçeğin iç tutarlılığını belirlemek için madde madde korelasyonlarından ve ölçeğin toplam maddeler arasındaki varyansı hesaplayarak elde edilir. İkili veri yapılarının güvenilirliğini belirleme çalışması ilk olarak Kuder-Richardson tarafından yapılmıştır. Cronbach tarafından yeniden incelenmiş ve elde edilen kat sayı alfa(α) olarak isimlendirilmiştir. Nunnally'e göre alfa güvenilirlik değerinin büyüklüğü, alfa güvenilirlik değeri, 0.70'ten büyük olmalıdır. George ve Mallery'e göre ise alfa değerinin > 0.9 olması mükemmel; 0.8-0.9 arasında olması iyi; 0.7-0.8 arasında olması kabul edebilir; 0.6-0.7 arasında kuşku; 0.5-0.6 arasında olması zayıf ve 0.5'in altında olması ise kabul edilemez olarak değerlendirilir (Şencan, 2005:107-113-128).

Acil Durumlara Yönelik Farkındalık Düzeyini Değerlendirme Ölçeğinin güvenilirliğini belirlemek için Cronbach alfa katsayıları incelenmiştir. Bulgular Çizelge 4.3'te gösterilmiştir.

Çizelge 4.3: Acil Durumlara Yönelik Farkındalık Düzeyini Değerlendirme Ölçeği ve Alt Boyutlarına Ait Cronbach Alfa Bulguları

Ölçek / Boyut	Madde Sayısı	Cronbach Alfa (α)
Acil Durumlara Yönelik Farkındalık Düzeyini Değerlendirme Ölçeği	20	0.89
Bireysel Faktör	5	0.79
Ailesel Faktör	5	0.74
Kurumsal Faktör	5	0.84
Çevresel Faktör	5	0.91

Çizelge 4.3 incelendiğinde, Acil Durumlara Yönelik Farkındalık Düzeyini Değerlendirme Ölçeğinin 0.89'luk α katsayısı ile iyi güvenilirlik düzeyinde olduğu tespit edilmiştir. Ayrıca bireysel faktör ($\alpha=0.79$) ve ailesel faktör ($\alpha=0.74$) boyutlarının kabul edilebilir, kurumsal faktör ($\alpha=0.84$) boyutunun iyi ve çevresel faktör ($\alpha=0.91$) boyutunun ise mükemmel güvenilirlik düzeyinde olduğu tespit edilmiştir.

4.4 Tanımlayıcı İstatistikler

Tanımlayıcı istatistik, belirli bir konuda karar alıcıların elinde bulunan işlenmemiş veya işlenmiş verilerin temel özelliklerinin belirlenmesinde kullanılmaktadır. Sahip olunan verilerin hangi tipik değer etrafında toplandığı veya verilerin dağılımının nasıl olduğu araştırmacıların en fazla merak ettiği konulardır. Tanımlayıcı istatistikler, sayısal verileri özet olarak tanıtan, özetleyen birikimlerin yayıldıkları tipik değerleri gösteren yayılımını gösteren ve dağılımlar hakkında bilgi veren değerlerdir. Tanımlayıcı istatistiklerde aritmetik ortalama, ortanca tepe değer ve standart sapma değerlerine dikkat edilmelidir. Aritmetik ortalama: deneklerin aldıkları değerlerin toplanıp denek sayısına bölünmesiyle elde edilen matematiksel gerçek değerlerdir. Aritmetik ortalama aşırı değerlerden etkilenir. Ortanca değer (medyan): birim değerler sıralandığında orda kalan değerdir tepe değer: bir dizide en çok tekrarlanan değere tepe değeri olarak adlandırılır. Standart sapma: dağılımdaki her bir değerinin ortalamaya göre ne uzaklıkta olduğunu gösteren ölçü birimidir (Kadıoğlu, 2014:32).

İstanbul'da bulunan toplu yemek firması çalışanlarının acil durumlara yönelik farkındalık düzeyini değerlendirmek için gerek soru bazında gerekse bütünsel bazda

tanımlayıcı istatistikleri incelenmiştir. Tanımlayıcı istatistikler Çizelge 4.4 ve Çizelge 4.5'te gösterilmiştir.

Çizelge 4.4: Acil Durumlara Yönelik Farkındalık Düzeyi Değerlendirme Ölçeğine Ait Soru Bazında Tanımlayıcı İstatistikler

Acil Durumlara Yönelik Farkındalık Düzeyini Değerlendirme Ölçeği		N	En Düşük	En Yüksek	Ort.	Std. Sapma
BF1	Acil durum(lar)da çevremi nasıl uyanacağımı biliyorum.	409	1	5	4.11	0.69
BF2	Acil çıkış kapılarını yerlerini ve sembollerinin anlamını biliyorum.	409	2	5	4.24	0.61
BF3	Acil durum alarmlarının ne anlama geldiğini biliyorum.	409	2	5	4.16	0.66
BF4	Acil durumlarda nerede toplanacağını biliyorum.	409	1	5	4.35	0.65
BF5	Acil durumlarda ilkyardım müdahalesini yapma yeterliliğini kendimde görebiliyorum.	409	1	5	3.63	0.86
AF1	Acil durum ekiplerinin ailecek tanıyor ve ekiplerin kurulmasına yardımcı oluyoruz.	409	1	5	3.21	0.99
AF2	Ailece oluşturduğumuz acil durum eylem planımız vardır.	409	1	5	3.31	0.98
AF3	Acil durumlar için evimizde, arabamızda acil durum çantamızı bulundururuz.	409	1	5	3.48	1.07
AF4	Acil durumlarda elektrik kesintilerinde kullanılmak üzere yedek güç kaynaklarını bulundururuz.	409	1	5	3.60	1.04
AF5	Evimizin deprem riskine karşı dayanıklılık testini yaptırдық.	409	1	5	2.68	1.18
KF1	Acil durumlarda kullanılmak üzere kurumumuzda sağlanan aydınlatma sistemi yeterlidir.	409	1	5	3.91	0.71
KF2	Kurumumuzda mevcut olan yangın söndürme ekipmanları periyodik olarak (aylık ve yıllık) kontrol ediliyor.	409	1	5	4.21	0.66
KF3	Acil durumlarda kurtarılması gerekenlerin öncelik sıralamasını biliyorum.	409	1	5	4.12	0.72
KF4	Kurum da çalışanların acil durumlara hazırlanması için en az yılda bir tatbikat yapıyor.	409	1	5	4.30	0.70
KF5	Kurumda yer alan acil durum ekiplerinde (Söndürme, Kurtarma, İlk yardım, Koruma,) görevliyim.	409	1	5	4.12	0.97
CF1	Acil durumlarda (deprem, yangın, trafik kazası, sabotaj, terör, ...) çevremdeki ihtiyaç sahiplerine yardımcı olurum.	409	1	5	4.28	0.67
CF2	Acil durumlarda çevremde yer alan engellilerin tahliye edilmesi için gerekli hassasiyeti gösteririm.	409	2	5	4.35	0.62
CF3	Çevremde çevre düzenlemesi yapılırken, acil durumları da göz önünde bulundururum (İtfaiye, ambulans ulaşımı, park yerleri,).	409	1	5	4.26	0.70
CF4	Trafikte iken geçiş üstünlükleri olan araçları tanır ve acil durumlarda yol veririm.	409	3	5	4.39	0.60
CF5	Çevremde acil çıkış kapılarının kilitli veya acil çıkış güzergahlarının eşya malzemeye dolu olduğunu gördüğümde yetkilileri / ilgilileri uyarırım.	409	1	5	4.35	0.66

Çizelge 4.4'te, Acil Durumlara Yönelik Farkındalık Düzeyi Değerlendirme Ölçeğine Ait Soru Bazında Tanımlayıcı İstatistikler görülmektedir.

Çizelge 4.5: Acil Durumlara Yönelik Farkındalık Düzeyini Değerlendirme Ölçeği ve Alt Boyutlarına Ait Bütünsel Bazda Tanımlayıcı İstatistikler

Ölçek / Boyut	N	En Düşük	En Yüksek	Ort.	Std. Sapma	Medyan
Acil Durumlara Yönelik Farkındalık Düzeyini Değerlendirme Ölçeği	409	2.55	5.00	3.95	0.45	3.95
Bireysel Faktör	409	2.20	5.00	4.10	0.52	4.00
Ailesel Faktör	409	1.40	5.00	3.25	0.74	3.20
Kurumsal Faktör	409	2.20	5.00	4.13	0.59	4.00
Çevresel Faktör	409	2.60	5.00	4.32	0.56	4.20

Çizelge 4.5'te bulunan bütünsel tanımlayıcı istatistikler incelendiğinde; Acil Durumlara Yönelik Farkındalık Düzeyini Değerlendirme Ölçeğine ait ortalama değer 3.95, standart sapmanın 0.45 ve medyanın 3.95 olduğu görülmektedir. Bu sonuç İstanbul'daki toplu yemek firması çalışanlarının acil durumlara yönelik farkındalık düzeylerinin yüksek düzeyde olduğunu göstermektedir. Alt boyutlar incelendiğinde:

- Bireysel faktöre ait ortalama değer 4.10, standart sapmanın 0.52 ve medyanın 4.00 olduğu görülmektedir. Bu sonuç İstanbul'daki toplu yemek firması çalışanlarının acil durumlarda bireysel faktörlere yönelik farkındalık düzeylerinin yüksek düzeyde olduğunu göstermektedir.
- Ailesel faktöre ait ortalama değer 3.25, standart sapmanın 0.74 ve medyanın 3.20 olduğu görülmektedir. Bu sonuç İstanbul'daki toplu yemek firması çalışanlarının acil durumlarda ailesel faktörlere yönelik farkındalık düzeylerinin kısmen yüksek düzeyde olduğunu göstermektedir.
- Kurumsal faktöre ait ortalama değer 4.13, standart sapmanın 0.59 ve medyanın 4.00 olduğu görülmektedir. Bu sonuç İstanbul'daki toplu yemek firması çalışanlarının acil durumlarda kurumsal faktörlere yönelik farkındalık düzeylerinin yüksek düzeyde olduğunu göstermektedir.

- Çevresel faktöre ait ortalama değerin 4.32, standart sapmanın 0.56 ve medyanın 4.20 olduğu görölmektedir. Bu sonuç İstanbul'daki toplu yemek firması çalışanlarının acil durumlarda çevresel faktörlere yönelik farkındalık düzeylerinin yüksek düzeyde olduğunu göstermektedir.



5. TARTIŞMA VE SONUÇ

İstanbul'da bulunan toplu yemek firması çalışanlarının acil durumlara yönelik farkındalık düzeyini değerlendirmeye yönelik gerçekleştirilen bu araştırmaya, toplam 414 kişi katılmış ve geçerli 409 adet veri elde edilmiştir. Araştırmada ulaşılan sonuçlar aşağıda sıralanmıştır:

- Katılımcıların; 5'inin engelli, 84'ünün çalışma ortamından kaynaklı sağlık sorunu yaşadığı, 166'sının işyerinde iş kazasına maruz kaldığı, 222'sinin çalışma hayatı boyunca iş kazasına maruz kaldığı, 394'ünün iş sağlığı ve güvenliği eğitimine katıldığı, iş güvenlik eğitimlerinin çoğunluğunun iş güvenlik uzmanları tarafından verildiği, 389'unun acil durum ekipmanlarının kullanımı ile ilgili eğitim aldığı, 396'nın koruyucu elbiseler, gözlük, bone, maske, önlük ve eldivenleri düzenli olarak kullandığı, 355'inin acil durum planları ve tahliye prosedürlerinin mevcut olduğunu, 361'inin iş sağlığı ve güvenliği konusunda çalışanlarla düzenli olarak iletişim kurulduğunu ve 368'inin acil durum tatbikatlarının düzenli olarak yapıldığı tespit edilmiştir.
- Acil durumlara yönelik farkındalık düzeyini değerlendirme ölçeğinin 0.89'luk α katsayısı ile iyi güvenilirlik düzeyinde olduğu tespit edilmiştir.
- İstanbul'daki toplu yemek firması çalışanlarının acil durumlara yönelik farkındalık düzeylerinin yüksek düzeyde olduğu tespit edilmiştir.
- Akşit (2021), Kafkas Üniversitesi idari ve akademik çalışanların acil durumlara yönelik farkındalık düzeylerinin değerlendirmesi çalışmasında, çalışanların farkındalık düzeylerinin yüksek olduğunu belirlemiştir. Çalışmamızın ölçeği de aynı olmasının farklı sektörlerde değerlendirilmesinde paralellik göstermiştir.
- Kaplan, A., (2019) Toplu yemek sektöründe eğitim seviyesinin düşük olması işletme faaliyetleri ve kurum prosedürlerine uymada zorluk yaratan katılımcılar olduğunu tespit etmiştir. Çalışmamıza paralellik göstermektedir. Katılımcıların çoğunluğunun eğitim seviyesinin düşük olmasından dolayı

işletme faaliyetlerini ve kurum prosedürlerine uymada zorluk yaşamaları benzerlik göstermiştir.

- Turan ve diğ., (2018) Yükseköğretim kurumlarında bireylerin afet ve acil durumdaki görev ve sorumlulukları ile hazırlık ve bilgi düzeylerinin belirlenmesi amaçlanan çalışma yapılmıştır. Çalışmamıza kısmen benzerlik gösteren bu çalışmada katılımcılar kurum çalışanları olmayıp, öğrenciler olmuştur. Acil durum afet ve acil durumlara karşı hazırlıklı olma konusu esas alan farkındalık sağlama açısından çalışmamıza benzerlikleri bulunmaktadır.
- Hampton A. D., (2015) çalışmasında mevcut iş yerinde on yıl ve üzeri deneyime sahip çalışanların acil durum prosedürlerini uygulamakta pratik ve sakin olduklarının tespit etmiştir. Çalışmamızda yedi yıl ve üzeri çalışan ikimiz iki kişi acil durum prosedürleri bilmeleri ve uygulayabilmeleri benzerlik göstermektedir. Ancak katılımcıların bazılarının yorum ve görüşlerinde toplu yemek hizmetini veren işletmeler alt taşeron olarak farklı firmalara hizmet verirken hem kendi firmalarının hem de hizmet verdikleri işletmelerin prosedürlerini uygulamaları gerektiğini ve bunun bazen karmaşaya sebep olduğunu paylaşmışlardır.
- Kırtaş, A. H., ve Altundağ, H., (2019) İSG kanunu ve ilgili yönetmelikler kapsamında iş yerlerinde oluşturulması gereken acil durum ekiplerinin eğitilmesi ve bu eğitimler sayesinde olası acil durumlara hızla müdahale ederek olası zarar boyutunu en aza indirmeye yönelik çalışma yaptığı tespit edilmiştir. Çalışmamızda bu konu iş sağlığı ve güvenliği görüşleri ve kurumsal düzeyde değerlendirilmiştir. Sonuç olarak her iki çalışmanın büyük paralellik gösterdiği tespit edilmiştir.
- Demirtaş, S. E., (2020) okullarda bulunan acil durum ekiplerinin öz yeterliğinin değerlendirmesi çalışmasında acil durum ekiplerinde yer alan katılımcıların büyük çoğunluğu (%50.8) acil durumlarla ilgili hiçbir eğitim almadığını belirtmiştir. Çalışamaz da ise katılımcıların tamamına yakını (% 95.1) acil durumlarla ilgili eğitim aldığını belirtmiştir. Bundan dolayı çalışmamız benzerlik göstermemiştir.
- Gleenson, D., (2001) dışarıya yemek veren işletmelerde iş kazası sayılarının oldukça fazla olduğunu ve özellikle genç ve deneyimsiz çalışanlardan

kaynaklı iş kazalarına ve yaralanmalara sebep olabileceğini tespit etmiştir. Çalışmamızda toplu yemek firması çalışanlarından genç ve tecrübesiz çalışan olarak tanımlanan katılımcıların iş kazasına sebebiyet verme ihtimali benzerlik göstermemiştir.

- İstanbul'daki toplu yemek firması çalışanlarının acil durumlarda bireysel faktörlere yönelik farkındalık düzeylerinin yüksek düzeyde olduğu tespit edilmiştir.
- İstanbul'daki toplu yemek firması çalışanlarının acil durumlarda ailesel faktörlere yönelik farkındalık düzeylerinin kısmen yüksek düzeyde olduğu tespit edilmiştir.
- İstanbul'daki toplu yemek firması çalışanlarının acil durumlarda kurumsal faktörlere yönelik farkındalık düzeylerinin yüksek düzeyde olduğu tespit edilmiştir.
- İstanbul'daki toplu yemek firması çalışanlarının acil durumlarda çevresel faktörlere yönelik farkındalık düzeylerinin yüksek düzeyde olduğu tespit edilmiştir.

6. ÖNERİLER

Toplu yemek firması çalışanlarının acil durumlara yönelik farkındalık düzeyinin değerlendirilmesine yönelik yapılan bu çalışma sonucunda sektörün ve diğer sektörlerinde faydalanması önerilerde bulunulmuştur.

Araştırma kapsamında kurumlara faydalı olabilecek bazı önerilerde bulunulmuştur.

Bunlar:

- Toplu yemek sektöründe çalışanların acil durumlara ve olası iş kazalarına karşı iş sağlığı ve güvenliği konusunda bilgilendirilmeli, eğitime tabi tutulmalı ve iş güvenliği mevzuatına uygun önlem ve çalışmalar yapılmalıdır.
- Acil durumlarla mücadele konusunda tüm işletmeleri de kapsayan acil durum farkındalık eğitimlerinin paylaşılmalıdır.
- Yemek sektörünün, zamana karşı bir sektör olmasından dolayı çalışma süreci kesintisiz devam etmektedir. Uzun çalışma saatleri iş kazalarının meydana gelme ihtimalini de arttırmaktadır. Bundan dolayı çalışanların çalışma saatlerinin belirli düzen içinde yürütülmesi gerekmektedir.
- İş güvenliği uzmanlarının sektöre hâkim olmalı ve sektörün olası risk ve tehlikelerine karşı önlem almalı veya işverenlere gerekli bilgilendirmeleri yaparak yönlendirmelidir.
- Yapılan çalışmada toplu yemek firması çalışanlarının acil durumlarda ailesel faktörlere yönelik farkındalık düzeylerinin kısmen yüksek düzeyde olduğu tespit edilmiştir. Çalışanların acil durum konularında aile bireyleri olarak da bilinçlendirilmeli, çalışanlara acil durumlarla hazırlık kapsamında hem sosyal hem de farkındalık kapsamında acil durum çantaları oluşturulmaya teşvik edilmelidir.

- Çalışanların evlerinde tehlike avı ve yapısal olmayan tehlikelerle ilgili bilgilendirme eğitimleri veya çalışanlara farkındalık kapsamında destekler verilmelidir.
- Toplu yemek firmalarının iş güvenliğine yönelik çalışmalarının işletme kültürün bir parçası haline getirilmesi gerekmektedir.
- Toplu yemek hizmetlerinde kullanılan bina ve çalışma alanının fiziksel açıdan acil durumlara, iş güvenliği koşullarına karşı çalışanlara güven vermelidir. İşveren bu durumdan dolayı bina kontrollerini rutin şekilde yaptırmalı ve kiralama durumlarında yapısal özelliklere dikkat etmelidir.
- Toplu yemek sektöründe acil durum olaylarının, iş kazalarının önüne geçebilmek için ulusal iş sağlığı ve iş güvenliği politikasının stratejilerinin sektörde nasıl uygulanacağını tanımlayan sektörel bir kılavuz, eylem politikaları tarafların görüşleri alınarak hazırlanmalıdır.
- Sektöre personel yetiştiren meslek lisesi, meslek yüksek okulu, lisans ve lisansüstü, eğitim kurumlarında vasıflı bir iş gücünün sektöre kazanımlarını sağlarken iş sağlığı ve iş güvenliği tedbirlerini inşa ederek ortak iş güvenliği kültürü oluşturulmalıdır.
- Yapılan çalışma da ülkemizde iş kazaları ve meslek hastalıklarının beyan ve kayıt altına alınması konusunda işverenlerin ve yetkililerin yasal zorunluluk sürelerinde ilgili makamlara bildirilmelidir.

Acil durumlar insanların tüm hayatları boyunca karşı karşıya kaldığı bilinmektedir. Acil durumlarda yaşanması muhtemel olumsuz sonuçları en aza indirmek için bireysel, ailesel, kurumsal ve çevresel çevrede önleyici tedbirler alınmalıdır. Her kurumun, işletmenin, bulunduğu konum, kültürü ekonomik ve yönetsel, acil durumlara karşı önlem müdahale ve prosedürleri değişiklikler göstermektedir. Kurumların ve işletmelerin olaylar karşısında bilinçli ve farkındalığı yüksek çalışanların olması önemlidir. Toplu yemek sektöründe ve diğer tüm sektörlerde acil durumlara karşı hazırlıklı olmak ve farkındalık sahibi personeller olması için eğitimlerin, tatbikatların düzenli bir şekilde teorik ve uygulamalı olarak tekrarlanması, kayıt altına alınması önerilmektedir.

Afetler ve acil durumlara karşı bilinçli birey, bilinçli aile, bilinçli kurum, bilinçli şehir, bilinçli ülke olmak ortak dileğimizdir.



KAYNAKLAR

- Akkurt, E.** (2018). *Hazır Yemek Sektöründe Çalışanlara Yönelik İş Sağlığı ve Güvenliğine Dair Farkındalık Araştırması*, Üsküdar Üniversitesi İş Sağlığı ve Güvenliği Anabilim Dalı Yüksek Lisans Tezi, İstanbul.
- Akkurt, İ.** (2014). Dünyada ve Ülkemizde Meslek Hastalıkları Tanı Sistemleri: Yeni Bir Model Önerisi, *Türk Tabipleri Birliği Mesleki Sağlık ve Güvenlik Dergisi*, 14(51),30-38
- Akman, Ü., Gül, A., Özay, M.,** (2018). Hastanelere Hizmet Veren Taşeron Yemek Şirketlerinde İş Sağlığı ve Güvenliği, *OHS Academy İş Sağlığı Ve Güvenliği Akademi Dergisi*, 1(2), 74-78.
- Akşit, İ.** (2021). Üniversitelerde Acil Durumlara Yönelik Farkındalık Düzeyinin Değerlendirilmesi: Kafkas Üniversitesi Örneği (Yayınlanmamış yüksek lisans tezi). Kafkas Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Iğdır.
- Alaettin, S.** (2001). İş Sağlığı-İş Güvenliği ve Ergonomi, İş Sağlığı İş Güvenliği Kongresi Bildiriler Kitabı,
- Allı, B.O.,** (2001). *Fundamental Principles Of Occupational Health And Safety*, International Labour Office, Geneva,. 7(13), 127-135.
- Allı, B. O.** (2001). *İş Sağlığı ve Güvenliği Temel Prensipleri*, Cenova: ILO Yayınları.
- Altunışık, R., Coşkun, R., Bayraktaroğlu, S., Yıldırım, E.** (2010). *Sosyal Bilimlerde Araştırma Yöntemleri SPSS Uygulamalı*. Sakarya: Sakarya Yayıncılık.
- Ankaralıgil, T.** (2021). *Yemek Üretim Sektöründe (Catering) Risk Analizi*, Yüksek Lisans Tezi, Uşak Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü.
- Arca, D.** (2012). Afet Yönetiminde Coğrafi Bilgi Sistemi ve Uzaktan Algılama, *Karaelmas Fen ve Mühendislik Dergisi*, 2(2), 53-61.
- Balta, A.** (2021). *İş Doyumunun Algılanan İş Riski Üzerindeki Etkisi: Turizm İşletmeleri Spa Bölümündeki Çalışanlar Üzerinde Bir Araştırma*, Yüksek Lisans Tezi, Gedik Üniversitesi, Sağlık Bilimleri, Enstitüsü, İstanbul.
- Bıyıkçı, E., T.,** (2010), *İş Sağlığı ve Güvenliğinin Sağlanmasında İş Güvenliği Uzmanlığı*. Yüksek Lisans Tezi, Uludağ Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Bursa,
- Birdir, K., Derinalp, S. ve Çanakçı, T.** (2013). Otel Mutfaklarında Çalışan İş görenlerin Sorunları, 14.Ulusal Turizm Kongresi, 6(2), 61-76.
- Birer, S.** (1985). *Toplu Beslenme Yapılan Kuruluşların Tanımı, Özellikleri ve Beslenme Servisi Örgütünde Çalışacak Personelin Seçimi, Eğitimi ve Kontrolü*. MPM Yayınları, Ankara

- Camkurt, Z., M.** (2013). Çalışanların Kişisel Özelliklerinin İş Kazalarının Meydana Gelmesi Üzerindeki Etkisi, *TÜHİS İş Hukuku ve İktisat Dergisi*, 2(1),53-72.
- Can, A.** (2014). SPSS ile bilimsel araştırma sürecinde nicel veri analizi (3. baskı). Ankara: Pegem Akademi Yayıncılık
- Can, T.** (2000). Sosyal Güvenlik Hukuku Dersleri, Beta Yayını. İstanbul.
- Chao, E., L., Hensaw, (2001).** J. L., İş Yerlerinde Acil Durumlar ve Tahliyeler Nasıl Planlanır, *Türk Tabipleri Birliği Mesleki Sağlık ve Güvenlik Dergisi*, 2(8), 40-44.
- Çalışma ve Sosyal Güvenlik Merkezi, (2019).** Konaklama ve Yeme İçme İşyerlerinde Sağlık ve Güvenlik, Ankara.
- Demirtaş E. S., (2020).** *Okullarda Bulunan Acil Durum Ekiplerinin Öz Yeterliliklerinin Değerlendirilmesi*, Gümüşhane Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, Gümüşhane.
- Dölek, İ.** (2020). *Afetler ve Afet Yönetimi*. Pegem Akademi, Ankara.
- Ekmekçi, Ö.** (2005). *4857 sayılı İş Kanunu'na Göre İş Sağlığı ve Güvenliği Konusunda İşyeri Örgütlenmesi*, İstanbul: Legal Yayıncılık.
- Erarslan, M.** (2003). *Toplu Beslenme Sektörü Araştırması (Merkezi Mutfaklar)*. Millî Eğitim Bakanlığı Metargem (Meslekî ve Teknik Eğitim Araştırma ve Geliştirme Merkezi Başkanlığı) Ankara.
- Ergünay, O., (2009).** Afet Yönetimi: Genel İlkeler, Tanımlar, Kavramlar, *DSİ*, Ankara.
- Erkal, T., Değerliyurt, M.** (2009). Afet Yönetimi, *Doğu Coğrafya Dergisi*, (22), 147-164.
- Erol, S.** (2015). İş Sağlığı ve Güvenliği Konusunda İşveren, Çalışan ve Devletin Rolü. *Assam Uluslararası Dergi*. 2(4),86-103.
- Gerdan, S., (2010).** *Kocaeli Üniversitesi Afet ve Acil Durum Yönetim Sistemi Modeli*, Doktora Tezi, Kocaeli Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Kocaeli.
- Gezgel, H. ve Dikici, A.** (2021). Hazır Yemek Sektörü Çalışanlarının İş Sağlığı ve Güvenliğine Kaderci Bakış Açılarının Değerlendirilmesi. *Uşak Üniversitesi Fen ve Doğa Bilimleri Dergisi*, 5(1), 1-13.
- Gleeson, D.** (2001). Health and Safety in the Catering Industry, *Occupational Medicine*, 51(6), 385-391.
- Gliem, J., Gliem, R.** (2003). Calculating, interpreting, and reporting Cronbach's alpha reliability coefficient for Likert-type scales. *Midwest Research-to-Practice Conference in Adult, Continuing, and Community Education*
- Güzel, A., Okur, A., Canikoğlu, N.** (2008). *Sosyal Güvenlik Hukuku*, Beta Yayınları, İstanbul.
- Hamalainen, P., Takala, J., Kiat, T.** (2017). Global Estimates of Occupational Accidents and Work-related Illnesses(XXI World Congress on Safety and Health at Work, Singapore, Workplace Safety and Health Institute).

- Hampton, A. D.**, (2015). Assessment of the West Memphis School District's Emergency Management Plans, Policies and Procedures, Doctoral Dissertation, Arkansas Tech University.
- Ildız F., Çiftçioğlu, G.** (1997). Toplu tüketim amacıyla üretilen gıdaların bazı patojen mikroorganizmaları yönünden incelenmesi. *İstanbul Üniversitesi Veterinerlik Fakültesi dergisi*, 23(2), 405-412.
- İstanbul Sanayi Odası.** (2008). Sanayide Afet ve Acil Durum Yönetimi Rehberi, İstanbul Sanayi Odası Yayınları, İstanbul.
- İstanbul Sanayi Odası.** (2023). Sektör Raporları Endüstriyel Yemek Sanayi, İstanbul Sanayi Odası Yayınları, İstanbul.
- Jeong, B. Y.** (2015). Cooking Processes and Occupational Accidents in Commercial Restaurant Kitchens, *Safety Science*, 15(4),87-93.
- Johnstone, R., Quinlan, M. ve Walters, D.,** (2004). *Policy and Practice in Health and Safety, Australia*, 14(53), 21-34.
- Jones, P.**, (1993). Food Service Operations. London: Cassell Educational Ltd.
- Kadioğlu M., Özdamar, E.** (2012). Genel Afet Yönetimi Temel İlkeleri içinde, JICA Yayınlar, Ankara.
- Kadioğlu, H.** (2014). Hemşirelik Ders Notları. Marmara Üniversitesi, Sağlık Bilimleri Fakültesi, Tutumla Yayıncılık. İstanbul.
- Kadioğlu, M.** (2009). Sanayi ve İşyerleri İçin Afet Acil Yardım Planlama Rehberi. İstanbul.
- Kadioğlu, M.** (2011). *Afet Yönetimi, Beklenilmeyeni Beklemek, En Kötüsünü Yönetmek*. Marmara Belediyeler Birliği Yayını. İstanbul.
- Kanat, Ş., Utlu, Z.** (2015). Gıda ürünleri imalatı sektöründen iş sağlığı güvenliği ve risk analizi. *Gıda Mühendisliği Dergisi*, 1(2), 41-50.
- Kaplan A.** (2019) *Toplu Yemek Firmalarında Uygulanan Personel Güçlendirme Faaliyetlerinin Personel Memnuniyeti, Kurum Aidiyeti ve Kurum İçi İmajına Olan Etkisinin Belirlenmesi*. Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Yüksek Lisans Tezi, Balıkesir.
- Karakoç, M.** (2013). 6331 sayılı iş sağlığı ve güvenliği kanununa göre işverenin eğitim verme yükümlülüğü. *Mali Çözüm Dergisi*, 20(1), 277-285.
- Kaya, E.** (2021). *Bir Toplu Yemek Şirketinde İş Sağlığı ve Güvenliği Açısından Risklerin Değerlendirilmesi*, Yüksek Lisans Tezi, Ege Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, İzmir.
- Kaya, K. Sevinç, G. Sevinç, M. ve Asoğlu, V.** (2015). Hazır yemek işletmelerinin sorunları ve çözüm önerileri: Şanlıurfa örneği. *Dicle Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilim Fakültesi Dergisi*, 5(8),1-9.
- Keleş, R.** (2004). İş Sağlığı ve İş Güvenliği Kavramı ve Kavramla İlgili Yeni Perspektifler, *İş Sağlığı ve Güvenliği Dergisi*, 13(1), 1-17.
- Kılış, İ.** (2016). İş sağlığı ve güvenliği, Dora Yayınevi, Bursa.
- Kırtaş, A. H., Altundağ, H.,** (2019). İşyeri Acil Durum Ekiplerinin Eğitimi, *İSG Akademik (OHS Academic)*, 1(1), 49-57.

- Koç, F.** (2006). *Toplu Beslenmede Mutfak Çalışanlarının İş Kazaları Risklerin Değerlendirilmesi*. Hacettepe Üniversitesi Sağlık Bilimleri Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, Ankara.
- Koçali, K.** (2021). Sosyal Güvenlik Kurumu'nun 2012-2020 Yılları Arası İş Kazaları Göstergelerinin Standardizasyonu, *Akademik Yaklaşımlar Dergisi*, 12(2), 310-317.
- Köse, S.** (2016). *Toplu Beslenme Hizmetleri Çalışanlarında İş Sağlığı ve Güvenliği Riskleri ile Beslenme Durumunun Değerlendirilmesi*, Gazi Üniversitesi Sağlık Bilimleri Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, Ankara.
- Kutbay, Ö.** (2019). *Acil Durumlarda Ekiplerin Etkili Hale Getirilmesi ve Olay Komuta Sistemi*, Tarsus Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, Tarsus.
- Miller, P. ve Haslam, C.** (2009). Why Employers Spend Money on Employee Health: Interviews with Occupational Health and Safety Professionals from British Industry, *Safety Science*, 47(1), 163-169.
- Özdemir, E.** (2014). *İş Sağlığı ve Güvenliği Hukuku*, İstanbul: Vedat Kitapçılık.
- Özdikmen, T.** (2017). *Afet ve Acil Durum Yönetimi Saha Uygulamalı Afet Yönetimi ve Acil Durum Metodolojileri*. Seçkin Yayıncılık, Ankara.
- Özmen, B.,** (2017). 2016 Yılında Dünyada ve Türkiye'de Meydana Gelen Doğa Kaynaklı Afet Kayıplarının İstatistiksel Değerlendirmesi, *Mavi Gezegen Dergisi*, 22,13-27.
- Porsuk, A., Ö.** (2021). Çiğdem Cerit, Sosyal Medyada Covid-19 Aşısı Tartışmaları: Ekşi Sözlük Örneği, *Hacettepe Sağlık İdaresi Dergisi*, 24(2), 347-360.
- Sabancı, A.** (2001). *İş Sağlığı-İş Güvenliği ve Ergonomi*, Adana: İş Sağlığı İş Güvenliği Kongresi Bildiriler Kitabı.
- Sevinç, Y.** (2010). *Toplu Yemek Sektöründe Yaşanan Problemler ve Çözüm Önerileri*. Namık Kemal Üniversitesi Fen bilimleri Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, Tekirdağ.
- Sormaz, Ü., Demirçivi, M., ve Yeşiltaş, M.** Dışarıya yemek hizmeti veren (Catering) işletmelerde çalışanların iş güvenliği bilgilerinin değerlendirilmesi. *Aksaray Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilim Fakültesi Dergisi*, 6(2), 61-76.
- Sosyal Güvenlik Kurumu.** (2017). İstatistik Yıllığı. Sosyal Güvenlik Kurumu Yayını, Ankara.
- Şahin, U. A.,** (2020). Afet Yönetimi ve Planlaması Perspektifinden Türkiye Afet Müdahale Planının Değerlendirilmesi, *Dirençlilik Dergisi*, 4(1), 129-158.
- Şahin, N.** (2007). *Afet Yönetimi ve Acil Yardım Planları*. İzmir Kent Sempozyumu, İzmir.
- Şencan, H.** (2005) *Sosyal ve Davranışsal Ölçümlerde Güvenilirlik ve Geçerlilik*. Ankara: Seçkin Yayıncılık.
- Şimşek A.** (2018). *Sosyal Bilimlerde Araştırma Yöntemleri*, Eskişehir: Anadolu Üniversitesi.

- T.C. Çalışma Sosyal ve Güvenlik Bakanlığı.** (2017). Acil Durum Hazırlama Rehberi. Ankara.
- T.C. Çalışma ve Sosyal Güvenlik Bakanlığı.** (2012). 6331 Sayılı İş Sağlığı ve Güvenliği Kanunu, Art Ofset Matbaacılık, Ankara.
- T.C. İçişleri Bakanlığı.** Afet ve Acil Durum Yönetimi Başkanlığı, Açıklamalı Afet Yönetimi Terimleri Sözlüğü, Ankara, 2014.
- T.C. Resmî Gazete.** (2001). İş Sağlığı ve Güvenliği Risk Değerlendirmesi Yönetmeliği. 29.12.2012. Sayı:28512, Başbakanlık Basımevi, Ankara.
- T.C. Resmî Gazete.** 6331 sayılı İş Sağlığı ve Güvenliği Kanunu. 30 Haziran 2012. Sayısı: 28339, Başbakanlık Basımevi, Ankara.
- T.C. Resmî Gazete.** Binaların Yangından Korunması Hakkında Yönetmelik. 19 Aralık 2007. Sayısı: 26735, Başbakanlık Basımevi, Ankara.
- T.C. Resmî Gazete.** İlk Yardım Yönetmeliği. 29.07.2015. Sayı:29429, Başbakanlık Basımevi, Ankara.
- T.C. Resmî Gazete.** İş Ekipmanlarının Kullanımında Sağlık ve Güvenlik Şartları Yönetmeliği. 25.04.2013. Sayı: 28628, Başbakanlık Basımevi, Ankara.
- T.C. Resmî Gazete.** İş Sağlığı ve Güvenliği Risk Değerlendirmesi Yönetmeliği İlişkin Yönetmelik. 29.12.2012. Sayı: 28512, Başbakanlık Basımevi, Ankara.
- T.C. Resmî Gazete.** İşyeri Bina ve Eklentilerinde Alınacak Sağlık ve Güvenlik Önlemlerine İlişkin Yönetmelik. 17.07.2013. Sayı: 28710, Başbakanlık Basımevi, Ankara.
- T.C. Resmî Gazete.** İşyerlerinde Acil Durumlar Hakkında Yönetmelik. 18.06.2013. Sayısı: 28681, Başbakanlık Basımevi, Ankara.
- Teke, P.** (2018). *Özel Bir Catering Şirketinde İş Kazası Riskinin İşçilerin Beslenme Durumu Açısından Değerlendirilmesi*, Yüksek Lisans Tezi, Üsküdar Üniversitesi Sağlık Bilimleri Enstitüsü.
- Tercan, B.** (2018). Türkiye'de afet politikaları ve kentsel dönüşüm. *Abant Kültürel Araştırmalar Dergisi*, 3(5), 102-120.
- Tiftik, M., Adıgüzel, A.** (2016). İş Sağlığı ve Güvenliği Kanunu'na Göre Genel Hizmet Sözleşmesinde İşverenin İşçiyi Koruma Borcu, *Yıldırım Beyazıt Hukuk Dergisi*,(1), 319-356.
- Tomita, S., Muto, T., Matsuzuki, H., Haruyama, Y., Ito, A., Muto, S.** (2013). Risk factors for frequent work-related burn and cut injuries and low back pain among commercial kitchen workers in Japan. *Industrial Health*, 3, 297-306.
- Tufan, B.** (1994). *Göçmen İşçilerde İş Kazaları*, Ankara: SSK Yayınevi.
- Tuncay, A., C.** (2000). *Sosyal Güvenlik Hukuku Dersleri*. İstanbul: Beta Yayını.
- Türkoğlu, F.** (2006). *İş Kazaları ve Meslek Hastalıklarının Türkiye Ekonomiyeye Maliyeti ve Konuyla İlgili Eğitimin Önemi*, Gazi Üniversitesi Eğitim Bilimleri Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, Ankara.

- Üstel, Ö.** (2005). *Gazi Hastanesi'nde Toplu Beslenme Hizmetlerinden Yararlanan Personelin Memnuniyet Durumlarının Belirlenmesi*. Hacettepe Üniversitesi Sağlık Bilimleri Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, Ankara.
- Yağimli, M.** (2017). *İş Sağlığı ve Güvenliği*. 2. Baskı, Beta Yayınları.
- Yıldırım, A., Şimşek, H.** (2008). *Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri*. Ankara: Seçkin Yayıncılık.
- Yılmaz, A.,** (2003). *Türk Kamu Yönetiminin Sorun Alanlarından Biri Olarak Afet Yönetimi*, Pegem Yayıncılık, Ankara.
- Yılmaz, G.** (2016). *Gıda İmalat Sanayi Sektöründeki Teknolojik Gelişmelerin İş Sağlığı ve Güvenliği Üzerindeki Etkileri*. İstanbul Aydın Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, İstanbul.

İnternet

- Url-1** <Sosyal Güvenlik Kurumu (SGK) (2012-2022). İş Kazaları İstatistikleri. İstatistik, <https://www.sgk.gov.tr/Istatistik/Yillik/fcd5e59b-6af9-4d90-a451-ee7500eb1cb4> >, alındığı tarih: 03.10.2023.
- Url-2** <Sanayi ve İşyerleri İçin Afet Ve Acil Durum Planlama Rehberi <https://www.ipkb.gov.tr/wp-content/uploads/2023/04/Sanayi-ve-Isyerleri-icin-Afet-ve-Acil-Durum-Planlama-Rehberi.pdf> >, alındığı tarih: 03.04.2023.
- Url-3** < https://www.afad.gov.tr/tr/23192/Afete-Hazir_Isyeri >, alındığı tarih: 05.08.2022.
- Url-4** < http://www.sgk.gov.tr/wps/portal/tr/kurumsal/istatistikler/sgk_istatistik_yilliklari/>, alındığı tarih:08.04.2022.
- Url-5** <<http://sbf.marmara.edu.tr/dosya/sbf/b%C3%B6l%C3%BCmler/HEM%C5%9E%C4%B0REL%C4%B0K/DERS%20NOTLARI/tan%C4%B1mlay%C4%B1c%C4%B1%20istatistikler.pdf>> , alındığı tarih: 12.09.2023.
- Url-6**<Mevzuat Bilgi Sistemi (MBS) (2006). <https://www.mevzuat.gov.tr/mevzuat?MevzuatNo=5510&MevzuatTur=1&MevzuatTertip=5>>, alındığı tarih:14.05.2023.
- Url-7**< İş Sürekliliği Planlamasında Acil Durum Uyarı ve Haberleşmesi. <https://www.btyon.com.tr/is-acil-durum-uyar%C4%B1-ve-haberlesmesi.pdf>> ,alındığı tarih: 06.04.2023.
- Url-8** <İş Acil Durum Uyarı ve Haberleşmesi. <https://www.yumpu.com/tr/document/view/30366679/is-acil-durum-uyar-ve-haberlesmesi> > ,alındığı tarih: 22.09.2023.
- Url-9** <Mevzuat Bilgi Sistemi (MBS) (2012). 6331 İş Sağlığı ve Güvenliği Kanunu. <https://www.mevzuat.gov.tr/mevzuat?MevzuatNo=6331&MevzuatTur=1&MevzuatTertip=5> > ,alındığı tarih:13.03.2023.
- Url-10**< Afet ve Acil Durum Yönetimi Başkanlığı (AFAD), (<https://www.afad.gov.tr/tr/Dokumanlar.aspx?ID=11>) > ,alındığı tarih:18.05.2023.

Url-11< Afet ve Acil Durum Yönetimi Başkanlığı (AFAD), 2012, Kurumsal Dökümanlar (<https://www.afad.gov.tr/tr/Dokumanlar.aspx?ID=11>) > ,alındığı tarih:21.09.2023.

Url-12< Türkiye Afet Farkındalığı ve Afetlere Hazırlık Araştırması (<https://www.afad.gov.tr/tr/Dokumanlar.aspx?ID=11>) > ,alındığı tarih:05.02.2023.

Url13<Dienstbuhl, I., Michaelis, R., Scharmentke, M., Buffet, M.A., Roskams, N., Van Herpe, S., Karjalainen, K., Koukoulaki, T., Gervais, R., Stabile, S., Karanika, M., Kouvonon, A., Narocki, C., ve Lissner, L., Protecting Workers in Hotels, Restaurants and Catering. (https://osha.europa.eu/en/publications/reports/TE7007132ENC_horeca adresinden) > ,alındığı tarih:02.10.2023.



EKLER

EK 1: Anket Formu

Sayın Katılımcı;

İstanbul Gedik Üniversitesi Sağlık Bilimleri Enstitüsü'nde Dr. Öğr. Üyesi Hasan Uğur ÖNCEL danışmanlığında “**Toplu Yemek Firması Çalışanlarının Acil Durumlara Yönelik Farkındalık Düzeyinin Değerlendirilmesi**” adlı bir çalışma yapmaktayız. Araştırma kapsamında toplanan veriler, yalnızca bilimsel amaçlı kullanılacaktır. İfadeleri eksiksiz ve samimi bir biçimde yanıtlamanız, araştırmanın doğru sonuçlar verebilmesi açısından son derece önemlidir.

Vermiş olduğunuz katkılardan dolayı teşekkür ederiz

Muhammet ÇELİK

I. BÖLÜM DEMOGRAFİK FAKTÖRLER

- Medeni Haliniz Bekar Evli
- Cinsiyetiniz Kadın Erkek
- Yaşınız 18-35 36-55 56-64 65 yaş üzeri
- Eğitim Durumunuz İlköğretim Lise Lisans Lisansüstü
- Firmadaki Göreviniz İdari Görevli Aşçı Aşçı Yardımcısı Pastacı
 Kasap Garson Çaycı Şoför
 Depocu Yemek servis elemanı Bulaşıkçı
- Kaç yıldır bu kurumda çalışıyorsunuz? 1 yıldan az 2- 6 yıl 7-11 yıl
 12 yıl ve üzeri
- Çalışma Şekli Gündüz Görevlisi Vardiyalı

II. BÖLÜM: İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ GÖRÜŞ FORMU

Engel Durumunuz Engelli Engelli değil

Çalışma ortamınızdan kaynaklı sağlık sorunu yaşıyor musunuz?

Evet Hayır Kısmen

Bu iş yerinde hiç iş kazası geçirdiniz mi ?

Evet Hayır

Çalışma hayatınız boyunca hiç iş kazasına uğradınız mı?

Evet Hayır

İş yerinizde çalışan sağlığı ve güvenliği ile ilgili eğitimler yapılıyor mu?

Evet Hayır

İş yerinizde çalışan sağlığı ve güvenliği ile ilgili eğitimler kim tarafından veriliyor?

İş Güvenliği Uzmanı İş Yeri Hekimi Uzman Eğitimler

Yöneticiler Hiç Kimse Tarafından Eğitim Verilmiyor

İş yerinde bulunan acil durum ekipmanlarının kullanımı ile ilgili eğitim aldınız mı?

Evet Hayır

İş yerinizdeki iş sağlığı ve güvenliği ekipmanlarını (örneğin; koruyucu elbiseler, gözlük, bone, maske, önlük, eldiven) düzenli olarak kullanıyor musunuz?

Evet Hayır

Acil durum planları ve tahliye prosedürleri var mı?

Evet, acil durum planları ve tahliye prosedürleri mevcut

Sadece bazı acil durumlar için planlar ve prosedürler mevcut

Hayır, acil durum planları ve tahliye prosedürleri yok

İş sağlığı ve güvenliği konusunda çalışanlarla düzenli olarak iletişim kuruluyor mu?

Evet, düzenli olarak iletişim kuruluyor

Arada bir iletişim kuruluyor

Acil durum tatbikatları düzenli olarak yapılıyor mu?

Evet Hayır

Ek 4: Acil Durum Talimatları

	ACİL DURUM EKİPLERİ ve GÖREVLERİ	TD-HS-16.02-TR
		Rev no 1 Tarih: 04 /11/2022
		Sayfa: 1/2

ACİL DURUMLARA MÜDAHALE EDERKEN ÖNCE CAN EMNİYETİ GÖZ ÖNÜNDE BULUNDURULMALIDIR.

- Ekip Başları; kendi ekibinin sevk ve idaresinden sorumludur. Ayrıca Koruma Ekibindeki koordinasyon görevlileri ile iletişimi sağlar.
- Ekip başlarının olmaması durumunda ise ekipteki ilk kişi ekip başı görevini üstlenir.

Koruma Ekibi (* : Koordinasyonla Görevli)

- Acil durum ekipleri arasındaki koordinasyon işlerini gerçekleştirmek.
- Acil durum nedeniyle ortaya çıkması muhtemel panik ve kargaşayı önlemek.
- Sayım işlerini yürütmek ve tehlikeli alanda kalan personelin kurtarılması için ilgili ekiplerin sevk ve idaresini sağlamak.
- Gerekğinde ilgili ulusal ve yerel kurumların müdahale ekiplerine bilgi vermek.
- İş Kazası durumunda ilk müdahalenin yapılmasını sağlamak ve gerekli bilgilendirmeleri yapmak/yaptırmak.
- İnsan sağlığına zararlı kimyasal döküntüler oluştuğunda gerekli müdahalenin yapılmasını sağlamak.
- Çevre kazaları için rapor / tutanak düzenlemek/düzenletmek.
- İşletme genelinde bulunan acil durum ekipmanlarının (Yangın Pompaları, yangın hortumları, hidrantlar, otomatik söndürme sistemleri, alarm sistemleri, acil aydınlatmalar, acil çıkış levhaları, yangın söndürücüler v.s.) kontrolünü yapmak/yapılmasını sağlamak ve çalışır durumda olmasını sağlamak.

Koruma Ekibi (Ekipteki Diğer Personellerin)

- Acil durumlarda, tehlike altındaki bölgelere ve işleme ilgili olmayan kişilerin girmesini engellemek.
- Tehlikeden kurtarılan malzemelerin güvenliğini sağlamak.
- Toplanma alanında güvenliği sağlamak.
- Müdahaleler yapılırken müdahale alanında gereksiz kişilerin bulunmasını engellemek.
- Acil durum teşkilat araçları (İtfaiye, ambulans, polis vs.) için yolların açık tutulmasını sağlamak.
- Saldırı durumunda; işletme içerisinde saldırganı etkisiz hale getirmek. (Silahsız ise kaçmasını engellemek.)

Söndürme Ekibi :

- İşletmede çıkabilecek yangınlara derhal müdahale ederek mümkünse yangını kontrol altına almak.
- Yangının genişlemesine mani olmak ve söndürme faaliyetlerini yürütmek.
- Yangına kurallarına göre müdahale etmek.
- Yangın ekipmanlarının dolu ve kullanılabilir olmasını sağlamak.
- Yangın söndürücü ekipmanlarının önlerinin açık tutulmasını sağlamak.

İlk Yardım Ekibi :

- Acil durumlarda olumsuz etkilenen kişilerin ilk yardım müdahalelerini gerçekleştirmek.
- Tedaviye ihtiyacı olanların en emniyetli şekilde en yakın sağlık kuruluşuna veya sağlık ekibine ulaştırılmasını sağlamak.
- İlk yardım malzemelerinin her zaman hazır olmasını sağlamak.
- İlk yardım çantalarının kolay ve ulaşılabilir bir alanda olmasını sağlamak.
- İlk yardım malzemelerinin olduğu alanların önlerinin açık tutulmasını sağlamak.

Kurtarma Ekibi :

- İşletmede acil durum sonrası; çalışanların, ziyaretçilerin ve diğer kişilerin arama ve kurtarma işlerini gerçekleştirmek.
- Acil durumlarda çalışanların güvenli olan Toplanma alanlarına (Acil durum türüne göre belirlenen) ulaşmasını sağlamak.
- Tam tahliye esnasında, çalışanların vs. acil çıkış kapılarına yönlendirilerek panik yapmadan dışarıya çıkmalarını sağlamak.
- Sorumluluk alanında birilerinin kalmadığını kontrol ederek tahliyeyi sağlamak.
- Özel Politika Gerektiren Çalışanların refakatçileri eşliğinde ve ziyaretçilerin nezaretçileri eşliğinde tahliyesini sağlamak.
- Yangının yayılmamasına sebep olacak yanıcı, parlayıcı, patlayıcı malzemeleri uzaklaştırmak.
- Tehlike altında canlı bulunmaması durumunda malzemeleri öncelik sırasına göre kurtarmak. (Öncelikle bilgisayarlar, sonra evraklar ve büro mobilyaları)

Haberleşme Ekibi :

- Acil durumlarda dış ve iç haberleşmeyi sağlamak.
- İlgili yerlerin aranması konusunda Koruma Ekibinde Koordinasyonla Görevli kişilerin verdiği talimata göre arama yapmak.
- Olay esnasındaki Acil Durumda Haberleşme Şemasına uygun olarak haberleşmeyi sağlamak.

Teknik Müdahale Ekibi :

- Acil durumlarda Enerjilerin (Elektrik ve doğalgaz) kapatılmasını ve kontrollü olarak verilmesini sağlamak/sağlatmak.
- Su tesisatında olacak bir arıza sebebi ile su basmasına karşı suyun kapatılmasını sağlamak/sağlatmak.
- Yangın durumunda; yangın pompa/hidrofor sisteminin çalışmasını sağlamak/sağlatmak.
- Yangın bölgesinde enerjili bir pano ve tesisat kablosu bulunmasını engellemek.

Hazırlayan : Kalite Güv. Dir.	Doğrulan : Kalite Güv. Dir.	Onaylayan: Genel Müdür
Tarih: 04/11/2022	Tarih: 04/11/2022	Tarih: 04/11/2022

ACİL DURUM EKİPLERİ ve GÖREVLERİ		TD-HS-16.02-TR
		Rev no 1 Tarih: 04 /11/2022
		Sayfa: 2/2

Firma		Tarih	
İşletme		Telefon	
Adres			

Koruma Ekibi (* İşareti olan kişiler Acil Durumlarda Koordinasyonla Görevlidir)						
Vardiya	Görev	Adı Soyadı	Ünvanı	Sorumluluk Alanı	İletişim Bilgisi	İmza
Gündüz	Ekip Başı *		Proje Müdürü	Proje Geneli	0507 111 11 11	
Gece	Ekip Personeli *		Operasyon Yön.	Proje Geneli		
	Ekip Personeli					
	Ekip Personeli					

Söndürme Ekibi						
Vardiya	Görev	Adı Soyadı	Ünvanı	Sorumluluk Alanı	İletişim Bilgisi	İmza
Gündüz	Ekip Başı		Aşçıbaşı		0507 111 11 11	
Gece	Ekip Personeli		Aşçı			
	Ekip Personeli					
	Ekip Personeli					

İlk Yardım Ekibi						
Vardiya	Görev	Adı Soyadı	Ünvanı	Sorumluluk Alanı	İletişim Bilgisi	İmza
Gündüz	Ekip Başı		Aşçı Yardımcısı	Proje Geneli		
Gece	Ekip Personeli			Mutfak		
	Ekip Personeli			Bulaşıkhanne		
	Ekip Personeli					

Kurtarma Ekibi						
Vardiya	Görev	Adı Soyadı	Ünvanı	Sorumluluk Alanı	İletişim Bilgisi	İmza
Gündüz	Ekip Başı			Proje Geneli		
Gece	Ekip Personeli					
	Ekip Personeli					
	Ekip Personeli					

Haberleşme Ekibi						
Vardiya	Görev	Adı Soyadı	Ünvanı	Sorumluluk Alanı	İletişim Bilgisi	İmza
Gündüz	Ekip Başı			Proje Geneli		
Gece	Ekip Personeli					
	Ekip Personeli					
	Ekip Personeli					

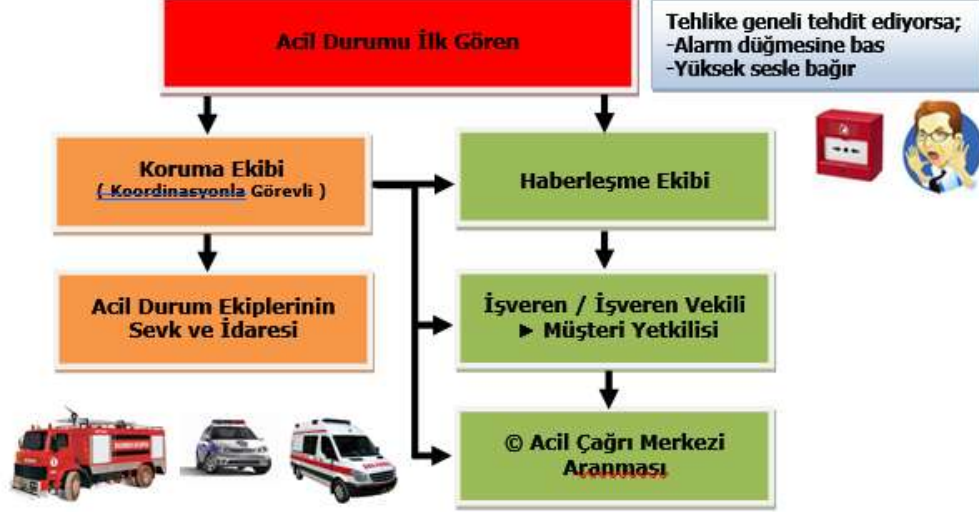
Teknik Müdahale Ekibi						
Vardiya	Görev	Adı Soyadı	Ünvanı	Sorumluluk Alanı	İletişim Bilgisi	İmza
Gündüz	Ekip Başı			Doğalgaz Kesme		
Gündüz	Ekip Personeli			Elektrik Kesme		
Gece	Ekip Personeli			Doğalgaz Kesme		
Gece	Ekip Personeli			Elektrik Kesme		

ACİL EKİPLERİ BELİRLENİRKEN DİKKAT EDİLECEKLER						
<ul style="list-style-type: none"> Bir personel birden fazla ekipte görevlendirilmemelidir. Ancak 10'dan az çalışanı olan yerlerde; acil durumlara ilişkin ulusal ve yerel kurum ve kuruluşlarla irtibatı sağlamak ve acil durum ekiplerinin tamamı için bir kişi görevlendirilmesi yeterlidir. Az tehlikeli sınıfta yer alan işyerlerinde her 50 çalışana kadar 1 kişi destek elemanı (İlk yardım ekibi hariç diğer ekip personeli) olarak belirlenmelidir. Az tehlikeli sınıfta yer alan işyerlerinde her 20 çalışana kadar 1 kişi ilkyardım personeli olarak belirlenmelidir. Ekiplerde görevlendirilecek destek elemanları ve varsa yedekleri belirlenirken işyerindeki vardiya düzeni dikkate alınmalıdır. Mümkün olan şartlarda yedek acil durum ekipleri için personellerde belirlenmelidir. Acil durum ekip üyelerinin tamamı uygun donanıma sahip ve özel eğitilmiş olmalıdır. 						

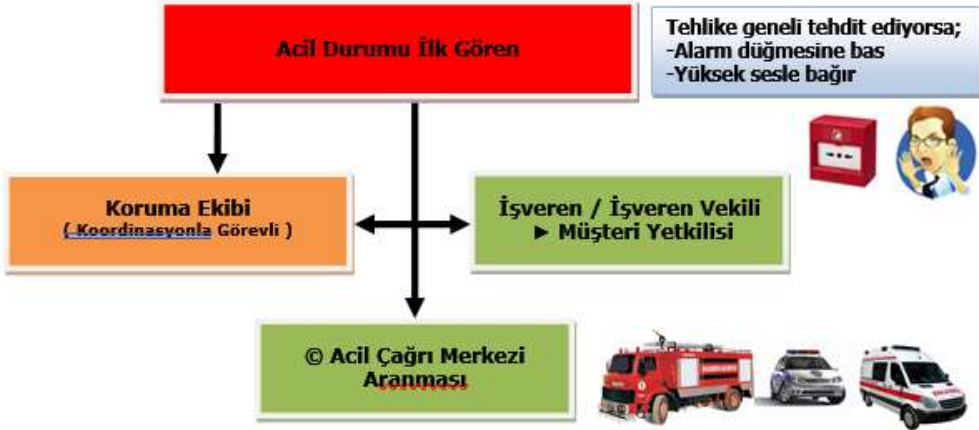
Hazırlayan : İSG Temsilcisi	Onaylayan: İşveren Vekili
-----------------------------	---------------------------

ACİL DURUM İLETİŞİM PLANI	TD-HS-16.03-TR
	Tarih: 04.11.2022
	Rev.1

MESAI SAATLERİNDE HABERLEŞME



MESAI SAATLERİ DIŞINDA HABERLEŞME



► : Müşteri sahasındaki projelerde oluşan acil durumlarda müşterilerde bilgilendirilir.
 © : Müşteri sahasındaki acil durumlarda müşterinin kendi birimleri (İtfaiye, Ambulans vb.) varsa aranır.
Acil Çağrı Merkezi: İtfaiye, Ambulans, Polis vb.

Hazırlayan: Kalite Gv. Dgr. Tarih: 04/11/2022	Doğrulayan: QHSE NEWREST GROUP Tarih: 04/11/2022	Onaylayan: GENEL MÜDÜR Tarih: 04/11/2022
--	---	---

	ACİL DURUM İLETİŞİM PLANI	TD-HS-16.03-TR
		Tarih: 04.11.2022
		Rev.1

Firma		Tarih	
İşletme		Telefon	
Adres			

Acil Durumlarda İrtibat Kurularak Kişiler			
Yetkili Unvanı	Acil Durum Görevi	Adı Soyadı	Telefon
Bölge Direktörü	İşveren Vekili		
Bölge Müdürü	İşveren Vekili		
Operasyon Yöneticisi	Koruma Ekibi (Koordinasyonla Görevli)		
Aşgıbaşı	Koruma Ekibi (Koordinasyonla Görevli)		
Arçelik İdari İşler Müdürü	Müşteri Yetkilisi		
İşyeri Hekimi	Doktor		
İş Güvenliği Uzmanı	Uzman		

Acil Durumlarda İrtibat Kurularak Yardım İstenecek Kuruluşlar Ve Telefonları			
Kuruluşlar	Telefon	Kuruluşlar	Telefon
Polis İmdat		Doğalgaz Arıza	187
İtfaiye		Elektrik Arıza	186
Acil Sağlık Hizmeti		Su Arıza	185
Jandarma		Telefon Arıza	121
Orman Yangını		Zehir Danışma Uzem	114
Sahil Güvenlik		Kızılay	168
Afad		Zabıta	153

Acil Durumlarda İrtibat Kurularak Yardım İstenecek Hastaneler Ve Telefonları			
	Rahatsızlık	Hastane Adı	Telefon
	Yanık		
	Uzuv Kopması / Mikrocerrahi		
	Zehirlenme		
	Kalp Krizi		
	Göz Rahatsızlıkları		
	Diğer Vakalar		

Acil Durumlarda İrtibat Kurulacak Müşteri Birim Dahilleri * (Müşteri sahasındaki projeler için geçerlidir)			
Birim	Telefon	Birim	Telefon
Güvenlik		Revir	
İtfaiye		Teknik Arıza	

Hazırlayan : İSG Temsilcisi	Onaylayan: İşveren Vekili
-----------------------------	---------------------------

	ACİL DURUM HAREKET PLANI	TD-HS-16.09-TR
		Rev no 1 Tarih: 04/11/2022
		Sayfa: 1/18

Firma Adı	
İşletme Adı	
• Görevli kişi işletmeye göre belirlenerek yazılmalıdır. Aynı zamanda hareket tarzında işletmede olmayan faaliyetler kaldırılmalıdır.	

ACİL DURUM SEBEBİ: Yangın		
SIRA	ACİL DURUM ANINDA YAPILMASI GEREKENLER	GÖREVLİ
1	En yakın acil çıkış noktası tespit edilir.	İlk Gören
2	Yüksek sesle " Yangın var herkes dışarı çıksın " diye bağırılır. Bağırırken yangının yeri de tarif edilir. Var ise en yakın yangın alarm butonuna basılır.	İlk Gören
3	Uygun yangın söndürme cihazı kullanarak yangına müdahale edilir.	İlk Gören
4	Uygun yangın söndürme cihazı veya yangın hortumunu kullanarak Yangın Bilgilendirme Talimatına uygun şekilde yangına müdahale edilir. (Varsa İtfaiye elbiseleri giyilerek müdahale yapılır)	Söndürme Ekibi
5	Yaralananlara ilkyardım müdahalesi yapmak için müdahale ekipmanları alınarak olay mahalline gelinir ve hazır beklenir.	İlkyardım Ekibi
6	Durumu en acil olan kişiden başlayarak yardıma başlanır ve ilk müdahaleleri yapılır.	İlkyardım Ekibi
7	Yaralananlara ilkyardım yapıldıktan sonra hastaneye sevki sağlanır.	İlkyardım Ekibi / Yönetici
8	Yangın pompası varsa; hızlıca yangın pompalarının olduğu yere gidilir ve yangın pompalarının çalışıp çalışmadığını kontrol edilir.	Teknik Müdahale Ekibi
9	Doğalgaz vanaları kapatarak , doğal gazlar kesilir.	Teknik Müdahale Ekibi
10	İşletme giriş ana şalter kapatarak elektrik kesilir.	Teknik Müdahale Ekibi
11	Çalışanların güvenli bir şekilde panik olmadan tahliye planına uygun şekilde tahliye edilmeleri sağlanır ve bölge terk edilirken çalışanlardan kalan olup olmadığı kontrol edilir. (Tahliye esnasında kimsenin kalmadığından emin olunmalıdır.)	Kurtarma Ekibi
12	Kurtarılması gereken malzemeler kurtarılır ve yangının yayılmasına sebep olacak yanıcı, parlayıcı, patlayıcı malzemeler uzaklaştırılır.	Kurtarma Ekibi
13	Acil durum ekibindeki personelin toplanması sağlanır.	Koruma Ekibinde Koordinasyonla Görevli Kişiler
14	Özel Politika Gerektiren Çalışanlara acil durumlarda yardım etmesi için refakatçi/ler (BADY) belirlenmiştir. Acil durumlarda çalışanlar refakatçilerin yardımları ile tahliye edilirler. Yanında bir refakatçisi yoksa çevresindekilere yardım istemelidir (Refakatçiler / BADY ; Özel Politika Gerektiren Çalışan Listesinde belirtilmiştir)	Kurtarma Ekibi
15	Ziyaretçiler nezaretçiler eşliğinde tahliye edilirler.	Kurtarma Ekibi
16	İşletmedeki ziyaretçi sayısı ve bilgileri Koruma Ekibinde Koordinasyonla Görevli Kişilere bildirilir.	Kurtarma Ekibi
17	Mevcut imkanların yeterlilik durumuna göre Yönetim veya Koruma Ekibinde Koordinasyonla Görevli Kişiler kararı ile 112 Acil Çağrı Merkezinden (İtfaiyeye yönlendirir) yardım istenir.	Haberleşme Ekibi
18	112 Acil Çağrı Merkezi ve İtfaiye ile haberleşmede iletilecek mesaj doğru, kısa, öz ve anlaşılır olmalıdır. Çağrı merkezi görevlisi ile konuşurken, sakin olunmalı ve karşı taraf söylemeden kesinlikle telefon kapatılmamalıdır.	Haberleşme Ekibi
19	İtfaiyeye bilgiler aşağıdaki şekilde verilir; <ul style="list-style-type: none"> ❖ Yangın mahallinin açık adresi kısa ve doğru şekilde ❖ Yangın çeşidi ve binanın yapı şekli ve hangi katta olduğu, ❖ Yangın yerinde can kaybı olup olmadığı ❖ Yangın ihbarında bulunan kişinin adı, soyadı, telefon numarası ve işletme telefon numarası ❖ Mümkün ise yangının cinsi bilgisi verilir. (bina, benzin, motorlu vasıta vb. gibi) 	Haberleşme Ekibi

ACİL DURUM HAREKET PLANI		TD-HS-16.09-TR
		Rev no 1 Tarih: 04/11/2022
		Sayfa: 2/18

20	İlk yardım gerektiren yaralı kişiler olması durumunda öncelikle ilkyardım Ekibine haber verilir, ulaşılmadığında veya yetersizliğinde Koruma Ekibinde Koordinasyonla Görevli Kişiler talimatı ile varsa revir 'den veya Acil Çağrı Merkezi (112) den yardım istenir.	Haberleşme Ekibi
21	Revir veya Acil Çağrı Merkezi (112) ile haberleşmede iletilecek mesaj doğru, kısa, öz ve anlaşılır olmalıdır. Revir / Acil Çağrı Merkezi (112) görevlisi ile konuşurken, sakin olunmalıdır ve karşı taraf söylemeden kesinlikle telefon kapatılmamalıdır. Revir / Acil Çağrı Merkezine bilgiler aşağıdaki şekilde verilir; <ul style="list-style-type: none"> ◆ Hasta/kazazedenin yaşı, bilinç ve solunum durumu ◆ Olayın gerçekleştiği yer / birim (açık adresi ve tarihi) ◆ Adınız ve Soyadınız ◆ Acil Servis ekibinin size ulaşabileceği telefon numarası ve firmanın numarası ◆ Olayın ne olduğu ◆ Diğer yaralıların sayısı ve genel sağlık durumu hakkında bilgi ◆ İlk yardım uygulaması yapıldıysa nasıl bir yardım verildiği belirtilmeli 	Haberleşme Ekibi
22	Toplanma alanında güvenlik sağlanır.	Koruma Ekibi
23	Tehlikeli bölgeye çalışanların ve dışındaki kişilerin girmesi engellenir, şerit çekilir ve değerli eşyalar korunur.	Koruma Ekibi
24	İtfaiye, ambulans ve polis araçları için yolların açık tutulması sağlanır.	Koruma Ekibi
25	İtfaiye ve diğer acil durum teşkilatları geldiğinde, acil durum ekipleri itfaiye ekibi ile koordineli çalışarak itfaiyenin yangını söndürmesine yardım ederler.	Tüm Acil Durum Ekipleri
26	Tahliye emri verilmesi durumunda, TOPLANMA BÖLGESİNE gidilir.	Acil Durum Ekibinde Olmayanlar
27	Toplanma alanında personel sayımı yapılır, eksik kişi varsa Koruma Ekibinde Koordinasyonla Görevli Kişilere bildirilmelidir. Tüm Acil Durum Ekiplerinin Ekip Başları ile iletişime geçilerek acil durum ekiplerinin sevk ve idaresi sağlanır. İşveren/Vekili ve tesis sorumlusu aranarak bilgi verilir.	Koruma Ekibinde Koordinasyonla Görevli Kişiler
28	Kesinlikle panik yapılmamalıdır. Bunlar yapılırken hiçbir çalışan kendini ve başkalarını tehlikeye atmamalıdır. Yangın kapalı alandıysa yayılmasını önlemek için kapı ve pencereler kapatılmamalıdır. Eğer alevler çıkmışsa ve binadan çıkış olanaksızsa, telefonda ve pencereden dışındakilerle iletişim kurulmaya çalışılmalıdır. Dumandan boğulmamak için yardım gelene kadar eğilerek ve sürünerek hareket edilmeli, ağız ve burun ıslak bez ya da mendille kapatarak nefes alınmalıdır. Duman ve yanık kokusu başka odaya gelyorsa kapılar açılmamalı, kapıya dokunulmamalıdır. Kıyafet alev almışsa; koşmadan durup yere yatarak yuvarlanmalıdır. Battaniye türü örtüler alınarak alevler boğulmaya çalışılmalıdır.	Tüm çalışanlar ve ziyaretçiler

SIRA	ACİL DURUM ANINDA YAPILMASI GEREKENLER (ARAÇ YANGINI)	GÖREVLİ
1	Sakin olunmalı ve kesinlikle panik yapılmamalıdır.	Araçta bulunanlar
2	Araç, mümkün olduğunca çabuk bir şekilde güvenli bir alana yaklaştırılmalıdır.	Sürücü
3	Kontak kapatılmalı, el freni çekilmeli, aracın kaput kolu çekilmeli ve eğer yangın söndürücü bagajda ise bagaj kapağı kolu çekilerek hızlı bir şekilde araçtan çıkar.	Sürücü
4	Araç hızlı bir şekilde tahliye edilmelidir.	Sürücü
5	Araçta yaralanan var ise araçtan direk tahliyesi sağlanmalıdır. İlk yardım müdahalesi yapmak için ilkyardım çantası alınarak müdahale yapılmalıdır.(İlkyardım sertifikası olmayan kişiler ilkyardım müdahalesi yapmamalıdır.)	Sürücü
6	Durumu en acil olan kişiden başlayarak ilk müdahaleler yapılır. Bu arada acil yardım ambulans aranmalıdır. Revir veya Acil Çağrı Merkezi (112) ile haberleşmede iletilecek mesaj doğru, kısa, öz ve anlaşılır olmalıdır. Revir / Acil Çağrı Merkezi (112) görevlisi ile konuşurken, sakin olunmalıdır ve karşı taraf söylemeden kesinlikle telefon kapatılmamalıdır. Revir / 112 Acil Çağrı Merkezine bilgiler aşağıdaki şekilde verilir;	Sürücü

ACİL DURUM HAREKET PLANI		TD-HS-16.09-TR
		Rev no 1 Tarih: 04/11/2022
		Sayfa: 3/18

	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Hasta/kazazedenin yaşı, bilinç ve solunum durumu ❖ Olayın gerçekleştiği yer (açık adresi ve tarifi) ❖ Adınız ve Soyadınız ❖ Acil Servis ekibinin size ulaşabileceği telefon numarası ❖ Olayın ne olduğu ❖ Diğer yaralıların sayısı ve genel sağlık durumu hakkında bilgi <p>İlk yardım uygulaması yapıldıysa nasıl bir yardım verildiği belirtilmeli</p> <p>Ambulans gelene kadar yaralananlara ilk yardım müdahalesi yapılmalıdır. (Sağlık personelinde olmayan ve ilkyardımcı olmayan çevreden yardım etmeye çalışan kişiye müdahale ettirilmemelidir.)</p>	
7	<p>Yangın büyük boyutta ise 112 Acil Çağrı Merkezi (İtfaiyeye yönlendirir) aranmalı ve çevredekilerden yardım istenmelidir. Acil Çağrı Merkezi ile haberleşmede iletilecek mesaj doğru, kısa, öz ve anlaşılır olmalıdır. Çağrı merkezi görevlisi ile konuşurken, sakin olunmalıdır ve karşı taraf söylemeden kesinlikle telefon kapalı bırakılmamalıdır.</p> <p>İtfaiyeye bilgiler aşağıdaki şekilde verilir;</p> <ul style="list-style-type: none"> ❖ Yangın mahallinin açık adresi kısa ve doğru şekilde ❖ Yangın çeşidi ve araç cinsi ❖ Yangın yerinde can kaybı olup olmadığı ❖ Yangın ihbarında bulunan kişinin adı, soyadı, telefon numarası 	Sürücü
8	Uygun yangın söndürücü alınarak yangın söndürülmeye çalışılır. (Oksijen tüpü ile yangını söndürülmeye çalışılmamalıdır. Oksijen tüpü yangını büyütür.)	Sürücü
9	Eğer yangın aracın motor kısmında ise kaput az aralanarak yangın söndürücü yangının olduğu yere ortalama 2 kez sıkılır. Daha sonra kaput açılarak alevlerin dibine gelecek şekilde yangın söndürücü sıkılır. (Kaput açıldığında alevin parlayarak üstünüze doğru gelme ihtimali bulunmaktadır. Bu sebeple kaput açılırken dikkatli olunmalıdır. Yangın söndürücü ile müdahale ederken rüzgarı arkınıza alarak ve araca çok yakın yaklaşmadan müdahale edilmelidir.	Sürücü
10	Olay yerinin güvenliği sağlanır, başkalarının bu alana girmesi engellenir. Olayla ilgili bilgiler yöneticisine iletilir.	Sürücü
11	Bunlar yapılırken kendimiz ve başkaları tehlikeye atılmamalıdır.	Sürücü

SIRA	ACİL DURUM SONRASI YAPILMASI GEREKENLER	GÖREVLİ
1	Yangın söndükten sonra tekrar tutuşmayı önlemek için soğutma işlemi yapılmalıdır.	Söndürme Ekibi
2	Tüm çalışanların toplanma noktasına ulaşp ulaşmadığı kontrol edilmelidir.	Kurtarma Ekibi
3	Araç yangınlarında araç içerisindeki kişilerin güvenli alanda olup olmadıkları kontrol edilmelidir	Sürücü
4	Can kaybının olup olmadığının tespiti araştırılmalıdır. İşletme içerisinde gezilerek inceleme yapılmalı ve içeride kalan, yaralanan kimse olup olmadığı tespit edilmelidir.	Kurtarma Ekibi
5	Çalışanların ailelerine haber vermesi sağlanmalıdır.	Koruma Ekibinde Koordinasyonla Görevli Kişiler
6	Hasar durumu hakkında bilgi toplanmalı ve Acil Durum Sonucu inceleme raporu hazırlanmalıdır.	Acil Durum Araştırma Ekibi
7	İşe dönüş karar yetkili kurumların görüşleri alındıktan sonra verilmelidir.	Koruma Ekibinde Koordinasyonla Görevli Kişiler
8	Kullanılan yangın söndürücüler yenilenmesi için ilgili firmaya teslim edilir.	Söndürme Ekibi
9	Toplanma alanından ayrılanlar Koruma Ekibinde Koordinasyonla Görevli Kişilere bilgi verilmelidir.	Tüm çalışanlar ve ziyaretçiler
10	Yıkılma, yangın vb. varsa acil durum ekipleri önce insanlardan başlanmak üzere gerekli müdahaleyi yaparlar. (Diğer acil durum hareket talimatlarına göre müdahaleler Acil Durum Ekipleri tarafından yapılır)	Tüm Acil Durum Ekipleri
11	Haberleşme Acil Durum İletişim Planına uygun şekilde yapılır.	Haberleşme Ekibi / Koruma Ekibinde Koordinasyonla Görevli Kişiler

ACİL DURUM HAREKET PLANI		TD-HS-16.09-TR
		Rev no 1 Tarih: 04/11/2022
		Sayfa: 4/18

ACİL DURUM SEBEBİ: Deprem		
SIRA	ACİL DURUM ANINDA YAPILMASI GEREKENLER (BİNA İÇİNDEYSENİZ)	GÖREVLİ
1	Depremi hisseden ve güvenli alana 10-15 saniye içerisinde ulaşabilecekler hızlı bir şekilde kapalı alanı terk eder. Terk ederken de " Deprem var herkes dışarı çıksın " diye bağırlır.	Tüm çalışanlar ve ziyaretçiler
2	Çıkış kapıları ilk çıkan personel tarafından sonuna kadar açılmalı ve açık tutulmalıdır.	İlk çıkan
3	Dışarı çıkanlar toplanma alanında toplanmalıdır.	Kurtarma Ekibi
4	10-15 saniye içerisinde güvenli alana ulaşamayacaklar ve dışarı çıkamayanlar sallantı tamamlanincaya kadar kendilerini bulunduğu yerde uygun alanlara çömelerek saklanarak korunmalıdır. (Tehlikesiz makine yanlarına, dayanıklı masa altı, çelik dolap önü vb.) Çömelme işlemi kollar baş üzerine konularak, cenin vaziyeti (dizler karna doğru çekilerek, kollar baş üstünde yan yere yatma) şeklinde yapılır, sarsıntı geçene kadar bu pozisyonda beklenmelidir	Tüm çalışanlar ve ziyaretçiler
5	Asansörde olma durumunda, kat çıkış düğmesine basarak asansörü katta durdurmalı ve en seri biçimde asansörü terk ederek korunabilecek yere geçilmelidir.	Kurtarma Ekibi
6	Özel Politika Gerektiren Çalışanlar; deprem anında bulunduğu yerin fiziksel özelliklerine, kendi özel durumlarına ve engellilik durumuna göre bir pozisyon olarak vücudunu korumalıdır. Her özel politika gerektiren çalışana acil durumlarda yardım etmesi için refakatçi/ler (BADY) belirlenmiştir. Acil durumlarda refakatçilerin (BADY) yardımları ile tahliye edilirler	Kurtarma Ekibi Refakatçi/ler (BADY)
7	Yürüme engelli çalışanlar: Tekerlekli sandalyedeysse kendisini sandalyeden yere atmamalıdır. Tekerlek freni devreye sokulmalı ve sağlam bir şekilde tutunulmalıdır. Baş korumaya çalışılmalı, oturuluyorsa yerinizde kalınmalı ve mümkünse kafa korunmalıdır. Ayakta duruluyor ise oturulur veya düşmeyi engellenmek için vücuda destek verilmeli ve baş korunmalıdır. Yanında bir refakatçisi (BADY) yoksa çevredekilerden yardım istemelidir.	Yürüme engelli çalışanlar Refakatçi/ler (BADY)
8	Görme engelli çalışanlar: deprem anında, bilmediği bir ortadaysa ve yanında bir refakatçisi (BADY) yoksa çevresindekilerden yardım istemelidir. Bu kişi, hedef küçülterek vücudunu korurken aynı zamanda refakatçisi (BADY) veya kendisine yardımcı olabilecek herhangi bir kişi aracılığıyla , çevreden gelebilecek tehlikelere karşı da kendini koruyabilir.	Görme engelli çalışanlar Refakatçi/ler (BADY)
9	İşitme engelli çalışanlar: İşitme engelli bir kişi deprem anında kendini korumak üzere hedef küçülterek Çok-Kapan-Tutun hareketini yapmalıdır. Diğer kişilerden farklı olarak işitme engelli kişilerin en çok dikkat etmesi gereken konu, bir yandan hedef küçültüp vücutlarını korurken, diğer yandan gözleriyle dışardan gelebilecek tehlikelere karşı sürekli alarında olmaktır.	İşitme engelli çalışanlar Refakatçi/ler (BADY)
10	Yaşlı çalışanlar ve Gebe Çalışanlar: Deprem anında kendini korumak üzere hedef küçülterek Çok-Kapan-Tutun hareketini yapmalıdır. Yanında bir refakatçisi (BADY) yoksa çevresindekilerden yardım istemelidir.	Yaşlı çalışanlar Gebe çalışanlar Refakatçi/ler (BADY)
11	Mutfak ve üretim gibi iş aletlerinin bulunduğu yerlerde; ocak, fırın ve bu gibi cihazlar kapatılmalıdır.	Tüm çalışanlar
12	Kibrit, çakmak yakılmamalı, elektrik düğmelerine dokunulmamalıdır. Pencerelerden ve balkonlardan atlanılmamalıdır. Deprem anında ve depremden sonra dahi asansörler kullanılmaz.	Tüm çalışanlar
13	Herhangi bir müdahale için depremin bitmesi beklenmelidir.	Tüm acil durum ekipleri
14	Deprem sonucunda oluşabilecek diğer acil durumlarda yapılması gerekenler (yangın, sabotaj, gaz sızıntısı vb.) ilgili hareket planında tanımlanmıştır. Buna uygun şekilde müdahale edilmelidir.	Tüm acil durum ekipleri

SIRA	ACİL DURUM ANINDA YAPILMASI GEREKENLER (ARAÇ KULLANIYORSANIZ)	GÖREVLİ
1	Kesinlikle panik yapılmamalıdır.	Sürücü
2	Bulunulan yer güvenli ise; yol kapalımadan sağa yanaşıp durulmalıdır. Kontak anahtarı yerinde bırakılıp, pencereler kapalı olarak araç içerisinde beklenmelidir. Sarsıntı durduktan sonra açık alanlara gidilmelidir.	Sürücü
3	Araç meskun mahallerde ya da güvenli bir yerde değilse (ağaç ya da enerji hatları veya direklerinin yanında, köprü üstünde vb. Gibi yerlerde ise); durdurulmalı, kontak anahtarı üzerinde bırakılarak terk edilmeli ve trafikten uzak açık alanlara gidilmelidir.	Sürücü
4	Sarsıntı sırasında bir tünelin içinde iseniz ve çıkışa yakın değilseniz; araç durdurulup aşağıya inilmeli ve yanına yan yatarak ayaklar karına çekilip, ellerle baş ve boyun korunmalıdır. (ÇOK-	Sürücü

ACİL DURUM HAREKET PLANI		TD-HS-16.09-TR
		Rev no 1 Tarih: 04/11/2022
		Sayfa: 5/18

KAPAN-TUTUN)		
5	Kapalı bir otoparkta bulunuluyor ise; araç dışına çıkılıp, yanına yan yatarak, ellerle baş ve boyun korunmalıdır.	Sürücü
6	Araç içerisinde sürücü haricindeki diğer kişiler de aynı hareketleri uygulamalıdır.	Sürücü

SIRA	ACİL DURUM SONRASI YAPILMASI GEREKENLER	GÖREVLİ
1	Deprem geçtikten sonra çalışanların güvenli bir şekilde panik olmadan diğer güvenlik önlemleri alınarak, gerekli olan eşya ve malzemeler alınarak tahliye planına uygun şekilde tahliye edilmeleri sağlanır ve bölge terk edilirken çalışanlardan kalan olup olmadığı kontrol edilir. Toplanma bölgesine gidilir.	Kurtarma Ekibi
2	Sarsıntı geçtikten sonra elektrik şalteri ve gaz vanaları kapatılmalıdır.	Teknik Müdahale Ekibi
3	Varsa asansör kontrol edilmelidir. Tüm asansörlerin çıkışı en yakın kapıda, kapıları açık durumda olmalı ve boş olduğu emin olduktan sonra çalışmaya duruma getirilmelidir.	Teknik Müdahale Ekibi
4	Koruma Ekibinde Koordinasyonla Görevli Kişiler kararı ile acil durum birimlerinden yardım istemelidir.	Haberleşme Ekibi
5	Toplanma alanında güvenlik sağlanmalıdır. Tehlikeli bölgeye çalışanların ve dışındaki kişilerin girmesi engellenir, şerit çekilir ve değerli eşyalar korunmalıdır.	Koruma Ekibi
6	Her büyük depremden sonra mutlaka artçı depremler olur. Artçı depremler zaman içerisinde seyrekleşir ve büyüklükleri azalır. Artçı depremler hasarlı binalarda zarara yol açabilir. Bu nedenle sarsıntılar tamamen bitene kadar hasarlı binalara girilmemelidir. Artçı depremler sırasında da ana depreme yapılması gerekenler yapılmalıdır.	Koruma Ekibi
7	Acil Durum Birimlerinin veya teşkilatlarının (İtfaiye, Ambulans, Polis vs.) araçları için yolların açık tutulması sağlanmalıdır.	Koruma Ekibi
8	Yıkılma, yangın vb. varsa acil durum ekipleri önce insanlardan başlanmak üzere gerekli müdahaleyi yapmalıdır (Diğer acil durum hareket talimatlarına göre müdahaleler Acil Durum Ekipleri tarafından yapılır)	Tüm Acil Durum Ekipleri
9	İlk yardım ekibi yaralananlara ilkyardım müdahalesi yapmak için müdahale ekipmanlarını alarak Toplanma alanına gelir ve hazır beklemelidir.	İlkyardım Ekibi
10	Durumu en acil olan kişiden başlayarak yardıma başlanır ve ilk müdahaleleri yapılır.	İlkyardım Ekibi
11	Yaralananlara ilkyardım yapıldıktan sonra hastaneye sevki sağlanır.	İlkyardım Ekibi
12	İlkyardım, Revir Ekibi veya ambulans (112) gelene kadar yapılır, gerektiğinde müdahaleye yardım edilir.	İlkyardım Ekibi
13	Haberleşme Acil Durum İletişim Planına uygun şekilde yapılır.	Haberleşme Ekibi / Koruma Ekibinde Koordinasyonla Görevli Kişiler
14	Herhangi bir yıkılma ve hasar yoksa personelin evini araması ve haber almasına imkan sağlanır.	Haberleşme Ekibi
15	Toplanma alanında personel sayımı yapılır, eksik kişi varsa Koruma Ekibinde Koordinasyonla Görevli Kişilere bildirilmelidir.	Koruma Ekibinde Koordinasyonla Görevli Kişiler
16	Tüm Acil Durum Ekip Başları ile iletişime geçilerek acil durum ekiplerinin sevk ve idaresi sağlanır.	Koruma Ekibinde Koordinasyonla Görevli Kişiler
17	Bunlar yapılırken kendimiz ve başkaları tehlikeye atılmamalıdır. Yetkili kurumların görüşlerine göre işe dönüş kararı verilmesini beklenir.	Tüm Acil Durum Ekipleri
18	Toplanma alanından ayrılanlar Koruma Ekibinde Koordinasyonla Görevli Kişilere bildirmelidir.	Koruma Ekibinde Koordinasyonla Görevli Kişiler
19	Can kaybının olup olmadığının tespiti araştırılmalıdır. İşletme içerisinde gezilerek inceleme yapılır ve içeride kalan, yaralanan kimse olup olmadığı tespit edilir	Kurtarma Ekibi

ACİL DURUM HAREKET PLANI		TD-HS-16.09-TR
		Rev no 1 Tarih: 04/11/2022
		Sayfa: 6/18

20	Deprem sonrası yaşanan aksaklıktan tüm çalışanlarla görüşüp değerlendirmelerde bulunulur.	Koruma Ekibinde Koordinasyonla Görevli Kişiler
-----------	---	--

Yıkıntı Altında Mahsur Kaldıysanız;

1	Paniklemeden sakin olunmalıdır. Durum kontrol edilmelidir
2	Hareket kabiliyeti kısıtlanmışsa çıkış için hayatınızı riske atacak hareketlere kalkışmamalıdır. Kurtarma ekipleri size ulaşmak için çaba gösterecektir.
3	Enerjinizi en tasarruflu şekilde kullanmak için hareketlerinizi kontrol altında tutulmalıdır.
4	El ve ayaklarınızı kullanabiliyorsanız su, kalorifer, gaz tesisatlarına, zemine vurmak suretiyle varlığını duyurmaya çalışılmalıdır.
5	Sesinizi kullanabiliyorsanız kurtarma ekiplerinin seslerini duymaya ve onlara seslenmeye çalışılmalıdır. Ancak enerjinizi kontrollü kullanınız.

ACİL DURUM SEBEBİ: Sel ve Su Baskını		
SIRA	ACİL DURUM ANINDA YAPILMASI GEREKENLER	GÖREVLİ
1	Kesinlikle panik yapılmamalıdır. Su miktarı eğer tesislere büyük hasar verebilecek miktarda ise;	Tüm çalışanlar ve ziyaretçiler
2	En yakın güvenli nokta tespit edilir.	Tüm çalışanlar ve ziyaretçiler
3	Yüksek sesle " Sel / Su baskını var herkes güvenli bölgeye çıksın " diye bağırılmalı ve alarm butonuna basılmamalıdır. Bağırırken selin veya su baskınının yeri de tarif edilmelidir.	İlk Gören
4	Herkes makine ve cihazları kapatarak işi bırakmalıdır.	Tüm çalışanlar
5	Çalışanların güvenli bir şekilde panik olmadan su yatağı, bodrum katlar veya çukur bölgeleri hemen terk etmeleri ve tahliye edilmeleri sağlanmalıdır.	Kurtarma Ekibi
6	Bölge terk edilirken çalışanlardan kalan olup olmadığı kontrol edilmelidir. (Tahliye esnasında kimsenin kalmadığından emin olunmalıdır.)	Kurtarma Ekibi
7	Acil durum ekibindeki personelin toplanması sağlanmalıdır.	Koruma Ekibinde Koordinasyonla Görevli Kişiler
8	Özel Politika Gerektiren Çalışanlara acil durumlarda yardım etmesi için refakatçi/ler (BADY) belirlenmiştir. Acil durumlarda refakatçilerin(BADY) yardımları ile güvenli bölgeye alınmalıdır. Yanında bir refakatçisi (BADY) yoksa çevresindekilerden yardım istemelidir.	Kurtarma Ekibi
9	Ziyaretçiler nezaretçiler eşliğinde güvenli bölgeye gitmelidir.	Kurtarma Ekibi
10	Sel sularının iç alana hızla dolmasını engellemek için kapılar kapabilmelidir.	Kurtarma Ekibi
11	Çalışanlar ve ziyaretçiler işletme içerisindeki üst katlara yönlendirilmelidir.	Kurtarma Ekibi
12	Bu arada kurtarılması gereken evrak veya malzemeler kurtarılmaya çalışılmalıdır.	Kurtarma Ekibi
13	Acil durum ekipleri ve diğer personelin de desteğini alarak suların işletme içine girmesini engellemek için gerekli çalışmalar yapılmalıdır. Bu çalışmalar suya yol verici kanallar açmak veya suyun önüne taş, toprak, kum torbaları veya başka engeller yığarak set çekmek şeklinde olabilir.	Tüm Acil Durum Ekipleri
14	Su teması sebebi ile elektrik ve doğalgaz kapabilmelidir.	Teknik Müdahale Ekibi
15	Mevcut duruma göre Koruma Ekibinde Koordinasyonla Görevli Kişiler talimatı ile (Gerek kanalın açılması veya içerideki suyun boşaltılması için) 112 Acil Çağrı Merkezinden yardım istenmelidir.	Haberleşme Ekibi
16	İlk yardım ekibi yaralananlara ilkyardım müdahalesi yapmak için müdahale ekipmanlarını alarak toplanma alanına gelmeli ve hazır beklemelidir.	İlkyardım Ekibi
17	İlkyardım, Revir Ekibi veya acil yardım (112) gelene kadar yapılmalıdır, gerektiğinde müdahaleye yardım edilmelidir.	İlkyardım Ekibi
18	Durumu en acil olan kişiden başlayarak yardıma başlanmalı ve ilk müdahaleleri yapılmalıdır.	İlkyardım Ekibi

ACİL DURUM HAREKET PLANI		TD-HS-16.09-TR
		Rev no 1 Tarih: 04/11/2022
		Sayfa: 5/18

	KAPAN-TUTUN)	
5	Kapalı bir otoparkta bulunuluyor ise; araç dışına çıkılıp, yanına yan yatarak, ellerie baş ve boyun korunmalıdır.	Sürücü
6	Araç içerisinde sürücü haricindeki diğer kişiler de aynı hareketleri uygulamalıdır.	Sürücü

SIRA	ACİL DURUM SONRASI YAPILMASI GEREKENLER	GÖREVLİ
1	Deprem geçtikten sonra çalışanların güvenli bir şekilde panik olmadan diğer güvenlik önlemleri alınarak, gerekli olan eşya ve malzemeler alınarak tahliye planına uygun şekilde tahliye edilmeleri sağlanır ve bölge terk edilirken çalışanlardan kalan olup olmadığı kontrol edilir. Toplanma bölgesine gidilir.	Kurtarma Ekibi
2	Sarsıntı geçtikten sonra elektrik şalteri ve gaz vanaları kapatılmalıdır.	Teknik Müdahale Ekibi
3	Varsa asansör kontrol edilmelidir. Tüm asansörlerin çıkışa en yakın kapıda, kapıları açık durumda olmaları ve boş olduğu emin olduktan sonra çalışmıyor duruma getirilmelidir.	Teknik Müdahale Ekibi
4	Koruma Ekibinde Koordinasyonla Görevli Kişiler karan ile acil durum birimlerinden yardım istemelidir.	Haberleşme Ekibi
5	Toplanma alanında güvenlik sağlanmalıdır. Tehlikeli bölgeye çalışanların ve dışındaki kişilerin girmesi engellenir, şerit çekilir ve değerli eşyalar korunmalıdır.	Koruma Ekibi
6	Her büyük depremden sonra mutlaka artçı depremler olur. Artçı depremler zaman içerisinde seyrekleşir ve büyüklükleri azalır. Artçı depremler hasarlı binalarda zarara yol açabilir. Bu nedenle sarsıntılar tamamen bitene kadar hasarlı binalara girilmemelidir. Artçı depremler sırasında da ana depremde yapılması gerekenler yapılmalıdır.	Koruma Ekibi
7	Acil Durum Birimlerinin veya teşkilatlarının (İtfaiye, Ambulans, Polis vs.) araçları için yolların açık tutulması sağlanmalıdır.	Koruma Ekibi
8	Yıkılma, yangın vb. varsa acil durum ekipleri önce insanlardan başlanmak üzere gerekli müdahaleyi yapmalıdır (Diğer acil durum hareket talimatlarına göre müdahaleler Acil Durum Ekipleri tarafından yapılır)	Tüm Acil Durum Ekipleri
9	İlk yardım ekibi yaralananlara ilkyardım müdahalesi yapmak için müdahale ekipmanlarını alarak Toplanma alanına gelir ve hazır beklemelidir.	İlkyardım Ekibi
10	Durumu en acil olan kişiden başlayarak yardıma başlanır ve ilk müdahaleleri yapılır.	İlkyardım Ekibi
11	Yaralananlara ilkyardım yapıldıktan sonra hastaneye sevki sağlanır.	İlkyardım Ekibi
12	İlkyardım, Revir Ekibi veya ambulans (112) gelene kadar yapılır, gerektiğinde müdahaleye yardım edilir.	İlkyardım Ekibi
13	Haberleşme Acil Durum İletişim Planına uygun şekilde yapılır.	Haberleşme Ekibi / Koruma Ekibinde Koordinasyonla Görevli Kişiler
14	Herhangi bir yıkılma ve hasar yoksa personelin evini araması ve haber almasına imkan sağlanır.	Haberleşme Ekibi
15	Toplanma alanında personel sayımı yapılır, eksik kişi varsa Koruma Ekibinde Koordinasyonla Görevli Kişilere bildirilmelidir.	Koruma Ekibinde Koordinasyonla Görevli Kişiler
16	Tüm Acil Durum Ekibinle Başları ile iletişime geçilerek acil durum ekiplerinin sevk ve idaresi sağlanır.	Koruma Ekibinde Koordinasyonla Görevli Kişiler
17	Bunlar yapılırken kendimiz ve başkaları tehlikeye atılmamalıdır. Yetkili kurumların görüşlerine göre işe dönüş kararı verilmesini beklenilir.	Tüm Acil Durum Ekipleri
18	Toplanma alanından ayrılanlar Koruma Ekibinde Koordinasyonla Görevli Kişilere bildirmelidir.	Koruma Ekibinde Koordinasyonla Görevli Kişiler
19	Can kaybının olup olmadığının tespiti araştırılmalıdır. İşletme içerisinde gezilerek inceleme yapılır ve içeride kalan, yaralanan kimse olup olmadığı tespit edilir	Kurtarma Ekibi

	ACİL DURUM HAREKET PLANI	TD-HS-16.09-TR
		Rev no 1 Tarih: 04/11/2022
		Sayfa: 6/18

20	Deprem sonrası yaşanan aksaklıkları tüm çalışanlarla görüşüp değerlendirmelerde bulunulur.	Koruma Ekibinde Koordinasyonla Görevli Kişiler
----	--	--

Yıkıntı Altında Mahsur Kaldıysanız;

1	Paniklemeden sakin olunmalıdır. Durum kontrol edilmelidir
2	Hareket kabiliyeti kısıtlanmışsa çıkış için hayatınızı riske atacak hareketlere kalkışılmamalıdır. Kurtarma ekipleri size ulaşmak için çaba gösterecektir.
3	Enerjinizi en tasarruflu şekilde kullanmak için hareketlerinizi kontrol altında tutulmalıdır.
4	El ve ayaklarınızı kullanabiliyorsanız su, kalonifer, gaz tesisatlarına, zemine vurmak suretiyle varlığınıza duyurmaya çalışılmalıdır.
5	Sesinizi kullanabiliyorsanız kurtarma ekiplerinin seslerini duymaya ve onlara seslenmeye çalışılmalıdır. Ancak enerjinizi kontrollü kullanınız.

ACİL DURUM SEBEBİ: Sel ve Su Baskını		
SIRA	ACİL DURUM ANINDA YAPILMASI GEREKENLER	GÖREVLİ
1	Kesinlikle panik yapılmamalıdır. Su miktarı eğer tesislere büyük hasar verebilecek miktarda ise;	Tüm çalışanlar ve ziyaretçiler
2	En yakın güvenli nokta tespit edilir.	Tüm çalışanlar ve ziyaretçiler
3	Yüksek sesle " Sel / Su baskını var herkes güvenli bölgeye çıksın " diye bağırılmalı ve alarm butonuna basılmalıdır. Bağırırken selin veya su baskınının yeri de tarif edilmelidir.	İlk Gören
4	Herkes makine ve cihazları kapatarak işi bırakmalıdır.	Tüm çalışanlar
5	Çalışanların güvenli bir şekilde panik olmadan su yatağı, bodrum katlar veya çukur bölgeleri hemen terk etmeleri ve tahliye edilmeleri sağlanmalıdır.	Kurtarma Ekibi
6	Bölge terk edilirken çalışanlardan kalan olup olmadığı kontrol edilmelidir. (Tahliye esnasında kimsenin kalmadığından emin olunmalıdır.)	Kurtarma Ekibi
7	Acil durum ekibindeki personelin toplanması sağlanmalıdır.	Koruma Ekibinde Koordinasyonla Görevli Kişiler
8	Özel Politika Gerektiren Çalışanlara acil durumlarda yardım etmesi için refakatçi/ler (BADY) belirlenmiştir. Acil durumlarda refakatçilerin(BADY) yardımları ile güvenli bölgeye alınmalıdır. Yanında bir refakatçisi (BADY) yoksa çevresindekilerden yardım istemelidir.	Kurtarma Ekibi
9	Ziyaretçiler nezaretçiler eşliğinde güvenli bölgeye gitmelidir.	Kurtarma Ekibi
10	Sel sularının iç alana hızla dolmasını engellemek için kapılar kapatılmalıdır.	Kurtarma Ekibi
11	Çalışanlar ve ziyaretçiler işletme içerisindeki üst katlara yönlendirilmelidir.	Kurtarma Ekibi
12	Bu arada kurtarılması gereken evrak veya malzemeler kurtarılmaya çalışılmalıdır.	Kurtarma Ekibi
13	Acil durum ekipleri ve diğer personelin de desteğini alarak suların işletme içine girmesini engellemek için gerekli çalışmalar yapılmalıdır. Bu çalışmalar suya yol verici kanalları açmak veya suyun önüne taş, toprak, kum torbaları veya başka engeller yığarak set çekmek şeklinde olabilir.	Tüm Acil Durum Ekipleri
14	Su teması sebebi ile elektrik ve doğalgaz kapatılmalıdır.	Teknik Müdahale Ekibi
15	Mevcut duruma göre Koruma Ekibinde Koordinasyonla Görevli Kişiler talimatı ile (Gerek kanalı açılması veya içerideki suyun boşaltılması için) 112 Acil Çağrı Merkezinden yardım istenmelidir.	Haberleşme Ekibi
16	İlk yardım ekibi yaralananlara ilkyardım müdahalesi yapmak için müdahale ekipmanlarını alarak toplanma alanına gelmeli ve hazır beklemelidir.	İlkyardım Ekibi
17	İlkyardım, Revir Ekibi veya acil yardım (112) gelene kadar yapılmalıdır, gerektiğinde müdahaleye yardım edilmelidir.	İlkyardım Ekibi
18	Durumu en acil olan kişiden başlayarak yardıma başlanmalı ve ilk müdahaleleri yapılmalıdır.	İlkyardım Ekibi

ACİL DURUM HAREKET PLANI	TD-HS-16.09-TR
	Rev no 1 Tarih: 04/11/2022
	Sayfa: 7/18

19	Yaralananlara ilkyardım yapıldıktan sonra hastaneye sevk edilmelidir.	İlkyardım Ekibi
20	Toplanılan güvenli alanda (Üst katlar vs.) güvenlik sağlanmalıdır.	Koruma Ekibi
21	Tehlikeli bölgeye çalışanların ve dışarıdaki kişilerin girmesi engellenmeli, şerit çekilmeli ve değerli eşyalar korunmalıdır.	Koruma Ekibi
22	İtfaiye ve ambulans araçları için yolların açık tutulması sağlanmalıdır.	Koruma Ekibi
23	Su baskınına maruz kalmışken gelen yardım araçları ve ekipleri ile irtibata geçilmeli ve tahliyenin gerçekleşmesi sağlanmalıdır.	Koruma Ekibinde Koordinasyonla Görevli Kişiler
24	Toplanma alanında personel sayımı yapılır, eksik kişi varsa Koruma Ekibinde Koordinasyonla Görevli Kişilere bildirilmelidir.	Koruma Ekibinde Koordinasyonla Görevli Kişiler
25	Acil durum ekiplerinin sevk ve idaresi sağlanmalıdır.	Koruma Ekibinde Koordinasyonla Görevli Kişiler
26	İşveren/vekili ve tesis sorumlusu aranarak bilgi verilmelidir.	Koruma Ekibinde Koordinasyonla Görevli Kişiler
27	Araçlar sudan ve selden etkilenmeyecek bir yere çekilir.	Araç Sahipleri Güvenlik görevlileri
28	<ul style="list-style-type: none"> Kesinlikle panik yapılmamalıdır. Sel bölgesini hemen terk ederek yüksek ve güvenli bölgelere gitmeli ancak asla sudan karşıya geçmeye çalışılmamalıdır, çünkü su aniden derinleşebilir. Selden ölümlerin çoğu sel sularına girilmesinden kaynaklanmaktadır. Çünkü ayak bileğimize kadar olan sel suyu bizi; dizimize kadar olan sel suları ise otomobillerimizi sürükleyip götürebilir. SELDEN KAÇMAK İÇİN SEL SULARINA KESİNLİKLE GİRMİYİNİZ !... Asla su ile kaplı yoldan gitmeye çalışılmamalıdır. Ani sellerin meydana getirdiği ölümlerin yansı araç içindedir. -Asla sel sularının bulunduğu bölgelerde araç kullanmayınız Araçta herhangi bir arıza oluştuyorsa hemen terk edilerek yüksek bir yere çıkılmalıdır. Yollar akan sular tarafından doldurulacağı için eğer araç 60cm yükseklikteki hareket eden suda kalmışsa su onu kaldırıp sürükleyebilecektir. Mazgal kapaklarına dikkat edilmelidir. Mazgal kapakları gelen su ile birlikte fırladığı için ciddi tehlikeydir. Sel ve su baskını sırasında elektrikli aletler kesilebilir. Gaz sızıntısı olduğunu düşündüğünüzde, herhangi bir elektrikli alet ve ışık kullanmayın. Işığa ihtiyacınız olduğunda pilli fener kullanın. Müdahaleler yapılırken kendimiz ve başkaları tehlikeye atılmamalıdır. 	Tüm çalışanlar ve ziyaretçiler

SIRA	ACİL DURUM SONRASI YAPILMASI GEREKENLER	GÖREVLİ
1	Tüm çalışanlar güvenli alanda olup olmadığını takip edilmelidir.	Koruma Ekibinde Koordinasyonla Görevli Kişiler
2	Sel ve su baskını felaketi, suların geri çekilmesi ile sona eremeyebilir. Dikkat edilmelidir.	Tüm çalışanlar ve ziyaretçiler
3	Fazla sular tahliye edilir.	Tüm acil durum ekipleri
4	Lağım çukurları, mikroplu tanklar ve atık su sistemleri sel sonrası insan sağlığına zarar vermemeleri için mutlaka yetkililere kontrol ettirilmelidir.	Koruma Ekibinde Koordinasyonla Görevli Kişiler
5	Hasarlar kontrol edilirken su geçirmez ayakkabı ve pille çalışan el fenerleri kullanılmalıdır.	Koruma Ekibinde Koordinasyonla Görevli Kişiler
6	Bina hasar tespiti yapılmalıdır. Çökme tehlikesi olan yerler varsa insanlar derhal uzaklaştırılmalıdır	Koruma Ekibinde Koordinasyonla Görevli Kişiler

ACİL DURUM HAREKET PLANI		TD-H5-16.09-TR
		Rev no 1 Tarih: 04/11/2022
		Sayfa: 8/18

7	Tüm elektrik panoları kontrol edilmelidir. Islak olanlar hava ile kurutulup sonra ısıtıcı ile nemi alındıktan sonra kontrollü olarak enerjilendirilmelidir.	Teknik Müdahale Ekibi
8	Hasar durumu hakkında işgilerden bilgi alınır.	Koruma Ekibinde Koordinasyonla Görevli Kişiler
9	Yetkili kurumların görüşlerine göre işe dönüş kararı verilmesi beklenir.	Koruma Ekibinde Koordinasyonla Görevli Kişiler
10	Sel bölgelerinde çeşme suyuna kirli suyun karışma ihtimali yüksek olduğundan içilmemeli ve kullanılmamalıdır.	Tüm çalışanlar ve ziyaretçiler
11	İnsanlara kapalı su ve yiyecek dağıtım yapılmalıdır.	Tüm Acil Durum Ekpleri

ACİL DURUM SEBEBİ: Yoğun Kar ve Yağmur Yağışı		
SIRA	ACİL DURUM ANINDA YAPILMASI GEREKENLER	GÖREVLİ
1	En yakın güvenli nokta tespit edilir.	İlk Gören
2	İlk olarak telefonla vs. Koruma Ekibinde Koordinasyonla Görevli Kişilere ve Yöneticilere haber verilir.	İlk Gören
3	Oluşan tehlike büyükse tüm personel ve yetkililer tehlikeden haberdar edilir.	İlk Gören
4	Güvenli bir alanda personel toplanır ve personel sayımı yapılır.	Koruma Ekibinde Koordinasyonla Görevli Kişiler
5	Acil durum ekiplerinin sevk ve idaresi sağlanır.	Koruma Ekibinde Koordinasyonla Görevli Kişiler
6	Gıda ve malzeme stokları kontrol edilir.	Koruma Ekibinde Koordinasyonla Görevli Kişiler
7	İşveren/Vekil ve Kampüs Amiri aranarak bilgi verilir.	Koruma Ekibinde Koordinasyonla Görevli Kişiler
8	İşletmede güvenlik sağlanır.	Koruma Ekibi
9	Tehlikeli bölgeye çalışanların girmesi engellenir, şerit çekilir.	Koruma Ekibi
10	Acil durum araçlarının yolunun açık tutulması sağlanır.	Koruma Ekibi
11	Koruma Ekibinde Koordinasyonla Görevli Kişiler kararı ile acil durum teşkilatları ile (Revir, İtfaiye, Güvenlik, 112 Acil Çağrı Merkezi v.s.) iletişime geçilir.	Haberleşme Ekibi
12	Yardım ihtiyacı durumunda yardım istenir.	Haberleşme Ekibi
13	İlk yardım ekibi yaralananlara ilkyardım müdahalesi yapmak için müdahale ekipmanlarını alarak olay mahalline gelir ve hazır bekler.	İlkyardım Ekibi
14	Durumu en acil olan kişiden başlayarak yardıma başlanır ve ilk müdahaleleri yaparlar.	İlkyardım Ekibi
15	Yaralananlara ilkyardım yapıldıktan sonra hastaneye sevk sağlanır.	İlkyardım Ekibi
16	Çalışanların güvenli bir şekilde panik olmadan güvenli bir alanda toplanması sağlanır.	Koruma Ekibinde Koordinasyonla Görevli Kişiler
17	Bölge terk edilirken çalışanlardan kalan olup olmadığı kontrol edilir. (Tahliye esnasında kimsenin kalmadığından emin olmalıdır.)	Kurtarma Ekibi
18	Acil durum ekibindeki personelin toplanması sağlanır.	Koruma Ekibinde Koordinasyonla Görevli Kişiler
19	Özel Politika Gerektiren Çalışanlara acil durumlarda yardım etmesi için refakatçi/ler (BADY) belirlenmiştir. Acil durumlarda refakatçilerin(BADY) yardımları ile güvenli bölgeye alınırlar.	Kurtarma Ekibi

	ACİL DURUM HAREKET PLANI	TD-HS-16.09-TR
		Rev no 1 Tarih: 04/11/2022
		Sayfa: 9/18

	Yanında bir refakatçisi (BADY) yoksa çevresindekilerden yardım istemelidir.	
20	Ziyaretçiler nezaretçiler eşliğinde güvenli bölgeye giderler.	Kurtarma Ekibi
21	Araçlar kullanılmamalı ve sevkiyat yapılmamalıdır.	Kurtarma Ekibi
22	Personel servisleri çıkışı yapılmamalıdır.	Kurtarma Ekibi

SIRA	ACİL DURUM ANINDA YAPILMASI GEREKENLER (ARAÇTA İSENİZ)	GÖREVLİ
1	Kesinlikle panik yapılmamalıdır.	Sürücü
2	Yöneticinize ve/veya Koruma Ekibinde Koordinasyonla Görevli Kişilere haber veriniz.	Sürücü
3	Araç güvenli bir alana çekip, daha güvenli bir yere çıkınız.	Sürücü ve yolcular
4	Müdahaleler yapılırken kendimiz ve başkaları tehlikeye atılmamalıdır.	Sürücü ve yolcular

SIRA	ACİL DURUM SONRASI YAPILMASI GEREKENLER	GÖREVLİ
1	Tüm çalışanlar güvenli alanda olup olmadığı kontrol edilir.	Koruma Ekibinde Koordinasyonla Görevli Kişiler
2	Yollar açılır. Fazla sular veya karlar temizlenir.	Tüm acil durum ekipleri
3	Lağım çukurları, mikroplu tanklar ve atık su sistemleri sel sonrası insan sağlığına zarar vermemeleri için mutlaka yetkililere kontrol ettirilmelidir	Koruma Ekibinde Koordinasyonla Görevli Kişiler
4	Hasar durumu hakkında ilgililerden bilgi alınır ve İşveren / Vekili ile tesis sorumlusuna bilgi verilir.	Koruma Ekibinde Koordinasyonla Görevli Kişiler
5	Yetkili kurumların görüşlerine göre işe dönüş kararı verilmesi beklenir.	Koruma Ekibinde Koordinasyonla Görevli Kişiler
6	Çeşme suyuna kirli suyun karışma ihtimali yüksek olduğundan içilmemeli ve kullanılmamalıdır.	Tüm çalışanlar
7	İnsanlara kapalı su ve yiyecek dağıtımı yapılmalıdır.	Tüm çalışanlar ve ziyaretçiler

ACİL DURUM SEBEBİ: Sabotaj		
SIRA	ACİL DURUM ANINDA YAPILMASI GEREKENLER	GÖREVLİ
1	En yakın güvenli nokta tespit edilir.	İlk Gören
2	İlk olarak telefonla vs. Koruma Ekibinde Koordinasyonla Görevli Kişilere haber verilir.	İlk Gören
3	Oluşan tehlike büyükse ve her yeri tehdit ediyorsa tüm personel ve yetkililer tehlikeden haberdar edilir.	İlk Gören
4	Koruma Ekibinde Koordinasyonla Görevli Kişiler kararı ile acil durum teşkilatlarından (Polis / güvenlik, 112 Acil yardım /revir, İtfaiye vs.) yardım istenir. Haberleşmede iletilecek mesaj doğru, kısa, öz ve anlaşılır olmalıdır. Görevli ile konuşurken, sakin olunmalıdır ve karşı taraf söylemeden kesinlikle telefon kapatılmamalıdır.	Haberleşme Ekibi
5	Acil Durum Teşkilatına bilgiler aşağıdaki şekilde verilir; <ul style="list-style-type: none"> ◆ Mahallin yeri / açık adresi kısa ve doğru şekilde ◆ Sabotaj çeşidi ve işletmenin neresinde olduğu, ◆ Sabotaj yerinde can kaybı, yaralı v.s. olup olmadığı ◆ İhbarda bulunan kişinin adı, soyadı, telefon numarası ve işletme telefon numarası 	Haberleşme Ekibi
6	Eğer saldırgan silahsız ise yakalanmaya veya kaçması engellenmeye çalışılır.	Koruma Ekibi
7	Eğer saldırgan silahlı ise; müdahale edilmez güvenlik birimi veya polis gelmesi beklenir. Saldırgan oyalanmaya veya nereye gittiği takip edilmeye çalışılır. Araç ise aracın plakası alınır.	Koruma Ekibi

ACİL DURUM HAREKET PLANI		TD-HS-16.09-TR
		Rev no 1 Tarih: 04/11/2022
		Sayfa: 10/18

8	Saldırı bittikten sonra, saldırgan yakalanmaya çalışılırken, sabotaj sonucu çıkan acil duruma ekipler tarafından müdahale edilir. Gerekirse yardım istenir.	Tüm acil durum Ekipleri
9	İşletmede, güvenlik sağlanır.	Koruma Ekibi
10	Tehlikeli bölgeye çalışanların ve dışarıdaki kişilerin girmesi engellenir, şerit çekilir.	Koruma Ekibi
11	İlk yardım ekibi yaralananlara ilkyardım müdahalesi yapmak için müdahale ekipmanlarını alarak olay mahalline gelir ve hazır bekler.	İlkyardım Ekibi
12	Durumu en acil olan kişiden başlayarak yardıma başlanır ve ilk müdahaleleri yaparlar.	İlkyardım Ekibi
13	Yaralananlara ilkyardım yapıldıktan sonra hastaneye sevki sağlanır.	İlkyardım Ekibi
14	Yemek zehirlenmesi, yaralanma v.s. olması durumunda önce etkilenen kişiler hastaneye bildirilir.	İlkyardım Ekibi
15	Toplanma alanında (veya güvenli bir alanda) personel sayımı yapılır.	Koruma Ekibinde Koordinasyonla Görevli Kişiler
16	Acil durum ekiplerinin sevk ve idaresi sağlanır.	Koruma Ekibinde Koordinasyonla Görevli Kişiler
17	İşveren/Vekil ve tesis sorumlusu aranarak bilgi verilir.	Koruma Ekibinde Koordinasyonla Görevli Kişiler

SIRA	ACİL DURUM SONRASI YAPILMASI GEREKENLER	GÖREVLİ
1	Koruma Ekibinde Koordinasyonla Görevli Kişilerin Başkanlığındaki bir ekip tarafından olayın sebepleri araştırılır.	Koruma Ekibinde Koordinasyonla Görevli Kişiler
2	Olayda kasıt tespit edilmesi durumunda ilgili kişi veya kurumlar hakkında kanuni işlem yapılması için yetkili kurumlara müracaat edilir.	Koruma Ekibinde Koordinasyonla Görevli Kişiler
3	Ürüne ilgili bir sabotaj, radyoaktif tehlike olduğunda; Gıda güvenliği ekibi toplanarak üretim kontrol edilir. Üretilen ürünler sunulmadan ve sevk edilmeden bekletilir ve sevk edilen ürün var ise ilgili müşteriler bilgilendirilerek geri çekme prosedürüne göre işlem başlatılır. Temizlik ve dezenfeksiyon işlemleri yapılarak, gerekli hijyeni sağlanır Bulamış yada riskli gıdalar imha edilir.	Koruma Ekibinde Koordinasyonla Görevli Kişiler / Kalite Güvence Departmanı

ACİL DURUM SEBEBİ: Patlama ve Gaz Sızıntısı		
SIRA	ACİL DURUM ANINDA YAPILMASI GEREKENLER	GÖREVLİ
1	Kesinlikle panik yapılmamalıdır.	İlk Gören
2	Gaz kaçağı olan alanlarda; prizlere ve elektrik tesisatına dokunmayınız. Açık lambaları kapatmayın, kapalı olanları açmayınız. Herhangi bir tutuşturma kaynağı kullanmayınız. Gaz kaçağı vs. alanlarda cep telefonu kullanmayınız	İlk Gören
3	Çalışanların güvenli bir şekilde panik olmadan tahliye planına uygun şekilde tahliye edilmeleri sağlanır ve bölge terk edilirken çalışanlardan kalan olup olmadığı kontrol edilir. (Tahliye esnasında kalmadığından emin olmalıdır.)	Kurtarma Ekibi
4	Kurtarılması gereken malzemeleri kurtarılır ve bölgeden yanıcı, parlayıcı, patlayıcı malzemeler uzaklaştırılır.	Kurtarma Ekibi
5	Acil durum ekibindeki personelin toplanması sağlanır.	Koruma Ekibinde Koordinasyonla Görevli Kişiler
6	Özel Politika Gerektiren Çalışanlara acil durumlarda yardım etmesi için refakatçi/ler (BADY) belirlenmiştir. Acil durumlarda refakatçilerin (BADY) yardımları ile tahliye edilirler. Yanında bir refakatçisi (BADY) yoksa çevresindekilerden yardım istemelidir.	Kurtarma Ekibi
7	Ziyaretçiler nezaretçiler eşliğinde tahliye edilirler.	Kurtarma Ekibi
8	Toplanma alanında güvenlik sağlanır.	Koruma Ekibi

	ACİL DURUM HAREKET PLANI	TD-HS-16.09-TR
		Rev no 1 Tarih: 04/11/2022
		Sayfa: 11/18

9	Tehlikeli bölgeye çalışanların ve dışındaki kişilerin girmesi engellenir, şerit çekilir ve değerli eşyalar korunur. (Çalışanların vs. güvenli mesafede durması sağlanır.)	Koruma Ekibi
10	İtfaiye ve ambulans araçları için yolların açık tutulması sağlanır.	Koruma Ekibi
11	Gaz kaçağı var ise vanadan gaz kapatılmalıdır.	Teknik Müdahale Ekibi
12	Elektrik, doğalgaz ve basınçlı kapılar kapatılmalıdır	Teknik Müdahale Ekibi
13	Kapı ve pencereleri açarak içerinin havalanmasını sağlar.	Söndürme Ekibi
14	Yangın durumunda gerekli müdahale yapılır.	Söndürme Ekibi
15	Bütün personel güvenli bölgeye alınırken, acil durum ekipleri toplanarak müdahaleyi gerçekleştirir.	Tüm Acil Durum Ekipleri
16	Diğer acil durumların oluşması durumunda; talimatlara göre müdahaleler Acil Durum Ekipleri tarafından yapılır.	Tüm Acil Durum Ekipleri
17	İlk yardım ekibi yaralananlara ilkyardım müdahalesi yapmak için müdahale ekipmanlarını alarak toplanma noktasında hazır bekler	İlkyardım Ekibi
18	Durumu en acil olan kişiden başlayarak yardıma başlanır ve ilk müdahaleleri yapılır.	İlk yardım Ekibi
19	Yaralananlara ilkyardım yapıldıktan sonra revir e veya hastaneye sevki sağlanır.	İlk yardım Ekibi
20	Koruma Ekibinde Koordinasyonla Görevli Kişiler talimatı ile acil durum teşkilatlarından (Polis / güvenlik, 112 Acil yardım /revir, İtfaiye vs.) yardım istenir. Haberleşmede iletilecek mesaj doğru, kısa, öz ve anlaşılır olmalıdır. Görevli ile konuşurken, sakin olunmalıdır ve karşı taraf söylemeden kesinlikle telefon kapatılmamalıdır.	Haberleşme Ekibi
21	Acil Durum Teşkilatına bilgiler aşağıdaki şekilde verilir; <ul style="list-style-type: none"> ❖ Mahallin yeri/açık adresi kısa ve doğru şekilde ❖ Patlamanın çeşidi ve işletmenin neresinde olduğu, ❖ Patlama yerinde can kaybı veya yaralı olup olmadığı ❖ Acil Durum ihbarında bulunan kişinin adı, soyadı, telefon numarası ve işletme telefon numarası 	Haberleşme Ekibi
22	Toplanma alanında (veya Güvenli bir alanda) personel sayımı yapılır.	Koruma Ekibinde Koordinasyonla Görevli Kişiler
25	Tüm Acil Durum Ekip Başkanı ile iletişime geçilerek acil durum ekiplerinin sevk ve idaresi sağlanır. İşveren/Vekili ve tesis sorumlusu aranarak bilgi verilir.	Koruma Ekibinde Koordinasyonla Görevli Kişiler

SIRA	ACİL DURUM SONRASI YAPILMASI GEREKENLER	GÖREVLİ
1	Tüm çalışanların güvenli alanda olup olmadığını takip edilir.	Koruma Ekibinde Koordinasyonla Görevli Kişiler
2	Koruma Ekibinde Koordinasyonla Görevli Kişiler Başkanlığındaki bir ekip tarafından olayın sebepleri araştırılır.	Koruma Ekibinde Koordinasyonla Görevli Kişiler
3	Hasar durumunu ilgililerden öğrenilir.	Koruma Ekibinde Koordinasyonla Görevli Kişiler
4	Yetkil kurumların görüşlerine göre işe dönüş kararı verilmesini beklenilir.	Koruma Ekibinde Koordinasyonla Görevli Kişiler

	ACİL DURUM HAREKET PLANI	TD-HS-16.09-TR
		Rev no 1 Tarih: 04/11/2022
		Sayfa: 12/18

ACİL DURUM SEBEBİ: Gıda Zehirlenmesi		
SIRA	ACİL DURUM ANINDA YAPILMASI GEREKENLER	GÖREVLİ
1	Çalışanlar, kendilerine verilen yemeklerden dolayı topluca zehirlenebilirler. Zehirlenme belirtileri genellikle yemekten sonra 2-72 saat içerisinde gerçekleşir. İlk olgular ishal, karın ağrısı, bulantı, kusma ve terleme yakınmaları ile şikayetler gelmeye başlarlar. Kısa sürede aynı yakınmalar ile rahatsızlanan hasta sayısı artmaya başlar.	Tüm çalışanlar
2	Revirden / 112 acil servisten yardım istenir ve rahatsızlanan çalışanlar hastaneye sevk edilirler	Haberleşme Ekibi
5	Rahatsızlanan sayının çok olması durumunda; rahatsızlananlar şirket araçları ile veya gerekirse 112 acil ambulans çağrılarak en yakın sağlık kuruluşlarına sevkleri sağlanır.	Koruma Ekibinde Koordinasyonla Görevli Kişiler
6	İlk yardım ekibi ilkyardım müdahalesi yapmak için müdahale ekipmanlarını alarak olay mahalline gelir ve hazır bekler.	İlkyardım Ekibi
7	Durumu en acil olan kişiden başlayarak yardıma başlanır ve ilk müdahaleleri yaparlar.	İlkyardım Ekibi
8	İlkyardım yapıldıktan sonra durumu ağır olan kişilerin revire ve hastaneye sevk sağlanır.	İlkyardım Ekibi
9	İşletmede güvenlik sağlanır.	Koruma Ekibi
10	Bu alana şerit çekilerek korumaya alınır.	Koruma Ekibi
11	Yetkisiz kişilerin olay yerine giriş çıkışına izin verilmemelidir.	Koruma Ekibi
12	Polis, ambulans vs. araçları için yolların açık tutulması sağlanır.	Koruma Ekibi
13	Tüm Acil Durum Ekip Başkanı ile iletişime geçilerek acil durum ekiplerinin sevk ve idaresi sağlanır.	Koruma Ekibinde Koordinasyonla Görevli Kişiler
14	İşveren/Vekil ve tesis sorumlusu aranarak bilgi verilir.	Koruma Ekibinde Koordinasyonla Görevli Kişiler
15	Revir ve hastaneye gönderilen kişilerin listesi tutulur.	Koruma Ekibinde Koordinasyonla Görevli Kişiler

SIRA	ACİL DURUM SONRASI YAPILMASI GEREKENLER	GÖREVLİ
1	Koruma Ekibinde Koordinasyonla Görevli Kişiler Başkanlığındaki bir ekip tarafından olayın sebepleri araştırılır.	Koruma Ekibinde Koordinasyonla Görevli Kişiler
2	Gıda güvenliği ekibi toplanarak üretim kontrol edilir. Üretilen ürünler sunulmadan ve sevk edilmeden bekletilir ve sevk edilen ürün var ise ilgili müşteriler bilgilendirilerek geri çekme prosedürüne göre işlem başlatılır. Temizlik ve dezenfeksiyon işlemleri yapılarak, gerekli hijyeni sağlanır Bulaşmış yada riskli gıdalar imha edilir.	Koruma Ekibinde Koordinasyonla Görevli Kişiler / Kalite Güvence Departmanı
3	Olayda kasıt tespit edilmesi durumunda ilgili kişi veya kurumlar hakkında kanuni işlem yapılması için yetkili kurumlara müracaat edilir.	Koruma Ekibinde Koordinasyonla Görevli Kişiler
4	Yetkili kurumların görüşlerine göre işe dönüş kararı verilmesini beklenir.	Koruma Ekibinde Koordinasyonla Görevli Kişiler

ACİL DURUM SEBEBİ: Çevre Kazası ve Kimyasal Döküntüler		
SIRA	ACİL DURUM ANINDA YAPILMASI GEREKENLER	GÖREVLİ
1	Dökülen malzemelerin malzeme güvenlik bilgi formuna bakılır.	İlk Gören
2	Eğer madde yanıcı ise malzemeye ateşle yaklaşımaması sağlanır.	İlk Gören
3	Kimyasal dökülmesinde derhal yayılmasını engelleyici önlem alınır. Kimyasal absorban madde uygulanarak çevreye bulaşmayacak şekilde muhafaza edilir.	İlk Gören

	ACİL DURUM HAREKET PLANI	TD-HS-16.09-TR
		Rev no 1 Tarih: 04/11/2022
		Sayfa: 13/18

4	Telefonla vs. Koruma Ekibinde Koordinasyonla Görevli Kişilere haber verilir.	İlk Gören
5	Çalışanlar tehlikeden haberdar edilir.	İlk Gören
6	Tehlikeli bölgeye çalışanların ve dışarıdaki kişilerin girmesi engellenir, şerit çekilir. (Çalışanların vs. güvenli mesafede durması sağlanır.)	Koruma Ekibi
7	Dökülen malzeme toprağa dökülmüşse kürek ile toprak toplanır. Betona dökülmüşse absorban maddeler toplanır.	Kurtarma Ekibi
9	Döküme kapalı alanda ise ortam havalandırılır.	Teknik Müdahale Ekibi
10	Tüm Acil Durum Ekip Başkanları ile iletişime geçilerek acil durum ekiplerinin sevk ve idaresi sağlanır.	Koruma Ekibinde Koordinasyonla Görevli Kişiler
11	Büyük ölçekli çevre kazası ise;	
12	İşveren/Vekil ve Kampüs Amiri aranarak bilgi verilir.	Koruma Ekibinde Koordinasyonla Görevli Kişiler
13	İşletmede güvenlik sağlanır.	Koruma Ekibi
14	Koruma Ekibinde Koordinasyonla Görevli Kişiler kararı ile acil durum teşkilatları ile (Revir, İtfaiye, Güvenlik, 112 Acil Çağrı Merkezi v.s.) iletişime geçilir.	Haberleşme Ekibi
15	Yardım ihtiyacı durumunda yardım istenir.	Haberleşme Ekibi

SIRA	ACİL DURUM SONRASI YAPILMASI GEREKENLER	GÖREVLİ
1	Tüm çalışanlar güvenli alanda olup olmadığını takip edilir.	Koruma Ekibi
2	Koruma Ekibinde Koordinasyonla Görevli Kişiler Başkanlığındaki bir ekip tarafından olayın sebepleri araştırılır ve değerlendirilir.	Koruma Ekibinde Koordinasyonla Görevli Kişiler
3	Hasar durumu ilgililerden öğrenilir.	Koruma Ekibinde Koordinasyonla Görevli Kişiler
4	Toplanan tüm maddeler belirlenmiş atık yönetmeliklerine uygun olarak bertaraf edilir.	Kurtarma Ekibi

ACİL DURUM SEBEBİ: Haşere istilası		
SIRA	ACİL DURUM ANINDA YAPILMASI GEREKENLER	GÖREVLİ
1	Haşere istilasına uğrayan bölümlerde bulunan çalışanlar tahliye edilir.	Kurtarma Ekibi
2	İlgili kuruluşlardan da yardım alınarak uygun ilaçlama yapılır.	Koruma Ekibinde Koordinasyonla Görevli Kişiler
3	İlk yardım ekibi ilkyardım müdahalesi yapmak için müdahale ekipmanlarını alarak olay mahalline gelir ve hazır bekler.	İlkyardım Ekibi
4	Durumu en acil olan kişiden başlayarak yardıma başlanır ve ilk müdahaleleri yaparlar.	İlkyardım Ekibi
5	Revirden / 112 acil servisten yardım istenir ve rahatsızlanan çalışanlar hastaneye sevk edilirler.	İlkyardım Ekibi
6	Tehlikeli bölgeye çalışanların ve dışarıdaki kişilerin girmesi engellenir, şerit çekilir. (Çalışanların vs. güvenli mesafede durması sağlanır.)	Koruma Ekibi
7	Tüm Acil Durum Ekip Başkanları ile iletişime geçilerek acil durum ekiplerinin sevk ve idaresi sağlanır.	Koruma Ekibinde Koordinasyonla Görevli Kişiler
8	İşveren/Vekil ve tesis sorumlusu aranarak bilgi verilir.	Koruma Ekibinde Koordinasyonla Görevli Kişiler





ACİL DURUM HAREKET PLANI		TD-HS-16.09-TR
		Rev no 1 Tarih: 04/11/2022
		Sayfa: 14/18

SIRA	ACİL DURUM SONRASI YAPILMASI GEREKENLER	GÖREVLİ
1	Koruma Ekibinde Koordinasyonla Görevli Kişiler Başkanlığındaki bir ekip tarafından istilanın sebepleri araştırılır ve değerlendirilir.	Koruma Ekibinde Koordinasyonla Görevli Kişiler
2	İstilanın durdurulması sonrası etkilenen ekipman ve makinelerin temizlik ve dezenfeksiyonu sağlanır. Bulaşmış ve riskli gıdalar imha edilir.	Koruma Ekibinde Koordinasyonla Görevli Kişiler
3	Yetkili kurumların görüşlerine göre işe dönüş kararı verilmesi beklenilir.	Koruma Ekibinde Koordinasyonla Görevli Kişiler

ACİL DURUM SEBEBİ: Fırtına ve Yıldırım		
SIRA	ACİL DURUM ANINDA YAPILMASI GEREKENLER	GÖREVLİ
1	İşletme fırtınadan etkilenmesi veya yıldırım düşmesi halinde;	
2	Elektrik, doğalgaz, basınçlı kaplar ve ekipmanlar kapatılır.	Teknik Müdahale Ekibi
3	Çalışanların kapalı alanda kalması sağlanır.	Kurtarma Ekibi
4	Açık olan kapı ve pencereler kapatılır.	Kurtarma Ekibi
5	Yıldırım düşmesi sonucu yangın riski değerlendirilir. Yangın söz konusu ise yangın hareket planına göre hareket edilir.	Yangın Söndürme Ekibi
6	Koruma Ekibinde Koordinasyonla Görevli Kişilerin kararı ile müşteri sahasında acil durum birimlerinden (Güvenlik, Revir, İtfaiye vb.) ve 112 Acil Çağrı Merkezinden yardım istenir. Haberleşmede iletilecek mesaj doğru, kısa, öz ve anlaşılır olmalıdır. Görevli ile konuşurken, sakin olunmalıdır ve karşı taraf söylemeden kesinlikle telefon kapatılmamalıdır.	Haberleşme Ekibi
7	İlk yardım ekibi ilkyardım müdahalesi yapmak için müdahale ekipmanlarını alarak olay mahalline gelir ve hazır bekler.	İlkyardım Ekibi
8	Durumu en acil olan kişiden başlayarak yardıma başlanır ve ilk müdahaleleri yaparlar.	İlkyardım Ekibi
9	Revirden / 112 Acil Çağrı Merkezinden (Ambulans'a yönlendirir) yardım istenir ve rahatsızlanan çalışanlar hastaneye sevk edilirler	İlkyardım Ekibi
10	İşveren/Vekil ve tesis sorumlusu aranarak bilgi verilir.	Koruma Ekibinde Koordinasyonla Görevli Kişiler
11	Güvenli alanda personel sayımı yapılır.	Koruma Ekibinde Koordinasyonla Görevli Kişiler
12	Tüm Acil Durum Ekip Başları ile iletişime geçilerek acil durum ekiplerinin sevk ve idaresi sağlanır.	Koruma Ekibinde Koordinasyonla Görevli Kişiler
13	Fırtına geçene kadar dışarı çılmaz.	Koruma Ekibinde Koordinasyonla Görevli Kişiler

SIRA	ACİL DURUM SONRASI YAPILMASI GEREKENLER	GÖREVLİ
1	Hasar durumunu ilgililerden öğrenilir.	Koruma Ekibinde Koordinasyonla Görevli Kişiler
2	Koruma Ekibinde Koordinasyonla Görevli Kişiler Başkanlığındaki bir ekip tarafından olay değerlendirilir.	Koruma Ekibinde Koordinasyonla Görevli Kişiler
3	Yetkili kurumların görüşlerine göre işe dönüş kararı verilmesi beklenilir.	Koruma Ekibinde Koordinasyonla Görevli Kişiler

	ACİL DURUM HAREKET PLANI	TD-HS-16.09-TR
		Rev no 1 Tarih: 04/11/2022
		Sayfa: 15/18

ACİL DURUM SEBEBİ: Savaş		
SIRA	ACİL DURUM ANINDA YAPILMASI GEREKENLER	GÖREVLİ
1	Savaş, ülkenin tamamının acil durum önemi almasını gerektirecek bir olaydır. Savaş durumunda fabrikamızın faaliyetlerinin devamı yerel idareler ve şirket üst yönetimin alacağı kararlara bağlıdır. Zira şirketimize savaş esnasında, proseslerimizin özelliklerine bağlı olarak görevler verilebilir.	Yetkil Kurumlar
2	Savaş durumunda oluşabilecek tehlikelerin başlıcaları aşağıdaki gibidir; ◆ Bombardıman, ◆ Kimyasal serpinli, ◆ Radyoaktif serpinli, Tehlike anında, bu tehlikeleri ifade eden sirenler sivil savunma müdürlüklerince tespit edilmiştir. Muhtelif yerlerde bulunan bu sirenler tehlikenin özelliğine uygun olarak çalınarak vatandaşlara haber verilir.	Yetkil Kurumlar
3	 Sarı İkaz: Saldın ihtimali var anlamına gelir. Üç dakika sürekl düz siren sesi. Açıkta iseniz: hemen saklanabilmek için en yakın sığınma yerlerine, genel sığınaklara veya bodrum gibi sığınmaya elverişli yerlere gidiniz. İşletmede iseniz: Hemen çalıştığınız makineyi kapatıp, Elektrik şalteri ve doğalgaz vanalarını kapatıp hemen saklanabilmek için en yakın sığınma yerlerine, genel sığınaklara veya bodrum gibi sığınmaya elverişli yerlere gidiniz.	Tüm Çalışanlar ve Ziyaretçiler
4	 Kırmızı İkaz: Saldın tehlikesi var anlamındadır. Üç dakika boyunca alçalıp yükselen siren sesi. Açıkta iseniz: En yakın sığınma yerlerine, köprü altı, çukur vb yerlere saklanarak vücudunuzun açık yerlerini örterek tehlikenin geçmesini bekleyiniz. İşletmede iseniz: Sarı ikazdaki önlemleri alınız.	Tüm Çalışanlar ve Ziyaretçiler
5	 Siyah İkaz: Radyo aktif serpinli veya kimyasal saldırı tehlikesi anlamındadır. Kesik kesik siren sesi ile veya radyo ve televizyon yayınıyla duyurulur. Açıkta iseniz: En yakın sığınma yerlerine gidiniz ve vücudunuzun açıkta kalan yerlerini örtünüz. İşletmede iseniz: Sarı ikazdaki önlemleri alınız.	Tüm Çalışanlar ve Ziyaretçiler
6	 Beaz İkaz: Tehlike geçti anlamındadır. Radyo, televizyon, megafon vb. yollarla haber verilir. Bu işareti aldıktan sonra sığınma yerlerinden çıkabilirsiniz.	Tüm Çalışanlar ve Ziyaretçiler

SIRA	ACİL DURUM SONRASI YAPILMASI GEREKENLER	GÖREVLİ
1	Hasar durumunu ilgililerden öğrenilir.	Koruma Ekibinde Koordinasyonla Görevli Kişiler
2	Koruma Ekibinde Koordinasyonla Görevli Kişiler Başkanlığındaki bir ekip tarafından olay değerlendirilir.	Koruma Ekibinde Koordinasyonla Görevli Kişiler
3	Yetkil kurumların görüşlerine göre işe dönüş karar verilmesi beklenir.	Koruma Ekibinde Koordinasyonla Görevli Kişiler

ACİL DURUM SEBEBİ: Elektrik Kesintisi		
SIRA	ACİL DURUM ANINDA YAPILMASI GEREKENLER	GÖREVLİ
1	Elektrik kesintisi durumunda varsa Jeneratör devreye girmelidir. Girmemesi durumunda gerekli kontroller yapılarak devreye alınması sağlanır.	Teknik Müdahale Ekibi
2	Koruma Ekibinde Koordinasyonla Görevli Kişiler'na haber verilir.	Haberleşme Ekibi

ACİL DURUM HAREKET PLANI		TD-HS-16.09-TR
		Rev no 1 Tarih: 04/11/2022
		Sayfa: 16/18

3	Jeneratör'ün çalışmadığı veya olmadığı durumlarda; soğutucularda sıcaklığının yükseilmesi sonucu gıdalarda bozulmalar oluşabilir. Soğutucular kontrol edilmelidir.	Koruma Ekibinde Koordinasyonla Görevli Kişiler
4	Elektrik arızası durumunda elektrik bakım birimi veya yetkili elektrikçi çağınarak arızanın giderilmesi sağlanır.	Koruma Ekibinde Koordinasyonla Görevli Kişiler
5	İşveren/Vekili ve tesis sorumlusu aranarak bilgi verilir.	Koruma Ekibinde Koordinasyonla Görevli Kişiler
6	Karanlık veya yeterli aydınlığa sahip olmayan yerlerde üretim durdurulur.	Koruma Ekibinde Koordinasyonla Görevli Kişiler
7	Kısa süreli kesintilerde; ✓ Dolapların fazla açılmaması sağlanır. Bunun için çalışanlar uyanır. ✓ Ürünlerin en yakında başka bir soğutucuya alınması sağlanır.	Koruma Ekibinde Koordinasyonla Görevli Kişiler
8	Uzun süreli kesintilerde; ✓ Depolama yapılmaması sağlanır. ✓ Depoda bulunan malzemeler şirkete ait en yakın birime taşınır.	Koruma Ekibinde Koordinasyonla Görevli Kişiler
9	Diğer acil durumların oluşması durumunda; talimatlara göre müdahaleler Acil Durum Ekipleri tarafından yapılır	Tüm Acil Durum Ekipleri
10	Aksi durumda Koruma Ekibinde Koordinasyonla Görevli Kişilerin talimatlarına uygun şekilde hareket edilir.	Tüm Acil Durum Ekipleri

SIRA	ACİL DURUM SONRASI YAPILMASI GEREKENLER	GÖREVLİ
1	Hasar durumunu incelenir.	Koruma Ekibinde Koordinasyonla Görevli Kişiler
2	Riskli veya bulaşmış uygun olmayan gıda ürünleri tespit edilerek imha edilir.	Koruma Ekibinde Koordinasyonla Görevli Kişiler
3	Soğutucuların temizlik ve dezenfeksiyonu sağlanarak sıcaklık doğrulamaları yapılır.	Koruma Ekibinde Koordinasyonla Görevli Kişiler
4	Şirketin diğer birimlerine aktarılan gıdalar kontrol edilerek soğutuculara yerleştirilir.	Koruma Ekibinde Koordinasyonla Görevli Kişiler

ACİL DURUM SEBEBİ: Su Kesintisi		
SIRA	ACİL DURUM ANINDA YAPILMASI GEREKENLER	GÖREVLİ
1	Su kesintisi durumunda varsa su depolan devreye girmelidir. Girmemesi durumunda gerekli kontroller yapılarak devreye alınması sağlanır.	Teknik Müdahale Ekibi
2	Depolarda su kalmaması veya arıza durumunda; gıda güvenliği sağlamaya yönelik faaliyetlere engel oluşabilir. Bu durumda Koruma Ekibinde Koordinasyonla Görevli Kişiler'na haber verilir.	Haberleşme Ekibi
3	Su arızası durumunda bakım birimi veya yetkili su tesisatçısı çağınarak arızanın giderilmesi sağlanır.	Koruma Ekibinde Koordinasyonla Görevli Kişiler
4	İşveren/Vekili ve tesis sorumlusuna durum hakkında bilgi verilir.	Koruma Ekibinde Koordinasyonla Görevli Kişiler
5	Kısa süreli kesintilerde ve su depolarında su kalmaması durumunda; ✓ Olan suyun tutumlu bir şekilde kullanılması için çalışanlar uyanır. ✓ Seyyar su tankları ile su getirilir. (İçilebilir su)	Koruma Ekibinde Koordinasyonla Görevli Kişiler

ACİL DURUM HAREKET PLANI		TD-HS-16.09-TR
		Rev no 1 Tarih: 04/11/2022
		Sayfa: 17/18

6	Uzun süreli kesintilerde; ✓ Yemek üretimi taşıma şeklinde yapılır. ✓ Bunun için şirketin başka bir biriminden yemek yapılarak taşınır.	Koruma Ekibinde Koordinasyonla Görevli Kişiler
7	Diğer acil durumların oluşması durumunda; talimatlara göre müdahaleler Acil Durum Ekpleri tarafından yapılır	Tüm Acil Durum Ekpleri
8	Aksi durumda Koruma Ekibinde Koordinasyonla Görevli Kişilerin talimatlarına uygun şekilde hareket edilir.	Tüm Acil Durum Ekpleri

SIRA	ACİL DURUM SONRASI YAPILMASI GEREKENLER	GÖREVLİ
1	Hasar durumunu tespit edilir.	Koruma Ekibinde Koordinasyonla Görevli Kişiler
2	Koruma Ekibinde Koordinasyonla Görevli Kişiler Başkanlığındaki bir ekip tarafından sebepleri araştırılır ve değerlendirilir.	Koruma Ekibinde Koordinasyonla Görevli Kişiler
3	Ekipman, makine ve ortamın temizlik ve dezenfeksiyonu sağlanır.	Koruma Ekibinde Koordinasyonla Görevli Kişiler

ACİL DURUM SEBEBİ: Salgın ve Bulağı Hastalık		
SIRA	ACİL DURUM ANINDA YAPILMASI GEREKENLER	GÖREVLİ
1	Salgın hastalığın olduğu bölgeye çalışanların ve dışındaki kişilerin girmesi engellenir, şerit çekilir. Bu bölüm içerisinde olanların bu alan dışına çıkması engellenir. Bu alan karantıya alınır.	Koruma Ekibi
2	Üretim durdurularak İşveren/Vekili ve tesis sorumlusuna bilgi verilir.	Koruma Ekibinde Koordinasyonla Görevli Kişiler
3	İşyeri Hekimine ve varsa revire haber verilir.	Haberleşme Ekibi
4	İlk yardım ekibi ilkyardım müdahalesi yapmak için müdahale ekipmanlarını alarak olay mahalline gelir ve hazır bekler.	İlkyardım Ekibi
5	Durumu en acil olan kişiden başlayarak yardıma başlanır ve ilk müdahaleleri yaparlar.	İlkyardım Ekibi
6	Tüm çalışanlar sağlık kontrollerine tabi tutularak hastalık taşıyan olup olmadığı tespit edilir.	İşyeri Hekimi
7	Hastalık tespit edilen çalışanlar ilgili kuruluşlardan da yardım alınarak tedavi ettirilir.	Koruma Ekibinde Koordinasyonla Görevli Kişiler
8	Tüm Acil Durum Ekibi Başkan ile iletişime geçilerek acil durum ekiplerinin sevk ve idaresi sağlanır.	Koruma Ekibinde Koordinasyonla Görevli Kişiler
9	Diğer tüm personele steril koruyucu malzemeler dağıtılarak kullanılması sağlanır. Başka çalışanların vb. salgına yakalanmaları engellenir.	Koruma Ekibinde Koordinasyonla Görevli Kişiler

SIRA	ACİL DURUM SONRASI YAPILMASI GEREKENLER	GÖREVLİ
1	Koruma Ekibinde Koordinasyonla Görevli Kişiler Başkanlığındaki bir ekip tarafından salgının sebepleri araştırılır ve değerlendirilir.	Koruma Ekibinde Koordinasyonla Görevli Kişiler
2	Zarar durumu tespit edilir.	Koruma Ekibinde Koordinasyonla Görevli Kişiler
3	Tüm çalışanların sağlık tetkik ve kontrolleri tekrar yapılır.	İşyeri Hekimi / Koruma Ekibinde Koordinasyonla Görevli Kişiler

	ACİL DURUM HAREKET PLANI	TD-HS-16.09-TR
		Rev no 1 Tarih: 04/11/2022
		Sayfa: 18/18

4	Çalışma alanlarının temizlik ve dezenfeksiyonu yapılır. Riskli ürünler tespit edilerek imha edilir.	Koruma Ekibinde Koordinasyonla Görevli Kişiler
----------	---	--

Hazırlayan : Hazırlama Ekibi	Onaylayan: İşveren Vekili
------------------------------	---------------------------

ÖZGEÇMİŞ

Muhammet ÇELİK

ÖĞRENİM BİLGİLERİ:

- **Yüksek lisans** : 2023, İstanbul Gedik Üniversitesi, İş Sağlığı ve Güvenliği Anabilim Dalı, İş Sağlığı ve Güvenliği
- **Yüksek lisans** : 2018, İstanbul Beykent Üniversitesi, İş Sağlığı ve Güvenliği Anabilim Dalı, İş Sağlığı ve Güvenliği
- **Lisans** : 2011, Anadolu Üniversitesi, İşletme Fakültesi, İşletme
- **Ön lisans** : 2022 Atatürk üniversitesi, Acil Durum ve Afet Yönetimi Bölümü
- **Ön lisans** : 2013 Atatürk üniversitesi, İş sağlığı ve güvenliği Bölümü
- **Ön lisans** : 2006 Kocaeli Üniversitesi, İtfaiyecilik ve Yangın Güvenliği Bölümü

MESLEKİ DENEYİM:

- İstanbul Büyükşehir Belediyesi İtfaiye Daire Başkanlığı (18.02.2009 – Devam ediyor)
- Sabiha Gökçen Havalimanı ARFF (24.07.2006 – 15.02.2009)

TEZDEN TÜRETİLEN YAYINLAR, SUNUM VE PATENTLER:

Çelik, M., Uğur, O., (2024). Toplu yemek firması çalışanlarının acil durumlara yönelik farkındalık düzeyinin değerlendirilmesi. Akademik Gıda Dergisi, Gönderim tarihi (15.01.2024).

SERTİFİKALAR:

2019 İş Sağlığı ve Güvenliği B Sınıfı Uzmanlık	(ÇSGB)
2023 İtfaiye Elemanı Yetiştirme Eğitimi	(Kent üniversitesi SEM)
2023 Orman yangınları ile Mücadele Eğitimi	(Kent üniversitesi SEM)
2022 Acil durum ve Kriz Yöneticisi Eğitici Eğitimi	(Kent üniversitesi SEM)
2022 Kapalı Kısıtlı Alanda Çalışma Eğitici Eğitimi	(Kent üniversitesi SEM)
2022 Patlamadan Korunma Dokümanı Hazırlama Eğitimi	(Kent üniversitesi SEM)
2016 Yüksekte Çalışma Eğitici Eğitimi	(Haliç Üniversitesi SEM)
2015 Yangın Çıkış Sebebinin Tespiti Eğitimi	(İBİTEM)

2015 Olay Yeri Fotoğraflama Eğitimi	(İBİTEM)
2015 Adobe Connect 9	(Medya Soft)
2015 Adobe Captivate 8 E-eğitim	(Medya Soft)
2015 Yangına Müdahale Teknikleri Eğitimi	(İBİTEM)
2014 Tehlikeli Madde Depolama Yönetimi Eğitimi	(TKSD)
2014 Olay Sevk ve Organizasyonu Eğitimi	(İBİTEM)
2014 Tren Metro Tramvay Olaylarına Müdahale Eğitimi	(İBİTEM)
2013 Yangın Eğitici Eğitimi Sertifikası	(Yalova Üniversitesi SEM)
2013 Eğitici Eğitimi Sertifikası	(İstanbul Üniversitesi SEM)
2013 Mevzuat Bilgisi Eğitimi	(İBİTEM)
2013 Su Üstü Arama Kurtarma Sertifikası	(İBİTEM)
2013 Kentsel arama kurtarma Eğitimi	(İBİTEM)
2013 Asansör Kazaları Eğitimi	(İBİTEM)
2012 Bina Çökmeleri ve Toprak Kaymaları Eğitimi	(İBİTEM)
2012 İleri Düzey Arama Kurtarma Eğitimi	(İBİTEM)
2011 Trafik Kazaları Müdahale Eğitimi	(İBİTEM)
2011 Olay Yeri İnceleme Eğitimi (Kriminoloji)	(İBİTEM)
2011 İlk Yardım Eğitimci Eğitimi	(Aktüel İlk Yardım Eğitim Merk)
2009 Tehlikeli Maddeler Eğitimci Eğitimi	(İBİTEM)
2009 1 * Cmas Dalış Breve	(Deniz Yıldızları Eğitim Kurumu)
2009 Temel İtfaiyecilik Eğitimi Sertifikası	(İBİTEM)
2006 Uçak Kaza Kırım Ve Kurtarma Eğitimi	(HEAŞ Havacılık Eğitim Merkezi)
2006 Sivil Havacılık Eğitimi	(HEAŞ Havacılık Eğitim Merkezi)