

BARTIN ÜNİVERSİTESİ
KUTLUBEY VE AĞDACI YERLEŞKESİ MUTFAKLARI İÇERİSİNDE
GERÇEKLEŞEBİLECEK OLASI İŞ KAZALARININ OLUŞMA NEDENLERİ VE İŞ
KAZALARINI ÖNLEME
TALİMATI

1. AMAÇ

Bu talimatın amacı; mutfak içerisinde gerçekleşebilecek olası iş kazalarına karşı Bartın Üniversitesi'nde can ve mal kaybının önlenmesi veya en aza indirilmesi için alınacak tedbirleri belirtmektir.

2. KAPSAM

Bu talimat; Bartın Üniversitesi'nde mutfak içerisinde gerçekleşebilecek olası iş kazaları tehlikesi öncesinde ya da kaza oluştuğunda alınacak tedbirler ile kaza sonrasında yapılması gerekenleri kapsar.

3. SORUMLULAR

1. Acil Durum Yöneticisi
2. Acil Durum Yönetici Yardımcısı
3. Acil Durum Ekipleri

4. MUTFAK İÇERİSİNDE OLUŞABİLECEK OLASI İŞ KAZALARI

1. Düşme,
2. Kesici alet yaralanmaları,
3. Yanıklar.

4.1. MUTFAK İÇERİSİNDE OLUŞABİLECEK OLASI İŞ KAZALARININ OLUŞMA NEDENLERİ VE BU KAZALARI ÖNLEMELİK İÇİN YAPILACAKLAR

1.DÜŞME:

Oluşma Nedenleri:

- Mutfak zeminlerinin ıslak ve yağlı olması,
- Hazırlık saatinde zemine dökülen malzemeler,
- Merdivenlerde ve rampalarda kaydırmaz bant olmaması,
- Zeminde bırakılmış malzemeler kazaların başlıca nedenleri arasındadır.

Önleme Yolları:

- Kuruluş aşamasında mutfak zemininin kaydırmaz tipte endüstriyel zemin malzemeleriyle kaplanmalıdır. Eğer doğru şekilde kaplanmamışsa yerlere antislip özellikli zemin kaplaması uygulanması yapılmalıdır.
- Mutfak zemini sabahki hazırlık sürecinin ardından, gün içerisinde yoğunluğun az olduğu saatlerde ve kapanış yapıldıktan sonra temizlik malzemeleri ile doğru şekilde temizlenip kurutulmalıdır. Mutfak içerisinde veya mutfağın herhangi bir alanında ıslık silme yapıldıktan sonra yerler kurulmalıdır ve uyarı tabelası konulmalıdır.
- Rampalar ve merdiven basamakları gibi yüksekte düşme yaşanan yerler en riskli alanlardır. Bu alanlara kaydırmaz bant ya da kaydırmaz zemin kaplaması yapılmalıdır.

- Tüm mutfak personelinin, burun korumalı ve yine kaydırmaz tabana sahip terlikler giymesi gerekir.

2.KESİCİ ALET YARALANMALARI:

Oluşma Nedenleri:

- Dikkat ve konsantrasyon eksikliği
- Eğitim eksikliği,
- Daha hızlı çalışma çabası,
- Koruyucu eldiven kullanılmaması gibi sebeplerdir.

Önleme Yolları:

- Her mutfak çalışanı, işe başlar başlamaz geçmiş deneyimlerine bakılmadan güvenlik konularında eğitimden geçirilmeli; eldiven giymesi, bıçakları gelişigüzel bir şekilde bırakmaması, bıçakla hızlı hareket etmemesi ve düşen bıçağı tutmaya çalışmaması konularında bilgilendirilmelidir.
- Kesim tablası ya da küvet kaynaklı güvenlik sorunlarını önlemek için küvet üzerine sehpa şeklinde kesim tablaları eklemek yeterli olacaktır.
- Çalışma tezgâhına, sabit kesim tablasının içine oturabilen raflar sabitlenmelidir.
- Her kesim işleminden sonra bıçaklar bıçak dolabına ya da mıknatıslı bıçak askılığına konmalıdır.
- Kesici aletlerin yıkanması sırasında kesilmeye dayanıklı eldivenler kullanılarak yıkama işlemi yapılmalıdır.

3.YANIKLAR:

Oluşma Nedenleri:

- Mutfaktaki sıcak malzemelerin kontrolsüz şekilde taşınması,
- Ekipmanların doğru kullanılmaması,
- Isı kaynaklarıyla dikkatsiz çalışmalar sonucu olabilir.

Önleme Yolları:

- Mutfaktaki bütün ekipmanların kullanım talimatları çalışanlara detaylı şekilde öğretilmelidir.
- Sıcak malzemeleri bir yerden başka bir yere taşımak sıkıntılı olabilir. Bu nedenle soğumalarını beklemek gerekir. Eğer bu malzemelerin hemen taşınması gerekiyorsa arabaları kullanarak ve birden fazla kişinin yardımıyla taşımak gerekir.
- Sıcak sıvıları hareket ettirirken buldukları kapta taşma payının olduğundan emin olunmalıdır.
- Yağlara asla soğumadan herhangi bir işlem yapılmamalıdır.
- Ocak ve ızgaraları yakmada kullanılan ispiertonun çok yanıcı bir madde olduğu unutulmamalı, onunla çalışırken dikkatli olmalıdır.