

# Dışarıya Yemek Hizmeti Veren (Catering) İşletmelerde Çalışanların İş Güvenliği Bilgilerinin Değerlendirilmesi

Ümit SORMAZ<sup>a</sup>  
Necmettin Erbakan Üniversitesi

Burak Murat DEMİRÇİVİ<sup>b</sup>  
Aksaray Üniversitesi

Murat YEŞİLTAŞ<sup>c</sup>  
Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi

## Öz

Yapılan çalışmalar, dışarıya yemek hizmeti veren (catering) işletmelerde çok fazlasıyla iş kazası ve yaralanmanın olduğunu göstermektedir. İş güvenliğine yeterince önem verilmemesi ve/veya bilgi eksikliği iş kazalarının sebeplerinin başında gelmektedir. Bu çalışmada catering işletmelerinde çalışan işgörenlerin iş güvenliği bilgi düzeylerinin belirlenmesi amaçlanmıştır. Bu amaçla İstanbul Başakşehir’de yer alan İkitelli Organize Sanayi Bölgesindeki (İOSB) catering işletmelerinde çalışan işgörenlerle bir uygulama yapılmıştır. Çalışmada anket tekniğinden yararlanılarak 380 işgörenle görüşülmüştür. Çalışma sonucunda genel olarak iş güvenliğine ilişkin 10 soruya verilen cevaplarda yanlış cevap verme sıklığının yüksek olduğu görülmüştür. Çalışmada katılımcıların meslekte çalışma süreleri ile 1.ve 8. sorulara verdikleri yanıtlar ile hem mesleki eğitim alma durumları hem de İOSB’de çalışma süreleri ile 8. soruya verdikleri yanıtlar arasında istatistiksel olarak anlamlı bir farklılık olduğu belirlenmiş; bununla birlikte, diğer sorulara verilen yanıtlarladifer demografik değişkenler arasında istatistiksel olarak anlamlı bir farklılık belirlenmemiştir.

## Anahtar Kelimeler

Dışarıya Yemek Hizmeti Veren (Catering) İşletmeler; İş Güvenliği; İş Güvenliği Bilgi Düzeyi

İş güvenliği, endüstri devrimiyle birlikte önemi anlaşılmaya başlanmış, işgörenlerin çalışma esnasında sağlık ve güvenlik için gerekli olan önlemlerin alınması ve bu amaçla mesleki ve teknik konularda eğitilmeleri iş güvenliğinin öneminin artmasına sebep olmuştur. Bugün itibarıyla ülkelerin en büyük sermayeleri yetişmiş (vasıflı) işgücüdür. Ancak günümüzde teknolojinin hızla ilerlemesi, makineleşme, yeni üretim yöntemleri, işe yabancılaşma ve işyerine ait olma duygusunun zayıflaması gibi nedenler, iş kazaları ve meslek hastalıkları sonucunda yaşanan maddi ve manevi kayıpları ürkütücü boyutlara ulaştırmaktadır. Bu konuda temel hedef, iş kazaları ve meslek hastalıklarını baştan önlemek olmalıdır (Bıyıkçı, 2010).

Son 10 yıldır gelişmiş ve gelişmekte olan ülkelerde, esnek iş düzenlemeleri artarak benimsenmekte, bu

koşullar işçi sağlığı güvenliği açısından ciddi bir tehdit haline gelmektedir. Gelişmiş ülkelerde ise iş kazalarında azalma gözlenmektedir. Bununla birlikte, bu ülkelerde hizmet sektörünün büyümesiyle birlikte psiko-sosyal riskler ve kas-iskelet hastalıkları gibi yeni mesleki risklerden söz edilmektedir (Johnstone, Quinlan ve Walters, 2004, s.2).

Çalışanların sağlık ve güvenliğinin sağlanmasında devlet asli sorumludur (Olcaytı, 2011). Ülkemizde sosyal güvenlik, Cumhuriyet öncesi dönemde din, ahlak ve gelenek kuralları üzerine kurulmuş olan ahilik, loncalar ve vakıflar vasıtasıyla sağlanmaya çalışılmıştır. Osmanlı İmparatorluğu döneminde işçilerle ilgili (dinlenme ve tatil zamanları, çalışma saatleri, ücretler ve ödeme biçimi, barınma ve iş kazalarına karşı koruyucu önlemler, işyerlerinde doktor ve ilaç

<sup>a</sup> Ümit SORMAZ, Yrd. Doç. Dr., Necmettin Erbakan Üniversitesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, umitsormaz@gmail.com

<sup>b</sup> Burak Murat DEMİRÇİVİ, Yrd. Doç. Dr., Aksaray Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Turizm İşletmeciliği Bölümü, burakdemircivi@aksaray.edu.tr

<sup>c</sup> Sorumlu Yazar: Murat YEŞİLTAŞ, Yrd. Doç. Dr., Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi, Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu, Konaklama İşletmeciliği Bölümü, yesiltas.murat@gmail.com

bulundurulması, kaza halinde durumun derhal memura ya da mühendise bildirilmesi, iş kazasına uğrayan işçilere ve ölümleri hâlinde ailelerine mahkemece kararlaştırılacak bir tazminat ve yardım parası verilmesi gibi) hükümler ile sosyal hayatı düzenlemeye yönelik tedbirler alınmaya çalışılmıştır (Çalışma ve Sosyal Güvenlik Bakanlığı [ÇSGB], 2006).

2003 yılında çıkarılan “4857 sayılı İş Kanunu”, işçi ve işverenlerin çalışma ortamlarındaki haklarını ve sorumluluklarını düzenlemek amacıyla yürürlüğe girmiştir. 2004 yılında bu kanunun 85. maddesine dayanılarak hangi işlerin ağır ve tehlikeli işlerden sayılacağına ilişkin hükümleri belirlemeye dönük “Ağır ve Tehlikeli İşler Yönetmeliği” hazırlanmış ve 16 Haziran 2004 tarihli Resmî Gazetede yayımlanmıştır (<http://www.resmigazete.gov.tr/>). Bu yönetmelik ekinde gıda faaliyet alanında canlı hayvan kesimi, balıkhanede yapılan taşıma, depolama, dondurma gibi işler, soğuk hava depoları ve şoklama odalarında yapılan işler gibi işler ağır ve tehlikeli işler sınıfına alınmıştır (<http://www.resmigazete.gov.tr/>). Ayrıca, 01/01/2009 tarihi itibari ile “İş Kanunu’nun 85. maddesi gereği ağır ve tehlikeli işlerde çalışanların yaptıkları işlerle ilgili “mesleki eğitim” almaları zorunlu tutulmuştur (<http://www.iskanunu.com/>). Son olarak, 2012 yılında yapılan değişiklikler ile söz konusu kanunun beşinci bölümü olan “İş Sağlığı ve Güvenliği” bölümü yürürlükten kaldırılmıştır (<http://www.mevzuat.gov.tr/>). Bunun yerine, iş sağlığı ve güvenliğinde en iyi koşulları hedefleyerek iş yerlerinin mevcut durumunun sürekli iyileştirilmesini amaçlayan 6331 sayılı “İş Sağlığı ve Güvenliği Kanunu” 2012 yılında yürürlüğe girmiştir (ÇSGB, 2012).

Dünya Sağlık Örgütü (WHO)’ne göre, dünyada çalışan toplam 3 milyar işçinin %80’inden fazlası temel iş sağlığı hizmetlerinden yoksundur (Rantanen, 2007, s.5). Uluslararası Çalışma Örgütü (ILO)’nün yaptığı açıklamalara göre dünyada her yıl ortalama 317 milyon iş kazası meydana gelmekte, her 15 saniyede bir işçi yaralanmakta ve her gün yaklaşık 6 bin 300 kişi iş kazası veya meslek hastalıkları nedeniyle yaşamını yitirmektedir (<http://www.ilo.org/>). T.C. Sosyal Güvenlik Kurumu (SGK) verilerine göre, ülkemizde 2012 yılında 69.090’ı erkek, 5.781’i kadın çalışanla olmak üzere toplam 74.871 iş kazası ve 395 meslek

hastalığı meydana gelmiştir. Ayrıca, 744’ü iş kazası ve biri de meslek hastalığından kaynaklanan 745 ölüm; 2.036’sı iş kazası ve 173’ü de meslek hastalığından kaynaklanan 2.209 sürekli iş göremezlik hâli meydana gelmiştir. Ayrıca, söz konusu yılda gıda ürünleri imalatı sektöründe 2.972 iş kazası ve 3 meslek hastalığı meydana gelmiştir. Sektörde söz konusu yılda ortaya çıkan 13 ölüm vakasının tamamı iş kazası kaynaklıdır. Ayrıca, 56’sı iş kazası ve biri de meslek hastalığından kaynaklı 57 sürekli iş göremezlik vakası ortaya çıkmıştır ve sektördeki standardize iş kazası oranı % 116’dır. 2012 yılında içecek imalatı sektöründe meydana gelen 63 iş kazasının 3’ü ölümlü sonuçlanmıştır. Ayrıca, 12’si iş kazası, 7’si de meslek hastalığından kaynaklı toplam 19 sürekli iş göremezlik vakası meydana gelmiştir ve sektördeki standardize iş kazası oranı % 79,38’dir. Yine, yiyecek-içecek hizmet faaliyetlerinde ise 11’i ölümlü ve 8’i de sürekli iş göremezlik hâli ile sonuçlanan toplam 1.310 iş kazası meydana gelmiştir ve sektördeki standardize iş kazası oranı % 47,52’dir (<http://www.sgk.gov.tr/>).

Son yıllarda gelişmiş ülkelerdeki işletmelerde önleyici uygulamaların yaygınlaşmasına oldukça fazla önem verilmektedir (Arocena, Nuñez ve Villanueva, 2008, s.1370). Nitekim işletmelerde iş güvenliğinin yetersizliği, işletme için geri dönüşü olmayan hataların yapılmasına neden olmaktadır. Çünkü iş güvenliğine ait önlemlerin yetersiz olması iş yerinde kazaların artmasına neden olmaktadır (Birdir, Derinalp ve Çanakçı, 2013: 985). İşletmelerde meydana gelen bu kazalar işletmelere işgücü kaybı şeklinde zarar verirken çalışanı ise fiziki ve manevi yönden olumsuz olarak etkilemektedir. Bu durum, aynı zamanda, rekabet avantajı ve verimli olmak için işletmelerde gerekli olan insan kaynağının doğru kullanılmaması sorununu da doğurmaktadır. Buna ilaveten, işletmelerde meydana gelen çeşitli kazalar veya meslek hastalıkları işletmeler açısından da önemli bir maliyet unsuru konumundadır. Birçok işletme, bu tip hastalık veya kazaların maliyetlerini sayısallaştıramamaktadır. Bir başka ifadeyle maliyetlerini tam olarak tespit edememektedir. Miller ve Haslam (2009, s.164), çalışmalarında işletmelerin işgörenlerin yaralanmasının maliyetinin tespit edilmesinin oldukça zor olduğunu ve hiçbir

işletmenin böyle bir maliyeti hesaplama yoluna başvurmadığını ifade etmektedir.

### Kavramsal Çerçeve

Bu bölümde araştırma konusu ile ilgili kaynaklara değinilerek kuramsal çerçeve genelden özele çizilmek istenmiştir.

#### İş Güvenliği Kavramı

Genel anlamda güvenlik, tehlikelerden korunmayı ifade etmektedir. İşletmelerde güvenlik kavramıyla hem işgörenlerin hem de müşterilerin korunması amaçlanmaktadır. Özellikle, işgörelere ve konuklara yönelik zarar verebilecek durumların ortadan kaldırılması ve kazaların önlenmesi işletmelerdeki güvenlik kavramının odak noktasını oluşturmaktadır (Kültür ve Turizm Bakanlığı, 2012, s.31). Yüksel (2007, s.235), işçi sağlığı ve iş güvenliğini "işyerlerinde işin yürütülmesi sırasında çeşitli nedenlerden kaynaklanan sağlığa zarar verebilecek koşullardan korunmak amacıyla yapılan sistemli ve bilimsel çalışmalardır" olarak tanımlamaktadır. Bir başka ifadeyle iş güvenliği, işgörenlerin güvensiz davranışlarını ve/veya güvensiz iş çevresini önlemeyi amaçlayan ve güvenli bir iş çevresi yaratma temelinde hareket eden önleyici yaklaşımlardır (Kanten,2013, s.173; Neal ve Griffin, 2006, s.946). Yapılan çalışmalar sonucunda günümüzde iş kazalarının büyük çoğunluğunun çalışanların güvensiz ve eğitimsiz davranışları sonucu meydana geldiğini; buna ilaveten disiplinsizlik, eğitimsizlik, kurallara aykırı davranışlar, iş sağlığı ve güvenliği konusundaki bilinçsizlik, iş kazaları ve meslek hastalıklarının en önemli nedenleri arasında yer aldığını göstermektedir (Güllü ve Sarıkaya, 2009, s.21).

#### İşletmelerde İş Güvenliğinin Önemi

Herhangi bir işletmenin iş güvenliği uygulamalarının yeterli düzeyde olması, işletmenin gelişmişlik düzeyinin ve iş yaşamının kalitesinin göstergelerinden birisidir. Bir işletmenin işgörenler tarafından tercih edilebilir nitelikte bir işletme olarak gösterilmesi, toplum nezdinde işletmenin güvenilir olarak algılanması için önemlidir. İşverenler açısından işyerinde güvenliği sağlamak birinci öncelik olması bakımından önemlidir. Aynı zamanda, iş güvenliğine

yönelik önlemler almak işletme açısından yasal olarak da birinci önceliklidir. İşletmelerin bu önceliğe dikkat etmesi veya alacağı önlemlerin seviyesini artırması işletmelerin büyüklüğü ve mülkiyet durum ile yakından ilgilidir. Küçük işletmelerde ise güvenlik önlemlerinin alınması uygulanması veya bu önlemleri uygulayacak kadroların oluşturulması tamamen işverene aittir (Yeşil, 2001, s.7). İşletmeler bu anlamda iş güvenliği politikaları açısından farklı yaklaşımlar çerçevesinde hareket edebilmektedir. Yapılan bu faaliyetler ise iki grupta toplanmaktadır. Bunlar, geleneksel sistemler ve yenilikçi sistemler olarak iki başlık altında toplanmaktadır. Geleneksel sistemler risklerle ilgili davranışsal faktörleri kontrol altına almaktan ziyade tehlikeleri kontrol altına almaya odaklanmaktadır. Yenilikçi odaklı yaklaşımlar ise daha geniş bir perspektife odaklanmaktadır. Bu yaklaşımda güvenlikle ilgili bir yapı oluşturulmakta, çalışanların katılımı sağlanmakta ve davranışsal risklerin kontrol altına alınması temelli hareket edilmektedir. Önleyici yaklaşımlarda insan kaynağı önemli rol oynamaktadır (Arocena ve diğerleri, 2008, s.1371).

İşletmelerde iş güvenliğine yönelik alınan önlemler, işçinin yaşamına ve vücut bütünlüğüne yönelik tehlikelerin ortadan kaldırılmasını hedeflemektedir. Alınan önlemlerin işçilerin sağlığına yönelik oluşabilecek tehlikelerin ortadan kaldırılması veya zararların azaltılması için uygun yöntemlerin geliştirilmesi ve bütün yapılanların belirli kurallar çerçevesinde önlemler şeklinde sunulması iş güvenliği olarak ifade edilmektedir (Zorlu, 2008, s.12).

Örgütlerde işgörenleri işyerindeki güvensiz ortamdan ve davranışlardan kaynaklanan kazalardan korumaya yönelik çabalar çalışanların fiziksel ve ruhsal varlıklarını muhafaza etmeyi amaçlamaktadır (Kanten, 2012, s.157). Güvenlik önlemleri alınmış bir işyeri ortamında çalışmak her şeyden önce işçinin moral yönünden güvenli ve sağlıklı olmasını getirecektir. Bu şekilde bireyler işletmelerde üretime daha verimli katılacaktır. Aynı zamanda güvenli bir ortamda çalışan bireyler için ruhsal ve fiziksel bir iyi oluş hâli ortaya çıkaracaktır (Sabuncuoğlu, 2005, s.312). İşgörenler açısından böyle bir ortamda çalışmak bir anlamda üretim sürecine daha çabuk uyum sağlamasını ve

verimli bir şekilde çalışmasını da beraberinde getirecektir (Şahin, 2010, s.23).

### **Dışarıya Yemek Hizmeti Veren İşletmelerde (Catering) İş Güvenliği**

Yiyecek-içecek işletmelerinde iş sağlığı ve güvenliği ile ilgili tehlikelerin varlığı bilinmesine rağmen (Gleeson, 2001, s.386), aralarında otellerin, restoranların ve yiyecek-içecek hizmeti sunan kuruluşların da bulunduğu işletmelerin çalışan sayılarının azalmasıyla (çalışan sayısı 10 veya daha az) çeşitli sebeplerden dolayı (zaman ve kaynak yetersizliği gibi) ilgili mevzuatı uygulamadıkları görülmektedir (Dienstbuhl ve diğerleri, 2008).

Dışarıya yemek hizmeti veren işletmelerde çalışan iş görenler (mutfakta çalışan iş görenler), çalışma ortamı itibarıyla güvenlik şartlarını ihlal eden bazı durumlarla karşı karşıya kalabilmektedir. Dışarıya yemek hizmeti yapan işletmelere yönelik yapılan çalışmalarda, işle ilgili olarak birçok yaralanma ve hastalık meydana geldiği ve bunların birçoğunun ise rapor edilmediği belirlenmiştir (Gleeson, 2001, s.385). Dışarıya yemek hizmeti veren işletmelerde meydana gelen iş kazalarının bir kısmı, işin acele yapılması ve yetiştirilmesi için acele edilmesinden dolayı meydana gelirken bir kısmının da işletmeden kaynaklı olduğu söylenebilir. Aynı zamanda, bu alanlarda bulunan personelin kesici materyaller, sıcak malzemeler ve sıvılarla sürekli iç içe olması, işletme içindeki zemin veya merdivenlerin de dâhil olduğu fiziksel çevrenin uygun şartları içermemesi, zemin alanlarının temizliğinde kaymaya neden olabilecek bir ortamın olması iş güvenliğini tehlikeye atan koşulları oluşturmaktadır (Dienstbuhl ve diğerleri, 2008, s.21). Buna ilaveten yapılan işlerin fiziksel güç gerektirmesi, sürekli olarak ayakta kalmak, ağır malzemeler taşımak ve kaldırmak, sürekli olarak aynı hareketleri yapmak, işletmelerdeki zayıf fiziki düzenlemeler ve yüksek sayılabilecek derecede sıcak ortamlarda çalışmak (<http://osha.europa.eu>) mutfaklarda iş gören sağlığını tehdit eden ve risk kapsamında yer alan etkenlerdir.

Aralarında otellerin ve restoranların da yer aldığı mutfaklarda çalışan iş görenlerin standart iş şartlarının ve işlerinin olmaması bunun sonucunda da işle ilgili

çeşitliliğin fazlalaşması buna ilaveten, sektördeki çalışma şartlarının ve çalışma zamanının esnek olması iş görenler açısından bazı zorlukları meydana getirmektedir. Mutfaklarda çalışan iş görenlerin yukarıda ifade edilen fiziksel risklerle birlikte psiko-sosyal riskler, sosyal anlamda meydana gelen sorunlar ve uzun çalışma saatlerinin meydana getirdiği sorunlar gibi farklı risklerle de karşı karşıya olduğu bilinmektedir (<http://osha.europa.eu>). Özellikle hizmet ağırlıklı sektörlerde ve doğal olarak yiyecek-içecek işletmelerinde iş ve yaşam dengesinin olmaması, iş yükündeki belirsizlik, standart olmayan çalışma koşulları, ağır iş yükü ve zaman baskısının yarattığı stres iş görenler üzerinde olumsuz psiko-sosyal etkiler yaratabilmektedir (Kılıç ve Selvi, 2009, s.907). Bununla beraber işletmelerde uzun çalışma saatlerinin olması ve vardiyalı çalışma sistemlerinin karmaşık olması çalışanların iş performanslarının düşmesine ve buna bağlı olarak iş kazalarının artmasına neden olmaktadır. Aynı zamanda böyle bir durum iş görenlerin sağlığının da bozulmasına neden olabilmektedir (Birdir ve diğerleri, 2013, s.982).

### **Araştırmanın Amacı ve Önemi**

Bu araştırmanın amacı; İstanbul ili, Başakşehir ilçesinde bulunan İOSB'de yemek hizmeti (catering) veren firmalarda çalışan personelin iş güvenliği bilgi düzeylerini incelemektir. Ayrıca, araştırmaya katılan personelin mesleki unvanları, yaşları, eğitim seviyeleri, mesleki eğitim almış olma durumları ve mesleklerinde ve İOSB'de çalışma sürelerinin bu personelin iş güvenliği bilgi düzeylerine etki edip etmediği de ortaya konmak istenmiştir. Bu amaçla hazırlanan ankette cinsiyet, yaş, medeni durum, eğitim seviyesi, mesleki unvan, mesleki eğitim alma durumu, meslekte ve İkitelli organize sanayi bölgesinde çalışma süreleri gibi kişisel değişkenlerin yanı sıra iş güvenliği bilgi düzeyini ölçmeye yönelik 10 soru yer almıştır. Çalışmanın sonunda bu sorular ve soruların cevap şıkları şıklardan sonra parantez içinde her şıkkın katılımı ile işaretlenme sayısı ile verilmiş ve soruların doğru yanıtı olan şıklar dolgu ile belirtilmiştir (Ek 1). Çalışanların iş güvenliği ile ilgili mevcut bilgi düzeylerinin araştırılması, bu yönde mevcut durumu ortaya koyacak ve buradan hareketle varsa bilgi

eksikliklerinin tespit edilmesi sağlanabilecek ve bunun giderilmesi gerekliliği hatırlanacaktır.

### Araştırmanın Yöntemi

Bu çalışmada veriler, literatür taraması ve saha çalışması sonucunda uygulanan anket ile elde edilmiştir. Uygulanan anket, Dr. Uz eğitim merkezi (2012) tarafından verilen iş sağlığı ve iş güvenliği uzmanlığı eğitim notlarında yer alan ve bu çalışmaya uyarlanan 10 ifadeden ve demografik değişkenlerden oluşmaktadır. Hazırlanan anketler, İkitelli Organize Sanayi Bölgesi (İOSB)'nde bulunan ve hazır yemek hizmeti (catering) veren firmalarda yemek üretim bölümünde çalışan personele Haziran-Eylül 2013 tarihlerinde uygulanmıştır. Anketler, araştırmacı tarafından bizzat uygulandığından araştırmaya gönüllü bireyler katılmıştır.

### Araştırmanın Evreni ve Örnekleme

Araştırmanın evreni, İstanbul ili Başakşehir ilçesindeki İOSB'de faaliyet gösteren ve dışarıya yemek hizmeti veren firmalarda çalışan işgörenlerden oluşmaktadır. Araştırmada İOSB'nin seçilmesinin nedeni, bu bölgede 37 sanayi sitesi, 27.301 işyeri ve 200-220 bin çalışan bulunması (<http://www.iosb.org.tr/>) ve buralarda çalışanların birçoğunun yemek ihtiyaçlarının yemek hizmeti veren firmalarca karşılanıyor olmasıdır. Söz konusu bölgede 54 tane yemek hizmeti veren işletme olduğu görülmüştür (<http://www.ikitelliorg.com/>). Araştırma, İOSB'de yemek hizmeti veren ve anketin uygulanmasını kabul eden 10 işletmede çalışan 380 işgörenle gerçekleştirilebilmiştir.

### Anketlerin Değerlendirilmesi

İOSB'de faaliyet gösteren ve yemek hizmeti veren firmalarda çalışanlara uygulanan anketlerden elde edilen verilerin analizinde öncelikle cinsiyet, yaş, eğitim seviyesi gibi demografik değişkenlerin frekans ve yüzdeleri, daha sonra da iş güvenliği bilgisine yönelik 10 sorunun doğru ve yanlış cevaplanma sayıları ve yüzdeleri ortaya konarak tanımlayıcı (betimleyici) analizler gerçekleştirilmiştir. Araştırmaya katılan personelin unvanları (meslekleri), yaşları, eğitim seviyeleri, mesleki eğitim almış olma durumları ve mesleklerinde ve İkitelli organize sanayi bölgesinde

çalışma süreleri vb. nitelikleri ile iş güvenliğiyle ilgili soruları yanıtlamaları arasında anlamlı bir farklılık olup olmadığının belirlenmesi için Ki-kare bağımsızlık testinden istifade edilmiştir. "Ki-Kare bağımsızlık testi ile iki değişken arasında anlamlı bir ilişki olup olmadığı, değişkenlerin birbirinden bağımsız olup olmadığı ya da bir değişkene ilişkin verilerin diğer değişkenin farklı düzeylerine göre anlamlı bir farklılık gösterip göstermediği istatistiksel olarak test edilir" (Ural ve Kılıç, 2006, s.264). Tüm bu analizler, bilgisayar programı yardımı ile gerçekleştirilmiştir.

## Bulgular

### Katılımcıların Demografik Özellikleri

Ankete katılan 380 çalışanın %91,1'lik (346 kişi) büyük bölümü erkek çalışanlar iken aynı zamanda %47,4'lük (180 kişi) büyük bir kısmının 18 ve daha küçük yaşlardaki çalışanlardan oluştuğu görülmektedir. Büyük çoğunluğunun bekâr (%61,6) ve ortaokul mezunu (%52,9) olduğu anlaşılan çalışanlardan herhangi bir mesleki eğitim almayanların sayısı %64,2'lik oranla ilgili kategorideki en yüksek orana sahip dilimi oluşturmaktadır. Katılımcıların meslekte çalışma sürelerine bakıldığında %55,8'inin 1-5 yıl arası bir süredir mesleklerini icra ediyor oldukları anlaşılmaktadır. Katılımcıların demografik özellikleri Tablo1'de sunulmuştur.

Kategori	Alt Kategori	Frekans	Yüzde (%)
Cinsiyet	Kadın	34	8,9
	Erkek	346	91,1
	Toplam	380	100
Yaş	18 ve daha küçük	180	47,4
	19-24	26	6,8
	25-30	33	8,7
	31-36	46	12,1
	37-42	59	15,5
	43-48	26	6,8
	49-54	10	2,6
	Toplam	380	100
Medeni Durum	Evli	146	38,4
	Bekâr	234	61,6
	Toplam	380	100
Eğitim Seviyesi	Okur-yazar değil	1	0,3
	İlkokul	94	24,7
	Ortaokul	201	52,9
	Lise	57	15
	Ön lisans	20	5,3
	Lisans	5	1,3
	Lisansüstü	2	0,5
	Toplam	380	100
Meslek/Unvan	Aşçı	221	58,2
	Pastacı	62	16,3
	Kasap	42	11,1
	Bulaşıkçı	28	7,4
	Gıda Teknikeri	20	5,3
	Gıda Mühendisi	7	1,8
	Toplam	380	100
Mesleki Eğitim Alma Durumu	Mesleki Eğitim Yok	244	64,2
	Meslek Lisesi	64	16,8
	Mesleki Eğitim Merkezi	29	7,6
	Meslek Yüksekokulu	6	1,6
	Kısa Süreli Meslek Edindirme Kursu	37	9,7
	Toplam	380	100
	Meslekte Çalışma Süresi	1-5 yıl arası	212
6-10 yıl arası		42	11,1
11-15 yıl arası		38	10
16-20 yıl arası		45	11,8
21-25 yıl arası		22	5,8
26-30 yıl arası		13	3,4
31-35 yıl arası		5	1,3
36-40 yıl arası		1	0,3
41-45 yıl arası		2	0,5
Toplam		380	100
İkitelli Organize Sanayi Bölgesinde Çalışma Süresi	2 yıldan az	113	29,7
	2-5 yıl arası	127	33,4
	6-9 yıl arası	40	10,5
	10 yıl ve daha uzun	100	26,3
Toplam	380	100	

### Katılımcıların İş Güvenliği ile İlgili Soruları Doğru/Yanlış Yanıtlama Durumları

Tablo 2'de iş güvenliği bilgi düzeyini ölçmeye yönelik ankette yer alan 10 soruya katılımcılarca verilen doğru ve yanlış yanıtların dağılımları yer almaktadır.

Sorular	Yanıt Durumu	Frekans	Yüzde (%)
1. Soru	Doğru Yanıtlayanlar	267	70,3
	Yanlış Yanıtlayanlar	113	29,7
	Toplam	380	100
2. Soru	Doğru Yanıtlayanlar	199	52,4
	Yanlış Yanıtlayanlar	181	47,6
	Toplam	380	100
3. soru	Doğru Yanıtlayanlar	232	61,1
	Yanlış Yanıtlayanlar	148	38,9
	Toplam	380	100
4. Soru	Doğru Yanıtlayanlar	77	20,3
	Yanlış Yanıtlayanlar	303	79,7
	Toplam	380	100
5. Soru	Doğru Yanıtlayanlar	137	36,1
	Yanlış Yanıtlayanlar	243	63,9
	Toplam	380	100
6. Soru	Doğru Yanıtlayanlar	164	43,2
	Yanlış Yanıtlayanlar	216	56,8
	Toplam	380	100
7. Soru	Doğru Yanıtlayanlar	153	40,3
	Yanlış Yanıtlayanlar	227	59,7
	Toplam	380	100
8. Soru	Doğru Yanıtlayanlar	107	28,2
	Yanlış Yanıtlayanlar	273	71,8
	Toplam	380	100
9. Soru	Doğru Yanıtlayanlar	72	18,9
	Yanlış Yanıtlayanlar	308	81,1
	Toplam	380	100
10. Soru	Doğru Yanıtlayanlar	93	24,5
	Yanlış Yanıtlayanlar	287	75,5
	Toplam	380	100

Tablo 2'de 1. sorunun %70,3'lük pay ile en çok bilinen soru olduğu ve %18,9'lük pay ile de 9. sorunun en az bilinen soru olduğu görülmektedir. Öte yandan, 10 sorudan ilk 3 soruda yanlış yanıtlanmaya karşılık doğru yanıtlanma oranı yüksekken geriye kalan diğer 7 soruda katılımcıların doğru yanıtlara kıyasla yanlış yanıtlar verdikleri görülmektedir.

Öte yandan ankete verilen yanıtlar soru bazında (Tablo 2) değerlendirildiği gibi katılımcı bazında da değerlendirilmiş ve ortaya çıkan sonuç Tablo 3'te sunulmuştur.

**Tablo 3.** İş Güvenliği ile İlgili Soruların Katılımcı Bazında Değerlendirilmesi

Katılımcılarca Bilinen Soru Sayısı	Frekans (Katılımcı Sayısı)	Yüzde (%)
0	9	2,4
1	24	6,3
2	52	13,7
3	73	19,2
4	63	18,2
5	82	21,6
6	37	9,7
7	26	6,8
8	8	2,1
Toplam	380	100

Tablo 3'te 380 katılımcıdan 9 (%2,4)'unun 10 sorudan hiçbir soruya doğru yanıt veremedikleri görülmektedir. Katılımcılarca 10 sorudan toplamda en çok doğru yanıt verilebilen soru sayısı 82 (%21,6) katılımcı ile 5'tir. Katılımcıların büyük oranı en fazla 5 soru bilebilmiştir (mod/tepe değer). Katılımcılarca doğru yanıtlanabilen maksimum soru sayısı ise 8 katılımcı ile 10 sorudan 8'idir. Katılımcılarca bilinen ortalama soru sayısı ise  $3,9 \approx 4$ 'tür.

#### Katılımcıların Bazı Demografik Özellikleri ile İş Güvenliği ile İlgili Soruları Doğru/Yanlış Yanıtlama Durumlarının Karşılaştırılması

Bu bölümde sırasıyla katılımcıların mesleki unvanları, yaşları, eğitim seviyeleri, mesleki eğitim almış olma durumları ve mesleklerinde ve İkitelli organize sanayi bölgesinde çalışma süreleri ile sorulara verdikleri doğru/yanlış yanıtlar çapraz tablo ve Ki-kare analizi ile karşılaştırılmıştır. Her bir çapraz tablolu karşılaştırmada yukarıda sıralanan mesleki unvan, yaş, eğitim seviyesi vd. değişkenler, alt kategorileri ile birlikte her bir soru için ayrı ayrı yapıldığından fazla sayıda tablo ortaya çıkmaktadır. Bunun üzerine, her bir soru ve demografik değişkene ait çapraz tablo dağılımlarının verilmesi yerine sadece yapılan karşılaştırmalar sonrası her bir soru ve demografik değişken için ortaya çıkan Ki-kare ve anlamlılık değerlerini mevcut 10 soruya yönelik alt alta sıralayan tablolar oluşturulmuştur. Bununla birlikte, herhangi bir demografik nitelik değişkeni ile herhangi bir soruya verilen doğru/yanlış yanıtların karşılaştırılmasında istatistiksel olarak anlamlı bir farka rastlanılmışsa o değişken ve soruya ait çapraz tablo dağılımlarına yer verilerek daha detaylı bir inceleme yapılabilmesi ve

farkın nereden kaynaklandığının görülmesinin sağlanması amaçlanmıştır.

#### Katılımcıların Meslekleri (Unvanları) ile İş Güvenliği ile İlgili Sorulara Verdikleri Doğru ve Yanlış Yanıtların Karşılaştırılması

Bu karşılaştırmaya yönelik hipotezler, çift taraflı (kuyruklu) olarak aşağıdaki gibi kurulmuştur:

*H<sub>0</sub>: Dışarıya yemek hizmeti veren işletmelerde çalışan katılımcıların meslekleri/unvanları ile iş güvenliği ile ilgili sorulara verdikleri yanıtlar arasında istatistiksel olarak anlamlı bir fark yoktur.*

*H<sub>1</sub>: Dışarıya yemek hizmeti veren işletmelerde çalışan katılımcıların meslekleri/unvanları ile iş güvenliği ile ilgili sorulara verdikleri yanıtlar arasında istatistiksel olarak anlamlı bir fark vardır.*

Yukarıdaki hipotezleri sınamak için çapraz tablo ve Ki-kare analizi yapılmıştır. Katılımcıların meslekleri/unvanları (aşçı, pastacı, kasap, bulaşıkçı, gıda teknikeri ve gıda mühendisi) ile sorulara verdikleri doğru ve yanlış yanıtların dağılımlarına bakıldığında hiçbir soruya verilen yanıtta istatistiksel olarak anlamlı bir farka rastlanmamıştır ( $p > 0,05$ ). Dolayısıyla  $H_0$  kabul edilmiştir. Şöyle ki herhangi bir meslek grubu, herhangi bir soruyu doğru ya da yanlış bilme açısından bir fark göstermemiştir. Tablo4, meslek gruplarının sorulara verdikleri yanıtların dağılımlarına uygulanan Pearson Ki-Kare testi ve anlamlılık değerlerini göstermektedir.

**Tablo4.** Katılımcıların Meslekleri/Unvanları ile İş Güvenliği ile İlgili Sorulara Verdikleri Doğru ve Yanlış Yanıtların Dağılımlarına Uygulanan Ki-Kare Testi Sonuçları

Sorular	Pearson Ki-Kare	Anlamlılık (p) (çift taraflı)	5'ten küçük değer beklenen hücre
1. soru	2,408	0,790	2 hücre (%16,7)
2. soru	4,315	0,505	2 hücre (%16,7)
3. soru	3,879	0,567	2 hücre (%16,7)
4. soru	5,867	0,319	2 hücre (%16,7)
5. soru	8,568	0,128	2 hücre (%16,7)
6. soru	2,733	0,741	2 hücre (%16,7)
7. soru	2,390	0,793	2 hücre (%16,7)
8. soru	8,102	0,151	1 hücre (%8,3)
9. soru	2,731	0,741	2 hücre (%16,7)
10. soru	4,842	0,435	2 hücre (%16,7)

### Katılımcıların Yaş Grupları ile İş Güvenliği ile İlgili Sorulara Verdikleri Doğru ve Yanlış Yanıtların Karşılaştırılması

Bu karşılaştırmaya yönelik hipotezler, çift taraflı (kuyruklu) olarak aşağıdaki gibi kurulmuştur:

*Ho: Dışarıya yemek hizmeti veren işletmelerde çalışan katılımcıların yaşları ile iş güvenliği ile ilgili sorulara verdikleri yanıtlar arasında istatistiksel olarak anlamlı bir fark yoktur.*

*H1: Dışarıya yemek hizmeti veren işletmelerde çalışan katılımcıların yaşları ile iş güvenliği ile ilgili sorulara verdikleri yanıtlar arasında istatistiksel olarak anlamlı bir fark vardır.*

**Tablo5.** Katılımcıların Yaş Grupları ile İş Güvenliği ile İlgili Sorulara Verdikleri Doğru ve Yanlış Yanıtların Dağılımlarına Uygulanan Ki-Kare Testi Sonuçları

Sorular	Pearson Ki-Kare	Anlamlılık (p) (çift taraflı)	5'ten küçük değer beklenen hücre
1. soru	5,372	0,497	1 hücre (%7,1)
2. soru	3,695	0,718	1 hücre (%7,1)
3. soru	9,033	0,172	1 hücre (%7,1)
4. soru	7,513	0,276	1 hücre (%7,1)
5. soru	3,103	0,796	1 hücre (%7,1)
6. soru	6,452	0,375	1 hücre (%7,1)
7. soru	4,658	0,588	1 hücre (%7,1)
8. soru	9,222	0,161	1 hücre (%7,1)
9. soru	10,212	0,116	3 hücre (%21,4)
10. soru	4,358	0,628	1 hücre (%7,1)

Yukarıdaki hipotezleri sınamak için çapraz tablo ve Ki-kare analizi yapılmıştır. Katılımcıların yaş gruplarının (18 ve daha küçük, 19-24, 25-30, 31-36, 37-42, 43-48 ve 49-54) dağılımları ile sorulara verdikleri doğru ve yanlış yanıtların dağılımlarına bakıldığında hiçbir soruya verilen yanıtta istatistiksel olarak anlamlı bir farka rastlanmamıştır ( $p>0,05$ ). Dolayısıyla  $H_0$  kabul edilmiştir. Başka bir ifade ile herhangi bir yaş grubu, herhangi bir soruyu doğru ya da yanlış bilme açısından bir fark göstermemiştir. Tablo 5, yaş gruplarının sorulara verdikleri yanıtların dağılımlarına uygulanan Pearson Ki-Kare testi ve anlamlılık değerlerini göstermektedir.

Tablo5'te 9. soruda yaş kategorileri arasında beşten küçük değer beklenen hücre/göz sayısının 3 (19-24 yaş kategorisinde 4,9; 43-48 yaş kategorisinde 4,9 ve 49-54 yaş kategorisinde 1,9) ve oranının da %21,4 olduğu görülmektedir. Ki-kare analizinde "toplam kategori ya

da hücre sayısının en az %80'inde beklenen frekans değeri 5'ten büyük olmalıdır. (Bu şartın sağlanamaması durumunda bazı kategorilerde birleştirme yapılabilir)" (Ural ve Kılıç, 2006, s.260). Hücrelere bakıldığında en küçük beklenen değer toplamı 10 kişi olan 49-54 yaş kategorisinin "doğru yanıt verenler" kısmında 1,9 olduğu görülmüştür (gerçekleşen 1'dir). 49-54 yaş kategorisinden bir önceki yaş kategorisi olan ve 26 katılımcıdan oluşan 43-48 yaş kategorisinde de "doğru yanıt verenler" kısmında beklenen değer 4,9 olduğu görülmüştür (gerçekleşen 8'dir). Bunun üzerine bu soru için 49-54 yaş kategorisi ile bir önceki yaş kategorisi olan 43-48 yaş kategorisi, 43-54 yaş kategorisi adı altında birleştirilmiştir. Bu birleştirme sonrası Ki-kare analizi tekrar uygulanmış ve yine herhangi bir soruda istatistiksel olarak anlamlı bir fark çıkmadığı ( $p>0,05$ ) görülmüştür. Tablo6, iki alt kategorinin birleştirilmesi sonrası ortaya çıkan sonuçları göstermektedir.

**Tablo6.** Katılımcıların Birleştirilmiş Yaş Grupları ile İş Güvenliği ile İlgili Sorulara Verdikleri Doğru ve Yanlış Yanıtların Dağılımlarına Uygulanan Ki-Kare Testi Sonuçları

Sorular	Pearson Ki-Kare	Anlamlılık (p) (çift taraflı)	5'ten küçük değer beklenen hücre
1. soru	5,206	0,391	0 hücre
2. soru	2,939	0,709	0 hücre
3. soru	8,918	0,112	0 hücre
4. soru	6,558	0,256	0 hücre
5. soru	2,628	0,757	0 hücre
6. soru	4,438	0,488	0 hücre
7. soru	4,545	0,474	0 hücre
8. soru	9,146	0,103	0 hücre
9. soru	8,184	0,146	1 hücre (%8,3)
10. soru	3,690	0,595	0 hücre

### Katılımcıların Eğitim Seviyeleri ile İş Güvenliği ile İlgili Sorulara Verdikleri Doğru ve Yanlış Yanıtların Karşılaştırılması

Bu karşılaştırmaya yönelik hipotezler, çift taraflı (kuyruklu) olarak aşağıdaki gibi kurulmuştur:

*Ho: Dışarıya yemek hizmeti veren işletmelerde çalışan katılımcıların eğitim seviyeleri ile iş güvenliği ile ilgili sorulara verdikleri yanıtlar arasında istatistiksel olarak anlamlı bir fark yoktur.*

*H1: Dışarıya yemek hizmeti veren işletmelerde çalışan katılımcıların eğitim seviyeleri ile iş güvenliği ile ilgili sorulara verdikleri yanıtlar arasında istatistiksel olarak anlamlı bir fark vardır.*



Benzer biçimde, katılımcıların eğitim seviyeleri (okur-yazar değil, ilkokul, ortaokul, lise, ön lisans, lisans ve lisansüstü) ile sorulara verdikleri doğru ve yanlış yanıtların dağılımları da çapraz tablo ve Ki-Kare testi ile karşılaştırılmıştır. Analize başlamadan önce okur-yazar olmadığını ifade eden bir katılımcı, ilkokul grubu ile ve lisansüstü eğitime sahip olduklarını ifade eden iki katılımcı da lisans grubundaki beş katılımcı ile birleştirilmiştir. Dağılıma uygulanan Ki-Kare testi sonuçlarına bakıldığında herhangi bir soruda istatistiksel olarak anlamlı bir farka rastlanmamıştır ( $p>0,05$ ). Dolayısıyla  $H_0$  kabul edilmiştir. Bu sonuç, katılımcıların eğitim seviyelerinin soruları doğru bilme yönünden herhangi bir fark göstermediği veya eğitim seviyeleri ile soruları doğru ve/veya yanlış bilme yönünden bir ilişki olmadığı şeklinde yorumlanabilir. Tablo7, katılımcıların eğitim seviyeleri ile sorulara verilen yanıtların dağılımlarına uygulanan Pearson Ki-Kare testi ve anlamlılık değerlerini göstermektedir.

**Tablo7.** Katılımcıların Eğitim Seviyeleri ile İş Güvenliği ile İlgili Sorulara Verdikleri Doğru ve Yanlış Yanıtların Dağılımlarına Uygulanan Ki-Kare Testi Sonuçları

Sorular	Pearson Ki-Kare	Anlamlılık (p)(çift taraflı)	5'ten küçük değer beklenen hücre
1. soru	5,235	0,264	2 hücre (%20)
2. soru	5,447	0,244	2 hücre (%20)
3. soru	3,136	0,535	2 hücre (%20)
4. soru	0,475	0,976	2 hücre (%20)
5. soru	3,933	0,415	2 hücre (%20)
6. soru	1,574	0,813	2 hücre (%20)
7. soru	3,622	0,460	2 hücre (%20)
8. soru	9,084	0,059	1 hücre (%10)
9. soru	4,810	0,307	2 hücre (%20)
10. soru	4,601	0,331	2 hücre (%20)

#### Katılımcıların Mesleki Eğitim Alma Durumları ile İş Güvenliği ile İlgili Sorulara Verdikleri Doğru ve Yanlış Yanıtların Karşılaştırılması

Bu karşılaştırmaya yönelik hipotezler, çift taraflı (kuyruklu) olarak aşağıdaki gibi kurulmuştur:

*H<sub>0</sub>: Dışarıya yemek hizmeti veren işletmelerde çalışan katılımcıların mesleki eğitime sahip olma durumları ile iş güvenliği ile ilgili sorulara verdikleri yanıtlar arasında istatistiksel olarak anlamlı bir fark yoktur.*

*H<sub>1</sub>: Dışarıya yemek hizmeti veren işletmelerde çalışan katılımcıların mesleki eğitime sahip olma durumları ile iş güvenliği ile ilgili sorulara verdikleri yanıtlar arasında istatistiksel olarak anlamlı bir fark vardır.*

Katılımcıların mesleki eğitim alma durumları ile sorulara verdikleri doğru ve yanlış yanıtların dağılımına uygulanan Pearson Ki-kare testi ve anlamlılık değerleri Tablo8'de gösterilmiştir.

**Tablo 8.** Katılımcıların Mesleki Eğitim Alma Durumları ile İş Güvenliği ile İlgili Sorulara Verdikleri Doğru ve Yanlış Yanıtların Dağılımlarına Uygulanan Ki-Kare Testi Sonuçları

Sorular	Pearson Ki-Kare	Anlamlılık (p)(çift taraflı)	5'ten küçük değer beklenen hücre
1. soru	1,736	0,784	2 hücre (%20)
2. soru	0,266	0,992	2 hücre (%20)
3. soru	2,815	0,589	2 hücre (%20)
4. soru	5,796	0,215	2 hücre (%20)
5. soru	1,514	0,824	2 hücre (%20)
6. soru	3,369	0,498	2 hücre (%20)
7. soru	1,496	0,827	2 hücre (%20)
8. soru	10,727	0,030*	2 hücre (%20)
9. soru	6,099	0,192	2 hücre (%20)
10. soru	2,349	0,672	2 hücre (%20)

\*  $p=0,030<0,05$

Katılımcıların mesleki eğitim alma durumları (mesleki eğitim yok, meslek lisesi, mesleki eğitim merkezi, meslek yüksekokulu ve kısa süreli meslek edindirme kursu) ile sorulara verdikleri doğru ve yanlış yanıtların dağılımına bakıldığında 8. soruda (8- Makineyi çalıştırmaya başlamadan, aşağıdakilerden hangisi ilk önce kontrol edilmelidir? A) Makinenin çevresinde herhangi bir kimsenin bulunup bulunmadığı, B) Makine ayarlarının uygun olup olmadığı, C) Makine koruyucularının yerinde olup olmadığı, D) Makineye enerji sağlayan kablonun prize takılı olup olmadığı) istatistiksel olarak anlamlı bir farka rastlanmıştır ( $p=0,030<0,05$ ). Söz konusu soru için  $H_0$  reddedilmişken diğer sorular içinse  $H_0$  kabul edilmiştir. Söz konusu soruya verilen doğru ve yanlış yanıtların dağılımı Tablo9'dadır.

**Tablo9.** Katılımcıların Mesleki Eğitim Alma Durumları ile Sekizinci Soruya Verdikleri Doğru ve Yanlış Yanıtların Çapraz Tablo Dağılımı

Mesleki Eğitim Alma Durumu		Doğru Yanıtlar	Yanlış Yanıtlar	Toplam
Yok	Gözlenen	66	178	244
	Beklenen	68,7	175,3	244
	Yüzde (%)	27	73	100
Meslek Lisesi	Gözlenen	16	48	64
	Beklenen	18	46	64
	Yüzde (%)	25	75	100
Mesleki Eğitim Merkezi	Gözlenen	7	22	29
	Beklenen	8,2	20,8	29
	Yüzde (%)	24,1	75,9	100
Meslek Yüksekokulu	Gözlenen	0	6	6
	Beklenen	1,7	4,3	6
	Yüzde (%)	0	100	100
Kısa Süreli Meslek Edindirme Kursları	Gözlenen	18	19	37
	Beklenen	10,4	26,6	37
	Yüzde (%)	48,6	51,4	100
Toplam	Gözlenen	107	273	380
	Beklenen	107	273	380
	Yüzde (%)	28,2	71,8	100

Tablo9'da büyük çoğunluğu (244 kişi, %64) herhangi bir mesleki eğitim almayan katılımcılardan "kısa süreli meslek edindirme kursları"na katılanların bu soruyu diğer alt kategorilerdeki katılımcılara kıyasla beklenenden daha fazla doğru bildikleri görülmektedir (beklenen 10,4; gerçekleşen 18).

### Katılımcıların Mesleklerinde Çalışma Süreleri ile İş Güvenliği ile İlgili Sorulara Verdikleri Doğru ve Yanlış Yanıtların Karşılaştırılması

Bu karşılaştırmaya yönelik hipotezler, çift taraflı (kuyruklu) olarak aşağıdaki gibi kurulmuştur:

*Ho: Dışarıya yemek hizmeti veren işletmelerde çalışan katılımcıların mesleklerinde çalışma süreleri ile iş güvenliği ile ilgili sorulara verdikleri yanıtlar arasında istatistiksel olarak anlamlı bir fark yoktur.*

*H1: Dışarıya yemek hizmeti veren işletmelerde çalışan katılımcıların mesleklerinde çalışma süreleri ile iş güvenliği ile ilgili sorulara verdikleri yanıtlar arasında istatistiksel olarak anlamlı bir fark vardır.*

Katılımcıların mesleklerinde çalışma süreleri (1-5 yıl arası, 6-10 yıl arası, 11-15 yıl arası, 16-20 yıl arası, 21-25 yıl arası, 26-30 yıl arası, 31-35 yıl arası, 36-40 yıl arası, 41-45 yıl arası) ile sorulara verilen doğru ve yanlış yanıtların analizi öncesinde 5 katılımcıdan oluşan "31-

35 yıl arası", 1 katılımcıdan oluşan "36-40 yıl arası" ve 2 katılımcıdan oluşan "41-45 yıl arası" kategorileri, "31-45 yıl arası" adı altında birleştirilmiştir. Tablo10, söz konusu kategorilere yönelik yapılmış Pearson Ki-kare testi ve anlamlılık değerlerini göstermektedir.

**Tablo10.** Katılımcıların Meslekte Çalışma Süreleri ile İş Güvenliği ile İlgili Sorulara Verdikleri Doğru ve Yanlış Yanıtların Dağılımlarına Uygulanan Ki-Kare Testi Sonuçları

Sorular	Pearson Ki-Kare	Anlamlılık (p) (çift taraflı)	5'ten küçük değer beklenen hücre
1. soru	14,585	0,024*	2 hücre (%14,3)
2. soru	7,949	0,242	2 hücre (%14,3)
3. soru	6,546	0,365	2 hücre (%14,3)
4. soru	4,770	0,574	3 hücre (%21,4)
5. soru	6,070	0,415	2 hücre (%14,3)
6. soru	5,213	0,517	2 hücre (%14,3)
7. soru	10,020	0,124	2 hücre (%14,3)
8. soru	13,035	0,042*	2 hücre (%14,3)
9. soru	7,311	0,293	3 hücre (%21,4)
10. soru	5,315	0,504	2 hücre (%14,3)

\* p<0,05

Tablo10'da 4. ve 9. sorularda 5'ten küçük değer beklenen hücre/göz yüzdesi %21,4 olduğundan alt kategorilerden en az sayıda katılımcıya sahip iki kategorinin, yani 13 katılımcıdan oluşan "26-30 yıl arası" kategorisi ile 8 katılımcıdan oluşan "31-45 yıl arası" kategorisinin "26-45 yıl arası" adı altında birleştirilmesi düşünülse de bu sefer de çalışma yılı aralığı fazla olacağından (orta ve ileri yaşın bir arada olması, ayırım/karşılaştırma yapılamaması) söz konusu hücrelerde istatistiksel olarak anlamlı bir fark da görülmediğinden bundan vazgeçilmiştir. Öte yandan, hem 1. soruda (1-Aşağıdakilerden hangisi iş güvenliği kapsamında düşünülemez? A) Çalışanların can güvenliği, B) Alacak garantisi, C) İş yerinin güvenliği, D) Makinelerin güvenliği) hem de 8. soruda (8-Makineyi çalıştırmaya başlamadan, aşağıdakilerden hangisi ilk önce kontrol edilmelidir? A) Makinenin çevresinde herhangi bir kimsenin bulunup bulunmadığı, B) Makine ayarlarının uygun olup olmadığı, C) Makine koruyucularının yerinde olup olmadığı, D) Makineye enerji sağlayan kablonun prize takılı olup olmadığı) istatistiksel olarak anlamlı fark görüldüğünden bu iki soruda  $H_0$  reddedilmiş, diğer sorular içinse kabul edilmiştir. 1. ve 8. sorulara ilişkin beklenen ve gözlenen değerlere ait çapraz tablolar Tablo 11 ve 12'de sunulmuştur.

Tablo 11'de özellikle 16-20 ve 21-25 yıl arası bir süredir mesleklerinde çalışmakta olan katılımcıların bu soruya

diğer katılımcılara kıyasla onlardan beklenenden daha çok doğru yanıt verdikleri ve 1-5 ve 31-45 yıl arası bir süredir mesleklerinde çalışmakta olan katılımcıların bu soruya diğer katılımcılara kıyasla onlardan beklenenden daha az doğru yanıt verdikleri görülmektedir.

**Tablo 11.** Katılımcıların Mesleklerinde Çalışma Süreleri ile Birinci Soruya Verdikleri Doğru ve Yanlış Yanıtların Çapraz Tablo Dağılımı

Meslekte Çalışma Süreleri		Doğru Yanıtlar	Yanlış Yanıtlar	Toplam
1-5 yıl arası	Gözlenen	141	71	212
	Beklenen	149	63	212
	Yüzde (%)	66,5	33,5	100
6-10 yıl arası	Gözlenen	31	11	42
	Beklenen	29,5	12,5	42
	Yüzde (%)	73,8	26,2	100
11-15 yıl arası	Gözlenen	26	12	38
	Beklenen	26,7	11,3	38
	Yüzde (%)	68,4	31,6	100
16-20 yıl arası	Gözlenen	36	9	45
	Beklenen	31,6	13,4	45
	Yüzde (%)	80	20	100
21-25 yıl arası	Gözlenen	21	1	22
	Beklenen	15,5	6,5	22
	Yüzde (%)	95,5	4,5	100
26-30 yıl arası	Gözlenen	9	4	13
	Beklenen	9,1	3,9	13
	Yüzde (%)	69,2	30,8	100
31-45 yıl arası	Gözlenen	3	5	8
	Beklenen	5,6	2,4	8
	Yüzde (%)	37,5	62,5	100
Toplam	Gözlenen	267	113	380
	Beklenen	267	113	380
	Yüzde (%)	70,3	29,7	100

Tablo 12'de özellikle 6-10 ve 26-30 yıl arası bir süredir mesleklerinde çalışmakta olan katılımcıların bu soruya diğer katılımcılara kıyasla onlardan beklenenden daha çok doğru yanıt verdikleri ve 1-5 yıl arası bir süredir mesleklerinde çalışmakta olan katılımcıların da bu soruya diğer katılımcılara kıyasla onlardan beklenenden daha az doğru yanıt verdikleri görülmektedir.

**Tablo 12.** Katılımcıların Mesleklerinde Çalışma Süreleri ile Sekizinci Soruya Verdikleri Doğru ve Yanlış Yanıtların Çapraz Tablo Dağılımı

Meslekte Çalışma Süreleri		Doğru Yanıtlar	Yanlış Yanıtlar	Toplam
1-5 yıl arası	Gözlenen	49	163	212
	Beklenen	59,7	152,3	212
	Yüzde (%)	23,1	76,9	100
6-10 yıl arası	Gözlenen	18	24	42
	Beklenen	11,8	30,2	42
	Yüzde (%)	42,9	57,1	100
11-15 yıl arası	Gözlenen	9	29	38
	Beklenen	10,7	27,3	38
	Yüzde (%)	23,7	76,3	100
16-20 yıl arası	Gözlenen	16	29	45
	Beklenen	12,7	32,3	45
	Yüzde (%)	35,6	64,4	100
21-25 yıl arası	Gözlenen	6	16	22
	Beklenen	6,2	15,8	22
	Yüzde (%)	27,3	72,7	100
26-30 yıl arası	Gözlenen	7	6	13
	Beklenen	3,7	9,3	13
	Yüzde (%)	53,8	46,2	100
31-45 yıl arası	Gözlenen	2	6	8
	Beklenen	2,3	5,7	8
	Yüzde (%)	25	75	100
Toplam	Gözlenen	107	273	380
	Beklenen	107	273	380
	Yüzde (%)	28,2	71,8	100

#### Katılımcıların İkitelli Organize Sanayi Bölgesinde Çalışma Süreleri ile İş Güvenliği ile İlgili Sorulara Verdikleri Doğru ve Yanlış Yanıtların Karşılaştırılması

Bu karşılaştırmaya yönelik hipotezler, çift taraflı (kuyruklu) olarak aşağıdaki gibi kurulmuştur:

*H<sub>0</sub>: Dışarıya yemek hizmeti veren işletmelerde çalışan katılımcıların İOSB'de çalışma süreleri ile iş güvenliği ile ilgili sorulara verdikleri yanıtlar arasında istatistiksel olarak anlamlı bir fark yoktur.*

*H<sub>1</sub>: Dışarıya yemek hizmeti veren işletmelerde çalışan katılımcıların İOSB'de çalışma süreleri ile iş güvenliği ile ilgili sorulara verdikleri yanıtlar arasında istatistiksel olarak anlamlı bir fark vardır.*

**Tablo 13.** Katılımcıların İkitelli Organize Sanayi Bölgesinde Çalışma Süreleri ile İş Güvenliği ile İlgili Sorulara Verdikleri Doğru ve Yanlış Yanıtların Dağılımlarına Uygulanan Ki-Kare Testi Sonuçları

Sorular	Pearson Ki-Kare	Anlamlılık (p)(çift taraflı)	5'ten küçük beklenen hücre değer
1. soru	3,169	0,366	0 hücre
2. soru	0,648	0,885	0 hücre
3. soru	2,893	0,408	0 hücre
4. soru	1,859	0,602	0 hücre
5. soru	2,199	0,532	0 hücre
6. soru	0,959	0,811	0 hücre
7. soru	1,658	0,646	0 hücre
8. soru	12,885	0,005*	0 hücre
9. soru	2,117	0,548	0 hücre
10. soru	2,790	0,425	0 hücre

\* p=0,005&lt;0,01.

Yukarıdaki hipotezleri test etmek için katılımcıların organize sanayi bölgesinde çalışma süreleri (2 yıldan az bir süredir, 2-5 yıl arası, 6-9 yıl arası ve 10 yıl ve üzeri bir süredir) ile sorulara verdikleri doğru ve yanlış yanıtların dağılımları da çapraz tablo ve Ki-Kare testi ile karşılaştırılmıştır. Dağılıma uygulanan Ki-Kare testi sonuçlarına bakıldığında (Tablo 13) 8. soruda (8-Makineyi çalıştırmaya başlamadan, aşağıdakilerden hangisi ilk önce kontrol edilmelidir? A) Makinenin çevresinde herhangi bir kimsenin bulunup bulunmadığı, B) Makine ayarlarının uygun olup olmadığı, C) Makine koruyucularının yerinde olup olmadığı, D) Makineye enerji sağlayan kablunun prize takılı olup olmadığı) istatistiksel olarak anlamlı bir farka ( $p=0,005<0,01$ ) rastlanmaktadır. Bu soru için  $H_0$  reddedilmiş, diğer sorular içinse kabul edilmiştir. Bu soruya verilen doğru ve yanlış yanıtların çapraz tablo dağılımı ise Tablo 14'tedir.

Tablo 14'te özellikle 2-5 yıl arası bir süredir çalışan katılımcıların bu soruyu beklenenden daha az (Beklenen 35,8; gerçekleşen 23'tür.) doğru bildikleri ve 6-9 yıl arası bir süredir çalışanların da beklenenden daha fazla sayıda (Beklenen 11,3; gerçekleşen 18'dir.) doğru bildikleri görülmektedir.

**Tablo 14.** Katılımcıların İkitelli Organize Sanayi Bölgesinde Çalışma Süreleri ile Sekizinci Soruya Verdikleri Doğru ve Yanlış Yanıtların Çapraz Tablo Dağılımı

İOSB'de Çalışma Süreleri	Doğru Yanıtlar	Yanlış Yanıtlar	Toplam	
2 yıldan az	Gözlenen	34	79	113
	Beklenen	31,8	81,2	113
	Yüzde (%)	30,1	69,9	100
2-5	Gözlenen	23	104	127
	Beklenen	35,8	91,2	127
	Yüzde (%)	18,1	81,9	100
6-9	Gözlenen	18	22	40
	Beklenen	11,3	28,7	40
	Yüzde (%)	45	55	100
10-+	Gözlenen	32	68	100
	Beklenen	28,2	71,8	100
	Yüzde (%)	32	68	100
Toplam	Gözlenen	107	273	380
	Beklenen	107	273	380
	Yüzde (%)	28,2	71,8	100

## Tartışma

Günümüzde işletmeler açısından insan unsuru oldukça önemlidir. Rekabet şartlarının çok yoğun olduğu günümüz işletmelerinde insana verilen önem diğer işletmeler karşısında ve dolayısıyla rekabette bir adım öne geçmenin ilk şartı olarak ifade edilebilir. Sosyal atom olarak ifade edilen insan (Sabuncuoğlu, 2005) gerekli önemin verilmesi hâlinde işletmeyi başarıya götüren etken olabilmektedir.

İnsan unsuru, işletmeyi başarıya götüren bir unsur olmakla birlikte rekabetin oldukça şiddetli yaşandığı günümüz işletmelerinde de kârın maksimum seviyeye çıkmasında oldukça etkilidir. Bu durum, iş görene ruhsal ve sosyal yönden uygun bir ortamın sağlanmasına bağlı olduğu gibi aynı zamanda fiziksel anlamda iş şartlarının da uygun olmasına bağlıdır. İşgörenlerin işletmelerden çeşitli nedenlerden dolayı ayrılması veya uzaklaşması, işletmeler için işgücü kaybı anlamına da gelmektedir. İşgörenlerin iş kazaları gibi nedenlerden dolayı işe gelememesinin maddi kayıplara ve işletmede verimliliğin azalmasına neden olduğu söylenebilir (Sabuncuoğlu, 2005). İş kazalarının bir başka boyutu ise diğer çalışanların iş performansına olumsuz olarak yansması olasılığıdır. Bu tip kazalar, işyerinde kaza geçiren bireyin iş arkadaşı tarafından da olumsuz karşılanması, motivasyon kaybı ve yapılan iş bazında çıktı miktarının azalmasına neden olabilir. Ayrıca, kayıt altına alınmama ve iş kazasının bildirilmemesi gibi nedenlerden dolayı, SGK

rakamlarında ifade edilenden daha fazla sayıda iş kazasının olmuş olmasına da ihtimal verilebilir. Bu durum, işletmelerde iş görenlere daha fazla önem verilmesi gerekliliğini, fiziksel şartların iyileştirilmesi ve ruhsal yönden ise rahat bir çalışma ortamının oluşturulması zorunluluğunu doğurmaktadır. Bu nedenlerden dolayı iş sağlığı ve iş güvenliği konusu ile ilgili çalışmalar gün geçtikçe önem kazanmaktadır (Zorlu, 2008). Bu çalışma da bu temel çerçevesinde dışarıya yemek hizmeti veren işletmelerdeki iş görenlerin iş güvenliği ile ilgili bilgi düzeylerini ve belli demografik niteliklerin bu bilgi düzeyi açısından bir fark oluşturup oluşturmadığını ortaya koymayı amaçlamıştır.

Mutfakta rahat çalışma ortamının olması iş kazalarının önlenmesinde ve iş güvenliğinde önemli unsurlardan bir tanesidir. Bu nedenle mutfak alanlarının planlanmasının kazaları en aza indirecek nitelikte olması gerekmektedir. Sıcak olarak hazırlanan yiyeceklerin servise kadar bekleyebileceği yerlerin saptanması, mutfak zeminlerinin kaygan olmayan malzemelerden hazırlanması, tüm mutfak alanının ve özellikle tehlikelere açık alanlarda yeterli aydınlatma sağlanması, bıçak, satır gibi keskin malzemelerin uygun saklama alanlarında saklanması veya depolanması (Aktaş ve Özdemir, 2012, s.75) iş güvenliği açısından mutfaklarda yerine getirilmesi gereken önlemler arasında yer almaktadır.

Dışarıya yemek hizmeti veren tesislerdeki çalışma ortamlarında (örgütsel faktörler kaynaklı) birçok iş kazasına neden olabilecek şartlar vardır. Aynı zamanda, iş görenlerden kaynaklanan sebeplerden dolayı da iş kazaları meydana gelebilmektedir. Bu anlamda genç ve deneyimsiz iş görenler eğitimsizlikten kaynaklı nedenlerden dolayı kazalara ve bunun sonucunda da yaralanmalara maruz kalabilmektedir (Gleeson, 2001). Bu doğrultuda, çalışmada mutfak çalışanlarının iş güvenliği ile ilgili bilgi düzeylerinin irdelenmesi amaçlanmıştır. Araştırma sonucunda elde edilen bulgularda, işgörenlerin iş güvenliği bilgisine yönelik sorulara, yanlış cevap verme eğiliminde oldukları görülmüştür. Bununla birlikte araştırma sonucunda, yaş grupları ve eğitim düzeyi açısından iş güvenliğine yönelik sorular arasında istatistiksel açıdan herhangi bir anlamlı farklılık tespit edilememiştir.

Yemek üretimi yapılan alanlarda en çok karşılaşılan iş kazalarının nedenleri arasında kullanılan malzemeler konusunda eğitim eksikliğinin olmasıdır. Bu anlamda iş görenlere kullanılan malzemelerin veya makinelerin kullanım şekli ile ilgili bilgi verilmelidir. İş görenler bazı makineleri kullanmadan önce kurulması, makinelerin kullanımı esnasında bone takılması veya kullanılan takıların çıkarılması gerektiği gibi bilgiler iş görenlerle paylaşılmalıdır (Kılıç ve Selvi, 2009, s.918). Araştırmada sorulan 8 numaralı "Makineyi çalıştırmaya başlamadan, aşağıdakilerden hangisi ilk önce kontrol edilmelidir?" sorusuna verilen doğru cevaplar açısından farklılık olduğu görülmektedir. Söz konusu soruya doğru cevap verme eğilimleri bakımından nispeten deneyimsiz olan çalışanların daha başarısız oldukları gözlenmektedir.

2012 yılında kabul edilen 6331 sayılı İş sağlığı ve Güvenliği Kanunu'nun "çalışanların eğitimi" başlığı altındaki 17. maddesinin 1. fıkrası: "İşveren, çalışanların iş sağlığı ve güvenliği eğitimlerini almasını sağlar. Bu eğitim özellikle; işe başlamadan önce, çalışma yeri veya iş değişikliğinde, iş ekipmanının değişmesi hâlinde veya yeni teknoloji uygulanması hâlinde verilir. Eğitimler, değişen ve ortaya çıkan yeni risklere uygun olarak yenilenir, gerektiğinde ve düzenli aralıklarla tekrarlanır." (ÇSGB, 2012: 56) biçimindedir. Dolayısıyla, işgörenlere eğitim verilmesi iş güvenliğinin sağlanmasında öncelikli yapılacaklar arasındadır. Bu konuda verilecek seminer ve eğitimlerle mutfak personelinin iş kazası geçirme olasılığı azaltılarak iş kazası ile oluşabilecek olumsuzlukların önüne geçilmiş olunur. Sonuçları itibarıyla iş kazalarının işgörenin işe devamına ve dolayısıyla işletmenin maddi anlamda bir kaybına neden olduğu ve işgören açısından da ruhsal anlamda bir çöküntüye sebep olduğu dikkate alındığında eğitimlerin ve seminerlerin önemi daha da iyi anlaşılacaktır.

Ayrıca, söz konusu yasanın "risk değerlendirmesi, kontrol, ölçüm ve araştırma" başlığı altındaki 10. maddesinin 4. fıkrası: "İşveren, iş sağlığı ve güvenliği yönünden çalışma ortamına ve çalışanların bu ortamda maruz kaldığı risklerin belirlenmesine yönelik gerekli kontrol, ölçüm, inceleme ve araştırmaların yapılmasını sağlar." (ÇSGB, 2012, s.50) demektedir. Bu bağlamda, yine yasaya göre her ne kadar iş güvenliği uzmanı, bu

gibi çalışmalarda karar vermede etkin olsa da risk değerlendirmesi adına yapılacak araştırmaların başında mevcut ve/veya işe alınması düşünülen tüm personelin genelin yanı sıra özellikle çalışacakları sektör, iş kolu, iş yerindeki bölüm ve pozisyonları ile kullanacakları makine, teçhizat vb.ve dair iş güvenliği bilgi düzeylerini ölçmeye yönelik sınav, mülakat gibi değerlendirmelerin yapılması yerinde bir uygulama olabilir. Risk değerlendirmesi önleyici bir yaklaşımdır.

Bu doğrultuda hazır yemek üretimi yapan işletmelerdeki yöneticilere bazı önerilerin sunulması da yerinde olacaktır;

- Araştırma kapsamındaki işletmelerin işgörenleri işçi sağlığı ve iş güvenliği konusunda bilgilendirmeleri, eğitime tabi tutmaları; bununla birlikte, iş güvenliği mevzuatına yönelik çalışmaların ideal düzeyde gerçekleştirilmesine yönelik önlemleri almaları yerinde olacaktır.
- Uzun çalışma saatleri hizmet sektöründe yaygın olarak karşılaşılan sorunların başında gelmektedir. İş kazalarının meydana gelmesinde ise böyle bir sorunla yaygın olarak karşılaşılmaktadır. Bu nedenle çalışanların çalışma saatlerinin belirli bir düzen içinde yürütülmesi ve mümkün olduğu ölçüde uzun çalışma saatlerinden kaçınılması gerekmektedir.
- Yeni yasal düzenlemeler çerçevesinde işletmelerde bulundurulması gerekli iş güvenliği uzmanlarının bu sektörün özellikleri çerçevesinde iş süreçlerine yönelik belirli düzenlemeler yapması ve iş görenlere gerekli olan bilgileri sağlamaları elzemdir.
- Genel anlamda, iş güvenliğine verilen cevaplar incelendiğinde yanlış cevaplama oranları dikkat çekicidir. Bu sonuç, çalışanların iş güvenliği konusundaki bilgi eksikliklerini ortaya koyuyor denebilir. Bu doğrultuda iş güvenliği ve işgören sağlığına ilişkingerekli hizmet içi eğitimlerin sağlanması yerinde olacaktır. Söz konusu işletmelerde yöneticilerin hijyen eğitimi ve mesleki eğitimler kadar; iş güvenliği uygulamalarına yönelik eğitimlere de önem vermesi gerekliliği göze çarpmaktadır.

- Hazır yemek üretimi veren işletmelerde iş güvenliğine yönelik çalışmaların, işletme kültürünün bir parçası olarak biçimsel uygulamalar vasıtasıyla kurumsallaştırılması gerekmektedir.
- Oluşturulacak iş güvenliği kültürü çerçevesinde, örgüt geneline hâkim olacak iş güvenliği iklimi vasıtasıyla, çalışanlarda arzu edilen iş güvenliği bilgisi, tutumu ve davranışlarının yerleşmesi mümkün olacaktır.
- Bununla birlikte rutin faaliyetler, dikkatsizliğin ve dolayısıyla iş kazalarının en önemli sebeplerinden bir tanesidir. Bu nedenle iş yerlerinde monotonluğun önlemesi adına zaman zaman iş süreçlerinde belirli değişikliklerin yapılması uygun olabilecektir.
- Mutfak alanlarında fiziksel açıdan elverişsiz olan çalışma koşullarının, iş güvenliği koşullarına uygun hâle getirilmesi için mutfak planlama faaliyetlerine yeterince önem verilmesi gerekmektedir.

## Kaynakça

- Aktaş, A. ve Özdemir, B. (2012). *Otel İşletmelerinde Mutfak Yönetimi*, (Üçüncü Baskı), Ankara: Detay Yayıncılık.
- Arocena, P., Nüñez, I., ve Villanueva, M. (2008). The Impact of Prevention Measures and Organisational Factors on Occupational Injuries, *Safety Science*, 46(9), 1369-1384.
- 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, 5-8 Aralık). *Otel Mutfaklarında Çalışan İş görenlerin Sorunları*, 14. Ulusal Turizm Kongresi'nde sunuldu, Kayseri.
- 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](https://osha.europa.eu/en/publications/reports/TE7007132ENC_horeca) adresinden 03 Mart 2014'te alınmıştır.
- Dr.Uz Eğitim Merkezi. (2012). *İş Sağlığı ve İş güvenliği Uzmanlığı Eğitim Notları 1-2*, İstanbul.
- European Agency for Safety and Health at Work. (2008). *Protecting Workers in Hotels, Restaurants and Catering*, Factsheets 79, <https://osha.europa.eu/en/publications/factsheets/79> adresinden 03 Mart 2014'te alınmıştır.
- Gleeson, D. (2001). Health and Safety in the Catering Industry, *Occupational Medicine*, 51(6), 385-391.

Güllü, A. ve Sarıkaya, M. (2009). İş Hayatına Yeni Başlayacak Olan Gençlerin İş Sağlığı ve Güvenliğine Bakışı, *İş Sağlığı ve Güvenliği Dergisi*, 9(43), 19-22.

İkitelli Organize Sanayi Bölgesi (İOSB) Genel Bilgileri (2013).[http://www.iosb.org.tr/v3/index.php?option=com\\_content&view=article&id=7&Itemid=25](http://www.iosb.org.tr/v3/index.php?option=com_content&view=article&id=7&Itemid=25). adresinden 01 Ekim 2013'te alınmıştır.

İkitelli Organize Sanayi Bölgesi Özel Web Alanı, [Firma Rehberi](#) > Sektörler > Restoran Cafe Yiyecek, <http://www.ikitelliorg.com/firmalar.asp?sek=22> adresinden 02 Mart 2014'te alınmıştır.

International Labour Organization (ILO), *Safety and Health at Work*, <http://ilo.ch/global/topics/safety-and-health-at-work/lang--en/index.htm> adresinden 29 Mart 2014'te alınmıştır.

İş Kanunu, <http://www.iskanunu.com/4857-sayili-is-kanunu/245-4857-sayili-is-kanunu-maddeli-metin#81> adresinden 29 Mart 2014'te alınmıştır.

Johnstone, R., Quinlan, M. ve Walters, D. (2004). *Statutory OHS Workplace Arrangements for the Modern Labour Market*, (Working Paper: 22), Australian National University.

Kanten, S. (2013). The Relationships among Working Conditions, Safety Climate, Safe Behaviors and Occupational Accidents: An Empirical Research on the Marble Workers, *The Macrotheme Review, A Multidisciplinary Journal of Global Macro Trends*, 2(4), 173-182.

Kanten, S. (2012). Çalışma Koşullarının Fiziksel-Psikolojik Sağlık Belirtileri ve İş Kazaları ile İlişkisi: Mermer Çalışanları Örneği, *Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 4(7), 155-167.

Kılıç, G. ve Selvi, M.S. (2009). The Effects of Occupational Health and Safety Risk Factors on Job Satisfaction in Hotel Enterprises, *Ege Academic Review*, 9(3), 903-921.

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, 163-169.

Neal, A. ve Griffin, M.A. (2006). Study of the Lagged Relationships among Safety Climate, Safety Motivation, Safety Behavior, and Accidents at the Individual and Group Levels, *Journal of Applied Psychology*, 91(4), 946-953.

Olcaytu, E. (2011). *Kapıkayal/Karaisalı Kum Ocağında İş Güvenliği Risk Analizi*, Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Çukurova Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Adana.

Rantanen, J. (2007). *Basic Occupational Health Services*, Ed.: Suvi Lehtinen, (3rd Revised Edition), World Health Organization, Finnish Institute of Occupational Health, Helsinki.

Sabuncuoğlu, Z. (2005). *İnsan Kaynakları Yönetimi Uygulamalı*, (2. Baskı), Bursa: Furkan Ofset.

Şahin, S. (2010). *OHSAS - İşçi Sağlığı ve İş Güvenliğinde İnsan Kaynaklarının Yeri ve Önemi*, Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Sakarya Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Sakarya.

T.C. Başbakanlık, Mevzuat Geliştirme ve Yayın Genel Müdürlüğü, Mevzuat Bilgi Sistemi, e-mevzuat, <http://www.mevzuat.gov.tr/MevzuatMetin/1.5.4857.pdf> adresinden 29 Mart 2014'te alınmıştır.

T.C. Çalışma ve Sosyal Güvenlik Bakanlığı (ÇSGB). (2012). *6331 Sayılı İş Sağlığı ve Güvenliği Kanunu*, Art Ofset Matbaacılık, Ankara.

T.C. Çalışma ve Sosyal Güvenlik Bakanlığı (ÇSGB). (2006). *Türkiye'nin Sosyal Güvencesi Sosyal Sigortalar Kurumu'nda Değişim, 2003-2006*, Ankara.

T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı, Araştırma ve Eğitim Genel Müdürlüğü. (2012). *Yiyecek Üretimi*, Yayın No: 3384, Ankara, <http://turizmegitim.kulturuzturizm.gov.tr/ebook/yiyecekuretimi/tr/elkitabi.pdf> adresinden 17 Aralık 2013'te alınmıştır.

T.C. Resmî Gazete, (16 Haziran 2014). Sayı: 25494, *Ağır ve Tehlikeli İşler Yönetmeliği*, <http://www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2004/06/20040616.htm#8> adresinden 29 Mart 2014'te alınmıştır.

T.C. Sosyal Güvenlik Kurumu (SGK), SGK İstatistik Yıllıkları, 2012, [http://www.sgk.gov.tr/wps/portal/tr/kurumsal/istatistikler/sgk\\_istatistik\\_yilliklari/](http://www.sgk.gov.tr/wps/portal/tr/kurumsal/istatistikler/sgk_istatistik_yilliklari/) adresinden 04 Eylül 2013'te alınmıştır.

Ural, A. ve Kılıç, İ. (2006). *Bilimsel Araştırma Süreci ve SPSS ile Veri Analizi*. (Genişletilmiş 2. Baskı). Ankara: Detay Yayıncılık.

Yeşil, A. (2001). *Hazır Giyim İşletmelerinde İş Güvenliğini Sağlayabilme Durumu Üzerine Bir Araştırma*, Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Gazi Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Ankara.

Yüksel, Ö. (2007). *İnsan Kaynakları Yönetimi*, (6. Baskı). Ankara: Gazi Kitabevi.

Zorlu, A.V. (2008). *İnsan Kaynakları Açısından İşçi Sağlığı ve İş Güvenliği Tedbirleri ve Konuyla İlgili Bir Araştırma*, Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul.

## EK-1. İŞ GÜVENLİĞİ BİLGİLERİ (n=380)

1) Aşağıdakilerden hangisi iş güvenliği kapsamında düşünülemez?

- A) Çalışanların can güvenliği (37)
- B) Alacak garantisi (267)
- C) İş yerinin güvenliği (44)
- D) Makinelerin güvenliği (32)

2) Aşağıdakilerden hangisinde iş kazasından söz edilemez?

- A) Bayan sigortalının çocuk emzirmesi için ayrıldığı esnada olan kazalarda (68)
- B) İşverene ait işin yapımı sırasındaki kazalarda (75)
- C) Belediye otobüsü ile işe gelirken oluşan kazalarda (199)
- D) İş yeri bahçesinde şakalaşmalardan oluşan kazalarda (38)

3) İş kazasına neden olan emniyetsiz hareketler aşağıdakilerden hangisidir?

- A) İşçinin davranışları (232)
- B) Malzeme kalitesi (85)
- C) Çevrenin etkisi (36)
- D) Makine arızası (27)

4) Aşağıdakilerden hangisi iş kazalarını meydana getiren nedenlerden birinci sırada yer almaktadır?

- A) Nedeni bulunamayan sebepler (54)
- B) Tecrübesizlik (169)
- C) Güvensiz şartlar (77)
- D) Güvensiz hareketler (80)

5) Aşağıdakilerden hangisi iş sağlığı ve güvenliğinin amaçlarından değildir?

- A) Kaza ve hastalık şeklinde ortaya çıkan tehlikelerden çalışanları korumak (52)
- B) Çalışanların yaşam kalitesini yüksek tutmak (96)
- C) Çalışanları verimliliği ile ilgili performans verilerini değerlendirmek (137)
- D) Fiziksel olarak zarar verici etkileri asgariye indirmek (95)

6) Aşağıdakilerden hangisi iş yaşamında depresyona neden olur?

- A) İsteği bastırmak ve sıkıntıya direnmek (164)
- B) İşte sorumluluk almak (95)
- C) İş disiplinli yapmak (24)
- D) Yanlış yapmak (97)

7) Aşağıda belirtilenlerden hangileri iş yerinde sağlığı olumsuz etkileyebilecek psiko-sosyal risk etmenlerindedir?

- A) Monotonluk (74)
- B) Vardiya sistemi (72)
- C) Yetersiz iletişim (81)
- D) Hepsi (153)

8) Makineyi çalıştırmaya başlamadan aşağıdakilerden hangisi ilk önce kontrol edilmelidir?

- A) Makinenin çevresinde herhangi bir kimsenin bulunup bulunmadığı (119)
- B) Makine ayarlarının uygun olup olmadığı (69)
- C) Makine koruyucularının yerinde olup olmadığı (107)
- D) Makineye enerji sağlayan kablonun prize takılı olup olmadığı (85)

9) Kaza yerine ulaşan ilk yardımcının öncelikle yapması gereken nedir?

- A) Kendinin ve yaralıların güvenliğini sağlamak (201)
- B) Yaralıları araçtan çıkarmak (62)
- C) Kazayı yetkililere haber vermek (72)
- D) Yaralıları belirlemek (45)

10) Aşağıdakilerden hangisi kesik şeklindeki yaralanmalarda yapılan ilk yardım uygulamalarındandır?

- A) Kesilen bölgenin kalp seviyesinin altında kalmasını sağlamak (108)
- B) Yara kenarlarını birbirine yaklaştırdıktan sonra sarmak (146)
- C) Yara üzerine tentürdiyotlu pamukla sarıp sıcak tutmak (93)
- D) Yara üzerine alkol döküp açık bırakmak (33)