



Catering İşletmeleri Çalışanlarının İş Sağlığı ve Güvenliği Yönünden Farkındalık Düzeyinin Belirlenmesi¹

Determining The Awareness Level of Catering Employees in Terms of Occupational Health and Safety

Nargiza ALİEVA

Kırgızistan-Türkiye Manas Üniversitesi, Turizm Fakültesi, nargiza09152001@gmail.com

Ümit SORMAZ

Doç. Dr., Necmettin Erbakan Üniversitesi, Turizm Fakültesi, usormaz@erbakan.edu.tr

Kırgızistan-Türkiye Manas Üniversitesi, Turizm Fakültesi, umit.sormaz@manas.edu.kg

MAKALE BİLGİSİ

ÖZ

Geliş: 23.05.2024

Kabul: 22.09.2024

Anahtar Kelimeler: Turizm,
Gastronomi, İş Sağlığı ve Güvenliği,
Catering İşletmeler, Bişkek

Araştırma Makalesi

Catering işletmeleri, yoğun ve dinamik bir çalışma ortamına sahip olup, gıda hazırlama ve sunumunda çeşitli riskler barındırmaktadır. Bu nedenle, çalışanların iş sağlığı ve güvenliği (İSG) konusunda bilinçli olmaları ve gerekli önlemleri alabilmeleri büyük önem taşımaktadır. Bu araştırma, catering işletmelerinde işgörenlerin İSG konusundaki farkındalık düzeyini belirlemeyi amaçlamaktadır. Araştırmanın örneklemini, Kırgızistan'ın başkenti Bişkek şehrinde faaliyet gösteren catering işletmelerinde çalışan ve araştırmaya katılmaya gönüllü 185 işgören oluşturmaktadır. Verilerin elde edilmesi için anket tekniği kullanılmıştır. Anketler, araştırmacı tarafından Şubat-Mart 2024 tarihleri arasında bizzat uygulandığından araştırmaya gönüllü bireyler katılmıştır. Elde edilen veriler bir istatistik paket programında değerlendirilmiştir. Katılımcılara ait demografik ve mesleki verilerin değerlendirilmesinde "frequence" ve "yüzde" değerler kullanılırken İSG bilgi düzeyleri ve uygulamalarının değerlendirilmesinde "Independent-Samples T Test" kullanılmıştır. Araştırma sonucunda; İSG eğitimlerinin çalışanlarda İSG farkındalığının oluşturulmasında olumlu bir etkiye sahip olduğunu ve işgörenlerin İSG tanım ve süreçleri ile kişisel korunma tedbirleri konularında yüksek, ancak mevzuat konularında düşük olduğu sonucuna ulaşılmıştır. Araştırma sonucuna göre; İSG eğitimi yeni işe başlayanlara mutlaka verilmesi gerekliliği işletmelerde İSG'den sorumlu alanında uzman bir personelin istihdam edilmesi gerekliliği önerilmiştir.

ABSTRACT

Catering businesses have a busy and dynamic working environment and involve various risks in food preparation and presentation. Therefore, it is of great importance that employees are aware of Occupational Health and Safety (OHS) and can take the necessary precautions. This research aims to determine the awareness level of employees in catering businesses about OHS. The sample of the research consists of 185 employees working in catering businesses operating in the city of Bishkek, the capital of Kyrgyzstan, and who volunteered to participate in the research. Survey technique was used to obtain data. Since the surveys were administered personally by the researcher between February and March 2024, volunteers participated in the research. The obtained data were evaluated in a statistical package program. While "frequency" and "percentage" values were used to evaluate demographic and occupational data of the

ARTICLE INFO

Received: 23.05.2024

Accepted: 22.09.2024

¹ Bu araştırma, "Catering İşletmeleri Çalışanlarının İş Sağlığı ve Güvenliği Yönünden Farkındalık Düzeyinin Belirlenmesi" başlıklı tez çalışmasından üretilmiştir.

Keywords: Tourism, Gastronomy, Occupational Health and Safety, Catering Business, Bishkek

participants, "Independent-Samples T Test" was used to evaluate OHS knowledge levels and practices. As a result of the research; it has been concluded that OHS trainings have a positive effect on creating OHS awareness among employees and that employees are high on OHS definitions and processes and personal protection measures, but low on legislation issues. According to the research results; it has been suggested that OHS training should be given to new hires and that a specialist in the field responsible for OHS should be employed in businesses.

Research Article

1. GİRİŞ

Catering işletmeleri, günümüzde turizm ve gıda endüstrisi sektörlerinde en çok hizmet veren işletmelerin içerisinde yer almaktadır. Bu işletmeler yiyecek ve içecek hizmetlerinin sunulduğu ve genellikle toplu etkinlikleri organize eden işletmedir. Catering işletmeleri, genellikle hızlı tempolu bir çalışma ortamına sahiptir ve bu nedenle iş sağlığı ve güvenliği önlemleri dikkatli bir şekilde uygulanması gerekmektedir. İş sağlığı ve güvenliği farkındalığı işverenler, yöneticiler ve işgörenlerde oluşturulması başta işgörenler olmak üzere tüm düzeylerde çalışan personel için önemlidir.

Günümüzde gelişen teknoloji ile işletmelerde işgörenlerin kullandığı ekipmanların sayıları artmış ve nitelikleri gelişmiştir. Ancak, çalışma şartlarında ki değişimden kaynaklanan tehlikelere karşı alınan önlemler neticesinde işgörelere güvenli bir ortam oluşturulması gerekmektedir. İşgörenler için iş yerindeki risklerden korunmak, tehlikeleri azaltılmak ve güvenli bir iş ortamı oluşturmak işverenlerin ve yöneticilerin sorumluluğunda olan önemli bir güvenlik konusudur.

Catering işletmeleri; sadece yemeğin hazırlığı değil, yemekte kullanılacak malzemelerin satın alınması, depolanması, taşınması, yemek için hazırlanması, hazırlanan yemeğin servisi ve sonrasında ki tüm temizlik işlerini kapsamaktadır. Bu nedenle, yoğun olarak çalışılan ve genel olarak eğitim düzeyi orta ve alt düzeydeki personelin istihdam edildiği bu işletmeler de iş kazası riskleri çoktur. İşgörenlerin sağlığının korunması, işletmenin faaliyetlerine devam edebilmesi ve büyümesi için bu işletmelerde iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini tam olarak uygulamak önemlidir. Bu araştırma; catering işletmelerinde işgörenlerin iş sağlığı ve güvenliği açısından farkındalık düzeyini belirlemek ve farkındalıklarının artması konusunda öneriler geliştirilmesi amaçlanmıştır. Araştırmada; catering işletmelerinde işgörenlerin iş sağlığı ve güvenliği konusunda farkındalık düzeylerinin belirlenmesi, bunun artırılmasına yönelik öneriler geliştirilmesi ve catering işletmelerinde iş sağlığı ve güvenliği uygulamalarının tespit edilmesi hedeflenmiştir.

2. KAVRAMSAL ÇERÇEVE

2.1. Catering İşletmeleri Tanımı ve Önemi

Kelime anlamı olarak catering kelimesinin Türkçe karşılığı "yemek servisi, yemek hizmeti, yiyecek içecek yemek tedarikidir" (TDK, 2024). Catering, müşterinin seçtiği yerde, müşteri ve catering şirketi tarafından ortak kararlaştırılan bir bedelle, şefler ve servis ekiplerinin yemek pişirip servis yapmasıdır. Catering, müşterinin istekleri ve sektörün ihtiyacına uygun yiyecek içecekleri, uygun zamanda, uygun yerde ve uygun bir sunumla tedarik etme faaliyetlerinin hepsini kapsamaktadır (URL-1, 2024).

Hazır yemek teknolojisi, tüketiciye hazır biçimde sunulmak için hazırlanan gıdaların ön işlemlerden geçirildikten ve pişirildikten veya değişik saklama yöntemleri uygulandıktan sonra uzun süre korunarak depolanması ve tüketiciye ulaştırılması işlemleri anlamına gelmektedir (Dilek ve İnan, 2017). Günümüzde catering kelimesi daha çok yemek fabrikası, toplu yemek üretimi, endüstriyel yemek üretimi gibi kavramlarla özdeş olarak kullanılmaktadır (Arslan, 2020).

Günümüzde fazla sayıda çalışana sahip olan firmalar, personellerinin beslenme ihtiyacını gidermek için catering işletmeleri ile anlaşmaktadır. Bu durum, toplu beslenmenin temel halidir. Ancak günümüzde toplu beslenme sadece firmalarda görülmez. Ayrıca; yoğun biçimde nüfusun bulunduğu huzur evleri, hastaneler, öğrenci yurtları gibi kurumlarda ve düğün, cenaze, sünnet, toplantı gibi etkinliklerde de Catering işletmelerinin hizmetlerine ihtiyaç duyulmaktadır (Dilek ve İnan, 2017).

2.2. Catering İşletmelerinin Tarihi

Catering işletmeleri, 1990'lı yıllarının başında ortaya çıkmıştır. Fransa catering'in doğum yeri olarak kabul edilir ve kurucusu Jean Francois Vatel'dir. Kral XIV. Louis'in hükümdarlığı sırasında, çeşitli ikramların yer aldığı açık hava ziyafetleri ve çok sayıda misafir için büyük bir eğlence programı ilk kez orada yapılmaya başlanmıştır (URL-2, 2024). Genel olarak yemek hizmetlerinin tarihi, insan toplumunun evriminin ve yemek, kutlama ve konukseverlik arzusunun bir kanıtıdır. Antik uygarlıkların abartılı ziyafetlerinden günümüz catering sektörüne kadar beceri ve detaylara dikkat gerektiren özel bir mesleğe dönüşmüştür (URL-3, 2024).

1960'lı yıllardan sonra farklı işletmeler açılmış ve beraber dışarıda yemek yeme alışkanlıkları değişim göstermiştir. İnsanların dışarıdan aşçıları istihdam ederek evde yemek hizmeti alması ile de hazır yemek sistemi başlamıştır. 1970'li yıllarda bazı hazır yemek işletmeleri kurularak hizmet verilmiştir. Böylece ilk catering hizmetleri işletmeler boyutunda faaliyete geçmiştir (Gürsoy, 1995). Dışarıda yemek yiyen insan sayısının taleplerini karşılamak için catering fabrikaları sayıları ve büyüklükleri giderek artmaya başlamıştır.

2.3. Catering Yapısı ve Çeşitleri

Günümüzün restoran ve hızlı gıda satış yerlerinin kökeni geçmişte uzun yolda konaklayanlar için hizmet veren hanlar ve kervansaraylara dayanmaktadır. Bugün bu tür catering işletmeleri oldukça popülerdir. Bu işletmeler; inşaat veya firmaların alanlarında, büyük ofis merkezlerinde, yani kalabalık insan gruplarına sıcak yemek sağlanmasının gerekli olduğu yerlerde hizmet vermektedir (Akçadağ ve Yıldırım, 2004). Bu işletmeler, insanların toplu olarak beslenme ihtiyacını karşılamayı hedefleyerek yemek üretmektedirler. Bu nedenle, bu işletmelerin yiyecek hazırlama, pişirme ve sunum teknikleri diğer yiyecek ve içecek işletmelerine göre farklılıklar göstermektedir. Catering firmalarının faaliyet gösterdiği sektör, toplu yemek endüstrisi olarak adlandırılabilir (Dilek ve İnan, 2017).

Catering işletmelerinin rekabet açısından üretim maliyetleri gün geçtikçe önem kazanmaktadır. Bu yüzden, catering işletmeleri maliyetlerini azaltma ve bu amaçla çeşitli yöntemler deneme konusunda çaba sarf etmektedir. Aynı şekilde, maliyetlerin düşürülmesi kadar müşteri memnuniyeti de önemli hale gelmiştir. Firmalar, müşteri memnuniyetini sağlamak için müşteriye değer sağlayan bir değer zinciri oluşturmayı gereklilik olarak görmektedirler (Grunert vd., 2005).

Tüketicilerin beslenme ihtiyacını karşılamak amacıyla kurulan ve yiyeceklerin sipariş alınmasından hazırlanması ve teslim edilmesine kadar birçok etkinliği organize eden catering işletmelerini birkaç bölüme ayırmışlardır, bunlar aşağıdaki gibidir (Czarniecka-Skubina ve Rutkowska, 2015);

Sosyal Catering: Sosyal hizmetlerin pazarı (sözleşmeli veya imtiyazlı olan), sanayi şirketleri, kantinler, sosyal yardım merkezleri, konferanslar, hastaneler, barlar ve açık büfeler gibi kuruluşlar oluşturmaktadır.

Demiryolu Catering: Demiryolu işletmelerinde, seyahat esnasında sunulan, yemek üretiminde ve satışında bulunan kuruluşlardır (Yabancı, 2018).

Kapıdan Kapıya Servis Anlamına Gelen Office Catering: "Paket yemek servisi" de denilen sistemde genellikle hizmet, ısıtma ve temizlik imkanlarının olmadığı, iş merkezlerinde bulunan kişilere hizmet vermek üzere önceden hazırlanmış salatalar, sandviçler, hazır gıdalar, sıcak yemekler gibi hazırlanması kolay ve pratik yemeklerden oluşmaktadır (Sevinç, 2010).

Air Catering: Havayolu şirketleri ve yolcuları için, yiyeceklerden içeceklere çok çeşitli hizmet veren havayolu ikram şirketidir. Havayolu işletmelerinde yiyecek içecek hizmetleri terminalde verilen hizmetler ve uçakta verilen hizmetler olarak ikiye ayrılır. Havaalanlarında bulunan işletmelerde yiyecek ve içecekler self servis, garson ile yapılan servisler ve makineler ile sağlanır (Çınar, 2004).

Açık Büfe Catering: Çok sayıda farklı yemek seçeneği hazırlanarak metal tepsiler üzerinde ve alttan ısıtma ile sıcak kalacak şekilde hazırlanır ve servis edilir. Müşteriler diledikleri yemeği arzu ettikleri kadar alırlar. Kimi zaman self-servis şeklinde de olabilir. Zamandan ve paradan tasarruf için iyi bir seçimidir (Çınar, 2004).

2.4. Catering İşletmeleri İşgörenlerinin İş Sağlığı ve Güvenliğinin Kırgızistan'daki Durumu

Catering işletmeleri, Kırgızistan gibi ülkelerde de önemli bir yere sahiptir. Genellikle yerel lezzetleri ve geleneksel yemekleri sunmanın yanı sıra uluslararası mutfakları da müşterilere sunan bu işletmeler; restoranlar, oteller, turistik tesisler ve özel etkinlikler için yemek hizmeti vermektedir. Kırgızistan gibi turizm sektörünün geliştiği ve özel etkinliklerin artmasıyla birlikte büyümeye devam eden bir ülkede, işgörenlerin sağlığı korumak ve garanti

altına almak için iş sağlığı ve güvenliği konusunda yerel düzenlemelere ve uluslararası standartlara uyum sağlamak gerekmektedir. Bunun sağlanmasında, yerel ve ülke yönetimlerinin çıkardıkları yasa, yönetmelikler ile yapacakları denetimler kadar işletmelerde ki bilinçli yöneticiler de önemlidir.

2.2. İSG Kavramı

2.2.1. İş Sağlığı ve İş Güvenliği Tanımı ve Önemi

İş sağlığı; “her meslekteki işçilerin fiziksel, ruhsal ve sosyal iyiliklerini en üst düzeyde koruma ve geliştirmeyi; işçilerin çalışma koşullarından ötürü sağlıklarını kaybetmelerinin önlenmesini; işçilerin işyerindeki sağlığa zararlı faktörlerden kaynaklanan risklerden korunmasını; işçinin fiziksel ve psikolojik donanımına uygun işte işgörenlerin sağlanmasını ve özetle işin insana uyarlanması ve her insanın işine adapte edilmesini amaçlar” şeklinde tanımlanmaktadır (Cam, 2017).

İş güvenliği, iş yerlerindeki faaliyetler sırasında meydana gelebilecek tehlikeleri ve sağlık risklerini minimize etmek, işgörenleri korumak ve daha sağlıklı bir iş ortamı sağlamak için yapılan düzenli ve sistematik işgörenleri içerir. Bu bağlamda, iş güvenliği çalışmaları iş kazaları ve meslek hastalıklarının önlenmesi ve işçilerin güvenliğinin sağlanması amacıyla yapılan önlemleri kapsar (Ergül, 2006).

Çalışanların iş sağlığı ve güvenliği eğitimleri, insan kaynaklı riskleri önceden engellemeyi hedefleyerek işgörenlerin farkındalıklarını arttırmayı amaçlar. Bu yolla iş güvenliği öncelikli tutulur ve iş kazaları ile meslek hastalıklarının önlenmesi mümkün hale gelir (Çağatay, 2017). İş güvenliği hem ekonomik hem de sosyal boyutu ile büyük önem taşımaktadır (Türk İş, 2014). İş güvenliği çalışanların yanı sıra, işletme güvenliği ve üretim güvenliğinin de sağlar. İş güvenliği olay olmadan kazaları önler (Yiğit, 2005).

3. YÖNTEM

3.1. Araştırmanın Amacı

Araştırma; catering işletmelerinde işgörenlerin iş sağlığı ve güvenliği açısından farkındalık düzeylerinin belirlenmesi, işletmelerde iş sağlığı ve güvenliği uygulamalarının tespit edilmesi ve işgörenlerin iş sağlığı ve güvenliği konusunda farkındalıklarının ve bilgi düzeylerinin artırılarak geliştirilmesine yönelik öneriler sunulması amacıyla yürütülmüştür. Ayrıca, araştırma sonucunda elde edilen veriler doğrultusunda catering işletmelerinin iş sağlığı ve güvenliği uygulamalarında gelişme de hedeflenmiştir.

3.2. Araştırmanın Yöntemi

Bu bölümdeki araştırma, anket yöntemi kullanılarak gerçekleştirilmiştir. Araştırmanın amacı doğrultusunda dört bölümden oluşan anket formu hazırlanmıştır. Anketin ilk bölümünde, katılımcıların cinsiyetleri, yaşları, medeni durumu, eğitim durumu, meslek bilgileri, sektördeki tecrübeleri ve işletmelerinde çalışma sürelerini içeren 6 adet demografik ifadeden oluşturulmuştur. Araştırmada anketin ikinci bölümünde, catering işletmeleri İSG bilgi düzeyi belirlenmiştir, üçüncü bölümde ise İSG uygulamaları ölçeğine yer verilmiştir. Ölçek, 5'li likert kullanılarak derecelendirilmiştir.

Nicel araştırmada, araştırmacılar ilgili konuyla ilgili evreni temsil eden bir örneklemden elde edilen sayısal verilere dayanarak sonuçlar ortaya koyarlar. Bu tür araştırmalarda derinlemesine bir analiz yapılmaz; önemli olan sayısal verilerle ilgili açıklamalardır. Nicel araştırma yöntemleri arasında çeşitli teknikler bulunmaktadır (Iienstitu, 2020). Şubat-Mart 2024 tarihleri arasında uygulanmıştır. Anketler, araştırmacı tarafından bizzat uygulandığından araştırmaya gönüllü bireyler katılmıştır.

3.3. Araştırmanın Evreni ve Örnekleme

Araştırmanın evrenini, Bışkekte faaliyet gösteren catering işletmelerinin işgörenleri oluşturmaktadır. Catering işletmeciliği bakımından gelişmiş olması ve daha büyük örnekleme ulaşılabilmesine imkân tanınması nedeniyle araştırma evreni olarak Bışkek seçilmiştir. Catering işletmelerinin mutfak departmanlarında gastronomi ve aşçılık mezunları, servis departmanlarında ise turizm ve yiyecek içecek hizmetleri mezunları çalışmaktadır. Verileri anket şeklinde yaptığımız için işletmelere gidip yöneticilerden izin alındıktan sonra anket soruların cevaplanması istenmiştir. Toplam işletme örneklemini araştırmaya gönüllü katılan 10 catering işletmesinin işgörenleri oluşturmaktadır. İşletmelerde çalışan işgören sayısının tespiti için herhangi bir resmi istatistik bilgisine rastlanmadığı gibi işletmelerin yönetimleri bu sayıyı vermekten kaçınmışlardır. Bu nedenle evren hesaplanamamıştır. Örnekleme için, işgörelere yapılan bilgilendirme görüşmeleri sonrası araştırmaya katılmaya gönüllü işgörelenler dahil edilmiştir. Araştırmaya katılmayı kabul eden gönüllü 200 işgörelene anket uygulanmış,

ancak, 15 anketin kullanılamaz olduğu görülerek 185 anket dahil edilmiştir.

3.4. Verilerin Toplanması ve Değerlendirilmesi

Verilerin toplanması Şubat-Mart 2024 tarihlerinde işletmelere yapılan ziyaretler sonucunda gerçekleştirilmiştir. Anketler uygulanmadan önce katılımcılara isim ve işletmenin bilgilerinin hiçbir yerde paylaşılmayacağı açıklanmış ve araştırma hakkında bilgi verilmiştir.

Elde edilen veriler bir istatistik paket programında değerlendirilmiştir. Katılımcılara ait demografik ve mesleki verilerin değerlendirilmesinde “frequence” ve “yüzde” değerler kullanılırken İSG bilgi düzeyleri ve uygulamalarının değerlendirilmesinde “Independent-Samples T Test” kullanılmıştır.

3.5. Araştırmanın Sınırlılıkları

Anketin uygulama sürecinde bazı güçlüklerle karşılaşmıştır. Bu güçlüklerin en başında, zaman sınırlılığı yer almaktadır. İşgörenlerin mesai saatleri içinde anket formlarını dolduracak yeterli zamanı bulamayışı oluşturmaktadır. Bu yüzden dinlenme aralarında, yemek aralarında ya da mesai çıkışlarında işgörene ulaşmaya çalışılmıştır. Ayrıca daha fazla katılım sağlanabilmesi için aynı işletmeye farklı zamanlarda birden fazla ziyaret gerçekleştirilmiştir. Bu durum, ekonomik sıkıntılar nedeni ile ikiden fazla tekrar edilememiştir. Bir diğer sınırlılık ise bürokratik engeller olmuştur. İşletme yöneticilerinden işlerin aksamaması, işletme hakkında ayrıntılı bilgilerle ulaşılması endişesi, olumsuz durumların bakanlık ya da ilgili devlet kurumlarına şikâyet şeklinde yansıtacağı tedirginliği gibi nedenler olabileceği için anket uygulamasına olumlu bakmayanlar olmuştur. Bu işletmelerin yöneticileri araştırılmanın yürütülmesi için üniversiteden ya da bakanlıktan resmi izin belgesi istemiş, sunulmadığı için anket uygulamasına izin verilmemiştir.

4. BULGULAR

Araştırmaya, 122 kadın (%66,3) ve 62 erkek (%33,7) katılmıştır. Katılımcıların %59,8’inin <25 yaş, %64,1’inin bekar ve %37,0’sinin ise ortaöğretim kurumlarından mezun oldukları belirlenmiştir (Tablo 1).

Tablo 1. Demografik Bilgiler

	n	%
Cinsiyet		
Kadın	122	66.3
Erkek	62	33.7
Yaş		
< 25	110	59.8
26-40	56	30.4
41-60	13	7.1
61 <	5	2.7
Medeni Durum		
Bekar	118	64.1
Evli	66	35.9
Eğitim Düzeyi		
İlköğretim	7	3.8
Ortaöğretim	68	37.0
Ön lisans	33	17.9
Lisans/Lisansüstü	76	41.3
TOPLAM	184	100.0

Katılımcıların mesleki bilgileri incelendiğinde; %44,0’ünün mesleki bir okuldan mezun oldukları, %77,2’sinin sektörde 10 yıl altı iş tecrübesine sahip olduğu ve %72,8’inin İSG eğitimi aldıkları tespit edilmiştir (Tablo 2).

Tablo 2. Mesleki Bilgiler

	Kadın		Erkek		TOPLAM	
	n	%	n	%	n	%
Mesleki Eğitim						
Mesleki okul	62	33.7	19	10.3	81	44.0
Mesleki belge	18	9.8	14	7.6	32	17.4
Mesleki Kurslar	9	4.9	10	5.4	19	10.3
Belgesi yok	33	17.9	19	10.3	52	28.3
Sektörde Çalışma Süresi						
< 10 yıl	98	53.3	44	23.9	142	77.2
11-20 yıl	14	7.6	17	9.2	31	16.8
20 <	10	5.4	1	0.5	11	6.0
İş Sağlığı ve Güvenliği Eğitimi						
Evet	92	50.0	42	22.8	134	72.8
Hayır	30	16.3	20	10.9	50	27.2
TOPLAM	122	66.3	62	33.7	184	100.0

Katılımcıların çalıştıkları işletmelerin İSG sistemleri incelendiğinde; %41,3'ünün çalıştıkları işletmelerin az tehlikeli sınıfta olduklarını, %44,0'ünün işletmelerinde risk değerlendirme analizinin altı yılda bir defa yapılması gerektiğini %51,6'sının işe yeni başlayanlara İSG eğitiminin işletme tarafından verilmekte olduğunu bildirmişlerdir (Tablo 3).

Tablo 3. İşletme İş Sağlığı ve Güvenliği

	Kadın		Erkek		TOPLAM	
	n	%	n	%	n	%
İşletmenin Tehlike Sınıfı						
Çok tehlikeli	17	9.2	10	5.4	27	14.7
Tehlikeli	32	17.4	15	8.2	47	25.5
Az tehlikeli	53	28.8	23	12.5	76	41.3
Bilmiyorum	20	10.9	14	7.6	34	18.5
İşletmede Risk Değerlendirilmesi						
En az yılda bir defa	17	9.2	10	5.4	27	14.7
En az altı yılda bir defa	52	28.3	29	15.8	81	44.0
En az on yılda bir defa	53	28.8	23	12.5	76	41.3
İSG Eğitimi Verilmesi						
Verilir	62	33.7	33	17.9	95	51.6
Verilmez	18	9.8	11	6.0	29	15.8
Bilmiyorum	42	22.8	18	9.8	60	32.6
TOPLAM	122	66.3	62	33.7	184	100.0

Katılımcıların İSG bilgi düzeyleri değerlendirildiğinde; “çalışmaktan kaçınma hakkını kullanabilme” sorusuna %52.2'sinin bilmiyorum cevabını, “iş kazası” tanımına %50.0'sinin doğru cevap, “risk değerlendirilme” tanımına %47.3'ünün doğru cevap, “kişisel koruyucu donanımının temin edilmesi” sorusuna %51.1'inin doğru cevap, “İSG sağlanması yükümlülüğü ve sorumluluğu” tanımına %65.8'inin doğru cevap, “iş kazasının SGK'ya bildirim süresi” sorusuna %52.2'sinin bilmiyorum cevabı, “uluslararası standartlara göre azami elle yük kaldırma sınırı” sorusuna %51.1'inin bilmiyorum cevabı, “İSG amaçları” sorusuna %75.5'inin doğru cevabı, “yangın söndürme cihazının yerini gösterme işaretini tanıma” sorusuna %67.4'ünün doğru cevabı verdikleri tespit edilmiştir. Elde edilen veriler istatistiki olarak değerlendirildiğinde ise; “uluslararası standartlara göre azami elle yük kaldırma sınırı” sorusuna verilen cevap cinsiyete göre anlamlı bulgulanmıştır (p<0.05) (Tablo 4).

Tablo 4. İş Sağlığı ve Güvenliği Bilgi Düzeyi

	Kadın		Erkek		TOPLAM		t	p
	n	%	n	%	n	%		
“Çalışmaktan Kaçınma Hakkı”nı kullanabilme durumu								
Doğru cevap	47	25.5	23	12.5	70	38.0	0.128	0.898
Bilmiyorum	63	34.2	33	17.9	96	52.2		
Yanlış cevap	12	6.5	6	3.3	18	9.8		
“İş Kazası” tanımı								
Doğru cevap	63	34.2	29	15.8	92	50.0	0.682	0.496
Bilmiyorum	41	22.3	22	12.0	63	34.2		
Yanlış cevap	18	9.8	11	6.0	29	15.8		
“Risk Değerlendirmesi” tanımı								
Doğru cevap	58	31.5	29	15.8	87	47.3	0.240	0.810
Bilmiyorum	44	23.9	25	13.6	69	37.5		
Yanlış cevap	20	10.9	8	4.3	28	15.2		
Kişisel koruyucu donanımının temin edilmesi								
Doğru cevap	64	34.8	30	16.3	94	51.1	0.358	0.721
Bilmiyorum	31	16.8	18	9.8	49	26.6		
Yanlış cevap	27	14.7	14	7.6	41	22.3		
İSG sağlanması yükümlülüğü ve sorumluluğu								
Doğru cevap	84	45.7	37	20.1	121	65.8	1.699	0.091
Bilmiyorum	22	12.0	10	5.4	32	17.4		
Yanlış cevap	16	8.7	15	8.2	31	16.8		
İş kazasının Sosyal Güvenlik Kurumu’na bildirim süresi								
Doğru cevap	32	17.4	15	8.2	47	25.5	0.229	0.819
Bilmiyorum	63	34.2	33	17.9	96	52.2		
Yanlış cevap	27	14.7	14	7.6	41	22.3		
Uluslararası standartlara göre azami elle yük kaldırma sınırı								
Doğru cevap	36	19.6	9	4.9	45	24.5	2.018	0.045*
Bilmiyorum	59	32.1	35	19.0	94	51.1		
Yanlış cevap	27	14.7	18	9.8	45	24.5		
İş sağlığı ve güvenliğinin amaçları								
Doğru cevap	90	48.9	49	26.6	139	75.5	0.947	0.345
Bilmiyorum	19	10.3	9	4.9	28	15.2		
Yanlış cevap	13	7.1	4	2.2	17	9.2		
Yangın Söndürme Cihazının Yerini Gösteren” İşareti Tanıma								
Doğru cevap	81	44.0	43	23.4	124	67.4	0.553	0.581
Bilmiyorum	21	11.4	11	6.0	32	17.4		
Yanlış cevap	20	10.9	8	4.3	28	15.2		
TOPLAM	122	66.3	62	33.7	184	100.0		

* $p < 0.05$

Katılımcıların işletmelerinde İSG uygulamalarına dair veriler değerlendirildiğinde; “işletmemde İSG yüksek önceliklidir” (3.21±1.30), “yönetimimiz iş kazalarını önlemek için yeterince önlem alır” (3.24±1.16), tüm çalışanlar İSG konusunda etkin bir rol oynar (3.36±1.08), iş yerimde İSG ile ilgili etkili bir iletişim vardır (3.18±1.11), tehlikeli durumlarda risk almamam yöneticilerim tarafımdan hoş karşılanır (3.35±1.04), işletmemde İSG ile ilgili alınması gereken tedbirler her zaman alır (3.27±1.12), İSG ile ilgili önerilerimiz yönetim tarafından önemsenir ve değerlendirilir (3.35±1.07), işletmemde önlemler kaza olduktan sonra alır (3.42±1.16), güvensiz davranışlar sergileyenlere yönetim tarafından gerekli yaptırım uygulanır (3.22±1.11), işletmemde İSG konusunda verilen eğitimler yeterlidir (3.06±1.10), işletmemde işlerin en kısa yoldan yapılması esastır (3.46±1.02), işletmemde iş kazaları işin doğal bir parçası olarak görülür ve hoş karşılanır (3.12±1.05), iş yerimizde meydana gelen kazalardan ders alınarak yeni önlemler alınır (3.34±1.11), işletmemde İSG ile birkaç kişinin ilgilenmesi yeterlidir (3.25±1.06), İSG gereği kullanmamız gereken kişisel koruyucu donanımlar yönetim tarafından tedarik edilir ve kullanımımız denetlenir (3.21±1.02), işletmemde İSG ile ilgili sürekli bir iyileştirme mevcuttur (3.39±1.09) sorularına kararsız kaldıkları belirlenmiştir. Ayrıca, katılımcıların “ne yaparsam yapayım iş kazalarını engelleyemem” (2.91±1.05), “işimi yaparken risk almaktan kaçınmam” (2.59±1.22) sorularına katılmadıkları ve

“meydana gelen her türlü iş kazası ve tehlikeli olayı üstlerimize (yöneticilere) rapor ederim” (3.51±1.05), “işimi yaparken güvenli şekilde çalışmam şarttır” (3.96±1.00) sorularına ise katıldıkları bulgulanmıştır. Elde edilen veriler istatistiksel olarak değerlendirildiğinde; “işimi yaparken güvenli şekilde çalışmam şarttır” sorusuna verilen cevaplar cinsiyete göre anlamlı bulunmuştur ($p<0.05$).

Tablo 5. İş Sağlığı ve Güvenliği Uygulamaları

	Kadın	Erkek	TOPLAM	t	p
	M±SS	M±SS	M±SS		
İşletmemde ISG yüksek önceliklidir.	3.27±1.25	3.10±1.40	3.21±1.30	0.854	0.394
Yönetimimiz iş kazalarını önlemek için yeterince önlem alır	3.19±1.21	3.34±1.07	3.24±1.16	0.827	0.409
Tüm çalışanlar ISG konusunda etkin rol oynar.	3.38±1.15	3.33±0.93	3.36±1.08	0.226	0.821
İş yerimde ISG ile ilgili etkili iletişim vardır	3.16±1.12	3.23±1.08	3.18±1.11	0.406	0.685
Ne yaparsam yapayım iş kazalarını engelleyemem	2.93±1.01	2.87±1.12	2.91±1.05	0.388	0.699
Tehlikeli durumlarda risk almamam yöneticilerim tarafımdan hoş karşılanır	3.30±1.02	3.44±1.08	3.35±1.04	0.815	0.416
İşimi yaparken güvenli şekilde çalışmam şart	3.96±1.02	3.97±0.98	3.96±1.00	0.056	0.956
İşletmemde ISG ile ilgili alınması gereken tedbirler her zaman alınır	3.23±1.20	3.35±0.96	3.27±1.12	0.715	0.475
ISG ile ilgili önerilerimiz yönetim tarafından önemsenir ve değerlendirilir	3.33±1.12	3.04±0.97	3.35±1.07	0.450	0.653
İşletmemde önlemler kaza olduktan sonra alır	3.43±1.19	3.40±1.09	3.42±1.16	0.127	0.899
Güvensiz davranışlar sergileyenlere yönetim tarafımdan gerekli yaptırım uygulanır	3.21±1.15	3.23±1.03	3.22±1.11	0.073	0.942
İşletmemde ISG konusunda verilen eğitimler yeterlidir	3.05±1.14	3.08±1.02	3.06±1.10	0.183	0.855
İşletmemde işlerin en kısa yoldan yapılması esastır	3.39±1.03	3.58±1.00	3.46±1.02	1.180	0.239
İşletmemde iş kazaları için doğal bir parçası olarak görülür ve hoş karşılanır	3.11±1.13	3.15±1.07	3.12±1.05	0.223	0.823
Meydana gelen her türlü iş kazası ve tehlikeli olayı üstlerimize (yöneticilere) rapor ederim	3.53±0.96	3.45±1.21	3.51±1.05	0.494	0.622
İş yerimizde meydana gelen kazalardan ders alınarak yeni önlemler alınır	3.30±1.13	3.42±1.08	3.34±1.11	0.670	0.504
İşletmemde ISG ile birkaç kişinin ilgilenmesi yeterlidir	3.29±1.03	3.16±1.13	3.25±1.06	0.807	0.421
İşimi yaparken risk almaktan kaçınmam	2.74±1.25	2.31±1.13	2.59±1.22	2.292	0.023*
ISG gereği kullanmamız gereken kişisel koruyucu donanımlar yönetim tarafından tedarik edilir ve kullanımımız denetlenir	3.29±0.99	3.05±1.05	3.21±1.02	1.564	0.120
İşletmemde ISG ile ilgili sürekli bir iyileştirme mevcuttur.	3.41±1.15	3.37±0.99	3.39±1.09	0.227	0.821

* $p<0.05$

5. SONUÇ VE ÖNERİLER

İnsanoğlu yaşamını sürdürebilmek için ilk çağlardan beri üretim yapma çabası içinde olmuş, beden gücünü bu amaçla kullanmıştır. Günümüzde üretim faaliyetleri sanayileşme ve teknolojik gelişmelere paralel olarak yerini makinelere bırakmış, beden gücü ile çalışma azalmıştır. İşyerlerinde üretken faktör olan işgörenlerin sağlığı ve güvenliği ile ilgili iş kazaları başta olmak üzere birtakım sorunlar ortaya çıkmıştır. Bu nedenle, turizm işletmelerinde kazaların önlenmesi için özellikle mutfak bölümlerinde hangi olumsuz koşulların meydana geldiğinin bilinmesi gerekmektedir. Böylece kazaların oluşmasını sağlayan nedenler ortadan kaldırılmış olacak ve iş güvenliği sağlanacaktır. Catering sektöründe, diğer tüm sektörlerde olduğu gibi iş kazaları ve meslek hastalıkları nedeniyle birçok sorun yaşanmaktadır. Mutfak bölümlerinde işlerin doğru bir şekilde yapılması ve mutfak organizasyonunun yönetilmesi, aynı zamanda bu işlerin ve organizasyonun güvenli bir şekilde yapılmasını da gerektirmektedir (Doğan, 2022). Araştırmamızda; catering işletmelerinde İSG uygulamalarının genel olarak işgörenler tarafından orta düzeyde etkili olduğunu düşündükleri belirlenmiştir. Sormaz vd. (2014), catering işgörenlerinin iş güvenliği sorularına yanlış cevap verme sıklığının daha yüksek olduğunu ve İSG bilgi düzeylerinin düşük olduğunu belirlemiştir. Bu nedenle, toplu yemek üretimlerinin yapıldığı ve dolayısıyla iş yükünün çok daha fazla olduğu catering işletmelerinde İSG uygulamalarına ve kontrollerine daha fazla önem verilmelidir. Yönetimden sorumlu kişilerin kazaları önlemek için gerekli önlemleri almakla yükümlü oldukları unutulmamalıdır. Kazaların çoğunlukla iş yükünün yoğun olduğu zamanlarda gerçekleştiği, yorgunluk, bilgisizlik, dikkatsizlik ve düzensizlikten ileri geldiği göz önünde bulundurulmalıdır (Doğan, 2022).

İSG işgörenleri, iş yerinin olumsuz etkilerinden korumak, rahat ve güvenli bir ortamda çalışmalarını sağlamak gibi temel hedefleri ile işgönerlerin sağlığı açısından önem taşımaktadır (Sormaz vd., 2014; Serin ve Çuhadar, 2015). İş sağlığı, her iş alanında işgönerlerin fiziksel, zihinsel ve sosyal yönden tam bir iyilik haline ulaşmalarını sağlamak için alınan tedbirleri içeren bir disiplindir. Tehlikeli maddelerin kullanıldığı iş ortamlarında, işgönerlerin sağlığını korumak ve olası zararları önlemek amacıyla risk değerlendirmeleri ve güvenlik prosedürleri uygulanmaktadır (Güneysulu, 2023). Günümüzde tüm sektörlerde olduğu gibi turizm işletmelerinde de İSG kültürü önem kazanmıştır (Kabakcı, 2009).

Turizm sektöründe İSG alanında yapılan araştırmalar, özellikle mutfaklar bölümlerinde önemli sayıda iş kazası yaşandığını göstermektedir (Alamgir vd., 2007; Akturfan vd., 2023). Bu kazaların büyük çoğunluğunun temelini işgönerlerin dikkatsizliği, iş yapım yöntemlerinin uygunsuzluğu ve bilgi eksikliği oluşturmaktadır (Olçay, 2019). Dinçer ve Ultu (2017), mutfaklarda yaşanan iş kazalarının sonucunda işletmeler açısından büyük zaman kayıpları olduğu sonucuna varmıştır.

Mutfaklarda görevlendirilecek tüm meslek gruplarından işgönerlerin sağlıklarını korumak için İSG'ye yönelik düzeltici ve önleyici tedbirleri uygulamak gerekmektedir (Akarsu ve Güzel, 2018). Bıyıklı'nın (2011) araştırmasında da benzer bulgulara rastlanması (%74,8), mutfak çalışanlarının genç ve orta yaş aralığında bulduklarını göstermektedir. Araştırmanın asıl amacı, demografik özelliklere odaklanmak değil. Fakat, sonuçların benzerliğine dikkat çekmekle birlikte, bu bulguların genelleme potansiyelinin, bazı kısıtlamalara rağmen, oldukça yüksek olabileceğini belirtmek istenmiştir.

İSG'ye yeterince özen gösterilmemesi, toplum genelinde iş güvenliği bilincinin eksikliği, "uzun süredir bu işi yapıyorum, bir şey olmaz" düşüncesi ve eğitim/bilgi eksikliği, iş kazalarının başlıca sebepleri arasında yer almaktadır. İşletmelerin, meydana gelen bir olay veya kaza sonrasında yapılacak faaliyetleri belirleyen bir olay-kaza yönetimi prosedürü bulundurması gerekmektedir. Bu prosedürde, kaza ve olay terimleri net bir şekilde tanımlanmalı, olay ya da kaza sonrasında yapılması gerekenler detaylı bir şekilde açıklanmalıdır. Yaralı kişilerin yönetimi, ilk raporun hazırlanması ve bildirilmesi gibi adımlar da prosedürde yer almalıdır. Ardından, detaylı kaza araştırması nasıl yapılacağı ve bu sürece kimlerin katılması gerektiği gibi konular da sistematik bir şekilde açıklanmalıdır (Uzun vd., 2016). Bu çalışmada, katılımcıların %41,3'ünün çalıştıkları işletmelerin az tehlikeli sınıfta olduğunu ve %75,5'inin "İSG amaçları" sorusuna doğru cevabı verdikleri belirlenmiştir. Araştırma sonucunda, katılımcıların %72,8'inin İSG eğitimi aldıkları tespit edilmiştir. Durdu vd. (2006) İSG eğitimi alan işgönerlerin bilinç düzeyinin yüksek olduğunu tespit etmiştir. Buna göre alaylı olarak tabir edilen ve işi yaparak öğrenen mutfak işgönerlerinin oranının oldukça fazla olduğu sonucuna varılabilir. Bu nedenle, işgönerle eğitim verilmesi iş güvenliğinin sağlanmasında öncelikli adımlardan biridir. Bu alanda düzenlenecek seminerler ve eğitimlerle mutfak personelinin iş kazası riski azaltılarak iş kazalarının neden olabileceği olumsuzlukların önüne geçilecektir. Sonuçları itibarıyla, iş kazalarının işgönerlerin iş performansını etkileyerek işletmeye maddi kayıplara yol açtığı ve işgönerlerinin ruhsal sağlığını olumsuz etkilediği göz önünde bulundurulduğunda, eğitim ve seminerlerin önemi daha da belirgin hale gelmektedir.

Yaşanan, iş kazalarının çoğunun işgönerlerin güvensiz ve eğitimsiz davranışlarından kaynaklandığı yapılan çalışmalarda ortaya konmuştur. Ayrıca, disiplinsizlik, eğitimsizlik, kurallara uymama, İSG konusundaki bilinçsizlik gibi faktörler de iş kazaları ve meslek hastalıklarının önde gelen nedenleri arasında yer almaktadır (Güllü ve Sarıkaya, 2009). Son zamanlarda birçok ülke, endüstriyel sektörde gerçekleşen iş kazalarını engellemek için büyük ilerlemeler kaydetmiştir. Bu, ölüm oranlarında, kaza sıklığında ve ciddiyetinde gözle görülür azalmaların yaşandığının kanıtı olarak gösterilebilir (Serin ve Çuhadar, 2015). Yiyecek üretiminde en yaygın iş kazalarının nedenleri arasında, kullanılan malzemeler hakkında yeterli eğitimin olmaması ön plana çıkmaktadır. Bu bağlamda, işçilere kullanılan kişisel koruma ekipmanlarının, malzemelerin veya makinelerin doğru kullanımıyla ilgili bilgi verilmelidir. İşgönerler, belirli makineleri kullanmadan önce kurulum prosedürlerini, makine kullanımını sırasında koruyucu ekipman takılması gerekliliğini veya kullanılan takıların çıkarılması gereken durumları vb. bilgilerle donatılmalıdır (Kılıç ve Selvi, 2009). Araştırma sonucunda; katılımcıların %51,6'sının İSG eğitimi aldıkları ve %51,1'inin çalışırken kullanılan kişisel koruyucuların temin edilmesi sorusunu "doğru" olarak bildikleri belirlenmiştir. Yapılan benzer çalışmalarda ise; işgönerlerin İSG konusunda bilgi düzeyini ve bu husustaki uygulamalarını değerlendirmesi gerektiği vurgulanmaktadır (Choudhry vd., 2007).

- İSG eğitimi yeni işe başlayanlara mutlaka verilmesi gerekmektedir. Sektörde kaç yıldır çalışıyor olursa olsun, pozisyonu ne olursa olsun istiznasız bir şekilde işe yeni başlayan tüm personelin yeni bir mutfak alanına girdiği, yeni teknolojiler ve ekipmanlar ile tanıştığı göz önüne alınarak İSG eğitimine tabi

tutulması yaşanan iş kazalarının önlenmesi için önemlidir.

- Yiyecek ve içecek üretim ve servis hizmeti sunan işletmelerin mutfak ve servis bölgelerinde yarı/tam zamanlı İSG uzmanı istihdam etmesi ve bu alanlarda çalışanların İSG konularında uygulama düzeylerini artırması gerekmektedir. İSG uzmanı istihdam edilmesi işgörenlerin kontrollerinin artmasını sağlayacak ve işletmede İSG uygulamalarının sürdürülebilirliğini sağlayacaktır.
- İş kazalarını önlemede alınacak önlemlerin yeterli olabilmesi insan kaynaklı ortaya çıkan kazaların önlenmesi gerekmektedir. Bu nedenle, işgören kaynaklı kazaların azaltılmasında iş görenlerin yorgun, hasta, moralsiz gibi dikkatlerinin düşük olduğu durumlarda çalıştırılmamaları ya da iş kazası riskinin düşük olacağı işlerde çalıştırılmaları, iş yoğunluğunun yüksek olduğu zamanlarda daha dikkatli ve kontrollü çalışmaları için İSG uzmanının kontrolünde olmaları gerekmektedir. Mutfak alanlarında fiziksel olarak zorlayıcı olan çalışma koşullarının, iş güvenliği şartlarına uygun hale getirilmesi için mutfak planlama sürecine daha fazla dikkat gösterilmesi gerekmektedir.
- Catering işletmeleri, işgörenlerin İSG konusunda bilinçlendirilmesi için düzenli eğitim ve bilgilendirme programları düzenlemelidir. Bu programlar, güvenli çalışma prosedürleri, hijyen standartları ve acil durum müdahale eğitimlerini içermelidir. İşletmeler, çalışanların İSG konularındaki endişelerini ve önerilerini dinlemeli ve bu geri bildirimlere göre düzenlemeler yapmalıdır. Çalışanların katılımı ve desteği, İSG kültürünün gelişmesine önemli katkılar sağlayabilir.
- Catering işletmeleri, potansiyel riskleri belirlemek ve önlemek için düzenli olarak risk değerlendirmesi yapmalıdır. Elde edilen sonuçlara göre gerekli iyileştirme çalışmaları planlanmalı ve uygulanmalıdır. Ayrıca, işgörenlerin İSG bilgi düzeylerinin; İSG tanım ve süreçleri ile kişisel korunma tedbirleri konularında yüksek, ancak mevzuat konularında düşük olduğu sonucuna ulaşılmıştır.

Sonuç olarak bu çalışmada İSG eğitimlerinin işgörende İSG farkındalığının oluşturulmasında olumlu bir etkiye sahip olduğu ortaya koyulmuştur. Yapılan araştırma, gelecekte yapılacak olan çalışmalara yol gösterici olacaktır.

KAYNAKÇA

- Akarsu, H. ve Güzel, M. (2018). Mutfak Bulaşıkhanesi ve Restoranlarda İş Sağlığı ve Güvenliği. Ankara: Çasgem Yayınları.
- Yıldırım, A. ve Akçadağ, S. (2004). Toplu yemek üreticisi firmaların sorunları ampirik bir çalışma. Akademik Gıda, 2(4), 32-43.
- Akturfan, M., Sormaz, Ü. ve Çiftkaya, B. (2023). Unlu mamul çalışanlarının iş sağlığı ve güvenliği yönünden farkındalık düzeyinin belirlenmesi. Mersin Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, 6(2), 35-46.
- Alamgir, H., Swinkels, H., Yu, S. ve Yassi, A. (2007). Occupational injury among cooks and food service workers in the healthcare sector. American Journal of Industrial Medicine, 50(7), 528-535.
- Arslan, R. (2020). Gastronomi ve mutfak sanatları bölümü öğrencilerinin iş sağlığı ve güvenliği konusundaki bilgi ve tutumları üzerine bir araştırma (Yüksek Lisans Tezi). Süleyman Demirel Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Isparta.
- Bayır, M. ve Ergül, M. (2006). İş Güvenliği ve Risk Değerlendirme Uygulamaları. Bursa: Uluslararası Kalıp Üreticileri Birliği Yayınları.
- Bıyıklı, A. E. (2011). Hastane mutfaklarında çalışan aşçıların gıda güvenliği bilgi ve uygulamalarının belirlenmesi: Konya il merkezi örneği (Yüksek Lisans Tezi). Selçuk Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Konya.
- Cam, E., Atan, M., Çelik, E., Aslan, B. Y. ve Eravci, D. B. (2017). İmalat sektöründe çalışanların iş sağlığı ve güvenliği algısı düzeylerinin belirlenmesine yönelik bir alan araştırması. International Journal of Management Economics & Business, 13, 189-200.
- Choudhry, R. M., Fang, D. ve Mohamed, S. (2007). The nature of safety culture: A survey of the state-of-the-art. Safety Science, 45(10), 993-1012.
- Czarniecka-Skubina, E. ve Rutkowska, E. (2015). Catering services in Poland and in selected countries. Zeszyty Naukowe Uniwersytetu Szczecińskiego. Service Management, 15, 13-22.

Çağatay, K. (2017). Effect on users of the seating element types in cafés/restaurants. *Gazi University Journal of Science*, 30(4), 15-28.

Çınar, S. (2004). Turizm işletme belgeli yiyecek ve içecek işletmelerinde mönü planlama ve fiyatlandırma: İstanbul örneği (Yüksek Lisans Tezi). Sakarya Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Sakarya.

Dilek, S. ve İnan, İ. E. (2017). The analysis of competition between Kastamonu catering firms. *Econder International Academic Journal*, 1(1), 22-34.

Dinçer, Ö. ve Utlü, Z. (2017). Restoran sektöründe yaşanan iş kazalarını önlemede iş sağlığı ve güvenliğinin önemi. *Aydın Gastronomy*, 1(2), 41-50.

Doğan, M. (2022). Toplu Beslenme Mutfaklarında İş Sağlığı ve Güvenliği. *Toplu Beslenme Sistemleri ve Catering Hizmetleri Yönetimi*. Ankara: Nobel Yayınları.

Durdu, S., Akar, A. R., Arat, M., Sancak, T., Eren, N. T. ve Ozyurda, U. (2006). Autologous bone-marrow mononuclear cell implantation for patients with Rutherford grade II-III thromboangiitis obliterans. *Journal of Vascular Surgery*, 44(4), 732-739.

Grunert, K. G., Fruensgaard Jeppesen, L., Risom Jespersen, K., Sonne, A. M., Hansen, K., Trondsen, T. ve Young, J. A. (2005). Market orientation of value chains: A conceptual framework based on four case studies from the food industry. *European Journal of Marketing*, 39(5/6), 428-455.

Güllü, A. ve Sarıkaya, M. (2009). İş hayatına yeni başlayacak olan gençlerin iş sağlığı ve güvenliğine bakışı. *İş Sağlığı ve Güvenliği Dergisi*, 9(43).

Güneysulu, T. (2023). İş sağlığı ve güvenliği eğitimlerinin çalışanlardaki iş sağlığı ve güvenliği farkındalığı etkisinin incelenmesi; bir su ürünleri tesisinde araştırma (Yüksek Lisans Tezi). Kocaeli Sağlık ve Teknoloji Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, Kocaeli.

Gürsoy, D. (1995). *Yemek ve Yemekçiliğin Evrimi*. İstanbul: Kurtiş Matbaacılık.

Iienstitu (2020). Nicel Araştırma Nedir: Iienstitu, Erişim Tarihi: 10.03.2024, Erişim Adresi: <https://www.iienstitu.com/blog/nicel-arastirma-nedir>

Kabakcı, M. (2009). Avrupa Birliği İş Hukukunda İşverenin İş Sağlığı ve Güvenliği İle İlgili Temel Yükümlülükleri ve Türk Mevzuatının Uyumu. İstanbul: Beta Basım Yayım.

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.

Olçay, Z. F. (2019). Mutfakta iş sağlığı ve güvenliği. *Anadolu Bil Meslek Yüksekokulu Dergisi*, 14(53), 21-34.

Uzun, Ö., Yıldırım, V. ve Uzun, E. (2016). Dikkat eksikliği hiperaktivite bozukluğu olan ergenlerde sosyal medya kullanım alışkanlıkları ve sosyal medya bağımlılığı, benlik saygısı ve algılanan sosyal destek ilişkisi. *Turkish Journal of Family Medicine and Primary Care*, 10(3), 142-147.

Serin, G. ve Çuhadar, M. (2015). İş güvenliği ve sağlığı yönetim sistemi. *Teknik Bilimler Dergisi*, 5(2), 44-59.

Seviç, Y. E. (2010). Toplu yemek sektöründe yaşanan problemler ve çözüm yolları (Yüksek Lisans Tezi). Namık Kemal Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Tekirdağ.

Sormaz, Ü., Demirçivi, B. M. ve Yeşiltaş, M. (2014). Dışarıya yemek hizmeti veren (catering) işletmelerde çalışanların iş güvenliği bilgilerinin değerlendirilmesi. *Aksaray Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi*, 6(2), 61-76.

TDK (2024). Güncel Sözlük, Türk Dil Kurumu. Erişim Tarihi: 26.01.2024, Erişim Adresi: <https://sozluk.gov.tr/>

TÜRK-İŞ (2014). İş Sağlığı ve Güvenliği . Ders Notları. Erişim Tarihi 14.02.24. Erişim Adresi].<http://www.turkis.org.tr/dosya/IIIEzkbG K8Lyp.pdf>

URL-1 (2024). Catering Nedir: Multinet. Erişim Tarihi: 26.01.2024 Erişim Adres]. <https://multinet.com.tr/blog/yeme-icme/catering-nedir-ve-catering-hizmetleri-nelerdir>

URL-2 (2024). Catering işletmelerinin Tarihi: Catering Royal. Erişim Tarihi 27.01.24. Erişim Adresi: <https://catering-royal.ru/istoriya-keytering>

URL-3 (2024). Catering işletmelerinin Tarihi: Tutorai. Erişim Tarihi: 28.01.2024 Erişim Adres: <https://www.tutorai.me/modules/The%20History%20of%20Catering?description=This+module+will+dive+into+the+origins+of+catering+businesses+and+when+they+first+began+in+history>

Yabancı, F. (2018). Havayolu ulaştırma işletmelerinin tercih edilmesinde yiyecek-içecek hizmet kalitesinin rolüne ilişkin bir araştırma (THY örneği) (Yüksek Lisans Tezi). Balıkesir Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Balıkesir.

Yiğit, A. (2005). İş Güvenliği ve İş Sağlığı. İstanbul: Aktüel Yayınları.