



T.C.
ÇALIŞMA VE SOSYAL GÜVENLİK BAKANLIĞI
Rehberlik ve Teftiş Başkanlığı

GENEL DEĞERLENDİRME RAPORU

2022 YILINDA GIDA SEKTÖRÜNDE İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ PROGRAMLI TEFTİŞİ

Ağustos 2023



T.C.
ÇALIŞMA VE SOSYAL GÜVENLİK BAKANLIĞI
Rehberlik ve Teftiş Başkanlığı





T.C.
ÇALIŞMA VE SOSYAL GÜVENLİK BAKANLIĞI
Rehberlik ve Teftiş Başkanlığı

ÖNSÖZ

Türkiye Cumhuriyeti Anayasası'nın 49'uncu maddesi ve çalışma hayatı ile ilgili diğer maddeleri ile Devlet, çalışanların hayat seviyelerini yükseltmek, çalışma hayatını geliştirmek için çalışanları ve işsizleri korumak, çalışmayı desteklemek, işsizliği önlemeye elverişli ekonomik bir ortam oluşturmak ve çalışma barışını sağlamak için gerekli tedbirleri almakla yükümlü tutulmuştur. Bu yükümlülük Devlet'in çalışma hayatına müdahalesini gerekli kılmaktadır.

Çalışma ve Sosyal Güvenlik Bakanlığı olarak sosyal hukuk devleti temelinde emeğin ve hakkın esas alındığı, diyalog mekanizmalarının etkin bir biçimde işletilerek çalışma ahenginin hâkim kılındığı, uluslararası norm ve standartlara uyumlu, yenilikçi bir çalışma hayatı oluşturmak vizyonu çerçevesinde temel misyonumuz; çalışma hayatını düzenlemek ve denetlemek, işgücü piyasasının yapısal sorunlarını çözmek suretiyle büyümenin istihdama katkısını, istihdam ve işgücüne katılım oranını artırmak, nitelikli insan kaynağı oluşturmak, sosyal güvenliği yaygınlaştıracak tedbirler almak, iş sağlığı ve güvenliği kültürünü geliştirerek tüm çalışanlara sağlıklı ve güvenli çalışma ortamı oluşturmaktır.

Anayasa kapsamında, Çalışma ve Sosyal Güvenlik Bakanlığına 1 Sayılı Cumhurbaşkanlığı Kararnamesi ile verilen görevlerin denetimle ilgili kısımları; 5690 sayılı Kanun ile onanan Uluslararası Çalışma Örgütü'nün Sanayi ve Ticarete İş Teftişi hakkındaki 81 sayılı ILO Sözleşmesi gereği Bakanlık Rehberlik ve Teftiş Başkanlığına verilmiştir. Bu kapsamda, Çalışma ve Sosyal Güvenlik Bakanlığının çalışma hayatını denetlemeye yetkili birimi olan ve çalışma barışının tesisi ve çalışanların sağlık ve güvenliğinin sağlanması amacıyla görev yapan Rehberlik ve Teftiş Başkanlığının, çalışma hayatı ile ilgili mevzuatın uygulanmasını izlemek, çalışma şartları, çalışma ortamı, çalışma ilişkileri, iş kazaları ve meslek hastalıkları, kayıt dışılık, iş sağlığı ve güvenliğine yönelik ihlaller ve benzeri risk kriterlerine dayanarak işyerleri ve sektörler düzeyinde analizler yapmak, çalışma hayatının denetimi ve raporlanmasına ilişkin ilke, yöntem, standart ve teknikleri geliştirmek, denetim rehberleri hazırlamak, denetimlerin etkinliğini ve verimliliğini artırıcı tedbirleri almak, bu konuda görüş ve önerilerde bulunmak gibi görevleri bulunmaktadır.

Rehberlik ve Teftiş Başkanlığı olarak programlı teftişler kapsamında amacımız, ülkemizde yürürlükte bulunan iş mevzuatı kapsamında çalışma hayatı bakımından öncelikli riskleri belirleyerek önleme politikaları geliştirmek, korumak, sektörde kalıcı ve sistematik iyileşme sağlamak, gelecekte yapılacak teftişler için veri oluşturmak, teknik açıdan ilgili taraflara rehberlik etmek ve taraflar arasında çalışma barışının sağlanmasına katkıda bulunmaktır. Bu kapsamda yürütülen teftişlere ilişkin hazırlanan Genel Değerlendirme Raporları ilgili tarafların bilgilerine sunulmaktadır.

Bekir AKTÜRK
Rehberlik ve Teftiş Başkanı



**T.C.
ÇALIŞMA VE SOSYAL GÜVENLİK BAKANLIĞI
Rehberlik ve Teftiş Başkanlığı**

TEŞEKKÜR

2022 yılına ait Programlı Teftişlerin hazırlanmasında, bu raporun yazımında ve bilhassa projenin yürütülmesi aşamasında sahada özveri ve gayretle teftiş yapmak suretiyle görev alan tüm İş Başmüfettişleri, İş Müfettişleri ve İş Müfettişi Yardımcılarına, teftiş aşamasında gerekli kolaylığı sağlayan özel sektör işyerlerine, kamu kurum ve kuruluşlarına, katkı ve katılımı olan tüm paydaşlara teşekkür ederim.

Bekir AKTÜRK
Rehberlik ve Teftiş Başkanı



T.C.
ÇALIŞMA VE SOSYAL GÜVENLİK BAKANLIĞI
Rehberlik ve Teftiş Başkanlığı

İÇİNDEKİLER

ÖNSÖZ	i
TEŞEKKÜR	ii
İÇİNDEKİLER	iii
ŞEKİL DİZİNİ	v
TABLO DİZİNİ	vi
I. BÖLÜM: GENEL BİLGİLER	1
1. Teftişin Adı.....	1
2. Teftişin Amacı	1
3. Teftişte Görev Alan Müfettişler	1
4. Çalışma Takvimi.....	1
5. Görev Yapılan İller	1
6. Teftişe Alınan İşyerleri Hakkında Genel Bilgiler.....	2
II. BÖLÜM: TEFTİŞİN TANIMI	3
1. Gerekçe	3
2. Yöntem.....	4
3. İşyerlerinin Seçim Kriterleri	5
4. Teftişe Alınan İşyerlerinin Belirlenme Yöntem ve Kaynakları	5
5. Faaliyet Alanı Bilgileri	5
5.1. İşyerlerinin Tanımı.....	5
5.2. Sektöre İlişkin TSE Standartları:	6
III. BÖLÜM: TEFTİŞ KAPSAMINDA YAPILAN ÇALIŞMALAR	8
1. Hazırlık Aşaması	8
2. Teftiş Aşaması	8
3. İstatistikler	9
3.1. İşyeri ve Çalışan Sayısı İstatistikleri	9
3.2. Programlı Teftişlerde Tespit Edilen Noksan Hususlara İlişkin İstatistikler	9
IV. BÖLÜM: MEVZUATA AYKIRILIKLAR	15
V. BÖLÜM: SONUÇ	18
1. Giderilmeyen Mevzuat İhlalleri ve Yapılan İdari İşlemler.....	18
1.1. Giderilmeyen Mevzuat İhlalleri	18



T.C.
ÇALIŞMA VE SOSYAL GÜVENLİK BAKANLIĞI
Rehberlik ve Teftiş Başkanlığı

1.2. Uygulanması İstenilen İdari Para Cezaları.....	18
1.3. Suç Duyurusu ve İhbarlar	19
2. Teftişin Sonuçları ile İlgili Genel Değerlendirme	19
KAYNAKÇA	20



T.C.
ÇALIŞMA VE SOSYAL GÜVENLİK BAKANLIĞI
Rehberlik ve Teftiş Başkanlığı

ŞEKİL DİZİNİ

Şekil 2.1. Gıda Sektörü ve Türkiye Geneli Kaza Sıklık Oranları	3
Şekil 3.1: Ulaşılan Çalışan Sayılarının Dağılımı	9
Şekil 5.1: İdari Para Cezası Uygulanmış İhlallerin Oranı	18



T.C.
ÇALIŞMA VE SOSYAL GÜVENLİK BAKANLIĞI
Rehberlik ve Teftiş Başkanlığı

TABLO DİZİNİ

Tablo 2.1: Gıda Sektörü İş Kazası ve Meslek Hastalığı Sayıları (2019-2021)	4
Tablo 2.2: Programlı teftişte yer alan işyerlerinin NACE kodları ve Faaliyet Konuları	6
Tablo 3.1: Tespit Edilen Mevzuata Aykırılıkların Yasa ve Yönetmelik Bazında Değerlendirilmesi ...	10
Tablo 3.2. Uygulanmış idari para cezalarının mevzuat maddelerine göre değerlendirmesi.....	13
Tablo 5.1: Toplam tespit sayıları ve idari para cezası miktarı.....	19



T.C.
ÇALIŞMA VE SOSYAL GÜVENLİK BAKANLIĞI
Rehberlik ve Teftiş Başkanlığı

I. BÖLÜM: GENEL BİLGİLER

1. Teftişin Adı

2022 Yılında Gıda Sektöründe İş Sağlığı ve Güvenliği Programlı Teftişi

2. Teftişin Amacı

Gıda sektöründe iş sağlığı ve yönünden yürütülecek programlı teftiş ile işyerlerinde bilgilendirici ve rehberlik edici bir yaklaşım benimsenerek iş sağlığı ve güvenliği önlemlerinin alınıp alınmadığının denetlenmesi, işyerlerinde çalışanların ve işverenlerin iş sağlığı ve güvenliği mevzuatının yaklaşımı ve uygulamaları konusunda bilgilendirilmesi ve farkındalığının artırılması amaçlanmıştır.

Bu kapsamda ayrıca;

- Çalışma ortamı risklerine karşı önleyici ve koruyucu önlemlerin alınmasına katkı sağlayarak iş kazaları ve meslek hastalıklarının minimize edilmesi adına kalıcı ve sistematik iyileşmelerin sağlanması,
- Gıda sektöründe faaliyet gösteren işyerlerinde hedeflenen iyileştirmeler ile güvenlik kültürünün sağlanmasına katkıda bulunulması hedeflenmiştir.

Teftişler, Makam'ın 03/01/2022 tarihli ve 78799 sayılı Olur'ları doğrultusunda, "2022 Yılında Gıda Sektöründe İş Sağlığı ve Yönünden Yürütülecek Programlı Teftişe İlişkin Uygulama Esasları" uyarınca gerçekleştirilmiştir.

3. Teftişte Görev Alan Müfettişler

Rehberlik ve Teftiş Grup Başkanlıkları tarafından yürütülen 2022 Yılı Gıda Sektöründe İş Sağlığı ve Yönünden Yürütülecek Programlı Teftişte, Adana Rehberlik ve Teftiş Grup Başkanlığı, Ankara Rehberlik ve Teftiş Grup Başkanlığı, Bursa Rehberlik ve Teftiş Grup Başkanlığı, İstanbul Rehberlik ve Teftiş Grup Başkanlığı ve İzmir Rehberlik ve Teftiş Grup Başkanlığında görevli toplam 344 İş Müfettişi görevlendirilmiştir.

4. Çalışma Takvimi

Teftişler 2022 yılı içerisinde Ocak-Şubat, Mart-Nisan, Mayıs, Haziran-Temmuz, Ağustos, Eylül-Ekim, Kasım-Aralık olmak üzere 7 dönem halinde 12 ayda tamamlanmıştır.

5. Görev Yapılan İller

Programlı teftiş kapsamında Adana, Afyonkarahisar, Ağrı, Aksaray, Amasya, Ankara, Antalya, Aydın, Balıkesir, Bartın, Bilecik, Bingöl, Bolu, Burdur, Bursa, Çanakkale, Çorum, Denizli, Düzce, Edirne, Elazığ, Erzincan, Erzurum, Eskişehir, Gaziantep, Hatay, Isparta, İstanbul, İzmir, Kahramanmaraş, Karabük, Karaman, Kars, Kastamonu, Kayseri, Kırıkkale, Kırklareli, Kırşehir, Kilis, Kocaeli, Konya, Kütahya, Malatya, Manisa, Mersin, Muğla, Muş, Nevşehir, Niğde, Ordu, Osmaniye, Rize, Sakarya, Samsun, Sinop, Sivas, Tekirdağ, Tokat, Trabzon, Uşak, Van, Yozgat, Zonguldak olmak üzere toplam 63 ile teftiş faaliyeti amacıyla gidilmiştir.



T.C.
ÇALIŞMA VE SOSYAL GÜVENLİK BAKANLIĞI
Rehberlik ve Teftiş Başkanlığı

6. Teftişe Alınan İşyerleri Hakkında Genel Bilgiler

Teftiş programına alınan işyerleri, İş Sağlığı ve Güvenliğine İlişkin İşyeri Tehlike Sınıfları Tebliğinin 10 ve 11 NACE kodlarına sahip Sosyal Güvenlik Kurumu kayıtlarında yer alan işyerleri arasından seçilmiş olup bu kapsamda gıda ve içecek ürünlerin üretildiği toplam 1.831 işyerinde teftiş tamamlanmıştır.



T.C.
ÇALIŞMA VE SOSYAL GÜVENLİK BAKANLIĞI
Rehberlik ve Teftiş Başkanlığı

II. BÖLÜM: TEFTİŞİN TANIMI

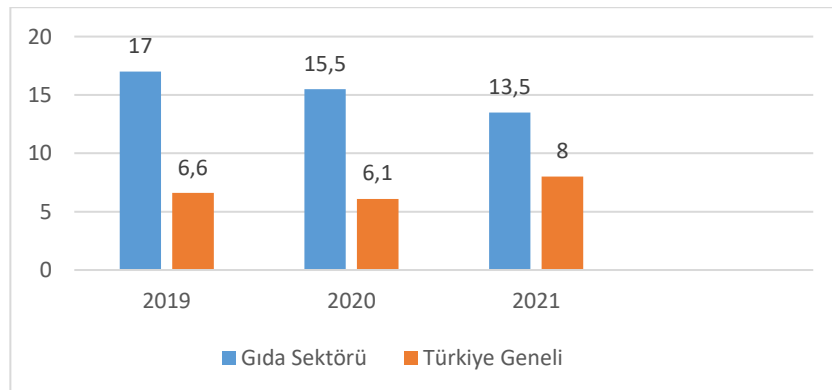
1. Gerekçe

Gıda ürünleri ve içecek imalatı sektörü, ticaret hacmi düşünüldüğünde günümüzde dünyadaki en büyük sektörlerden birisi haline gelmiştir. Ülkemiz, gıda ve içecek sektöründe dünyanın 22'nci büyük ihracatçısı konumunda yer almaktadır. 2021 yılında sektör ihracatı 16,3 milyar \$ olarak gerçekleşmiştir.

Gıda ve içecek işletmelerinin sayısı 2021 yılı SGK verilerine göre 48.866 olup bu sayı imalat sanayi işletmelerinin yaklaşık %17'sini oluşturmaktadır. Ayrıca, SGK verilerine göre 2021 yılında gıda sektöründe istihdam edilen çalışanlar, gıda ürünleri imalatında 516.398 içeceklerin imalatında ise 17.859 olmak üzere toplam 534.257 çalışanla imalat sanayinde istihdam edilenlerin yaklaşık %13'ünü oluşturmaktadır [1].

Geniş bir çeşitliliğe sahip olan gıda sanayi, alt dalları bakımından birbirinden farklı özellikleri barındıran sektörleri ihtiva etmektedir. Ürün yelpazesi çok fazla olmasına rağmen imalat aşamalarında fiziksel ve kimyasal işlemlerin yer aldığı benzer prosesler uygulanmaktadır [2]. Bu proseslerde karşılaşılan başlıca tehlike kaynakları; fırın vb. sıcak yüzeyler, soğuk hava depoları vb. soğuk alanlarda çalışma, kullanılan iş ekipmanlarındaki dönen aksamlar ve tehlikeli bölgeler (mil, kayış-kasnak, zincir-dişli, karıştırıcı, öğütücü vb.), toz halindeki partiküller, kullanılan kimyasallar nedeniyle yangın, patlama ve meslek hastalığı riskleri, iş ekipmanlarından kaynaklı gürültüye maruziyet, basınçlı ekipmanlar, kesim, parçalama ve boyutlandırmada kullanılan kesici alet ve ekipmanlardır.

İşyerinde belirli bir dönemde çalışan kişi sayısı, işyerinin çalışma süresi gibi veriler ülkelere, sektörlere, işyerlerine göre farklılık gösterir. “Seçilen çalışma döneminde her 1.000.000 saat çalışmaya karşılık gelen iş kazası sayısı”_nı ifade eden kaza sıklık oranı, bu farklılıklara sahip sayısal verileri karşılaştırabilmek için kullanılan temel oranlardan biridir [7,8]. 2019, 2020 ve 2021 yıllarında Türkiye genelinde ve gıda sektöründeki kaza sıklık oranları (KSO) Şekil 2.1' de gösterilmiştir. Şekilde gösterildiği üzere, gıda sektöründeki kaza sıklık oranı, Türkiye geneli kaza sıklık oranının 2019 ve 2020 yıllarında iki katından fazla olup 2021 yılında da yaklaşık 1,5 katıdır.



Şekil 2.1. Gıda Sektörü ve Türkiye Geneli Kaza Sıklık Oranları



T.C.
ÇALIŞMA VE SOSYAL GÜVENLİK BAKANLIĞI
Rehberlik ve Teftiş Başkanlığı

Sektörde çalışan sayısının yüksekliği ve iş kazalarının yoğun olarak yaşanması nedeniyle bu sektörde faaliyet gösteren işyerlerinde teftiş programı planlaması önem arz etmektedir. Sosyal Güvenlik Kurumu istatistiklerine göre, gıda sektörü çalışanları ile ilgili iş kazası ve meslek hastalığı istatistikleri Tablo 2.1’de yer almaktadır.

Tablo 2.1: Gıda Sektörü İş Kazası ve Meslek Hastalığı Sayıları (2019-2021)

	2019	2020	2021
<i>Gıda Sektörü İşyeri Sayısı</i>	45.778	46.714	48.866
<i>Gıda Sektörü Çalışan Sayısı</i>	481.971	506.241	534.257
<i>İş Kazası Geçiren Sigortalı Sayısı</i>	23.297	22.388	28.541
<i>Geçici İş Görmezlik Süresi Toplamı (Gün)</i>	192.527	186.186	233.975
<i>Meslek Hastalığı Geçiren Sigortalı Sayısı</i>	24	16	32
<i>İş Kazası Sonucu Ölen Çalışan Sayısı</i>	27	23	28

Yukarıda açıklanmış tüm bu gerekçelerden dolayı Bakanlığımız 2015/4 sayılı Genelgesi eki Teftiş Rehberi’nin Birinci Kitap Birinci Kısım Birinci Bölüm 2. Maddesi hükmü gereği 2022 yılı için programlı teftiş faaliyetlerine ilişkin Rehberlik ve Teftiş Başkanlığınca “Gıda Sektöründe İş Sağlığı ve Güvenliği Programlı Teftişi” planlanmıştır.

2. Yöntem

Programlı Teftişler, Bakanlık Makamınının 03.01.2022 tarih ve 78799 sayılı Olur’u ile yürürlüğe konulan Rehberlik ve Teftiş Başkanlığınının “2022 Yılında Gıda Sektöründe İş Sağlığı ve Yönünden Yürütülecek Programlı Teftiş Uygulama Esasları” dikkate alınarak yapılmıştır.

2015/4 Sayılı Genelge ekinde yer alan Teftiş Rehberi hükmü gereğince teftişlerde tespit edilen noksanlıkların giderilebilmesi için işveren tarafından süre talep edildiğinde teftişe ara verme yoluna gidilmiştir. Verilen sürenin bitiminde tekrar teftiş yapılarak belirlenmiş olan noksanlık ve aykırılıkların giderilip giderilmediğine ilişkin tespit yapılmıştır. Devam eden noksan hususlarla ilgili olarak mevzuatta belirlenmiş olan idari yaptırımlar uygulanmıştır. İşverenliğin süre talep etmediği durumda ise bu husus ayrı bir tutanak ile kayıt altına alınmıştır. Müfettişçe süre verilmesinin uygun görülmediği durumlarda ise durum ilgili raporda gerekçelendirilmiştir.

Yürütülen teftişlerde rehberlik faaliyetlerinde de bulunulmuş, işverenlik ve çalışanlar nezdinde iş sağlığı ve güvenliği açısından farkındalık oluşturulması hedeflenmiştir.



T.C.
ÇALIŞMA VE SOSYAL GÜVENLİK BAKANLIĞI
Rehberlik ve Teftiş Başkanlığı

Programlı teftişler;

- İş ekipmanlarında sağlık ve güvenlik,
 - Kimyasal maddelerle çalışmalarda sağlık ve güvenlik,
 - Yangın, parlama ve patlama,
 - 2015/4 Sayılı Genelge ekinde yer alan Teftiş Rehberi'nin Birinci Kitap Birinci Kısım Dördüncü Bölüm Madde 3.6'da belirtilen; iş güvenliği uzmanı, işyeri hekimi ve diğer sağlık personeli, risk değerlendirmesi, çalışan temsilcisi ve iş sağlığı ve güvenliği kurulu,
 - Kayıt dışı istihdam, yabancı çalışanlar, çocuk işçiler, eşitlik ilkesi, korumalı işyerleri
- konularını kapsayacak şekilde gerçekleştirilmiştir.

3. İşyerlerinin Seçim Kriterleri

2022 Yılında Gıda Sektöründe İş Sağlığı ve Güvenliği Programlı Teftişi kapsamına alınan işyerleri, İş Sağlığı ve Güvenliğine İlişkin İşyeri Tehlike Sınıfları Tebliğindeki 10 NACE kodlu Gıda Ürünlerinin İmalatı ve 11 NACE kodlu İçeceklerin İmalatı faaliyet kodlu işyerleri içerisinde olacak şekilde seçilmiştir.

4. Teftişe Alınan İşyerlerinin Belirlenme Yöntem ve Kaynakları

Programa dahil edilecek işyerlerinin kısa zaman önce iş sağlığı ve güvenliği yönünden teftiş görüp görmediği, işyerleri tehlike sınıfları, işyerlerinde istihdam edilen çalışan sayıları, işyerlerinde gerçekleşmiş olan iş kazası sayıları gibi faktörler de dikkate alınarak teftişe alınacak işyerleri listeleri oluşturulmuştur. Teftiş programına alınması düşünülen işyerlerinin unvan, adres ve sicil numaraları ile çalışan sayıları, İTOS, SENDİKA YETKİ ve KADİMBİS sistemlerinden kontrol edilerek belirlenmiştir.

5. Faaliyet Alanı Bilgileri

2022 Yılı Gıda sektöründe yer alan Adana, Afyonkarahisar, Ağrı, Aksaray, Amasya, Ankara, Antalya, Aydın, Balıkesir, Bartın, Bilecik, Bingöl, Bolu, Burdur, Bursa, Çanakkale, Çorum, Denizli, Düzce, Edirne, Elazığ, Erzincan, Erzurum, Eskişehir, Gaziantep, Hatay, Isparta, İstanbul, İzmir, Kahramanmaraş, Karabük, Karaman, Kars, Kastamonu, Kayseri, Kırıkkale, Kırklareli, Kırşehir, Kilis, Kocaeli, Konya, Kütahya, Malatya, Manisa, Mersin, Muğla, Muş, Nevşehir, Niğde, Ordu, Osmaniye, Rize, Sakarya, Samsun, Sinop, Sivas, Tekirdağ, Tokat, Trabzon, Uşak, Van, Yozgat ve Zonguldak olmak üzere toplam 63 ilde bulunan 1.831 işyeri teftiş programına alınmıştır.

5.1. İşyerlerinin Tanımı

Teftiş programına alınan işyerleri NACE kodları ve bu kodlara ait faaliyet konuları Tablo 2.2'de verilmiştir.



T.C.
ÇALIŞMA VE SOSYAL GÜVENLİK BAKANLIĞI
Rehberlik ve Teftiş Başkanlığı

Tablo 2.2: Programlı teftişte yer alan işyerlerinin NACE kodları ve Faaliyet Konuları

NACE Kodu	NACE Kodu Tanımı (Faaliyet Konusu)
10 Gıda Ürünleri İmalatı	10.11 Etin işlenmesi ve saklanması
	10.12 Kümes hayvanları etlerinin işlenmesi ve saklanması
	10.13 Et ve kümes hayvanları etlerinden üretilen ürünlerin imalatı
	10.20 Balık, kabuklu deniz hayvanları ve yumuşakçaların işlenmesi ve saklanması
	10.31 Patatesin işlenmesi ve saklanması
	10.32 Sebze ve meyve suyu imalatı
	10.39 Başka yerde sınıflandırılmamış meyve ve sebzelerin işlenmesi ve saklanması
	10.41 Sıvı ve katı yağ imalatı
	10.42 Margarin ve benzeri yenilebilir katı yağların imalatı
	10.51 Süthane işletmeciliği ve peynir imalatı
	10.52 Dondurma imalatı
	10.61 Öğütülmüş hububat ve sebze ürünleri imalatı
	10.62 Nişasta ve nişastalı ürünlerin imalatı
	10.71 Ekmek, taze pastane ürünleri ve taze kek imalatı
	10.72 Peksimet ve bisküvi imalatı; dayanıklı pastane ürünleri ve dayanıklı kek imalatı
	10.73 Makarna, şehriye, kuskus ve benzeri unlu mamullerin imalatı
	10.81 Şeker imalatı
	10.82 Kakao, çikolata ve şekerleme imalatı
	10.83 Kahve ve çayın işlenmesi
	10.84 Baharat, sos, sirke ve diğer çeşni maddelerinin imalatı
10.85 Hazır yemeklerin imalatı	
10.86 Homojenize gıda müstahzarları ve diyetetik gıda imalatı	
10.89 Başka yerde sınıflandırılmamış diğer gıda maddelerinin imalatı	
10.91 Çiftlik hayvanları için hazır yem imalatı	
10.92 Ev hayvanları için hazır gıda imalatı	
11 İçeceklerin İmalatı	11.01 Alkollü içeceklerin damıtılması, arıtılması ve harmanlanması
	11.02 Üzümden şarap imalatı
	11.03 Elma şarabı ve diğer meyve şaraplarının imalatı
	11.04 Diğer damıtılmamış mayalı içeceklerin imalatı
	11.05 Bira imalatı
	11.06 Malt imalatı
	11.07 Alkolsüz içeceklerin imalatı; maden sularının ve diğer şişelenmiş suların üretimi

5.2. Sektöre İlişkin TSE Standartları:

Gıda ürünlerinin üretiminde kullanılan iş ekipmanlarından iş sağlığı ve güvenliği gerekleri konularında düzenlenmiş bazı standartlar aşağıda belirtilmiştir:



T.C.
ÇALIŞMA VE SOSYAL GÜVENLİK BAKANLIĞI
Rehberlik ve Teftiş Başkanlığı

- TS EN 14958+A1: Gıda işleme makinaları - İrmik ve un öğütme ve işleme makinaları- Güvenlik ve hijyen kuralları
- TS EN 1672-1: Gıda işleme makineleri- Temel kavramlar- Bölüm 1: Güvenlik gereksinimleri
- TS EN 12041+A1: Gıda işleme makinaları- Kalıplar- Güvenlik ve hijyen şartları
- TS EN 12505+A1: Gıda işleme makinaları- Yemeklik sıvı ve katı yağların işlenmesinde kullanılan santrifüj makinaları-Güvenlik ve hijyen kuralları
- TS EN 12853+A1: Gıda işleme makinaları- Elde tutulan parçalayıcı-Karıştırıcılar ve çırpıcılar- Güvenlik ve hijyen kuralları
- TS EN 12267+A1: Gıda işleme makinaları- daire testere makinaları- Güvenlik ve hijyen kuralları
- TS EN 453: Gıda işleme makinaları- Hamur yoğurucular- Güvenlik ve hijyen özellikleri.
- TS EN 12268: Gıda işleme makinaları- Şerit testere tezgâhları- Güvenlik ve hijyen kuralları
- TS EN 15180: Gıda işleme makineleri- Gıda depolayıcılar- Güvenlik ve hijyen gereksinimleri.
- TST EN 13732: Gıda işleme makinaları- Çiftliklerdeki dökme süt soğutucular- Yapım, performans, kullanıma uygunluk, güvenlik ve hijyen kuralları.
- TST EN 12331: Gıda işleme makinaları- Kıyma makinaları- Güvenlik ve hijyen şartları



T.C.
ÇALIŞMA VE SOSYAL GÜVENLİK BAKANLIĞI
Rehberlik ve Teftiş Başkanlığı

III. BÖLÜM: TEFTİŞ KAPSAMINDA YAPILAN ÇALIŞMALAR

2022 Yılında Gıda Sektöründe İş Sağlığı ve Güvenliği Programlı Teftişi; hazırlık aşaması, teftiş aşaması ve istatistiklerin değerlendirilme aşaması olmak üzere üç aşamalı olarak gerçekleştirilmiştir.

1. Hazırlık Aşaması

Bakanlık Makamınının 03.01.2022 tarih ve 78799 sayılı Olur'u ile yürürlüğe konulan "2022 Yılında Gıda Sektöründe İş Sağlığı ve Güvenliği Yönünden Yürütülecek Programlı Teftişe İlişkin Uygulama Esasları" doğrultusunda gıda ürünlerinin üretildiği işyerlerinde Türkiye çapında teftiş yapılması planlanmıştır.

Tüm grup başkanlıklarınca teftişlerde görevlendirilecek heyet ve müfettiş sayıları dikkate alınarak, "10" ve "11" NACE kodlarına sahip işyerleri içerisinde programlı teftiş kapsamında olanları belirlenmiş olup çalışma planı hazırlanmıştır. Programlı teftişlerde görev alacak müfettişlere, uygulama esaslarında belirtilen teftiş konularını kapsayacak şekilde teftişlerin çalışma takvimi içerisinde gerçekleştirilmesi amacıyla gerekli bilgilendirme yapılmıştır.

2. Teftiş Aşaması

Çalışma Takvimine göre programlı teftişler 2022 Ocak ayında başlamış, Ocak-Şubat, Mart-Nisan, Mayıs, Haziran-Temmuz, Ağustos, Eylül-Ekim, Kasım-Aralık olmak üzere toplam 7 dönem halinde 12 ay sürmüştür.

Yapılan görevlendirmelerden sonra ilk olarak bağlı buldukları Çalışma ve İş Kurumu İl Müdürlüklerinde işyerlerinin dosyaları incelenmiş, işyerleri ile ilgili edinilen bilgiler teftişlerde dikkate alınmıştır.

Teftişe işyerinde işveren ve/veya vekilleri ile görüşülerek başlanılmış, geliş amacı ve iş sağlığı ve güvenliği konusunda bilgi aktarımı yapıldıktan sonra işyerinden sorumlu kişilerle işyeri sahası gezilmiş ve gerekli belgelerin incelenmesi yapılmıştır. Teftişlerde rehberlik edici bir yaklaşım sergilenmiştir.

İncelemenin tamamlanması sonucu tespit edilen mevzuata aykırılıkların giderilmesine yönelik olarak işverenler tarafından yapılan taleplerde, teftişi gerçekleştiren müfettişlerce uygun görülmesi durumunda teftişe ara verilmesi yoluna gidilmiştir. Verilen süre sonunda teftişe devam edildiğinde; giderilen mevzuata aykırılıklar için herhangi bir idari yaptırım uygulanmamış olup, giderilmeyen mevzuata aykırılıklar için ise idari para cezası uygulanmıştır.

Teftişler esnasında çalışanlar için hayati tehlike oluşturan bir husus tespit edildiğinde ise bu tehlike giderilinceye kadar riskli alan ve risk altındaki çalışanlar dikkate alınarak, işyerinin bir bölümünde veya tamamında yapılan işin durdurulması istenmiştir.

Teftişlerde işyeri tehlike sınıfının yanlış beyan edilmiş olduğu durumlarda ise işyerinin hangi tehlike sınıfında olması gerektiği SGK'ya bildirilmiştir. Bunun gibi diğer kurum ve kuruluşları ilgilendiren ve teftiş sırasında tespiti yapılmış olan hususlar da ilgili Kurumlara bildirilmiştir.



T.C.
ÇALIŞMA VE SOSYAL GÜVENLİK BAKANLIĞI
Rehberlik ve Teftiş Başkanlığı

3. İstatistikler

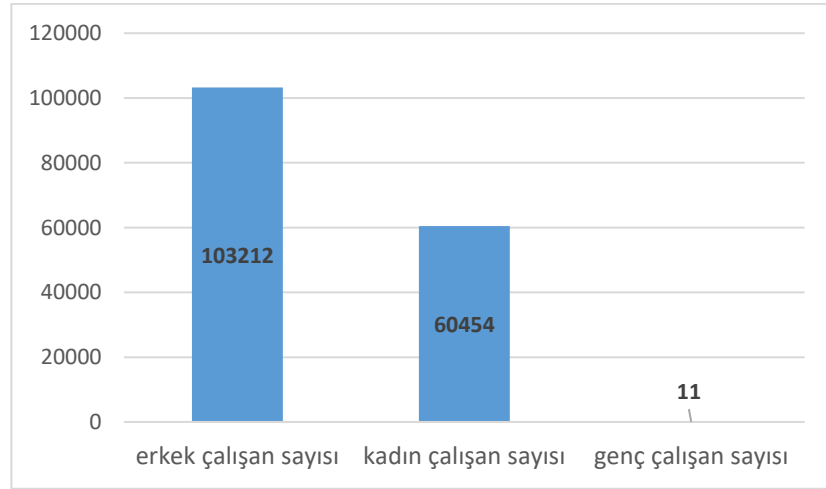
2022 yılı Gıda Ürünlerinin Üretildiği İşyerlerinde İş Sağlığı ve Güvenliği Programlı Teftişi kapsamında 2022 yılı Ocak-Aralık ayları arasında gerçekleştirilen teftişlerle ilgili istatistikler,

- İşyeri ve çalışan sayısı istatistikleri,
- Programlı teftişlerde tespit edilen noksan hususlara ilişkin istatistikler,
- Teftiş sonucu istatistikler,

ana başlıkları altında incelenmiştir.

3.1. İşyeri ve Çalışan Sayısı İstatistikleri

2022 Yılında Gıda Sektöründe İş Sağlığı ve Güvenliği Programlı Teftişi kapsamında 63 ilde 1831 işyerinde teftiş tamamlanmış olup bu işyerleri arasından 69 işyerinde gayrı faal, kapalı işyeri, adres değişikliği vb. nedenlerle teftiş yapılamamıştır. Şekil 3.1’de gösterildiği üzere 60.454 kadın, 103.212 erkek ve 11 genç çalışan olmak üzere toplam 163.677 çalışana ulaşılmıştır. Ayrıca teftiş edilen işyerlerinde 70 çırak ve 520 stajyer bulunmaktadır.



Şekil 3.1: Ulaşılan Çalışan Sayılarının Dağılımı

3.2. Programlı Teftişlerde Tespit Edilen Noksan Hususlara İlişkin İstatistikler

Programlı teftişlerin ilk aşamasında toplam 28.238 adet noksan husus tespit edilmiş olup noksanlıkların giderilmesi için verilen sürenin sonunda yapılan ikinci aşama teftişlerde 27.043 noksan hususun giderildiği, bu kapsamda iyileştirme oranının %96 olduğu anlaşılmıştır. Çalışanlar için hayati tehlike oluşturan husus tespit edilmesinden dolayı 1 işyerinde işin durdurulması yönünde karar alınmıştır. Teftişler sonucunda giderilmeyen toplam 1.195 mevzuata aykırılık için idari para cezası uygulanmıştır. Yapılan programlı teftişlerde tespit edilen mevzuata aykırılıklar yasa ve yönetmelikler kapsamında gruplandırılarak iyileştirme oranları Tablo 3.1’de özetlenmiştir.



T.C.
ÇALIŞMA VE SOSYAL GÜVENLİK BAKANLIĞI
Rehberlik ve Teftiş Başkanlığı

Tablo 3.1: Tespit Edilen Mevzuata Aykırılıkların Yasa ve Yönetmelik Bazında Değerlendirilmesi

Kanun	Kanun Maddesi	Mevzuat Açıklaması	1. Teftiş Mevzuata Aykırılık Sayısı	2. Teftiş Devam Eden Mevzuata Aykırılık Sayısı	Giderilen Mevzuata Aykırılık Sayısı	Yeni Tespit Edilen Mevzuata Aykırılık Sayısı	İyileşme Oranı (%)
6331 sayılı İş Sağlığı ve Güvenliği Kanunu	4/1-a	İşverenin genel yükümlülüğü	105	0	105	0	100
	4/1-b	Alınan tedbirleri izleme, denetleme ve uygunsuzlukları giderme	14	0	14	0	100
	6/1-a	İş güvenliği uzmanı, işyeri hekimi ve diğer sağlık personeli görevlendirme	75	1	74	2	98,7
	6/1-b	Görevlendirdikleri kişilerin gerekli bütün ihtiyaçlarını karşılama	7	0	7	0	100
	6/1-ç	Görevlendirdikleri kişiler tarafından yazılı olarak bildirilen tedbirleri yerine getirme	3	0	3	0	100
	8/1	İşyeri hekimi ve iş güvenliği uzmanlarının görevlerini yerine getirmeleri nedeniyle hak ve yetkilerinin kısıtlanması	1	0	1	0	100
	8/6	İşverenin sağlık ve güvenlik birimi kurma zorunluluğu	1	0	1	0	100
	10/1	Risk değerlendirmesi yapma ve yaptırma yükümlülüğü	134	2	132	1	98,5
	10/4	Kontrol, ölçüm, inceleme ve araştırmaları	142	8	134	0	94,4
	11	Acil durum planları, yangınla mücadele ve ilk yardım	256	7	249	16	97,3
	12	Tehlikenin meydana gelmesi durumunda tahliye	8	0	8	0	100
	14/1	İş kazası ve meslek hastalıklarının kaydı	6	1	5	0	83,3
	15/1	Sağlık gözetimi	58	38	20	1	34,5
	15/2	Tehlikeli ve çok tehlikeli sınıftaki işlerde yapacakları işleri için sağlık raporu	1	0	1	0	100
	16	Çalışanların bilgilendirilmesi	1	0	1	0	100
	17	Çalışanların eğitim	120	19	101	14	84,2
	20/1	Çalışan temsilcisi görevlendirme	315	3	312	3	99
	20/4	Destek elemanları ve çalışan temsilcilerinin görevlerini yerine getirmeleri nedeniyle hak ve yetkilerinin kısıtlanması	1	0	1	0	100
	22	İş sağlığı ve güvenliği kurulu	60	1	59	0	98,3
	30	Biyolojik Etkenlere Maruziyet Risklerinin Önlenmesi Hakkında Yönetmelik	7	0	7	0	100



T.C.
ÇALIŞMA VE SOSYAL GÜVENLİK BAKANLIĞI
Rehberlik ve Teftiş Başkanlığı

Kanun	Kanun Maddesi	Mevzuat Açıklaması	1. Teftiş Mevzuata Aykırılık Sayısı	2. Teftiş Devam Eden Mevzuata Aykırılık Sayısı	Giderilen Mevzuata Aykırılık Sayısı	Yeni Tespit Edilen Mevzuata Aykırılık Sayısı	İyileşme Oranı (%)
6331 sayılı İş Sağlığı ve Güvenliği Kanunu	4/1-a	Çalışanların Gürültü İle İlgili Risklerden Korunmalarına Dair Yönetmelik	28	3	25	2	89,3
	30	Çalışanların İş Sağlığı ve Güvenliği Eğitimlerinin Usul ve Esasları Hakkında Yönetmelik	17	0	17	0	100
	30	Çalışanların Patlayıcı Ortamların Tehlikelerinden Korunması Hakkında Yönetmelik	1.097	89	1.008	19	91,9
	30	Çalışanların Titreşimle İlgili Risklerden Korunmalarına Dair Yönetmelik	7	0	7	0	100
	30	Elle Taşıma İşleri Yönetmeliği	1	0	1	0	100
	30	Gebe veya Emziren Kadınların Çalıştırılma Şartlarıyla Emzirme Odaları ve Çocuk Bakım Yurtlarına Dair Yönetmelik	8	0	8	0	100
	30	Geçici veya Belirli Süreli İşlerde İş Sağlığı ve Güvenliği Hakkında Yönetmelik	25	0	25	0	100
	30	İş Ekipmanlarının Kullanımında Sağlık ve Güvenlik Şartları Yönetmeliği	15.968	577	15.391	54	96,4
	30	İş Güvenliği Uzmanlarının Görev, Yetki, Sorumluluk ve Eğitimleri Hakkında Yönetmelik	129	0	129	1	100
	30	İş Hijyeni Ölçüm, Test ve Analizi Yapan Laboratuvarlar Hakkında Yönetmelik	11	1	10	1	90,9
	30	İş Sağlığı ve Güvenliği Hizmetleri Yönetmeliği	42	0	42	0	100
	30	İş Sağlığı ve Güvenliği Kurulları Hakkında Yönetmelik	177	0	177	1	100
	30	İş Sağlığı ve Güvenliği Risk Değerlendirmesi Yönetmeliği	703	7	696	2	99
	30	İşyeri Bina ve Eklentilerinde Alınacak Sağlık ve Güvenlik Önlemlerine İlişkin Yönetmelik	5.166	350	4.816	26	93,2
	30	İşyeri Hekimi ve Diğer Sağlık Personelinin Görev, Y etki, Sorumluluk ve Eğitimleri Hakkında Yönetmelik	109	0	109	2	100
	30	İşyerlerinde Acil Durumlar Hakkında Yönetmelik	1.974	48	1.926	15	97,6
30	Kimyasal Maddelerle Çalışmalarda Sağlık ve Güvenlik Önlemleri Hakkında Yönetmelik	909	16	893	1	98,2	



T.C.
ÇALIŞMA VE SOSYAL GÜVENLİK BAKANLIĞI
Rehberlik ve Teftiş Başkanlığı

Kanun	Kanun Maddesi	Mevzuat Açıklaması	1. Teftiş Mevzuata Aykırılık Sayısı	2. Teftiş Devam Eden Mevzuata Aykırılık Sayısı	Giderilen Mevzuata Aykırılık Sayısı	Yeni Tespit Edilen Mevzuata Aykırılık Sayısı	İyileşme Oranı (%)
6331 sayılı İş Sağlığı ve Güvenliği Kanunu	4/1-a						
	30	Kişisel Koruyucu Donanımın İşyerlerinde Kullanılması Hakkında Yönetmelik	255	5	250	0	98,0
	30	Sağlık ve Güvenlik İşaretleri Yönetmeliği	239	7	232	5	97,1
	30	Tehlikeli ve Çok Tehlikeli Sınıfta Yer Alan İşlerde Çalıştırılacakların Mesleki Eğitimlerine Dair Yönetmelik	1	0	1	0	100
	30	Tozla Mücadele Yönetmeliği	50	5	45	0	90
6735 sayılı Uluslararası İş Gücü Kanunu	6/2	Yabancıların çalışma izni olmadan çalışmaları	3	3	0	8	0
	6/2	Çalışma izni olmayan yabancıların çalıştırılması	4	4	0	4	0

Tablo 3.1 incelendiğinde, programlı teftişlerin ilk aşamasında tespit edilen toplam 28.238 mevzuata aykırılık arasında en fazla mevzuata aykırılığın “İş Ekipmanlarının Kullanımında Sağlık ve Güvenlik Şartları Yönetmeliği” (15.968 noksan husus) ile “İşyeri Bina ve Eklentilerinde Alınacak Sağlık ve Güvenlik Önlemlerine İlişkin Yönetmelik” (5.166 noksan husus) çerçevesinde tespit edildiği anlaşılmaktadır.

Teftiş Sonucu İstatistikleri

2022 Yılında Gıda Sektöründe İş Sağlığı ve Güvenliği Programlı Teftişi kapsamında teftişi yapılan 1.831 işyerinin 1.452’sinde tespit edilen mevzuata aykırı noksan hususların tamamının giderildiği, 379 işyerinde ise giderilmeyen toplam 1.195 noksan husus ile ilgili olarak toplam 13.068.433 TL idari para cezası uygulanmış olduğu tespit edilmiştir.

İdari para cezası uygulanan 379 işyeri ile ilgili uygulanan idari para cezası miktarına ilişkin bilgiler aşağıdaki tabloda (Tablo 3.2) gösterilmiştir.



T.C.
ÇALIŞMA VE SOSYAL GÜVENLİK BAKANLIĞI
Rehberlik ve Teftiş Başkanlığı

Tablo 3.2. Uygulanmış idari para cezalarının mevzuat maddelerine göre değerlendirmesi

Kanun No.	Kanun Maddesi	Mevzuat Açıklaması	İdari Para Cezası Uygulanan Aykırılık Sayısı	Uygulanmış Olan İdari Para Cezası Miktarı (TL)
6331 sayılı İş Sağlığı ve Güvenliği Kanunu	6/1-a	İş güvenliği uzmanı, işyeri hekimi ve diğer sağlık personeli görevlendirme	4	78.824
	10/1	Risk değerlendirmesi yapma ve yaptırma yükümlülüğü	4	31.514
	10/4	Kontrol, ölçüm, inceleme ve araştırmaları	12	68.215
	11	Acil durum planları, yangınla mücadele ve ilk yardım	32	102.752
	14/1	İş kazası ve meslek hastalıklarının kaydı	1	10.505
	15/1	Sağlık gözetimi	58	2.751.358
	17	Çalışanların eğitim	49	145.672
	20/1	Çalışan temsilcisi görevlendirme	9	27.955
	22	İş sağlığı ve güvenliği kurulu	1	13.994
	30	Çalışanların Gürültü İle İlgili Risklerden Korunmalarına Dair Yönetmelik	7	26.207
	30	Çalışanların Patlayıcı Ortamların Tehlikelerinden Korunması Hakkında Yönetmelik	120	1.624.898
	30	İş Ekipmanlarının Kullanımında Sağlık ve Güvenlik Şartları Yönetmeliği	426	4.364.767
	30	İş Güvenliği Uzmanlarının Görev, Yetki, Sorumluluk ve Eğitimleri Hakkında Yönetmelik	1	5.241
	30	İş Hijyeni Ölçüm, Test ve Analizi Yapan Laboratuvarlar Hakkında Yönetmelik	3	8.736
	30	İş Sağlığı ve Güvenliği Kurulları Hakkında Yönetmelik	1	6.989
30	İş Sağlığı ve Güvenliği Risk Değerlendirmesi Yönetmeliği	10	45.428	
30	İşyeri Bina ve Eklentilerinde Alınacak Sağlık ve Güvenlik Önlemlerine İlişkin Yönetmelik	310	2.847.545	



T.C.
ÇALIŞMA VE SOSYAL GÜVENLİK BAKANLIĞI
Rehberlik ve Teftiş Başkanlığı

Kanun No.	Kanun Maddesi	Mevzuat Açıklaması	İdari Para Cezası Uygulanan Aykırılık Sayısı	Uygulanmış Olan İdari Para Cezası Miktarı (TL)
6331 sayılı İş Sağlığı ve Güvenliği Kanunu	30	İşyeri Hekimi ve Diğer Sağlık Personelinin Görev, Yetki, Sorumluluk ve Eğitimleri Hakkında Yönetmelik	3	10.505
	30	İşyerlerinde Acil Durumlar Hakkında Yönetmelik	68	288.290
	30	Kimyasal Maddelerle Çalışmalarda Sağlık ve Güvenlik Önlemleri Hakkında Yönetmelik	19	96.095
	30	Kişisel Koruyucu Donanımın İşyerlerinde Kullanılması Hakkında Yönetmelik	7	22.713
	30	Sağlık ve Güvenlik İşaretleri Yönetmeliği	15	55.910
	30	Tozla Mücadele Yönetmeliği	7	24.460
6735 sayılı Uluslararası İş Gücü Kanunu	6/2	Çalışma izni olmaksızın bağımsız çalışan yabancı	16	70.968
	6/2	Çalışma izni olmaksızın çalışan yabancı	12	338.892



T.C.
ÇALIŞMA VE SOSYAL GÜVENLİK BAKANLIĞI
Rehberlik ve Teftiş Başkanlığı

IV. BÖLÜM: MEVZUATA AYKIRILIKLAR

Rehberlik ve Teftiş Başkanlığınca yürütülen “2022 Yılı Gıda Sektöründe İş Sağlığı ve Güvenliği Programlı Teftişi” kapsamında sıkça karşılaşılan noksanlık ve aykırılıklar, mevzuat başlıkları altında aşağıda belirtilmiştir.

“6331 sayılı İş Sağlığı ve Güvenliği Kanunu” Kapsamında Mevzuata Aykırılıklar:

- İşverenin iş güvenliği uzmanı, işyeri hekimi ve on ve daha fazla çalışanı olan çok tehlikeli sınıfta yer alan işyerlerinde diğer sağlık personeli görevlendirmemesi,
- İşverenin iş sağlığı ve güvenliği yönünden risk değerlendirmesi yapmaması veya yaptırmaması,
- İşverenin, iş sağlığı ve güvenliği yönünden çalışma ortamına ve çalışanların bu ortamda maruz kaldığı risklerin belirlenmesine yönelik gerekli kontrol, ölçüm, inceleme ve araştırmaları yaptırmaması,
- İşverenin, acil durumların olumsuz etkilerinden korunmak üzere gerekli ölçüm ve değerlendirmeleri yaptırmaması, acil durum planlarını hazırlamaması; önleme, koruma, tahliye, yangınla mücadele, ilk yardım ve benzeri konularda uygun donanıma sahip ve bu konularda eğitilmiş yeterli sayıda kişiyi görevlendirmemesi; araç ve gereçleri sağlayarak eğitim ve tatbikatları yaptırmaması,
- İşverenin, çalışanların işyerinde maruz kalacakları sağlık ve güvenlik risklerini dikkate alarak sağlık gözetimine tabi tutulmalarını sağlamaması,
- İşverenin çalışanların iş sağlığı ve güvenliği eğitimleri almasını sağlamaması,
- İşverenin, çalışanlar arasında yapılacak seçim veya seçimle belirlenemediği durumda atama yoluyla çalışan temsilcisini görevlendirmemesi,
- Elli ve daha fazla çalışanın bulunduğu ve altı aydan fazla süren sürekli işlerin yapıldığı işyerlerinde işverenin, iş sağlığı ve güvenliği ile ilgili çalışmalarda bulunmak üzere kurul oluşturmaması.

“İş Ekipmanlarının Kullanımında Sağlık ve Güvenlik Şartları Yönetmelik” Kapsamında Mevzuata Aykırılıklar:

- İş ekipmanının hareketli parçalarıyla mekanik temas riskine karşı koruyucu donanımların (sabit koruyucular, koruyucu sensör, sviç, fotosel tertibatları, vb.) bulunmaması veya çalışır vaziyette olmaması,
- İş ekipmanlarında acil durdurma sisteminin bulunmaması,
- Parça fırlaması veya düşmesi riski taşıyan iş ekipmanlarında, bu riskleri ortadan kaldırmaya uygun güvenlik tertibatı bulunmaması,
- Operatörlerin çalışma platformlarına ulaşımında yüksekten düşme riskine karşı gerekli önlemlerin alınmaması,
- Basınçlı kapların (kompresör, kazan, tank, vb.) ayrı ve güvenli bir bölgede konumlandırılmaması,
- Basınçlı kapların (kazan, kompresör, tank, vb.) periyodik kontrol raporlarının bulunmaması,
- Kaldırma ve iletme ekipmanlarının (forklift, vinç, yük asansörü, istif makinesi, vb.)



T.C.
ÇALIŞMA VE SOSYAL GÜVENLİK BAKANLIĞI
Rehberlik ve Teftiş Başkanlığı

periyodik kontrol raporlarının bulunmaması,

- Tesisatların (elektrik, topraklama, paratoner, yangın algılama, yangın söndürme, havalandırma, vb.) periyodik kontrol raporlarının bulunmaması,
- Makine ve tezgahların periyodik kontrol raporlarının bulunmaması,
- İş ekipmanının tespit edilen uygunsuzluklar giderilmeden kullanılmaya devam edilmesi,
- İş ekipmanında ortaya çıkan gaz, toz, duman, vb. kimyasal maddelere karşı lokal havalandırma tesis edilmemiş olması.

“İşyeri Bina ve Eklentilerinde Alınacak Sağlık ve Güvenlik Önlemlerine İlişkin Yönetmelik” Kapsamında Mevzuata Aykırılıklar:

- Elektrik pano önlerine malzeme istiflenmesi,
- Elektrik pano önlerinin uygun şekilde yalıtılmamış olması,
- Elektrik kablolarının ve iletken malzemelerin temas riskine karşı güvenli şekilde tesis edilmemesi,
- Ana ve tali elektrik panolarında kaçak akım rölesi tesis edilmemiş olması, kaçak akım rölelerinin çalışır vaziyette olmaması,
- Acil çıkış yolları ve kapıları önlerinde çıkışı zorlaştıracak şekilde malzeme istiflenmesi,
- Aydınlatılması gereken acil çıkış yolları ve kapılarında acil aydınlatma sistemi bulunmaması,
- İşyerinde yeterli sayıda yangın söndürme ekipmanı bulunmaması,
- Yangın söndürme ekipmanlarının önlerine malzeme istiflenmesi,
- İşyerinde yangın algılama sistemi bulunmaması,
- İşyerinde oluşan gaz, toz, buğu, duman ve fena kokuları ortam dışına atacak şekil ve nitelikte, mekanik (cebri) havalandırma sistemi bulunmaması,
- Araç ve yaya yollarının belirlenerek açıkça işaretlenmemiş olması,
- Yüksekten düşme riski bulunan bölümlerde korkuluk bulunmaması,
- İşyeri içerisinde engebeli, kaygan erişim yollarının bulunması.

“İşyerlerinde Acil Durumlar Hakkında Yönetmelik” Kapsamında Mevzuata Aykırılıklar:

- Acil durum planı düzenlenmemiş olması,
- Acil durum ekiplerinin mevzuata uygun şekilde oluşturulmamış olması,
- İlgili Yönetmeliği esaslarına göre yeterli sayıda ilkyardımcı görevlendirilmemesi,
- Acil durum tatbikatı yapılmaması, süresi içerisinde tekrarlanmaması.

“Kimyasal Maddelerle Çalışmalarda Sağlık ve Güvenlik Önlemleri Hakkında Yönetmelik” Kapsamında Mevzuata Aykırılıklar:

- Tehlikeli kimyasal maddelerin ayrı bir alanda güvenli şekilde depolanmaması,
- Tehlikeli kimyasal madde bulunan bölümlerin uygun şekilde etiketlenmemesi,
- Kimyasal maddelerin Güvenlik Bilgi Formlarının bulunmaması,
- İşyeri ortamında gereğinden fazla kimyasal madde bulundurulması,
- İşyerinde kimyasal madde ölçümünün yapılmaması,
- Gerekli bölümlerde göz ve/veya vücut duşu bulunmaması.



T.C.
ÇALIŞMA VE SOSYAL GÜVENLİK BAKANLIĞI
Rehberlik ve Teftiş Başkanlığı

**“Çalışanların Patlayıcı Ortamların Tehlikelerinden Korunması Hakkında Yönetmelik”
Kapsamında Mevzuata Aykırılıklar:**

- Patlamadan Korunma Dokümanı düzenlenmemiş olması,
- Patlamadan Korunma Dokümanında işyerindeki risklerin tamamının değerlendirilmemiş olması,
- Patlayıcı ortam oluşması ihtimali olan yerlerin sınıflandırılmaması,
- Patlayıcı ortam oluşması ihtimali olan yerlerde tehlike sınıfına uygun iş ekipmanı kullanılmaması,
- İşyerinde ve iş ekipmanlarında statik elektrik riskine karşı gerekli tedbirlerin alınmamış olması,
- Doğalgaz kullanılan bölümlerde doğalgaz detektörünün bulunmaması,
- LPG kullanılan bölümlerde LPG detektörünün bulunmaması.

İş Sağlığı ve Güvenliği İle İlgili Diğer Mevzuat Kapsamında Mevzuata Aykırılıklar:

- İşyerinde toz ölçümü yapılmamış olması,
- Çalışanların kişisel maruziyetini gösterir nitelikte gürültü ölçümü yapılmaması,
- Çalışanlara yaptıkları işi ve buldukları ortama uygun şekilde kişisel koruyucu donanımların verilmemesi,
- Çalışanların kişisel koruyucu donanımları uygun şekilde kullanmalarının sağlanmaması,
- Risk değerlendirmesinin mevzuatın gerektirdiği sürelerde yenilenmemesi,
- Risk değerlendirmesi raporunda düzeltici ve önleyici kontrol tedbirleri, gerçekleştirilme tarihleri ve sonrasında tespit edilen risk seviyesi ile ilgili bilgilerin bulunmaması,
- İş sağlığı ve güvenliği kurulunun mevzuatın belirlediği süreler içerisinde toplanmaması,
- İş güvenliği uzmanının işyeri çalışan sayısı ve tehlike sınıfına göre eksik süreyle görevlendirilmesi,
- İşyeri hekiminin işyeri çalışan sayısı ve tehlike sınıfına göre eksik süreyle görevlendirilmesi



T.C.
ÇALIŞMA VE SOSYAL GÜVENLİK BAKANLIĞI
Rehberlik ve Teftiş Başkanlığı

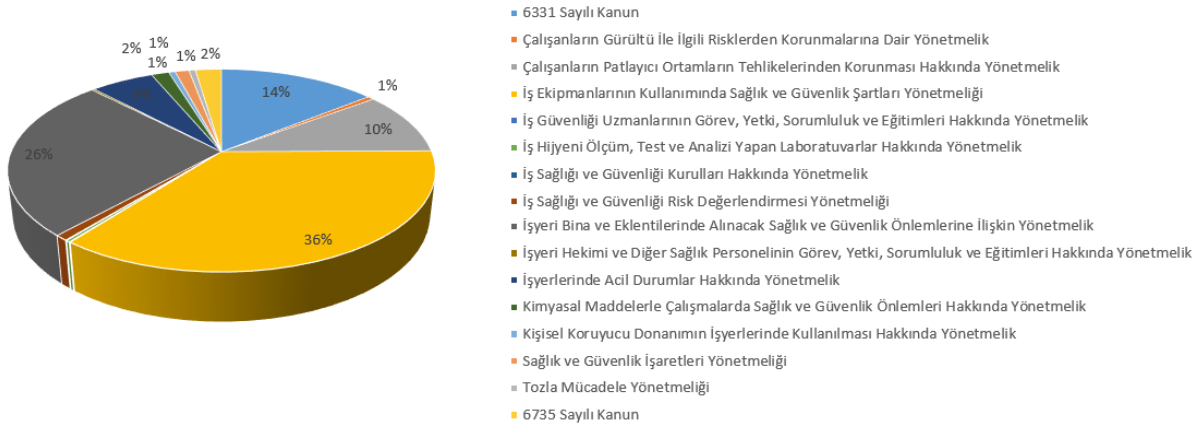
V. BÖLÜM: SONUÇ

1. Giderilmeyen Mevzuat İhlalleri ve Yapılan İdari İşlemler

Türkiye genelinde 63 ilde 344 iş müfettişi ile 1831 (69'u gayrı faal, kapalı işyeri, adres değişikliği ile yeni adresin tespit edilememesi vb. nedenlerle yapılamayan teftişler olmak üzere) işyerinde tamamlanan programlı teftişlerde 1 işyerinde durdurma yapılmış, toplam 28.238 mevzuata aykırılık tespit edilmiştir. 1.383 işyerinde tespit edilen aykırılıkların tamamı verilen süre sonunda giderilmiş, 379 işyerinde ise tamamen giderilememiştir. Giderilememiş mevzuat aykırılıkları (1.195), toplam tespit edilmiş olan aykırılıkların (28.238) yaklaşık olarak % 4,2'si kadardır.

1.1. Giderilmeyen Mevzuat İhlalleri

Programlı teftişlerin ikinci aşamasında 1.195 adet mevzuat ihlalinin giderilmemiş olduğu görülmüştür. Ayrıca 181 adet yeni mevzuata aykırılık tespit edilmiştir. Bu ihlaller incelendiğinde yaklaşık %62'sinin İş Ekipmanlarının Kullanımında Sağlık ve Güvenlik Şartları Yönetmeliği (426) ve İşyeri Bina ve Eklentilerinde Alınacak Sağlık ve Güvenlik Önlemlerine İlişkin Yönetmelik (310) kapsamında olduğu anlaşılmaktadır. Giderilmemiş mevzuat ihlallerinin oranı Şekil 5.1'de özetlenmiştir.



Şekil 5.1: İdari para cezası uygulanmış ihlallerin oranı

1.2. Uygulanması İstenilen İdari Para Cezaları

Programlı teftiş kapsamında tespit edilmiş olan mevzuat ihlallerinin çalışanlar için hayati nitelik taşıması, işverenliklerin noksanlıkları gidermek için süre taleplerinin olması ve teftiş gerçekleştirilen müfettişlerin uygun bulması ön şartıyla teftişlerde noksanlıkların giderilmesi için teftişe ara verme yoluyla işverenliklere süre verilmiştir. Teftişler sonucunda 379 işyerine toplam 13.068.433 TL idari para cezası uygulanmıştır.



T.C.
ÇALIŞMA VE SOSYAL GÜVENLİK BAKANLIĞI
Rehberlik ve Teftiş Başkanlığı

Tablo 5.1: Toplam tespit sayıları ve idari para cezası miktarı

İlk Teftişlerde Tespit Edilen Noksan Sayısı	İkinci Teftişlerde Devam Eden Noksan Sayısı	İkinci Teftişlerdeki Yeni Noksan Sayısı	Toplam İdari Para Cezası (TL)
28.238	1.195	181	13.068.433

1.3. Suç Duyurusu ve İhbarlar

Programlı teftişler sonucunda herhangi bir suç duyurusu ve ihbarda bulunulmamıştır.

2. Teftişin Sonuçları ile İlgili Genel Değerlendirme

Programlı teftişler; tüm Grup Başkanlıklarından 344 İş Müfettişi tarafından 63 ilde 1.831 işyerinde gerçekleştirilmiştir. Gıda Sektöründe faaliyet gösteren işyerlerinde çalışan toplam 163.677 çalışana ulaşılmıştır. Bu sayı sektördeki toplam çalışan sayısının yaklaşık olarak %30'una tekabül etmektedir.

Teftiş sonuçlarına bakıldığında teftişe ara verilerek iki aşamalı yapılan teftişlerle 1.452 işverenliğin tespit edilmiş olan noksanlıkların tamamını giderdiği, 379 işverenliğe ise noksanlıkların tamamını giderememesi sebebiyle idari para cezası uygulandığı anlaşılmaktadır. Teftişlerin ilk aşamasında tespit edilen mevzuat ihlallerinin sayısına ve teftişlerin bitiminde giderilme oranına (%96) bakıldığında iki aşamalı olarak yapılan teftişlerin noksanlık giderilmesinde oldukça etkin olduğu düşünülebilir.

Bununla birlikte; bu durum, işyerlerinin çoğunda mevzuata aykırılıkların teftiş yapılmadan, işverenlerce giderilmediğini, işyerlerinde kurulan iş sağlığı ve güvenliği organizasyonunun etkin çalışmadığını, işyerlerinde iş sağlığı ve güvenliği kültürünün oluşmadığını göstermektedir. Her ne kadar teftiş edilen işyerlerinde çok önemli iyileştirmeler sağlansa da, işyerlerinde iş sağlığı ve güvenliği organizasyonu oluşturularak bu organizasyonun etkin ve sürekli denetim ve gözetimi sağlayacak şekilde çalışması sağlanamadığı sürece bu iyileşmelerin sürdürülebilir olması ve iş kazalarının azaltılabilmesi mümkün değildir. İşverenlerin iş sağlığı ve güvenliği konusundaki bilinç düzeyinin artırılması amacıyla sendikalar, ilgili kamu kurumları, meslek odaları ve sanayi kuruluşları gibi taraflar ile işbirliği içerisinde bilgilendirme faaliyetlerinin yapılmasının olumlu sonuçlar doğurabileceği düşünülmektedir.



T.C.
ÇALIŞMA VE SOSYAL GÜVENLİK BAKANLIĞI
Rehberlik ve Teftiş Başkanlığı

KAYNAKÇA

- [1] Gıda ve İçecek Sektörü Sektör Raporu 2021, Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı, Sanayi Genel Müdürlüğü, 2022
- [2] Gıda Ürünleri ve İçecek İmalatı Sektöründe İş Sağlığı Gözetimi Rehberi, Çalışma ve Sosyal Güvenlik Bakanlığı İş Sağlığı Ve Güvenliği Genel Müdürlüğü
- [3] ÇSGB Sebze ve Meyvelerin İşlenmesi ve Saklanması Sektöründe İş Sağlığı ve Güvenliği Rehberi