

İŞ HİJYENİ

- Bir alan **radyasyon alanı** olarak tanımlanması için yıllık doz en az **1mSv** değerini geçmelidir
- Vücudumuzda bulunan radyoaktif elementlerden dolayı maruz kaldığımız ortalama iç radyasyon dozu **0.55 mSv/yıl**

- El ve ayak veya cilt için yıllık eşdeğer doz sınırı **500 mSv**, göz merceği için **150 mSv'dir**.
- Halk için etkin doz yılda **1 mSv'i** geçmemelidir.
- Radyasyon görevlileri için etkin doz ardışık 5 yılın ortalaması **20 mSv'i**, herhangi bir yılda ise **50 mSv'i** geçemez

Kişisel Koruyucu Donanımların (KKD) Kategorizasyonu

Kategori 0: Kişisel koruyucu donanım yönetmelik kapsamında olmayan KKD'ler.

Kategori I: Kullanıcının kendisinin değerlendirebileceği, belirli bir sürede ortaya çıkan ve zamanında fark edilebilen, düşük düzeydeki risklere karşı koruma sağlayan kişisel koruyucu donanımlar.

Kategori II: KKD'ların belgelendirilmesi onaylanmış bir kuruluş tarafından model KKD için AT belgesi düzenlendikten sonra üretici tarafından beyan edilmesi gerekir.

Kategori III: Kişinin zamanında fark edemediği, ani olarak ortaya çıkabilecek ve hayati tehlike oluşturan, sağlıklı ciddi şekilde ve geri dönüşümsüz derecede zarar verebilecek risklere karşı koruma sağlayan KKD'lar

Sağlıksız Beslenme:

(1) İş gücü kaybına, (2) İşe devamsızlığa, (3) iş kazalarına, (4) sağlık harcamalarının artmasına ve (5) verimliliğin azalmasına neden olur.

- Sadece öğle yemeği veren bir iş yeri, çalışanın gereksiniminin **yarısını** karşılamalıdır. Yani Sadece öğle yemeği veren bir iş yerinde çalışanın enerji gereksinimi 3000 kkal'i ise öğle yemeğinde 1500 kalorilik menü hazırlanmalıdır.

Gıda Kaynaklı Hastalıklar ve Nedenleri:

- Bakteri:** Salmonella: Campylobacter: Enterohemorajik Escherichia coli: Listeria enfeksiyonu, Vibrio kolera,
- Virüs:** Norovirüs, Hepatit A
- Parazitler:** Balık kaynaklı trematodlar, Echinococcus spp veya Taenia solium gibi tenyalar, Ascaris, Cryptosporidium, Entamoeba histolytica veya Giardia gibi parazitler
- Prionlar:** Protein yapıdaki enfeksiyöz ajan olan prionlar, nörodejeneratif hastalıklarla ilişkilendirilmektedir
- Kimyasallar**

- Doğru pişirme neredeyse tüm tehlikeli mikroorganizmaları öldürebilir. Kırmızı ve kanatlı hayvan et ve et ürünlerinin merkez sıcaklıkları **en az 72°C'de** olmalı ve **en az 15** saniye bu sıcaklıkta tutulmalıdır

- Psikososyal risk**, "iş doyumu, iş örgütlenmesi ve yönetimi, çevresel ve örgütsel koşullar ile işçilerin uzmanlığı ve gereksinimleri arasındaki etkileşim.

Kronik stres bağlı en sık ortaya çıkan ruhsal sorunlar: Tükenmişlik sendromu, Depresyon, Anksiyete, Psikoz

Eğitimler, çalışılan işyerinin özelliğine göre:

- Çok tehlikeli sınıfında** bulunan iş yerlerinde en az **yılda bir**
- Tehlikeli sınıfında** bulunan iş yerlerinde en az **iki yılda bir**
- Az tehlikeli sınıfında** bulunan iş yerlerinde en az **üç yılda bir** yapılır.

Sınav öncesinde son tekrar için hazırladığımız bu Gümüş Not;

Altın Notlar ve Altın Sorular'dan hazırlık yapan öğrencilerimizin anlayacağı şekilde kısaltılarak hazırlanmıştır.

www.akademiaof.com

Ahlak	Etik
Toplumun iyi veya kötü olarak kabul ettiği davranışlar	Topluma göre değişmez
Yöreseldir	Evrenseldir.
Toplumdan topluma, kültürden kültüre farklılık gösterir	Evrensel kuralları ve değerleri içermektedir
Toplumun yaşam tarzında bazı hareketlerin ve düşüncelerin iyi, bazılarının da kötü olduğunu ifade eder	Evrenseldir, tüm insanlarda aynıdır
Hukukta olduğu gibi yazılı emredici özelliği olmayan, toplum tarafından kabul görmüş kurallar bütünüdür	Birçok etik ilke, mevzuata ve işletmelerin ulusal / uluslararası etik davranış kodlarına geçirilerek yazılı halde
“Var olan” sosyolojik bir olguyu inceler	İlişkilerde ahlaki ilkelere uygunluk ve onlara rehberlik edecek davranış ilkelerinin “neler olması” gerektiğini inceler
Bir davranışı ifade eder;	Bu davranışın nedenini düşünmeye yönlendirir.
Somit, pratik ve yereldir	Soyut, teorik ve evrenseldir

Eğitimler, çalışılan işyerinin özelliğine göre:

- **Çok tehlikeli sınıfta** bulunan iş yerlerinde en az **yılda bir**
- **Tehlikeli sınıfta** bulunan iş yerlerinde en az **iki yılda bir**
- **Az tehlikeli sınıfta** bulunan iş yerlerinde en az **üç yılda bir** yapılır.

İşyeri Hekimleri Çalışma Süreleri:

- **Az tehlikeli sınıfta** bulunan iş yerlerinde, çalışan başına ayda en az **5 dakika** görev yapmalıdır.
- **Tehlikeli sınıfta** bulunan iş yerlerinde, çalışan başına ayda en az **10 dakika** görev yapmalıdır.
- **Çok tehlikeli sınıfta** bulunan iş yerlerinde, çalışan başına ayda en az **15 dakika** görev yapmalıdır.

İşyerinde Tehlikeye Yol Açabilecek Faktörler						
İnsan Kaynaklı Tehlike Faktörleri						
• Yaş	• Eğitim eksikliği	• Stres, talimatlara uyulmaması				
• Cinsiyet	• Tecrübe eksikliği	• Makinelerin usulüne uygun kullanılmaması				
• Kural ihlalleri	• Riskli ve güvensiz davranışlar	• Kişisel koruyucu donanımların kullanılmaması				
Çevre Kaynaklı Faktörler						
• Isı	• Işık	• Gürültü	• Radyasyon	• Solunan Gazlar	• Solunan Tozlar	
Teknik Faktörler						
• Makinelerin bakımlarının yapılmaması		• Ergonomik olmayan çalışma koşulları				
• Makinelerin kapasitelerinin üzerinde zorlanması		• Malzemelerdeki Teknik Problemler				

Psikososyal Risk Etmenleri		
İşin Yapıldığı Koşullar ve İş Çevresi		İşin İçeriği
Örgütsel kültür ve işlev		İş çevresi ve donanımı
Örgütsel rol		Görev tasarımı
Kariyer gelişimi, durumu ve ücret		İş yükü ve iş hızı
Karar serbestisi ve denetim		Çalışma saatleri
İş-ev çatışması		

Sınav öncesinde son tekrar için hazırladığımız bu Gümüş Not;

Altın Notlar ve Altın Sorular'dan hazırlık yapan öğrencilerimizin anlayacağı şekilde kısaltılarak hazırlanmıştır.

www.akademiaof.com