

Gemi Sanitasyonu, Sağlık ve Hijyen

2024-1-TR01-ESC30-SOL-000234506 Marmara Denizi Balast ve Sintine Kirliliği Hakkında Farkındalık Avrupa Birliği ESC30 Projesi

Makale İçeriği

1. Giriş

Denizcilik sektörü, tarih boyunca bulaşıcı hastalıkların yayılmasında önemli bir rol oynamıştır. Kara vebası, kolera, SARS, COVID-19 gibi birçok hastalık, gemi hareketleri aracılığıyla uluslararası yayılım göstermiştir. Günümüzde gemi boyutları büyümüş ve taşıma kapasitesi artmış olsa da, gemi sanitasyonu ve hijyen önlemleri bulaşıcı hastalıkların yayılmasını önlemede kritik bir faktör olmaya devam etmektedir.

2. Gemi Sağlığı ve Güvenliği

Gemi mürettebatının sağlığı ve güvenliği için uluslararası düzenlemeler bulunmaktadır. ILO ve IMO tarafından belirlenen standartlar, gemilerde hijyen ve sanitasyon uygulamalarını düzenlemektedir. Denizcilik Çalışma Sözleşmesi (MLC) 2006, gemide temiz su ve sağlıklı yaşam koşullarını zorunlu hale getirmektedir.

3. Su Yönetimi ve İçme Suyu Güvenliği

Gemilerde içme suyu yönetimi, bakteri ve virüs kaynaklı hastalıkların önlenmesi açısından önemlidir. Uluslararası Sağlık Yönetmelikleri (IHR 2005) ve gemilerde su güvenliği planları, su depolama, dağıtım ve dezenfeksiyon süreçlerini düzenlemektedir. Potansiyel kirlenme kaynakları, gemi limanlarından su alımı sırasında dikkate alınmalıdır.

4. Atık Yönetimi ve Sanitasyon

Gemilerde atık su ve çöp yönetimi, hem çevresel sürdürülebilirlik hem de hijyen açısından kritik öneme sahiptir. Balast suyu yönetimi, yabancı patojenlerin taşınmasını önlemek için sıkı uluslararası kurallara tabidir. IMO'nun Balast Suyu Yönetimi Sözleşmesi, gemilerin balast sularını açık denizde değiştirmesini ve biyolojik olarak zararsız hale getirmesini zorunlu kılmaktadır.

5. Gıda Güvenliği ve Beslenme

Gemi mutfağında yiyeceklerin hijyenik hazırlanması ve saklanması, gıda kaynaklı hastalıkları önlemek için büyük önem taşımaktadır. HACCP (Tehlike Analizi ve Kritik Kontrol Noktaları) sistemi, gemi mutfaklarında güvenli gıda üretimi için uygulanması gereken bir standarttır. Beslenme eksiklikleri, uzun süre denizde çalışan mürettebatın fiziksel ve zihinsel sağlığını olumsuz etkileyebilir.

6. Sonuç ve Öneriler

Gemi sanitasyonu, bulaşıcı hastalıkların yayılmasını önlemek için düzenli olarak kontrol edilmeli ve uluslararası standartlara uygun hale getirilmelidir. İçme suyu güvenliği ve atık yönetimi, deniz ortamında hijyenik yaşam koşullarının korunması açısından kritik öneme sahiptir. Denizcilerin sağlık ve hijyen konusunda eğitilmesi, hastalıkların yayılmasını önlemek ve yaşam kalitesini artırmak için gereklidir. Bu özet, denizcilik sektöründe sağlık, hijyen ve güvenlik yönetimi ile ilgili temel noktaları vurgulamaktadır.



Avrupa Birliği tarafından
finanse edilmektedir

Makale Özeti

- Gemi sanitasyonu, bulaşıcı hastalıkların yayılmasını önlemek için kritik öneme sahiptir.
- Denizcilik Çalışma Sözleşmesi (MLC 2006), gemilerde sağlıklı yaşam ve hijyen standartlarını belirlemektedir.
- İçme suyu güvenliği ve atık yönetimi, mürettebat sağlığını korumak için düzenli olarak denetlenmelidir.
- Gıda güvenliği ve beslenme, uzun süre denizde çalışan denizcilerin fiziksel ve zihinsel sağlığını doğrudan etkilemektedir.
- Uluslararası düzenlemelere uyum, gemilerde sağlık ve güvenlik standartlarının sürdürülebilirliğini sağlamaktadır.

Kaynakça:

https://link.springer.com/chapter/10.1007/978-3-031-51667-2_17



**Avrupa Birliği tarafından
finanse edilmektedir**