

**GAZI ÜNİVERSİTESİ
EGİTİM BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ
AİLE EKONOMİSİ VE BESLENME EĞİTİMİ
ANABİLİM DALI**

**OKUL KANTİNLERİNDE ÇALISAN PERSONELİN BESLENME,
HIJYEN VE SANİTASYON KONULARINDA BİLGİ
DÜZEYLERİNİN BELİRLENMESİ**

YÜKSEK LİSANS TEZİ

**Hazırlayan
NASUF GÜNDOĞAN**

**Danisman
Yard. Doç. Dr. Yasemin ERSOY**

ANKARA-2008

JÜRİ VE ENSTİTÜ ONAY SAYFASI

Nasuf GÜNDOĞAN'ın 'Okul Kantinlerde Çalışan Personelin Beslenme, Hijyen ve Sanitasyon Konularında Bilgi Düzeyinin Belirlenmesi' başlıklı tezi jürimiz tarafından Aile Ekonomisi ve Beslenme Eğitimi Anabilim Dalında Yüksek Lisans Tezi olarak kabul edilmiştir.

Adı Soyadı

İmza

Üye (Tez Danışmanı):

.....

Üye :

.....

Üye :

.....

Üye :

.....

Üye :

.....

ÖNSÖZ

Bu araştırma okul kantinlerinde çalışan personelin beslenme, hijyen sanitasyon bilgilerinin belirlenmesi amacıyla Uşak ili'nde planlanmış ve yürütülmüştür.

Araştırmanın her aşamasında bilgi ve tecrübelerini paylaşıp her konuda desteğini esirgemeyen tez danışmanım Yard. Doç. Dr. Sayın Yasemin ERSOY'a, istatistiksel analizlerde birlikte çalıştığımız ve bana yol gösteren Yard. Doç. Dr. Sayın İbrahim KISAÇ'a, her konuda yardımını esirgemeyen Yard. Doç. Dr. Sayın Saim KÜÇÜKKÖMÜRLER'e , araştırma kapsamında yardımlarını esirgemeyen ve sabırla anketleri dolduran kantin çalışanlarına, çalışmamda yardımcı olan değerli meslektaşlarım Zekiye YAMAÇLI, Pınar GENİŞ ve Hüseyin ALTIN'a, çalışmam boyunca beni destekleyen eşim Sibel ve aileme sonsuz teşekkür eder, araştırmanın daha sonra yapılacak çalışmalara ışık tutmasını dilerim.

Nasuf GÜNDOĞAN

Mart 2008

Şanlıurfa

ÖZET

OKUL KANTİNLERİNDE ÇALIŞAN PERSONELİN BESLENME, HİJYEN VE SANİTASYON BİLGİ DÜZEYLERİNİN BELİRLENMESİ

Gündoğan, Nasuf

Yüksek Lisans, Aile Ekonomisi ve Beslenme Eğitimi Bilim Dalı

Tez Danışmanı: Yrd. Doç. Dr. Yasemin ERSOY

Mart – 2008

Bu araştırma okul kantinlerinde çalışan personelin beslenme, hijyen ve sanitasyon bilgi düzeylerinin belirlenmesi amacıyla yapılmıştır. Araştırmanın kapsamına Uşak İli'nde okul kantinlerinde çalışan 221 personel alınmıştır. Araştırmada tarama modeli uygulanmıştır. Bu araştırma 2007-2008 yılında yapılmıştır.

Bu amaç doğrultusunda veriler hazırlanan anket formuyla toplanmış, her çalışanın beslenme, hijyen ve sanitasyon konularındaki bilgi düzeyi ölçülmüştür. Elde edilen bilgiler frekans, yüzde, ki- kare, varyans analizi ve tukey testi istatistiksel analiz yöntemleri kullanılarak değerlendirilmiştir.

Elde edilen bilgiler ışığında araştırmaya katılan bireylerin % 58.3'ü ortaokul mezunudur. Araştırmaya katılan personelin tamamı işe girerken sağlık kontrollerini yaptırmış ve % 99.1'i meslek içi eğitim almıştır. Personelin % 99.5'inin üniformaları vardır. Personelin sadece % 8.1'i grip, nezle ve ishal gibi hastalıklar geçirirken işe gitmemektedir.

Araştırma sonunda okul kantinlerinde çalışan personelin mevcut eğitim durumunun düşük olduğu saptanmıştır. Araştırmaya katılan personelin beslenme bilgi

düzyer ortalamalarının orta seviyede olduğu belirlenmiştir. Personelin eğitim seviyelerine göre beslenme bilgi düzeyleri arasında anlamlı bir fark bulunmazken, kantindeki pozisyonlarına göre çalışanlar lehine anlamlı fark bulunmuştur. Çalışma yıllarına göre ise 5-10 yıl arası çalışanlar lehine anlamlı fark olduğu belirlenmiştir.

ABSTRACT

THE DETERMINATION OF THE KNOWLEDGE LEVEL IN NUTRITION, HYGIENE, AND SANITATION OF THE SCHOOL CANTEEN STAFF

This research was executed to determine the level of knowledge in nutrition, hygiene and sanitation of school canteen staff. The research includes 221 staff who work at school canteens in Uşak. The model of scan was used in this research. This research was executed during 2007 and 2008.

Datas were attained with the questionnaires and each staff's level of knowledge about hygiene, nutrition and sanitation was evaluated. Gathered information was evaluated by using the methods of frequency, percentage, variance analyse, ki-square, tukey test statistical analyse.

According to the research, % 58.3 of the staff who were included in this research are secondary-school-graduates. All of the staff in the research got their health examination before they started to work and % 99.1 of them had the vocational education. % 99.5 of the staff have uniforms. Only % 8.1 of them do not go to work when they suffer from diarrhed or get flu.

It was determined that the staff who work in school canteens are not well-educated. The average of the staffs's knowledge level about nutrition is normal. There is no much difference between their education and their knowledge level in nutrition. However, an important difference according to their positions in canteens was determined and this situation is in staff's favor. According to their work time, there is an important difference which is in favor of the staff who have worked for 5-10 years.

It is concluded that the Ministry of National Education has to work more for the education of the school canteen staff and it is ought to be done the health examination of the staff.

İÇİNDEKİLER

	Sayfa No
JÜRİ ÜYELERİNİN İMZA SAYFASI	
ÖNSÖZ	i
ÖZET	ii
ABSTRACT	iv
TABLolar LİSTESİ	vii
ŞEKİLLER LİSTESİ	ix
I. BÖLÜM	
1.1. GİRİŞ	1
1.1.1. Problem	3
1.1.2. Araştırmanın amacı	3
1.1.3. Araştırmanın Önemi	4
1.1.4. Araştırmanın Sınırlılıkları	5
1.1.5. Varsayımlar	5
1.1.6. Terimlerin ve Kısaltmaların Tanımlanması	6
II. BÖLÜM	
2.1. KAVRAMSAL ÇERÇEVE	
2.1.1. Beslenme ve Okul Çağında Beslenmenin Önemi	7
2.1.2. Besin Sisteminde Hijyen Sağlama	11
2.1.2.1. Besin Hijyeni	11
2.1.2.2. Besinleri Depolamada Hijyen sağlama	13
2.1.2.3. Besin Hazırlama ve Pişirmede Hijyen Sağlama	15
2.1.2.4. Servis Aşamasında Hijyen Sağlama	15
2.1.2.5. Güvenli Gıda hazırlanmasında Dünya Sağlık Teşkilatının 10 Altın Kuralı	16
2.1.2.6. Kişisel Hijyen	16
2.1.2.7. Genel Sağlık Durumu ve Diğer Vücut Yüzeyleri	21
2.1.2.8. Çevresel Koşullar Araç-Gereç Hijyeni	22
2.1.2.9. Genel Hijyen İlkeleri	24

2.1.3. Kantinlerde Sağlık ve Güvenlik Önlemleri	25
2.1.4. Kantinlerde Meslek Hastalıkları ve İş Kazaları	26
2.1.5..Kantinlerde Personel Eğitimi ve Milli Eğitim Bakanlığı'nın Bu Konudaki Çalışmaları	26
2.2. İLGİLİ ARAŞTIRMALAR	28
2.2.1. Yiyecek-İçecek Sektöründe Çalışan Personelin Hijyen ve Sanitasyon Bilgisi İle İlgili Araştırmalar	28
2.2.2. Yiyecek-İçecek Sektöründe Faaliyet Gösteren İşletmelerin ve Personelin Hijyen Durumunun Değerlendirilmesi İle İlgili Araştırmalar	29
III. BÖLÜM	
YÖNTEM	
3.1. Araştırma Modeli	31
3.2. Evren Ve Örneklem	31
3.3. Verilerin Toplanması	31
3.4. Verilerin Analizi	32
IV. BÖLÜM	
BULGULAR VE TARTIŞMA	34
V. BÖLÜM	
SONUÇ VE ÖNERİLER.....	58
5.1. Sonuç	57
5.2. Öneriler	59
KAYNAKÇA	60
EKLER	
1.Anket Formu	69
2. Araştırmaya Katılan Personelin Çalıştıkları Okulların Listesi	80
3.Yönetmelikler	82

TABLOLARIN LİSTESİ

Tablo No	Sayfa No
Tablo 1. Bakteri Kontrolü İçin Besinlerin Sıcaklık Dereceleri	12
Tablo 2. Besinlerin derin Dondurucuda Saklanma Süreleri	13
Tablo 3. Besinlerin Soğukta Depolanma Derece ve Süreleri	14
Tablo 4. Bireylerin Cinsiyetlerine ve Demografik Özelliklerine Göre Dağılımı	34
Tablo 5. Araştırmaya Katılan Bireylerin İşe Başlarken Yaptırdıkları Sağlık Kontrolleri Dağılımı	38
Tablo 6. Araştırmaya Katılan Bireylerin İşe Başladıktan Sonra Yaptırdıkları Sağlık Kontrolleri Dağılımı	40
Tablo 7. Araştırmaya Katılan Bireylerin İşe Başladıktan Sonra Sağlık Kontrolünden Geçme Zamanlarının Dağılımı	41
Tablo 8. Araştırmaya Katılan Bireylerin Meslek İçi Eğitim Alma Durumlarının Dağılımı	42
Tablo 9. Araştırmaya Katılan Bireylerin Hangi Konularda Meslek İçi Eğitim Aldıklarının Dağılımı	42
Tablo 10. Meslek İçi Eğitim Alan Bireylerin Eğitimi Kimden Aldıklarının Dağılımı	44
Tablo 11. Araştırmaya Katılan Bireylerin İşyerlerinde Üniformalarının Olma Durumlarının Dağılımı	44
Tablo 12. Araştırmaya Katılan Bireylerin Cinsiyetlerine Göre Üniformalarını Değiştirme Sıklıklarının Dağılımı	45
Tablo 13. Araştırmaya Katılan Bireylerin İşyerlerinde Çalışırken Kullandıkları Malzemelerin Dağılımı	46
Tablo 14. Araştırmaya Katılan Bireylerin Günlük Elbiseleriyle Kantine Girebilme Durumlarının Dağılımı	47
Tablo 15. Araştırmaya Katılan Bireylerin Kantindeki Çöpleri Yok Etme Yollarının Dağılımı	47
Tablo 16. Araştırmaya Katılan Bireylerin Ellerini Yıkadıklarında Kurulama Biçimlerinin Dağılımı	48
Tablo 17. Araştırmaya Katılan Bireylerin Kantinde Sigara İçme Durumlarının Dağılımı	49

Tablo 18. Araştırmaya Katılan Bireylerin Kantin İşletmesindeki Pozisyonlarına Göre Grip, Nezle, İşhal Gibi Hastalıklar Geçirirken Yaptıklarının Dağılımı	50
Tablo 19. Araştırmaya Katılan Bireylerin Cinsiyetlerine Göre Duş Alma Sıklıklarının Dağılımı	51
Tablo 20. Araştırmaya Katılan Bireylerin Günde Ortalama Kaç Saat alıştıklarının Dağılımı	52
Tablo 21. Araştırmaya Katılan Bireylerin Kantinde ki pozisyonlarının Dağılımı	53
Tablo 22. Araştırmaya Katılan Bireylerin Beslenme, Hijyen ve Sanitasyon Konularındaki Bilgi Düzeylerinin Dağılımı	53
Tablo 23. Araştırmaya Katılan Bireylerin Cinsiyetlerine Göre Beslenme, Hijyen ve Sanitasyon Konularındaki Bilgi Düzeylerinin Ortalamaları	54
Tablo 24. Araştırmaya Katılan Bireylerin Eğitim Düzeylerine Göre Beslenme, Hijyen ve Sanitasyon Konularındaki Bilgi Düzeylerinin Ortalamaları ve F Değeri	54
Tablo 25. Araştırmaya Katılan Bireylerin Kantinde ki alışma Yıllarına Göre Beslenme, Hijyen ve Sanitasyon Bilgi Düzeyleri Varyans Analizi	55
Tablo 26. Araştırmaya Katılan Bireylerin Kantinde ki alışma Yıllarına Beslenme, Hijyen ve Sanitasyon Bilgi Düzeyleri Tukey testi	56
Tablo 27. Araştırmaya Katılan Bireylerin Kantindeki Pozisyonlarına Göre Beslenme, Hijyen ve Sanitasyon Bilgi Düzeylerinin Ortalamaları	56

ŞEKİLLER LİSTESİ

Şekil No	Sayfa No
Şekil 1. Bakterilerin Direkt Yolla Bulaşması	17
Şekil 2. Bakterilerin İndirekt Yolla Bulaşması	18
Şekil 3. Araştırmaya Katılan Bireylerin Cinsiyet Durumlarının Dağılımı	35
Şekil 4. Araştırmaya Katılan Bireylerin Cinsiyetlerine Göre Eğitim Durumlarının Dağılımı	36
Şekil 5. Araştırmaya Katılan Bireylerin Yaş Durumlarının Dağılımı	36
Şekil 6 : Araştırmaya Katılan Bireylerin Kantin İşletmesinde Çalışma Yıllarının Dağılımı	37
Şekil 7. Araştırmaya Katılan Bireylerin Üniformalarını Değiştirme Sıklıklarının Dağılımı	45
Şekil 8. Araştırmaya Katılan Bireylerin Grip, Nezle, İshal Gibi Hastalıklar Geçirirken Yaptıklarının Dağılımı	49
Şekil 9. Araştırmaya Katılan Bireylerin Duş Alma Sıklıklarının Dağılımı	52

I. BÖLÜM

1.1. GİRİŞ

İnsan sağlığı birçok unsurdan etkilenmektedir. Bunlar kalıtım, iklim, çevre ve beslenme koşulları olmakla birlikte bunların en önemlisi beslenmedir. Eski çağlardan itibaren beslenmenin insan sağlığı üzerindeki doğrudan etkisi bilinmektedir.

Beslenmenin sağlıklı ve normal büyüme ve gelişmeye büyük bir etkisi vardır. Beslenme; büyüme ve yaşamın sürdürülmesi ve sağlığın korunması için besinlerin kullanılmasıdır. Bu besinlerden herhangi biri alınmadığında veya gereğinden az ya da çok alındığında büyüme ve gelişmenin engellendiği, sağlığın bozulduğu bilimsel olarak ispatlanmıştır (Baysal, 2006).

Yaşam çeşitli dönemlerden oluşmaktadır. Bu dönemlerin sağlıklı oluşu ise yeterli ve dengeli beslenme ile mümkün olur (Şimşek, 1991).

İyi bir beslenme, kalite ve miktar itibarıyla vücudun ihtiyacı olan çeşitli yiyecekleri her gün dengeli şekilde alarak; yeterli ve besleyici madde yenilmesi ile mümkündür. İyi beslenme yeterli ve dengeli beslenme anlamında kullanılır. Yetersiz ve dengesiz beslenme ise kötü beslenme anlamını taşır. Yani yetersiz beslenme; canlının fizyolojik gereksinimlerini karşılamaktan uzak olan beslenme türüdür (Akşit, 1999).

Dengesiz beslenme ise; gereğinden çok besin alarak vücut ağırlığının çok üstüne çıkarılması ve sağlık bozukluklarına neden olmasıdır (Baş, 2003).

Bu sonuçlarda gösteriyor ki beslenme sorunları insan sağlığını doğrudan etkilemektedir ve özellikle çocuklar en duyarlı grubu oluşturmaktadırlar. Yani yetersiz beslenme çocuk ölüm oranlarını, zihin gelişimlerini, hastalıklara yakalanma oranlarını, vücut gelişimlerini azalttığı gibi gebe ve emzikli kadınlarda çeşitli

sorunlara, normal bireylerde fiziksel ve zihinsel gücün azalmasına, zayıflık ve şişmanlığa yol açmaktadır (Işıksoluğu, 1988).

Bunun yanı sıra beslenme çalışanın üretim hızını etkileyen etmenlerin başında gelmektedir. Üretim için gerekli enerji sağlanamadığı zaman çalışanlar çalışmalarını sınırlamakta ve daha az madde üretmektedir. Ayrıca yetersiz ve dengesiz beslenme vücut direncini azaltarak kişinin daha sık hastalanmasına ve iş kazalarının artmasına yol açmaktadır. Bu durum, üretim hızının azalmasına karşın, sağlık harcamalarının artması ile sonuçlanmaktadır (Baysal, 2006).

Yetersiz ve dengesiz beslenmenin bu sonuçları dikkate alındığında, sağlıklı bireyler yetiştirme ve ülkenin kalkınması açısından beslenmenin ne kadar önemli olduğu bir kez daha görülmektedir. Sağlıklı bireylerin yetişmesi de çocuk yaşlardan itibaren olmaktadır.

Gelecek nesilleri oluşturacak olan çocukların sağlıklı olması ancak onların sağlıklı beslenmeleri ile mümkündür. Ancak bu yaşlarda oluşacak bir sağlık sorunu önlem alınmazsa ileride çok büyük sorunlara yol açar.

Yeterli ve dengeli beslenemeyen, bu nedenle büyüme geriliği gösteren çocukların başarı düzeylerinin iyi beslenen çocuklara göre daha düşük olduğu bilinmektedir. Özellikle kahvaltı yapmadan okula giden çocukların, düzenli kahvaltı yapanlara göre daha geç öğrendikleri ve dalgın oldukları araştırmalarla tespit edilmiştir.

Okul çocuklarının uykudan kalkış ve okula gidiş saatleri iyi düzenlenmelidir. Çocuklar kahvaltı yapmadan okula gönderilmemelidir. Çocuklar dışarıdan (Kantin, bakkal, seyyar satıcılar) yiyecek almayı severler. Çevrenin yanlış beslenme alışkanlıklarının etkisinde kalabilirler. Bu da onların yetersiz ve dengesiz beslenmelerin sebep olur. Halbuki, okul çocukları büyüme çağındadır (Kırkinciöğlü,2000).

Çocuk yaşlarda beslenme yapılan kurumlardan biri olan kantinlerde, burada çalışan personelin hijyen, sanitasyon ve beslenme konusundaki bilgi düzeyleri dolaylı olarak çocukları da etkilemektedir. Çünkü çocuklar neredeyse günün bir öğünü okul kantinlerinden karşılamaktadır. Temiz ve sağlıklı olmayan gıdalarda çocuklar için tehlike oluşturacağı için bunları hazırlayan kantin personelinin bilgi düzeyi son derece önem taşımaktadır.

Bu araştırmanın amacı okul kantinlerinde çalışan personelin hijyen, sanitasyon ve beslenme bilgi düzeylerinin araştırılmasıdır. Bu amaç doğrultusunda da personelin cinsiyetlerine, eğitim düzeylerine, çalışma yıllarına ve kantindeki pozisyonlarına göre anlamlı fark olup olmadığı araştırılmaktadır.

1.1.1. Problem

Okul kantinlerinde çalışan personelin hijyen, sanitasyon ve beslenme bilgi düzeyleri hangi düzeydedir?

1.1.2. Araştırmanın Amacı

Araştırmada aşağıdaki sorulara cevap aranacaktır;

- Okul kantinlerinde çalışan personelin beslenme, hijyen ve sanitasyon konularındaki bilgi düzeyleri nedir?
- Okul kantinlerinde çalışan personelin cinsiyetlerine göre beslenme, hijyen ve sanitasyon konularındaki bilgi düzeyleri arasında anlamlı bir fark var mıdır?
- Okul kantinlerinde çalışan personelin eğitim düzeylerine göre beslenme, hijyen ve sanitasyon konularındaki bilgi düzeyleri arasında anlamlı bir fark var mıdır?
- Okul kantinlerinde çalışan personelin çalışma yıllarına göre beslenme, hijyen ve sanitasyon konularındaki bilgi düzeyleri arasında anlamlı bir fark var mıdır?

- Okul kantinlerinde çalışan personelin kantindeki pozisyonlarına göre beslenme, hijyen ve sanitasyon konularındaki bilgi düzeyleri arasında anlamlı bir fark var mıdır?

1.1.3.Araştırmanın Önemi

Kantinler; çoğunlukla bir mesleki ortamdan dolayı birbirine bağlı kişilerin oluşturduğu ve açık olarak tanımlanmış gruplara genellikle indirimli fiyatlarla yiyecek ve içecek satışı yapan yerleri kapsamaktadır. Örneğin; Spor tesisi, fabrika, büro ve okul kantinleri (Anon_a,2003).

Okul kantinleri bu grup içinde ayrı bir önem taşımaktadır. Çünkü buradan yararlanan kişiler yani öğrenciler açısından beslenme, buldukları yaş itibari ile diğer gruplara göre daha büyük önem arz etmektedir (Anon_b, 2004). Öğrencilerin büyük bir kısmının okul kantinlerinden alışveriş yaptıkları düşünüldüğünde de okul kantinlerinin de bu yaş grubu çocuklarının beslenmesinde önemli bir yeri olduğu görülmektedir. (Oktar ve Şanher,1999).

Büyümenin etkisi, arkadaş çevresinin etkisi gibi birçok etmene bağlı olarak bu dönemde düzensiz öğünler, ayaküstü atıştırmalar ve ev dışında yemek yemeler daha çok görülmektedir (Dudek,1993, Süren,2002). Fakat bu dönemde yani okul çağı çocuklarının beslenmesinde asıl amaç sağlıklı gelişme ve büyümeyi sağlamaktır (Gökçay ve Garipağaoğlu, 2002). Çocuklukta kazandırılan sağlıklı beslenme alışkanlıklarının yerleştirilmesinde okul büyük önem taşımaktadır (Demirezen ve Coşansu, 2005). Çocukların neredeyse günlük bir öğünlerini okul kantinlerinden karşılıyor olması dolayısıyla kantinler büyük önem taşımaktadır.

Okul kantinlerinde çalışan personelin beslenme, hijyen ve sanitasyon konularındaki bilgi düzeyleri ve bunu uygulamalarına yansıtılmaları direkt olarak oradan yararlananları yani öğrencileri etkilemektedir. Hizmetlerine yansıtılan bu uygulamalar insan sağlığını ve hayatını etkilediği için daha çok titizlik, dikkat ve özen göstermeyi gerektirmektedir.

Kantinlerde ev koşullarının tersi bir durum olarak daha fazla yiyecek hazırlanmakta, satılmakta ve servisi yapılmaktadır. Bu nedenle buralarda çalışan personelin yiyeceklerin hazırlanmasından tüketilmesine kadar bütün aşamalarda tehlikeler bulunduğunu bilmesi, sağlık ve temizlik kurallarına uyması gerektiği saptanmıştır (Ciğerim ve Beyhan, 1994).

Okul kantinleri gibi yerlerde beslenme işinin sağlıklı yürüyebilmesi büyük oranda personelin bilgi ve becerisine bağlıdır (Birer, 1989). Personelin beslenme, hijyen ve sanitasyon konularında bilgisinin olmaması kendilerinin yanı sıra oradan yararlanan öğrencilerinde sağlığını tehdit edecektir (Kutluay ve Birer, 1982).

Hastalıklardan korunmak için alınacak tedbirlerin en önemlisi temizliktir. Kişisel hijyen bu noktada büyük önem arz etmektedir ve el temizliği kişisel hijyenin en önemli basamaklarından biridir (Ciğerim, 1994). Özellikle yiyecek üretimi ve satışı yapılan yerlerde personelin hijyen kurallarına uymadığı takdirde hastalıkların bulaşmasında bir hastalık kaynağı vazifesi görecekleri göz ardı edilmemelidir. Bu yüzden sanitasyon kuralları ve iyi bir hijyen bilgisi ve uygulamalarına sahip personel hastalıkların bulaşmasında önleyici unsur rolü görebilirler (Ünver ve Ark., 1981).

1.1.4.Araştırmanın Sınırlılıkları

- Araştırma Uşak İli'nde bulunan ilköğretim ve ortaöğretim okullarındaki kantinlerle sınırlıdır.

1.1.5.Varsayımlar

Bu araştırma, şu varsayımlara dayalı olarak yapılmıştır.

- Araştırmada bilgi düzeyini ölçmek için hazırlanan anket araştırma amacına hizmet edecek niteliktedir.
- Kantinlerde çalışan personelden alınan bilgiler güvenilirdir.

1.1.6. Terimlerin ve Kısaltmaların Tanımlanması

Beslenme; Büyüme, gelişme, yaşamın ve fizyolojik işlevlerin sürdürülmesi , sağlıklı üretken olmak için besinlerin kullanılmasına denir (Arlı ve Ark., 2003).

Yeterli Beslenme; Vücudun büyümesi, yenilenmesi ve çalışması için gerekli olan besin öğelerinin her birinin yeterli miktarda alınmasına denir (Taşer, 2005)

Dengeli Beslenme; İnsanların büyüme ve gelişmesi varlıklarını sürdürebilmesi ve faaliyetlerini en iyi şekilde yapabilmeleri için gerekli besinlerin çeşitlerini en uygun miktarlarını besin değerleri yitirmeden sağlık bozucu hale getirmeden en ekonomik şekilde alma, vücutta kullanma olarak tanımlanabilir (Şimşek, 1991).

Sanitasyon; İnsan sağlığını tehdit eden mikroorganizmaların buldukları ortamdaki olabildiğince uzaklaştırılmasıdır.(Bulduk, 2003).

Hijyen; Tüm aşamalarda sağlık güvenilirliğini ve kalite korunumunu sağlamak için gerekli önlemler olarak tanımlanabilir (Erbil, 2000).

II. BÖLÜM

2.1.KAVRAMSAL ÇERÇEVE

2.1.1. Beslenme ve Okul Çağında Beslenmenin Önemi

Çocuklar yetişkinlerden farklı olarak sürekli büyüme halindedirler. Büyüme çocukluk döneminde sürekli aynı kalmaz, değişimler gösterir (Egemen,1984).Okul öncesi çağda çocukların boyu yılda 7-8 cm uzarken okul çocukluğu döneminde 6 cm uzamaktadır. Yine okul öncesi çağda çocukların ağırlıkları yılda 2.2 kg artarken okul çocukluğu döneminde bu oran 3-3.5 kg arasındadır (Soner,1986).

Büyümenin bu kadar hızlı olduğu okul çağı dönemleri ile ilgili ülkemizde fazla araştırma bulunmamaktadır. Genellikle araştırmalar yeni doğan ve okul öncesi dönemde yoğunlaşmıştır. Oysa okul çağı çocuğunun beslenmesi de büyüme ve gelişmesi açısından en az diğer dönemler kadar önemlidir. Bu dönemde okulda ve arkadaş çevresinde kazanılan yanlış beslenme alışkanlıkları çocuğun gelişimini etkilemektedir.

Okul çağından kastedilen dönem, 4-6 yaş ana okulu dönemi, 7-11 yaş ilkokul dönemi ve 12-17 yaş orta ve lise dönemidir (Kırkıncıoğlu,2000).

Bu çağda çocuklar sürekli büyüme ve gelişme içinde olduklarından besin gereksinimleri erişkinlerden çok farklıdır. Enerji harcaması vücut ölçüsünün birimi başına yetişkinlerden fazladır. Çünkü büyüme önemli oranda enerji gerektirmektedir. Bununla birlikte yeni dokuları yapımı için daha fazla miktarda protein, mineral ve vitamin gereklidir. Bu ihtiyaçların karşılanabilmesi içinde çocukların tüketmeleri gereken yiyeceklerin iyi kaliteli ve yeterli düzeyde olmaları gerekmektedir. Çünkü dengesiz ve yetersiz beslenme büyüme ve gelişme geriliğine yol açar (Tayar ve Korkmaz,2007).

Okul, çocukların kendi evleri dışında toplu olarak buldukları ve beslendikleri ilk yerdir. Burada verimli olabilmeleri için iyi sağlık koşulları içinde olmaları gereklidir. Dengeli ve yeterli beslenmede bunun ilk koşuludur. Bu çağda iyi beslenen çocuk hastalıklara karşı direnç kazanır, hızla güçlenir, zihin gelişimini olumlu biçimde tamamlar, sosyal uyum ve eğitim açısından da başarılı olur.

Bu çağda çocuk çevresinden çabuk etkilenmektedir ve bu çağda edineceği bilgi, beceri ve davranışlar onun tüm hayatını etkileyecektir. Okula başlamasıyla sorumlulukları artan çocuk artık kendi beslenmesinden kendisi sorumludur.

Yurtdışında okullarda beslenme uzmanları denetiminde sabah kahvaltıları ve öğle yemekleri verilmektedir. Ülkemizde şu anda böyle bir uygulama olmadığı için en azından okullarda beslenmenin denetlenmesi gerekmektedir (Bulduk ve Ark.2002). Çünkü okul çağında vücudun ihtiyaç duyduğu besin öğelerinin bir veya bir kaçını eksik alınırsa; vücudun büyümesi, gelişmesi, normal çalışması bozulur. Yine gereksinimden fazla besin alınması vücut ağırlığının normalin üstüne çıkarak dengesiz beslenmeye örnek olacaktır (Pekcan,1984).

Bu çağda besin alımında bazı güçlükler olabilmektedir:

1.Okula gidip gelme zamanları iyi ayarlanmadığı için çocuğun özellikle sabah kahvaltısını düzenli yapması güçleşir. Bu yüzden sabahları hiçbir şey yemeden okula giden, simitle bu öğünü geçiştiren veya kahvaltı ihtiyacını kantinden karşılayan çocuklar olabilir.

2.Okulda alma süresi uzun olabilir çocuk uzun süre aç kalmak zorunda kalabilir ve yine bu durumda kantine yönelebilir.

3.Öğle vakti eve gelmeme durumunda olan çocuklar olabilir. Bu duruma çocuğun okulda yeterli yemek yemesi gerekebilir ve bu da aksayabilir.

4.Çocuk evinde yeteri kadar beslenebilme olanağından yoksun olabilir.

5.Çocuk daha önce düzenli bir beslenme alışkanlığı kazanmamış olabilir (Baysal, 2006).

Okul çağında değişik besinlerin besleyici değeri ve bir besinden sağlanan yarar veya zarar bilinmediğinden özentiyile, reklamların etkisiyle gelişigüzel seçim yapılmaktadır. Bu durumda beslenmenin bu kadar önemli olduğu bu dönemde dengesiz beslenmeye neden olmaktadır.

Özellikle de tüm gün öğrenim yapan okullarda öğle vakti çocuklar sağlık koşullarına uymayan besleyici değeri düşük yiyecek ve içeceklerle karın doyurma yoluna gitmektedirler. Bu durum bir yandan sağlıklı besinlerle geçen hastalıkların bulaşma riskini artırmakta, diğer yandan çocukların dengesiz beslenmelerine neden olmaktadır (Baysal,2006).

Bu çağda yetersiz ve dengesiz beslenme durumunda aşağıdaki sorunlarla karşılaşmaktadır (Yardımcı,1992):

A.Büyüme ve gelişme sorunları

- 1.Somatik büyüme ve gelişme bozuklukları
- 2.Mental gelişme ve mental fonksiyon bozuklukları
- 3.seksüel oran ve fonksiyonlarında bozukluklar

B.Sağlık sorunları

- 1.İştah, acıkma ve doyunluk duyuları bozukluğu
- 2.Metabolizma bozuklukları
- 3.Enfeksiyon hastalıklarının karşı direncin azalması
- 4.Göz-görme organı yapı ve fonksiyon bozukluğu, gece körlüğü
- 5.Hareket sistemi-kemik dokusu bozuklukları
- 6.Kas dokusu bozuklukları
- 7.Damar dokusu bozuklukları
- 8.Dejeneratif hastalıklara eğilimin artması

Beslenme, büyüme ve gelişme sürecinin çok hızlı olduğu ergenlik döneminde daha da önem taşımaktadır. Ergenlik çağları da genel olarak ilköğretimin son aşamaları veya ortaöğretimin ilk aşamalarına rastlamaktadır. Bu dönemde beslenmenin yeterli, dengeli ve vücut gereksinimlerine uygun olması önemlidir. Artan enerji, protein ve diğer besin öğeleri ihtiyacının yeterli ve dengeli bir biçimde alınmaması büyüme ve gelişmeyi yavaşlatır ve durdurur. Beslenme bozukluğu hastalıkların oluşmasına, bazı enfeksiyonlara neden olarak vücut direncini düşürür. Ailenin ve toplumun sağlıklı yaşaması ve ekonomik yönden gelişmesi, onu oluşturan tüm bireylerin sağlıklı olmasına bağlıdır. Aile ve toplumda hasta, güçsüz, özürlü sayısının artması üretimi azaltır ve verimliliği düşürür ve sağlık harcamasını artırır (Karayormuk, 2002).

Beslenmeye her dönemde dikkat edilmesi gerekirken birlikte özellikle okul dönemi çocuklarının tüketmeleri gereken yiyeceklerin iyi kaliteli ve yeterli miktarda olması gerekmektedir. Bu çağda fast-food tarzı yiyeceklerin yoğun olarak kullanılmasına bağlı olarak şişmanlık sorunu ortaya çıkabilir. Bu çağda günlük öğünün bir tanesinin okul kantinlerinde alınıyor olması, okul kantinlerinin çocukların beslenmesini ve buna bağlı olarak toplumun ileriki yıllarda ki sağlığını birebir etkilediğini söyleyebiliriz.

Yetersiz ve dengesiz beslenme sonucu bu derece önemli sorunlarla karşılaşılan bu dönemde özellikle annenin çalışmasından dolayı çocuğun evde yeterince beslenememesi, evinin okula uzak olmasından dolayı öğle aralarında eve gidememesi, özentili ve arkadaş çevresi gibi etmenlerden dolayı çocuklar kantinden beslemeye yönelmektedirler. Bu durumda da sağlık ve hijyen kurallarına uymayan bir kantin işletmesi doğrudan çocuğun sağlığını etkilemektedir.

2.1.2. Besin Sisteminde Hijyen Sağlama

2.1.2.1. Besin Hijyeni

Besin hijyeni; üretim sırasında gıda güvenliğini sağlamak için gerekli tüm önlemleri almak olarak tanımlanabilir (Bulduk, 2003).

Besinler her zaman kirlenme risk ve tehdidi ile karşı karşıyadır. Kirlenmiş besinler insan sağlığını tehdit etmektedir. Çeşitli kaynaklar besin kirliliğine yol açarlar. Kirlenme istenmeyen herhangi bir şeyin besinlerde bulunmasıdır. Kirliliğin ortadan kaldırılmasında çok kirlenmeye neden olmamak veya bunu en aza indirmek gereklidir. Kirlenmeden kaçınmak için kirliliğin hangi şekillerde olduğu bilmek gerekir. Kirlenme; fiziksel, kimyasal ve biyolojik kirlenme olarak üç grupta incelenebilir (Ciğerim,1994).

Fiziksel Kirlenme

Fiziksel kirlenme yiyeceklere besin olmaya yabancı maddelerin karışması ile oluşan kirlenme türüdür. Bu yabancı maddeler toz, toprak, saç, sinek vb. türde maddeler olabilir (Merdol ve Ark., 2003).

Kimyasal Kirlenme

Besinlere çeşitli kaynaklardan karışan yada bir amaçla dışarıdan eklenen bazı kimyasal maddelerin neden olduğu kirlenmedir. Tarım ilaçları, deterjanlar, plastikler ve metaller kimyasal kirlenmeye neden olan başlıca maddelerdir (Ciğerim,1994).

Biyolojik Kirlenme

Besinlerde biyolojik kirlenmeye doğal besin toksinleri ve mikroorganizmalar yol açmaktadır. Yapısında doğal toksin bulunan bazı mantar türleri, filizlenmiş patates ve bal gibi besinler bu gruba örnek verilebilir (Merdol ve Ark., 2003)..

Besinlerin bileşiminde bulunan ve gözle görülemeyecek kadar küçük olan bakteri, küf, maya, virüs ve parazitlerde mikroorganizmalara örnek verilebilir. Büyük sorunlara yol açanlar daha çok patojen bakterilerdir. Mikroorganizmaların üreyebilmesi için en uygun ortam ısı, nem ve besin maddelerinden oluşan ortamdır. Besin maddelerinin üretiminden tüketimine kadar geçen süre ve ortam koşullarına bağlı olarak mikroorganizma popülasyonu sürekli artarak gelişir (Saygı,1985). Bakteriler çok geniş sıcaklık aralığında canlı kalabilirler. Bu yönden insanlardan daha dirençlidirler. İnsanların bile yaşayamadığı sıcaklık derecelerinde yaşayabilirler (Tablo 1).

Tablo 1: Bakteri Kontrolü İçin Besinlerin Sıcaklık Dereceleri

Düşük asitli sebzeler, et ve kümes hayvanlarının basınçla konserve yapılabileceği sıcaklık aralığı	121.1 °C
Meyve ve domateslerin su banyosu içinde konserve yapılabilecekleri sıcaklık aralığı	115.1 °C
Pişirme ısısı bakterilerin büyük bir kısmı imha olur. Isı yükselmesi ile bakteriler öldürmek için gerekli olan süre azalır. ‘Güveni Bölge’	100.0 °C
Bazı bakterilerin yaşamasına izin veren ancak bu bakterilerin üremesini önleyen sıcaklık derecesi. ‘Orta Derecede Güvenli Bölge’	738 °C
Çoğu bakterinin canlı kalmasına ve hatta üremesine izin veren sıcaklık aralığı ‘Tehlikeli Bölge’	60.0 °C
Bakterilerin çok hızlı üresine ve de bazı bakterilerin toksin üretmesine izin veren sıcaklık aralığı ‘En Tehlikeli Bölge’	48.8 °C
Besin zehirlenmesi yapan bazı bakterilerin üreyebildiği sıcaklık aralığı	15.5 °C
	7.2 °C
Bazı bakterilerin çok yavaş üremesine izin veren sıcaklık aralığı	4.4 °C
Bakterilerin canlı kalabildiği ancak üreyemediği bölge	0 °C
	- 17.7 °C

(Kaynak: Çıkmaz,1997).

2.1.2.2. Besinleri Depolamada Hijyeni Sağlama

Besinlerin satın alındıktan sonra depolanmaları, bozulmalarını ve sağlık açısından zararlı hale gelmelerini önleme ve kontrol açısından büyük önem taşır. Depolama esnasında uygun koşulları sağlanmayan besinler çabuk bozulur, besin ögesi kayıpları oluşur ve besinler sağlığı tehdit eder hale gelebilir (Bulduk,2003).

Besinler dayanıklılık özelliklerine göre ayrı depolarda depolanırlar. Bu depolardan kuru depolarda sıcaklık ve nem kontrolü önemlidir. Soğuk depoların derecesi sık sık kontrol edilmelidir. Depolarda çiğ besinler pişmiş besinlerle bir arada bulundurulmamalıdır. Ayrıca saklama süreleri yemeğin kalitesini bozmaması ve sanitasyon risklerini azaltabilmek için olabildiğince kısa olmalı, saklama ısıları dikkatle izlenmelidir (Dağ, 2006).

Günümüzde teknolojik gelişmelere bağlı olarak mutfaklarda derin dondurucularda yiyecekleri saklama yöntemi de yaygınlaşmaya başlamıştır. Bu yöntemle yiyecekler daha uzun süre saklanabilmektedir (Tablo 2).

Tablo 2 : Besinlerin derin Dondurucuda Saklanma Süreleri

Besin	Maksimum depolama süresi (-23.3 ile -17.7 °C)
ET-BALIK-TAVUK	
Büyük parça et	6 ay
Kıyma-kuşbaşı	3-4 ay
Tavuk ve kümes hayvanları	6 ay
Yağlı balık	3 ay
Diğer balıklar	6 ay
Kabuklu deniz ürünleri	3-4 ay
MEYVE VE MEYVE SULARI	8-12 ay
SEBZELER	8 ay
YARI HAZIR YİYECEKLER (Pizza vb.)	2-6 ay

(Kaynak: Kayayurt,2002).

Besinlerin tamamını derin dondurucularda saklamak mümkün değildir. daha kısa sürede kullanılması gereken ve düşünülen gıdalar ise soğukta saklanmaktadır. Besinlerin soğukta saklanma süreleri dondurma işlemine göre daha kısa olmaktadır (Tablo 3).

Tablo 3 : Besinlerin Soğukta Saklama Derece ve Süreleri

BESİN	SICAKLIK °C	SÜRE
Et	0-2	3-5 Gün
Kıyma	0-2	1-2 Gün
Balık	0-2	1-2 Gün
Tavuk	2.2	1 Hafta
Yumurta	4-7	1 Hafta
Pastörize süt	3-4	1 Gün
Pişmiş yemekler	0-2	1 Gün
Meyveler	4-7	2 Gün-1 Hafta
Çilek, kiraz vb. (yumuşak meyveler)	4-5	2 Gün
Elma, armut vb. (Sert meyveler)	5-7	1-2 Hafta
Sebzeler	4-7	1-2 Hafta
Yeşil yapraklı sebzeler	5-7	4-5 Gün
Kabak, havuç vb. diğer sebzeler	4-7	1-2 Hafta
KREMALI TATLILAR SÜT VE SÜT ÜRÜNLERİ	3.3-3.4	2 Hafta
Tereyağ		6 Ay
Kaşar		3-7 Gün
Beyaz peynir	3.3-3.9	1 Gün
Pastörize süt	4.4-7.2	

(Kaynak: Bulduk,2003, Ünal,2000, Baysal,2006)

2.1.2.3. Besin Hazırlama ve Pişirmede Hijyen Sağlama

Besin hazırlama ve pişirmede kritik kontrol noktalarını belirlemeyi ve pişirme sonrasına besinlerin servise kadar korumasını amaçlar. Besin hazırlama ve pişirme kurallarına uyulmadığında besinde bakteri ürer, pişirmede belirli ısı derecesine ulaşamaz ise besinde zararlı bakteri kalabilir ve pişen besinler servise kadar uygun koşullarda bekletilmezlerse bakteriler hızla çoğalıp yemeği bozarlar (Ünal,2000). Bu yüzden özellikle besin hijyenini sağlamak açısından yiyecek hazırlama ve pişire sırasında dikkat edilmesi gereken noktalar vardır:

- Çiğ ve pişmiş besinler kesinlikle ayrı tezgahlarda hazırlanmalıdır.
- Et, balık, tavuk ile sebzeler için ayrı mekan, tezgahlara veya doğrama tahtaları kullanılmalıdır.
- Tüm hazırlama aşamalarında hazırlamada görevli personelin kişisel hijyeni sağlanmalıdır.
- Tüm salata malzemeleri ve hazırlığı uzun süren potansiyel riskli besinleri içeren karışımlar 5⁰C yada altında bekletilmelidir.
- Potansiyel riskli besinler en kısa sürede hazırlanmalı, oda sıcaklığında hiç bekletilmemelidir. Hazırlandıktan sonra soğutucuda muhafaza edilmelidir.
- Hazırlamada kullanılan tüm araç-gereçlerin, evyelerin ve yüzeylerin temizlik ve hijyeni sağlanmalıdır.
- Dondurulmuş besin kullanılıyorsa çözdürme işlemi soğuk depolarda (4-7⁰C) yapılmalı, çözdürülmüş besinler yeniden dondurulmamalıdır.
- Pişmiş yemekler en fazla 2 saat içinde servis edilmiş olmalı ve tüm yemeklerin üstü servis yapılana kadar kapalı tutulmalıdır (Bulduk,2003).

2.1.2.4.Servis Aşamasında Hijyen Sağlama

Yemeği servisi veya dağıtımında görevli personelin yemek servisi sırasında dikkat etmesi gereken noktalar vardır. Bunların başlıcaları;

- Yemek servisinden sorumlu personel temiz üniforma giymeli
- Yemeğe elle temas etmemeli

- Yemek servisi sırasında kullanılan araç-gereç temiz olmalıdır
- Servis sırasında kırık araç-gereç kullanılmamalıdır.
- Çalışma yüzeylerine oturulmamalı ve dayanılmamalıdır.
- Servis esnasında kullanılan araç yere düştüğünde kesinlikle yeniden kullanılmamalıdır. Mutlaka sıcak sabunlu su ile tekrar yıkanıp durulanmalıdır (Bulduk,2003, Ciğerim1994)

2.1.2.5. Güvenli Gıda Harlanmasında Dünya Sağlık Teşkilatının 10 Altın Kuralı

- İşlem için güvenli besin seçilmelidir.
- Besinler tam olarak pişirilmelidir.
- Pişmiş besinler vakit geçirmeksizin hemen yenmelidir.
- Pişirilmiş besinler dikkatlice depolanmalıdır.
- Pişirilmiş besinler soğukta depolandıktan sonra bütünüyle tekrar ısıtma işlemine tabii tutulmalıdır.
- Pişirilmiş besinler ve çiğ besinler arasındaki temas önlenmelidir.
- Eller tekrar tekrar yıkanmalıdır.
- Tüm mutfak yüzeyleri dikkatli bir şekilde temiz tutulmalıdır.
- Besinler böcekler, kemirgen ve diğer evcil hayvanlardan korunmalıdır.
- Temiz su kullanılmalıdır (Bulduk,2003).

2.1.2.6. Kişisel Hijyen

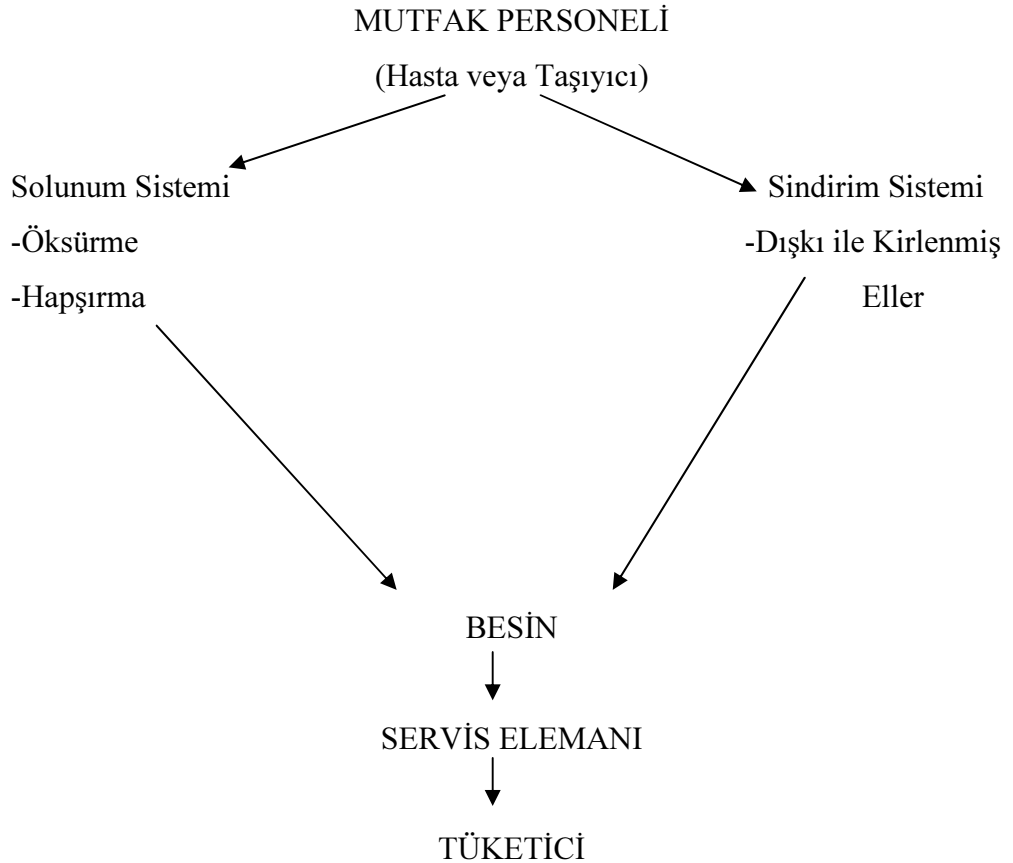
Hastalık kaynaklarından ve hastalıklara neden olan unsurlardan korunmak için alınacak tedbirlerin başında temizlik gelir. El temizliği kişisel hijyenin en önemli adımlarından birisidir. Ayrıca beslenme ile ilgili işlerde çalışan personelin sağlık durumu da çok önemlidir. Gıda işlerinde çalışanların sağlık şartlarına uymadıkları durumlarda hastalıkların bulaşmasından direkt ve indirekt olarak hastalık kaynağı vazifesi görecekları unutulmamalıdır (Ünal,1990).

Mikroorganizmayı taşıyan insanlar ya direkt olarak veya makine aracılığı ile gıdaları her zaman enfekte edebilmektedir. Gıda iş yerlerinde çalışan personelin

elinden alınan örneklerde, gıda endüstrisi için çok önemli olan bazı bakteriler saptanmış, kirli elbiselerin, önlüklerin enfeksiyon yuvası olduğu bu yüzden elbiselerin, önlüklerin sık sık yıkanması ve dezenfeksiyonun yapılmasının gerekliliği ayrıca önemle üzerinde durulması gereken bir konu olduğu gerçektir (Yıldırım ve Ünsal,1975).

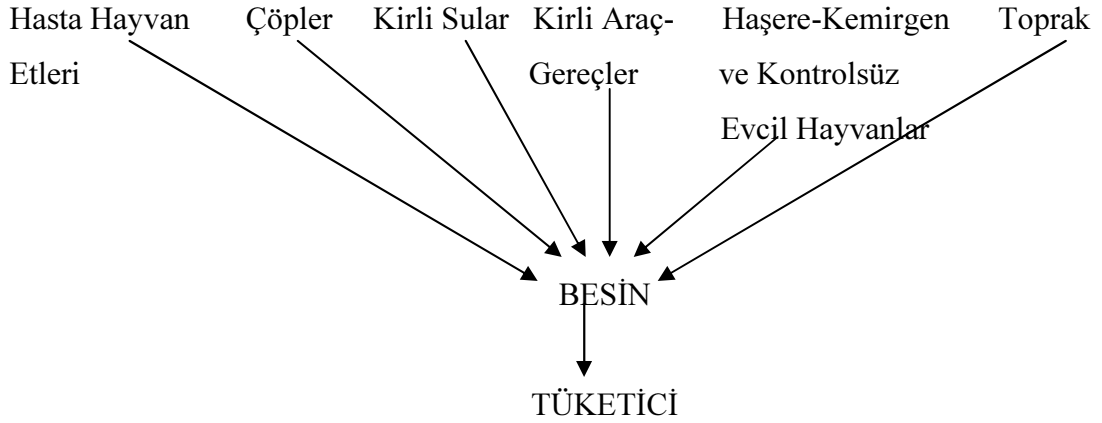
Gıda işletmelerinde çalışan kişilerin, diğer insanlar gibi enfeksiyonlara maruz kalması doğaldır. Hasta personel, direkt olarak orada çalışanlara bu hastalıkları yayabilecekleri gibi gıdalara da bulaştırabilirler. Bu kişilerin hemen tedavilerinin yapılarak bu süre içinde işletmeden uzaklaştırılmaları gerekmektedir. Gıda işiyle uğraşan personelden yiyeceklere mikroorganizmalar; eller,ağız, burun, saçlar, dışkı, diğer vücut yüzeyleri ve giysiler ile bulaşabilmektedir.

Şekil 1: Bakterilerin Direkt Yolla Bulaşması



(Kaynak: Bulduk,2003, Ciğerin ve Beyhan,1994)

Şekil 2: Bakterilerin İndirekt Yolla Bulaşması



(Kaynak: Bulduk,2003)

Kişisel Hijyene uymada dikkat edilecek noktalar;

Ağız-Burun-Saçlar

Yiyeceklerle uğraşırken ağız,burun ve saçlara dokunulmamalı,sigara içilmemeli,sakız çiğnenmemeli ve bir şeyler yenilip içilmemelidir. Yerlere tükürülmemeli, her sabah duş alınarak vücut temizliği sağlanmalı ve dişler sık sık fırçalanmalıdır. Yemeklerin tat kontrolleri ayrı bir kaşık kullanılarak yapılmalı, öksürme ve aksırmalarda kağıt mendil kullanılmalıdır (Merdol ve Ark.,2003).

Dışkı

Diyaresi olan kişilerin mikroorganizma yayma olasılıkları yüksektir. Bu nedenle bu tür rahatsızlıkları olan kişilerin rahatsızlıkları geçene kadar gıda işlerinde çalıştırılmamalıdır. Tuvaletlerden sonra ellerin yıkanmasına bilhassa özen gösterilmelidir (Bulduk,2003).

Haşere ve Kemirgenler

Hamam böceği, sinek gibi haşereler lağım, tuvalet, çöp gibi alanlarda gezinerek patojen mikroorganizmaların mutfığa taşınmasına neden olur.

Hamam böcekleri nemli yerleri, radyatör gibi araların arkalarını ve karanlık yerleri severler. Tehlikeli yerlerden taşıdıkları zararlıları ve kendi atıklarını yiyecek, araç-gereç ve çalışma yüzeylerine bırakırlar. Bu yüzden yiyeceklerle ilgili alanlarda haşere kontrolü sağlanmalıdır (Merdol ve Ark.,2003)

Hamamböceği kontrolünde şu noktalara dikkat edilmelidir.

- Çalışma alanları temiz ve düzenli tutulmalı,
- Duvar ve boru etrafındaki çatlak, yarıklar kapatılmalı,
- Araçlar yerden ve duvardan uzağa monte edilerek alt ve arkalarının kolay temizlenebilmesi sağlanmalı,
- Rutin ilaçlamalar yapılmalıdır.

Sinekler vücutlarında çok sayıda bakteri taşırlar ve sinekler de hamamböcekleri gibi zararlı maddeleri taşırlar

Sinek kontrolü için şu noktalara dikkat edilmelidir.

- Çalışma alanları temiz ve düzenli tutulmalıdır,
- Çöpler ağzı kapalı bulundurulmalıdır,
- Besinle ilgili alanların cam ve kapılarına sine teli takılmalıdır (Çıkmaz,1997).

Kemirgenler besinleri, ayakları, kılları, dışkı ve idrarlarıyla kontamine ederler. Tifo ve veba gibi hastalıklara neden olurlar. Kemirgenlerle savaşın en iyi yollarında biri bina dışındaki alanlara yem istasyonları yerleştirerek içeriye ulaşmalarını engellemektir (Baş,2004).

Giysiler

Temiz ve açık renkli olmalıdır, kolay temizlenebilen, terletmeyen, dayanıklı ve koruyucu nitelikte bir kumaştan yapılmalı ve sık sık yıkanarak ütülenmelidir. İş giysilerinin kirli yüzeylerle temasından kaçınılmalı ve iş haricinde elbiseler kullanılmamalıdır. Ayaklarda kaymayan, su geçirmeyen ve rahat ayakkabılar olmalıdır. Çalışırken uniformalara eller sürülmemelidir. İş giysileri ile ünite dışına çıkılmamalıdır (Çıkmaç,1997).

Eller

İşe başlamadan önce, tuvaletten çıkınca, sigara içtikten ve mendil kullandıktan sonra, çiğ besinlere dokunduktan sonra, öksürüp-aksırdıktan sonra eller mutlaka yıkanmalı ve el yıkama işlemi hijyenik olmalıdır (Cığirim, 1994).

El hijyenini sağlamak için yapılması gerekenler:

- Çalışma yerlerine yakın yiyeceklerle ilgisi olmayan lavabolarda eller yıkanmalıdır.
- Yiyecek hazırlanan evyelerde eller yıkanmamalıdır.
- Eller sıcak sabunlu su ile yıkanmalı ve iyice durulanıp kurulanmalıdır.
- El kurutma işlemi olanaklar dahilinde kağıt havlu veya el kurutma aracı yardımıyla yapılmalıdır.
- Mümkün olduğunca duvara monteli sıvı sabun aracı kullanılmalıdır.
- Sıvı sabun boşaldıkça tekrar temizlenip doldurulmalıdır
- Sabunun mümkün olukça bir dezenfektan madde içeren tipte olmasına dikkat edilmelidir.
- Servise hazır yiyeceklere el değdirilmemelidir.
- Çiğ yiyecekler elendikten sonra pişmiş yiyeceklere el sürülmemelidir.
- Tırnaklar her zaman kısa temiz olmalı, oje ve takı kullanılmamalıdır.
- Sık sık banyo yapılmalıdır.

- Ellerde oluşabilecek yara, kesik ve sıyrıklar su geçirmeyen bandajla kapatılmalı ve mümkünse bu personel beslenme servisi ile ilgisi olmayan geri hizmetlerde çalıştırılmalıdır (Ünal, 2000).

- Kullanılan sıvı sabun dezenfektan madde içermelidir.

- El yıkama için kullanılan musluklar ayak pedallı, elektronik gözlü, el değmeden açılan tipte olmalıdır (Chesworth,1997).

Hijyenik el yıkama aşamaları şöyle sıralanabilir;

- Elin dayanabileceği sıcaklıkta su açılır.
- Bilekten parmak uçlarına kadar eller sabunlanır.
- Tırnaklar fırçalanır.
- El ve parmak araları 20 saniye kadar ovuşturulur.
- Akan su altında durulanır.
- Kağıt havlu ile durulanır (Bulduk,2003)

2.1.2.7. Genel Sağlık Durumu ve Diğer Vücut Yüzeyleri

-Personel genel olarak sağlıklı olmalı, bulaşıcı bir hastalığı olmamalıdır.

-Personelin 3 ayda bir sağlık kontrolleri yapılmalıdır.

-Hasta olan personel yiyecek içeceklerle ilgili alanlarda çalıştırılmamalıdır.

-Personel işe başlamadan ve iş bittikten sonra duş almalı vücut temizliğine dikkat etmelidir (Ciğerim, 1994).

Kişisel hijyenin sağlanmasında yiyecek ve içeceklerle ilgili yerlerde çalışan personelin sağlığı ve temizliği, sanitasyonu sağlamada çok önemlidir. Bu yüzden kişinin bu tür işlere girebilmesi için çeşitli niteliklerin saptanması amacıyla işe giriş muayenesi, işyeri risklerinin saptanması ve kontrolü, aralıklı kontrol muayenesi, işyerinde tıbbi bakım hizmeti ve sağlık eğitimi gibi ilkelerle kişilerin sağlığını korumak ve geliştirmek gerekir (Bilir ve Güler, 1989).Çünkü insanlar; vücut, saç, el, dışkı ve giysileri ile önemli miktarda bakteri taşırlar. Bu nedenle bakteri kaynaklı

hastalıkların önlenmesinde personel hijyeni çok önemlidir (Blythe ve Jonkinson, 1996).

2.1.2.8. Çevresel Koşullar ve Araç Gereç Hijyeni

Kantin ve yemek yenen yerin fiziki yapısı ile yiyecek hazırlama, pişirme ve servisinde kullanılan araç ve gereçler dolaylı yoldan hijyeni etkilemektedir. Hasta veya taşıyıcı personel, havadaki toz, zerrecikler, böcek ve haşerelerin olumsuz etkileri durumu hijyenik yönden daha da ağırlaştırmaktadır. Bu nedenle yiyecek üretimi ve servisi yapan yerlerde uyulması gereken hijyen kuralları vardır (Yiğit ve Duran, 1997).

Ortamın havasının temizliğini sağlamak için kantinlerde uygun havalandırma sağlanmalı ve çatıya konulan filtrelerle filtrasyon sağlanmalıdır (Troller, 1993). Havada bulunan bakteri veya mikroorganizmaların temizlik şartlarına önem verilerek ve özel elbise giyilerek emisyonları azaltılabilir ama hiçbir zaman yok edilemez (Özkayak, 1999).

Hijyeni sağlamada temizliğin sağlıklı yapılabilmesi açısından aydınlatmaya gereken önem verilmeli ve ayrıca zemin, duvarlar, tavanlar, kapılar, pencereler ve tuvaletlerin temizliğine azami özen gösterilmelidir (Yiğit ve Duran, 1997).

Su ise öncelikle yeterli miktarda olmalı ve mikrobiyolojik özellikleri yönünden tüketim amacına uygun olmalıdır. Genel olarak besin maddesinin hazırlanmasında kullanılan su ile besin maddesi ile doğrudan temasta olan alet ve ekipmanın temizliğinde kullanılan suların en az içme suyu niteliğinde olması şarttır (Aran ve Topal, 1995).

Araç gereçler ise kolay temizlenebilen, toksik madde içermeyen cinsten olmalıdır. Kırık, çatlak araç-gereç kullanılmamalı, tüm yüzeyler aşınmamalı, bulaşık yıkama işleminin hijyenik olmasına dikkat edilmelidir (Shapton ve Shapton, 1991).

Çöplerin Kontrol ve Temizliği

Çöpler zararlı mikroorganizmalar ve haşereler için çok uygun ortamlardır ve ayrıca besin ve insanlar için önemli bir kontaminasyon kaynağıdır. Çöp kontrolü haşere ve kemirgen kontrolüne de yardımcı olur. Böylelikle bakterilerin yayılması, ortamın kötü kokması önlenir. Çöp kutularının ağzı daima kapalı tutulmalıdır.

Çöpler, çöp kutusu, çöp öğütücüsü, konpraktör, çöp bacası aracılığı ile ortamdan uzaklaştırılabilir. Bunların içerisinde en çok kullanılanı çöp kutusu veya bidonlardır (Merdol ve Ark.,2003).

İyi Bir Çöp Kutusunun Özellikleri:

- Paslanmaz metal veya plastik olmalıdır.
- Şekli silindirik olmalıdır.
- Kulpu olmalıdır.
- Kapağı iyi kapamalı ve pedallı olmalıdır.
- Ağız dibine göre geniş olmalıdır.
- Sızıntı yapmamalıdır
- Yerleştirildiği yer haşere ve kemirgenlerden uzak olmalıdır (Merdol ve Ark.,2003, Çıkmaz,1997).

Çöp Kutuları Temizliğinde Dikkat Edilecek Noktalar

- Çöp kutuları her doluşundan sonra mutlaka bulunduğu yerden uzaklaştırılmalı ve boşaltılmalı.
- Boşaltılan çöp kutularının içi ve dışı uzun saplı fırça ve sıcak deterjanlı su ile yıkanmalıdır.
- Ters çevrilerek kurutulmalıdır.
- Kurutulduktan sonra içine çöp poşeti yerleştirilmelidir (Merdol ve Ark.,2003, Çıkmaz,1997).

2.1.2.9. Genel Hijyen İlkeleri

Gözle görülen temizlik hijyen anlamına gelmez. Temizlik, yardımcı araç ve etkenler kullanmak suretiyle yabancı madde, besin atıkları ve az da olsa mikroorganizmaların ortamdan uzaklaştırılma işlemidir (Erbil, 2000). Dezenfeksiyon ise temizlikten sonra mikroorganizmaların tümünün öldürülmesi yada zararlı etki yapmayacak en düşük düzeye indirilmesi işlemine denir (Forythe ve Hayes, 1998).

Temizliğin bazı genel ilkeleri vardır. Yöntemine uygun olarak zamanında yapılan temizlik o işletmedeki hijyeni sağlama ve sürdürmede etkin rol oynamaktadır (Cemeroğlu ve Acar, 1986). Yiyecek üretimi ve satışı yapılan ortamlarda temizliğin sağlanmasında genel olarak şu noktalara dikkat edilmelidir:

- Her yüzey yada araç-gerecin temizliği kirlenir kirlenmez mümkün olan en kısa zamanda yapılmalıdır.
- Özellikle potansiyel riskli besinlerle ilgili alanlar gün boyu aralıksız kullanılsa ile en fazla 4 saate bir yıkanıp, dezenfekte edilmelidir.
- Yiyecek-içeceklerle ilgili alanlarda temizliğin yeterli yapılabilmesi için aydınlatma yeterli olmalıdır. Hijyenin sağlanmasında havalandırmanın yeterli olması gerektiği de unutulmamalıdır.
- Mutfakta genel temizlik ve hijyeni sağlama planları olmalı, konu ile ilgili yetki ve sorumluluklar belirlenmelidir.
- Her araç-gerecin kullanımı, temizlik ve bakım talimatnameleri araçlarla ilgili uygun yerlere konulmalıdır.
- Temizlik yaparken çapraz bulaşma önlenmelidir (Merdol ve Ark.,2003).

Genel olarak temizlik ve dezenfeksiyon ilkeleri birbirini izleyen basamaklardan oluşur. Bunlar sırası ile şöyledir:

- Kaba kirlerin uzaklaştırılması,
- Yıkama,

- Durulama,
- Potansiyel riskli besinlerle temas eden yüzeylerin dezenfeksiyonu,
- Durulama (kimyasal dezenfektan kullanıldıysa),
- Kurutma (hava veya kağıt havlu ile),
- Kuru bırakma (yüzeyler)'dir. (Zülfikar ve ark., 1996).

Temizlik işlemleri sırasında yüzeye ve sağlığa en uygun temizlik ajanları, dezenfektanlar vb. kullanılmalıdır. Çünkü yiyecek üretimi veya satışı yapılan yerlerde temizlik ve dezenfeksiyon işlemi daha fazla önem arz etmektedir.

2.1.3. Kantinlerde sağlık ve güvenlik önlemleri

Kantinlerde bulaşıcı hastalık etkenlerinin odaklanması ve bu yolla hizmet verilen öğrencilerde salgın çıkması en çok korkulan olgulardan biridir. Bu olgunun nedenlerini şöyle sıralayabiliriz:

- Mikroorganizmaların gıdaya bulaşma kaynaklarından en önemli iki kaynağın personel hijyeni ve yetersiz temizlik olması.
- Gıda işiyle uğraşan personelin hastalıklı bulunması nedeniyle, sağlık kurallarına yeterince uyulmamasının da etkisiyle yemeklerin kontamine hale gelmesi
- Hizmet alanları ve çevrenin temizliği, böcekler, haşerelerin yok edilmesine yeterince özen gösterilmemesi sonucu yemeklerin kontamine hale gelmesi
- Önceden hazırlanan yiyeceklerin uygun olmayan biçim ve sürede beklemesiyle, bakteriyel bulaşma ve çoğalma için uygun ortam yaratması
- Yemek yenilen tabak ve tepsileri, bardak veya sürahilerin temizlenmesinde ve kurulanmasında, sağlık gereklerine yeterince özen gösterilmemesi nedeni ile oluşan mikroorganizmaların öğrenciden öğrenciye ulaşması.
- Besinlerin depolanmasında sağlık kurallarına uyulmaması ile besinlerin niteliklerinin bozulması (Göktan,2003,Çıkmaz,1997).

2.1.4. Kantinlerde Meslek Hastalıkları ve İş Kazaları

Kantinlerde çalışma koşulları çok önemlidir. Kantin ortamındaki toz, duman,gaz, buhar nedeniyle çalışanların tat duyuları olumsuz yönde etkilenebilir. Sürekli sıcak ortamda çalışmaya bağlı olarak romatizmal hastalıklar ortaya çıkabilir.

Kantinlerde çalışanlar da genellikle ayakta çalıştıkları için varis görülme riski yüksektir. Çalışanların ağılık kontrollerine de mutlaka dikkat edilmelidir (Çıkmaz,1997).

Mutfaklarda olduğu gibi kantinlerde de kayma ve düşme kazalarına sıkça rastlanmaktadır. Bunları önlemek için malzemeler gelişigüzel ortalığa bırakılmamalı, su, yağ gibi maddelerin zemini kayganlaştırmaması için tedbir alınmalıdır. Ayrıca tüp patlamalarına karşı tüpler periyodik kontrollerden geçirilmeli, elektrik kazalarını önlemek için ise kordonlar dış etkilere dayanıklı olmalı, tesisat ısıya dayanıklı malzemelerden yapılmış olmalıdır (Ünal,2000).

2.1.5. Kantinlerde Personel Eğitimi ve Milli Eğitim Bakanlığı'nın Bu Konudaki Çalışmaları

Yeterli ve dengeli beslenmenin ilk ve en önemli koşulu beslenme ve hijyen eğitimidir. Fakat bu bilgini öğretilmesi kadar kullanımının da sağlanması gerekmektedir. Çünkü yetersiz ve dengesiz beslenme, insanın çalışma, planlama ve yaratma yeteneğini azaltmaktadır. Bunun sonucunda zihnen ve bedenen iyi gelişmemiş, yorgun, isteksiz, hasta kişiler toplum için bir yük haline gelmektedir (Bulduk,2003).

Kantinlerde personele verilecek eğitim beslenme, hijyen, sanitasyon bilgisinin artırılmasının yanı sıra kazaları engeller ve personel ile hizmet verilen gruptakilerin yani öğrencilerin daha sağlıklı iletişim kurmasına yardımcı olur.

Kantinlerde verilecek eğitimin içeriği MEB tarafından; iletişim, kullanılan araç-gereç, yeterli ve dengeli beslenme ilkeleri, servis yöntemleri, bulaşık yıkama, hijyen ve sağlık kuralları ile ilkyardım konuları olarak belirlenmiştir.

Milli Eğitim Bakanlığı çeşitli okullar yardımıyla her yıl bu kurslar düzenlemekte, kursun sonunda sertifika verilmekte ve artık sertifikası olmayan kişilere çalışma izni verilmemektedir. Milli Eğitim Bakanlığı ‘Okul Kantinlerinin Denetimi ve Uyulacak Hijyen Kuralları’ ile ilgili genelgesinde kantin, kafeterya, büfe, çay ocağı, vb. yerlerin taşınması gereken, gıda güvenliği ve hijyen şartları belirlenmiştir.

2.2. İlgili Araştırmalar

2.2.1. Yiyecek-İçecek Sektöründe Çalışan Personelin Hijyen ve Sanitasyon Bilgisi ile ilgili Araştırmalar

Muğla'da gıda işyerlerinde çalışan personelin hijyen bilgi düzeyinin eğitim durumuna göre değiştiği, meslek grupları arasında en yüksek bilgi düzeyine fırıncıların sahip olduğu, çalışanların % 58,3'ünün işe girerken sağlık kontrolünden geçmediği, % 75,8'nin periyodik sağlık kontrolünden geçmediği, % 75,6'sının hijyen eğitimi almadığı ve denetim yapılmadığı saptanmıştır (Eksen ve ark. 2004).

Merkezi mutfaklar üzerine yapılan bir çalışmada, personelin görevini yerine getirmede mesleki bilgi, beceri, tutum ve alışkanlıklar dışında hijyen ve depolama konularında da yeterliliklere sahip olmaları gerektiği rapor edilmiştir (Gülegül ve ark., 2003).

Gıda güvenliği ile doğrudan ilişik olan kişisel hijyen üzerinde yapılan bir araştırmada bekarlar evlilere, kentsel alanda yaşayanlar da kırsal alanda yaşayanlara göre daha duyarlı oldukları ve öğrenim, meslek, gelir düzeyleri ve ebeveyn öğrenim düzeyinin hijyen tutumlarıyla istatistiksel olarak ilişkili olmadığı saptanmıştır (Güleç ve ark.,2001).

Erbil (2000)'in yaptığı araştırmada İstanbul'da toplu beslenme üretimi yapan yemek fabrikalarında sanitasyon ve hijyen koşulları değerlendirilmiştir. Araştırma sonucuna göre çalışan personelin % 74,1'inin ilkokul mezunu olduğu ve gerekli sanitasyon ve hijyen eğitimini işyerinde aldıkları belirlenmiştir.

Şanlıer ve Yaman (1999) Ankara'daki anaokullarının hijyen durumlarını araştırmıştır. Araştırma sonucunda; kurumlarda çalışan personelin % 42,2'sinin yılda bir kez sağlık kontrolünden geçtiği, kurumların % 24,4'ünün sıcak su tertibatı

olmadığı, % 73,3'ün de personel için temiz ve yeterli duşun olmadığı, personelin % 52,2'sinin eldiven kullanmadığı ve % 16,7'sinin de 6 - 10 günde bir üniforma değiştirdiği saptanmıştır.

Dağ (1996)'ın yaptığı çalışmada personele verilen hijyen eğitiminin personelde olumlu yönde değişikliğe yol açtığı ve ayrıca bu değişikliğin kalıcı olduğu bulunmuştur.

2.2.2. Yiyecek-İçecek Sektöründe Faaliyet Gösteren İşletmelerin ve Personelin Hijyen Durumunun Değerlendirilmesi İle İlgili Araştırmalar

Fidan ve Ağaoğlu (2004), tarafından Ağrı'da yapılan çalışmada, mikrobiyolojik analizler sonucunda, kontrol edilen lokantalarda aşçı ellerinden alınan örneklerin birinci derecede kontaminasyon kaynağını oluşturduğunu, kontrol edilen lokantaların genel hijyenik durumunun iyi olmadığını tespit edilmiştir. Ayrıca personelin elleri ile alet-ekipman ve çevreden alınan örneklerde besin zehirlenmeleri yönünden önem taşıyan mikroorganizmaların saptanmıştır.

Aksoydan ve Sökmen (2002), Ankara'daki beş yıldızlı oteller üzerinde yaptıkları çalışmada, araştırma kapsamındaki tüm işletmelerde en fazla görülen olumsuzluğun çalışanların dışarıda giydiği elbise ve ayakkabılarla mutfağa girmeleri olduğunu belirtmişlerdir.

Küçükkömürler ve Şanlıer (2001), fast-food satışı yapan yerlerdeki personelin sağlık kontrolünün belirli aralıklarla yapılırken portör muayenelerine gereken önemin verilmediğini ve nezle-grip durumunda geri hizmete çekilme oranının düşük olduğunu bildirmişlerdir.

Yapılan başka bir çalışmada personel hijyenindeki olumsuzluklar, personelin el hijyenine dikkat etmemesi, ellerinde yara,bere,yanık vb bulunan personelin geri hizmete çekilmeden çalıştırılması, iş giysilerinin temizliğinin istenen düzeyde

olmaması, dışarıda giyilen ayakkabıların mutfakta da kullanılması gibi aksaklıklar tespit edilmiştir (Esmer, 2001).

Samsundaki hastane mutfakları üzerinde yapılan bir araştırmada, hastane mutfaklarının tuvalet ve duş alanları ile personel hijyeninde olumsuzluklar saptanmış ve besin hijyenine ise gereken önemin verildiği bildirilmiştir (Dündar ve ark., 2000).

Alemdar ve Ağaoğlu (2000), Van ilindeki et satış yerlerinin çevre ve personel hijyeni yönünden iyi durumda olmadığını ve halk sağlığı açısından potansiyel bir risk olabileceğini saptamışlardır.

Buna benzer bir çalışmada Samsun il merkezindeki lokanta mutfaklarında genel olarak hijyen kurallarına uyulduğu, ancak personel hijyeni ile tuvalet ve diğer alanlarda yetersizliklerin olduğu saptanmıştır (Elmacıoğlu ve ark., 1999).

Yapılan bir çalışmada mutfak ve yemekhane çalışanlarının % 61,3'ünün işyerinde yıkanmadığı ayrıca araştırma sırasında yemekhane ve mutfaklarda bulunan çöp kutularının kapaklarının bulunmadığı, el yıkamak için yeterli miktarda sabun ve havlu olmadığı tespit edilmiştir (Çıkmaz, 1997).

Yine hastane mutfaklarının araştırıldığı Ankara'daki çalışmada ise, % 40,0 oranla personel, üretim, çöp atımı ve bulaşık yıkama hijyeni yönünden sorun olduğu ve bunları % 20,0 ile besin hijyeninin izlediği tespit edilmiştir (Beyhan ve Ark., 1996).

Bursa'daki gıda işletmelerinin bazılarında hijyenik kurallara uyulmadığı ve personelin gıda sanitasyonunu gerçekleştirecek bilinç düzeyinin oldukça altında olduğunu ortaya koymuştur (Yücel ve Turan, 1993).

III. BÖLÜM

YÖNTEM

. Bu bölümde araştırmada izlenen bilimsel yaklaşım “araştırma modeli”, araştırmanın “evren ve örneklem”i, ”, “veriler ve toplanması” ile “verilerin çözümlenmesi ve yorumu” ile açıklanacaktır.

3.1. Araştırma Modeli

Bu araştırmada tarama modeli kullanılmıştır. Tarama modeli “ Geçmişte ya da halen var olan durumu var olduğu şekliyle betimlemeyi amaçlayan araştırma yaklaşımıdır. Araştırmaya konu olan olay, birey ya da nesne kendi koşulları içinde ve olduğu gibi tanımlanmaya çalışılır”(Karasar, 2005).

Araştırmada ilk önce gerekli literatür taraması yapıldıktan sonra problemi destekleyecek bilgiye ulaşmak için anket formları hazırlanmıştır. Hazırlanan anket formları araştırma probleminin en iyi şekilde belirlenebilmesi için personel, ve kantin işletmeleri açısından değerlendirilmiştir. Yapılan bu çalışmalarla kantinlerde çalışan personelin beslenme, hijyen ve sanitasyon konularındaki bilgi düzeyleri belirlenmeye çalışılmıştır.

3.2. Evren ve Örneklem

Bu araştırmanın konusu okul kantinlerinde çalışan personelin beslenme, hijyen ve sanitasyon konularındaki bilgi düzeylerinin değerlendirilmesidir. Bu amaçla bu araştırmanın çalışma evrenini, Uşak İli’nde bulunan okul kantinleri oluşturmuştur. Bu kantinlerde çalışan personelde bu araştırmanın örneklem grubunu oluşturmuştur

. 3.3. Veri Toplanması

Bu araştırmanın verileri, araştırmacı tarafından geliştirilen anket yoluyla toplanmıştır. Anketin geliştirilmesi için önce ilgili literatür ve bu konudaki tezler taranmıştır. Daha sonra anket taslağı hazırlanmıştır. Anket üç bölümden hazırlanmıştır. Ön uygulama 20 kantin personeline yapılmıştır. Ön uygulama sonucunda karşılaşılan problemler ve ihtiyaç duyulan bölümler konunun uzmanları ve araştırmacı tarafından düzeltilip, örneklem sayısı kadar çoğaltılmıştır. Anketlerin uygulanmasında mümkün olduğunca yüz yüze görüşülerek anketlerin uygulanmasını çalışılmıştır.

Anket formu üç bölüm halinde hazırlanmıştır. Anket formunun birinci kısmında personelin, beslenme, hijyen ve sanitasyon bilgisini ölçmeye yönelik sorular sorulmuştur. Anket formunun ikinci kısmında kantinlerdeki mevcut uygulamalar sorulmuştur. Anket formunun üçüncü ve son kısmında ise personeli tanımaya yönelik sorular sorulmuştur. Anketlerin örneklem grubuna uygulanması Aralık 2006-Haziran 2007 tarihleri arasında yapılmıştır.

Araştırmaya katılan tüm personele kantinlerde ulaşıp yüz yüze görüşme yöntemiyle ve Milli Eğitim Bakanlığı'nın kantinciler için düzenlediği kurs dolayısıyla bire bir görüşülerek anket uygulanmıştır. Personel tesadüfi örneklem yoluyla gönüllü olanlar arasından seçilmiştir. Araştırmanın evrenini okul kantinlerinde personel olarak çalışan veya işleten 221 kişi oluşturmaktadır.

3.4. Verilerin Analizi

Toplanan verilerin uygun biçimde değerlendirilebilmesi için konuyu uzmanı istatistikçiler tarafından danışmanlık hizmet alınmıştır. Bu çalışma doğrultusunda toplanan veriler araştırmanın genel amacı çerçevesinde cevapları aranan alt amaçlara yönelik olarak önce bilgisayarda veri kodlama tablolarına işlenmiş, bilgisayar

ortamina alınarak SPSS (Statistical Packet for Social Sciences) 11,5 paket programı kullanılarak istatistiksel analizleri yapılmıştır.

Verilerin girilmesinden sonra anketin bilgi ölçmeye yönelik birinci kısmında cevaplanan sorulara her doğru cevap için 1 puan, yanlış cevaplar için ise 0 puan verilmiştir. Elde edilen sonuçlar puanlanmış ve 14 ile 38 arasında değişen sonuçlar elde edilmiştir. Bu sonuçlar da 14-20 arası çok kötü, 21-25 arası kötü, 26-30 arası normal, 31-34 arası iyi ve 35-38 arası çok iyi olarak gruplandırılmıştır. Daha sonra grubun genel bilgi düzeyi ile değişkenler arasındaki bilgi düzeyi analiz yöntemleri kullanılarak değerlendirilmiştir.

Kullanılan paket programda yararlanılarak;

1. Kantinlerde çalışan personelin kişisel özelliklerinin belirlenmesinde frekans (f), yüzde (%) değerleri kullanılmıştır.

2. Çalışmanın diğer bölümlerindeki çapraz tablolarda soru tipi ve değişkenlerin özelliklerine bağlı olarak; frekans (f), yüzde (%) ve Ki-Kare (Chi-Square), t testi, tek yönlü varyans analizi ve tukey testi analiz yöntemleri kullanılmıştır. Farkların anlamlılığını belirtmek için $p < 0.05$ düzeyleri kullanılmıştır.

Bulgular tablolar şeklinde sayı ve yüzde olarak gösterilmiştir. Bazı tablolarda, ankete katılan bireylerin birden fazla seçeneği işaretleme olanaklarının olması nedeniyle kalan toplamları alınmamıştır.

IV. BÖLÜM

BULGULAR VE TARTIŞMA

Bu bölümde okul kantinlerinde çalışan personele yönelik bilgilere yer verilmiştir.

4.1. Çalışan Personelin Bulguları

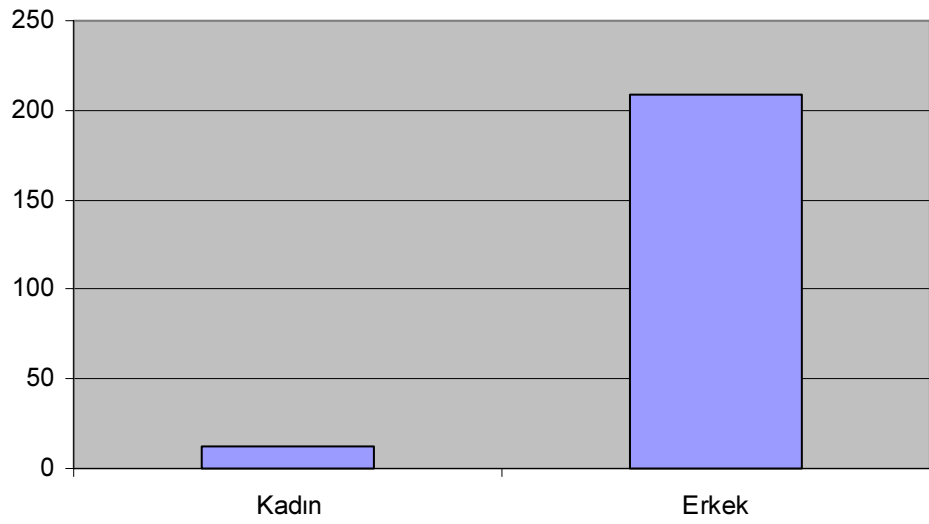
Tablo 4
Bireylerin Cinsiyetlerine ve Demografik Özelliklerine Göre Dağılımı

Değişkenler		Cinsiyet				TOPLAM	
		Erkek		Kadın			
		Sayı	Oran (%)	Sayı	Oran (%)	Sayı	Oran (%)
Yaş	25 ve altı	31	14.8	1	8.3	32	14.5
	26- 30 arası	62	29.7	6	50.0	68	30.8
	31-40 Arası	87	41.7	2	16.7	89	40.2
	41- 50 Arası	26	12.4	3	25.0	29	13.1
	51 ve üstü	3	1.4	-	-	3	1.4
Eğitim Durumu	İlkokul Mezunu	76	34.9	3	25.0	76	34.4
	Ortaokul Mezunu	114	51.2	7	58.3	114	51.6
	Lise Mezunu	29	13.9	2	16.7	31	14.0
Sektördeki Çalışma Yılı	5 Yıldan Az	85	40.7	6	50.0	91	41.2
	5-10 Yıl Arası	105	50.2	3	25.0	108	48.9
	11 Yıl ve Üzeri	19	9.1	3	25.0	22	9.9

Tablo 4'de araştırmaya katılan bireylerin demografik özellikleri verilmiştir. Buna göre araştırmaya katılan kantin personelinin % 94.6'sı erkek, % 5.4'ünün kadın olduğu belirlenmiştir. Bu sonuç bize kantinlerde çalışan personelin genelde erkek olduğunu göstermektedir.

Yapılan bir çalışmada ise araştırmaya katılan personelin % 78.6'sının erkek, % 21.4'ünün kadın olduğu belirtilmiştir (Erbil, 2000). Bu araştırmanın sonucu da kantinlerde çalışan personelde olduğu gibi ağırlıklı olarak erkek personelin çalıştığını göstermektedir.

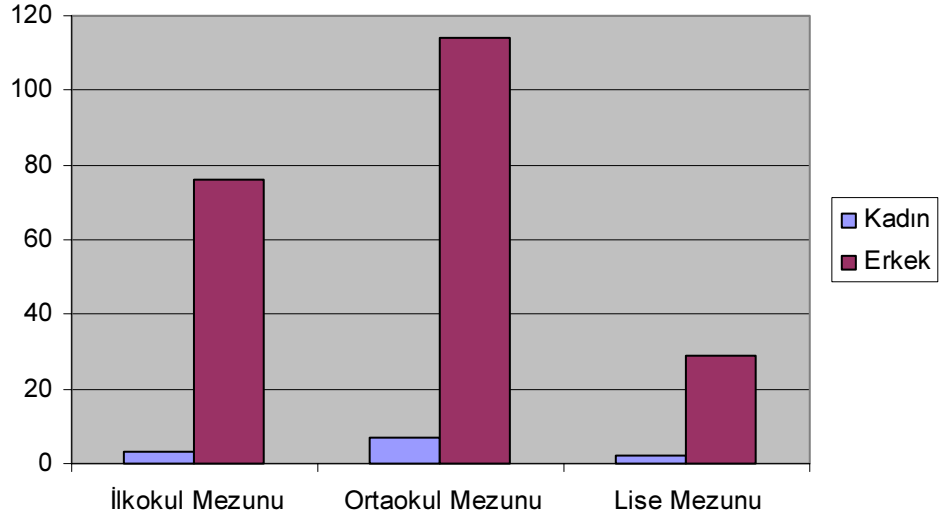
Şekil 3 : Araştırmaya Katılan Bireylerin Cinsiyet Durumlarının Dağılımı



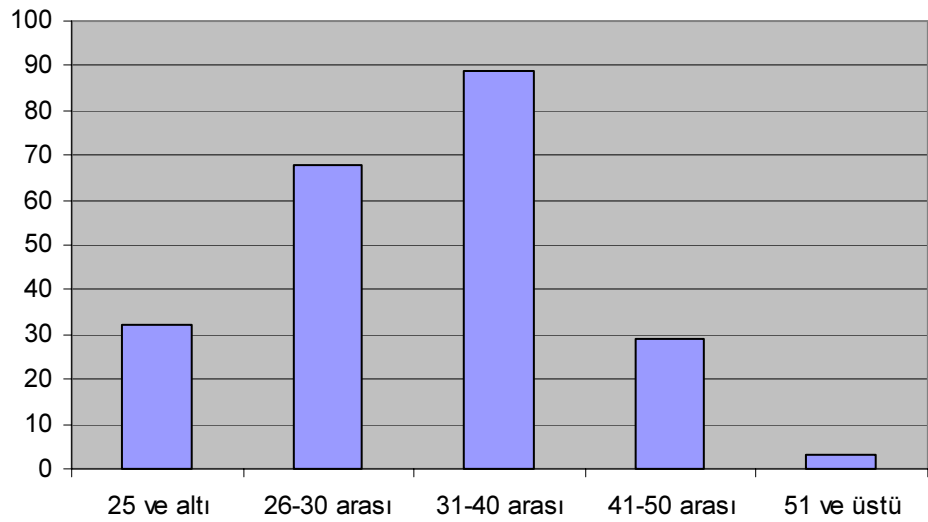
Araştırmaya katılan bireylerin % 34.4'ü ilkokul mezunu, %51.6'sı ortaokul mezunu ve % 14.0'ı lise mezunudur. Erkek (%51.2) ve kadın personelin (%58.3) büyük çoğunluğunun ortaokul mezunu oldukları görülmektedir.

Yapılan bir çalışmada araştırmaya katılan bireylerin % 41.7'sinin ilkokul mezunu olduğu belirlenmiştir (Ünal, 2000). Çıkmaz'ın 1997 yılında yaptığı araştırmada araştırma grubunun % 60.5'inin ortaokul mezunu olduğu bulunmuştur. Başka bir çalışmada ise personelin % 74.1'inin ilkokul, % 12.5'inin ortaokul mezunu olduğu saptanmıştır (Erbil,2000).

Şekil 4 : Araştırmaya Katılan Bireylerin Cinsiyetlerine Göre Eğitim Durumlarının Dağılımı



Şekil 5 : Araştırmaya Katılan Bireylerin Yaş Durumlarının Dağılımı



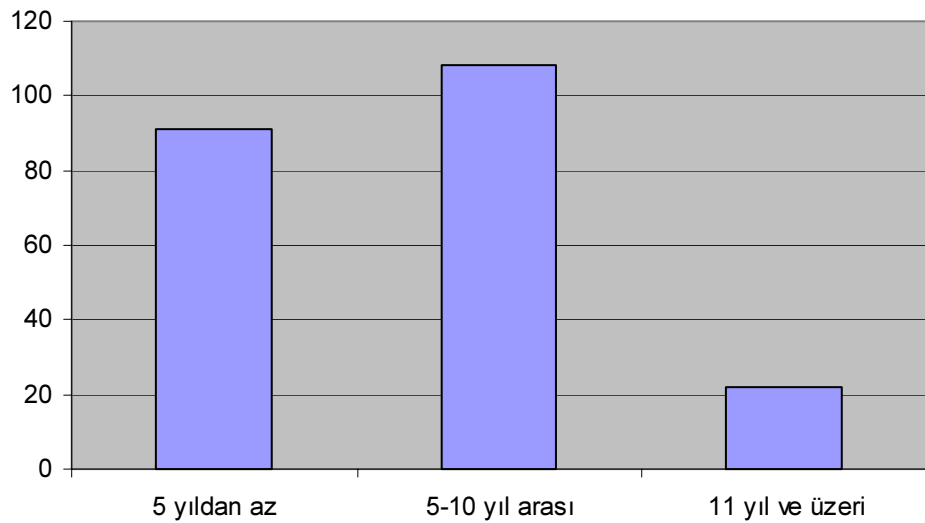
Tablo 4'e göre araştırmaya katılan bireylerin % 1.5'i 25 yaş altında, % 30.8'i 26-30 yaş arası, % 40.2'si 31-40 yaş arası, %13.1'i 41-50 yaş arası iken sadece %

1.4'ü 51 ve üstü yaşlardadır. Araştırmaya katılan bireylerin genel olarak çoğunluğunun (% 40.2) 31-40 yaş arasındadır. Ama cinsiyet bazında bakıldığında bayanların çoğunluğunun (% 50.0) 26-30 yaş arasında olduğu, erkeklerin çoğunluğunun ise (%41.7) 31-40 yaş arsında olduğu görülmektedir.

Ünal'ın 2000 yılında yaptığı çalışmada ise çalışanların % 38.0'inin 30-39 yaş grubunda olduğu belirlenmiştir. Çıkma'ın 1997 yılında yaptığı araştırmada ise Çalışanların % 65.3'ünün 26-45 yaş arasında olduğu saptanmıştır.

Araştırma sonucunda ede edilen bilgiler ışığında gıda işi ile ilgili işletmelerde çalışan personelin çoğunluğunun 26-40 yaş arasında bireyler olduğu ve eğitim durumlarının ilkokul ve ortaokul yani ilköğretim düzeyinde yoğunlaştığı bulunmuş ve diğer araştırmalarda da buna yakın sonuçların bulunduğu görülmüştür. Bu sonuçlar ışığında kantinlerde çalışan personelin genel olarak eğitim seviyesinin düşük olduğu şeklinde yorum getirilebilir.

Şekil 6 : Araştırmaya Katılan Bireylerin Kantin İşletmesinde Çalışma Yıllarının Dağılımı



Kantin personelinin % 41.2'si 5 yıldan daha az süredir, % 48.9'u 5-10 yıl arası kantinde çalışırken sadece % 9.9'u 11 yıldan daha uzun süredir bu işi yapmaktadırlar.

Çıkmaz'ın (1997) yaptığı araştırmada ise yine 5 yıldan az çalışanlar % 33.1 oranla ilk sırada bulunmuştur. Yapılan başka bir çalışmada ise personelin %31.17'sinin 1-5 yıl arası çalıştığı ve % 37.7'sinin 26-35 yaş arasında olduğu belirlenmiştir (Arslan ve Çakıroğlu,2006).

Elde edilen bilgilerle kantinlerde çalışan personelin büyük çoğunluğunun en fazla 10 yıldır bu işi yaptıkları görülmüştür. Bu durumun kantinlerin her yıl ihale usulü ile kiralanıyor olması nedeniyle yapılan işin uzun vadeli olarak yapılamamasından kaynaklandığı düşünülmektedir.

Araştırmaya katılan bireylerin tamamı işe girerken sağlık kontrolünden geçmiştir. Araştırma evreni Uşak olduğu için bu durum bize göstermektedir ki Uşak Milli Eğitim Müdürlüğü ve İl Sağlık Müdürlüğü bu kontrolleri önemsemektedir.

Yapılan bir çalışmada ise araştırmamızın aksine çalışanların işe girerken sağlık kontrollerinden geçemedikleri saptanmıştır (Ünal,2000). Bu durum da her ilde denetimlerin aynı sıklıkta olmaması nedeniyle olabilmektedir.

Tablo 5
Araştırmaya Katılan Bireylerin İşe Başlarken Yaptırdıkları Sağlık Kontrolleri Dağılımı

İşe Başlarken Yaptırdığı Sağlık Kontrolü	Sayı	Yüzde
Ağız Kontrolleri-Boğaz Kültürü	8	3.6
Akciğer Röntgeni	2	0.9
Ağız Kontrolleri-Boğaz Kültürü ve Akciğer Röntgeni	4	1.8
Ağız Kontrolleri-Boğaz Kültürü, Akciğer Röntgeni ve İdrar Dışkı Kontrolü	207	93.7
Toplam	221	100.0

Tablo 5'e göre işe başlarken araştırmaya katılan bireylerin % 3.6'sı ağız kontrolleri ve boğaz kültürü yaptırmış, % 0.9'u akciğer röntgeni çekirmiş, %1.8'i ağız kontrolleri, boğaz kültürü yaptırmış ve akciğer röntgeni çekirmiş, % 93.7'si ağız kontrolleri, boğaz kültürü yaptırmış, akciğer röntgeni çekirmiş ve idrar dışkı kontrolü yaptırmıştır. Konu ile ilgili İl Sağlık Müdürlüğü ile görüşülmüş ve normal prosedürde ağız kontrolleri, boğaz kültürü, akciğer röntgeni ve idrar dışkı kontrolünün kantin işletmesi açarken veya kantinlerde işe girerken zorunlu tutulduğu bildirilmiştir. Araştırmada kontrollerinin tam olmadığı görülen 14 kişinin ise işe yeni girip de henüz kontrollerini tamamlayamayan kişiler olduğu düşünülmektedir. Çünkü bu kontrolleri İl Sağlık Müdürlüğü, İl Milli Eğitim Müdürlüğü ve okul müdürlüklerinin sürekli kontrol altında tuttuğu görüşmelerde bildirilmiştir.

Yapılan bir diğer çalışma sonucunda Çıkmaz (1997) çalışanların % 95.2'sinin işe girerken sağlık kontrollerini yaptırdığını belirlemiştir. İşe başlarken sağlık kontrolünden geçme durumu diğer araştırma ile paralellik göstermektedir. Sağlık kontrolü olmayanlara kantin açma veya çalışma izninin verilmemesi bu sonucu sağlamış olabilir.

Kantin personelinin tamamının işe başlarken bir veya bir kaç sağlık kontrolünden geçtiği saptanmıştır. Fakat araştırmamızda işe başladıktan sonra personelin % 99.5'inin sağlık kontrolünden geçtiği halde % 0.5'inin sağlık kontrolünden geçmediği görülmüştür. Bunun nedeni ise bu personelin araştırmanın yapıldığı tarihte işe yeni başlamış olmasıdır.

Çıkmaz'ın (1997) yaptığı araştırmada ise çalışanların işe girdikten sonra % 69.4'ünün periyodik sağlık kontrolü yaptırmadığı belirlenmiştir. Çıkmaz'ın araştırması ile bu kadar farkın olmasının nedeni yine farklı illerde farklı kurumların bu denetimleri yapıyor olması ve ayrıca son yıllarda bu tür denetimlere daha fazla önem veriliyor olması olarak düşünülmektedir.

Tablo 6
Araştırmaya Katılan Bireylerin İşe Başladıktan Sonra Yaptırdıkları Sağlık
Kontrolleri Dağılımı

İşe Başladıktan Sonra Yaptırdığı Sağlık Kontrolü	Sayı	Yüzde
Ağız Kontrolleri-Boğaz Kültürü	6	2.7
Akciğer Röntgeni	2	0.9
Ağız Kontrolleri-Boğaz Kültürü ve Akciğer Röntgeni	3	1.4
Ağız Kontrolleri-Boğaz Kültürü, Akciğer Röntgeni ve İdrar Dışkı Kontrolü	209	95.0
Toplam	220	100.0

Araştırmaya katılan bireylerin işe başladıktan sonra % 2.7'si ağız kontrolleri ve boğaz kültürü yaptırmış, % 0.9'u akciğer röntgeni yaptırmış, %1.4'i ağız kontrolleri, boğaz kültürü yaptırmış ve akciğer röntgeni yaptırmış, % 95.0'i ağız kontrolleri, boğaz kültürü yaptırmış, akciğer röntgeni yaptırmış ve idrar dışkı kontrolü yaptırmıştır. Buna göre personelin % 5'inin işe başladıktan sonra gerekli sağlık kontrollerini yaptırmadığı görülmektedir.

Yapılan bir araştırmada çalışanların % 0.8'inde boğaz kültürü sonuçlarında boğazda üreme, %19.4'ünde ise burun kültürü sonuçlarında burunda üreme olduğu belirlenmiştir (Çıkmaz,1997). 1992 yılında Hacıbektaşoğlu ve arkadaşlarının besin üretiminde çalışan 450 kişide burun ve boğaz kültürlerinde bakteriyolojik inceleme yapmış ve % 12'sinin burnunda, % 1.33'ünün boğazında, % 0.22'sinin hem burun hem boğazda patojen mikroorganizmalardan üreme oluşunu bulmuşlardır. 1994 yılında Göz ve arkadaşlarının Ankara'da yaptıkları çalışmada personelde hepatit markırları araştırılmış ve % 6.78'inde HBs Ag, % 36.52'sinde Anti HBs pozitif bulunmuştur. Hacıbektaşoğlu'nun (1992) yiyecek-ıçeceklerle temasta bulunan mutfak elemanlarının % 12'sinin portör olduğu tespit edilmiştir. Küçükömerler ve Şanlıer (2001), fast-food satışı yapan yerlerdeki personelin sağlık kontrolünün belirli aralıklarla yapılırken portör muayenelerine gereken önemin verilmediğini ve nezle-grip durumunda geri hizmete çekilme oranının düşük olduğunu bildirmişlerdir.

Çok sayıda öğrencinin beslenme gereksinimini karşıladığı okul kantinleri öğrenci sağlığının korunması için temiz ve sağlıklı olmak zorundadır. Personelinde sağlıklı olması ve bazı hastalıklara sahip veya portör olup olmadığının belirlenmesi açısından sağlık kontrollerine çok dikkat edilmesi gerekmektedir.

Tablo 7
Araştırmaya Katılan Bireylerin İşe Başladıktan Sonra Sağlık Kontrolünden Geçme Zamanlarının Dağılımı

Kontrolden Geçme Zamanı	Sayı	Yüzde
Üç Ayda 1	215	97.7
Altı Ayda 1	5	2.3
Toplam	220	100.0

Tablo 7'ye göre kantin personelinin % 97.7'si işe başladıktan sonra üç ayda bir sağlık kontrolünden geçtiği halde % 2.3'ü kontrollerini altı ayda bir yaptırmaktadır. Bu tabloya göre araştırmaya katılan bireylerin çoğunluğunun sağlık kontrollerini zamanında yaptırdığını söyleyebiliriz.

Çıkmaz'ın (1997) yaptığı araştırmada periyodik sağlık kontrolü yapılıyor cevabı verenlerin % 21.8'i yılda bir kez sağlık kontrolü yaptırdığını belirtmişlerdir. Yapılan başka bir çalışmada periyodik sağlık kontrollerinin düzenli ve zamanında yapılmadığı ve bu konu ile ilgili denetlemenin yetersiz olduğu belirlenmiştir (Ünal,2000). Şanlıer ve Yaman'ın (1999) anaokullarında yaptığı bir çalışmada personelin % 42.2'sinin yılda bir kez sağlık kontrolünden geçtiği bulunmuştur.

Konu ile ilgili görüşülen İl Sağlık Müdürlüğü'nde görevli doktor kantin personelinin üç ayda bir bu kontrolleri yaptırmaması gerektiğini belirtmiştir. Araştırma sonuna göre de kantin personelleri bu konuda gereken özeni göstermektedirler.

Tablo 8
Araştırmaya Katılan Bireylerin Meslek İçi Eğitim Alma Durumlarının Dağılımı

Meslek İçi Eğitim Aldı mı?	Sayı	Yüzde
Evet	219	99.1
Hayır	2	0.9
Toplam	221	100.0

Araştırmaya katılan bireylerin % 99.1'i kişi meslek içi eğitim aldığı halde % 0.9'u meslek içi eğitim almamıştır. Araştırmacı tarafından anketlerin büyük çoğunluğunun bu eğitimlerde uygulandığı düşünülürse ve Milli Eğitim Bakanlığı'nın bu konuda çok hassas olduğu ve he yıl bu kursları düzenleyerek bu kurslarda belge almayan kişilerin çalışmasına izin vermediği dikkate alınır, meslek içi eğitim alan kişilerin oranının normal olduğu görülecektir.

Ünal'ın 2000 yılında yaptığı çalışmada çalışanların yeterli düzeyde meslek eğitim kursu almadıkları sonucu bulunmuştur. Yapılan bir diğer çalışmada da Ünal'ın yaptığı çalışmaya yakın sonuçlar bulunmuş ve çalışanların %85.5'inin hizmet içi eğitim almadıkları belirlenmiştir (Çıkmaz,1997). Şanlıer ve Yaman'ın (1999) yaptığı çalışmada ise çalışanların % 58.9'unun hiç hizmet içi eğitim almadıkları görülmüştür. Aslan ve arkadaşlarının (2006) yaptığı araştırmada personelin % 55.4'üne hizmet içi eğitim verildiği ve verilen konuların % 90.9'unun hijyen ve sanitasyonla ilgili olduğu saptanmıştır.

Tablo 9
Araştırmaya Katılan Bireylerin Hangi Konularda Meslek İçi Eğitim Aldıklarının Dağılımı

Meslek İçi Eğitim Aldığı Konu	Sayı	Yüzde
Hijyen-Gıda Güvenliği	108	49.3
Sağlık-İlkyardım	11	5.0
İş Güvenliği	4	1.8
Hijyen-Gıda Güvenliği, Sağlık-İlkyardım	62	28.4
Hijyen-Gıda Güvenliği, Sağlık-İlkyardım, İş Güvenliği	16	7.3
Hijyen-Gıda Güvenliği, Sağlık-İlkyardım, İş Güvenliği, Depolama	12	5.5
Hijyen-Gıda Güvenliği, İş Güvenliği	6	2.7
Toplam	219	100.0

Tablo 9'a göre meslek içi eğitim alan bireylerin % 49.3'ü hijyen ve gıda güvenliği konularında, % 28.4'ü hijyen, gıda güvenliği ve sağlık-ilkyardım konularında eğitim almışlardır. Personelin sadece % 5.5'i bütün konulardan yani hijyen, gıda güvenliği, sağlık-ilkyardım, iş güvenliği ve depolama konularında eğitim aldıklarını belirtmişlerdir. Milli Eğitim Bakanlığı'nın kantin elemanlarına yönelik kurs müfredatlarına bakıldığında ise hijyen, gıda güvenliği, sağlık-ilkyardım, iş güvenliği ve depolama konularının içinde olduğu geniş bir müfredat olduğu görülmektedir. Bu kursların tamamını Milli Eğitim Bakanlığı'na bağlı eğitim kurumların düzenlediği düşünülürse personelin aslına bütün konulardan eğitim aldığı fakat zamanla birçoğunu unuttuğu görülmektedir.

Yapılan bir çalışmada çalışanlardan hizmet içi eğitim alanların tamamının sadece beslenme onlarında hizmet içi eğitim aldıkları belirtilmiştir (Çıkmaz, 1997). Dağ'ın (1996) yaptığı çalışmada personele verilen eğitimlerin etkisi araştırılmış; eğitim öncesi ve eğitim sonrası karşılaştırıldığında, bütün tutum ve davranışlarda olumlu yönde bir gelişme olduğu saptanmıştır. Arslan ve Çakıroğlu'nun (2004) araştırmasında ise bireylerin % 44.3'ünün daha önceden besin güvenliği konusunda eğitim aldığı bulunmuştur. Erbil'in (2000) yaptığı çalışmada ise alışanların %56.3'ünün sanitasyon ve hijyenin ne olduğunu bildiğini ancak % 62.5'inin besin saklama konularındaki bilgilerinin az olduğu belirtilmiştir. Yapılan başka bir çalışmada çalışanların % 54.1'inin mesleki yeterlilik bilgisini yetersiz veya kısmen yeterli bulmaktadır (Kayayurt, 2002).

Aslan ve Çavuşoğlu'nun (2004) çalışmasında personelin gıda güvenliği ile ilgili bilgi düzeyleri ortalaması eğitim öncesi 12.77 iken eğitim sonrasında bu ortalamanın 23.42'ye yükseldiği görülmüştür.

Yapılan diğer çalışmalardan da görüleceği üzere personele verilen meslek içi eğitim olumlu yönde etki etmektedir. Bu yüzden bu eğitimlerin her yıl düzenlenmesi ve konuların daha geniş şekilde hazırlanması gerektiği düşünülmektedir.

Tablo 10
Meslek İçi Eğitim Alan Bireylerin Eğitimi Kimden Aldıklarının Dağılımı

Meslek İçi Eğitimi Kimden Aldı?	Sayı	Yüzde
Halk Eğitim Merkezinden	215	98.1
Beslenme Uzmanından	3	1.4
Özel Bir Kurumdan	1	0.5
Toplam	219	100.0

Meslek içi eğitim alan bireylerin % 98.1'i eğitimi Halk Eğitim Merkezinden, % 1.4'ü beslenme uzmanından, % 0.5'i özel bir kurumdan almıştır.

Çıkmaz'ın (1997) yaptığı araştırmada hizmet içi eğitim alanların tamamının hizmet içi eğitimi kimden aldıklarını bilmedikleri belirlenmiştir.

Kantin personeline eğitim vermekle görevli kuruluş şu anda Halk Eğitim Merkezleridir. Milli Eğitim Bakanlığı'nda araştırmanın sonuçlarından da anlaşılacağı gibi Halk Eğitim Merkezleri aracılığı ile bu kurslarını sürdürmektedir.

Tablo 11
Araştırmaya Katılan Bireylerin İşyerlerinde Üniformalarının Olma Durumlarının Dağılımı

İşyerinizde Üniformanız Var mı?	Sayı	Yüzde
Evet	220	99.5
Hayır	1	0.5
Toplam	221	100.0

Tablo 11'e göre araştırmaya katılan kantin personelinin % 99.5'inin üniforması varken sadece % 0.5'inin üniformasının olmadığı görülmüştür. Artık okullarda da kantinleri denetleyen komisyonların olması nedeniyle kantin personelinin üniforma gibi konularda daha dikkatli olduğunu söyleyebiliriz.

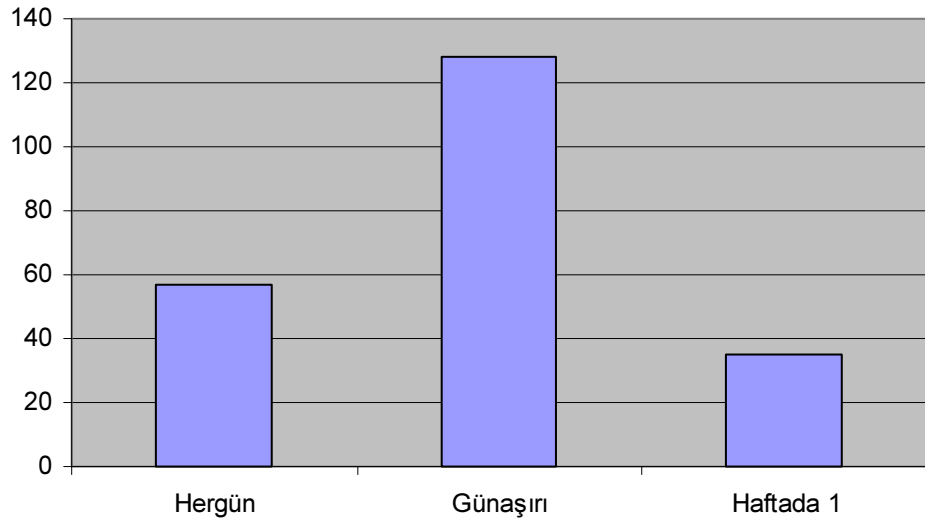
Erbil'in (2000) yaptığı çalışmada ise çalışanların % 80'inin iş elbisesi olduğu belirlenmiştir.

Tablo 12
Araştırmaya Katılan Bireylerin Cinsiyetlerine Göre Üniormalarını Değiştirme Sıklıklarının Dağılımı

Değiştirme Sıklığı	Cinsiyet				Toplam (n=221)	
	Erkek (n=209)		Kadın (n=12)		Sayı	%
	Sayı	%	Sayı	%		
Her gün	51	24.5	6	50.0	57	25.9
Günaşırı	123	59.1	5	41.7	128	58.2
Haftada 1	34	16.4	1	8.3	35	15.9
Toplam	208	100.0	12	100.0	220	100.0

Araştırma katılan bireylerin cinsiyetlerine göre üniforma değiştirme sıklıkları incelendiğinde kadınların çoğunluğu (%50.0) üniformalarını her gün değiştirirken erkeklerin çoğunluğu ise (% 59.1) üniformalarını günaşırı değiştirmektedir. Buradan elde edilen bulgulara göre bayanların erkeklere göre üniforma temizli konusunda daha dikkatli olduğu sonucuna varabiliriz.

şekil 7: Araştırmaya Katılan Bireylerin Üniormalarını Değiştirme Sıklıklarının Dağılımı



Şekil 7'ye göre araştırmaya katılan kantin personelinin % 25.9'u üniformalarını her gün değiştirmekte iken , % 58.2'si gınaşırı, % 15.9'u ise haftada bir değiştirmektedir.

Çıkmaz'ın (1997) yaptığı araştırmada ise çalışanların % 59.7'sinin kıyafetlerini 7 günde bir yıkadıkları belirlenmiştir.

Kantin personelin sürekli göz önünde olan bir işte çalışıyor olması dolayısıyla ve aldıkları eğitimin etkisiyle üniforma değiştirme sıklığında dikkatli davrandığını söyleyebiliriz.

Kantin personellerinden üniforması olanların tamamının üniformasının evde temizlendiği belirlenmiştir. Bu da göstermektedir ki kantinlerde henüz üniformaların temizliğinin yapılabileceği bir sistem bulunmamaktadır. Personelin büyük çoğunluğunun üniformasını gün aşırı değiştirdiği dikkate alınırca çalışanlar birkaç güne bir üniformalarını eve götürerek temizlettirmek zorunda kalmaktadırlar.

Tablo 13
Araştırmaya Katılan Bireylerin İşyerlerinde Çalışırken Kullandıkları Malzemelerin Dağılımı

Çalışırken Ne Kullanırsınız?	Sayı	Yüzde
Önlük	175	79.5
Bone-Kep	1	0.5
Önlük, Bone-Kep, Eldiven	6	2.7
Önlük, Maske	1	0.5
Önlük, Bone-Kep	7	3.2
Önlük, Eldiven	28	12.7
Bone-Kep, Eldiven	2	0.9
Toplam	220	100.0

Araştırmaya katılan bireylerin % 79.5'i kişi çalışırken sadece önlük kullanırken, % 0.5'i bone veya kep, % 2.8'i önlük, bone veya kep ile eldiven, yine , % 0.5'i önlük ve maske, % 3.3'ü önlük, bone veya kep, % 12.7'si önlük, eldiven ve

son olarak % 0.9'u bone veya kep ile eldiven kullanmaktadır. Buradan çıkarılan sonuca göre kantinleri denetlemeye yetkili kurumların bu konu üzerinde sağlık kontrolleri kadar disiplinli davranmadığını göstermektedir.

Tablo 14
Araştırmaya Katılan Bireylerin Günlük Elbiseleriyle Kantine Girebilme Durumlarının Dağılımı

Günlük Elbiselerinizle Kantine Girebiliyor musunuz?	Sayı	Yüzde
Evet	21	9.5
Hayır	150	67.9
Bazen	50	22.6
Toplam	221	100.0

Kantinlerde çalışan personelin 9.5'i 'günlük elbiselerinizle kantine girebiliyor musunuz' sorusuna evet derken, % 67.9'u hayır ve % 22.6'sı bazen diye cevap vermiştir. Buna göre kantin personelinin büyük çoğunluğunun günlük elbiseleriyle kantine girmediklerini söyleyebiliriz.

Buna göre kantin personelinin büyük çoğunluğunun günlük elbiseleriyle kantine girmediklerini söyleyebiliriz. Fakat araştırmaya katılan bireylerin % 32.1'i evet ya da bazen seçeneğini işaretlemişlerdir. Ara sıra bile olsa gıda hazırlama ve satışı yapılan bir alana günlük elbiselerle girmek doğru değildir.

Tablo 15
Araştırmaya Katılan Bireylerin Kantindeki Çöpleri Yok Etme Yollarının Dağılımı

Çöpleri Nasıl Yok Ediyorsunuz?	Sayı	Yüzde
Çöp Kovalarında Biriktirdikten Sonra Atılarak	217	98.2
Çöp Odalarında Toplanıp Atılarak	4	1.8
Toplam	221	100.0

Tablo 15'e göre araştırmaya katılan bireylerin % 98.2'si kantindeki çöpleri çöp kovalarında biriktirdikten sonra atarak yok etmekte, % 1.8'i ise çöp odalarında toplayıp biriktirdikten sonra atmaktadır. Çöp öğütücüleri yardımıyla seçeneğini kimsenin işaretlememiş olmasının nedeni ise kantinlerde henüz çöp öğütme sisteminin kullanılmaya başlanmamış olması olabilir.

Tablo 16
Araştırmaya Katılan Bireylerin Ellerini Yıkadıklarında Kurulama Biçimlerinin Dağılımı

Ellerinizi Yıkadığınızda Nasıl Kuruluyorsunuz?	Sayı	Yüzde
Havluyla	190	86.0
Kağıt Havluyla	29	13.1
İş Önlüğüyle	2	0.9
Toplam	221	100.0

Tablo 16'da araştırmaya katılan personelin ellerini yıkadıklarında kurulama biçimlerinin dağılımı gösterilmektedir. Buna göre araştırmaya katılan personelin % 86.0'sı ellerini yıkadığında havluyla kurulamakta, % 13.1'i kağıt havluyla ve % 0.9'u iş önlüğüyle kurulamaktadır.

Scott ve Bloomfield'in (1990) yaptıkları bir çalışmada, eller, mutfakta kullanılan bezler ve araç-gereçler yoluyla mikrobiyolojik kontaminasyon ve bakterilerin yaşamını sürdürme durumu araştırılmıştır. Araştırma sonucunda kurulama ile bazı organizmaların sayısında azalma gözlenmiştir. Kirli alanlarda, kirli ve temiz bezlerde bazı türlerin 4 saat hatta 24-48 saate kadar yaşamlarını sürdürebildikleri gözlemlenmiştir. Yapılan başka bir çalışmada çalışanların el kurutma işlemini % 67'sinin kağıt havlu, % 7'sinin ise bez havlu ve kurutma cihazı kullandıkları belirlenmiştir (Erbil, 2000).

Elde edilen bulgulara ve diğer çalışmalara bakıldığında aslında elleri kağıt havlu ile kurutmanın bez havlulara göre daha hijyenik olduğunu söyleyebiliriz. Fakat kantinlerde çalışan elemanların maliyeti yüzünden bez havluyu seçtikleri ve bu noktada maliyeti bir adım öne çıkardıkları düşünülmektedir

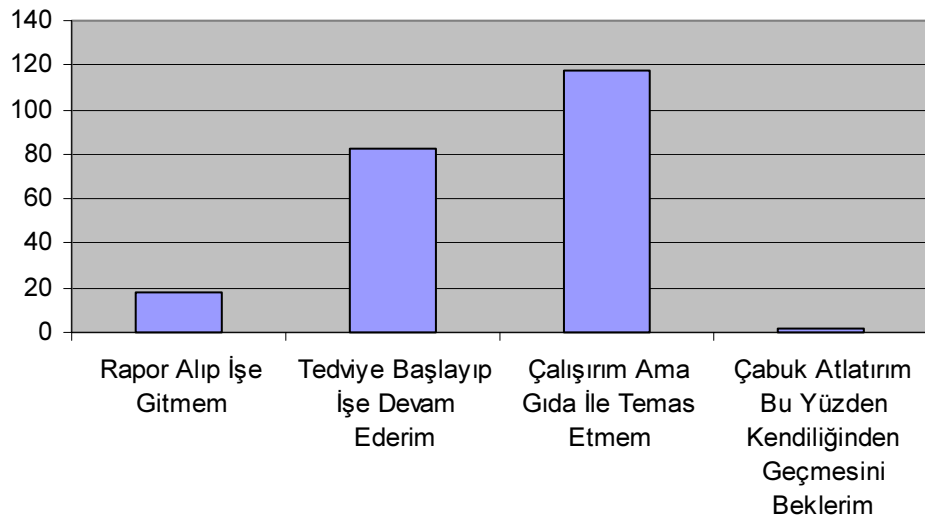
Tablo 17
Araştırmaya Katılan Bireylerin Kantinde Sigara İçme Durumlarının Dağılımı

Kantinde Sigara İçiyor musunuz?	Sayı	Yüzde
Evet	9	4.1
Hayır	212	95.9
Toplam	220	100.0

Araştırmaya katılan bireylerin kantinde sigara içme durumları incelendiğinde ise % 4.1'inin kantinde sigara içtiği, % 95.9'unun ise içmediği görülmektedir. Ders esnasında teneffüs için yapılan hazırlıklarda kantin personelinin vakit kaybetmemek için veya sigara odası olmadığı için kantinde sigara içtikleri düşünülmektedir.

Yapılan bir çalışmada çalışanların %68.5'inin sigara içtiği belirlenmiş ve çalışmanın yürütüldüğü sırada iş ortamında oldukça fazla sayıda sigara içildiği gözlemlenmiştir (Çıkmaz,1997).

Şekil 8 : Araştırmaya Katılan Bireylerin Grip, Nezle, İshal Gibi Hastalıklar Geçirirken Yaptıklarının Dağılımı



Şekil 8 incelendiğinde araştırmaya katılan bireylerin grip, nezle, ishal gibi hastalıklar geçirirken % 8.1'inin rapor alıp işe gitmediği, % 37.6'sının tedaviye başlayıp işe devam ettiği, % 53.4'ünün çalıştığı ama gıda ile temas etmediği, % 0.9'unun ise çabuk atlatırım bu yüzden kendiliğinden geçmesini beklerim diye çalışmaya devam ettiği görülmektedir. Bu tip hastalıkların mikroplarının çok çabuk bulaştığı bilinmektedir. Buna rağmen kantin personelinin çok az bir kısmı rapor alarak işe gitmemekte büyük çoğunluk ise gıda ile temas etmese dahi kantinde çalışmaya devam etmektedir.

Tablo 18
Araştırmaya Katılan Bireylerin Kantin İşletmesindeki Pozisyonlarına Göre Grip, Nezle, İshal Gibi Hastalıklar Geçirirken Yaptıklarının Dağılımı

Grip, Nezle, İshal Gibi Hastalıklar Geçirirken Ne Yaparsınız?	Kantin İşletmesindeki Pozisyonu				Toplam (n=221)	
	Personel (n=184)		İşletmeci (n=37)			
	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%
Rapor Alıp İşe Gitmem	16	8.7	2	5.4	18	8.1
Tedaviye Başlayıp İşe Devam Ederim	70	38.0	13	35.1	83	37.6
Çalışırım Ama Gıda İle Temas Etmem	96	52.2	22	59.5	118	53.4
Çabuk Atlatırım, Bu Yüzden Kendiliğinden Geçmesini Beklerim	2	1.1	0		2	0.9
Toplam	184	100.0	37	100.0	221	100.0

Tablo 18'de ise grip, nezle, ishal gibi hastalıklar geçirirken kantinlerde çalışan personel ile işletmecilerin davranışları gösterilmektedir. Buna göre genelinde olduğu gibi personelin % 52.2'si, işletmecilerin ise % 59.5'i işine devam etmekte ama gıda ile temas etmektedir. İşletmecilerden hiçbiri çabuk atlatırım, bu yüzden kendiliğinden geçmesini beklerim seçeneğini işaretlememekle beraber, personelin % 1.1'i bu seçeneği işaretlemiştir. Diğer seçeneklerde ise birbirine yakın oranlar bulunmuştur. Bu yüzden grip, nezle, ishal gibi hastalıklar geçirirken kantinlerde çalışan personel ile işletmecilerin davranışları arasında belirgin bir farklılık olmadığı görülmüştür.

Yapılan bir çalışmada personelin grip, nezle, ishal vb. rahatsızlığı bulunan personelin geri hizmete çekilmeden çalıştırıldığı tespit edilmiştir (Esmer, 2001).

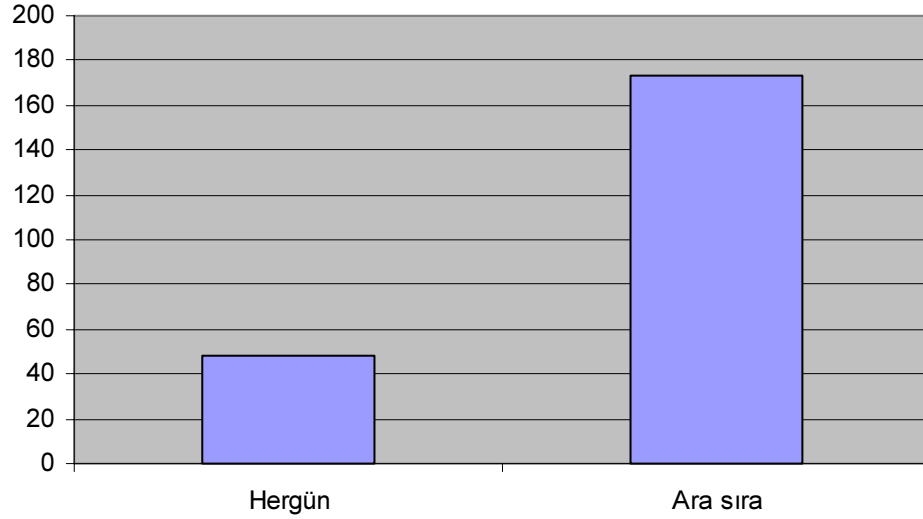
Tablo 19
Araştırmaya Katılan Bireylerin Cinsiyetlerine Göre Duş Alma Sıklıklarının Dağılımı

Duş Alma Sıklığı	Cinsiyet				Toplam (n=221)	
	Erkek (n=209)		Kadın (n=12)		Sayı	%
	Sayı	%	Sayı	%		
Her gün	42	20.1	6	50.0	48	21.7
Ara sıra	167	79.9	6	50.0	173	78.3
Toplam	209	100.0	12	100.0	221	100.0

Tablo 19’da araştırmaya katılan bireylerin cinsiyetlerine göre duş alma sıklıkları incelenmiş ve şu sonuçlar bulunmuştur. Kadınların % 50.0’si her gün duş alırken bu oran erkeklerde % 20.1’dir. Yine kadınların % 50.0’si ara sıra duş alırken bu oran erkeklerde % 79.9’a çıkmıştır. Bu sonuçlara göre kadınların erkeklere oranla daha sık duş aldığı görülmektedir. Genel olarak bütün çalışanlar incelendiğinde ise, çalışanların büyük çoğunluğunun % 78.3’ünün ara sıra duş aldığı, % 21.7’sinin her gün duş aldığı görülmektedir.

Yapılan işin türü dolayısıyla kantin personelinin her gün duş alması aha sağlıklıdır. Çünkü akşama kadar gıdalara dokunulmakta ve hatta bazı kantinlerde köfte, döner, tost gibi yiyeceklerin satılması dolayısıyla koku elbiselere işleyebilmekte dolayısıyla tene bulaşabilmektedir. Bu sonuç bayanların temizlik konusunda daha hassa olmalarından kaynaklanmış olabilir.

Şekil 9: Araştırmaya Katılan Bireylerin Duş Alma Sıklıklarının Dağılımı



Araştırmaya katılan bireylerin günde ortalama kaç saat çalıştıklarına bakıldığında % 48.4'ünün 7-8 saat, % 38.9'unun 9-10 saat, % 10.0'unun 10 saatten fazla ve % 2.7'sinin 4-6 saat çalıştıkları belirlenmiştir. Buna göre araştırmaya katılan bireylerin çoğunluğu 7-8 veya 9-10 saat civarında çalışmaktadırlar. Yapılan bir araştırmada ise çalışanların % 96'sının günde 8 saat çalıştığı belirlenmiştir (Çıkmaz,1997).

Tablo 20
Araştırmaya Katılan Bireylerin Günde Ortalama Kaç Saat Çalıştıklarının Dağılımı

Günde Kaç Saat Çalışıyorsunuz?	Sayı	Yüzde
4-6	6	2.7
7-8	107	48.4
9-10	86	38.9
10 saatten fazla	22	10.0
Toplam	221	100.0

Kantinlerin çalışma saatleri genellikle okulların ders başlama ve dağılma saatlerine paralellik gösterdiği için özellikle ikili öğretim yapan okullarda çalışma saatlerinin bu yüzden uzadığı sonucuna varılabilir.

Tablo 21
Araştırmaya Katılan Bireylerin Kantinde ki pozisyonlarının Dağılımı

Kantinde ki Pozisyonunuz Nedir?	Sayı	Yüzde
Çalışan Bir Elemanıyım	184	83.3
Kendi Adıma İşletiyorum	37	16.7
Toplam	221	100.0

Tablo 24 incelendiğinde araştırmaya katılan bireylerin % 83.3'ünün kantinin çalışan bir elemanı, % 16.7'sinin ise kantinin işletmecisi olduğu görülmektedir. Bu sonuca göre araştırma evreninin çoğunluğunu kantinlerde çalışan işçilerin oluşturduğu görülmektedir.

4.2. Okul Kantinlerinde Çalışan Personelin Beslenme, Hijyen ve Sanitasyon Konularındaki Bilgi Düzeyi Bulguları

Tablo 22
Araştırmaya Katılan Bireylerin Beslenme, Hijyen ve Sanitasyon Konularındaki Bilgi Düzeylerinin Dağılımı

Bilgi Düzeyi	Sayı	Yüzde
Çok kötü	13	5.9
Kötü	26	11.8
Orta	99	44.8
İyi	73	33.0
Çok iyi	10	4.5
Toplam	221	100.0

Araştırmaya katılan personelin bilgi düzeyleri incelendiğinde % 5.9'unun çok kötü, % 11.8'inin kötü, % 44.8'inin orta, % 33.0'ının iyi ve % 4.5'inin çok iyi olduğu görülmektedir. Buradan elde edilen sonuçla personelin beslenme, hijyen ve sanitasyon konularındaki bilgi düzeyi orta seviyededir diyebiliriz.

Tablo 23
Araştırmaya Katılan Bireylerin Cinsiyetlerine Göre Beslenme, Hijyen ve Sanitasyon Bilgi Düzeylerinin Ortalamaları

Cinsiyet	n	\bar{x}	ss	t	p
Kadın	12	28.67	6.05	0,043	.965
Erkek	209	28.62	4.21		

*p> 0.05

Kantinde çalışan elemanların beslenme, hijyen ve sanitasyon bilgi düzeyleri arasında cinsiyete göre fark olup olmadığına bakıldığında, kadınların bilgi ortalaması bakımından erkeklerden biraz daha yüksek olduğu görülmektedir. Bu farkın anlamlılığı t testi ile analiz edilmiştir. Elde edilen t değeri (0.043) kadın ve erkekler arasında bilgi düzeyi açısından anlamlı bir fark olmadığını ortaya koymuştur (p > 0.05).

Tablo 24
Araştırmaya Katılan Bireylerin Eğitim Düzeylerine Göre Beslenme, Hijyen ve Sanitasyon Bilgi Düzeylerinin Ortalamaları ve F Değeri

Eğitim Düzeyi	n	\bar{x}	ss	F	p
İlkokul	76	28.14	4.93	.760	.469*
Ortaokul	114	28.81	3.91		
Lise	131	29.06	3.46		

*p< 0.05

Kantinde çalışan elemanların beslenme, hijyen ve sanitasyon bilgi düzeyleri arasında eğitim düzeylerine göre fark olup olmadığı tek yönlü varyans analizi ile test edilmiştir. Elde edilen F değeri ile (.760) eğitim düzeylerine göre kantin elemanları arasında fark olmadığı bulunmuştur (p>.05).

Bu sonucun nedeni olarak eğitim sisteminin hiçbir kademesinde bu konuların ağırlıklı olarak işlenmemesi görülebilir. Çünkü lise mezunu bir kişi, ilkokul mezunu bir kişiden daha fazla beslenme konularıyla ilgili ders almamaktadır.

Yapılan bir çalışmada yeterli olmamakla birlikte, eğitim düzeyi arttıkça kişisel hijyen ve bulaşıcı hastalık etkenleri konusunda çalışanların daha bilgili oldukları saptanmıştır (Ünal,2000).

Yapılan başka bir çalışmada ise personelin, sorulan ‘bakteriler hangi sıcaklık derecesinde ürerler?’ sorusunu %14.3’ünün, ‘besinlerin saklama koşulları nelerdir?’ sorusunu % 13.4’ünün, ‘el yıkamanın gerektirdiği üç faktör nedir’ sorusunu ise % 39.3’ünün bildiği belirlenmiştir (Erbil, 2000)

Esmer’in yaptığı çalışmada personelin hijyen durumu değerlendirmesi sonucunda, % 37.5’inin çok iyi, % 37.5’inin iyi, % 25’inin kabul edilebilir hijyenik şartlara sahip olduğu belirlenmiştir (Esmer,2001).

Tablo 25
Araştırmaya Katılan Bireylerin Kantinde ki Çalışma Yıllarına Beslenme,Hijyen ve Sanitasyon Bilgi Düzeyleri Varyans Analizi

Çalışma Yılı	n	\bar{x}	ss	F	p
5 Yıldan Az	91	28.49	4.12	3.425	.034*
5-10 Yıl Arası	108	29.13	3.75		
11 Yıl ve Üzeri	22	26.59	6.10		

*p< 0.05

Araştırmaya katılan bireylerin kantinde ki çalışma yıllarıyla besleme bilgi düzeyleri arasında fark bulunmuştur. Bu farkın hangi gruplar arasında olduğunu belirlemek için yapılan Tukey testi analizi 5-10 yıl arası çalışanlar ile 11 yıl üzeri çalışanlar arasında 5-10 yıl arası çalışanların lehine anlamlı bir fark olduğunu göstermiştir (P<0.5). Bu sonuç 5-10 yıl arası çalışanların 11 yıl ve üzeri çalışanlara göre MEB’in düzenlediği kantincilik kursu eğitimini daha yakın bir tarihte almış olmasından kaynaklanmış olabilir.

Tablo 26
Araştırmaya Katılan Bireylerin Kantinde ki Çalışma Yıllarına Beslenme, Hijyen ve Sanitasyon Bilgi Düzeyleri Tukey testi

	Çalışma Yılı	Ortamla Fark	Standart Hata	p
5 Yıldan Az	5-10 Yıl Arası	-,635	,596	,536
5 Yıldan Az	11 Yıl ve Üzeri	1,904	,995	,137
5-10 Yıl Arası	5 Yıldan Az	,635	,596	,536
5-10 Yıl Arası	11 Yıl ve Üzeri	2,539	,979	,027
11 Yıl ve Üzeri	5 Yıldan Az	-1,904	,995	,137
11 Yıl ve Üzeri	5-10 Yıl Arası	-2,539	,979	,027

Tablo 27
Araştırmaya Katılan Bireylerin Kantindeki Pozisyonlarına Göre Beslenme, Hijyen ve Sanitasyon Bilgi Düzeylerinin Ortalamaları

Kantinde ki Pozisyonu	n	\bar{x}	ss	t	p
Çalışan	184	28.96	3.81	2.75	.00
İşletmeci	37	26.89	5.64		

Araştırmaya katılan bireylerin kantindeki pozisyonlarıyla besleme bilgi düzeyleri arasında fark olup olmadığına bakılmış ve kantinde çalışan personel lehine fark bulunmuştur. Bu farkın çalışanların daha kısa süre önce eğitim almış olabileceklerinden kaynaklanmış olabileceği düşünülmektedir. Ayrıca her yıl düzenlenen kurslara işletmecilerin işlerinden geri kalmamak için çalışanları göndermeleri de bu sonucun sebebi olabilir.

Çıkmaz'ın (1997) yaptığı araştırmada personelin bilgi düzeyleri ölçülmüş ve genel bilgi düzeyleri yeterli olmasına rağmen besin hijyeni ile ilgili kurallar konusunda kısmen hassas oldukları sonucuna varılmıştır.

V. BÖLÜM

SONUÇ VE ÖNERİLER

5.1.Sonuç

Bu araştırma kantinlerde çalışan personelin özelliklerini tanımak, personelin beslenme, hijyen ve sanitasyon konularındaki bilgi düzeylerini belirlemek üzere Uşak İli'nde yapılmıştır. Araştırmaya toplam 221 personel katılmıştır. Elde edilen ilgiler istatistiksel anlamda analiz edilmiştir.

Araştırma sonucunda elde edilen bilgiler şu şekildedir:

Araştırmaya katılan personelin büyük bir kısmının erkek olduğu belirlenmiştir. Personelin % 58.3'ünün ortaokul mezunu olduğu, % 41.7'sinin 31-40 yaş arasında olduğu ve % 50.2'sinin kantin işinde 5-10 yıldan beri çalıştıkları belirlenmiştir.

Araştırmaya katılan personelin tamamını işe girerken sağlık kontrolünden geçtikleri ve yine tamamına yakınının da işe girdikten sonra üçer aylık periyotlar halinde sağlık kontrolünden geçtikleri saptanmıştır. Bireylerin çoğunluğunun işe girerken ve işe girdikten sonra İl Sağlık Müdürlüğü'nün istediği ağız kontrolleri-boğaz kültürü, akciğer röntgeni ve idrar dışkı kontrolünü yaptırdıkları belirlenmiştir.

Kantin elemanlarının % 99.1'inin meslek içi eğitim aldığı ve eğitimin Milli Eğitim Bakanlığı eliyle Halk Eğitim Merkezleri aracılığıyla verildiği saptanmıştır. Verilen eğitimde personelin % 49.3'ü hijyen ve gıda güvenliği ile ilgili konular gördüklerini belirtmişlerdir.

Personelin % 99.5'inin işyerinde üniformasının olduğu ve personelin % 58.2'sinin üniformasını gün aşırı değiştirdiği, üniforma değiştirme konusunda bayanların erkeklere göre daha dikkatli oldukları tespit edilmiştir. Üniforması olan

personelin % 79.5'ini sadece önlük kullandığı ve tamamının üniformalarını evde temizledikleri belirlenmiştir.

Araştırmaya katılan bireylerin % 67.9'u günlük elbiseleri ile kantine girmemektedir ve % 95.9'u katinde sigara içmemektedir. Kantinlerde biriken çöpleri yok etme yollarında ise % 98.2 ile çöp kovalarında biriktirdikten sonra atılması ilk sıradadır. Ayrıca personelin % 86.0'sı ellerini yıkadıktan sonra havlu ile kurulamaktadır.

Grip nezle ve ishal gibi hastalıklar geçirirken personelin % 53.4'ü çalışırım ama gıda ile temas etmem cevabını vermiştir. Personelin % 78.3'ü ara sıra duş alıyorum derken bayan personelin 50.0'si her gün duş almaktadır.

Grubun % 83.3'ünü kantinde işçi olarak çalışan elemanlar oluşturmaktadır ve grubun % 48.4'ü günde 7-8 saat çalışmaktadır.

Kantinlerde çalışan personelin beslenme bilgi düzeyi ortalaması 28.62 yani orta seviyede bulunmuş, kadın ve erkekler arasında bilgi düzeyi açısından anlamlı bir fark bulunmamıştır.

Personelin eğitim seviyelerine göre beslenme bilgi düzeylerine bakıldığında, eğitim düzeylerine göre kantin elemanları arasında fark olmadığı bulunmuştur.

Kantin personelinin çalışma yıllarına göre beslenme bilgi düzeyler incelendiğinde fark bulunmuş, yapılan analiz sonucunda bu farkın 5-10 yıl arasında çalışan personel lehine olduğu belirlenmiştir.

Araştırma katılan personelin kantindeki pozisyonlarına göre beslenme bilgi düzeylerine bakıldığında ise kantinde işçi olarak çalışanlar lehine anlamlı bir fark bulunmuştur.

5.2.Öneriler

Bu sonuçlara göre şu önerleri getirebiliriz:

Kantinlerin, çocukların beslenmesi üzerinde etkisi ve önemi göz önüne alındığında, kantin işletecek veya kantinde personel olarak çalışacak kişilerin işe başlamadan önce beslenme, hijyen, sanitasyon, gıda sağlığı ve ilkyardım gibi konularda eğitime tabi tutulmalıdırlar.

Eğitimlerin her yıl veya belirli aralıklarla tekrarlanarak sınav yapılması ve böylece bilgilerin unutulmasına izin verilmemesi gerekmektedir.

Kantinlerde çalışacak kişilerin işe başlamadan önce sağlık kontrollerinden geçirilmesi, işe başladıktan sonra belirli periyotlarla kontrollerin devam etmesi ve bu kontrollerin denetiminin çok sıkı yapılarak kontrollerini yaptırmayan personele ağır yaptırımlar uygulanması gerekmektedir.

Kantin personelinin nezle, grip ve ishal gibi hastalıklara yakalanma durumlarında iyileşinceye kadar gıdalara temas etmeseler dahi çalıştırılmamaları gerekmektedir.

Personelin mutlaka üniforma kullanması, üniformaların temizliğine dikkat ederek sık sık duş alması gerekmektedir.

Personelin ellerini sık sık yıkaması ve sürekli öğrencilerin gözü önünde oldukları için temizliğine ve hareketlerine özen göstermeleri gerekmektedir.

İl Sağlık Müdürlükleri, İl Milli Eğitim Müdürlükleri ve okul yönetimleri kantin denetimlerini bir formalite olarak görmeyip görevlendirecekleri elemanlarla yüzlerce kişinin sağlığını ilgilendiren kantinlerin denetimlerini usulüne uygun ve eksiksiz yapmaları gereklidir.

KAYNAKÇA

- Akşit, M. Arif. (1999). **Beslenme İlkeleri**. Eskişehir : Anadolu Üniversitesi Yayınları.
- Aksoydan, E.M. ve Sökmen, A. (2002). HCCP Kavramı, Planlaması ve Uygulaması: Ankara'daki Beş Yıldızlı Konaklama İşletmelerinin Servis Departmanlarına Yönelik Ampirik Bir Araştırma. **Turizm Akademik**. 1: 1-11.
- Aksu, B., Özcan. (1981). Okul Çağı Çocuklarında Beslenme Sorunları ve Bazı Öneriler. **Beslenme ve Diyet Dergisi**. 10:19-20.
- Alemdar, S. ve Ağaoğlu, S. (2000). Van İli Et Satış Yerlerinde Çevre Ve Personel Hijyeni Üzerine Araştırmalar. **Y.Y.Ü. Sağlık Bilimleri Dergisi**. 61(1-2): 53-60.
- Anon_a (2003). **Avrupa Topluluğunda Ekonomik Faaliyetlerin İstatistikî Sınıflaması**. DİE. (149,150). Ankara
- Anon_b. (2004). **Türkiye Nüfus ve Sağlık Araştırması TNSA 2003**. (2004). Hacettepe Üniversitesi Nüfus Etüdüleri Enstitüsü: Ankara.
- Aran,N. ve Topal,Ş. (1995). **Gıda Sanayinde Mikrobiyoloji ve Uygulamaları**. Kocaeli: Marmara Araştırma Merkezi Gıda Ve Soğutma Teknolojileri Bölümü.
- Arlı, M., Şanlıer, N., Küçükkömürlü, S. ve Yaman, M. (2003). **Anne ve Çocuk Beslenmesi, (2.Baskı)**. Ankara: Pegem Yayınları
- Aslan. S. ve Çakıroğlu.P.(2004) Aşçıların Besin Güvenliği Konusundaki Bilgileri Ve Bu Konuda Verilecek Eğitimin Bilgi Düzeylerine Etkisinin İncelenmesi. **Mesleki Eğitim Dergisi**. 6:11. 133.150.

- Aslan, S., Gümüő, H. ve Ersoy, A.F. (2006). Catering Firmalarında Çalışan Personelin Gıda Güvenliği Konusunda Mevcut Durumlarının Karşılaştırması ve Bir Eğitim Programının Etkisi. **Mesleki Eğitim Dergisi**. 8:15. 1-22.
- Baş, Murat. (2003). Okul Döneminde Beslenme. **Çoluk Çocuk**. 72-78
- Baş, Murat. (2004). **Besin Hijyeni ve Güvenliği HACCP**. Ankara: Sim Matbaacılık
- Baysal,A. (2006). **Beslenme**. Ankara : Hatipoğlu Matbaası
- Beyhan, Y. (1993). Hızlı Hazır Yemek (Fast-Food) Sistemlerinde Hijyen, Hızlı Hazır Yemek Sistemi (Fast-Food). No:6 S:57 **Türkiye Diyetisyenler Derneği Yayını**:Ankara.
- Beyhan, Y., Ciğerim, N. ve Arca, H. (1996). Ankara'daki Hastane Mutfaklarının Hijyen Durumu. **Hacettepe Üniversitesi Hemşirelik Yüksekokulu Dergisi**. 3(1): 61-68.
- Bilir, N. ve Güler,Ç. (1989). **Epidemiyoloji**. Ankara: Hatipoğlu Yayınevi.
- Birer,S. (1989). Toplu Beslenme Yapılan Kuruluşların Tanımı, Özellikleri ve Beslenme Servisi Örgütünde Çalışacak Personelin Seçimi, Eğitimi ve Kontrolü. **MPM Yayını**. Yayın No: 325 S:9-110 Ankara.
- Blythe, M. ve Jonkinson, BM. (1986). **Focus on Food Hygiene**: Personel Hygiene, Published by Coventry Open Tech. Unit.,U.K.
- Bulduk, S. (2003). **Gıda ve Personel Hijyeni**. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Bulduk, S., Yabancı, N. ve Demircioğlu, Y. (2002). **Özel Durumlarda Beslenme**. İstanbul : Ya-Pa Yayınları.

- Cemeroğlu, B. ve Acar,J. (1986). **Meyve ve Sebze İşleme Teknolojisi**. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği.
- Chesworth, N. (1997). Food Hygiene Auditing Consultant. **Food Technologist**. London: 112,114.
- Ciğerim, N. (1994). Toplu Beslenme Yapılan Kuruluşlarda Besin, Mutfak ve Personel Hijyeni Sağlığı Eğitimi. **MPM Yayını**: Ankara.
- Ciğerim, N. ve Beyhan, Y. (1994). **Toplu Beslenme Sistemlerinde Hijyen**. Ankara : Kök Yayıncılık.
- Çıkmaz, N.K. (1997). **A.Ü. Tıp Fakóltesi Hastaneleri ve Dekanlık Mutfak, Yemekhane Çalışanlarının Besin Hijyeni İle İlgili Bilgi ve Uygulamaları**. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi.Ankara Üniversitesi Tıp Fakóltesi.
- Dağ, A. (2006). **Yiyecek İçecek İşletmelerinde Standart Tarifeler Maliyet v Hijyen Kontrolü**. Ankara: Meteksan Matbaacılık.
- Dağ, A. (1996). **Toplu Beslenme Servislerinde Çalışan Personel İcin Geliştirilen Hijyen Eğitim Programının Bilgi Tutum ve Davranışlara Etkisi**. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi. Hacettepe Üniversitesi Sağlık Bilimleri Enstitüsü.
- Demirezen, E. ve Coşansu, G. (2005). Adölasan Çağı Öğrencilerde Beslenme Alışkanlıklarının Değerlendirilmesi: **Sted**. Cilt:14 Sayı:8 Sayfa: 174-178.
- Dudek S.G. (1993). **Nutrition Handbook For Nursing Practice**, Sec.Edition, J.B.Lippincott Company.Philadelphia, 267-323.

Dünder, C. ve Ark. (2000). Samsun İl Merkezindeki Hastane Mutfaklarının Hijyen Durumunun Değerlendirilmesi. **Türk Hijyen Ve Deneysel Biyoloji Dergisi**. 57(1): 1-6.

Egemen,A. (1984). **Okul Çağı Çocuklarında Beslenmenin Önemi Semineri**:Ankara.

Eksen, M. ve Ark. (2004). Muğla Merkez İlçe Gıda İşyerlerinde Çalışanların El ve Vücut Hijyeni Konusundaki Bilgi Düzeylerinin İncelenmesi. **Uluslararası İnsan Bilimleri Dergisi**. 1303-5134.

Elmacıoğlu, F. ve Ark. (1999). Samsun İl Merkezindeki Lokanta Mutfaklarının Hijyen Durumunun Değerlendirilmesi. **Beslenme ve Diyet Dergisi**. 28(2): 54-58.

Erbil,S. (2000). **İstanbul'da Toplu Beslenme Üretimi Yapan Yemek Fabrikalarının Sanitasyon ve Hijyen Koşullarının Değerlendirilmesi**. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi. İstanbul Üniversitesi Sağlık Bilimleri Enstitüsü.

Esmer, G. (2001). **Konya İl Merkezinde Hastane Mutfaklarının Hijyen Durumunun Değerlendirilmesi**. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi. Selçuk Üniversitesi Sağlık Bilimleri Enstitüsü.

Fidan, F. ve Ağaoğlu, S. (2004). Ağrı Bölgesinde Bulunan Lokantaların Hijyenik Durumu Üzerine Araştırmalar. **Y.Y.Ü. Vet. Fak. Derg.** 15 (1-2):107-114.

Forythe, S.J., Hayes, P.R. (1998). **Food Hygiene Microbiology And Hccp**. 3. Ed. Apsen PUBLISHERS INC. Gaithersburg, Maryland : 21.

Gökçay, G. ve Garipağaoğlu M. (2002). **Çocukluk ve Ergenlik Döneminde Beslenme**. Saga Yayınları, 118- 124.

Göz M. ve Ark. (1994). **Yemek Fabrikası ve Lokanta Personelinde Elisa Testi ile HBsAg ve Anti HBs Sonuçları**. Ankara Üniversitesi Tıp Fakültesi Mecmuası. 47(2):265-272.

Güleç, M. ve Ark. (2001). Bir Askeri Birlikteki Erbaş ve Erlerin Kişisel Hijyen Tutumları Üzerine Bir Araştırma. **O.M.Ü. Tıp Dergisi**. 18(1): 13-18.

Gülegül, H.İ., Sunar, F. ve Uygur, F. (2003). **Toplu Beslenme Sektörü Araştırması (Merkezi Mutfaklar)**. Eraslan, M.(Koordinatör). Ankara: Milli Eğitim Basımevi.

Hacıbektaşoğlu A. ve Ak. (1993). **Gıda Elleyicilerinde Burun ve Boğaz Portörlüğü. Mikrobiyoloji Bütteni**. 27(1):62-70.

Hacıbektaşoğlu, A. (1992). Nazal Staphylococcus Aureus Taşıyıcılığıve Tedavide Sefuroksin Asetilin Etkinliği. **Türk Hijyen ve Deneysel Biyoloji Dergisi**. 49(2):103-13.

Işıksoluğu, Müberra. (1988). **Beslenme**. İstanbul: M.E. Gençlik Ve Spor Bakanlığı Yayınları.

Karasar, Niyazi. (2005). **Bilimsel Araştırma Yöntemi**. Ankara: Nobel Yayın Dağıtım.

Karayormuk, N.Özpınar. (2002). **Beslenme Dersi Alan ve Almayan Afyon Kocatepe Üniversitesi Meslek Yüksek Okulu Öğrencilerinin Beslenme Bilgi ve Alışkanlıkları Üzerine Bir Araştırma**. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi. Gazi Üniversitesi Sağlık Bilimleri Enstitüsü.

Kasap,G. (1983). **Sporcu Beslenmesi El Kitabı**. Ankara: Çağ Matbaası.

Kayayurt, Y. (2002). **Dört- Beş Yıldızlı Otel Mutfaklarında Çalışan Personelin Yiyecek Hazırlama, Pişirme Ve Saklama Konusundaki Bilgi Düzeylerinin Tespiti Ve Buna Uygun Hizmet İçi Eğitim Programı Önerisi** Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi. Gazi Üniversitesi Eğitim Bilimleri Enstitüsü Çocuk Gelişimi Ve Ev Yönetimi Ana Bilim Dalı.

Kırkinciöğlü, M. (2000). **Çocuk Beslenmesi**. İstanbul: Esin Yayınevi.

Kutluay, T. ve Birer, S. (1982). **Kurum Beslenmesi**. İstanbul: Milli Eğitim Basımevi.

Küçükkömürler, S. ve Şanlıer, N. (2001). Ayak-Üstü (Fast-Food) Yiyecek Satışı Yapan Yerlerde Görevli Personelin Hijyen Konusundaki Bilgilerinin Değerlendirilmesi. **Mesleki Eğitim Dergisi**. 3(5): 65-76.

Oktar, İ ve Şanlıer, N. (1999). İlköğretim Okullarında Uygulanan Beslenme Programları Ve Öğrencilerin Beslenme Davranışları İle İlgili Öğretmen Ve Yöneticilerin Görüşleri. **Mesleki Eğitim Dergisi**. (2):55-63

Özkaymak, F.T. (1999). **Temiz Oda Tasarımı Ve Klima Sistemleri**. İstanbul: İ.T.Ü. Makine Fakültesi.

Pekcan, G. (1984). Anaokulu ve İlkokul çocuklarının Büyüme ve Gelişmesinde Beslenmenin Etkileri, Okul Çağı Çocuklarında Beslenme. **Roche Bilimsel Yayınlar Serisi:27**. Ankara

Sagun,P. (1987). **Farklı Sosyo-Kültürel Çevrelerdeki Lise Son Sınıf Öğrencilerinin Beslenme Bilgi ve Alışkanlıklarının Ölçülmesi**:Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, H:Ü: Sağlık Bilimleri Enstitüsü.

- Saygı, G. (1985). **Genel Parazitoloji**. Cumhuriyet Üniversitesi Yayını. No:13.
Ankara: Fon Matbaası.
- Scott,E. ve Bloomfield,SF.(1990). **The Survival and Transfer of Microbial Contamination Via Cloths, Hands and Utensils**. J Applied Bacteriology 68:271-278.
- Shapton, A.D. ve Shapton, N.F. (1991). **Principles And Practices For The Safe Processing Of Foods**. Hienemann Ltd: Butterworth:124
- Süren O. ve Soysal A.(2002) Okul Kantinleri ve Dengeli Beslenme. **Konak Belediyesi Sağlık İşleri Müdürlüğü Yayınları** Yayın No: 2 İzmir: Olcay Matbaası.
- Şanlıer, N. ve Yaman, M. (1999). Ankara’da Bulunan Anaokulları ve Kreşlerde Çalışan Personel, Mutfak ve Araç-Gerecin Hijyen Durumunun Saptanması. **Mesleki Eğitim Dergisi**. 1(1): 30-41.
- Şimşek,H. (1991). **Ortaokul Öğrencilerinin Beslenme Bilgi ve Alışkanlıkları Üzerine Bir Araştırma**. Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi. Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Soner, G. (1986). Okul Öncesi ve Okul Çocuğu Prepuberte ve Puberte Çağında Beslenme.**Diabet Yıllığı**. 3:312. İstanbul.
- Taşer, Ş.G. (2005). **Temel Beslenme**. İstanbul: Ya-Pa Yayınları.
- Tayar, M. ve Korkmaz, N.M. (2007). **Beslenme ve Sağlıklı Yaşam**. Ankara: Nobel Yayın Dağıtım.
- Troller,A.J. (1993). **Sanitation İn Food Processing**. 2. Ed Academic Pres. Newyork

- Topal,R.Ş. (1996). **Gıda Güvenliği ve Kalite Yönetim Sistemleri**. Kocaeli: Tübitak Mam Gıda Ve Soğutma Teknolojileri Bölümü.
- Ünal, G. (2000). **Erzurum İl Merkezindeki Resmi Kurumlarda Toplu Beslenme Hizmeti Veren Personelin İşyeri ve Kişisel Hijyen Konusunda Bilgi Düzeyi**. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi. Atatürk Üniversitesi Sağlık Bilimleri Enstitüsü.
- Ünal, T. (1990). **Süt ve Süt Ürünleri Hijyen ve Teknoloji**. İstanbul: Final Ofset A.Ş.
- Ünver, B., Baykan,S., Sacır,H. ve Özken,K. (1981). **Besin Mikrobiyolojisi**. İstanbul: Meb Basımevi.
- Ünver, B. (1989). Besin Hijyeni ve Besin Zehirlenmeleri. **MPM Yayını**. Yayın No:325. Ankara
- Yardımcı, H. (1992). **İlkokul Çağında Çocuğu Olan Annelerin Beslenme Bilgi Düzeylerinin Saptanması**. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Gazi Üniversitesi Sağlık Bilimler Enstitüsü.
- Yıldırım,Y., Ünsal,M. (1975). Et ve Et Mamülleri İmal Yerlerinin Bakteriyolojik Kontrolleri. **Ankara Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi** XXII,1-2 S:31-40.
- Yiğit,V. ve Duran,T. (1997). **Toplu Beslenme Teknolojisi 1**. İstanbul: Ekin Yayıncılık ve Pazarlama.
- Yücel, A. ve Turan, G. (1993). Bursa Yöresinde Buluna Değişik Gıda İşletmelerinin Hijyenik Durumları Üzerinde Araştırmalar. **Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi**. 10: 29-39.

Zülfikar,B ve Ark. (1996). **Yemek Üreticisinin El Kitabı**. İstanbul: İstanbul Büyükşehir Belediyesi Yayınları.

EK-1**OKUL KANTİNLERİNDE ÇALIŞAN PERSONELİN BESLENME, HİJYEN
VE SANİTASYON KONULARINDAKİ BİLGİ DÜZEYLERİNİN
BELİRLENMESİ**

Bu anket Uşak İli'nde bulunan okul kantinlerinde çalışan personelin beslenme, hijyen ve sanitasyon konularındaki bilgi düzeylerinin belirlenmesi amacıyla hazırlanmıştır. Anket 3 bölümden oluşmaktadır. 1. bölümdeki sorular personelin beslenme, hijyen ve sanitasyon bilgilerini saptamak amacıyla hazırlanmıştır. 2. bölümdeki sorular kantinlerdeki mevcut uygulamaları belirlemeye yönelik sorulardır. Son bölümde ise personeli tanımayı amaçlayan sorular bulunmaktadır. **Toplanan veriler bilimsel bir çalışmaya temel oluşturacağından sorulara vereceğiniz doğru yanıtlar önemlidir.** Göstereceğiniz itinaya şimdiden teşekkür ederim.

Nasuf GÜNDOĞAN
Bes.Gıda Tek./Ev Yön.ve Bes.Öğretmeni

PERSONELİN BESLENME, HİJYEN VE SANİTASYON BİLGİSİ

- 1- Bakteriler özellikle hangi tür yiyeceklerde ürerler?
- Sebze ve meyvelerde
 - Et,süt,yumurta gibi proteinli besinlerde
 - Tuzlu besinlerde
 - Şekerli yiyeceklerde

2- Vücudumuzun hangi bölgesinde bakteri sayısı en çoktur?

- a) Tükürük
- b) Eller
- c) Kafa derisi
- d) Sümük

3- Ellerimizi hangi durumlarda yıkamamız gerekir?

- a) Kirli malzemeleri elledikten sonra
- b) Sigara içtikten sonra
- c) Tuvalete girdikten sonra
- d) Yemekten önce
- e) Yemekten sonra
- f) Hepsi

4- Eller usulüne uygun olarak en doğru ne şekilde yıkanır?

- a) Su+ Sabun+ Ovuşturma
- b) Sadece su
- c) Elin dayanabileceği derecede sıcak su + sabun + parmak ararı ve bileklere kadar ovuşturma
- d) Sıcak su + sabun

5- Pişmiş yiyecekleri soğutmak gerektiğinde nasıl bir yol izlenir?

- a) Sıcak yemekler sıcakken soğutucuya konulmalıdır.
- b) Sıcak yemekler büyük ve derin kaplarda soğutulmalıdır
- c) Sıcak yemekler küçük ve sığ kaplarda soğutulmalıdır
- d) Sıcak yemekler oda sıcaklığında soğumaya bırakılmalıdır

- 6- Dondurulmuş besinler nasıl çözündürülür?
- Oda sıcaklığında kendi kendine çözülmesi beklenmelidir
 - Radyatör üzerinde çözündürülmelidir
 - 10 derece altındaki soğuk ortamlarda çözündürme işlemi yapılmalıdır
 - Sıcak suyun içine atılarak çözündürülmelidir
- 7- Yiyeceklerin bulunduğu yerlerde haşere, kemirgen ve evcil hayvanların bulunması ile ilgili hangisi doğrudur?
- Çöplerin üzerinde gezdiklerinden çöplerdeki bakterileri besinlere taşırlar
 - Tuvalete girerler ve hastalık yapıcı mikropları besinlere taşırlar
 - Besin zehirlenmesine yol açan bakterileri taşırlar
 - Hepsi
- 8- Yemeklerin tat kontrolü nasıl yapılır?
- Bir kaşık alınır ve bakılır
 - Kepçe ile bir miktar yemek alınır ve kaşıkla kepçeden bakılır
 - Tat kontrolü steril eldiven varsa parmakla yapılabilir
 - Yemek ayrı bir kaba alınır, temiz bir kaşıkla bakılır ve bu malzemeler bir sonraki kullanım için hemen yıkanır
- 9- Gıdalarda bakteri üremesi için uygun ısı aralığı aşağıdakilerden hangisidir?
- 15 ile 45 derece
 - 10 ile 50 derece
 - 5 ile 65 derece
 - 15 ile 40 derece
- 10- Mikroplar hangi yollarla gıdalara bulaşır? Birden fazla seçenek işaretleyebilirsiniz.
- İnsanlarla
 - Havayla
 - Suyla
 - Besinlerle
 - Toprakla
 - Hayvanlarla

11- HACCP kelimesini daha önce hiç duydunuz mu?

- a. Evet
- b. Hayır

12- Evet ise sizce HACCP ne demektir?

- a) Üretimden tüketime kadar risk oluşturabilecek noktaların belirlenerek sorunların bu noktalarda giderilmesine dayalı bir gıda güvenliği sistemidir.
- b) Tarım Bakanlığı'nın işletmelerde zorunlu tuttuğu bir belgedir.
- c) Sadece beş yıldızlı otellerde olması gereken bir gıda güvenliği sistemidir.
- d) Mutfaklarda bulunması istenen temizlik ile ilgili kuralların bütününe denir.

13- Sizce, beslenmenin tanımını en doğru olarak veren ifade aşağıdakilerden hangisidir?

- a) Ailenin günlük yemek yeme alışkanlığına göre besinleri almayı planlamaktır
- b) Tüm besin öğelerini vücuda almaktır
- c) Açlık duygusunu gidermek için yemek yemektir
- d) Normal büyümeyi sağlamak amacıyla besinleri cins ve miktar olarak yeterli tüketmektir

14- Proteinin en önemli kaynağı aşağıdakilerden hangisidir?

- a) Meyveler-sebzeler
- b) Kurubaklagiller-kuruyemişler
- c) Yumurta-süt ürünleri
- d) Et-yeşil sebzeler

15- Kalsiyumun en çok bulunduğu besinler aşağıdakilerden hangisidir?

- a) Et,balık,tavuk
- b) Süt,yoğurt,peynir
- c) Sebze ve meyveler
- d) Kurubaklagiller

16- Görevi ısı ve enerji vermek olan besin öğeleri aşağıdakilerden hangisidir?

- a) Vitaminler,yağlar
- b) Karbonhidratlar,yağlar
- c) Karbonhidratlar,madensel yağlar
- d) Madensel maddeler, yağlar

17- Bir öğrenciye öğün aralarında aşağıdakilerden hangisini önerirsiniz?

- a) Bisküvi-kola
- b) Elma-çikolata
- c)Peynirli sandviç-meyve suyu
- d) Patates kızartması-ayran

18- Sizce bir öğrenci için kahvaltıda en iyi yiyecek grubu aşağıdakilerden hangisidir?

- a) Ekmek-süt-nutella-çay
- b) Zeytin-peynir-ekmek-çay
- c) Reçel-margarin-ekmek-çay
- d) Yumurta-domates-ekmek-süt

19- Sizce yeterli ve dengeli beslenme nasıl sağlanır?

- a) Değişik türde besinleri yiyerek
- b) Besinlerin ölçülerine dikkat ederek
- c) Besinlerin türüne ve ölçüsüne dikkat ederek
- d) Düzenli aralıklarla yemek yiyerek

20- Aşağıdakilerden hangisi sütün dayanıklılığını artırmak için uygulanan en iyi işlemdir?

- a) Kaynatma
- b)Kurutma
- c)Pastörizasyon
- d)Yoğurt

Aşağıdaki tabloda beslenme, hijyen ve sanitasyon ile ilgili bilgiler verilmektedir. Bu bilgiler doğru veya yanlış olabilir. Lütfen bilgilerin doğru-yanlış olduğunu ilgili yerlere işaretleyiniz.

	DOĞRU	YANLIŞ
PERSONELİN BESLENME, HİJYEN VE SANİTASYON BİLGİSİ		
Pişmiş yiyecekler oda ısısında bekletilmelidir		
Kirli yumurta yıkanmadan dikkatli bir şekilde kırılıp kullanılabilir		
Çiğ yiyecekler ellendikten sonra pişmiş yiyecekler ellenmez		
Besinleri dondurma işlemi bakterileri öldürmez, sadece üremelerini durdurur		
Çatlak yada kırık yumurtanın kullanılmasında bir sakınca yoktur		
Eller gerektiğinde ve çok acil durumlarda bulaşık yıkama evyesinde yıkanabilir		
Bazı yiyecekler çıplak elle de hazırlanabilir.		
Sigara dumanı üflenirken havaya ve besine tükürük bulaşır		
Sebzeler önce doğranmalı sonra yıkanmalıdır		
Pişirilmiş veya tüketime hazır gıda ile çiğ et ve yumurta gibi ayrı depolamak gerekir.		
Kirli yumurtalar yıkandıktan sonra saklanmalıdır.		
Ağzı açılan kutu sütler buzdolabında 4-5 gün bozulmadan saklanabilir.		
Kuru depo-kilerin ısısı 15-20°C arasında olmalıdır.		
Yiyecek hazırlarken kullanılan doğrama tahtaları farklı renklerde olmalıdır.		
Daha önce çiğ bir besin için kullanılan bir alet pişmiş bir gıda içinde kullanılabilir.		

5- Hangi sıklıkta bu kontrollerden geçiyorsunuz?

- a) Ayda 1
- b) Üç ayda 1
- c) Altı ayda 1
- d) Yılda 1

6- Meslek içi eğitim alıyor musunuz?

- a) Evet
- b) Hayır

7- Alıyorsanız hangi konularda aldınız? Birden fazla seçenek işaretleyebilirsiniz.

- a) Hijyen-gıda güvenliği
- b) Sağlık-ilk yardım
- c) İş güvenliği
- d) Depolama
- e) Diğer (.....)

8- Eğitimi kimden aldınız?

- a) Halk Eğitim Merkezinden
- b) Diyetisyenden
- c) Beslenme uzmanından
- d) Özel bir kurumdan

10- İş yerinizde bir üniformanız var mı?

- a) Evet
- b) Hayır

11- Üniformalarınızı hangi sıklıkta değiştirirsiniz?

- a) Her gün
- b) Gün aşırı (2 günde bir)
- c) Haftada 1
- d) İki haftada 1
- e) Ayda 1

- 19- Grip, nezle, ishal gibi hastalıklar geçirirken ne yaparsınız?
- a)Rapor alıp işe gitmem
 - b)Tedaviye başlayıp işe devam ederim
 - c)Çalışırım ama gıda ile temas etmem
 - d)Çabuk atlarım, bu yüzden kendiliğinden geçmesini beklerim
- 20- Ne sıklıkla duş alıyorsunuz?
- a)Hergün
 - b)Arasına
 - c)Almıyorum

PERSONEL İLE İLGİLİ GENEL BİLGİLER

- 1- Cinsiyetiniz ?
- a) Bayan
 - b) Bay
- 2- Kaç yaşındasınız?.....
- 3- Eğitim durumunuz?
- a)Okuma yazma bilmiyor
 - b)İlkokul
 - c)Orta okul
 - d)Lise
 - e)Üniversite ve üstü
- 4- Kaç yıldır kantin veya gıda ile ilgili işlerde çalışıyorsunuz?
- a)5 yıldan az
 - b)5- 10 yıl arası
 - c)11 yıl ve üzeri

5-Günde kaç saat çalışıyorsunuz?

- a) 4-6
b) 7-8
c)9-10
d) 10 saatten fazla

6- Kantine işletmesinde ki pozisyonunuz nedir?

- a) Çalışan bir elemanıyım
b) Kendi adıma işletiyorum

Anketimiz bitmiştir. Samimiyetinize ve sabrınıza teşekkür ederim.

EK-2**ARAŞTIRMAYA KATILAN PERSONELİN ÇALIŞTIKLARI OKULLARIN
LİSTESİ**

- 1- Bölme İlköğretim Okulu
- 2- Ergenekon İlköğretim Okulu
- 3- Ganime Özadam İlköğretim Okulu
- 4- Kaşbelen İlköğretim Okulu
- 5- Malkoçoğlu İlköğretim Okulu
- 6- Aydın Turan İlköğretim Okulu
- 7- Şehitler İlköğretim Okulu
- 8- Bir Eylül İlköğretim Okulu
- 9- Bozkuş İlköğretim Okulu
- 10- Aybey İlköğretim Okulu
- 11- Merkez Karacahisar İlköğretim Okulu
- 12- Eşe Halil Erdoğan İlköğretim Okulu
- 13- Milli Egemenlik İlköğretim Okulu
- 14- Eşme Saraycık İlköğretim Okulu
- 15- Muammer Yazgan İlköğretim Okulu
- 16- Uşak Cumhuriyet İlköğretim Okulu
- 17- Muharrem Şah İlköğretim Okulu
- 18- Fatih İlköğretim Okulu
- 19- Vala Gedik İlköğretim Okulu
- 20- Muzaffer Mert İlköğretim Okulu
- 21- Fevzi Çakmak Yatılı İlköğretim Bölge Okulu
- 22- Vali Ali Fuat Güven İlköğretim Okulu
- 23- Nihat Dülgeroğlu İlköğretim Okulu
- 24- Gazi Mustafa Kemal İlköğretim Okulu
- 25- Yenişehir Yatılı İlköğretim Bölge Okulu
- 26- Nuri Şeker İlköğretim Okulu
- 27- Hasan Hilmi İlköğretim Okulu

- 28- Atatürk İlköğretim Okulu
- 29- Ömer Bedrettin İlköğretim Okulu
- 30- Uğur Serdaroğlu İlköğretim Okulu
- 31- Mehmetçik İlköğretim Okulu
- 32- Cumhuriyet İlköğretim Okulu
- 33- Yazıtepe İlköğretim Okulu
- 34- Bedriye Kadir Uysal İlköğretim Okulu
- 35- Besim Atalay İlköğretim Okulu
- 36- Melih Günay İlköğretim Okulu
- 37- Özdemirler İlköğretim Okulu
- 38- Recep Dinç İlköğretim Okulu
- 39- Sıtkı Çetin İlköğretim Okulu
- 40- Kızılcasöğüt İlköğretim Okulu
- 41- Makbule Erdem İlköğretim Okulu
- 42- Çamsu İlköğretim Okulu
- 43- 31 Ağustos İlköğretim Okulu
- 44- Yenişehir İlköğretim Okulu
- 45- Tatar İlköğretim Okulu
- 46- Pınarbaşı İlköğretim Okulu
- 47- Uşak Atatürk Lisesi
- 48- Uşak Anadolu Meslek-Kız Meslek Lisesi
- 49- Uşak Fen Lisesi
- 50- Uşak İmam Hatip Lisesi
- 51- Uşak Spor Lisesi
- 52- Uşak Ticaret Meslek-Anadolu Ticaret Meslek-Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi
- 53- Vala Gedik Lisesi
- 54- Şehit Necati Sargın Anadolu Lisesi
- 55- Orhan Dengiz Anadolu Lisesi
- 56- Uşak Anadolu Lisesi
- 57- Şehit Abdülkadir Kılavuz Anadolu Öğretmen Lisesi

EK-3

T.C. MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI
Sağlık İşleri Dairesi Başkanlığı

Sayı : B.O8.0.SDB.0.31.06.01/1008

..... VALİLİĞİ

(Millî Eğitim Müdürlüğüne)

Konu : Okul Kantinlerinin Denetimi ve Uyulacak Hijyen Kuralları

GENELGE

- İlgi** : a) 1739 sayılı Millî Eğitim Temel Kanunu.
b) 3797 sayılı MEB. Teşkilât ve Görevleri Hakkında Kanun.
c) MEB Okul Aile Birliği Yönetmeliği.
ç) 5179 sayılı Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararnamenin Değiştirilerek Kabulü Hakkında Kanun
d) 22.03.2006 tarih ve SDB.0.31.06.00/0792-

2006/25 sayılı genelge.

Bakanlığımıza bağlı örgün ve yaygın eğitim kurumlarında öğrenim gören yaklaşık 18.000.000 öğrenci ve kursiyerin büyük bir kısmı; bilhassa beslenme ile ilgili bazı ihtiyaçlarını, bu okul ve kurumların bünyesinde faaliyet gösteren kantin, kafeterya, büfe, çay ocağı vb. yerlerden karşılamaktadırlar. Bazı bulaşıcı hastalıklar ile gıda zehirlenmelerinin kaynağını büyük ölçüde, gıda güvenliği kurallarına uyulmadan üretilen, satışı veya tüketime sunulan gıda maddelerinin teşkil ettiği, söz konusu yerlerden bilinçsizce alınan ürünlerin yetersiz ve dengesiz beslenme ile şişmanlığa (obezite) neden olduğu bilinmektedir.

Öğrenci ve kursiyerlerimizin güvenli ve sağlıklı beslenme bilinci kazanmalarına katkı sağlamak, olabilecek gıda zehirlenmeleri, bulaşıcı hastalıklar, yetersiz ve dengesiz beslenmeye bağlı hastalıklar ile şişmanlığı önlemek amacıyla; öğrenci ve kursiyerlerimiz ile çalışanların, gıda güvenliği konusunda bilgilendirilmeleri gerekmektedir. Bakanlığımıza bağlı örgün ve yaygın eğilim kurumlarının (Özel öğretim kurumları dahil) bünyesinde faaliyet gösteren kantin, kafeterya, büfe, çay ocağı vb. yerlerin aşağıda belirtilen gıda güvenliği ile teknik ve hijyenik şartları taşınmalı ve ilgi (ç) kanun hükümleri çerçevesinde denetimleri sağlanmalıdır.

KANTİN, KAFETERYA, BÜFE, ÇAY OCAĞI, VB. YERLERİN TAŞIMASI GEREKEN, GIDA GÜVENLİĞİ VE HİJYEN ŞARTLARI

A-GENEL KURALLAR

1. Satışı yapılan gıdaların tüketimi için kantin önünde uygun, hijyenik ve güvenilir bir tüketim alanı olmalıdır.

2. Havalandırma ve baca düzeni her türlü kokuyu önleyecek şekilde yapılmalı, ortamın aydınlanması ve ısınması yeterli ve sağlıklı olmalıdır.

3. Kantinlerde; üzeri mermer, paslanmaz çelik veya benzeri malzeme ile kaplı tezgâh olmalı, içilebilir nitelikte soğuk ve sıcak su tesisatı bulunmalı, bulaşık yıkama lavabosu olmalı, ayrı bir el yıkama lavabosu bulunmalı ve burada el yıkama amaçlı Sağlık Bakanlığında izinli dezenfektanlı sıvı el sabunu ile kâğıt havlu bulundurulmalıdır.

4. Tezgâh ve lavabonun bulunduğu yerdeki duvar (dolap kısımları hariç) en az 2 metre yüksekliğe kadar açık renkli fayans, mermer veya benzeri kolay temizlenebilir malzeme ile, zemin mermer, seramik, karo vb. su geçirmez malzeme ile kaplı olmalıdır. Zemin ve tavan bakımlı (kırıksız, çatlaksız vb.) ve gözle görülür şekilde temiz olmalı, zeminde kirli suların ve yiyecek kırıntılarının kolay tahliyesini sağlayan bir gider bulunmalıdır.

5. Tuvaletler kantinlerdeki gıda üretim, satış ve tüketim yapılan yerlerden uygun uzaklıklarda bulunmalı, tuvaletler doğrudan satış veya tüketim yerlerine açılmamalıdır.

6. Çöp ve her türlü atıkların konulacağı yeterli sayıda ve büyüklükte, ağzı kapalı, paslanmaz metal veya plastik malzemedan yapılmış, silindirik, kolay yıkanabilir, ayak pedallı çöp kutusu bulundurulmalı ve çöp kutularına ayrıca çöp torbası geçirilmelidir.

7. Sağlık Bakanlığının ilgili mevzuatına göre haşere ve kemirgenlere karşı gerekli önlemler alınmalıdır.

8. Yüzeyin, araç ve gereçlerin temizliği amacıyla deterjan yanında dezenfektanlar da kullanılmalı, deterjan ve dezenfektanlar ilgili mevzuat uyarınca Sağlık Bakanlığında izinli olmalıdır.

9. Temizlikte mümkünse tek kullanımlık temizlik bezleri tercih edilmeli, mümkün olmadığı durumlarda kullanılan bezler temiz olmalı ve rutin aralıklarla dezenfeksiyonu yapılmalıdır.

10. Kullanılan ve satışa sunulan gıda maddelerinin ilgili mevzuat uyarınca Tarım ve Köy İşleri Bakanlığından üretim/ithalat izinleri olmalıdır.

11. Kirlenmiş, kokuşmuş, nitelikleri ve görünümü bozulmuş, bombaj yapmış, kurtlu, küflü ve son kullanım tarihi geçmiş gıda maddeleri kesinlikle tüketime (satışa) sunulmamalıdır.

12. Gıdaların ambalajsız ve açıkta satışı yapılmamalı, ambalajlı gıdaların ambalajı yırtılmış, kırılmış, paslanmış olmamalıdır. Ambalajlı ve soğuk ortamda saklanması gereken gıdaların (süt, ayran, yoğurt vb.) muhafazası için bir buzdolabı bulunmalıdır,

13. Kantinlerde çiğ et ve ürünleri hiçbir şekilde bulundurulmamalı ve bu ürünler kantinlerde pişirilerek satışa sunulmamalıdır. Hazır veya yarı hazır halde işlenmiş et ve et ürünleri ise soğuk zincir kırılmadan uygun şarlarda muhafaza edilmelidir. Bu ürünlerin Tarım ve Köy İşleri Bakanlığından üretim veya ithalat izni olmalı, etiketinde üretim ve son kullanım tarihi bulunmalıdır. Isıtılarak servise sunulacak bu ürünlerin servisi sırasında mümkünse garnitür olarak salata verilmelidir.

14. Çiğ olarak servis edilecek olan gıdalar (salata, meyve vb) bol su ile iyice yıkanarak hazırlanmalı, hazırlandıktan sonra üzeri Tarım ve Köy İşleri Bakanlığında üretim veya ithalat izni olan streç-film gibi ambalaj malzemeleri ile kapatılarak servise kadar buzdolabında muhafaza edilmeli ve sebze ve et ürünlerinin hazırlanacağı ekipmanlar (bıçak, tezgâh, doğrama tahtası vb) ayrı olmalıdır.

15. Okul kantinlerinin hijyen denetimi, satın alınan ürünlerin üretim izinlerinin kontrolü ve üretim yerindeki denetimi Tarım ve Köy İşleri Bakanlığının yetkili kıldığı kurum ve kişilerce yapılmalıdır.

16. Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı, Sağlık Bakanlığı ile Bakanlığımızın konu ile ilgili bilim adamları, akademisyen ve uzmanlardan oluşan komisyonun 22/03/2007 tarihli önerileri gereği; dengesiz beslenmeye ve şişmanlığa (OBEZİTE) sebep olabileceği için, enerjisi yüksek ancak besin değeri düşük olan enerji içecekleri, gazlı,kolalı,, aromalı içecekler ile kızartmalar (patates kızartması gibi) ve cipslerin satışının caydırılması ve Tarım ve Köy İşleri Bakanlığında üretim veya ithalat izni bulunan süt, ayran, yoğurt, meyve suyu, sebze

suyu, taze sıkılmış meyve suyu, sebze suyu ve tane ile meyve ve sebze satışının özendirilmesi ile ilgili olarak okul kantin sözleşmesine birer madde eklenecektir.

17. Yetersiz ve dengesiz beslenmeye neden olabilecek gıda maddelerinin tüketimini özendirici her türlü reklâm, promosyon ve tanıtım amaçlı afiş, poster, broşür vb. kullanılmamalıdır. Reklâm, promosyon ve tanıtım amaçlı afiş, poster, broşür vb. öğrencilerin sağlıklı beslenmelerini olumlu yönde etkileyecek nitelikte olmasına özen gösterilmeli ve bu konuda okul yönetiminden izin alınmış olmalıdır.

18. El ile temas etme zorunluluğu olan gıda maddelerinin satış ve servisi uygun malzeme ve alet/donanım ile yapılmalı, hazırlama ve ambalajsız ürünlerin servisi sırasında mutlaka tek kullanımlık eldiven kullanılmalıdır. Temizlik sırasında kullanılan eldivenler hazırlama ve servis sırasında kesinlikle kullanılmamalıdır. Satış ve servis sırasında ambalaj amaçlı gazete kâğıdı kullanılmamalı, uygun gıda ambalajı kullanılmalıdır.

19. Gıda maddeleri ve gıda ile temas eden madde ve malzemeler, temizlik malzemeleriyle aynı yerde bulundurulmamalı, kırtasiye malzemeleri ile gıda maddeleri ayrı bölümlerde satışa sunulmalıdır.

20. Gıda maddeleri ile temas eden malzemeler uygun malzemelerden (cam, paslanmaz çelik v.b.) yapılmış olmalı, düzenli olarak temizlenmeli ve bakımları yapılmalıdır.

21. Satışa sunulan gıda maddeleri uygun muhafaza koşullarında (sıcaklık, nem vb.) saklanmalı; pişmiş döner, pizza v.b. sıcak servis yapılacak gıdalar 65 °C üzerindeki sıcaklıklarda servis edilmeli, oda sıcaklığında 2 saatten fazla bekletilmemelidir. Süt, yoğurt, ayran, puding v.b. gıdaların son kullanma tarihleri de göz önünde bulundurulurak 5 °C ve altındaki sıcaklıklarda ve uygun koşullarda bekletilmelidir. Kantine alınacak dondurulmuş ürünler -18 °C'de iken teslim alınmalı ve son kullanma tarihine kadar -18 °C'de saklanmalıdır.

22. Servise sunulan gıdaların tüketimi için tercihen tek kullanımlık araç-gereçler (bardak, tabak, çatal, kaşık v.b.) kullanılmalıdır.

23. Kantinlerde hiçbir şekilde yağda kızartma yapılmamalıdır.

24. Kantinin görünür bir yerinde uygulanan fiyat tarifesi rahatlıkla okunabilecek bir şekilde bulundurulmalıdır.

25. Çocuklar ve gençler için satışı yasak olan (alkol, tütün ve tütün mamulleri)

ürünlerin doğrudan veya dolaylı bir şekilde satılmasının önlenmesi için gerekli tedbirler alınmalıdır.

26. Öğrenciler seyyar satıcılardan yiyecek satın almamaları konusunda uyarılmalı ve okul önlerinde yiyecek satılmasını önleyici tedbirler alınmalıdır,

27. İlk yardım malzemeleri eksiksiz bulundurulur.

B. ÇALIŞANLARLA İLGİLİ KURALLAR

1. Sağlık ve gıda mevzuatı yönünden, çalışanların yerine getirmesi gereken hususlar (tüberküloz taraması, portör muayenesi v.b.) ilgili mevzuat hükümleri çerçevesinde aksatılmadan yürütülmelidir.

2. Çalışanların tırnakları kısa kesilmiş ve temiz olmalı, ellerinde açık yara ve kesik bulunmamalı, eğer var ise su geçirmez bandaj ile iyice kapatılmalı, iş kıyafetleri temiz olmalı, üretim ve servis aşamalarında eldiven, maske ve bone kullanılmalı ve bunun gibi kişisel hijyen kurallarına uyması sağlanmalıdır.

3. Çalışanlar yaka kartı taşınmalıdır.

4. Personele ait soyunma dolabı olmalıdır.

C. DİĞER HUSUSLAR

1. Okulların bünyesinde faaliyet gösteren kantinlerin; gıda denetimi, Tarım İl/İlçe Müdürlükleri tarafından yetkilendirilen kişi ve kurumlarca yapılır, kantinlerin genel denetimi ise okul müdürünün kendisi veya görevlendireceği bir müdür yardımcısı başkanlığında kurulacak bir komisyon tarafından ayda en az bir kez "**Okul Kantini Denetim Formu'na** uygun olarak denetlenmelidir. Bu komisyon öğrenim yılı başında öğretmenler kurulu toplantısında seçilmelidir. Komisyon; müdür, müdür başyardımcısı veya müdür yardımcısının başkanlığında tercihen sağlık bilgisi/biyoloji öğretmeni, okul aile birliğinden bir yetkili, öğrencilerin oylarıyla seçilen okul meclisi başkanı veya yardımcısından oluşturulmalıdır. Acil durumlarda gereği için Tarım İl / İlçe Müdürlüklerinin gıda denetçileri

kontrol ve denetim için davet edilmelidir.

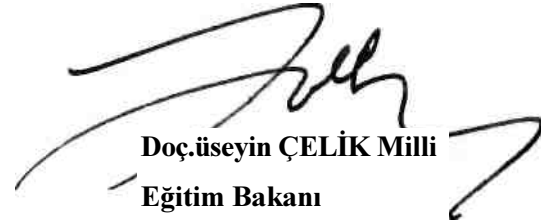
2. Yukarıda belirlenen gıda güvenliği ve hijyenik şartlarla ilgili eksiklikler var ise, okul ve kurum yöneticileri; İl/İlçe Tarım Müdürlükleriyle işbirliği yaparak, okul ve kurumlarının bünyesinde faaliyet gösteren kantinlerde bunların en kısa sürede giderilmesini ve sürekli takibinin yapılmasını sağlamalıdır.

3. Yapılan uyarılara rağmen; ilgili mevzuatlara uygun çalışmadığı gerek okul bünyesinde kurulan komisyon-gerekse denetime yetkili makamlarca tespiti halinde; yükümlülüklerini yerine getirmeyen kantin işletmecilerinin, insan sağlığını tehlikeye attıkları gerekçesiyle sözleşmelerinin feshi yoluna gidilecek ve ilgi (ç) kanun hükümleri gereğince haklarında yasal işlem uygulanacaktır.

4. Ayrıca Valiliğiniz sorumluluğunda ilgili kurum ve kuruluşlarla iletişime geçilerek; İl Hıfzı Sıhha Kurulunda, okullar ve benzeri yerlerde öğrencilerin sağlığının korunması amacıyla kantinlerle ilgili gereken kararların alınması sağlanacaktır.

5. 22.03.2006 tarih ve 2006/25 sayılı ilgi (d) genelge yürürlükten kaldırılmıştır.

Bilgilerinizi ve gereğini Önemle rica ederim.



Doç.üseyin ÇELİK Milli
Eğitim Bakanı

OKUL KANTİNİ DENETİM FORMU

A. Fiziki Koşullar, Araç-Gereçler	Uygun	Uygun Değil
1 Zemin, tavan ve duvarların temiz ve bakımlı olması		
2. Zeminde kirli suların, yiyecek kırıntılarının kolay tahliyesini bulunması		
3. Havalandırma ve baca düzeninin, her türlü kokuyu önleyecek şekilde olması		
4. Ortamın aydınlanmasının ve ısınmasının yeterli ve sağlıklı olması		
5. Gıdaların hazırlandığı çalışma tezgâhlarının mermer, paslanmaz çelik veya benzeri malzemeden yapılmış olması		
6. Gıdaların hazırlandığı çalışma tezgâhlarının, doğrama tahtalarının ve diğer araç-gerecin temiz olması		
7. Tost makinesi, bıçak, spatula gibi araçların ve gıdalar ile temas eden diğer malzemelerin paslanmaz çelikten yapılmış olması, düzenli olarak temizlenmesi ve bakımlarının yapılması		
8. İçilebilir nitelikte soğuk ve sıcak su tesisatının bulunması		
9. *Bulaşık yıkama lavabosunun olması		
10. Ambalajsız gıda satışı varsa (tost, sandviç, simit vb.) ayrı bir el yıkama lavabosunun bulunması ve burada el yıkama amaçlı dezenfektanlı sıvı el sabunu ile kağıt havlunun bulunması		
11. Tezgâh ve lavabonun bulunduğu yerdeki duvarın en az 2 metre yüksekliğe kadar açık renkli fayans, mermer veya benzeri kolay temizlenebilir malzeme ile kaplı olması		
12. Tuvaletlerin kantinlerdeki gıda üretim, atış ve tüketim yapılan yerlerden uygun uzaklıkta bulunması		
13. Çöp ve her türlü atıkların konulacağı yeterli sayıda ve büyüklükte, ağzı kapalı, paslanmaz metal veya plastik malzemeden yapılmış, silindirik, kolay yıkanabilir, ayak pedallı çöp kutusu olması ve çöp kutusunun içerisinde çöp torbası bulunması		
14.İlgili mevzuat gereğince haşere ve kemirgenlere karşı gerekli önlemlerin alınmış olması		
15. Temizlik amaçlı kullanılan bezlerin temiz olması ve rutin aralıklarla dezenfeksiyonunun sağlanması (mümkünse tek kullanımlık temizlik bezlerinin tercihi önerilmektedir)		
16. *Satışı yapılan gıdaların tüketimi için kantin önünde uygun, hijyenik ve güvenilir bir tüketim alanının olması		
B. Gıda Hijyeni		
17. Gıda ile temas eden tezgah ve/veya doğrama tahtaları, araç ve gereçlerin temizliğinde uygun dezenfektanlı maddelerin kullanılması, kullanılan deterjan ve dezenfektanların ilgili mevzuat uyarınca Sağlık		

B. Gıda Hijyeni	Uygun	Uygun Değil
18. Kullanılan ve satışa sunulan tüm gıda maddelerinin İlgili mevzuat uyarınca Tarım ve Köy İşleri Bakanlığında üretim veya ithalat izinli olması		
19. Son kullanım tarihi geçmiş gıda maddelerinin tüketime sunulmaması , kirlenmiş, kokuşmuş, nitelikleri ve görünümü bozulmuş, bomba) yapmış olmaması		
20. Gıdaların ambalajsız ve açıkta satışının yapılmaması, satış ve servis sırasında gazete kağıdı kullanılmaması, uygun gıda ambalajı kullanılması ambalajlı gıda maddesinin ambalajının yırtılmış, kırılmış, paslanmış olmaması		
21. Ambalajlı ve soğuk ortamda saklanması gereken gıdaların (süt , ayran, yoğurt vb) muhafazası için bir buzdolabı bulunması		
22. Çiğ et ve ürünlerinin hiçbir şekilde bulundurulmaması,		
23. Hazır ve yarı hazır işlenmiş et ve et ürünlerinin (kırmızı ve beyaz etten imal edilmiş döner, köfte, nıçget, şnitzel, hamburger köftesi, tavuk burger, sucuk vb) Tarım ve Köy İşleri Bakanlığında üretim veya ithalat izni almış, etiketinde üretim ve son kullanım tarihi bulunmuş olması ve uygun koşullarda ve sıcaklıkta muhafaza ediliyor olması		
24. Çiğ olarak servis edilecek olan gıdaların (salata, meyve vb) bol su ile iyice yıkanarak hazırlanması, hazırlandıktan sonra üzeri streç-film ile kapatılarak servise kadar buzdolabında muhafaza edilmesi		
25. Satışı yapılıyor ise sebzeler ile et ürünlerinin hazırlanacağı ekipmanların (bıçak, tezgah, doğrama tahtası vb) ayrı olması		
26. Enerji içecekleri, kızartmalar (patates kızartması vb.), cipsler, gazlı içecekler, aromalı içecekler ve kolalı içeceklerin satışının yapılmaması, süt, ayran, yoğurt, meyve suyu, sebze suyu, taze sıkılmış meyve ve sebze suyu, tane ile meyve ve sebze satışının yapılması,		
27. Yetersiz ve dengesiz beslenmeye neden olabilecek gıda maddelerinin tüketimini özendirici her türlü reklam, promosyon ve tanıtım amaçlı afiş, poster, broşür vb. bulunmaması		
28. El ile temas etme zorunluluğu olan gıda maddelerinin satış ve servisinin uygun malzeme ve alet/donanım ile yapılması, hazırlama ve ambalajsız ürünlerin servisi sırasında tek kullanımlık eldiven kullanılması		
29. Gıdalar ile temas eden madde ve malzemelerin, temizlik malzemeleriyle aynı yerde bulundurulmaması		
30. Satışa sunulan gıda maddelerinin uygun koşullarda (Sıcaklık, nem vb.) saklanması; döner, pizza vb sıcak servis yapılacak gıdaların 65 °C üzerindeki sıcaklıklarda bekletilmesi; oda sıcaklığında 2 saatten fazla bekletilmemesi, süt, yoğurt, ayran, puding vb gıdaların 5 °C ve altındaki sıcaklıklarda uygun koşullarda bekletilmesi, kullanılıyor İse dondurulmuş ürünlerin — 18 C 'de iken teslim alınması ve son kullanma tarihine		

kadar -18 C de saklanması			
B. Gıda Hijyeni		Uygun	Uygun Değil
31. Servise sunulan gıdaların tüketimi için tek kullanımlık araç-gereçlerin (bardak, çatal, tabak, kaşık vs) kullanılması , bu araç ve gereçlerin tekrar kullanılmaması			
C. Personel Hijyeni			
32. Kantinde çalışan personelin sağlık karneleri ve portör muayenelerinin olması			
33. Portör muayenelerinin ilgili mevzuat çerçevesinde zamanında yapılıyor olması			
34. Personelin kantinde çalışmayı engelleyecek hastalığının olmaması			
35. Çalışanların tırnaklarının kısa kesilmiş ve temiz olması, sakalsız olunması, ellerde açıkta yara ve keşi bulunmaması, eğer var ise su geçirmez bandaj ile iyice kapatılmış olması			
36. İş kıyafetlerinin bulunması			
37. İş kıyafetlerinin temiz ve yedekli bulunması			
38. Personelin tüm hizmet aşamalarında eldiven, maske ve bone kullanması			
39. Personelin soyunma dolabının olması			
40. Kantin personelinin yaka kartı bulunması			
D. İş Güvenliği			
41. İlk yardım malzeme dolabının olması, ilk yardım malzemelerinin eksiksiz bulunması			
42. Tüp gaz kullanıyor ise emniyetinin bulunması			
43. Yangın söndürücünün bulunması			
E. Diğer Kurallar			
44. Kantinin görünür bir yerde uygulanan fiyat tarifesi bulunması			
45. İlgili mevzuat ile çocuklar ve gençler için satışı yasak olan (enerji içecekleri, alkol, tütün ve tütün mamulleri) ürünlerin satışının olmaması			
F. Görülen Diğer Eksiklikler, Düşünceler			
.....			
.....			
.....			
Denetleme Tarihi	Denetleyenin Adı/Soyadı Unvanı/İmzası	Denetleyenin Adı/Soyadı Unvanı/İmzası	Kantin Sorumlusunun Adı/Soyadı Unvanı/İmzası

•Bu hükümler sadece ambalajlı, gıda (bisküvi, UHTsüt, kraker vb.) satışı yapan yerler için zorunlu değildir