

T.C.
GAZİANTEP ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
TURİZM İŞLETMECİLİĞİ ANA BİLİM DALI

2016

TURİZM İŞLETMECİLİĞİ ABD

GAZİANTEP ÜNİVERSİTESİ

YÜKSEK LİSANS TEZİ

ONUR KIZILCIK

**TURİZME HİZMET SUNAN PASTANE
İŞLETMELERİNDE ÇALIŞAN GELENEKSEL MARAŞ
DONDURMASI ÜRETİM PERSONELİNİN HİJYEN VE
GIDA GÜVENLİĞİNE İLİŞKİN BİLGİ VE UYGULAMA
DÜZEYİ ÜZERİNE BİR ARAŞTIRMA**

YÜKSEK LİSANS TEZİ

ONUR KIZILCIK

GAZİANTEP
TEMMUZ 2016

T.C.
GAZİANTEP ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
TURİZM İŞLETMECİLİĞİ ANA BİLİM DALI

**TURİZME HİZMET SUNAN PASTANE
İŞLETMELERİNDE ÇALIŞAN GELENEKSEL MARAŞ
DONDURMASI ÜRETİM PERSONELİNİN HİJYEN VE
GIDA GÜVENLİĞİNE İLİŞKİN BİLGİ VE UYGULAMA
DÜZEYİ ÜZERİNE BİR ARAŞTIRMA**

YÜKSEK LİSANS TEZİ

ONUR KIZILCIK

Tez Danışmanı: Doç. Dr. İbrahim GİRİTLİOĞLU

GAZİANTEP
TEMMUZ 2016

T.C.
GAZIANTEP ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
TURİZM İŞLETMECİLİĞİ ANA BİLİM DALI

**Turizme Hizmet Sunan Pastane İşletmelerinde Çalışan Geleneksel Maraş Dondurması
Üretim Personelinin Hijyen Ve Gıda Güvenliğine İlişkin Bilgi Ve Uygulama Düzeyi Üzerine
Bir Araştırma**

Onur KIZILCIK

Tez Savunma Tarihi: 18.07.2016

Sosyal Bilimler Enstitüsü Onayı

Prof. Dr. Hilmi AYRAKTAR
SBE Müdürü

Bu tezin Yüksek Lisans tezi olarak gerekli şartları sağladığımı onaylarım.

Yrd. Doç. Dr. Atıncı OLCAY
Enstitü ABD Başkanı

Bu tez tarafımda okunmuş, kapsamı ve niteliği açısından bir Yüksek Lisans tezi olarak kabul edilmiştir.

Doç. Dr. İbrahim GİRİTLİOĞLU
Tez Danışmanı

Bu tez tarafımda okunmuş, kapsam ve niteliği açısından bir Yüksek Lisans tezi olarak kabul edilmiştir.

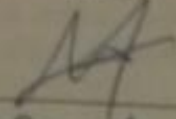
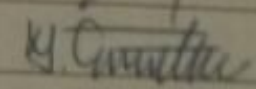
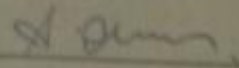
Jüri Üyeleri:

Doç. Dr. Tuba BÜYÜKBEŞE (Jüri Başkanı)

Doç. Dr. İbrahim GİRİTLİOĞLU

Yrd. Doç. Dr. Atıncı OLCAY

İmzası:

ÖZET

TURİZME HİZMET SUNAN PASTANE İŞLETMELERİNDE ÇALIŞAN GELENEKSEL MARAŞ DONDURMASI ÜRETİM PERSONELİNİN HİJYEN VE GIDA GÜVENLİĞİNE İLİŞKİN BİLGİ VE UYGULAMA DÜZEYİ ÜZERİNE BİR ARAŞTIRMA

KIZILCIK, Onur

Yüksek Lisans Tezi, Turizm İşletmeciliği Ana Bilim Dalı

Tez Danışmanı: Doç. Dr. İbrahim GİRİTLİOĞLU

Temmuz 2016, 202 sayfa

Dünya turizm pazarı, her geçen yıl daha fazla büyümekte ve bu büyüme ile birlikte turistlerin de kültürel değerler bakımından zengin bölgeleri daha yüksek düzeyde tercih etme eğiliminde oldukları görülmektedir. Nitekim son yıllarda turizm sektöründe ortaya çıkan değişim ve gelişmeler sonucunda, farklı kültürleri tanıma ve öğrenme merakıyla gerçekleşen turistik seyahatlerin sayısında önemli bir artış tespit edilmiştir. Günümüzde yerli ve yabancı turistlerin beslenme ihtiyaçlarında, daha az işlenmiş ve daha düşük oranda katkı maddesine sahip, kalorisi düşük ve yöreye özgü tatlar içeren yiyecek ürünleri talep ettikleri durumu göz önüne alındığında, ülkemizde kültür turizminin kaynakları kapsamında geleneksel yiyecekler arasında yer alan Maraş dondurmasının önemi ortaya çıkmaktadır. Maraş dondurması, üretim ve depolama sürecinde zararlı bakterilerin bulaşmasına fazlasıyla elverişlidir. Hijyen ve gıda güvenliği konusunda yeterli bilgiye sahip olmayan personelin dondurma üretim sürecine dâhil edilmesi, hem yerel halkın hem de turistlerin sağlığı açısından başta gıda zehirlenmesi olmak üzere birçok sağlık riskini beraberinde getirmektedir.

Bu araştırmanın amacını, Kahramanmaraş ilinde, turizme hizmet sunan pastane işletmelerinde çalışan geleneksel Maraş dondurması üreten personelin hijyen ve gıda güvenliğine ilişkin bilgi ve uygulama düzeyinin ortaya konulması oluşturmaktadır. Bu amaç doğrultusunda oluşturulan anket formu, kolayda örneklem yöntemi esas alınarak, Kahramanmaraş ilinde 7 farklı pastane işletmesinde görev alan 213 dondurma üretim personeliyle yüz yüze görüşülerek uygulanmıştır. Araştırma kapsamında elde edilen veriler, SPSS 21.0 istatistik paket programı aracılığıyla analiz edilmiştir. Bu kapsamda yapılan frekans analizi ile aritmetik ortalama ve standart sapma değerleri hesaplanmıştır. Bununla birlikte, personelin bazı demografik özelliklerinin, personelin hijyen ve gıda güvenliğine ilişkin bilgi ve uygulama düzeyi üzerinde herhangi bir etkisinin olup olmadığının tespit edilmesi amacıyla verilerin normal dağılım göstermediği durumu göz önüne alınarak veriler üzerinde “Mann-Whitney U Testi” ile “Kruskal-Wallis H Testi” uygulanmıştır.

Yapılan araştırma sonucunda, personelin hijyen ve gıda güvenliğine ilişkin bilgi ve uygulama düzeyinin “yüksek” seviyede olduğu tespit edilmiştir. Personelin hijyen ve gıda güvenliğine ilişkin bilgi düzeyi üzerinde, personelin yaşının, eğitim düzeyinin, iş tecrübesinin ve hijyen ve gıda güvenliği üzerine eğitim alma

durumunun önemli bir etkisinin olduğu tespit edilmiştir. Öte yandan personelin hijyen ve gıda güvenliğine ilişkin bilgi ve uygulama düzeyi üzerinde, personelin cinsiyetinin önemli bir etkisinin olmadığı sonucuna ulaşılmıştır. Yapılan bu araştırmada, dondurma üretim faaliyetinde bulunan pastane işletmeleri ile bu alandaki araştırmacılara, elde edilen bulgular ışığında çeşitli öneriler sunulmuştur.

Anahtar Kelimeler: Geleneksel Maraş Dondurması, Hijyen, Gıda Güvenliği, Pastane İşletmeleri



ABSTRACT

A RESEARCH ON KNOWLEDGE AND PRACTICE LEVELS ABOUT FOOD SAFETY AND HYGIENE OF EMPLOYEES IN THE PRODUCTION OF THE TRADITIONAL MARAŞ ICE-CREAM IN THE CONFECTIONERY BUSINESSES OF TOURISM SERVICES

KIZILCIK, Onur

Master Thesis, Department of Tourism Management

Supervisor: Assoc. Prof. Dr. İbrahim GİRİTLİOĞLU

July 2016, 202 pages

The world tourism market is growing much more year by year and the tourists tend to prefer the rich touristic regions in terms of cultural values a higher level than before with this growth. Thus, it has been a significant increase in the number of tourist trips with curiosity to recognise and learn about different cultures in the results of the changes and developments in tourism sector in recent years. At the present time, it arises the importance of the traditional Maraş ice-cream that situated among traditional food resources of our country under the cultural tourism, given the situation of domestic and foreign tourists prefer low calorie, less processed and a lower proportion of additives food products including indigenous flavors for their nutritional needs. Maraş ice-cream has much probability to infection of pathogen bacteria in its production and storage process. It brings many health risks especially food poisoning when included in the production process of the ice-cream of the employees do not have enough information for the purposes of food safety and hygiene in terms of both tourists and public health.

It constitutes the purpose of this study revealing knowledge and practice levels about food safety and hygiene of employees in the production department of the traditional Maraş ice cream in the confectionery businesses of tourism services in the City of Kahramanmaraş. The questionnaire created for the purpose was used for the 213 production employees from 7 different confectionery businesses based on convenience sampling. When conducting the survey, a face-to-face survey method was used. The data that was obtained from the survey, was analyzed using SPSS 21.0 statistical package software. In this scope, frequency analysis together with mean and standard deviation coefficients were also shown. At the same time, “Mann-Whitney U” and “Kruskal-Wallis H” tests were applied on the data considering the situation in which the data are not normally distributed in order to determine demographic characteristics of the production employees whether there is any effect on knowledge and practice levels about food safety and hygiene of the production employees.

As a result of the research, knowledge and practice levels about food safety and hygiene of the production employees was “high” level. The results also showed that the age, education level, working experience and training status on food safety and hygiene of the production employees has a significant effect on knowledge level

about food safety and hygiene of the production employees. On the other hand, the gender of the production employees has not a significant effect on knowledge and practice levels of food safety and hygiene. Finally, several recommendations were presented to the confectionery businesses and researchers in this area of work in the light of the findings.

Keywords: Traditional Maraş Ice-cream, Hygiene, Food Safety, Confectionery Businesses



ÖNSÖZ

Yapılan bu araştırmada, geleneksel Maraş dondurması üretim personelinin hijyen ve gıda güvenliğine ilişkin bilgi ve uygulama düzeyi ortaya konularak, personelin hijyen ve gıda güvenliğine ilişkin bilgi ve uygulama düzeyi üzerinde personelin demografik özelliklerinin herhangi bir etkisinin olup olmadığı incelenmiştir. Öncelikle bu araştırmanın tamamlanma sürecinde fedakârlıklarını, maddi ve manevi desteklerini hiçbir zaman benden esirgemeyen aileme teşekkür ederim.

Bu tezin fikir aşamasından tamamlanma sürecine kadar, destek ve yardımlarını benden esirgemeyen ve bu süreçte bana büyük katkılar sağlayan saygıdeğer hocam Doç. Dr. İbrahim GİRİTLİOĞLU'na teşekkür ederim. Ayrıca yüksek lisans eğitimim boyunca bilgi ve tecrübelerinden fazlasıyla yararlanma fırsatı bulduğum saygıdeğer hocalarım Yrd. Doç. Dr. Atınç OLCAY'a ve Yrd. Doç. Dr. Yusuf BOZGEYİK'e saygılarımı ve şükranlarımı sunarım.

Araştırmanın ilerleyişini benimle birlikte özverili bir şekilde takip eden ve bu aşamada hiçbir zaman desteğini benden esirgemeyen değerli kuzenim Doç. Dr. Suat ÇETİNER'e ve Arş. Gör. Yakup Kemal ÖZEKİCİ'ye katkılarından dolayı teşekkürlerimi sunarım. Araştırma sürecinde fikir alışverişinde bulunduğum tüm yüksek lisans arkadaşlarıma da teşekkür ederim.

Onur KIZILCIK
Temmuz, 2016

İÇİNDEKİLER

	<u>Sayfa No</u>
ÖZET	i
ABSTRACT	iii
ÖNSÖZ	v
İÇİNDEKİLER	vi
TABLolar LİSTESİ	ix
ŞEKİLLER LİSTESİ	x
1. GİRİŞ	1
2. LİTERATÜR BİLGİSİ	4
2.1. KÜLTÜR VE KÜLTÜR TURİZMİ KAVRAMLARI	4
2.1.1. Kültür Kavramının Tanımı ve İçeriği.....	4
2.1.2. Kültür Turizminin Tanımı ve Özellikleri.....	6
2.1.3. Kültür Turizminin Önemi.....	8
2.1.4. Kültür Turizminin Sınıflandırılması.....	13
2.1.5. Kültür Turizminin Kaynakları.....	14
2.1.6. Kültür Turizmde Kültürel Varlıklar ve Önemi.....	15
2.1.6.1. Kültürel Varlıklar Kapsamında Geleneksel Yiyecekler ve Turizm Sektörü Açısından Önemi.....	19
2.1.6.2. Türk Mutfak Kültüründe Geleneksel Yiyecekler ve Tarihi Gelişimi.....	23
2.1.6.3. Geleneksel Bir Yiyecek Olarak Maraş Dondurması.....	29
2.1.6.3.1. Dondurmanın Tanımı.....	29
2.1.6.3.2. Dondurmanın Tarihi Gelişimi.....	31
2.1.6.3.3. Dondurmanın Genel Beslenmedeki Önemi.....	32
2.1.6.3.4. Küresel Boyutlarda ve Türkiye’de Dondurma Tüketiminin Mevcut Durumu.....	34
2.1.6.3.5. Geleneksel Maraş Dondurmasının Tarihi Gelişimi, Üretimi ve Özellikleri.....	36
2.2. TURİZM İŞLETMELERİNİN TANIMI VE GENEL ÖZELLİKLERİ	40
2.2.1. Seyahat İşletmeleri.....	41
2.2.2. Konaklama İşletmeleri.....	43
2.2.3. Diğer Turizm İşletmeleri.....	47
2.2.4. Yiyecek-İçecek İşletmeleri.....	48
2.2.4.1. Yiyecek-İçecek İşletmeleri Kapsamında Kafe ve Pastaneler.....	51

2.2.4.1.1. Kafe ve Pastanelerde Müşterilere Sunulan Ürün Grupları.....	52
2.2.4.1.2. Kafe ve Pastanelerde Dondurma Servisinin Önemi.....	53
2.3. HİJYEN VE GIDA GÜVENLİĞİ KAVRAMLARI.....	54
2.3.1. Hijyenin Tanımı.....	54
2.3.2. Hijyenle İlgili Genel Kavramlar.....	55
2.3.3. Gıda Güvenliğinin Tanımı.....	59
2.3.4. Yiyecek-İçecek İşletmelerinde Hijyen ve Gıda Güvenliği Uygulamalarının Önemi.....	60
2.3.5. Gıda Kaynaklı Hastalıklar ve Bu Hastalıklara Yol Açan Başlıca Kontaminasyon Kaynakları.....	64
2.3.6. Kişisel Hijyen ve Önemi.....	67
2.3.6.1. El-Tırnak Hijyeni ve Bakımı.....	68
2.3.6.1.1. Hijyenik El Yıkama ve Önemi.....	70
2.3.6.1.2. Antimikrobiyal Sabun ve Antiseptik Kullanımının El Hijyenindeki Önemi.....	72
2.3.6.1.3. Eldiven Kullanımının El Hijyenindeki Önemi.....	73
2.3.6.2. Cilt (Deri) Hijyeni ve Bakımı.....	74
2.3.6.3. Yüz-Kulak-Burun Hijyeni ve Bakımı.....	74
2.3.6.4. Ağız-Diş Hijyeni ve Bakımı.....	75
2.3.6.5. Saç Hijyeni ve Bakımı.....	76
2.3.6.6. Ayak Hijyeni ve Bakımı.....	77
2.3.6.7. Giysi Hijyeni ve Bakımı.....	77
2.3.7. Süt ve Süt Ürünlerine Yönelik Hijyen Uygulamaları ve Önemi.....	78
2.3.7.1. Dondurma Üretim Sürecinde Hijyen Uygulamaları ve Önemi.....	80
2.3.7.1.1. Dondurma Üretim Alanı Hijyeni ve Önemi.....	84
2.3.7.1.2. Personel Hijyeni ve Önemi.....	85
2.3.7.1.3. Alet-Ekipman Hijyeni ve Önemi.....	86
2.4. İLGİLİ ARAŞTIRMALAR.....	88
3. YÖNTEM.....	101
3.1. ARAŞTIRMANIN PROBLEMİ.....	101
3.2. ARAŞTIRMANIN AMACI VE ÖNEMİ.....	102
3.3. VERİLERİN TOPLANMA TEKNİĞİ VE ANALİZİ.....	105
3.4. ARAŞTIRMANIN EVRENİ VE ÖRNEKLEMİ.....	108
3.5. PİLOT UYGULAMA VE ÖLÇÜMÜN GÜVENİLİRLİĞİ.....	110
3.6. ESAS UYGULAMA VE ÖLÇÜMÜN GÜVENİLİRLİĞİ.....	110
3.7. ARAŞTIRMANIN SINIRLILIKLARI VE VARSAYIMLARI.....	111
4. BULGULAR.....	112
4.1. KATILIMCILARIN DEMOGRAFİK ÖZELLİKLERİNE YÖNELİK BULGULAR.....	112
4.2. PERSONELİN HİJYEN VE GIDA GÜVENLİĞİNE İLİŞKİN BİLGİ DÜZEYİNE YÖNELİK BULGULAR.....	114
4.2.1. Personelin Hijyen ve Gıda Güvenliğine İlişkin Bilgi Düzeyine Yönelik Genel Bulgular.....	114
4.2.2. Personelin Cinsiyetinin Personelin Hijyen ve Gıda Güvenliğine İlişkin Bilgi Düzeyine Etkisine Yönelik Bulgular.....	118
4.2.3. Personelin Yaşının Personelin Hijyen ve Gıda Güvenliğine İlişkin Bilgi Düzeyine Etkisine Yönelik Bulgular.....	121

4.2.4. Personelin Eğitim Düzeyinin Personelin Hijyen ve Gıda Güvenliğine İlişkin Bilgi Düzeyine Etkisine Yönelik Bulgular	127
4.2.5. Personelin İş Tecrübesinin Personelin Hijyen ve Gıda Güvenliğine İlişkin Bilgi Düzeyine Etkisine Yönelik Bulgular	133
4.2.6. Personelin Hijyen ve Gıda Güvenliği Üzerine Eğitim Alma Durumunun Personelin Hijyen ve Gıda Güvenliğine İlişkin Bilgi Düzeyine Etkisine Yönelik Bulgular.....	139
4.3. PERSONELİN HİJYEN VE GIDA GÜVENLİĞİNE İLİŞKİN UYGULAMA DÜZEYİNE YÖNELİK BULGULAR	143
4.3.1. Personelin Hijyen ve Gıda Güvenliğine İlişkin Uygulama Düzeyine Yönelik Genel Bulgular	144
4.3.2. Personelin Cinsiyetinin Personelin Hijyen ve Gıda Güvenliğine İlişkin Uygulama Düzeyine Etkisine Yönelik Bulgular.....	146
4.3.3. Personelin Eğitim Düzeyinin Personelin Hijyen ve Gıda Güvenliğine İlişkin Uygulama Düzeyine Etkisine Yönelik Bulgular ...	148
4.3.4. Personelin İş Tecrübesinin Personelin Hijyen ve Gıda Güvenliğine İlişkin Uygulama Düzeyine Etkisine Yönelik Bulgular.....	151
4.3.5. Personelin Hijyen ve Gıda Güvenliği Üzerine Eğitim Alma Durumunun Personelin Hijyen ve Gıda Güvenliğine İlişkin Uygulama Düzeyine Etkisine Yönelik Bulgular	154
5. SONUÇ VE TARTIŞMA.....	157
6. ÖNERİLER	166
6.1. PASTANE İŞLETMELERİNE YÖNELİK ÖNERİLER	166
6.2. BU ALANDAKİ ARAŞTIRMACILARA YÖNELİK ÖNERİLER	168
KAYNAKÇA	169
EKLER.....	195
EK 1. ANKET FORMU	195
EK 2. GIDA SATIŞ VE TOPLU TÜKETİM YERLERİNE AİT DENETİM FORMU.....	198
EK 3. TÜRK GIDA MEVZUATI.....	200
EK 4. SÜT VE SÜT ÜRÜNLERİ İŞLETMELERİ İLE İLGİLİ GEREKLİ TANIM VE BİLGİLER	201
ÖZGEÇMİŞ.....	202

TABLOLAR LİSTESİ

	<u>Sayfa No</u>
Tablo 2.1. Kültür Turizminin Sınıflandırılması	14
Tablo 2.2. Dünya Miras Listesinde Bulunan Türkiye'deki Doğal ve Kültürel Varlıklar	18
Tablo 2.3. Fatih Sultan Mehmet'in Saray Mutfağında Tüketilen Malzemeler	26
Tablo 2.4. Geleneksel Maraş Dondurmasının 100 Gramının İçerdiği Besin Değerleri	39
Tablo 2.5. Yiyecek İçecek İşletmelerinin Sınıflandırılması	51
Tablo 2.6. Bakteri Kontrolü İçin Gıdaların Sıcaklık Aralıkları	66
Tablo 3.1. Evren Büyüklüklerine Karşılık Gelen Örneklem Büyüklükleri	109
Tablo 3.2. Aritmetik Ortalamalara Karşılık Gelen Bilgi ve Uygulama Düzeyleri Sonuç Tablosu	107
Tablo 3.3. Esas Uygulama Ölçümüne İlişkin Güvenilirlik Katsayıları	111
Tablo 4.1. Katılımcıların Demografik Özelliklerine Yönelik Bulgular	113
Tablo 4.2. Personelin Hijyen ve Gıda Güvenliğine İlişkin Bilgi Düzeyine Yönelik Genel Bulgular	117
Tablo 4.3. Personelin Cinsiyetinin Personelin Hijyen ve Gıda Güvenliğine İlişkin Bilgi Düzeyine Etkisine Yönelik Bulgular	120
Tablo 4.4. Personelin Yaşının Personelin Hijyen ve Gıda Güvenliğine İlişkin Bilgi Düzeyine Etkisine Yönelik Bulgular	126
Tablo 4.5. Personelin Eğitim Düzeyinin Personelin Hijyen ve Gıda Güvenliğine İlişkin Bilgi Düzeyine Etkisine Yönelik Bulgular	132
Tablo 4.6. Personelin İş Tecrübesinin Personelin Hijyen ve Gıda Güvenliğine İlişkin Bilgi Düzeyine Etkisine Yönelik Bulgular	138
Tablo 4.7. Personelin Hijyen ve Gıda Güvenliği Üzerine Eğitim Alma Durumunun Personelin Hijyen ve Gıda Güvenliğine İlişkin Bilgi Düzeyine Etkisine Yönelik Bulgular	142
Tablo 4.8. Personelin Hijyen ve Gıda Güvenliğine İlişkin Uygulama Düzeyine Yönelik Genel Bulgular	145
Tablo 4.9. Personelin Cinsiyetinin Personelin Hijyen ve Gıda Güvenliğine İlişkin Uygulama Düzeyine Etkisine Yönelik Bulgular	147
Tablo 4.10. Personelin Eğitim Düzeyinin Personelin Hijyen ve Gıda Güvenliğine İlişkin Uygulama Düzeyine Etkisine Yönelik Bulgular ...	150
Tablo 4.11. Personelin İş Tecrübesinin Personelin Hijyen ve Gıda Güvenliğine İlişkin Uygulama Düzeyine Etkisine Yönelik Bulgular	153
Tablo 4.12. Personelin Hijyen ve Gıda Güvenliği Üzerine Eğitim Alma Durumunun Personelin Hijyen ve Gıda Güvenliğine İlişkin Uygulama Düzeyine Etkisine Yönelik Bulgular	156

ŞEKİLLER LİSTESİ

	<u>Sayfa No</u>
Şekil 2.1. Kùltür Turizminin Kaynakları	15
Şekil 2.2. Hijyenik El Yıkama Aşamaları.....	71



BİRİNCİ BÖLÜM GİRİŞ

Çağımızda teknolojik yenilikler, özellikle ulaştırma, iletişim ve bilgi teknolojileri üzerinde ortaya çıkan gelişmeler, küresel bir kültür meydana getirmekte ve turizm ile kültür birbiriyle iç içe geçen kavramlara dönüşmektedir (Öter ve Özdoğan, 2005:128). Dünya turizm pazarının her geçen yıl daha fazla büyümesi sonucunda, alternatif turizm kavramı ve çeşitleri, pazardan pay almak isteyen ülkeler açısından daha fazla dikkat çeken bir unsur haline gelmiştir (Ryan, 2002:953). Günümüz mevcut tanıtım, pazarlama ve yatırım politikalarında her ne kadar “3S faktörünün” (sea: *deniz*, sun: *güneş*, sand: *kum*) etkisi hala belirgin olsa da, “3E faktörü” (education: *eğitim*, entertainment: *eğlence*, environment: *çevre*) turizm sektöründe yeni ve gelişen değerler olarak ortaya çıkmaktadır (Uluçerçen, 2011:34). Günümüz turistlerinin gitmeyi düşündükleri mekânlarda öncelikle kültürel değerleri göz önünde bulundurdıkları görülmektedir (Uygur ve Baykan, 2007:44; Erdem, 2013:125). Dünyanın en fazla turist çeken ülkelerinden birisi olan Fransa'nın en fazla turist ağırladığı aylar; temmuz, ağustos ve eylülüdür. Öte yandan Fransa'da tarihi mekânların, doğal güzelliklerin ve kültürel etkinliklerin fazla olması, yılın diğer dönemlerinde de turizmi canlı tutmaktadır. Nitekim Fransa turizmi açısından deniz turizminden sonra kırsal turizm ve kültür turizmi en yüksek düzeyde tercih edilen alternatif turizm türleridir (Sezer, 2010:40).

Ülke ekonomisine önemli katkılar sağlayarak doğal ve kültürel çevre üzerinde önemli bir etki oluşturan turizm, doğru şekilde geliştirilip yönetildiğinde doğal çevreyi, tarihi, arkeolojik ve dini kalıntıları, yerel mutfağı, gelenekleri ve sanat varlıklarını koruyan önemli bir sisteme dönüşmektedir (Emir ve Avan, 2010:207). Bir ülkede turizmin gelişmesinde, o ülkenin kültürel değerleri içerisinde sahip olduğu geleneksel yiyecekler ve yemek kültürü önemli bir unsuru oluşturmaktadır.

Türkiye, sahip olduğu yöresel yiyecekler bakımından dünya genelinde önemli ülkeler arasındadır (Li ve Hsieh, 2004:147; Ertaş ve Gezmen-Karadağ, 2013:117; Aslan vd., 2014:4). Ülkemizin geçmişten gelen tarihi zenginliği, yemek ve tatlılarına yansımış ve bugün Geleneksel Türk mutfağı, turizme konu olabilecek oldukça farklı ve çeşitli içerikte yiyecek ve içeceklere sahip olmuştur (Weichselbaum vd., 2009:57; Albayrak ve Güneş, 2010:557; Kızıldemir vd., 2014:196-197). Türk mutfağı içerisinde turizme önemli derecede konu olabilecek yöresel yiyeceklerden birisini de geleneksel Maraş dondurması oluşturmaktadır.

Geleneksel Maraş dondurması, keçi sütü, doğal salep ve şeker kullanılarak üretilen, güçlü bıçaklarla kesilebilecek kadar sert bir yapıda olmasıyla dünyadaki örneklerinden büyük farklılıklar gösteren ve ülkemiz kültür turizminin kaynakları arasında yer alan geleneksel bir yiyecektir (Kırdar, 2003:175; Uygur ve Baykan, 2007:36; Derelioğlu, 2009:1; Uludağ, 2010:13). Kahramanmaraş şehrine özgü geleneksel bir gıda ürünü olan Maraş dondurması, turizm destinasyonları ve turistlerin destinasyon memnuniyeti açısından büyük önem taşımaktadır (Kırdar, 2003:175). Nitekim dondurma, hem yerel halk hem de turistler tarafından oldukça sevilen ve özellikle yaz aylarında ciddi oranda tüketilmek istenen bir yiyecek türüdür (Badem, 2006:3). Süt ve süt ürünlerinin çabuk bozulabilen bir yapıya sahip olma özelliği göz önüne alındığında Maraş dondurmasının, üretim ve depolama sürecinde diğer yiyecek türlerine nazaran zararlı bakterilerin bulaşmasına daha fazla elverişli bir yiyecek olduğu ifade edilebilir (Çınar, 2010:3). Gıda güvenliği konusunda yeterli bilgiye sahip olmayan personelleri istihdam eden işletmelerin, ilkel şartlarda ve kalitesiz hammadde kullanarak ürettiği dondurmaların hijyenik açıdan birçok riski beraberinde getirdiği görülmektedir (Or, 2009:6; Aydın, 2010:2). Öte yandan ülkemizde dondurma üretiminin daha çok pastane dondurmacılığı niteliğinde olması ve pastanelerde dondurma ile birlikte başka ürün gruplarının da üretilmesi kontaminasyon (bakteri bulaşması) riskinin daha da artmasına neden olmaktadır (Derelioğlu, 2009:4).

Hijyen, yiyecek-içecek işletmelerinde son derece önemli bir üretim unsurunu oluşturmaktadır (Çetiner, 2010:1). Hijyenin geliştirilmesi için yapılan her 1 dolarlık yatırımın, yaklaşık 9 dolarlık geri dönüşümü olduğu ifade edilmektedir (T.C. Sağlık Bakanlığı, 2012:9-12). Gıda üretim personelinin hijyen koşullarına ilişkin bilgi ve uygulama eksikliği, yiyecek-içecek işletmelerinde gıda kaynaklı hastalıkların ortaya çıkmasında en fazla rapor edilen durumlardan birisidir (Sert, 2006:1; Demirel,

2009:2). Gıdalar yoluyla bulaşan hastalıklar, dünya genelinde hızla büyüyen son derece önemli sağlık sorunlarından biridir (Afifi ve Abushelaibi, 2012:249; Reang ve Bhattacharjya, 2013:8318; Ko, 2013:192; Cunha vd., 2014:167; Adesokan vd., 2014:1). Gelişmiş ülkelerde her yıl nüfusun %30'undan fazlasının bu hastalıklara yakalandığı, gelişmekte olan ülkelerde ise gıda kaynaklı zehirlenmeler sonucunda yılda iki milyondan fazla insanın hayatını kaybettiği bildirilmektedir (Tessema vd., 2014:1). Bu nedenle, özellikle yiyecek-içecek işletmelerinde üretim esnasında hijyen ve gıda güvenliği uygulamaları, son derece önem arz etmektedir. Özellikle ülkemiz açısından, kültür turizminin kaynakları arasında yer alan Maraş dondurmasının, üretim sürecinde hijyen uygulamaları hayati bir konuyu oluşturmaktadır. Çünkü dondurma kaynaklı gıda zehirlenmesine ilişkin risk oranının, diğer yiyeceklere göre daha yüksek düzeyde olması, Maraş dondurması üretim personelinin hijyen ve gıda güvenliğine ilişkin bilgi ve uygulama düzeyinin incelenmesini, hem yerel halk hem de turist sağlığı açısından önemli kılmaktadır.

Yapılan bu araştırma altı bölümden oluşmaktadır. Birinci bölüm araştırmanın girişi niteliğinde olup bu bölümde araştırmanın bölümlerine yönelik ön bilgilere yer verilmiştir. Araştırmanın ikinci bölümünde, literatür bilgisi başlığı altında kültür, kültür turizmi, kültürel varlıklar, geleneksel yiyecekler, geleneksel Maraş dondurması, turizm işletmeleri, hijyen ve gıda güvenliği kavramları önceki araştırmalar ele alınarak incelenmiştir. Ayrıca bu bölümde, yiyecek-içecek işletmelerinde çalışan personelin hijyen ve gıda güvenliğine ilişkin bilgi ve uygulama düzeyini inceleyen önceki araştırmalar ve bu araştırmaların bulguları ortaya konulmuştur. Araştırmanın üçüncü bölümünde, araştırmanın yöntemi hakkında detaylı bilgilere yer verilmiş olup bu bölümde, araştırmanın problemi, amacı ve önemi ile araştırmanın evreni ve örnekleme ortaya konulmuştur. Ayrıca bu bölümde, araştırma verilerinin toplanma süreci ve analizine ilişkin bilgiler verilmiş ve araştırmanın sınırlılık ve varsayımları açıklanmıştır. Araştırmanın dördüncü bölümünde, elde edilen bulguların analizlerine yer verilmiştir. Araştırmanın beşinci bölümünde, elde edilen bulguların değerlendirilmesiyle ortaya konulan sonuçlara yer verilmiş olup bu sonuçlar, önceki araştırmaların sonuçlarıyla karşılaştırılıp tartışılmıştır. Araştırmanın son bölümünde ise elde edilen sonuçlar ışığında, dondurma üretim faaliyetinde bulunan pastane işletmelerine çeşitli öneriler sunulmuştur. Ayrıca bu bölümde, ilgili alanın daha fazla geliştirilebilmesi amacıyla bu alandaki araştırmacılara da çeşitli konular önerilmiştir.

İKİNCİ BÖLÜM LİTERATÜR BİLGİSİ

Araştırmanın bu bölümünde genel olarak kültür, kültür turizmi, kültürel varlıklar, geleneksel yiyecekler, geleneksel Maraş dondurması, turizm işletmeleri, hijyen ve gıda güvenliği kavramları ilgili alanda yapılan araştırmalardan yararlanılarak incelenmiştir. Ayrıca bu bölümde, yiyecek-içecek işletmelerinde çalışan personelin hijyen ve gıda güvenliğine ilişkin bilgi ve uygulama düzeyini inceleyen önceki araştırmalar ve bu araştırmaların sonuçları incelenmiştir.

2.1. KÜLTÜR VE KÜLTÜR TURİZMİ KAVRAMLARI

Araştırmanın bu bölümünde kültür kavramının tanımı ve içeriğiyle kültür turizmi kavramının tanımı, özellikleri ve önemi incelenmiştir. Öte yandan kültür turizminin sınıflandırılması, kültür turizminin kaynakları, turizmde kültürel varlıklar ve önemi, kültürel varlıklar kapsamında geleneksel yiyecekler ve turizm sektörü açısından önemi, Türk mutfak kültüründe geleneksel yiyecekler ve geleneksel bir yiyecek olarak Maraş dondurmasına yönelik bilgiler bu bölümde incelenen diğer konular olmuştur.

2.1.1. Kültür Kavramının Tanımı ve İçeriği

Kültür kavramı üzerine genel anlamda kabul görmüş bir tanım bulunmamakla birlikte (Bujdoso vd., 2015:307) bu kavram; sahip olduğu çok boyutlu yapı itibarıyla oldukça geniş bir tanımlama alanına sahiptir (Stylianou-Lambert, 2011:404; Çelik, 2012:7; Özel ve Kozak, 2012:166). Toplumlarda zaman içerisinde değişen ihtiyaçlara bağlı birtakım değişikliklere uğrayarak yenilenen kültür, maddi ve manevi değerleri bir arada toplayan geniş bir kavramdır (Kaplan, 2011:12; Yılmaz, 2012:50; Üsküdar vd., 2014:68; Karaca vd., 2015:4). Toplumsal yaşantının meydana getirdiği etkileşimleri ifade eden ve bireyleri toplum içinde birbirleriyle uyumlu kılan bu kavram (Csapó, 2012:202) ilgili araştırmacıların kendi

perspektifleri doğrultusunda farklı açılardan tanımlanmıştır (Gali-Espelt, 2012:46; Altunel ve Erkut, 2015:2). Kültür kavramı üzerine ilgili alanda bugüne kadar 164 farklı tanımın yapıldığı ifade edilmektedir (Saruhan, 2012:25). Yapılan bir tanımlamada kültürün 3 ana başlığa ayrıldığı ileri sürülmüş olup bunlar aşağıda belirtilmiştir (Bujdoso vd., 2015:308).

- a) *atıl kültür*: kültürel yapılar, mimari stiller, artistik eserler ve kişisel eşyalar.
- b) *gündelik kültür*: boş vakit aktiviteleri, yaşam tarzları ve gastronomi.
- c) *sahnelenen kültür*: festivaller, karnavallar ve geleneksel aktiviteler.

Türkiye Cumhuriyeti Kültür ve Turizm Bakanlığının web sitesinde yapılan tanıma göre kültür, bir toplumu diğer toplumlardan farklı kılan, geçmişten bu yana değişerek devam eden, kendine özgü, sanatı, inançları, örf ve adetleri, anlayış ve davranışları ile onun kimliğini oluşturan yaşayış ve düşünce tarzıdır. Aynı zamanda kültür, topluma bir kimlik kazandıran, dayanışma ve birlik duygusu verdiği toplumda düzeni de sağlayan maddi ve manevi değerlerin bir araya getirdiği bir bütündür (www.kultur.gov.tr).

Geçmişten gelen değerlerin, gelenek ve göreneklerin dil vasıtasıyla gelecek kuşaklara aktarılmasıyla oluşan kültür, insanların ne düşündüklerini (tutum, inanç ve değerler) ne yaptıklarını (örnek oluşturan davranış kalıpları veya yaşam biçimi) ve ne ürettiklerini (sanat eserleri, kültürel ürünler) içermektedir (Mbaiwa ve Sakuze, 2009:62; Azcan, 2013:4). Gnoth ve Zins (2013:739)'e göre kültür, bir toplumun sahip olduğu maddi ve manevi değerler, gelenek ve görenekler, genel tutumlar ile tüm bilgi, alışkanlık, görüş, atmosfer, düşünce ve davranış biçimlerini içermektedir. Daha kısa bir ifadeyle kültür, bir toplumun tüm yaşayış biçimi ile hayat anlayışını oluşturmaktadır (Ekşioğlu, 2013:4; Erdem, 2013:120).

Gülcan (2010:101) kültürün somut ve somut olmayan iki boyutunun bulunduğunu ifade etmiş ve insanın ürettiği bütün araç-gereçler, yapılar ve teknolojileri somut kültüre; yine insanın ürettiği bütün anlamlı değerler, davranışlar ve kuralları ise somut olmayan kültüre örnek göstermiştir. Değer, inanç, sembol, dil, norm, örf gibi öğeleri bulunan kültürün bu öğelerinin içeriği, kültürden kültüre farklılıklar göstermekte, her kültürün kendine özgü evrensel değerleri bulunmaktadır (Şanlıer vd., 2008:1123; Üsküdar vd., 2014:68). Doğduğu bölgeye veya topluma özgü olan kültür, başka yerde üretilmeyen ve yaşanamayan değerlerden

oluşmaktadır (Toker, 2011:15; Küçük, 2013:1). Dolayısıyla, her kültür, içinde bulunduğu toplumu ilgilendiren ortak yaşam tarzı ve davranışlardan doğarak o toplumda zamanla gelişmektedir (Çelik, 2012:5-11).

Günümüz dünyasında kültürün toplumları geliştirmedeki rolü büyük önem arz etmektedir. Aynı zamanda kültürün, tarihî anıtlardan müzelere, geleneksel uygulamalardan çağdaş sanata kadar uzanan farklı kolları sayesinde insan hayatı birçok alanda zenginleşmektedir (www.unesco.org.tr). Bir toplumda yaşam biçimini belirlemeye yardımcı olan (Abi, 2012:3) ve günlük yaşamın değer ve normları hakkında genel bir ilke sağlayan kültür (Bujdoso vd., 2015:308), ekonomik, siyasi, hukuki, dini, dilbilimsel, eğitimsel ve endüstriyel çevre gibi değişik faktörlerden etkilenebilmektedir (Kim ve McKercher, 2011:145). Son yıllarda kültürel miras zenginliğinin, yerel kalkınmadaki önemi gittikçe daha açık bir hâl almaktadır. Nitekim kültürel faktörler bir bölgenin ekonomik verimliliğine, gelişimine ve bunun sonucunda bölgenin rekabet üstünlüğü sağlayabilmesine doğrudan etki etmektedir (Vong, 2013:1). İlk çağlardan günümüze yapılan seyahatler incelendiğinde bu seyahatlerin genellikle kültür temelli gerçekleştiği görülmektedir (Köz, 2014:1). Kültür, turizm için bir kaynak ve turizmin gelişmesinde önemli bir etkiye sahip bir unsur olduğundan kültür ile birlikte kültür turizmi kavramının incelenmesi önemli bir konuyu oluşturmaktadır. Sonuçta kültür ve sahip olunan kültürel değerler; kültür turizminin ortaya çıkması ve bu turizm türünün gelişmesine önemli derecede etki etmektedir (Erdem, 2013:120).

2.1.2. Kültür Turizminin Tanımı ve Özellikleri

Kültür turizmi sözcüğü, Avrupa Birliği'nde ilk kez 1980'li yılların başında Avrupa Komisyonu'nda, Avrupa Birliği kültürel kimlik ve mirasının açığa çıkarılması amacıyla yapılan çalışmalar sırasında ortaya atılmış ve tarihsel süreç içerisinde uluslararası turizm pazarında yeni bir turizm türü olarak ortaya çıkmıştır (Çulha, 2008:1829; Saruhan, 2012:33; Üsküdar vd., 2014:68).

Turizm, tatil turizmi ile değil, bilinmeyi öğrenme, görülmeyeni görme ve keşfetme içgüdüleri ile gerçekleşen kültürel gezilerden doğmuştur. Hatta en eski organize seyahatlerin Romalılar tarafından Nil nehrine düzenlenen kültür odaklı turlar olduğu bilinmektedir (Uluçen, 2011:82). Bu bağlamda, turizm ile kültürün karşılıklı etkileşime sahip olduğu ifade edilmektedir (Abi, 2012:6). Son yıllarda gelişerek daha popüler bir nitelik kazanan kültür turizmi ise eski sanat eserlerinin,

tarihi yapıların, eski uygarlıklara ait kalıntıların ve benzeri kültürel değerlerin araştırılıp incelenmesi amacıyla yapılan seyahatler sonucunda ortaya çıkmıştır (Can, 2008:22). Uluslararası turizm pazarında, yeni bir turistik ürün olarak, bireylerin tarihi değerler hakkında bilinçlenmeleri sonucunda ön plana çıkan kültür turizmi (Küçük, 2013:2) bir ülke ya da bölgenin sahip olduğu turizm işlevinin kültür ile ilişkili bir alt kümesi olarak görülebilir (Çelik, 2012:22).

Turizmin en hızlı gelişen türlerinden birisi olan kültür turizmi kavramı ilgili alanda “miras turizmi, müze turizmi, sanat turizmi, etnik turizm ve dini turizm” gibi başlıklar ile de anılmaktadır (Richards, 1996:23; McKercher vd., 2002:24). Kültür turizmi; bir bölgenin tarihi eserlerini, müzelerini, eski sanat etkinliklerini, yöresel yiyeceklerini ve diğer kültürel çekiciliklerini keşfetmek, araştırmak ve insanlarla sosyal ilişkiler kurarak sosyo-kültürel açıdan gelişmek amacıyla ikâmet edilen yerden başka bir yere gerçekleştirilen seyahatlerin oluşturduğu bir turizm türüdür (Xie ve Xu, 2004:81; Shenoy, 2005:17; Aktaş ve Batman, 2010:374; Lynch vd., 2011:977; Gali-Espelt, 2012:46; Rodzi vd., 2013:413; Hsiao ve Chuang, 2015:2).

Kültür turizmi, çağdaş ve geçmiş kültürlerle ait somut ve somut olmayan doğal ve kültürel değerleri görme, bilgi edinme ve öğrenme amacıyla gerçekleşen ve bununla ilgili ürün ve hizmetlerin tüketilmesine bağlı yapılan seyahatler kapsamında doğrudan ya da dolaylı faaliyetlerin oluşturduğu bir turizm olgusudur (Emir ve Avan, 2010:204; Gülcan, 2010:111). Mbaiwa ve Sakuze (2009:62) tarafından yapılan araştırmada, kültür turizminin, kültürel kaynakların tüketimini gerektirdiği ifade edilmiş ve kültür turizminin yalnızca tarihi ve kültürel mekânların ziyaretinden (kültür turizmine yönelik geleneksel bir bakıştan) ibaret olmadığı ortaya konulmuştur. Hausmann (2007:174) ise kültürel kaynakların tüketiminde, kültür turistlerinin istekli olduğunu ifade etmiş ve bu tüketimin kolaylaştırılması için kültürel miras varlıklarının dikkatli bir şekilde özelleştirilmesi ve gerekli dönüşümlerin yapılması gerektiğini vurgulamıştır.

Kültür turizmi kapsamında seyahat eden turistler, kıyı turizmi kapsamında seyahat eden turistlere göre farklı karakteristik özellikler taşımaktadır (Xie, ve Xu, 2004:81; Kızılırmak ve Kurtuldu, 2005:103; McKercher vd., 2002:30). Nitekim bazı çalışmalarda kültür turizmine katılan turistlerin diğer turizm türlerine katılan turistlere nazaran eğitim düzeyi daha yüksek, daha meraklı, kültürel ve sanatsal etkinliklere karşı daha fazla duyarlı, acelesi olmayıp ziyaret ettiği turistik yerlerde daha fazla zaman ve para harcayabilen, yöre halkıyla kaynaşmaya istekli, gruplar

halinde seyahat edebilen, toplumsal statüsü yüksek kişilerden oluştuğu ortaya konulmuştur (Sdrali ve Chazapi, 2007:62; Özel ve Kozak, 2012:167; Yücel, 2013:21; Azcan, 2013:12; Üsküdar vd., 2014:69).

Turistlerin sahip olduğu ulusal kültür, kültür turizmine yönelik seyahat davranışında da önemli bir rol oynamaktadır (Kim ve McKercher, 2011:146). Taiwan’da kültürel festivallere katılan turistleri seyahat etmeye motive eden kaynakları tespit etmek amacıyla yapılan bir araştırmada, turistlerin başlıca motivasyon kaynağının “gidilen bölgenin kültürünü öğrenmek ve orada yeni insanlarla tanışmak” olduğu sonucuna ulaşılmıştır (Chiang vd., 2015). Ancak aynı konuda Türkiye’de yerli kültür turistleri üzerinde yapılan bir araştırmada ise seyahat motivasyonlarının oldukça farklılık gösterdiği, turistlerin belirlenen gruplardan herhangi birisine genellenemediği ve hiçbir grubun ana motivasyon kaynağında kültürel faktörlerin bulunmadığı tespit edilmiştir (Özel ve Kozak, 2012).

Kültürel çeşitliliğin ve özgünlüğün korunması için bir araç olan kültür turizmi, büyük oranda yerel kimlik ve özgünlüğe dayalıdır (Uslu ve Kiper, 2006:307). Tarsuslugil (2013:15)’e göre, kültür turizminin öncelikli amacı, sahip olunan kültürel değerlerin gelecek nesillere aktarılmasıdır. Bu amacın gerçekleştirilmesi, tarihi çevrenin korunması ve bu çevrede bulunan kültürel değerlerin sürdürülebilir turizme kazandırılmasıyla sağlanacaktır (Abacılar, 2008:14-16). Kodaş ve Eröz (2012:171) ve Çulha (2008:1829) tarafından yapılan araştırmalarda ise kültür turizminin temelinde eski sanat eserlerinin, tarihi yapıların ve onlara ait kalıntıların görülmesi, dini amaçlı seyahatlerin yapılması, kütüphane, yerel mutfak, festival, tiyatro, sinema, müzik ve dans gibi çeşitli kültürel değerlerin keşfedilmesi ve alt kültürlerin tanınması amacı olduğu ifade edilmiştir. Kültür turizmi başlı başına alternatif bir turizm türü olmasıyla birlikte bu turizm türü diğer turizm türlerinin de içine bir şekilde dâhil olmakta veya onların bir parçasını oluşturmaktadır (Emekli, 2004:13; Azcan, 2013:11). Nitekim Gülcan (2010:103), insanlar tarafından gerçekleştirilen seyahatlerin çoğunun kültür turizmi kapsamına girebildiğini savunmuştur. Bu durum, kültür turizminin diğer turizm türleri kapsamına kolaylıkla dâhil olabildiğini göstermektedir.

2.1.3. Kültür Turizminin Önemi

Deniz-kum-güneş temeline dayalı kıyı turizminin yalnızca yaz aylarında yapılıyor olması, insanların turistik taleplerini ülkeler ve destinasyonlar açısından

dört mevsime yaymanın önemini ortaya çıkarmıştır (Sdrali ve Chazapi, 2007:61; Esu ve Arrey, 2009:116). Kültür turizmi, küresel turizmin en geniş çaplı ve en hızlı büyüyen turizm türlerinden birisi olmasının yanı sıra, turizm ve seyahat endüstrisinde önemli bir olgu haline gelmiştir (Liu, 2014:498). Son yıllarda kültür turizmine yönelik talebin uluslararası boyutlarda artmasıyla birlikte birçok ülke, turistlerin nihai destinasyona ilişkin çeşitli gelenek ve görenekleri kavrama ihtiyacını karşılamak amacıyla yoğun biçimde birbirinden farklı kültürel etkinlikler düzenlemektedir. Kültür turizmi, ziyaretçilerin nihai destinasyonun değerlerini, kendine has kültürel varlıklarını ve karakteristik özelliklerini anlayabilmeleri için tam kapsamlı deneyimler sunmaktadır (Chiang vd., 2015:270).

Son yirmi yıl içinde kültür turizmi, alternatif turizmin bir türü olarak önemli ölçüde dikkat çekmektedir. Avrupa Turizm ve Boş Zaman Eğitimi Derneğinin 2007 yılı Kültür Turizmi Araştırma Planı verilerine göre, 1997 ve 2007 yılları arasında turistlerin kültürel seyahatlerinin oranı %17'den %30'a yükselmiştir. Avrupa'daki ulusal ve bölgesel turizm politikalarını inceleyen bir araştırmada, kültür turizminin diğer başlıklarından birisi olan miras turizminin turizm talebine yönelik yeni ve önemli bir alan olduğu ve hükümetlerin, yerel kültürü geliştiren ve turizmin coğrafi ve mevsimsel olarak yayılmasına katkı sağlayan bu turizm türünün gelişmesinde istekli olduğu ileri sürülmüştür (Richards, 1994). Nitekim kültür turizmi, Almanya'da bir "mega-trend" olarak düşünülmekte ve uzmanlar bu alanda uluslararası boyutlarda dikkate değer bir büyüme beklemektedir (Vong, 2013:1). Kültür turizminin diğer bir önemi ise bu turizm türünün hem bir turist aktivitesi hem de bir araştırma odağı olmasıdır (Gnoth ve Zins, 2013:738).

Ülkelerin sahip olduğu turistik değerlerden en uygun şekilde yararlanabilmesi için deniz-kum-güneş gibi kitlesel turizm türüne bağlı kalmayarak alternatif turizm türlerine yönelmesi gerekmektedir (Ryan, 2002:953; Salazar, 2012:10). Günümüzde doğal ve kültürel çekiciliklerin ticari kaygılar taşımayarak korunduğu, yerel toplumun dikkate alındığı, toplumsal çatışmaların engellendiği, yerel halkın turizmden gelir sağladığı, çevreye duyarlı, kültür turizminin de içerisinde dâhil olduğu alternatif turizm türlerinin önemi gittikçe artmaktadır (Kervankıran, 2014:134). Bu bağlamda alternatif turizm türleri kitle turizmine rakip olarak değil, onun bir alternatifi, sürdürülebilir turizm anlayışı içerisinde bir tamamlayıcısı olarak düşünülmelidir (Uluçeçen, 2011:34-35). Yapılan bir araştırmada, Türkiye'ye dinlenme amacıyla gelen yabancı ziyaretçilerin yaklaşık üçte birinin tercih ettiği

Antalya şehrinde turizmin yayla turizmi, dağ turizmi, kırsal turizm, av turizmi ve mağara turizmi gibi turizm türleri ile zenginleştirilebileceği ve böylelikle turizm sezonunun bütün bir yıla yayılması sağlanarak elde edilen gelirlerin artırılması ile birlikte turizmde sürdürülebilirliğin de sağlanacağı vurgulanmıştır (Üsküdar, 2012:12).

Geçmiş medeniyetlere ilişkin kalıntılarla birlikte yaşam tarzları, festivaller, müzik ve eğlence türleri, el sanatları ile geleneksel yiyecek ve içecekler kültür turizminin en önemli ürünleri arasındadır (Alberti ve Giusti, 2012:262-263). Ancak her kültürel ürün, müze ya da tarihi bir alan belirgin bir turizm çekiciliği oluşturmayabilir. Kültürel çekiciliği turistik ürün haline getirebilmek için ileri düzeyde planlama, tanıtım ve pazarlama çalışmalarının yapılması gerekmektedir (Tapur, 2009:474). Turizm arz potansiyelinin yüksek olduğu doğal, tarihi ve sosyo-kültürel çekiciliklere sahip ülkeler, bu çekicilikleri planlı bir şekilde koruyarak kullanmaya daha fazla önem göstermekte ve turizmde ürün çeşitliliğini sağlayacak alternatif turizm aktivitelerine yönelmektedir (Çeken vd., 2012:11). Bunun sonucunda insanlar, yalnızca dinlenme amaçlı seyahat etmenin yanı sıra dinlenirken öğrenme ve başka medeniyetlerin kültürel değerlerini tanıma gibi çeşitli amaçlarla alternatif turizm türlerinden birisi olan (Hausmann, 2007:174; Üsküdar vd., 2014:68; Kervankıran, 2014:135) kültür turizmine yönelmektedir (Lynch vd., 2011:977; Rotich, 2012:215). Nitekim düzenlenen kültürel tur aktiviteleri, turistlere farklı kültürleri tanıması için imkân sağlamaktadır (McKercher vd., 2002:29). Bu nedenle, tarihi ve kültürel varlıkları ile ön plana çıkan bölgelerde yapılacak tanıtım ve pazarlama faaliyetleri, ilgili bölgenin sahip olduğu tarihi ve kültürel varlıkların hedef kitlenin karar sürecinde etkin bir rol oynaması bakımından büyük önem taşımaktadır (Emir ve Avan, 2010:207).

Kıyı turizminde, yayla turizminde ya da kırsal turizmde yapılan tüm aktivitelerin içerisinde kültürel unsurlar bulunmaktadır. Bu turizm türleri kapsamında gerçekleşen aktiviteler, sunulan yemekler ve müzikler, görülen kıyafetler ya da kültürler arası etkileşimler kültür turizminin önemini gündeme getirmektedir (Emekli, 2004:13). Nitekim turizm sektörü, birinci derecede doğal, kültürel ve tarihi kaynaklara bağlı olarak varlığını sürdürmektedir (Saruhan, 2012:33). Xie ve Xu (2004) tarafından yapılan araştırmada, Çin'in başkenti Pekin'de bulunan 1710 farklı doğal ve tarihi mekânın 1607'sinin (%94) kültürel çekim noktası kapsamında

değerlendirildiği ve bu oranın da Çin kültürü ve turizmi açısından önemli bir rakam olduğu ifade edilmiştir.

Doğal ve kültürel kaynaklar, hem bir pazarlama aracı olmakta hem de turistlerin öncelikli ziyaret amacını oluşturmaktadır (Kervankıran, 2014:134). Nitekim Liu (2014), günümüzde birçok Avrupa ülkesinin son yıllarda gittikçe artan rekabetçi turizm pazarında karşılaştırmalı üstünlük sağlamak ve küreselleşme karşısında yerel bir farklılık oluşturmak amacıyla aktif olarak kültürel etkinlik tabanlı stratejiler geliştirmekte olduğunu vurgulamıştır.

Dünya Turizm Örgütü'ne göre, dünya genelindeki tüm turizm turlarının %37'sinin kültür turizmi kapsamında bulunduğu ve talebin her yıl %15 oranında arttığı tahmin edilmektedir. Turizmin toplam talep artışının yaklaşık %3-4 olduğu göz önüne alındığında, kültür turizminde gözlenen bu artış hızının, ekonominin canlandırılmasında, kültürel imkânların oluşturulmasında ve kültür arz kaynaklarına sahip ülkelere yatırımların artırılmasında son derece önemli bir etken olduğu ifade edilebilir (Sezer, 2010:39). Son yıllarda sürekli gelişmekte olan kültür turizminin, bir destinasyonun kendine has kültürel çekiciliklerinin tanıtımı yoluyla destinasyon imajını geliştirmesi, rekabet avantajını artırması ve turizm portföyünü çeşitlendirmesi gibi bazı avantajları bulunmaktadır (Alberti ve Giusti, 2012:261; Vong, 2013:1). Bununla birlikte kültür turizminin arz kaynağı ülkelere sağladığı çeşitli avantajlardan bazıları şu şekilde sıralanabilir (Özdamar, 2011:36):

- Ülkelerin sahip olduğu doğal ve kültürel değerleri korumaktadır.
- Gelir ve istihdam sağlayıcı etkisiyle ekonomik geri kalmışlığı azaltmaktadır.
- Konaklama tesislerinin doluluk oranlarını artırmaktadır.
- Turizmi bütün bir yıla yaymaktadır.
- Turizm ile işbirliği içinde olan sektörlerin kazançlarını artırmaktadır.
- Daha çevreci turizm etkinliklerinin düzenlenmesini sağlamaktadır.
- Yerli veya yabancı kaynaklı turizm yatırımlarını artırmaktadır.
- Turist deneyimlerine ekstra değer kazandırarak daha fazla harcama yapabilen zengin turistleri bölgeye çekebilmektedir.

Kültür turizmi, ülkelere sağladığı maddi kazancın yanı sıra, kültürel değerlerin korunması ve sürdürülebilir turizmin geliştirilmesi açısından da son derece önemli bir turizm türüdür (Yang, 2011:320; Tarsuslugil, 2013:19-21; Azcan, 2013:1;

Ablak vd. 2014:172-173). Bir ülkede turizm gelirlerinin artırılmasına, destinasyon rekabet avantajının sağlanmasına ve toplumdaki genel kültür seviyesinin yükseltilmesine yönelik yıl içinde dört mevsim talep görebilecek bir turizm türü olan kültür turizmi, sürdürülebilir turizm anlayışı içerisinde kıyı turizmi gibi diğer turizm türlerine nazaran çevreye ve kültürel değerlere karşı daha fazla duyarlıdır (McKercher ve Ho, 2006:473; Donlon vd., 2010:31; Liu ve Lin, 2011:364-365; Kouri, 2012:66; Tao Yan ve Zhu, 2013:417; Hsiao ve Chuang, 2015:2). Ancak yapısı itibariyle kültürel varlıkları korumaya imkân sağlayan kültür turizmi, uygun bir biçimde yönetilmediği takdirde bu kültürel varlıkların zarar görmesine ve sonraki kuşaklara taşınamamasına neden olabilmektedir (Richards, 1996:53; Rotich, 2012:216; Liu ve Chen, 2015:501). Uslu ve Kiper (2006:306), kültürel değerlerin korunmasında ve yaşatılmasında birçok kişinin ve kuruluşun (yerel halk, sivil toplum, devlet, turizm sektörü vb.) etkisinin olduğunu vurgulamıştır.

Kültür turizminin uygun bir biçimde yönetilmesine yönelik bölgelerin turizm kaynaklarını kullanarak geliştirilmesi planlanırken, kültürel değerlerin tahrip edilmemesi ve korunmasına ilişkin gerekli tedbirlerin sektör paydaşları tarafından dikkate alınması gerekmektedir (Ying ve Zhou, 2007:96-97). Günümüz turizminde kültürel sürdürülebilirliğin sağlanmasında en önemli unsurlardan birisi olan turist rehberleri, turistlerin bir kültür hakkında deneyim kazanması, o kültürü anlaması, yaşaması ve hissetmesi gibi önemli görevler üstlenmektedir (Toker, 2011:1-2). Toplumlar arası diyalogu kolaylaştıran turist rehberleri, kültürel değerlerin korunmasında ve sürdürülmesinde de büyük bir rol üstlenmekte ve turist davranışlarını yönlendirerek uzun vadede kültürel değerlerin korunmasına ve sürekliliğinin sağlanmasına yardımcı olabilmektedir (Zengin ve Eker, 2014). Ayrıca kültürel varlıkların zarar görmesini ve değer kaybetmesini engellemek amacıyla bölge turizminden elde edilen gelirlerin bir kısmı, bölge halkına yönelik sosyal projelerin geliştirilmesi ve uygulanması doğrultusunda kullanılabilir (Yücel, 2013:22). Çünkü bölge halkının ve yerel paydaşların yaşayış biçimleri ile kültürel geleneklerini koruması ve bunların çeşitliliğini sağlayarak gelecek nesillere taşıması, kültür turizminin sürdürülebilirliği açısından büyük önem arz etmektedir (McKercher ve Ho, 2006:475; Uslu ve Kiper, 2006:307).

Yüzyıllar boyunca birçok uygarlığa ev sahipliği yapan ve farklı uygarlıkları bünyesinde barındırarak zengin bir kültürel mirasa ev sahipliği yapan Türkiye, kültür turizmi potansiyeli açısından oldukça zengin değerlere sahiptir (Uygur ve Baykan,

2007:45). Ülkemizin yedi coğrafi bölgesinden her biri, doğal güzellikleri ve kültürel çekicilikleri ile ayrı bir öneme sahiptir. Her bölgenin sahip olduğu kendine özgü bu kültürel yapı, turizm için önemli bir avantaj oluşturmaktadır. Ülkemiz, birçok ülkeden daha zengin kültürel değerlere sahip olmasına rağmen kültür turizminde istenen seviyeye ulaşamamıştır. Bu durum, yapılan tanıtım ve pazarlama çalışmalarında yalnızca kıyı turizmine ağırlık veriliyor olmasından kaynaklanmaktadır (Çulha, 2008:1828). Sezer (2010:37) tarafından yapılan araştırmada, tur operatörleri tarafından Türkiye tanıtımı kapsamında hazırlanan broşürlerin büyük bir kısmında deniz-kum-güneş üçlüsünün işlendiği ortaya konulmuştur. Öte yandan her şey dahil konaklama yapısı içinde bulunan bir deniz-kum-güneş turistinin otelden dışarıya çıkmasına ihtiyaç bırakmayan kendine yeter hizmetleri ve bu turist tipinin ekonomik gelirinin düşük olması, çevre ve kültür turlarına yönelik talebin azalmasına neden olmaktadır (Kervankıran, 2014:134; Üsküdar vd., 2014:68). Bu nedenle, Türkiye'ye gelen yabancı turistlerin yarısından fazlasını oluşturan ve asıl amacı gezi ve eğlence olan bu grubun kültürel ürünlere ilgisi sınırlı düzeyde kalmaktadır. Bu yüzden yerel halk da bu durumdan etkilenmekte ve kendi kültürel ürünlerini korumada isteksiz hâle gelmektedir (Gülcan, 2010:107). Kültürel mirasın korunması ve turizm amaçlı kullanılmasında yerel halkın algı ve tutumlarının belirlenmesi amacıyla Okuyucu ve Somuncu (2012:38) tarafından yapılan araştırmada, turizmin genellikle doğal ve kültürel anlamda hassas alanlarda geliştiği tespit edilmiş ve yerel halkın turizme karşı tutum ve düşüncelerinde çevresel değerler ile ekonomik gelişimin birbirine bağımlı olduğu durumunun dikkate alınması gerektiği vurgulanmıştır. Sonuç olarak ülkemizde kültür turizmi, yalnızca müze ve ören yeri ziyaretleri ile sınırlandırılmayıp, yerel el sanatlarının canlandırılmasından, çeşitli yöresel yiyeceklerin ve içeceklerin sunulmasına ve yerel geleneklerin uygun bir şekilde sergilenmesine kadar geniş bir yelpaze içinde düşünülmelidir (Emekli, 2004:14). Bu doğrultuda Türkiye'nin kültür turizminden elde ettiği toplam gelirin artacağı ifade edilebilir.

2.1.4. Kültür Turizminin Sınıflandırılması

Kültür turizmi oldukça geniş bir içeriğe sahiptir. Kültür turistleri, müzeler, festivaller, heykeller gibi kültürel değerlere sahip varlıkları tanımak ve sosyo-kültürel açıdan gelişmek amacıyla gerçekleştirmiş oldukları seyahatlerle kültür

turizmine katılmaktadır (Süklüm, 2006:39; Uygur ve Baykan, 2007:34). Kültür turizminin sınıflandırılmasına ilişkin bilgiler Tablo 2.1’de verilmiştir.

İlgili tablo incelendiğinde, kültür turizminin yüksek kültürel öğeler içeren seyahatler, halk kültürü ve popüler kültür öğelerini içeren seyahatler ve etnik kültür öğelerini içeren seyahatler olmak üzere üç başlıkta sınıflandırıldığı görülmektedir. Yüksek kültürel öğeler içeren seyahatler kapsamında bulunan kültürel çekicilikler arasında müzeler, sergiler, görsel sanatlar, tarihi yerler, tiyatro, edebiyat, bilim ve teknoloji merkezlerinin yer aldığı görülürken; halk kültürü ve popüler kültür öğelerini içeren seyahatler kapsamında film, eğlence, spor, kitle iletişim araçları, alışveriş, etkinlikler, yemek, ürün, el sanatları ile gelenek ve göreneklerin yer aldığı görülmektedir. Etnik kültürel öğeleri içeren seyahatler kapsamında bulunan kültürel çekiciliklerin ise yerel dil, eğitim, ulaşım, din, giyim, süsleme ve yerel lehçeyi içerdiği görülmektedir. Bir turist, kültür turizmi kapsamında yalnızca yüksek kültürel öğeler içeren veya halk ve popüler kültür öğelerini içeren kültürel seyahatlere katılabildiği gibi gerçekleştirdiği seyahatlerde her üç kültür turizmi türünü de tercih edebilmektedir.

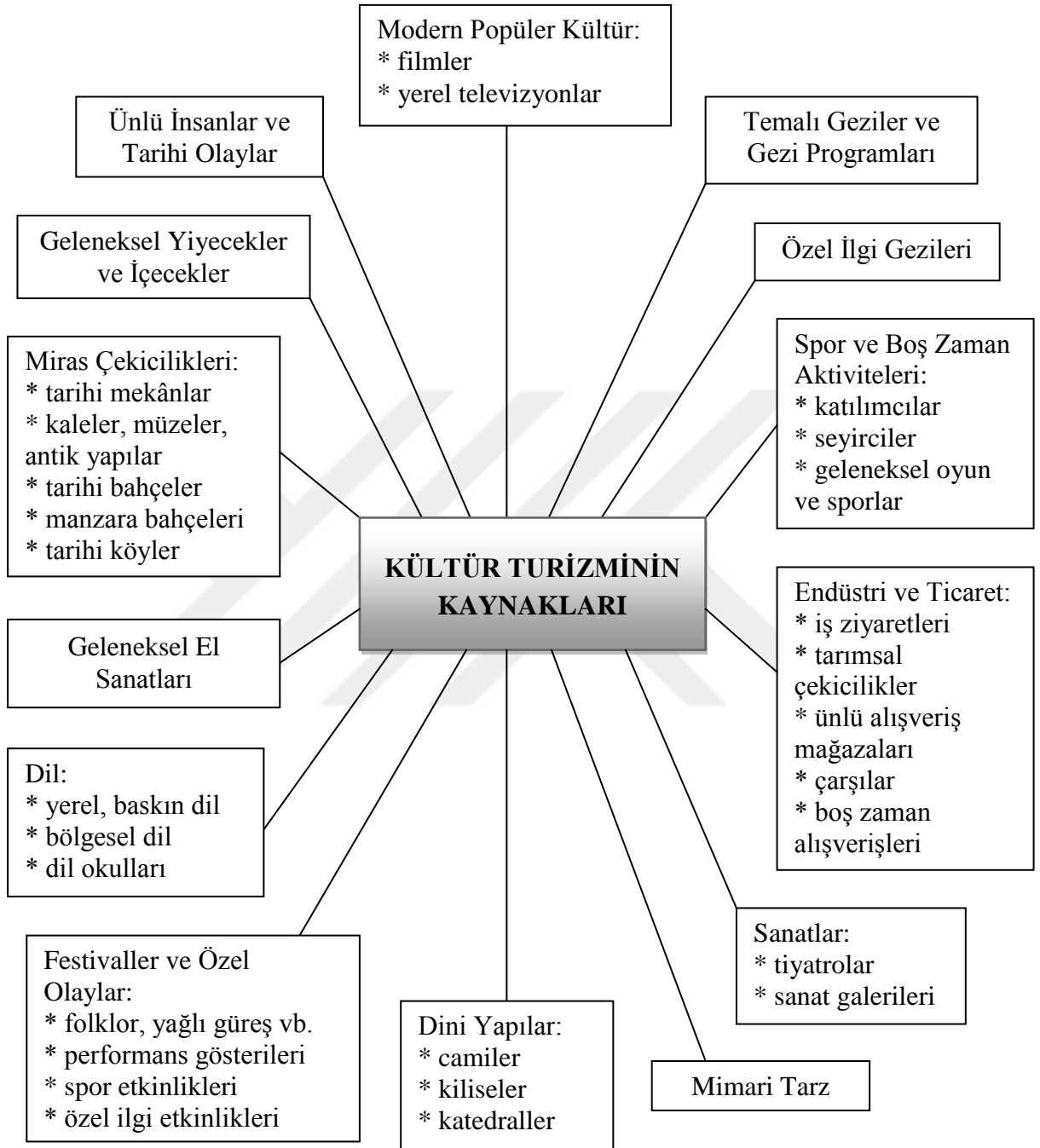
Tablo 2.1. Kültür Turizminin Sınıflandırılması (Fagence, 2003:57)

Kapsam	Kültürel Çekicilikler
Yüksek kültürel öğeler içeren seyahatler	Müzeler, sergiler, görsel sanatlar, tarihi yerler, tiyatro, edebiyat, bilim ve teknoloji merkezleri
Halk kültürü ve popüler kültür öğeleri içeren seyahatler	Film, eğlence, spor, kitle iletişim araçları, alışveriş, etkinlikler, yemek, ürün, el sanatları, gelenek ve görenekler
Etnik kültürel öğeler içeren seyahatler	Dil, eğitim, ulaşım, din, giyim, süsleme, lehçe

2.1.5. Kültür Turizminin Kaynakları

Kültür turizminin kaynaklarını oluşturan kültürel çekicilik öğeleri önemli düzeyde çeşitlilik arz etmektedir. İlgili kültürel çekicilik öğelerini oluşturan başlıklar Şekil 2.1’de ayrıntılı olarak görülmekle birlikte bu başlıkları: Modern kültür, miras çekicilikleri, festivaller ve özel olaylar, yerel dil, yerel el sanatları, inanç merkezleri (camii, kilise, katedral vb.); mimari yapılar (müzeler, saraylar vb.); sanatsal faaliyetler, spor ve boş zaman faaliyetleri, özel ilgi seyahatleri, geleneksel yiyecek ve içecekler, temalı geziler ve etkinlikler, tarihi olaylar ve ünlü insanların oluşturduğu

ifade edilebilir (Esu ve Arrey, 2009:118; Stylianou-Lambert, 2011:405; Şahin, 2012:13; Üsküdar vd., 2014:70).



Şekil 2.1. Kültür Turizminin Kaynakları (Swarbrooke, 1999:306)

2.1.6. Kültür Turizminde Kültürel Varlıklar ve Önemi

Geniş bir ürün sınıfının bileşimi olarak düşünülebilen kültür turizmi, bir dizi kültürel turizm ürününün bir araya gelmesiyle meydana gelmektedir (McKercher vd., 2002:24; Üsküdar, 2012:12; Bujdoso vd., 2015:314). Kültürel varlık olarak da

adlandırılan bu ürünler kültür turizmi açısından geniş bir çeşitlilik arz etmektedir (Kaplan, 2011:17). Kültür turizmine dâhil olan ürünün ana öğelerini; kültürler arası benzerlik ve farklılıkları yansıtan, kimi zaman sınırlı bir coğrafyaya kimi zaman da coğrafi sınırlardan bağımsız şekilde bölge insanlığına ait olan somut ve soyut varlıklar oluşturmaktadır (Kouri, 2012:68; Shishmanova, 2015:247). Somut kültürel miras olarak nitelendirilen varlıklar, anıtlar, yapı toplulukları ve sit alanlarıdır. Soyut kültürel miras ise, gösteri sanatları, doğa ve evrenle ilgili bilgi ve uygulamalar, el sanatları geleneği ve sözlü geleneklerde (destan, masal, fıkra vb.) görülmektedir (Üsküdar vd., 2014:68). Diğer bir ifadeyle, insanın ürettiği tüm araç ve gereçler, yapılar ve teknolojiler somut kültür varlıklarına; yine insanın ürettiği bütün anlamlı değerler, davranışlar ve kurallar ise somut olmayan kültür varlıkları kapsamına dâhil edilmektedir (Gülcan, 2010:103).

Kültür varlıkları, 2863 Sayılı Kültür ve Tabiat Varlıklarını Koruma Kanununda; “tarih öncesi ve tarihi devirlere ait bilim, kültür, din ve güzel sanatlarla ilgili bulunan veya tarih öncesi ya da tarihi devirlerde sosyal yaşama konu olmuş bilimsel ve kültürel açıdan özgün değer taşıyan yer üstünde, yer altında veya su altındaki bütün taşınır ve taşınmaz varlıklar” şeklinde tanımlanmıştır (T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı, 1983:5879). Etnografya müzeleri, açık hava müzeleri, araştırma ve eğitim müzeleri taşınır kültür varlıkları kapsamına alınırken kentler, kent parçaları, her türlü anıtsal mimari ve konut mimarisi, peyzaj gibi öğelerin yanında, toplumların yaşamında önemli olaylara tanıklık etmiş mekânlar ise taşınmaz kültür varlıkları kapsamına alınmaktadır (Üsküdar, 2012:6).

Kültür varlıkları kapsamında yörenin tarihini yansıtan, günümüze kadar gelmiş cami, han, hamam, mescit, çeşme, kervansaray gibi yapılar ve eserler, yörede yaşamış kültür ve medeniyetlerden bugüne ulaşmış antik kentler, festivaller, özel gün kutlamaları, yöresel el sanatları ve yöresel yiyecekler gibi yerel kültürü yansıtan ürünler değerlendirilmektedir (McKercher ve Ho, 2006:474; Hernandez-Mogollon vd., 2014:94). Kısacası, insan emeğiyle şekillenmiş ve diğer insanların merakını çekebilecek obje ve olaylar, kültürel varlık kapsamına alınabilmektedir (Richards, 1996:24; Öter ve Özdoğan, 2005:128; Gali-Espelt, 2012:48).

Kültürel varlıklar, insanların turistik seyahatler gerçekleştirmesine yönelik motivasyon oluşturan unsurlardır (Hausmann, 2007:176). Farklı kültürleri tanımak ve öğrenmek amacıyla seyahat eden turistler tanıdıkları kültürlerden etkilenmekte ve bu kültürlerden bir parçayı da beraberlerinde yaşadıkları yerlere götürerek kültürler

arası zenginliğin artmasını sağlamaktadır (Donlon vd., 2010:30). Ülkelerin sahip olduğu tarihi eserler, arkeolojik kalıntılar ve diğer kültürel çekicilikler ülkeler için önemli bir turizm potansiyeli oluşturmaktadır. Diğer yandan her toplumun kendine özgü bir kültürü olduğundan bir toplumun görülmeye değer yaşantısı, gelenekleri, görenekleri veya adetleri de önemli birer turizm potansiyeli oluşturmaktadır. Çünkü bu kültürel unsurlar insanları turistik seyahatlere katılmaya teşvik etmektedir (Çelik, 2012:14). Kurtar ve Somuncu (2013:45)'ya göre, son yıllarda kültür turizminin ön plana çıkması ile tarihi mekânlara olan ilgi ve koruma artmakta ve insanlar eskiye ait olanı görmek, öğrenmek ve hissetmek amacıyla bu mekânları ziyaret etmektedir. Yine aynı yazara göre bu ziyaretlerde kültürel varlıkların rolü son derece önemlidir.

Dünya genelinde tarihi ve kültürel varlıklar, özellikle turizm faaliyetlerinin gelişimine paralel olarak günden güne önem kazanmaktadır (Mustafaoğlu, 2015:41). Kültür varlıkları yakın bir döneme kadar, kültürel değerlerinden ziyade ekonomik nedenlerle ön planda tutulmaktaydı. Ancak günümüzde bu varlıkların kültürel mirasa olan katkısı ve bunların gelecek kuşaklara aktarılması ihtiyacı daha baskın bir hâl almıştır (Akca, 2015:4). Turizm sektörü açısından vazgeçilmez bir özelliğe sahip olan kültürel varlıklar, o ülke açısından tanıtımı yapılan birer turizm çekiciliği olarak düşünülmelidir (Du Cros ve McKercher, 2014:116). Turistik ürüne dönüştürülebilecek potansiyel birer kaynak niteliğinde bulunan kültürel varlıklar, bir ülkenin sahip olduğu en zengin ve önemli kültürel sermayesidir (Uygur ve Baykan, 2007:34; Liu ve Chen, 2015:507). Bashi (2015) tarafından yapılan araştırmada, Arnavutluk'un sahip olduğu kültürel varlıkların, turizmden yararlanmak ve farklı ülkelerden insanları çekebilmek için ana ekonomik kaynak olduğu ve bu varlıkların korunarak gelecek nesillere aktarılması gerektiği vurgulanmıştır.

Uluslararası önem taşıyan ve bu nedenle takdir edilmeye ve korunmaya değer doğal oluşumlara ve tarihi anıtlara UNESCO tarafından "Dünya Kültürel Miras Kaynakları" statüsü tanınmaktadır (Khlaikaew, 2015:1294). Bu kapsamda UNESCO, bütün insanlığın ortak mirası olarak kabul edilen evrensel değerlere sahip kültürel ve doğal varlıkları dünyaya tanıtmak, toplumda söz konusu evrensel mirasa sahip çıkacak bilinci oluşturmak ve çeşitli sebeplerle bozulan, yok olan kültürel ve doğal değerlerin yaşatılması için gerekli işbirliğini sağlamak amacıyla faaliyet göstermektedir (www.unesco.org.tr). 2014 yılı itibariyle, UNESCO Dünya Miras Listesine kayıtlı 1007 adet kültürel ve doğal varlık bulunmakta olup bunların 779'u kültürel, 197'si doğal, 31'i ise hem kültürel hem doğal varlık statüsündedir. Ayrıca

her yıl gerçekleşen “Dünya Miras Komitesi” toplantıları ile bu sayının artırılmasına yönelik çeşitli çalışmalar yapılmaktadır (www.kulturvarliklari.gov.tr). Türkiye’de ise UNESCO Dünya Kültür Miras Listesine alınmış 15 adet doğal ve kültürel varlık bulunmaktadır. Bu varlıkların adları, buldukları şehirler ve listeye giriş tarihleri Tablo 2.2’de verilmiştir (www.kdk.gov.tr).

Tablo 2.2. Dünya Miras Listesinde Bulunan Türkiye’deki Doğal ve Kültürel Varlıklar (www.kdk.gov.tr)

Listeye Giriş Tarihi	Kültür Varlığının Adı	Bulunduğu Şehir
1985	Divriği Ulu Camii ve Darüşşifası	Sivas
1985	Göreme Milli Parkı ve Kapadokya	Nevşehir
1985	İstanbul’daki Tarihi Yerler	İstanbul
1986	Hattuşaş (Boğazköy) Hitit Başkenti	Çorum
1987	Nemrut Dağı	Adıyaman
1988	Pamukkale-Hierapolis Milli Parkı	Denizli
1988	Xantos-Letoon	Antalya-Muğla
1994	Tarihi Safranbolu Şehri	Karabük
1998	Truva Antik Kenti	Çanakkale
2011	Selimiye Camii ve Külliyesi	Edirne
2012	Neolitik Dönem Çatalhöyük Kalıntıları	Konya
2014	Cumalıkızık Köyü	Bursa
2014	Bergama Çok Katmanlı Kültürel Peyzaj Alanı	İzmir
2015	Diyarbakır Surları ile Hevsel Bahçeleri	Diyarbakır
2015	Efes Antik Kenti	İzmir

Kültür turizminin özel bir biçimini oluşturan kültür kaynaklı etkinlik turizmi ise son yıllarda dikkate değer boyutlarda büyümektedir. Turizmin gelişimi için bu etkinlikler, giderek büyüyen rekabetçi turizm pazarında ürün farklılaştırma sorununa genel bir çözüm olarak görülmektedir. Kültür kaynaklı etkinlikler, bir turizm destinasyonu olarak bölgenin imajını yükseltmek için ulusal ve uluslararası bir tanıtım faktörü olarak sunulabilmektedir. Ayrıca etkinlikler, yerel ve bölgesel pazar için çeşitli rekreasyon (eğlenme-dinlenme) deneyimleri oluşturabilmektedir (Liu, 2014:499). Küresel Turizm Etiği ilkelerine göre, turizm etkinliklerinin geleneksel kültür ürünleri ve eserlerinin bozulmaması ve bu değerlerin standartlaşmaması için onları zenginleştirecek şekilde planlanması gerektiği vurgulanmaktadır (Uslu ve

Kiper, 2006:306). Yapılan ilgili açıklamalar kültürel varlıkların turizm sektörü açısından önemini ortaya koymaktadır.

2.1.6.1. Kültürel Varlıklar Kapsamında Geleneksel Yiyecekler ve Turizm Sektörü Açısından Önemi

Gelenekler, kültürel kimlikte önemli bir rol oynayan bir kuşaktan diğerine genellikle sözlü aktarım yoluyla öğrenilmiş alışkanlıklar veya inanışları kapsamaktadır. Her kültür, etnik grup veya bölge kendine has geleneklere sahip olmakla birlikte dini gelenekler gibi bazı gelenekler farklı kültürler, etnik gruplar veya bölgelere göre benzerlik gösterebilmektedir (Weichselbaum vd., 2009:2). Geleneksel kavramı, kuşaklar arası aktarım yoluyla en az 25 yıllık bir zaman süresi içerisinde toplum içinde kanıtlanmış alışkanlıkları, davranışları ve genel yaşam tarzının oluşturduğu faaliyetleri ifade etmektedir (www.adam-europe.eu). Bessi ere (1998:26) tarafından yapılan araştırmada geleneksel kavramı, bir grubun veya toplumun geçmiş ve gelecek arasında sürekli li ğin sa ğ lanması amacıyla kabul etti ğ i kavramlar, çeşitli semboller, teknik bilgiler, tutum ve davranışlar gibi ögelerin oluşturdu ğ u bir bütün şeklinde tanımlanmıştır. Bireyleri toplum içerisinde birbirleriyle uyumlu kılan, birlikte yaşamanın sonucunda ortaya çıkan ortak davranışların oluşturdu ğ u kültür kavramının belli başlı unsurlarından birisini de geleneksel yiyecekler oluşturmaktadır (Csap , 2012:202; Bujdoso vd., 2015:308).

Co ğ rafi açıdan bir bölge veya yöreye özgü, şöhretini o bölge veya yöreye ait do ğ al koşullarla bölgesel özelliklerin oluşturdu ğ u bilgi, deneyim ve geleneklerden alan ve üretildi ğ i yöreye özgü lezzet, koku ve bileşen özelliklerine sahip ürünler olan geleneksel yiyecekler, toplumun yeme-ieme kültürünün önemli bir parçasını oluşturmaktadır (Bessi ere, 1998:25; Schneider ve Cerito ğ lu, 2010:30-31). Karaca vd. (2015:4)'ne göre, yeme-ieme kültürü, destinasyon ürün portföyünü oluşturan en önemli ürünlerden birisi olmakla birlikte birincil ya da ikincil seyahat teması olarak da düşünülmektedir. Turizm sektörünün birincil b t nleyicisini yiyecek ve içecek faaliyetlerinin oluşturdu ğ u ise genel bir görüştür (Kesici, 2012:34).

Bir toplumda beslenme ihtiyaının karşılanmasına yönelik o topluma özgü damak tadını yansıtan, genellikle toplumdan topluma farklılıklar gösteren ve toplum kültürünün bir parçası olan birçok geleneksel yiyecek bulunmaktadır (Aworh, 2008:1; Kızıldemir vd., 2014:192). Geleneksel yiyecekler, üretimlerinde kullanılan hammaddeler ve geleneksel üretim yöntemleri ile kültür, tarih ve yaşam tarzını

anlatan geleneksel bir karaktere sahip olan ve bu özellikleri nedeniyle farklı yörelerde üretilerek benzerlerinden farklılık gösteren ürünlerdir (Kuşat, 2012:263). Hatipoğlu vd. (2013:6)'ne göre geleneksel yiyecekler, bir yöre veya bölgede insanların uzun yıllar birlikte yaşamaları sonucunda gelenek haline gelen genellikle toplumsal bir olay sonucunda kültüre yerleşen yöre halkı tarafından diğer yiyeceklerden üstün tutulan ve daha çok özel günlerde tüketilen ürünlerdir. Vanhonacker vd. (2010:453)'ne göre geleneksel yiyecekler, belirli kutlamalarda ve/veya mevsimlerde sıklıkla tüketilen; bir nesilden diğerine aktarılan gastronomik mirasa uygun olarak üretilen bir ülke, bölge veya belirli bir yerel alan ile ilişkilendirilen ve duyuşal özellikleri nedeniyle ayırt edilebilir bir üne sahip olan gıda ürünleridir.

Bilimsel açıdan ele alındığında, geleneksel yiyeceklerin yalnızca sağlık ve beslenmeyle ilgili bir konuyu oluşturmadığı, aynı zamanda insan ekolojisi ve kültürel öğelerle ilgili bir hususa sahip olduğu görülmektedir (Kroon ve D'Antuono, 2013:3403; Ardabili vd., 2011:826). Geleneksel yiyecek ve içeceklerin tarihsel süreç içerisinde gelişiminden itibaren tüm özelliklerinin ayrıntılı olarak anlaşılması, uygulanması ve geliştirilerek günümüz şartlarına göre düzenlenmesine yönelik çalışmaları kapsayan bir bilim dalı olan "gastronominin" çoğu zaman kimya, biyoloji, edebiyat, tarih, antropoloji, tarım, felsefe ve sosyoloji bilimlerinden bir anlayış ve değerlendirme içerdiği ifade edilmektedir (Gökdeniz vd., 2015:15). Bu bağlamda disiplinlerarası ve çok boyutlu bir alan olan gastronomi kavramı, 'yiyecek-içecek kültürünün bilim ve sanata dönüşmesi' şeklinde tanımlanabilir (Kesici, 2012:35). Gastronominin amacı; mümkün olan en iyi beslenme imkânlarını sunarak insanı korumak ve hayattan tat almasını sağlamaktır (Kılıç, 2010:7).

Bir destinasyondaki yiyecek-içecek çeşitliliği veya tesislerin üretim ve coğrafik faktörler de dahil olmak üzere genel yiyecek-içecek durumundan destinasyonun gerçeğe dayalı yerel kültürünün yapısal özellikleriyle iletişim halinde olmasına kadar uzanabilen gastronomi turizmi ise ülke ekonomisi içerisinde son derece önemli bir yere sahip olan turizmin en hızlı gelişim gösteren türlerinden birisidir (Seyitoğlu ve Çalışkan, 2014:24; Karaca vd., 2015:3). Bu kapsamda gastronomi turizmi içerisinde geleneksel yiyeceklerin son derece önemli birer çekicilik unsuru oluşturduğu ifade edilebilir.

Geleneksel yiyeceklere yönelik özel ilgisi bulunan gastronomi turistlerinin %70'i, ziyaret ettikleri bölgelere özgü çeşitli geleneksel yiyecekleri ve yemek

tariflerini, aileleri ve arkadaşları ile paylaşmak üzere devamlı ikâmet ettikleri yerlere götürmek istemektedir. Bu bağlamda, yöre veya bölge ekonomisinin canlanmasında dolaylı bir katkısı bulunan geleneksel yiyeceklerin turizm sektörü açısından önemi ortaya çıkmaktadır (Shenoy, 2005:17; Marzella, 2008:4). Uslu ve Kiper (2006:308) tarafından yapılan araştırmada, Ankara Beypazarı ziyaretçilerinin geleneksel yiyecekleri tatmak ve üretim biçimlerini görmek amacıyla kültürel turizm aktivitelerine katıldığı tespit edilmiştir.

Hızla değişen tüketim alışkanlıkları ile birlikte turizmde kültürel ve geleneksel değerlerin ön plana çıktığı günümüzde, geleneksel yiyeceklerin korunması ve geliştirilmesi, turizm sektörüne ve ülke tanıtımına önemli katkılar sağlamaktadır. Geleneksel yiyeceklerin tescillenmesi, tanıtılması ve turizm ürününe dönüştürülmesinde ‘coğrafi işaretleme’ önemli bir yöntemdir. Coğrafi işaretler, bir ürünün, belirli bir ülke, bölge ya da yöreyle bağlantısını anlatan sembollerdir. Coğrafi işaretleme yoluyla bir bölgeye ait geleneksel gıda ürünleri tescillenerek taklitlerine karşı yasal açıdan korunabilmektedir (Yenipınar vd., 2014:13-14). Geleneksel yiyeceklerin korunması kültürel mirasın, üreticilerin ve tüketicilerin korunmasına da imkân sağlamaktadır (Kroon ve D’Antuono, 2013:3403).

Geleneksel yiyecek ürünlerinin, yerel olarak otantik (orijinal, geleneksel) üretim sürecinde üretildiği ve bu ürünlerin birçok ülke açısından yiyecek üretiminde önemli bir pay teşkil ettiği ileri sürülmektedir (Banterle, 2008:9). Tüketiciler tarafından genellikle bölgesel kimlik ve duyuşsal kalite ile bağlantılı olarak kabul edilen geleneksel yiyecek ürünleri, ülke kültürü, kimliği ve mirasının önemli bir bölümünü oluşturmaktadır (Guerrero vd., 2009:345).

Ülkeler açısından kültürel mirasın en önemli unsurlarından birisi olan geleneksel yiyeceklerin korunması ve bunların tüketiminin geniş kitlelere yayılmasına yönelik çabalar artış göstermektedir. Böylece küresel boyutta ortaya çıkan ekonomik, sosyal ve kültürel değişimler, yerli ve yabancı kaynaklı potansiyel talebin geleneksel yiyeceklere doğru kaymasını sağlamaktadır. Ancak insanların yaşam standartlarında meydana gelen iyileşme ve yükselme, doğal ve otantik ürünlere olan ilgiyi artırarak ülkelerin ve bölgelerin geleneksel ürünlere yönelik üretimi yeniden gözden geçirmelerini gerektirmektedir (Kuşat, 2012:263). Çünkü bir toplumun kültürünü ve yaşam biçimini yansıtan ve bir destinasyonun tanıtımında önemli bir çekicilik unsuru olan geleneksel yiyecekler, üretildikleri destinasyon açısından son yıllarda artış gösteren rekabete yönelik de önemli bir fark

oluşturmaktadır. Altun (2015:46) ve Serçoğlu (2014:37) tarafından yapılan araştırmalarda, geleneksel yiyeceklerin, turizm destinasyonları açısından önemli bir turizm çekicilik kaynağı oluşturduğu vurgulanmıştır. Bu nedenle, geleneksel yiyeceklerin önemli bir çekicilik kaynağı olabilmesi için turizm faaliyetlerinin gereklerine ve turist profiline uygun biçimde üretilmesi gerekmektedir (Aslan vd., 2014:3-4). Nitekim yapılan araştırmalarda, turistlerin seyahat motivasyonlarına yönelik olumlu bir etkisi bulunan geleneksel yiyeceklerin, destinasyon seçiminde turistler tarafından en çok dikkate alınan unsurlardan birisi olduğu ortaya konulmuştur (Kılıç, 2010:7; Kesici, 2012:35; Hatipoğlu vd., 2013:7; Erdem, 2013:115; Bezirgan ve Koç, 2014:919; Karaca vd., 2015:3).

Günümüzde bir destinasyonun markalaşması, sahip olunan kaynakların etkin kullanımı ve bu kaynakların etkili bir şekilde tanıtılması ile mümkün olmaktadır. Bu nedenle, günümüzde birçok destinasyon, sahip olduğu geleneksel yiyeceklerini, farklılık oluşturmak amacıyla tanıtım ve pazarlama sürecinde kullanmaktadır (Aslan vd., 2014:4). İspanya'nın Barselona kentinde, kültür turizmi tanıtım stratejilerinin belirlenmesine yönelik yapılan bir araştırmada, kültür turizminin daha dinamik hale getirilmesi için dört konunun üzerinde önemle durulması gerektiği vurgulanmıştır. Bu konulardan birisini ise, destinasyonun markalaşmasında, geleneksel yiyeceklerin daha fazla ön plana çıkarılması oluşturmaktadır (Kim, 2008:99).

Geleneksel yiyecekler bazı turistik mekânların pazarlamasında son derece önemli bir rol oynamaktadır. Örneğin, İtalya'nın Toscana Bölgesi, yiyecek ve içecek kültürü ile bölge destinasyon imajını oluşturmuştur (Kılıç, 2010:3). Bazı seyahat acentaları da, ülkenin sahip olduğu yiyecek-içecek kültürünün tanıtılması amacıyla düzenli olarak Asya ve Avrupa varışlı çeşitli gastronomi turları organize etmektedir. Ayrıca Avustralya'nın Sydney ve Melbourne kentlerinde, gastronomi turizmi açısından büyük önem taşıyan yiyecek ve şarap restoranları bulunmaktadır. Bunun dışında Fransa'nın bazı bölgeleri ve Amerika Birleşik Devletleri'nde bulunan Kaliforniya gibi yerler de, gastronomi turizmi kapsamında şarap turizminde küresel çapta önde gelen bölgeler arasındadır (Seyitoğlu ve Çalışkan, 2014:24). Türkiye Seyahat Acentaları Birliği, Gastronomi Turizmi Raporu'nda, 2014 yılında Türkiye'ye gelen 41 milyon 415 bin turist toplam 34,3 milyar dolar harcama yaptığı ve bunun 6 milyar 523 milyon dolarının yeme-içme faaliyetleri ile ilgili olduğu ifade edilmiştir. Buna göre, Türkiye'de 2014 yılı turizm gelirlerinin yaklaşık

%19'u yeme-içme faaliyetlerinden sağlanmıştır. Bunun yanı sıra, 2004-2014 yılları arasında Türkiye turizm gelirlerinin ortalama %21,2'sinin yeme-içme faaliyetlerinden sağlandığı tespit edilmiştir (www.tursab.org.tr).

Bir bölgenin turizm kaynaklı yerel ve kırsal kalkınmasında ve özellikle küçük ve orta ölçekli işletmelerin iş hacimlerinin gelişmesinde önemli bir fonksiyonu bulunan geleneksel yiyecekler, üretildikleri bölgelerde yeni iş fırsatlarının doğmasına ve bölgesel kalkınmanın sağlanmasına yönelik olumlu bir etki oluşturmaktadır (Aworh, 2008:3; Bezirgan ve Koç, 2014:919). Dünya Turizm Örgütü'nün Gastronomi Turizmi Küresel Raporu'nda, ülkelerin veya bölgelerin turizm gelirleri içerisinde geleneksel yiyecek ve içecek faaliyetlerinden yüksek düzeyde gelir sağlandığı belirtilmiştir (UNWTO, 2012:14). Günümüzde yerli ve yabancı turistlerin yeni tatlar, ürün çeşitliliği, güvenli gıda, daha az işlenmiş ve daha az yağlı gıdalar talep ettikleri durumu göz önüne alındığında (Badem, 2006:6; Güven vd., 2010:98; Kırımhan, 2011:1), patent altına alınarak korunan ve içeriğinin yanı sıra bölgesel ve ulusal tüm yiyecek pişirme geleneklerine uygun biçimde üretilen geleneksel yiyeceklerin önemi daha iyi anlaşılmaktadır (Rossi, 2008:11-12). Dolayısıyla, geleneksel yiyeceklerini tüketicilerin taleplerine ve bölgenin yiyecek pişirme geleneklerine uygun olarak üreten ülkeler ve turizm işletmeleri, rekabet avantajlarını artırmalarının yanı sıra sürdürülebilir bir üretim ve gelişim sağlayabilmektedir (Guerrero vd., 2009:345). Sonuç olarak geleneksel yiyeceklerin turizm sektörü açısından son derece önemli bir kültürel kaynak teşkil ettiği görülmektedir.

2.1.6.2. Türk Mutfak Kültüründe Geleneksel Yiyecekler ve Tarihi Gelişimi

Bir ülkenin sahip olduğu mutfak kültürü, o ülkenin kültürel kimliği ve kültürel mirası ile yakından ilişkilidir (Vanhonacker vd., 2010:454). Mutfak kavramı, yiyecek ve içeceklerin hazırlanmasında kullanılan araç ve gereçleri, yemek pişirme sanatının püf noktalarını ve yemek törenlerini gösteren bir kültürdür. Bu anlamda bir ülkenin mutfağına ilişkin yalnızca o mutfağa özgü geleneksel yiyecek ve içecekler anlaşılmayıp bu yiyecek ve içeceklerin hazırlanması ve servis edilmesine ilişkin tüm usul ve yöntemler ile ülkeye özgü yemek törenleri ve benzeri çeşitli faaliyetler de düşünülmelidir (Kılıç, 2010:6-7).

Geleneksel yiyeceklerin ortaya çıkardığı yeme-içme alışkanlıkları, içinde bulunulan kültürel, coğrafi, ekolojik ve ekonomik yapı ile tarihsel sürece göre şekillenmektedir. Göçebe tarzı beslenme alışkanlıkları ile varılan kıtadaki yemek

kültürünü barındıran Türk mutfak kültürü, Türklerin Orta Asya'dan Anadolu'ya göç etmesiyle daha fazla gelişmeye başlamıştır (Serçeoğlu, 2014:37). Genel anlamda tahıl, çeşitli sebze ve bir miktar etle sulu olarak hazırlanan yemek türleri; çorbalar, zeytinyağlılar, hamur işleri ve kendiliğinden yetişen otlarla hazırlanan yemeklerden oluşan Geleneksel Türk mutfacı, “pekmez ve yoğurt” gibi kendine özgü sağlıklı geleneksel yiyecek türlerini de ortaya çıkarmıştır. Mısır irmiği, su ve şeker kullanılarak hazırlanan “boza” Orta Asya Türklerinin ilk gıdaları arasında yer almaktadır. Tarım ve hayvancılıkla uğraşan Orta Asya Türkleri, yemeklerinde en çok buğday ve buğday unu ile yapılan yağlı hamur işlerini tercih etmişlerdir (Güler, 2010:25).

Yaşadıkları coğrafi bölgenin de etkisiyle beslenme ihtiyaçlarını ağırlıklı olarak hayvansal ürünlerden karşılayan Orta Asya Türkleri, mutfak kültürlerinde öncelik sırasına göre at, koyun, keçi ve diğer büyükbaş hayvan etlerini tercih etmişlerdir (Kızıldemir vd., 2014:194). Orta Asya Türkleri, kısırak ve eti yenen diğer hayvanları aynı zamanda sütü için de kullanmışlardır. En çok kullanılan süt ürünleri arasında “yoğurt, ayran, tereyağı, kımız, kefir ve peynir” yer almaktadır. Ayrıca mayalanmış kısırak sütünden elde edilen “kımız” Eski Türklerin en önemli geleneksel içecekleri arasında yer almaktadır (Güler, 2010:25). Yoğurt ve tereyağı kullanılarak elde edilen “lor” ve “çökelek” gibi ürünler de Türk mutfak kültüründe yer alan geleneksel yiyecekler arasında bulunmaktadır (Ertaş ve Gezmen-Karadağ, 2013:119).

Türk mutfak kültüründe yiyecek ve içeceklerin tercihine yönelik dini inançların etkili olduğu görülmektedir (Giritlioğlu, 2008:101). Örneğin, domuz eti Kur'an-ı Kerim'de yasaklandığından Türk mutfak kültüründe hiçbir zaman yer almamıştır. Türk mutfak kültüründe eşek, at, katır gibi tek tırnaklı hayvanların eti ve sütü yine dini kurallar uyarınca yasaklanmıştır. İslâmiyet'in etkisiyle birlikte Türk mutfak kültürü üzerinde Arap mutfak kültürünün etkisi artmış, özellikle Güneydoğu yöresinde hazırlanan yemeklerde baharat bolca kullanılmaya başlanmıştır (Weichselbaum vd., 2009:55; Seyitoğlu ve Çalışkan, 2014:25-26).

12. yüzyılda Anadolu'ya yerleşen Selçuklular, Türk mutfak kültürü içerisinde yemek çeşitleri, yemek pişirme ve muhafaza teknikleri ile kendilerine has bir mutfak kültürü oluşturmuşlardır (Kızıldemir vd., 2014:196). Selçuklular döneminde et, un ve yağ, yeme-içme alışkanlığının simgesi olarak görülmektedir. Bu dönemde eti en fazla tüketilen hayvanlar; kuzu, keçi, at ve tavuktur. Bunlara bu

dönemde kuşlar ve balıklar da eklenebilmektedir. Kesilen hayvanın sakatatının da çok tüketildiği Selçuklularda, sebze yemekleri pek tercih edilmemiştir (Güler, 2010:25). Selçuklularda kuşluk ve zevale (akşam) yemeği olmak üzere iki ana öğün bulunmaktadır. Kuşluk yemeği, sabahla öğle vakti arasında yenilmiş ve bu öğünde özellikle tok tutan yiyecekler tercih edilmiştir. Zevale yemeği ise hava kararmadan yenilmiş ve bu öğün bol çeşitlerin yer aldığı sofralardan oluşmuştur. Günümüzde büyük bir moda haline gelen “brunch” aslında Türklerin yıllar öncesinde belirlediği kuşluk öğünüdür. Bu anlamda brunch modasını, ilk olarak Türklerin başlattığı söylenebilir. Ayrıca Selçuklular döneminde yapılan birçok yemeğin ismi de değişmeden günümüze ulaşabilmiştir. Bunlardan birkaçı arasında “paça yemeği, etli pide tutmaç, hoşmerim, pekmez, boza, sucuk ve pastırma” sayılabilir (Serçeoğlu, 2014:37). Selçuklu mutfağında kullanılan ürünler, tahıllar, baklagiller, sebzeler, meyveler, baharatlar, süt ürünleri ve hamur işleri olarak gruplandırılabilir. Selçuklu mutfağının en meşhur yemekleri ise; tutmaç, keşkek, kalye, borani, tirit, pilav, yahni, kelle-paça, bulamaç, balık, çorbalar ve kebablardır (Kızıldemir vd., 2014:196-197).

Göçebe kültürünün açığa çıkardığı et ağırlıklı beslenme ile Akdeniz yöresine özgü sebze ve meyve ağırlıklı beslenme alışkanlığı bugün Türkiye’de bir arada bulunmaktadır. Günümüz Türk mutfak kültüründe, 600 yıldan daha fazla süren Osmanlı İmparatorluğu dönemine ilişkin beslenme alışkanlıklarının önemli etkileri bulunmaktadır. 14. ve 15. yüzyıllarda az çeşitli ve sade tarzda hazırlanan yemekler, 16. ve 17. yüzyıllarda en parlak yıllarını yaşamış ve gelişerek çeşitlenmiştir (Güler, 2010:25-26). Osmanlı İmparatorluğu topraklarının daha geniş alanlara yayılması ile birlikte Ortadoğu, Güney Akdeniz ve Avrupa yemekleri de Türk mutfak kültürünü zenginleştirmiştir (Fendal, 2014:159). Türk mutfak kültürünün zenginleşmesinde, padişahın beğeneceği yemekleri hazırlamak ve saraylarda verilen ziyafetleri daha görkemli kılmak amacıyla aşçıların birbiriyle yarışmaları da etkili olmuştur (Ertaş ve Gezmen-Karadağ, 2013:117-120). Ayrıca Osmanlı İmparatorluğu döneminde, padişahı ziyarete gelen yabancı devlet adamları, yedikleri Türk yemeklerinden çok etkilenerek kendi aşçılarını, yetiştirilmeleri için Türk aşçıların yanına göndermişlerdir (Serçeoğlu, 2014:38; Seyitoğlu ve Çalışkan, 2014:25).

Osmanlı İmparatorluğu’nun yedinci padişahı olan II. Mehmet (Fatih Sultan Mehmet)’in 1453 yılında İstanbul’u fethetmesiyle birlikte saraydaki yemeklerde büyük değişiklikler yaşanmıştır (Weichselbaum vd., 2009:55). Deniz ürünlerinin tüketimi bu dönemde oldukça artmış ve Fatih Kanunnamesi ile ilk defa yemek yeme

kuralları uygulanmaya başlanmıştır (Kızıldemir vd., 2014:199). Fatih Sultan Mehmet döneminde saray görevlilerine verilen yemekler arasında ‐lahana orbası, baklava, yoğurtlu ve ıspanaklı büryani, pekmezli yoğurt tatlısı, yoğurtlu pazı, ayran ve şerbet‐ yer almaktadır. Fatih Sultan Mehmet’in saray mutfağında önemli düzeyde tüketilen malzemelerin adları Tablo 2.3’de ayrıntılı olarak verilmiştir (Güler, 2010:26).

Tablo 2.3. Fatih Sultan Mehmet’in Saray Mutfağında Tüketilen Malzemeler (Güler, 2010)

Yiyecek Türleri	Yiyecekler
Baklagiller ve Tahıllar	Bulgur, pirinç, un, mercimek, buğday nişastası, nohut
Sebzeler	Pırasa, lahana, ıspanak, pazı, şalgam, salatalık, soğan
Otlar ve Baharatlar	Misk, safran, zeytin, maydanoz, hardal, sarımsak, kişniş, nane, kimyon, Eflak tuzu, sakız, sirke, fülful (karabiber), tarçın, karanfil, anber
Hayvansal Gıdalar	Yumurta, tavuk, peynir, süt, yoğurt, kaymak, istiridyeye, karides, paa, kaz, sığır işkembesi, bal, av kuşları, balık
Yağlar	Zeytinyağı, kuyruk yağı, sade yağ

Orta Asya ve Anadolu topraklarının sunduğı tarımsal ürünlerdeki çeşitlilik ve uzun bir tarihsel süreç boyunca birbirinden farklı birçok kültürle yaşanan etkileşimler, Selçuklu ve Osmanlı döneminde oluşan yeni tatlar, Türk mutfağında geleneksel yiyeceklerin renk, biçim ve çeşit zenginliğinin oluşmasındaki önemli etkenlerdendir (T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı, 2015). Anadolu topraklarındaki beslenme kültüründe ağırlıklı olarak Mısır ve Roma etkisi bulunmakta ve Fransız ve İngiliz mutfak kültürlerinin de Roma mutfağının yansıması ile bir etkisinin bulunduğu söylenebilir (Fendal, 2014:159). Bununla birlikte, ‐pasta‐ Fransız mutfağından, ‐makarna‐ ise İtalyan mutfağından Türk mutfağına girmiştir. Türk mutfak kültüründe yer alan geleneksel yiyeceklerden birisi olan pilavın yapımında çoğunlukla Doğı ve Güneydoğı Anadolu’da bulgur, Batı bölgelerde ise pirinç kullanılmaktadır. Genellikle pirinç ve bulgur pilavları ile birlikte yaygın biçimde tüketilen geleneksel yiyecekler arasında köfte türleri de yer almaktadır (Ertaş ve Gezmen-Karadağ, 2013:120-122).

Türkiye’de her bölgenin kendine özgü çeşitli geleneksel yiyecekleri bulunmaktadır (Giritlioğı, 2008:101). Örneğın, Gaziantep bölgesinde, ‐alinazık, keme kebabı, yeni dünya kebabı, simit kebabı, Antep fıstığı, baklava‐; Kahramanmaraş bölgesinde, ‐geleneksel Maraş dondurması, Maraş biberi, tarhana,

leğen çorbası, tirşik çorbası, Maraş paçası, pıtpıt lapası, sömelek, un sucuğu, bastık, çullama, hapısa, ilende, ravanda”; Giresun bölgesinde, “hamsi böreği, çalıçileği çorbası, mendek çorbası, yağlaş, karalahana diblesi, kiraz tuzlusu kavurması, hamsili mısır ekmeği, fasulye turşusu”; Kayseri bölgesinde, “pastırma, sucuk, mantı, pehli, yağbari, pöç, kovalama, üzüm yemeği, fincan ağzı, nevine, aside” ve İzmir bölgesinde, “kumru, sura, İzmir köftesi, papaz yahnisi, mücmeri, radika salatası, gerdan tatlısı” gibi birçok geleneksel yiyecek çeşidi bulunmaktadır. Ankara Ticaret Odası ve Ankara Patent Bürosu tarafından gerçekleştirilen ve Türkiye’nin bütün illerini kapsayan bir araştırma sonucunda, Türkiye’de 2 bin 205 çeşit geleneksel yiyecek ve içecek bulunduğu tespit edilmiştir (www.atonet.org.tr).

Birçok araştırmada ifade edildiği üzere, dünyanın en zengin mutfakları Fransız, Çin ve Türk mutfağıdır (Li ve Hsieh, 2004:147; Güler, 2010:25; Ertaş ve Gezmen-Karadağ, 2013:117; Aslan vd., 2014:4; Seyitoğlu ve Çalışkan, 2014:27). Aynı zamanda Şanlıer vd. (2008:1123)’ne göre Türk mutfağı, dünyanın en besleyici mutfağı olma özelliğine sahiptir. Günümüz Türk mutfak kültüründe “Türk kahvesi, Antep fıstığı, Bursa kestanesi, pilav, dolma, tarhana, kebab, baklava ve helva” gibi yüzlerce besleyici, geleneksel ve yöresel yiyecek bulunmaktadır (Albayrak ve Güneş, 2010:557). Ayrıca Türk mutfak kültüründe “baklava” dünya çapında tanınmış, Türkiye’nin en önemli geleneksel tatlıları arasında yer almaktadır (Weichselbaum vd., 2009:57). Nitekim 2.000’in üzerinde farklı yemek çeşidine sahip olan Geleneksel Türk mutfağı; içeriği, özelliği ve yapılış tarzı bakımından “çevirmeler, kızartmalar, ızgaralar, tava yemekleri, kavurmalar, ızgara kebablar, tencere kebabları, yahniler, güveçler, sahan yemekleri, çorbalar, etli veya zeytinyağlı sebze yemekleri, kuru baklagil yemekleri, ekmekler, yumurta yemekleri, sarma ve dolmalar, börekler, pilavlar, tatlılar, salatalar, turşular, buğulamalar, kapamalar, haşlamalar ve köfteler” şeklinde sınıflandırılabilir (Kılıç, 2010:18). Yine Osmanlı mutfak kültüründen gelen dilberdudağı, hanımgöbeği, lokma, şambaba, revani, kaygana, aşure, zerde ve bulamaç gibi tatlılar da Türk mutfak kültüründe yer almaktadır. Ayrıca Türk mutfak kültüründe “muhallebi, sütlaç, tavukgöğsü, kazandibi, keşkül, güllaç” gibi sütlü tatlılar da önemli bir yer tutmaktadır. Türk mutfak kültüründe yer alan sütlü tatlılar, enerji ve besin değeri açısından dünyanın en dengeli ve sağlıklı tatlı türleri arasında bulunmaktadır (Ertaş ve Gezmen-Karadağ, 2013:123).

Türk mutfak kültüründe önemli bir yer tutan çorbalar içerik ve türüne göre çeşitlilik göstermektedir. Unlu çorbalara tarhana, toyga, arabaşı, düğün ve domates çorbaları; taneli çorbalara tutmaç, mercimekli oğmaç, işkembe, paça, pirinç ve ezogelin çorbaları; süzme/ezme çorbalara ise mercimek ve sebze çorbaları örnek verilebilir (Ertaş ve Gezmen-Karadağ, 2013:120). Geçmişten günümüze Türk mutfak kültüründe tahıllar da önemli bir yer tutmaktadır. Genellikle una dönüştürülerek kullanılan buğday, en çok üretilen ve tüketilen tahıl türüdür. Türk mutfak kültürünün en vazgeçilmez yiyecekleri arasında yer alan ekmeğin buğday unu kullanılarak yapılmaktadır (Güler, 2010:27). Selçuklular Dönemi ile başlayıp Osmanlı Dönemi ile gelişim gösteren Orta Asya ve Türk mutfak kültüründe yer alan geleneksel yiyeceklerin genel özellikleri aşağıdaki gibi sıralanabilir (Kılıç, 2010:19-20; Kesici, 2012:34; Kızıldemir vd., 2014:203-204; Seyitoğlu ve Çalışkan, 2014:26):

- Türk mutfak kültürüne ait yemekler oldukça çeşitlilik göstermekte ve bu kültürde ağırlıklı olarak hamur işleri tüketilmektedir.
- Türk mutfak kültüründe gelenek ve görenekler ile dini inanışlar yemek çeşitlerini etkilemektedir.
- Türk mutfak kültürüne ait geleneksel yiyecekler özel günler ve törenlere göre farklılıklar göstermektedir.
- Türk mutfak kültüründe ağırlıklı olarak tarımsal ve hayvansal ürünler kullanılmaktadır.
- Türk mutfak kültüründe bulgur, yoğurt, ayran ve ekmeğin son derece önemli bir yer tutmaktadır.
- Türk mutfak kültürüne ait yemeklerde baharatların, maydanoz, dereotu, tere, roka ve nane gibi otların kullanımı yaygındır.
- Türk mutfak kültüründe soğan, yemeklerde kullanılmasının yanı sıra genellikle salata malzemesi olarak da kullanılmaktadır.
- Türk mutfak kültüründe bitkisel ve hayvansal yağlar büyük önem taşımaktadır. Sütten elde edilen yağlarla, iç yağ ya da kuyruk yağı hemen her yörede kullanılmaktadır. Bununla birlikte, Batı Anadolu bölgesinde zeytinyağı yaygın olarak kullanılmaktadır.
- Türk mutfak kültürüne ait yemeklerde süslemeye fazla önem verilmemektedir.

- Türk mutfak kültüründe sos kullanımına pek rastlanmamakla birlikte, yemeklerde genellikle salça ve gıdaların kendi suları kullanılmaktadır.
- Türk mutfak kültürüne ait bazı yemekler (özellikle aşure ve sütlaç gibi tatlılar) genellikle meyve ya da meyve kurusuyla tatlandırılmaktadır.
- Türk mutfak kültürüne ait tatlıların hazırlanmasında tatlandırıcı olarak pekmez kullanımı yaygındır.

2.1.6.3. Geleneksel Bir Yiyecek Olarak Maraş Dondurması

Araştırmanın bu bölümünde Türk mutfağının geleneksel yiyeceklerinden biri olan Maraş dondurmasının tarihi gelişimi, üretimi ve özellikleri ilgili alanda yapılan çeşitli araştırmalardan yararlanılarak açıklanmıştır (Or, 2009; Güven vd., 2010; Tekinşen, 2010; Karaman, 2011; Toroğlu vd., 2011; İnan, 2012; Bars ve Akbay, 2013; Açu, 2014; Altun, 2015). Geleneksel Maraş dondurmasına ilişkin detaylı bilgiler verilmeden önce, dondurma üzerine bilgi verilmesi yararlı olacaktır.

2.1.6.3.1. Dondurmanın Tanımı

Dondurma; başlıca süt, krema, su, düzenleyici olarak katılan yağ, şeker, stabilizatör, emülgatör ve bazen de lezzet ve renk veren maddelerden oluşan karışımın pastörizasyon işleminden sonra soğutucu düzenlerde işlenmesiyle elde edilen ve protein, yağ, karbonhidrat ve çeşitli vitaminler (A, B, C, D ve E grubu vitaminleri) ile kalsiyum, fosfor, magnezyum, sodyum, potasyum, demir ve çinko gibi mineralleri içeren besin değeri yüksek donmuş halde bir süt ürünü şeklinde tanımlanmaktadır (Bostan ve Akın, 2002:623; Kırdar, 2003:175; Kır, 2007:1; Tiryaki ve Akbay, 2009:143; Derelioğlu, 2009:1; Çelik vd., 2009:2; Aydın, 2010:1-5; Güven vd., 2010:98; Aksoy vd., 2013:1; Yeniçeri, 2014:1). Tanımda geçen stabilizatör kavramı, gıda maddelerinin üretiminde istenen yapıyı oluşturmak, korumak veya iyileştirmek amacıyla kullanılan, iki veya daha fazla karıştırılmaz fazın homojen dağılımını ve gıdaların renklerini koruyan veya kuvvetlendiren katkı maddelerini ifade ederken; emülgatör kavramı ise yağ ve su gibi karışmayan iki maddenin birbiri içinde homojen bir görünüm alması için dışarıdan ilave edilen maddeleri ifade etmektedir (www.tdk.gov.tr).

Dondurma, Türk Gıda Kodeksi Dondurma Tebliğinde ise: “İçerisinde tat ve çeşidine göre, süt ürünleri, içme suyu, şeker ve izin verilen katkı maddelerini bulduran, istenildiğinde salep, yumurta ve/veya yumurta ürünleri, aroma maddeleri

ve çeşni maddeleri gibi bileşenleri içeren karışımın pastörizasyon sonrası, tekniğine uygun olarak işlenmesi ve dondurulması ile elde edilen, yumuşak halde ya da sertleştirildikten sonra tüketime sunulan ürün” şeklinde tanımlanmaktadır. Ülkemizde dondurma, üretim ve piyasaya sunulmuş biçimine göre 4 gruba ayrılmaktadır (www.mevzuat.gov.tr).

- 1) *Sade Dondurma*: Süt ve vanilya aromaları hariç olmak üzere, aroma maddeleri ve çeşni maddeleri içermeyen karışımdan elde edilen dondurmadır.
- 2) *Meyveli Dondurma*: Dondurma karışımına meyve, meyve suyu, meyve konsantresi, meyve püresi, meyve ezmesi katılması ile üretilen dondurmadır.
- 3) *Maraş Usulü Dondurma*: Maraş dondurması tekniğine göre üretilen, süt, şeker, salep ve/veya izin verilen diğer katkı maddeleri ve/veya çeşni maddelerinden oluşan dondurmadır.
- 4) *Geleneksel Maraş Dondurması*: Maraş dondurması tekniğine göre üretilen, süt, şeker, salep ve/veya izin verilen diğer katkı maddelerinden oluşan dondurmadır.

Birçok ülkede sade dondurma üretimi, toplam dondurma üretiminin %75’inden daha fazladır (Koçan, 1999:2). Ancak son yıllarda tüketicilerin fazla kaloriden kaçma eğilimi, sade dondurmanın yanı sıra diğer dondurma türlerine olan ilgiyi de artırmıştır (Sarioğlu, 2015:3). Dolayısıyla, dondurma üreticileri bu ilgi karşısında düşük yağlı dondurma çeşitleriyle birlikte çikolatalı, fındıklı, cevizli ve benzeri dondurma çeşitlerini üretmektedir (Kır, 2007:1-2). Dondurma üretim teknolojisindeki gelişmeler ve tüketici talep artışı sonucunda dondurma çeşitleri önemli düzeyde artış göstermiştir. Günümüzde bir kısmı ülkemizde de üretilen ve bileşimine katılan maddelerin cinsi, miktarı ve dondurulma şeklindeki farklılıklarla yüzlerce tip ve çeşit dondurma bulunmaktadır (Tiryaki ve Akbay, 2009:143-144). Günümüzde hala farklı tatlara sahip yeni dondurma çeşitlerinin geliştirilmesine yönelik çalışmalar devam etmekte ve böylelikle dondurma, sahip olduğu popüler bir yiyecek olma imajını her geçen gün artırmaktadır (Karaman, 2009:1-2).

2.1.6.3.2. Dondurmanın Tarihi Gelişimi

Dondurma üretim tekniğinin gelişimine temel teşkil eden ilk ürünün yapımı hakkında kesin bir bilgi bulunmamakla birlikte ilk dondurmanın yaklaşık 3 bin yıl önce parçalanmış buzun meyve suyu ile karıştırılmasıyla Çinliler tarafından üretildiği ileri sürülmektedir (Badem, 2006:1; Or, 2009:2; Karaman, 2009:3). Avrupa’da ise dondurmacılığın başlangıcı, İngiltere’de buzun yapay olarak üretildiği 16. yüzyıl olarak kabul edilmektedir (Gülen, 2011:12). Dünyada bir gıda ürünü olarak satışa sunulan ilk dondurma, 1769 yılında İngiltere’de Elizabeth Raffield tarafından üretilmiştir (Derelioğlu, 2009:1). Dondurma, o zamanlarda lüks bir ürün olarak görülmüş ve genellikle zengin kesim tarafından tercih edilmiştir (İnan, 2012:9). 1851 yılında, ABD’nin Baltimore şehrinde, Jacob Fussell tarafından ilk modern ve büyük ölçekli dondurma tesisi kurulmuştur. Gerçek anlamda dondurmacılığın temeli böylelikle atılmış ve bu tarihten sonra dondurma sektörünün gelişimi ivme kazanarak artmıştır (Kır, 2007:1; Akarca ve Kuyucuoğlu, 2008:12).

İngilizlerden öğrendikleri dondurma üreticiliği sonucunda, Portekiz ve İtalyanların, Latin Amerika’ya gelmesiyle birlikte dondurma üretimi bu bölgede daha fazla yaygınlaşmıştır. Kar ve şekeri karıştırarak bir çeşit dondurma yapmayı keşfeden Portekiz ve İtalyanlar, aynı zamanda vanilyalı ve çikolatalı dondurmayı da icat etmişlerdir (www.ito.org.tr). 1860-1875 yılları arasında İngiltere’ye göç eden çok sayıda İtalyan, dondurma üretimiyle uğraşmaya başlamıştır. O dönemde sınırlı ve geleneksel bir üretim gerçekleştirilen İngiltere’de, bu amaçla açılan birçok dondurma satış yerinin, modern dondurma endüstrisinin gelişimine öncülük ettiği düşünülmektedir (Karaman, 2011:2). Ayrıca İtalyanlar tarafından, 1890’lı yıllarda süt-krema karışımına ilk kez mısır nişastası eklenmesi sonucunda dondurmanın kıvam ve yoğunluğunun arttığı keşfedilmiştir (Açı, 2014:19). Paris’te 19. yüzyılın sonlarına doğru August Gaulin, dondurma miksini iyice karıştırılarak dondurmanın yumuşak bir yüzeye sahip olmasını sağlayan ilk homojenize makineyi geliştirmiştir. 1876 yılında New York’ta İtalyan asıllı Italo Marchioni ise, ilk dondurma kornetini üretmiştir. Ancak dondurma teknolojisindeki gelişmeler 20. yüzyılın başlarında soğutma, pastörize ve homojenize gibi düzenlerin bulunması ve geliştirilmesi ile başlamıştır (Uludağ, 2010:12).

1870 yılında, kaymak ayırıcı makineler, 1878’de mekanik soğutucular, 1895’de pastörize düzenlerdeki gelişmeler ile birlikte, 1902’de tuzlu su akımıyla çalışan soğutucular ve homojenize makinelerin keşfi, dondurmacılığın modern

anlamda gelişiminde önemli rol oynamıştır. 1929-1935 yılları arasında, soğutma sistemlerindeki yeni buluşlar, dondurma teknolojisinin sürdürülebilir bir ilerleme göstermesi açısından önemli katkılar sağlamıştır (www.asuder.org.tr). Üretim tekniği 20. yüzyıldan itibaren hızlı bir gelişim göstererek endüstri düzeyine ulaşan dondurmanın son yıllarda çeşit ve türlerinin sayısı önemli düzeyde artmıştır (Tekinşen, 2010:57-58).

Dünyanın en sevilen tatlarından birisi olan dondurma, geçmişte buza eklenen şarap, ezilmiş meyveler, bal, şerbet gibi katkı maddeleriyle mevsimlik bir gıda olarak tüketilirken, günümüzde pek çok değişik aroma ve katkı maddesine sahip bisküvi, çeşitli hamur tatlıları, meyve aromaları ve çikolata sosları gibi çeşitli gıda maddeleriyle birleştirilebilen endüstriyel bir gıda ürününe dönüşmüştür (Sarioğlu, 2015:5). Nitekim 1920'li yıllardan itibaren çubuklu dondurma ve kutu dondurma gibi çeşitler üretilip satışa sunulmaya başlanmış ve 2000'li yılların başında, dondurma teknolojisi oldukça gelişerek meyveli, çikolatalı, fıstıklı ve benzeri birçok farklı çeşitte üretilmeye başlanmıştır (Uludağ, 2010:12; Açu, 2014:18-20).

Türkiye'de dondurma üretimi 1900'lü yıllara dayanırken, modern anlamda ilk dondurma üretim faaliyeti, 1957 yılında T.C. Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığına bağlı Atatürk Orman Çiftliği Pastörize Süt ve Mamulleri Fabrikasında başlamıştır. Bu girişimi daha sonra 1970 ve 1974 yılında üretime başlayan İzmir Süt Mamulleri Sanayi Anonim Şirketi takip etmiştir (T.C. Milli Eğitim Bakanlığı, 2011a:8). 1980 yılından itibaren yabancı sermayeli firmaların modern ve ileri teknoloji kullanarak ülkeye girişi ile birlikte dondurmacılığın gelişim süreci hızlanmıştır. Bu sürecin ardından Türkiye'de yerel üreticilerin sayısı artmış ve birçok kafe ve pastane açısından dondurma, önemli bir ürün haline gelmiştir (İnan, 2012:10). Bunun sonucunda firmalar arasında ortaya çıkan rekabet ürün çeşitliliği ve fiyat avantajı olarak tüketiciye yansımıştır. Türkiye'de dondurma tüketiminin %75'lik kısmı endüstriyel firmalar tarafından karşılanmaktadır. Bu kapsamda yıllık tüketim miktarı gittikçe artarak son yıllarda yaklaşık 150 milyon litreye ulaşmıştır (Karagöz, 2011:111-113).

2.1.6.3.3. Dondurmanın Genel Beslenmedeki Önemi

İnsan yaşamında önemli bir yeri olan süt, yeterli ve dengeli bir beslenme için gereken hayvansal kaynaklı protein, yağ, laktoz (süt şekeri) ile vitamin ve mineral maddelerini tam ve yeterli oranda içermektedir (Bars ve Akbay, 2013:9).

Ayrıca vücut fonksiyonlarını düzenleyen ve kemik ve diş oluşumunda önemli bir etkisi olan sütün temel bileşenlerini; su, süt yağı, yağda çözünen maddeler, proteinler, karbohidratlar, tuzlar, suda çözünen diğer maddeler ve enzimler oluşturmaktadır. Bu bileşenlerden süt yağı, süt şekeri ve kazein (süt ve peynirde bulunan başlıca protein) süt dışında herhangi bir gıda maddesinde bir arada bulunmamaktadır (Akkoyunlu, 2010:1). Süt, özellikle gelişme çağındaki çocuklar, gençler, hamile kadınlar ve bebek emziren annelerin beslenmesinde büyük önem taşımaktadır. Aslında sütün vücutta en iyi değerlendirilme şekli sütün doğrudan tüketilmesidir (Açu, 2014:1). Ancak hacimli olması, naklinin güç olması ve çabuk bozulması gibi nedenler, sütün çeşitli yöntemlerle tüketilmesinin daha kolay olduğunu göstermektedir (Sarıoğlu, 2015:1).

Süt ve süt ürünleri kalsiyum, fosfor ve riboflavin (B₂ vitamini) açısından zenginliği ile osteoporoz (kemik erimesi) ve kolon kanserinin önlenmesinde son derece önemli bir etkiye sahiptir. Sütün bileşimine giren maddeleri, süttten daha yoğun biçimde içeren ve içine eklenen diğer besleyici maddelerle (meyve, fındık ve yumurta gibi) zenginleştirilen dondurma, süttten daha besleyici bir gıda ürününe dönüşmektedir (Kır, 2007:3). Dondurmanın içeriğinde, süte nazaran 3-4 kat daha fazla yağ, %12-16 oranında daha fazla protein ve yaklaşık dört kat daha fazla karbonhidrat bulunmaktadır (Arbuckle, 1986:10). Ayrıca sağlıklı ve dengeli bir beslenme programında, özellikle gelişim çağındaki çocukların ihtiyaç duyduğu kalsiyum ve enerjinin karşılanmasına yönelik haftada 1 veya 2 defa dondurma tüketimi önerilmektedir (Açu, 2014:21).

Dondurma, içerdiği süt proteinlerinin yüksek bir değere sahip olması nedeniyle bütün esansiyel aminoasitleri yeterli ve dengeli olarak içerdiğinden insan vücudu açısından iyi bir besin kaynağı olarak nitelendirilmektedir (Koyun, 2009:2; Gülen, 2010:11). Öte yandan dondurmanın içeriğinde bulunan A, D, E, K, B₂, B₆, B₁₂ ve C vitaminleri ile kalsiyum, fosfor, magnezyum, sodyum, potasyum, iyot, demir ve çinko mineralleri dondurmanın besin değerini önemli düzeyde artırmaktadır (Antepüzümü, 2005:1; Badem, 2006:2; Karaman, 2009:4; Sarıoğlu, 2015:2). Dondurma, sindiriminin kolay oluşunun yanı sıra tadı, görüntüsü, aroması ve ferahlatıcı özelliği ile insanlar arasında oldukça sevilen besleyici bir yiyecek maddesidir (Uludağ, 2010:1; Çınar, 2010:2). Üretiminde farklı hammaddeler ve farklı teknikler kullanıldığından birçok farklı çeşidi bulunan dondurmanın, tüm dünyada her yaşta milyonlarca insan tarafından sevilerek tüketilen besleyici,

serinletici ve enerji verici bir gıda ürünü olduğu ifade edilebilir (Tiryaki ve Akbay, 2009:143-144). Kırımhan (2011:1) tarafından yapılan araştırmada, dondurma çeşitlerinden birisi olan yoğurt dondurmasının, normal dondurmaya oranla 2 kat daha fazla protein, %80 daha az yağ, %40 daha az kalori içerdiği, ayrıca daha ferahlatıcı bir tada sahip olduğu ve bu nedenle çoğu kişinin yoğurt dondurmasını normal dondurmaya tercih ettiği ifade edilmiştir.

2.1.6.3.4. Küresel Boyutlarda ve Türkiye’de Dondurma Tüketiminin Mevcut Durumu

Dondurma üretim teknolojisi özellikle son elli yıl içinde büyük bir hızla gelişim göstermiştir. Süt ürünleri arasında dondurma üretim ve tüketiminin büyük ölçüde artmasına neden olan bu durum, özellikle gelişmiş ülkelerde halkın süttten ve bazı süt ürünlerinden elverişli bir şekilde faydalanmasına imkân vermiştir (Koyun, 2009:4; Derelioğlu, 2009:2). Son yıllarda küresel boyutlarda endüstriyel dondurma tüketiminin, yıllık ortalama 60 milyar Euro civarında olduğu tespit edilmiştir. Nitekim 2010 yılı verilerine göre, dünya dondurma pazarından yılda 52,3 milyar euro gelir sağlandığı bildirilmiştir (Uludağ, 2010:30-31).

Günümüzde neredeyse her ülkede dondurma üretimi yapılmakta ancak üretim ve tüketim miktarları ülkeden ülkeye önemli farklılıklar göstermektedir. Kişi başına düşen yıllık gelirin yüksek olduğu ülkelerde dondurma tüketimi de yüksektir. Sıcak iklim şartlarının tersine Kuzey Avrupa ülkelerindeki dondurma tüketimi, Güney Avrupa ülkelerine göre daha fazladır. Dolayısıyla, sıcak iklimin dondurma tüketimi üzerinde etkili olan tek unsur olmadığı görülmektedir. Bunun aksine Türkiye’de 2005 yılında tüketilen 125 milyon litre dondurmanın yalnızca %5’i kış ayında tüketilmiştir (Aydın, 2010:2). Her ülkede gelir seviyesi ve coğrafi koşullardan bağımsız olarak, yaz aylarında dondurma tüketimi artarken kış aylarında azalmaktadır. Ancak dondurma tüketiminin fazla olduğu ülkelerde, yıl içinde mevsimler arası tüketim daha dengeli ve daha yakın bir dağılım göstermektedir (Badem, 2006:3).

Dondurma üretim ve tüketimi, dünyada ve ülkemizde sürekli bir artış göstermektedir (Çınar, 2010:2). Ambalajlı Süt ve Süt Ürünleri Sanayicileri Derneğinin, 2010 yılı Dünya ve Türkiye Süt Endüstrisi Raporunda, dünya genelinde yıllık kişi başı dondurma tüketiminin ortalama 2,5 litre olduğu vurgulanmıştır (www.asuder.org.tr). 2009 yılı verilerine göre, dünya genelinde yılda yaklaşık 15

milyar litre dondurma tüketilmiştir. Amerika ve Asya ülkeleri, dünyada en fazla dondurma tüketen ülkeler arasında ilk sıralarda bulunmaktadır. Toplam nüfusu 3 milyara yakın olan Asya ülkeleri arasında, dondurma tüketiminde Çin, ilk sırada bulunmaktadır. Çin’de yapılan araştırmalarda yıllık kişi başı dondurma tüketim miktarının ortalama 0,6 litre olduğu tespit edilmiştir. Bu rakam az gibi görünse de toplam nüfus büyüklüğü göz önüne alındığında Çin’in dünyada en fazla dondurma tüketiminin gerçekleştiği ülke olduğu söylenebilir (Uludağ, 2010:30).

Kişi başına yıllık dondurma tüketim miktarı, ülkeler arasında farklılık göstermesine rağmen son birkaç yıl içinde bu tüketimin Yeni Zelanda’da 28 litre, ABD’de 24 litre ve Avustralya’da ise 16,6 litre olduğu tespit edilmiştir (Derelioğlu, 2009:2; Göncü, 2012:2). Kişi başı yıllık ortalama 14 litre dondurma tüketimi ile İsveç, Avrupa dondurma tüketiminde birinci sırada yer almaktadır. Bu tüketim İskandinavya’da 17 litre, İtalya’da 11 litre, İngiltere’de 8,5 litre, Almanya’da 8 litre iken Fransa ve Yunanistan’da ise 5 litre civarındadır. Söz konusu tüketimde Avrupa Birliği ortalaması ise 8 litre civarındadır (Tiryaki ve Akbay, 2009:144; Uludağ, 2010:30).

Dondurma, Avrupa ülkelerinde ve Amerika Birleşik Devletleri’nde sağlıklı ve besleyici özelliği ile tercih edilen önemli bir ürün olarak değerlendirilmektedir. Türkiye’de ise dondurma tüketimi, dondurmanın daha çok serinletici özelliğinin ön planda olması, mevsimsel tüketilmesi ve alternatif Türk tatlılarının fazla olması gibi nedenlerden dolayı diğer ülkelere nazaran oldukça düşük düzeydedir (Koyun, 2009:3). Ülkemizde dondurma üretim ve tüketim miktarının gelişmiş ülkelere göre daha düşük olmasının diğer bir nedeni ise dondurmanın, halkın büyük bir kesimi tarafından yalnızca çocuklara yönelik bir gıda ürünü olarak düşünülmesidir (Sarioğlu, 2015:2-3). Türkiye’de 1980’li yıllarda 0,3 litre olan kişi başı yıllık dondurma tüketimi, günümüzde 13 kat artarak yaklaşık 4 litreye ulaşmıştır. Türkiye’de kişi başı dondurma tüketim miktarı, 1990’da 0,4 litre, 1996’da 0,6 litre, 2000’de 1 litre, 2005’de 1,5 litre, 2006’da 1,6 litre, 2007’de 2,3 litre, 2008’de 2,5 litre, 2009’da 2,8 litre iken, 2012’de yaklaşık üç kat artarak 4 litreye ulaşmıştır. 2011 yılında %15 büyüme oranı yakalayan Türkiye, dondurma pazarında 1,1 milyar lira satış hacmine ulaşmıştır. Yıllık toplam üretimin 137 milyon litreyi bulduğu pazarda, ülkemizde her 100 evden 70’inde dondurma tüketildiği ifade edilmektedir (Açu, 2014:23). Bir internet gazetesinde yer alan haberde 2014 yılı itibariyle Türkiye’de yıllık kişi başı dondurma tüketim miktarının 4,1 litre olduğu tespit edilmiştir

(Türkiye’de yıllık kişi başı dondurma tüketim miktarı 4,1 litre, *Milliyet*, 02.07.2015). Türkiye dondurma ihracatı açısından da önemli bir ülkedir. 2011’de 12 bin ton olan Türkiye dondurma ihracatı, 2013’te 16 bin tona yükselirken, 2014 yılında bu oran iki ton azalarak 14 bin tona düşmüştür. Ayrıca 2014 yılında Orta Doğu, Kafkasya ve Türk Cumhuriyetleri ile Kuzey Afrika devletlerinin öne çıktığı Türkiye dondurma ihracatından 35 milyon dolar gelir elde edilmiştir.

2.1.6.3.5. Geleneksel Maraş Dondurmasının Tarihi Gelişimi, Üretimi ve Özellikleri

Kültür zengin olursa, alt öğelerinden birisi olan beslenme kültürünün de zengin olması doğaldır (Altun, 2015:46). Geleneksel Maraş dondurması, bu zengin kültürün içerisinde yer alan süt ürünlerinin pastörizasyon ve sıvılaştırma işlemlerinden sonra dondurularak elde edilen enerji, mineral (kalsiyum fosfor, magnezyum, sodyum, potasyum, demir, çinko) ve vitamin (A, B, C, D, E grubu vitaminleri) kaynağı olan sağlıklı ve besleyici bir gıda ürünüdür (Güven vd., 2010:98; Tekinşen, 2010:57-58). Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde geleneksel Maraş dondurması: “Maraş dondurması tekniğine göre üretilen, süt, şeker, salep ve/veya izin verilen diğer katkı maddelerinden oluşan dondurma” şeklinde tanımlanmıştır (www.mevzuat.gov.tr).

Türkiye’de geleneksel Maraş dondurması, ilk olarak 19. yüzyılın başlarında İstanbul ve Kahramanmaraş şehirlerinde üretilmiştir (Kırdar, 2003:175; Antepüzümü, 2005:2; Karaman, 2009:3). Daha sonra Anadolu’ya yayılmış salepli dondurma ise, ilk defa 1920 yılında Hacı Mehmet Usta tarafından yapılmıştır. Yaklaşık 4-5 yıl sonra Ali Kıyak, salepli dondurmayı dövme demir kaşıkla karıştırarak, özlü ve düzgün bir yapıya sahip geleneksel Maraş dondurmasının temelini atmıştır (Or, 2009:3). Kahramanmaraş’ta modern anlamda ilk pastane, 1956 yılında zamanın tanınmış dondurma ustalarından Seyfettin ve Faik İnalbars kardeşler tarafından Belediye Çarşısında “Ferah Pastanesi” adıyla açılmıştır. Ayrıca “Uğrak Kemal ve Yaşar Pastanesi” sahipleri geleneksel Maraş dondurmasının tanıtımına öncülük eden isimler arasındadır. Özellikle kentli bir bilim adamının (Prof. Dr. Osman Cenap Tekinşen) bu aileye bilimsel anlamda öncülük ettiği ve işbirliği içerisinde TÜBİTAK destekli araştırmaların yürütülmesiyle geleneksel Maraş dondurmasının nitelik ve kalite özelliklerinin artırılmasına katkıda bulunduğu bilinmektedir (Karaman, 2011:2).

Geleneksel Maraş dondurması, 1980'lerin ortalarına kadar küçük ölçekli işletmelerde klasik yöntemlerle üretilmeye devam edilmiştir. 1986 yılında, ilk kez teknolojiye geçilmiş ve dondurma üretiminde sanayileşme başlamıştır (Tiryaki ve Akbay, 2009:144). Kahramanmaraş merkezli dondurma firmaları tarafından Kahramanmaraş ili dışında Maraş dondurmasının satışa sunulduğu ilk pastane işletmesi ise 1993 yılında İstanbul ilinde açılmıştır (Toroğlu vd., 2011:277-278). Geleneksel Maraş dondurması, süt, salep ve şeker kullanılarak üretilmektedir. Gerçek bir Maraş dondurmasında kullanılacak olan sütün keçi sütü olması gerekmektedir. Çünkü Maraş dondurmasına kendine has tadı veren en önemli faktör, Maraş bölgesinde yetişen çeşitli çiçeklerle beslenen keçilerden sağılan süttür (Derelioğlu, 2009:1). İçeriğindeki karoten miktarının az olması nedeniyle inek sütüne göre daha beyaz olan keçi sütü, aynı zamanda A vitamini açısından diğer sütlere oranla 2-3 kat daha zengindir. Kazein (süt proteini), albumin (yumurta akı, süt ve kan serumu proteini) ve globulin (kan serumunun başlıca proteini) proteinlerinin oranları bakımından anne sütüne en yakın özellikte bulunan süt niteliği taşıyan keçi sütü, daha yumuşak yapıda ve daha iyi erime özelliğine sahip Maraş dondurması üretiminde kullanılmaktadır (Açu, 2014:24-26). Keçi sütü, dondurma karışımına, karıştırılma sürecinde kıvam ve hacim artışı sağlamaktadır. Ayrıca içerdiği yağ miktarı sayesinde dondurma üretiminde krema kullanılmasına gerek bırakmamaktadır (İnan, 2012:7).

Geleneksel Maraş dondurmasının yapımında son derece önemli diğer bir bileşen olan salep ise, Kahramanmaraş bölgesinde bulunan Ahır Dağında yetişen yabani orkidelerin kirli beyaz renkteki yumrularından elde edilmektedir (www.kahramanmaraskulturturizm.gov.tr). Toplanan taze yumrular soğuk su ile yıkanıp kaynar suda 10 dakika pişirildikten sonra ipe dizilip gölgede kurutulmaktadır. Kurutulmuş yumrular, birkaç kez düşük devirli su soğutmalı değirmende öğütüldükten sonra dondurma karışımına bir miktar şekerle birlikte %0,5 - %1,0 oranında eklenmektedir (Karaman, 2011:4). Türkiye'ye özgü geleneksel bir yiyecek ürünü olan Maraş dondurmasına, taklit edilmesi zor bir lezzet, aroma ve biraz çiğnenebilen kendine has elastik bir kıvam veren salep, dondurma karışımında tek başına ya da diğer bazı stabilizatör maddeler ile birlikte kullanılmaktadır (Derelioğlu, 2009:1; Or, 2009:9; Güven vd., 2010:98). Geleneksel Maraş dondurmasının üretiminde, doğal salep yerine yapay salep, keçi sütü yerine süt tozu

kullanılmaması gerekmekte, aksi takdirde bu durum insanlarda ciddi sağlık sorunlarının ortaya çıkmasına neden olmaktadır (www.milliyet.com.tr).

Türkiye Cumhuriyeti Milli Eğitim Bakanlığı tarafından hazırlanan el kitapçığına göre 10 kg süt, 2,7 kg şeker, 0,1 kg salepten oluşan bir karışım ile elde edilen geleneksel Maraş dondurmasının yapım aşamaları şu şekilde sıralanabilir (T.C. Milli Eğitim Bakanlığı, 2007a:8-9):

- Keçi sütü kalaylı bakır kazanlarda sürekli karıştırılarak 25-30°C'de ısıtılır ve içine 2,5 kg şeker eklenip devamlı karıştırılır.
- Şekerli süt karışımı tülbent kullanarak süzülür ve karışım 40-50°C'de ısıtılır.
- Geriye kalan 200 gr şeker ile salep karıştırılır ve sütlü karışıma eklenir.
- Karışım sürekli olarak havalandırılıp karıştırılarak kaynatılır.
- Kaynatma işlemine, karışım ince lifler halinde uzayıncaya kadar (yaklaşık 25 dakika) devam edilir.
- Daha sonra karışım, bakırdan yapılmış kaplara alınır ve kısa bir süre havalandırılarak soğutulur.
- Soğuk karışım karıştırıcı özel dondurma kovalarına alınır ve muhallebi kıvamına gelinceye kadar -10°C'de 20 dakika çevrilir.
- Son karışım, dondurma makinesinin dondurucu kısmına alınır ve döndürülerek sertleşmesi sağlanır.
- Elde edilen geleneksel Maraş dondurması, paketlenip satışa sunulur.

Geçmiş yıllarda daha düşük ısıda uzun sürede pastörizasyon işlemi uygulanırken günümüzde daha çok UHT olarak bilinen sterilizasyon yönteminden yararlanılmaktadır. UHT yönteminde dondurma, plakalar arasında 100-150°C'de birkaç saniye tutularak bulaşabilecek zararlı mikroplardan arındırılmaktadır. Bu şekilde elde edilen dondurmaların daha dayanıklı, üstün niteliklerde, aroma ve yapı yönünden daha kaliteli oldukları görülmüştür (T.C. Milli Eğitim Bakanlığı, 2011a:35). Pastörizasyon işleminin ardından karışım, 4°C'de soğutulmaktadır. Daha sonra olgunlaştırma ya da dinlendirme aşamasına geçilmekte ve burada karışım, 0-4°C aralığında ortalama 5 saat karıştırılmaktadır (Kır, 2007:7; İnan, 2012:7). Bu karışım, 6-8 saat dinlendirildikten sonra dondurma makinesinde, -6°C'de soğutulup paketlenmektedir (Uludağ, 2010:20). Daha sonra -25°C'ye ulaşan ısılarda sertleştirilip muhafaza edilerek tüketime hazır hale getirilmektedir

(www.kahramanmaraskulturturizm.gov.tr). Maraş dondurmasının raf ömrü, üretim tarihinden itibaren 2 yıldır. Derin dondurucuda veya buzdolabının buzluk bölümünde, -20°C ile -25°C arasında bir sıcaklıkta, son kullanma tarihine kadar saklanabilen Maraş dondurmasının, satın alındıktan sonra birkaç saat içerisinde tüketilmesi önerilmektedir (www.yasardondurma.com).

Geleneksel Maraş dondurması, dünyadaki örneklerinden büyük farklılıklar göstermektedir. Yakın bir zamana kadar klasik yöntemle (kol gücüyle) hazırlanan bu dondurmanın bir özelliği, yalnızca güçlü bıçaklarla kesilebilecek kadar sert bir yapıda olmasıdır (Uludağ, 2010:13). Dünyanın hiçbir yerinde bu sertlikte üretilen bir dondurma çeşidi bulunmamaktadır (www.asuder.org.tr). Sütün besin öğelerini süttten daha yoğun biçimde içeren sağlıklı ve besleyici bir gıda ürünü olan Maraş dondurması, içeriğinde A, B, C, D ve E grubu vitaminleri ile kalsiyum fosfor, magnezyum, sodyum, potasyum, demir ve çinko gibi mineralleri de barındırmaktadır (Kırdar, 2003:175). Geleneksel Maraş dondurmasının 100 gramının içerdiği besin değerleri Tablo 2.4'de verilmiştir. İlgili tabloya göre geleneksel Maraş dondurmasının yüksek düzeyde besleyici bir özelliğe sahip olduğu söylenebilir.

Tablo 2.4. Geleneksel Maraş Dondurmasının 100 Gramının İçerdiği Besin Değerleri (www.yasardondurma.com)

Besin Değerleri	Light (Diyet) Form	Normal Form
Toplam Yağ (g)	4.3	9.4
Doymuş Yağ (g)	2.7	5.8
Toplam karbonhidrat (g)	21.3	33
Lif (g)	7.0	0
Şeker (g)	5.6	33
Protein (g)	5.3	5.3
Kolesterol (g)	0.013	0.034
Sodyum (g)	0.058	0.078
Enerji (kcal)	109	237

Kültürel varlıklar kapsamında, bir bölgeye özgü geleneksel yiyecek ve içeceklerin tanıtılması, turistlerin yoğun ilgi alanlarından birisini oluşturmaktadır. Nitekim son yıllarda, farklı bölgelere özgü mutfak kültürünün yakından tanınmasıyla birlikte, o bölgelerde hazırlanan yerel yiyecek ve içecekleri tatma isteğiyle

gerçekleştirilen turistik seyahatler artış göstermektedir (Erdem, 2013:124). Dolayısıyla, içerik ve besleyicilik açısından dünya genelinde üretilen dondurma çeşitlerinden daha farklı bir özellik taşıyan ve Türk mutfak kültürünün geleneksel bir ürünü olan Maraş dondurması, hem turizm işletmeleri hem de ülkemizi ziyaret eden yerli ve yabancı kültür (gastronomi) turistleri açısından önemli bir çekicilik kaynağını oluşturmaktadır.

2.2. TURİZM İŞLETMELERİNİN TANIMI VE GENEL ÖZELLİKLERİ

Küresel ekonominin en hızlı büyüyen sektörlerinden birisi olan turizm, dış seyahat gelirleriyle birlikte dünya ekonomisinin yaklaşık %7'sini oluşturmaktadır. Gelişmiş ve gelişmekte olan ülkeler, sürekli gelişim gösteren bu sektörden daha yüksek düzeyde gelir sağlama gayreti içerisindedir (Sağlık, 2011:5). Ülkeler açısından daha yüksek düzeyde turizm gelirlerinin elde edilmesinde en önemli sorumluluk turizm işletmelerine düşmektedir. Bu kapsamda turizm işletmeleri, bir yerden başka bir yere geçici bir süre ile yapılan yer değiştirme durumunun ortaya çıkardığı seyahat ve konaklama ihtiyaçlarının ve buna bağlı diğer ihtiyaçların karşılanmasına yarayan ürün ve hizmetlerin üretilmesini ve pazarlanmasını sağlayan ticari kuruluşlar şeklinde tanımlanmaktadır (Aktaş, 2002:11). Yine başka bir tanıma göre turizm işletmeleri; konaklama, yeme-içme, eğlenme ve benzeri turistik gereksinimlerin karşılanması amacıyla üretim faktörlerini sürekli, bilinçli ve rasyonel bir şekilde tedarik eden ve üretim faktörlerinden faydalanarak turistik ürün ve hizmetleri üreten, pazarlayan ve finanse eden kısaca katma değer oluşturan nihai hedefi kâr sağlamak olan ekonomik birimler olarak tanımlanmıştır (Aymanıkuy, 2005:38; İnal vd., 2010:286; Keskin, 2013:13). Turizm işletmeleri bazı belirgin özellikleri nedeniyle diğer işletmelerden farklı özellikler taşımaktadır. Turizm işletmelerinin taşıdığı başlıca özellikler şu şekilde belirtilebilir (Sezgin, 2004:18):

- Turizm işletmelerinin birçoğu, haftanın her günü 24 saat faaliyet göstermektedir.
- Turizm işletmelerinin ürettiği ürün ve hizmetlerin, stoklanması veya başka bir yere taşınması mümkün değildir. Bu nedenle, bu ürün ve hizmetler üretildikleri yerde tüketilmektedir.
- Turizm işletmeleri, kuruluşta ve faaliyetlerinin devamında büyük bir sermayeye ihtiyaç duymaktadır. Diğer bir ifadeyle, turizm

işletmelerinde bina, donanım, makine ve teçhizat ve benzeri sabit giderler diğer işletmelere göre daha fazla yer tutmaktadır.

- Turizm işletmelerinde hizmet başta gelen unsurdur. Hizmetin en uygun şekilde ve kapasitede sunulması gerekmektedir. Bu nedenle, modern işletmeciliğin ilkelerini ve yöntemlerini uygulamak zorunda kalan turizm işletmelerinde personelin oldukça nitelikli olması gerekmektedir.
- Turizm işletmelerinin hizmetlerine olan talep, diğer ürün ve hizmetlere olan talepten daha esnektir. Bu esneklik, turizm faaliyetlerinin ekonomik, politik ve sosyal faktörlere karşı fazla duyarlı olmasından kaynaklanmaktadır.

Turizm sektörüne hizmet sunan işletmeler içerik ve tür bakımından oldukça çeşitlilik göstermektedir. Çok sayıda ve farklı özellikte işletmelerin ortaya çıkmasının temel nedeni, turizmin sahip olduğu karmaşık ve çok boyutlu yapıdan kaynaklanmaktadır. Değişik ihtiyaç türlerinden oluşan turizm talebinin karşılanmasına yönelik ortaya çıkan işletmelerin sayılarının çokluğu ve nitelik bakımından birbirlerinden farklı olması uygun bir sınıflandırma yapmayı zorlaştırmaktadır. Değişik gereksinimlerden oluşan söz konusu turizm talebinin karşılanması amacı ile turistik ürün ve hizmet üreten ve bunları pazarlayan işletmeler, genellikle yerine getirdikleri hizmet içeriği açısından sınıflandırılmaktadır (Aktaş, 2002:11-12). Akdağ (2008:46)'a göre turizm işletmeleri, ağırlama endüstrisi dâhilinde olup konaklama ve seyahat işletmeleri ile birlikte yiyecek-içecek hizmeti sunan işletmelerin bütününe kapsamaktadır. Bu çıkarımdan hareketle turizm işletmeleri genel anlamda seyahat işletmeleri, konaklama işletmeleri, yiyecek-içecek işletmeleri ve diğer turizm işletmeleri olmak üzere dört ana başlıkta sınıflandırılabilir (Angay, 2003:3).

2.2.1. Seyahat İşletmeleri

Turizm sektörü içerisinde, turistlerin seyahat etme ihtiyaçlarını karşılayan çeşitli işletmeler faaliyet göstermektedir. Bu gruba dâhil olan işletmeler, ulaştırma ve konaklama hizmetlerinin pazarlanmasına aracılık eden ve çeşitli turizm hizmetlerini bir araya getirerek yeni bir ürün oluşturan ve bunu satışa sunan perakendeci ve toptancı seyahat işletmeleri olmak üzere ikiye ayrılabilir (Aktaş, 2002:12).

Ulaştırma ve konaklama hizmetlerinin pazarlanmasına aracılık eden seyahat işletmeleri, turizme ürün ve hizmet üreten kuruluşlar ile nihai alıcılar arasındaki ilişkiyi kurmaktadır. Söz konusu seyahat işletmeleri toptancı seyahat işletmeleri (tur operatörleri) ve perakendeci seyahat acentaları olmak üzere iki gruba ayrılmaktadır. Seyahat organizatörleri olarak da adlandırılan tur operatörleri, birbirinden farklı turistik ürün ve hizmetleri bir araya getirerek paket tur adı verilen bir turizm ürünü oluşturan ve pazarlayan toptancı ve üretici roldeki seyahat işletmeleridir (Aymankuy, 2005:41). Diğer bir ifadeyle, tur operatörleri; talep oluşmadan önce ulaştırma, konaklama ve diğer turistik hizmetleri birleştirerek gezici ve belirli bir turistik merkezde konaklama amaçlı seyahatler organize eden ve bu seyahatleri belirli bir ücret karşılığında satışa sunan işletmelerdir (Abi, 2012:3). Tur operatörlerinin fonksiyonları, üreticilere ve tüketicilere karşı olmak üzere iki kısımda incelenebilir. Tur operatörlerinin, turistik ürün üreten işletmelere ve müşterilerine karşı yerine getirdiği fonksiyonlar şu şekilde sıralanabilir (Süklüm, 2006:49):

- Turizm işletmelerinin ürünlerini satın alarak, bu kuruluşların iş hacimlerini artırır, yani finansman sağlarlar.
- Yüksek miktarlarda alım yaptıkları için işletmelerin doluluk oranlarını artırır.
- Bir havayolu şirketinin, tur operatörleri sayesinde tarife dışı seferler yaparak yeni kâr imkânları sağlaması gibi turizm işletmelerinin ürünlerine, yeni kullanım alanları sağlarlar.
- Tur operatörleri üretici işletmelere dünya turizmi hakkında bilgi vermek suretiyle onların, fiyat ve hizmet kalitesi yönünden karar almalarına yardımcı olurlar.
- Düzenledikleri paket turlar sayesinde, müşterilerine ekonomik seyahat imkânı sağlarlar.
- Düzenledikleri paket turlar sayesinde, bireylerin tek başına gidip göremeyeceği yerleri görmelerini sağlarlar.
- Gerekli bilgilerin perakendeci seyahat acentalarına iş akışını sağlamak suretiyle onların, turistlerle olan ilişkilerinde daha etkin olmalarını sağlarlar.

Perakendeci seyahat acentaları ise, turistik ürün ve hizmetlerin bir araya getirilmesi ve bir turizm ürününün oluşturulmasına yönelik bireylerin yer değiştirme ve turistik ihtiyaçlarının karşılanmasında aracı rol üstlenen ticari işletmelerdir. Türkiye’de seyahat acentaları, sağladıkları hizmetlerle hukuki açıdan üç ana grupta sınıflandırılmaktadır. Bu seyahat acentaları ve görev tanımları şu şekilde belirtilebilir (Aymankuy, 2005:41):

1. (A) *Grubu Seyahat Acentaları*: Tur operatörlüğü konumunda bulunan A grubu seyahat acentaları, biletleme, yurtiçi ve yurtdışı turlar düzenleme, vize işlemlerini düzenleme gibi seyahat sürecindeki birçok işlemi gerçekleştirmektedir. Türkiye’de henüz düzenlenmiş bir tur operatörlüğü kanunu bulunmadığı için, A grubu seyahat acentaları tur operatörlüğü konumunda olup bu acentalar tüm seyahat acentacılığı ve tur operatörlüğü faaliyetlerini yerine getirmektedir.
2. (B) *Grubu Seyahat Acentaları*: Uluslararası kara, hava ve deniz ulaştırma araçları ile A grubu seyahat acentalarının düzenlediği turların biletlerini satmaktadır.
3. (C) *Grubu Seyahat Acentaları*: Yalnızca Türk vatandaşları için yurtiçi turlar düzenlemekte ve A grubu seyahat acentalarının verdiği hizmetleri yerine getirmektedir.

2.2.2. Konaklama İşletmeleri

Konaklama işletmeleri, belirli ölçüde kâr sağlamak ya da hizmet üretmek amacıyla başta insan kaynakları olmak üzere diğer üretim faktörlerini (doğal kaynaklar, sermaye, girişim) bilinçli, uyumlu ve sistemli olarak bir araya getiren ve turistlerin ihtiyaç duyduğu geçici konaklama, yeme-içme, spor, eğlence gibi ihtiyaçları karşılamaya yönelik ürün ve hizmetlerin üretildiği ve sunulduğu ekonomik ve sosyal kuruluşlardır (Kanten, 2008:6). Daha kısa bir ifadeyle konaklama işletmeleri, insanların yaşadıkları yerlerden başka yerlere yaptıkları seyahatleri süresince, geçici olarak konaklama, yeme içme, eğlence ve diğer sosyal ihtiyaçlarını karşılayan ticari işletmelerdir (T.C. Milli Eğitim Bakanlığı, 2008:14).

Konaklama ihtiyacı, geçici olarak yerleşme yerini terk eden bir kişinin en önemli ihtiyaçlarından birisidir (Coşar, 2006:64). Turistik bir bölgenin ziyaret edilebilmesi, ilgili bölgede konaklama imkânının bulunup bulunmaması ile yakından ilgilidir. Bu açıdan bölgenin birçok kişi tarafından ziyaret edilebilen bir turizm

noktası olabilmesi, o bölgedeki konaklama tesislerinin taşıma kapasitesine bağlıdır (Borş, 2010:2; Öztaş, 1992:32). Seyahate çıkan bir kişinin turist statüsünde anılabilmesi için sağlaması gerekli olan şartlardan en önemlisi, ziyaretçinin gittiği yerde en az bir gece konaklamasıdır. Bu durum turizm endüstrisi açısından konaklama işletmelerinin önemini ortaya koymaktadır (Sağlık, 2011:8).

Turistlerin geçici olarak konaklama, yeme içme, eğlence ve diğer sosyal ihtiyaçlarını karşılayan konaklama işletmelerinin sınıflandırılmasına yönelik belirli bir standart bulunmamakla birlikte, konaklama işletmeleri her ülke açısından farklı kriterlere göre sınıflandırılmıştır (Yücel, 2006:70; Ural, 2007:6; Khussainova, 2010:5; Ergül, 2011:39; Esen, 2011). Konaklama hizmetlerinden faydalanan turistlerin seyahat nedenleri, seyahat şekilleri, istekleri, beklentileri ve gelir düzeyleri farklılık arz ettiğinden konaklama sektörünü oluşturan işletmeler ve bu işletmelerde sunulan hizmetler de farklılık göstermektedir. Örneğin, yönetim tiplerine göre ticari amaçla çalıştırılan konaklama işletmeleri, sosyal amaçlı konaklama işletmeleri; kullanım tiplerine göre, herkese açık olan ticari konaklama işletmeleri, belirli müşteri gruplarına rezerve edilen özellikli konaklama işletmeleri; açık oldukları süreler bakımından bütün yıl faaliyet gösteren konaklama işletmeleri, mevsimlik konaklama işletmeleri; konfor derecelerine ve fiyatlarına göre, lüks oteller, birinci, ikinci ve üçüncü sınıf konaklama işletmeleri; yapı tiplerine göre sabit yapılı işletmeler, sabit yapılı olmayan işletmeler (yat, gemi, karavan); yetkili kurumların önceden belirlediği normlara uygun turistik konaklama işletmeleri ve belediyelerin belirlediği normlara uygun konaklama işletmeleri gibi sınıflandırmalar yapılabilmektedir (Aymankuy, 2005:43).

Konaklama işletmeleri arasında birbirlerinden çok farklı yapıda ve büyüklükte işletmeler yer almaktadır. İşletmeler arasındaki farklılık yalnızca konaklama tip ve şekilleri ile sınırlı olmamakla birlikte, işletmenin bulunduğu bölge, mülkiyeti, büyüklüğü, kapasitesi, sahip olduğu özellikleri gibi birçok açıdan da farklılık göstermektedir (Keskin, 2013:13-18). Türkiye’de konaklama işletmeleri, kendi içerisinde asli konaklama işletmeleri ve yardımcı konaklama işletmeleri olmak üzere iki gruba ayrılmaktadır (Sezgin, 2004:16). Bunların arasında; otel, motel, tatil köyü, pansiyon, kamping asli konaklama işletmeleri kapsamında yer alırken, apart otel, hostel, oberj (dağ evi), karavan, kaplıca ise yardımcı konaklama işletmeleri kapsamında yer almaktadır (Esen, 2011:4). Aşağıda hem asli hem de yardımcı konaklama işletmeleri hakkında detaylı bilgiler verilmiştir.

Otel: Asli fonksiyonu ziyaretçilerin konaklama ihtiyaçlarını karşılamak olup konaklama işletmelerinin temel yapı taşını oluşturan otel işletmeleri, bu hizmetin yanında ziyaretçilerin yeme-içme, spor ve eğlence ihtiyaçları için de yardımcı ve tamamlayıcı birimleri bünyelerinde bulunduran tesisler olup bir, iki, üç, dört ve beş yıldızlı oteller şeklinde sınıflandırılmaktadır (Öztaş, 1992:50; Ulama, 2002:5; Borş, 2010:13). Ayrıca kongre, konferans, fuar ve toplantı gibi organizasyonların katılımcıları, konaklama ihtiyaçlarını genellikle oteller yoluyla karşılamaktadır (T.C. Milli Eğitim Bakanlığı, 2007b:19). Otel işletmelerinin genel özellikleri ise şu şekilde sıralanabilir (Süklüm, 2006:44; Sağlık, 2011:9-11):

- Otel işletmeleri zaman satmaktadır. Otel işletmelerinde konuklara sunulan ürün ve hizmetler ziyaretçilerin talep etmesi ile birlikte ortaya çıkmaktadır. Örneğin, talep edilmeyen yiyeceklerin daha önceden hazırlanarak talep olduğunda tüketime sunulması söz konusu değildir. Benzer şekilde, otelin bir odası günlük olarak satışa sunulmaktadır. Otel odası satılmadığı takdirde o günün satışını başka bir güne aktarmak mümkün değildir.
- Otel işletmeleri, emek yoğunluğu olan işletmelerdir. Otel işletmeciliğinde müşterilere sunulan hizmetler büyük ölçüde insan gücüne dayanmaktadır.
- Otel hizmetleri, otel personeli arasında yakın işbirliği ve karşılıklı yardımı gerektirmektedir. Otel işletmelerinin bölümleri, birbiriyle çok yakın ilişkiler içerisinde olup birden fazla bölümden oluşan ticari ve sosyal işletmelerdir. Bu bakımdan, işletmede çalışanlar arasında sıkı bir işbirliğinin olması gerekmektedir.
- Otel işletmeleri, günün 24 saati, haftanın 7 günü ve yılın 365 günü (sezonluk oteller hariç), sürekli hizmet vermektedir.
- Otel işletmeciliği dinamik bir yapıya sahiptir. Sağlıklı ve modern yaşam felsefesini benimseyen teknolojisi ve otelcilik anlayışı ile devamlı olarak değişiklik gösteren bir endüstri koludur. Bu bakımdan otel işletmeleri, ziyaretçilerine teknik donanımı ve hizmet sunumu ile azami konforu sağlayabilmelidir.
- Otel işletmeciliğinde risk faktörü oldukça yüksektir. Otel işletmeleri, kurulma ve işletilebilir duruma getirilme sürecinde büyük miktarlarda

sermayeye ihtiyaç duymaktadır. Bu sermayenin önemli bir bölümü de işletme faaliyete geçmeden önce sabit değerlere bağlanmaktadır.

- Otel işletmesinde konuklar kendilerine sunulan hizmeti servis ücreti ile birlikte ödemektedir.

Motel: Konaklama işletmeleri kapsamında faaliyet gösteren diğer bir işletme türünü moteller oluşturmaktadır. Moteller, motorlu araçlarla yapılan yolculuklardan doğan konaklama ihtiyacını karşılamak amacıyla gelişmiştir. Bu nedenle ‘motor’ ve ‘hotel’ sözcüklerinden türetilerek ‘motel’ sözcüğü kullanılmıştır. Moteller, yerleşim merkezleri dışında bulunan kara yolu güzergâhları, mola noktaları veya yakın çevrelerinde inşa edilen motorlu araçlarıyla yolculuk yapan kişilerin konaklama, yeme-içme ve araç park ihtiyacını karşılayan en az 10 odalı konaklama işletmeleridir (Bektaş, 1996:16).

Tatil Köyü: Doğal güzellikler veya arkeolojik değerler civarında kurulan ve konaklama hizmetinin yanı sıra çeşitli spor, eğlence ve satış hizmetlerinin de sağlandığı tesislerdir. Doğal yapının ve yöresel kültürel değerlerinin korunmasına, turistlerin boş zamanlarının değerlendirilmesine önem verilen tatil köylerinde en az 60 odası bulunan en fazla iki katlı yapılar yer almaktadır. Ancak eğimli arazilerde, eğimden kazanılmış üçüncü bir kat inşa edilebilmekte ve bu kat, taban döşemesi mevcut arazi seviyesinden aşağı olmamak ve yeterli güneş ışığını almak kaydıyla ziyaretçiye yönelik kullanılabilir (Esen, 2011:5).

Pansiyon: Konaklama tesisi olarak planlanıp inşa edilmiş, yönetimi basit, müşteriye yeme-içme hizmeti sunan veya müşterilere kendi yemeklerini bizzat hazırlayabilme imkânı sağlayan en az 5 odalı konaklama işletmeleridir. Pansiyonlar daha çok dinlenme turizmine uygun yörelerde yaygın olarak bulunmaktadır. Ayrıca günümüzde büyük kent merkezlerinde, evinin kullanım fazlası olan odasını ziyaretçilere sunarak gelir elde eden pansiyonerler olduğu gibi, çok katlı ve profesyonelce işletilen pansiyonlarda bulunmaktadır (Sağlık, 2011:12).

Kamping: Kara yolu güzergâhları ve yakın çevrelerinde, kent girişlerinde, deniz, göl, dağ gibi doğal güzeleğe sahip yerlerde kurulan genellikle ziyaretçilerin geceleme, yeme-içme, dinlenme, eğlenme ve spor yapma gibi ihtiyaçlarını kendi imkânlarıyla karşıladıkları en az 30 üniteye sahip konaklama tesisleridir (T.C. Milli Eğitim Bakanlığı, 2007b:25).

Apart Otel: Turistlerin yeme-içme ihtiyaçlarını bizzat karşılayabilmesi amacıyla gerekli teçhizat ile donatılan turizm işletme belgeli otel, tatil köyü içinde yer alan veya bağımsız apartman dairesi ya da villa tipinde konut olarak inşa ve tefriş edilen işletmelerdir (Bektaş, 1996:18).

Hostel: Gençlik turizmine cevap verebilecek düzeyde en az 10 odalı konaklama ve yeme-içme hizmeti sunan veya ziyaretçiye yemeklerini bizzat kendilerinin hazırlama imkânı sağlayan tesislerdir (Ural, 2007:9).

Oberj: İnsanların doğal güzelliklerden yararlanmaları ve spor yapmaları için kırsal yörelerdeki su kenarlarında; kış ve dağ sporlarına uygun yörelerde doğal güzelliklere sahip bölgeler üzerinde kurulan spor ve avcılık turizmine cevap verebilecek kapasitede, en az bir yıldızlı otel nitelikleri taşıyan ve en fazla 6 kişilik odalardan oluşan konaklama işletmeleridir (T.C. Milli Eğitim Bakanlığı, 2007b:25). Oberjlerin en az tek yıldızlı otel şartlarını taşımaları gerekmektedir (Öztaş, 1992:56).

Karavan: ‘Gezer otel’ olarak da adlandırılan karavanlar, müşterilerin karayolları üzerinde konaklama ihtiyaçlarını karşılayan ve içerisinde yardımcı yeme-içme birimleri de bulunan en az iki yatak kapasiteli araçlardan oluşan konaklama tesisleridir (Pekduyurucu, 2008:8).

Kaplıca: ‘Ilıca’, ‘kaynarca’ veya ‘içme’ gibi isimler alan sıcak veya soğuk madeni suların yakınlarında veya sağlığa elverişli iklim koşullarının bulunduğu yerlerde kurulan konaklama tesisleridir. Kâr amaçlı özel işletmeler olarak faaliyet gösterdikleri gibi devlet, bölgesel kamu yönetimleri, sağlık kuruluşları veya sosyal güvenlik kurumları tarafından herhangi bir kâr amacı gözetilmeksizin de işletilebilirler (Süklüm, 2006:46). Termal kaynaklar üzerinde veya çevresinde inşa edilen kaplıcalar, insanlar tarafından kemik, kas, kalp ve solunum yolu hastalıkları gibi birçok hastalığa şifa bulmak amacıyla ziyaret edilen konaklama tesisleridir (Pekduyurucu, 2008:8).

2.2.3. Diğer Turizm İşletmeleri

İnsanların turizm amaçlı seyahatleri sırasında ortaya çıkan konaklama, yeme-içme ve benzeri ihtiyaçlarını doğrudan karşılayan işletmelerin yanı sıra çeşitli turizm faaliyetlerini yürüten diğer turizm işletmeleri de bulunmaktadır. Diğer turizm işletmeleri, Aktaş (2002:18-19) tarafından yapılan araştırmada dört ana başlıkta incelenmiştir. Bunlar turizmle ilgili özel ürünleri üreten işletmeler, turizme hizmet

sunan ticari işletmeler, turizmle ilgili özel hizmetleri üreten işletmeler ve turizm tanıtma ve reklamı yapan işletmelerdir.

Turizmle İlgili Özel Ürünleri Üreten İşletmeler: Günümüzde seyahat etmek sosyolojik ve kültürel bir olay olarak belli davranış biçimlerini de beraberinde getirmiştir. Nitekim seyahat eden bireyler seyahat amaçlarına uygun özel gezi eşyalarını (şapka, ayakkabı, gözlük, kolye, küpe vb. çeşitli takılar, çanta ve cilt kremi gibi) yanlarında bulundurmaktadır. Örneğin spor amaçlı turistik seyahat gerçekleştiren bir bireyin, yapmak istediği spora uygun ürünleri (kayak malzemesi, su sporları teçhizatı, lastik botları, golf, av malzemeleri ve kıyafetleri ve bunlarla ilgili bir dizi ürünler) üreten ve pazarlayan işletmeler, diğer turizm işletmeleri kapsamında bulunmaktadır.

Turizme Hizmet Sunan Ticaret İşletmeleri: Sattıkları ürünler yalnızca turistlerin gereksinimleri olmadığı halde, varlıkları büyük ölçüde turizme bağlı olan havaalanları, limanlar, dövizle işlem yapan gümrüksüz satış mağazaları ve gidilen destinasyondaki perakendeci dükkânlar gibi perakendeci ticaret işletmeleri de diğer turizm işletmeleri kapsamındadır.

Turizmle İlgili Özel Hizmetleri Üreten İşletmeler: Turistlerin çevreyi tanımalarına hizmet eden veya belli bir faaliyeti (kayak, tenis, binicilik vb. spor dallarında) en iyi bir şekilde yapmalarına yardımcı olan öğretmenlik hizmetleri sunan işletmeler, eğlence ve şenlikler, oto ve deniz aracı kiralayan işletmeler ve bankacılık ve sigortacılık hizmetleri sunan işletmeler de diğer turizm işletmeleri kapsamında bulunmaktadır.

Turizm Tanıtma ve Reklamı Yapan İşletmeler: Turizmin öznesi olan insanın davranışlarını istenen yönde etkileme amacını (turistlerin seyahatleri boyunca satın alma davranışına teşvik edilmesi amacını) taşıyan kâr amaçlı özel reklamcılık işletmeleri ile resmi kurumlar diğer turizm işletmeleri kapsamında bulunmaktadır.

2.2.4. Yiyecek-İçecek İşletmeleri

Fizyolojik ihtiyaçlar, Abraham Harold Maslow tarafından belirlenmiş olan ihtiyaçlar hiyerarşisinde, ilk sırada bulunmaktadır. İnsan yaşamında yeme-içme ihtiyacı, fizyolojik ihtiyaçların içerisinde büyük önem arz etmektedir. Bu önemli yaşamsal ihtiyacın karşılanmasına yönelik, girişimciler tarafından yiyecek-içecek işletmeleri faaliyete geçirilmiştir (Önbaş, 2009:16; Bucak, 2012:4). Turizme hizmet sunan yiyecek-içecek işletmeleri, konaklama işletmelerine bağlı birimler olarak ya da

özel kimlik çatısı altında, dışarıda yemek yemeyi düşünen veya evlerinden uzakta bulunan insanlara, kâr amacı taşıması fark etmeksizin, yiyecek ve içecek malzemelerini satın alarak işleyen, üreten ve bu kapsamda hazırladıkları ürünleri satış hizmeti sunan ve bu hizmetin yanında eğlence faaliyetleri de sunabilen farklı ölçek ve özelliklere sahip işletmelerdir (Şahin, 2012:6-7). Turizm sektörü içerisinde faaliyet gösteren yiyecek-içecek işletmeleri kendine özgü birtakım özelliklere sahiptir. Bu özellikler şu şekilde sıralanabilir (Akın, 2012:9-10):

- Yiyecek-içecek işletmeleri, çeşitlilik arz etmektedir.
- Yiyecek-içecek işletmeleri, malzeme ve emek yoğunluğu olan işletmelerdir.
- Yiyecek-içecek işletmelerinin organizasyon yapısı, diğer işletmelerden farklılık göstermektedir.
- Yiyecek-içecek işletmelerinde, mönü planlaması özel bir önem arz etmektedir.
- Yiyecek-içecek işletmelerinde, müşteri tipleri büyük farklılık göstermekle birlikte, sunulan ürünler misafirlerin taleplerine göre değişiklik göstermektedir.

20. yüzyılın ikinci yarısından itibaren meydana gelen hızlı sanayileşme ile birlikte, toplumların yaşam tarzlarındaki değişim, bireylerin evleri dışında yemek tüketim alışkanlıklarını da geliştirmiştir (Sheth vd., 2011:386; Osaili vd., 2013:145). Bu durum, yiyecek-içecek servisi yapılan işletmelerin önemini de artırmıştır (Bozdoğan, 2012:68). Özellikle son otuz yıl içerisinde, insanların işyeri ya da evden uzakta olma gibi durumlarından dolayı üç öğün yemeğin neredeyse tamamını evde yemediği görülmektedir. Sayıları her geçen gün artan yiyecek-içecek işletmeleri, sıkı bir rekabetin yaşanmasına neden olmaktadır. Bununla birlikte, ekonomik ve sosyal yaşam ile eğlence hayatında önemli bir unsur olarak dikkat çeken yiyecek-içecek endüstrisi birçok insana iş imkânı sağlamasının yanı sıra birçok ülkenin milli gelirine yaklaşık %5-6 oranında katkı sağlamaktadır (Çetiner, 2010:8).

Gelişmiş ülkelerin, 1980'li yıllarda yiyecek harcamalarının %20'sinin ev dışında gerçekleştiği ve bu oranın 1990'lı yıllarda %26'ya 2000'li yıllarda ise %50'lere kadar yükseldiği tespit edilmiştir. Bu durum gelişmekte olan ülkeler için de çok farklı olmayıp bayanların çalışma hayatına katılım oranının artmasıyla birlikte, dışarıda yemek yeme eğilimi de giderek artmıştır. 2010 yılı verilerine göre, Amerika

Birleşik Devletleri'nde yiyecek-içecek hizmetlerinden 604,2 milyar dolar gelir sağlanmış ve bu rakam on yıl öncesine nazaran yaklaşık %40 oranında artmıştır (Bucak, 2012:5). Avrupa ülkeleri yiyecek-içecek konusunda standartlar belirlemek üzere karşılıklı görüşmeler yapmaktadır. Günümüzde kabul gören standartların başında, yemek üretimi için en üst düzey hijyenik ortamın sağlanması, kalite yönetimi, personel eğitimi ve modern yemek teknolojisi gelmektedir (Sağlık, 2011:15). Yiyecek-içecek işletmelerinin gerek çeşidi, gerekse sayısı hızla değişim göstermektedir. Bu değişimlere neden olan birçok etken söz konusudur. Bu etkenlerden bazıları şu şekilde sıralanabilir (Taşkın, 1991:2):

- Nüfusun artması,
- Teknolojik gelişmeler ve küreselleşme,
- Yaşam standartlarının yükselmesi,
- Boş zamanın ve harcanabilir gelirlerin artması,
- Kentleşme,
- Turistik gezilere katılım sayısındaki artış,
- Kadının toplumdaki rolünün değişmesi, çalışan kadınların sayısının gittikçe artması, öğle yemeği hazırlamaya zaman kalmaması,
- Yüksek öğrenim gören öğrenci sayısının artması,
- Coğrafi değişimlerin etkisi.

Turizm sektörü bünyesinde faaliyet gösteren yiyecek-içecek işletmeleri 20. yüzyıldan itibaren hızlı bir gelişim sürecine girerek zaman içerisinde çeşitli biçim ve isimler altında faaliyetlerini sürdürmekte olan birçok farklı türde yiyecek-içecek işletmesini ortaya çıkarmıştır. Bu nedenle, yiyecek-içecek işletmelerinin sınıflandırılması zorlaşmaktadır (Akdağ, 2008:52). Yiyecek-içecek işletmelerinin ayrıntılı olarak sınıflandırılmasına yönelik bilgiler Tablo 2.5'de verilmiştir. İlgili tabloya göre, geleneksel Maraş dondurması üretim faaliyetinde bulunan kafe ve pastane işletmeleri, ülkemizde yiyecek-içecek işletmelerinin hukuki yapılarına göre sınıflandırıldığı durumda turizm işletme belgeli yiyecek-içecek işletmeleri kapsamında yer almaktadır. Öte yandan Goldman (1993:61) tarafından yapılan araştırmada yiyecek-içecek işletmeleri ölçekleri bakımından ele alınarak ayaküstü restoranlar, tavuk/piliç restoranları, unlu mamul işletmeleri, kafe ve pastaneler, pizza restoranları, sandviç büfeleri ve deniz ürünleri restoranlarının oluşturduğu küçük ölçekli yiyecek-içecek işletmeleri ve kafeteryalar, ayaküstü restoranlar, aile tipi

restoranlar, otel restoranları ve ızgara restoranlarının oluşturduğu orta ölçekli yiyecek-içecek işletmeleri ile rezervasyonlu restoranlar, otel restoranları ve özel yemek restoranlarını kapsayan büyük ölçekli yiyecek-içecek işletmeleri olmak üzere üç ana başlıkta incelenmiştir.

Tablo 2.5. Yiyecek İçecek İşletmelerinin Sınıflandırılması (Bozdoğan, 2012:70-71)

Yiyecek İçecek İşletmeleri
<p>A – Büyüklüklerine Göre Yiyecek-İçecek İşletmeleri</p> <p>a) Büyük ölçekli işletmeler</p> <p>b) Orta ve küçük ölçekli işletmeler</p> <p>B – Mülkiyete Göre Yiyecek-İçecek İşletmeleri</p> <p>a) Özel işletmeler</p> <p>b) Kamu işletmeleri</p> <p>c) Karma işletmeler</p> <p>C – Ülkemizde Hukuki Yapılarına Göre Yiyecek-İçecek İşletmeleri</p> <p>a) Turizm işletme belgeli yiyecek-içecek işletmeleri (Turizm Bakanlığında işletme belgesi alarak faaliyet gösteren ve denetimleri Bakanlıkça yapılan işletmelerdir.)</p> <p>1- Lokantalar (<i>Lüks lokantalar, Birinci sınıf lokantalar, İkinci sınıf lokantalar, Üçüncü sınıf lokantalar</i>)</p> <p>2- Kafe ve pastaneler</p> <p>3- Barlar</p> <p>b) Belediye belgeli yiyecek-içecek işletmeleri (Kuruluşu sırasında gerekli izinlerin bağlı oldukları belediyeden alındığı ve denetimlerinin belediyeler tarafından yapıldığı işletmelerdir. Bu işletmelerin sınıflandırılması da belediyeler tarafından yapılmaktadır)</p> <p>D – Amaçlarına Göre Yiyecek-İçecek İşletmeleri</p> <p>a) Bu amaçlardan biri işletmenin kâr amaçlı olup olmamasıdır. Buna göre işletmeler:</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Kâr amaçlı, ticari temelle çalışan işletmeler.</i> - <i>Kâr amacı gütmeyen, dolayısıyla sübvansız edilen işletmeler olarak ikiye ayrılır.</i> <p>b) Diğer bir amaç hizmet verilen pazara göredir:</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Belirli gruplarla sınırlı pazarlara (hastane, okul gibi) yönelik işletmeler.</i> - <i>Genel pazara yönelik işletmeler (oteller, restoranlar, fast foodlar gibi)</i> <p>c) Üçüncü ayırım yiyecek-içecek faaliyetinin birincil veya ikincil faaliyet alanı ile ilgili olmasına göredir:</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Kâr amaçlı restoranlar, kafe ve pastaneler</i> - <i>Ulaşım esnasında yiyecek-içecek hizmetleri veya okul yemekleri gibi.</i>

2.2.4.1. Yiyecek-İçecek İşletmeleri Kapsamında Kafe ve Pastaneler

Kafe ve pastaneler, ürettikleri tatlı, pasta, börek, dondurma gibi ürünleri, tadı, görüntüsü ve hijyenik olma özelliğiyle müşterilere sunarak bu ürünlerin satışı

sonucunda, kâr sağlamayı amaçlayan ticari işletmelerdir. Öte yandan kafe ve pastane işletmelerinde genellikle kolay hazırlanan yiyeceklerle birlikte çay, kahve ve meşrubat türü içecekleri de servis edilmektedir (Demir, 2008:37). Kafe ve pastaneler, insanların çay, kahve gibi içeceklerin veya pasta, kurabiye gibi aperitif yiyeceklerin tüketimine yönelik ihtiyaçlarını karşılamak amacıyla turizm endüstrisinde faaliyet gösterdiğinden bu işletmeler küçük ölçekli yiyecek-içecek işletmeleri olarak da nitelendirilmektedir.

Turizme hizmet sunan kafe ve pastaneler, dünyanın her yerinden insanlar için sosyal bir buluşma ortamı sunması bakımından son derece önem taşımaktadır. 20. yüzyılın ikinci dönemi ile 21. yüzyılın başlarında, insanların birbirlerini taklit etmesine bağlı olarak değişiklik gösteren tüketici davranışları, kafe ve pastane endüstrisinde önemli değişimleri beraberinde getirmiştir (Sumair, 2015:33). Kafe ve pastane endüstrisinde, giriş ve çıkışın düşük maliyetli olması ve tüketici grubunun çok farklı hizmet içeriği beklemesi gibi durumlar turizm bölgelerinde birçok işletmenin bu kapsamda faaliyet göstermesine yol açmıştır. İşletme sayısının fazlalığı, bu endüstride özellikle turizm bölgelerinde yıkıcı rekabetin yaşanmasına neden olmuştur. Bununla birlikte, kafe ve pastanelerde, tüketicilerin satın alma kararlarını etkileyen başlıca faktörler arasında yer, ürünlerin kalitesi ve uygunluğu, atmosfer, tüketici hizmetleri ve tüketim tercihleri bulunmaktadır (Jaw vd., 2010:2-5).

2.2.4.1.1. Kafe ve Pastanelerde Müşterilere Sunulan Ürün Grupları

Kafe ve pastaneler, günümüzde daha büyük satış hacmine ulaşabilmek amacıyla tüketicilerine servis etmek üzere, çeşitli ürün grupları geliştirmektedir. Kafe ve pastaneler, soğuk içecekler (meyve suları, kola ve benzeri gazlı içecekler, limonatalar vb.) hafif yiyecekler (kahvaltı, çorbalar, sandviçler vb.) ve fırınlanmış yiyecekler (simit, börek, çörek, kek, kurabiye çeşitleri vb.) gibi ürünleri tüketicilere sunmaktadır. Tüketicilerin en fazla tercih ettiği ürün grupları arasında sıcak içecekler bulunmaktadır. Sıcak içecekler grubunda yer alan kahve çeşitleri, kafe ve pastanelerde tüketiciler tarafından yüksek düzeyde tercih edilmektedir. Bununla birlikte, çay, sıcak çikolata ve bitki çayları, kafe ve pastaneler tarafından müşterilere servis edilen diğer sıcak içeceklerdir (Jaw vd., 2010:2-5).

Günümüzde faaliyet gösteren bir kafe/pastane zincirinin ürün grupları arasında gerçek dondurma (geleneksel dondurmalar, dövme dondurmalar, şekersiz dondurmalar, tartufo dondurmalar, atıştırmalık dondurmalar vb.), pastalar ve tatlılar

(özel gün pastaları, kup pastalar, sıcak tatlılar, şerbetli tatlılar, sütlü tatlılar vb.), kahvaltılık köşesi (omletler, börekler, gözlemeler, ekmek arası ürünler vb.), cafe lezzetleri (yöresel çorbalar, kapalı köy pideleri, pizzalar, krepler vb.), içecekler (geleneksel içecekler, buzlu kahveler, Osmanlı şerbetleri vb.) ve paket ürünler (paket dondurmalar, unlu mamuller vb.) yer almaktadır (www.mado.com.tr).

2.2.4.1.2. Kafe ve Pastanelerde Dondurma Servisinin Önemi

Dondurma, besin değerinin üstünlüğü ve sindirimini kolay oluşunun yanı sıra tadı, görüntüsü, aroması ve ferahlatıcı özelliği ile kafe ve pastanelerde müşterilere sunulan önemli ürün gruplarından birisini oluşturmaktadır (Uludağ, 2010:1; Çınar, 2010:2). Son yıllarda yoğun rekabetin yaşandığı kafe ve pastane sektöründe faaliyet gösteren işletmeler ürün çeşitliliğinin geliştirilmesi kapsamında çeşitli çalışmalar yapmaktadır. Klasik dondurmanın yerini, artık farklı tat ve karışımlardan oluşan yüzlerce dondurma çeşidi almaktadır. Kafe ve pastanelerde yeni tatlar geliştirmeye yönelik yapılan çalışmalar çerçevesinde sunulan dondurma, ekmek kadayıfı, baklava, şöbiyet gibi birçok tatlı türüyle bir arada servis edilmektedir. Geleneksel Türk tatlıları ile dondurmayı birleştiren kafe ve pastane işletmeleri dondurmayı kazandibi, sakızlı muhallebi, supangle gibi sütlü tatlıların yanında da servis etmektedir. Bu bağlamda, dondurma servisinin, ürün yelpazesini genişleterek müşteri memnuniyetinin sağlanması ve satış gelirlerinin artırılması bakımından önem arz ettiği ifade edilebilir (www.sutdunyasi.com).

Dondurma, çocukların ödül olarak gördükleri ve en sevdikleri yiyecekler arasında yer almaktadır. Öcal (2004:64) tarafından 4-10 yaş aralığında bulunan toplam 363 Müslüman aile çocuğunun Allah hakkındaki düşünce ve tasavvurlarının tespit edilmesi amacıyla yapılan araştırmada çocuklara “*Sence Allah nasıldır*” veya “*Allah hakkında neler biliyorsun?*” şeklinde yöneltilen sorulara, çocuklardan birisinin “*Allah bana cennette çikolata, cips, dondurma ve sakız verecek*” cevabını verdiği görülmüştür. Sarıoğlu (2015:3) tarafından yapılan araştırmada, Almanya’da 10-14 yaş grubundaki çocukların en sevdiği gıdalar arasında dondurmanın ikinci sırada yer aldığı ifade edilirken, Uludağ (2010:31) tarafından yapılan araştırmada ise dondurmanın Kuzey Amerika’da, kurabiyeden sonra en çok sevilen tatlı çeşidi olduğu ve Amerika Birleşik Devletlerinde, ailelerin %98’inin dondurmayı ortak beğeni ile satın aldığı belirtilmiştir. Bu kapsamda kafe ve pastanelerde dondurma servisinin, müşteri gruplarından birisi olan çocuklu ailelerin daha fazla ilgisini

çekerek, turistik seyahat gerçekleştiren çocuklu aileler tarafından seyahat sürecinde kafe ve pastanenin ziyaret edilmesini sağladığı ve bu durumun da; hem turistlerin destinasyon memnuniyetine hem de kafe ve pastanenin satış hacminin daha fazla artmasına katkı sunduğu ifade edilebilir.

2.3. HİJYEN VE GIDA GÜVENLİĞİ KAVRAMLARI

Araştırmanın bu bölümünde hijyen kavramı, hijyenle ilgili genel kavramlar ve gıda güvenliği kavramı tanımlanmıştır. Ayrıca bu başlık altında yiyecek-içecek işletmelerinde ve özellikle dondurma üretim alanlarında hijyen ve gıda güvenliği kavramlarının önemi üzerinde durulmuştur.

2.3.1. Hijyenin Tanımı

Türkçeye Fransızcadan geçmiş Arapça kökenli bir sözcük olan hijyen, “hıfz” (koruma) ve “sıhha” (sağlık) sözcüklerinin birleştirilmesi ile türetilmiş olan “hıfz-ı sıhha” kavramı ile tanımlanmaktadır. Türkçede, sağlık bilgisi, sağlığı korumak ve desteklemek gibi anlamlara gelen hijyenin sağlanması sonucunda, “hijyenik” tanımlaması yapılmaktadır (Palulu, 2014:1; Açıksözlü, 2015:33). Hijyen, bireysel ve toplumsal açıdan insan sağlığının korunması, geliştirilmesi ve yaşam kalitesinin uzun süre devam ettirilmesi amacıyla sağlıkla ilgili bilgilerin bir sentez halinde uygulandığı temizlik ve sağlıkla ilgili uygulama alanıdır (Yürekten, 2004:6; Sargın, 2005:15; Demirel 2009:4; Demirci ve Ersoy, 2011:67; Balaban, 2011:7; Aytemiz, 2011:4). Daha kısa bir ifadeyle hijyen, sağlıklı ortamın korunması ve her türlü hastalık etmenlerinden arındırılması amacıyla ortaya konulan bilgiler bütünüdür (Bulduk, 2007:1; Ünlüönen ve Cömert, 2013:4). Temizlik yapılan her ortam hijyenik olmayabilir. Ortamın hijyenik bir şekilde temizlenmesi için gözle görülemeyen patojenlerin (insan sağlığına zararlı mikroorganizmaların), yok edilmesi gerekmektedir (T.C. Milli Eğitim Bakanlığı, 2011b:4).

Hijyen, kişisel ve sosyal sağlığın dayandığı bir temel olmanın yanı sıra, toplum içinde yaşamın vazgeçilmez bir parçasıdır (Ural, 2007:14). Hijyen kurallarına yeterince özen gösterilmemesi sonucunda, üst solunum yolu rahatsızlıkları, bademcik iltihabı ve ishal gibi birçok enfeksiyon ortaya çıkmaktadır. Bu da birey ve toplum hayatını olumsuz etkilemekte, yaşam kalitesini düşürmekte hatta salgın hastalıklara yol açarak bölgesel çapta önemli tehlikeler doğurabilmektedir (Çiçek, 2009:5-6). Bireyler yaşantıları boyunca tüm dış ortam

kirleticilerinin sürekli etkisi altında bulunmaktadır. Dolayısıyla hijyen, vücudun hastalıklardan korunması bakımından önemle üzerinde durulması gereken bir konudur (Deveci vd., 2010:123).

Gıdaların, sağlığa zararı olmayacak bir şekilde tüketilmesi amacıyla alınması gereken her türlü idari, bilimsel ve teknolojik önlemler ile kişilerin eğitimi, hijyen konuları kapsamında bulunmaktadır (Laikkö-Roto ve Nevas, 2011:65). İnsanların, hayatlarını gıda kaynaklı hastalıklara yakalanmadan sürdürebilmeleri için sağlıklı, besleyici ve uygun standartlara göre üretilmiş ve etiketlenmiş gıdaları talep etmeleri, en temel haklarından birisidir (Osaili vd., 2013:145). Bu talep ancak iyi hijyen uygulamaları ile karşılanabilmektedir. Bu bağlamda, hijyen faktörünün önemi ortaya çıkmaktadır (Çetiner, 2010:31).

2.3.2. Hijyenle İlgili Genel Kavramlar

Hijyen ile ilişkili çeşitli kavramlar bulunmaktadır. Çalışmanın bu başlığında hijyenin sağlanmasına yönelik yapılması gerekenlerin daha iyi anlaşılabilmesi için “temizlik, sanitasyon, dezenfeksiyon, sterilizasyon, kontaminasyon, çapraz kontaminasyon, dezenfektan, bakteriler, bakterisit/bakterisidal ve bakteriyostatik, etilen oksit ve antiseptik” kavramları tanımlanmıştır (Bilici, 2008:16-17).

Temizlik: Cansız nesnelere üzerindeki gözle görülebilen kirlerin, el veya uygun bir makine yardımı ile su ve deterjan kullanarak ortadan kaldırılması işlemidir (Rutala ve Weber, 2008:9). Diğer bir ifadeyle, gıda ile temas eden araç-gereçler ve çeşitli yüzeyler üzerinde bulunan bütün kir ve gıda artıklarının uzaklaştırılması ve zararlı mikroorganizmaların çoğalmalarının önlenmesi işlemidir (Bulduk, 2007:4).

Sanitasyon: Türk Dil Kurumu Bilim ve Sanat Terimleri Ana Sözlüğünde, “herhangi bir yüzeyin veya nesnenin temizlik ve dezenfeksiyonu” veya daha kapsamlı olarak, “çevre koşullarını sağlığa elverişli duruma getirme, sağlıklı yaşam için gerekli önlemleri alma, çevre hijyenini sağlama işlemi” şeklinde tanımlanmaktadır (www.tdk.gov.tr). Çoğu zaman hijyenle eş anlamlı olarak kullanılan sanitasyonun diğer bir tanımı ise, sağlıklı temizlik, hijyenik koşulların oluşturulması ve bunların sürekliliğinin sağlanmasıdır (Çetiner, 2010:31). Sanitasyon işleminde insan sağlığını tehdit eden mikroorganizmaların, buldukları ortamdan olabildiğince uzaklaştırılması amaçlanmaktadır (Bilici, 2008:17). Yiyecek-içecek işletmelerinde sanitasyon işlemi, çalışma ortamlarında ve araç gereçlerde bulunan sağlığa zararlı

mikroorganizmaları güvenli bir seviyede tutmak üzere, gerekli olan ısı işlem ve kimyasal madde kullanımını kapsamaktadır (Bucak, 2012:24-25).

Dezenfeksiyon: Türk Dil Kurumu Bilim ve Sanat Terimleri Ana Sözlüğünde, “patojen mikroorganizmaların fiziksel veya kimyasal yollarla yok edilmesi, mikropların öldürülmesi, mikropsuz duruma getirme ve virüslerin etkisiz hâle getirilmesi işlemi” şeklinde tanımlanmaktadır (www.tdk.gov.tr). Tanımda geçen patojen mikroorganizmalar hastalık yapan, zararlı mikroorganizmaları ifade etmektedir (Bulduk, 2007:1). Dezenfeksiyon işlemi, cilt yüzeyi ve cansız nesnelere üzerinde bulunan belirli mikroorganizmaların gıdalara ve insanlara bulaşmasını önlemek amacıyla uygulanmaktadır. Dezenfeksiyon işleminde, gıda zehirlenmesine neden olan patojen mikroorganizmalar, genellikle sıvı kimyasallar yoluyla ortamı hijyenik açıdan güvenli ve kullanılabilir hale getirmek üzere yok edilmektedir (Rutala ve Weber, 2008:8-9). Bu amaç doğrultusunda cansız nesnelere üzerinde bulunan patojen mikroorganizmaların büyük bir çoğunluğu yok edilirken, etkisiz hale getirilemeyen endosporlar da (bakteri hücresi içine yerleşmiş ısıya dirençli spor) bulunabilmektedir (Aydın, 2013:35). Türkiye Cumhuriyeti Milli Eğitim Bakanlığının tanımında dezenfeksiyonun: “Hastalıklara neden olabilecek mikroorganizmaların yok edilerek ya da ortamdaki uzaklaştırılarak sayılarının azaltılması işlemi” olduğu ifade edilmiştir (T.C. Milli Eğitim Bakanlığı, 2011). Dolayısıyla, dezenfeksiyon işlemi ile zararlı bütün mikroorganizmalar yok edilememekte ancak gıda kaynaklı hastalıkları engelleyebilecek düzeyde bir hijyen sağlanmaktadır (Açıksözlü, 2015:43).

Sterilizasyon: Türk Dil Kurumu Bilim Sanat Terimleri Ana Sözlüğünde, “mikroorganizma kapsayan bir maddenin, bir başka yere bulaşma taşımayacak duruma getirilmesi, üreme yeteneğinden yoksun olması” veya “fiziksel, kimyasal, ışınlama veya mekanik yöntemler ile mikroorganizmaların tüm canlı biçimlerinin tamamen yok edilmesi” şeklinde tanımlanmaktadır (www.tdk.gov.tr). Sterilizasyon, herhangi bir alanda veya eşya üzerinde yaşayan tüm mikropların yok edilmesi işlemidir (Aydın, 2013:35). Kimyasal bir yöntem olan sterilizasyon işlemi, çoğunlukla sağlık tesislerindeki tıbbi ve cerrahi aletlerin, mikroorganizmalardan arındırılması amacıyla etilen oksit veya oksijenli su gibi sterilizan maddeler veya buhar basıncı ve kuru sıcak gibi mikropların tümünü yok edici yöntemler yoluyla uygulanmaktadır (Rutala ve Weber, 2008:8-58). Bu noktada, sterilizasyon ve dezenfeksiyon işlemleri arasında farklılıklar bulunduğu görülmektedir. Çünkü

dezenfeksiyon işleminde, yalnızca hastalık yapıcı ve zarar verici mikroorganizmalar ve canlılar hedef alınmakta iken, sterilizasyon işleminde cansız nesnelere üzerinde hastalığa neden olan ve olmayan tüm mikroorganizmaların yok edilmesi amaçlanmaktadır. Sterilizasyon işlemi uygulanan maddeler ve ortamlar için bu işlemin tamamlanması sonucunda “steril” tanımlaması yapılmaktadır (Açıksözlü, 2015:44-45).

Kontaminasyon: Türk Dil Kurumu Bilim Sanat Terimleri Ana Sözlüğünde, “maddenin, yabancı madde etkisiyle kirlenmesi veya saflığını kaybetmesi” veya daha kapsamlı olarak “biyolojik sistemler üzerinde istenmeyen etkilere neden olabilen kimyasal ve biyolojik etkenlerin ortamda bulunması, malzemenin kişi, alan veya yapının yüzeyine veya içine istenmeyen birikimi ya da teması” şeklinde tanımlanmaktadır (www.tdk.gov.tr). Daha kısa bir ifadeyle kontaminasyon, insan sağlığına zararlı etkenlerin, herhangi bir yolla gıdalara bulaşmasıdır (Bilici, 2008:17).

Çapraz Kontaminasyon: Mikroorganizmaların kişilerden kişilere, kişilerden yüzeylere, yüzeylerden gıdalara ve gıdalardan kişilere (tüeticilere) taşınması/bulaşması şeklinde tanımlanmaktadır (Çiçek, 2009:1). İlgili gözlemlerden elde edilen sonuçlara göre mutfaklarda çapraz bulaşmaya neden olabilen etmenler şu şekilde sıralanabilir (Bilici vd., 2008:8-9):

- Eller ve giysiler,
- Araç ve gereçler,
- Doğrama tahtaları,
- Mutfak tezgâhları ve mutfakta kullanılan bezler,
- Öksürme veya hapşırma kaynaklı damlacıklar,
- Bakteri bulaşmış ya da gıdalardan sızan sıvılarla temas etmiş olan her türlü yüzeyler.

Dezenfektan: Dezenfektan, Türk Dil Kurumu Bilim Sanat Terimleri Ana Sözlüğünde dezenfektan; cansız objeler üzerindeki patojenik etkenleri ortadan kaldıran ve hastalık etkenlerini yok eden temizlik maddeleri şeklinde tanımlanmaktadır (www.tdk.gov.tr). Dezenfeksiyon işleminde kullanılan bu maddeler, patojen mikroorganizmaların yok edilmesi için kullanılan kimyasal maddelerdir. Dezenfeksiyon işleminde anlatıldığı gibi bunların, endosporları (bakteri hücresi

içinde yerleşmiş ısıya dirençli sporları) ve yüzeylerdeki tüm virüsleri öldürmeleri beklenmez (Bilici, 2008:17).

Bakteriler: Gözle görülmeyecek kadar küçük olan ve bölünerek hızla üreyen tek hücreli mikroorganizmalardır (Çiçek, 2009:18). Bakteriler, besinlerin çoğunda, deri üzerinde, tırnaklarda ve her türlü yüzeyde bulunabilir ve tüm ortamlarda yaşayabilirler. Yoğurt, peynir ve sirke gibi bazı besinlerin yapımında kullanılan bakteriler yararlı bakterilerdir. Patojen bakteriler ise, besinlere bulaştıktan sonra uygun koşul ve sürelerde üreyerek vücuda alındığında hastalığa neden olabilen zararlı bakterilerdir. Patojen bakterilerin 2000 tanesi yan yana geldiğinde bir toplu iğne başı büyüklüğüne ulaşırlar ve mikroskopta ancak 1000 kez büyütüldüğünde gözle görülebilirler. Bakteriler uygun koşullarda hızla üreyebilmektedir. Bakterilerin sayısı 7 saat içinde tek bir bakteriden 2 milyon bakteriye, 12 saat içinde ise bir milyar bakteriye ulaşmaktadır. Bazı bakteriler uygun olmayan şartlara karşı korunmak ve yaşamlarını sürdürebilmek için “spor” denilen özel yapılar oluşturmakta ve kaynayan suda bile bir saat veya daha fazla süre canlı kalabilmektedir. Dondurma işlemine ve bazı dezenfektanlara karşı da dirençli olan bu bakteri sporlarını imha etmek oldukça zordur (Bilici vd., 2008:8).

Bakterisit/Bakterisidal: Türk Dil Kurumu Bilim ve Sanat Terimleri Ana Sözlüğünde, “bakteri öldürücü madde” şeklinde tanımlanmaktadır (www.tdk.gov.tr). Sözcüğün sonunda bulunan “sit” ve “sidal” ekleri, bakterileri öldürme etkisinin olduğu anlamını vermek için kullanılmaktadır (Bilici, 2008:17).

Bakteriostatik: Bakterilerin üremesini durdurucu etkiye sahip maddelerdir. Dezenfektanlar genellikle düşük konsantrasyonlarda bakteriostatik, yüksek konsantrasyonlarda bakterisit/bakterisidal etkiye sahiptir (Bilici, 2008:17).

Etilen Oksit: Etilen oksit renksiz, çok hafif kokusu olan havadan biraz daha ağır, yanıcı ve patlayıcı, toksik bir gazdır. İlk olarak odaya buhar verme amacıyla kullanılan bu gazın 2. Dünya Savaşında bakterisit özelliği olduğu keşfedilmiştir. Bütün bilim dallarında olduğu gibi cerrahide yaşanan gelişmeler yeni teknik ve alet ihtiyaçlarını ortaya çıkarmıştır. Isıya ve neme duyarlı hassas aletlerin etilen oksit ile sterilizasyonu gündeme gelmiştir. Etilen oksit gazı 1960 yılından bu yana, sterilizasyon işleminde kullanılmaktadır. Etilen oksit sterilasyonu, düşük ısıda (37-55°C) standart sürelerde basınç, nem ve etilen oksit gazı ile gerçekleştirilmektedir (Zenciroğlu, 2005:99).

Antisepsi: Türk Dil Kurumu Bilim Sanat Terimleri Ana Sözlüğünde “patojen mikroorganizmaların öldürülmesi, mikropların imha edilmesi” şeklinde tanımlanmıştır (www.tdk.gov.tr). Patojen mikroorganizmaların üremelerini durdurmak veya onları yok etmek için canlı doku üzerine kimyasal maddelerin uygulanması işlemidir. Antisepsi işlemi için kullanılan kimyasal maddelere, ‘antiseptik’ adı verilmektedir. Antiseptik maddeler, el, yüz, kol, bacak, ayak veya vücudun herhangi bir bölgesine, mikropların üremelerine mani olmak, mikropları öldürmek veya bunlardan temizlenmek amacı ile uygulanan maddelere verilen isimdir (www.mikrobiyoloji.org).

2.3.3. Gıda Güvenliğinin Tanımı

Gıda güvenliği, gıdaların üretim, paketlenme, dağıtım, depolanma, işleme, hazırlanma, satış ve hizmet sürecinde oluşabilecek fiziksel, kimyasal, biyolojik ve her türlü zararlı etkenlerin ortadan kaldırılması ve gıdaların tüketici sağlığına zarar vermeyeceğinin garanti altına alınması kapsamında ortaya konulan tedbirler bütünüdür (Ifeadike vd., 2014:10). Yiyecek-içecek işletmelerinde gıda güvenliği, gıda zincirinin tüm aşamalarında hijyenik koşulların eksiksiz ve kusursuz bir şekilde uygulanması ile sağlanmaktadır (Uludağ, 2010:21; Ünlüöner ve Cömert, 2013:4). Hijyenik koşulların eksiksiz ve kusursuz bir şekilde uygulanması ile üretilen ve raf ömrü süresince fiziksel, kimyasal ve biyolojik riskleri taşımayan gıdalar “güvenli gıda” statüsünde bulunmaktadır (Bucak, 2012:22). Güvenli gıda temini sadece biyolojik, kimyasal ve diğer bulaşma yollarından tüketici sağlığını korumak için değil, sağlıklı beslenmek ve sağlıklı bir yaşam sürdürebilmek için de önem taşımaktadır. Tüketicinin korunması ve gıda ile bulaşan hastalıkların önlenmesi, gıda güvenliği programının en önemli temel öğelerinden birisidir (Bulduk, 2007:2).

Gıda güvenliği; gıdaların tüketim için uygunluğu ve tüketicilerin gıda kaynaklı hastalık risklerine karşı korunmasıdır. Güvensiz gıda tüketimi, insanlarda hastalıklara ve ölümlere neden olabilmektedir (Sani ve Siow, 2014:210). Gıda güvenliğini etkileyen tüm tehlikeler, biyolojik, kimyasal, fiziksel bulaşmalardan ve üretim sırasındaki bazı hatalı uygulamalardan kaynaklanmaktadır (Yaralı, 2014:7-8). Dolayısıyla, gıda güvenliğinin artırılması, gıda zincirinde görev alan tüm gıda personelinin gerekli eğitimlerden geçerek, üzerine düşen sorumluluğu yerine getirmesiyle sağlanabilmektedir (Martins vd., 2012:185).

2.3.4. Yiyecek-İçecek İşletmelerinde Hijyen ve Gıda Güvenliği Uygulamalarının Önemi

Beslenmede toplum sağlığını ilgilendiren iki temel faktör bulunmakta olup bunlardan birincisi, gıdaların hijyenik koşullarda üretilme, taşınma, tüketilme ve sunulma aşamalarını kapsayan hijyen ve gıda güvenliği faktörü iken diğeri, insan sağlığını doğrudan ilgilendiren ve insanın ihtiyacı olan vitamin, mineral, protein gibi tüm bileşimlerin ve gerekli kaloringin karşılandığı ideal kombinasyonu oluşturan dengeli beslenme faktörüdür. Gıda sektörünün, üretici firmalar, alıcı kuruluşlar ve denetleyici kurumlar açısından bu iki faktöre göre değerlendirilmesi son derece önemlidir (Demirel, 2009:2; Şahin, 2012:5). Yeterince temiz olmayan ve hijyen kurallarının dikkate alınmadığı işletmelerde, bakterilerin gıdaları kontamine ederek değiştirmeleri nedeniyle tatları bozulmakta, yiyecekler tüketilemeyecek duruma gelerek ekonomik kayıplara neden olmakta, daha önemlisi; tüketiciler açısından hastaneye kaldırılma, hatta bazen ölümlerle sonuçlanabilecek gıda zehirlenmeleri meydana gelmektedir. Bu durumu önleyebilmek veya etkisini en aza indirebilmek için teorik bilgilerin yöneticilerden çalışanlara kadar herkese verilmesi, uygulanması ve verilen bilgilerin uygulanıp uygulanmadığının denetlenmesi gerekmektedir (Şanlıer ve Hussein, 2008:462).

Günümüzde gıdaların 'sıfır risk' özelliğine sahip bir şekilde tüketicilere sunulması amaçlanmaktadır (Bulduk, 2007:1). Yiyecek-içecek işletmelerinin türü, büyüklüğü, çalışanları, mönü çeşitliliği ne kadar farklı olsa da bütün işletmelerin müşterilerine karşı sorumluluklarında ortak payda, gıdaların güvenli bir şekilde üretilmesi ve müşterilere servis edilmesidir. Yiyecek-içecek işletmelerinde gıda güvenliği konusunda en fazla risk oluşturabilecek faktörler şu şekilde sıralanabilir (Bucak, 2012:23);

- Yetersiz pişirme işlemi,
- Yiyecekleri tehlikeli sıcaklık aralığında (+5°C/+65°C) bekletme,
- Çapraz bulaşma (özellikle çiğ ve pişmiş gıdaların aynı ortamda üretilmesi),
- Kişisel hijyen bilgi yetersizliği,
- Ekipmanların yetersiz temizliği,
- Güvenli olmayan kaynaklardan tedarik edilen gıda hammaddeleridir.

Hijyen, yiyecek-içecek işletmeleri için sağlıklı bir ortam oluşturarak, müşteri memnuniyetinin sağlanması açısından büyük önem taşımaktadır. Bu nedenle, her gıda işletmesi hijyen koşullarına uygun olarak faaliyet göstermek zorundadır (Açıksözlü, 2015:34). Yiyecek-içecek işletmelerinde gıdaların hazırlanma ve servis süreçlerinde hijyen kurallarına uygun faaliyet gösterilmediği takdirde, tüketici sağlığı açısından bir risk doğmaktadır (Laikkö-Roto ve Nevas, 2011:65; Sheth vd., 2011:386). Bu durum işletme açısından olumsuz birtakım sonuçları ortaya çıkarmaktadır. Gıdaların hazırlanma ve servis edilme süreçlerinde uygun olmayan hijyen ve gıda güvenliği uygulamalarının yiyecek-içecek işletmelerinde ortaya çıkarabileceği olumsuz sonuçlar şu şekilde belirtilebilir (Demirel, 2009:3; Çetiner, 2010:43):

- Satışlarda azalma,
- Prestij ve müşteri kaybı,
- Yasal yaptırımlar ve para cezaları,
- Personele yeniden eğitim verilme zorunluluğu,
- Personelde moral bozukluğu ve motivasyon eksikliği,
- İnternet ve basın yayın organları aracılığıyla ortaya çıkan kötü şöhret.

Son yıllarda gıda endüstrisinde, gıda güvenliğinin önemi giderek artmaktadır. Bunu temel nedeni, biyolojik, fiziksel ve kimyasal tehlikelere karşı ürünlerdeki hassasiyetin artmasıdır. Her yıl milyonlarca insan, tükettikleri kontamine olmuş yiyecek-içecekler nedeniyle hastalanmaktadır. İnsan nüfusunun %35'i, her yıl gıda kaynaklı bir hastalığa yakalanmaktadır. Amerika Birleşik Devletlerinde, her yıl yaklaşık 76 milyon gıda kaynaklı vaka meydana gelmektedir. Bu vakaların 325.000'i hastaneye kaldırılma, 5000'i ise ölümlle sonuçlanmaktadır (Bucak, 2012:22). Gıda ve gıda ile temas eden madde ve malzeme üretimi yapılan iş yerlerinde temizlik ve dezenfeksiyon koşullarının sağlanması ve böylelikle gıda kaynaklı zehirlenmelerin önüne geçilebilmesi için aşağıdaki uygulamaların önemle dikkate alınması gerekmektedir (Tayar, 2004):

- Yiyecek-içecek yöneticileri tarafından hijyen kontrol programları yapılmalı, bütün alanların temizlenmesinin yanı sıra kritik alanlar, malzeme, alet ve ekipmanın temizlik ve dezenfeksiyon şekli ve sıklığı önceden belirlenmelidir. Hijyen kontrol programları iş yerinin ilgili

bölümlerine asılarak veya dosyada bulundurularak yapılan temizlik ve dezenfeksiyon işlemleri düzenli olarak kaydedilmelidir.

- Yiyecek-içecek işletmelerinde, yetkili merciler tarafından kullanımına izin verilmiş uygun deterjan, kimyasal ve dezenfektanlar kullanılmalıdır.
- Su, deterjan ve dezenfektan ile bunların çözeltileri kullanılarak malzeme, alet ve ekipmanların temizlenmesi ve dezenfekte edilmesi sırasında gıda maddelerinin kirlenmesi ve bulaşma kaynağı teşkil etmesine karşı tedbirler alınmalıdır.
- Günlük çalışmaların bitiminden hemen sonra temizleme prosedürüne göre gıdaların işlendiği ortamdaki zemin, işlemle ilgili kanallar, malzeme, alet ve ekipman ile duvarlar iyice temizlenmeli ve dezenfekte edilmelidir. Zeminde kullanılan temizlik materyali ile alet ve ekipman için kullanılan temizlik materyali tanımlanmalı ve ayırt edici özellikte olmalıdır.
- Malzeme, alet ve ekipman temizliğinden sonra kurutulması gerekenler en kısa zamanda kurutulmalıdır.
- Temizlikte kullanılan malzemeler kirli ve yıpranmış olmamalıdır.
- İş yeri personelinden bir kişi, işletme temizliğinden sorumlu olarak görevlendirilmelidir.
- Risk analizine göre mikrobiyolojik bulaşmanın önem taşıdığı iş yerinin, mikrobiyolojik yönden temiz olup olmadığı düzenli aralıklarla kontrol edilmelidir.
- Mikrobiyolojik bulaşmanın önem taşıdığı iş yerinin, üretim yeri girişinde, içinde dezenfektan bulunan havuz veya paspas bulunmalı veya uygun olan başka bir yöntemle söz konusu dezenfeksiyon işlemi gerçekleştirilmelidir.

Günümüzde yiyecek-içecek işletmelerinde, gıda güvenliğini sağlamanın en önemli yöntemi olarak, gıda güvenliği yönetim sistemi uygulamaları ön plana çıkmaktadır. Gıda güvenliği yönetim sistemlerinde, tehlikelerin en aza indirgenerek ortaya çıkan hataların nerelerden kaynaklandığı ve bu hatalara nasıl çözüm bulunacağı amaçlanmaktadır (Yaralı, 2014:3). HACCP 13001 (Hazard Analysis and Critical Control Point – *Tehlike Analizi ve Kritik Kontrol Noktaları*) veya ISO

22000 (International Organization for Standardization – *Uluslararası Standartlar Organizasyonu*) gibi, gıda güvenliği yönetim sistemlerini uygulayan işletmeler, güvenli gıda üretiminde daha başarılı olmaktadır. ISO 22000 sistemi vasıtasıyla, yiyecek-içecek işletmelerinde personel ve müşterilere sunulan gıdaların güvenliği sağlanmakta, yasal gereklilikler yerine getirilmekte ve oluşabilecek gıda zehirlenmelerine karşı gerekli önlemler alınarak işletmenin imaj ve güvenilirliği artırılmaktadır. Ayrıca gıda güvenliğine verilen önem, satışların artırılmasını ve reklama yönelik yapılan harcamaların da azaltılmasını sağlamaktadır (Bucak, 2012:24-50).

Gıda güvenliğinin sağlanması ve toplum sağlığının korunmasını amaçlayan HACCP sisteminin de yiyecek-içecek işletmeleri açısından önemi son yıllarda artış göstermektedir (Laikkö-Roto ve Nevas, 2011:66; Ko, 2013:192). Uluslararası kabul görmüş bir gıda güvenliği yönetim sistemi olan HACCP sisteminin amacı, gıdaların üretiminden tüketiciye ulaşıncaya kadar geçen her aşamada, insan sağlığına yönelik potansiyel bir tehdit oluşturabilecek mikrobiyolojik, kimyasal ve fiziksel tehlikeleri tanımlamak ve bu tehlikelerin kontrolünü sağlamaktır (Kolat, 2008:2). HACCP, üretimden tüketime kadar risk oluşturabilecek her noktanın kritik kontrol noktası olarak tespit edilip sorunların bu noktalarda giderilmesi esasına dayalı bir uygulamadır. Avrupa ülkelerinde, tüm yiyecek-içecek işletmecilerinin HACCP sistemine bağlı kalması konusunda yeni mevzuata çeşitli düzenlemelerin eklenmesi amacıyla büyük çabalar harcanmaktadır (Angelillo vd., 2001:1; Jianu ve Chiş, 2012:151; Martins vd., 2012:185; Djekic vd., 2014:34). Dolayısıyla, artan rekabet koşullarının üretim ve servis süreçlerinde yiyecek-içecek işletmelerini hijyen uygulamalarına yönlendirmesi, işletmelerin standart ölçülerde bu faaliyetleri gerçekleştirmek amacıyla HACCP sistemini uygulamaya koymalarını zorunlu kılmaktadır (Değirmencioğlu ve Çiçek, 2004:21). Bu uygulamalarla birlikte ülkemizde faaliyet gösteren yiyecek-içecek işletmelerinde güvenli gıda üretimi kapsamında çeşitli uygulama ve mevzuatlar geliştirilmektedir. Türkiye Cumhuriyeti Tarım, Gıda ve Hayvancılık Bakanlığı tarafından hazırlanan yiyecek-içecek işletmelerinde dikkate alınması gereken “Gıda Satış ve Toplu Tüketim Yerlerine Ait Denetim Formu” Ek 1’de verilirken, “Türk Gıda Mevzuatı” ise Ek 3’de verilmiştir (www.ggd.org.tr).

2.3.5. Gıda Kaynaklı Hastalıklar ve Bu Hastalıklara Yol Açan Başlıca Kontaminasyon Kaynakları

İnsanlar tarafından her ne şekilde tüketilirse tüketilsin, herhangi bir rahatsızlık vermeyen ve hastalıklara neden olmayan gıdalar güvenli gıda kapsamındadır. Gıdaların güvenli olarak üretilmediği ya da servis edilmediği durumlarda bu gıdaları tüketen kişilerde ‘gıda kaynaklı hastalık’ olarak tanımlanan bir takım rahatsızlıklar veya hastalıklar ortaya çıkmaktadır (Ifeadike vd., 2014:11; Assefa vd., 2015:1). Nitekim insanların güvenli olmayan, bakteri bulaşmış gıdaları tüketmesi sonucunda, her yıl milyonlarca insan hastalanmakta ve binlerce ölüm vakası meydana gelmektedir (Tessema vd., 2014:1). Bu hastalıklar, genelde “Gıda Enfeksiyonu” veya “Gıda Zehirlenmesi” şeklinde tanımlanmaktadır. Gıda kaynaklı hastalıkların önlenmesi için ilk olarak, gıdaların güvensiz duruma gelmesine neden olan tehlikelerin tespit edilmesi ve bunların ortadan kaldırılması gerekmektedir. Gıdaları güvensiz hale getiren üç tür tehlike bulunmakta olup bu tehlikeler şunlardır (Kolat, 2008:7-8; Gündoğan, 2008:11; Bucak, 2012:22-27):

- *Mikrobiyolojik Tehlikeler:* Bakteri, virüs, küf, parazit ve benzeri mikroorganizmaların gıdaya bulaşması sonucunda ortaya çıkan tehlikeler.
- *Fiziksel Tehlikeler:* Cam, tahta, kemik parçaları, saç teli, zımba teli ve buna benzer cisimlerin gıdada bulunması sonucu ortaya çıkan tehlikeler.
- *Kimyasal Tehlikeler:* Alerjenler, tarım ilaçları, veteriner ilaç kalıntıları, toksin mineraller, deterjan, dezenfektan kalıntıları ve benzeri kimyasalların gıdaya bulaşması sonucunda ortaya çıkan tehlikeler.

Gıdalar üretildiği andan tüketiciye ulaştığı ana kadar çeşitli faktörlerin etkisi altındadır. Bu dönemlerde, gıda güvenliği kapsamında uygulanması gereken hijyen kurallarına yeterince dikkat edilmediği durumlarda, birçok zararlı etken gıdalara bulaşmakta ve gıdanın kendisi bir zehirlenme etkeni haline dönüşmektedir (Çetiner, 2010:33). Sağlığa zararlı bakterilerin bulaştığı gıdalar, ‘kontamine gıdalar’ şeklinde tanımlanmaktadır. Gıdalar, yukarıda da belirtildiği üzere mikrobiyolojik, fiziksel ve kimyasal faktörler sonucunda kontamine olabilmektedir (Bilici, 2008:17).

Yiyecek-içecek işletmelerinde başlıca kontaminasyon (bulaşma) kaynaklarını: toz, toprak, haşere, kemirgen ve diğer hayvanlar, su, et, yumurta, süt ve

benzeri ürünler ile potansiyel risk taşıyan besinler, çöpler ve insanlar oluşturmaktadır (Bilici vd., 2008:8). Gıda çalışanlarının, özellikle solunum ve sindirim kaynaklı rahatsızlıkları hastalık etkenlerinin gıdalara bulaşmasında son derece önemli bir rol oynamaktadır (Palulu, 2014:2). Personelin, hastalık ya da yaralanma durumlarında çalışmalarına ara vermeleri gıda hijyeni açısından büyük önem taşımaktadır. Personelden herhangi birinde ishal, kusma, deri ve boğaz hastalıkları varsa çalıştırılmaması ve bu hastalığın hemen tedavi edilmesi gerekmektedir. Çünkü hasta personel çalışmaya devam ettiği takdirde taşıdığı hastalık mikroplarını hazırladığı gıdaya kolayca bulaştırmaktadır (Demirci ve Ersoy, 2011:67). Gıdaların üretiminden tüketiciye ulaşıncaya kadar geçen işlemler zincirinde, çeşitli kaynaklardan bulaşan mikroorganizmalar, uygun koşullarda hızla çoğalarak duyu kalitenin bozulmasına, ekonomik kayıplara ve gıda kaynaklı hastalıkların ortaya çıkmasına neden olmaktadır (Fidan ve Ağaoğlu, 2004:107). Bu nedenle, meydana gelebilecek hastalıkların önlenmesinde personel hijyeni son derece önemli bir rol oynamaktadır (Walker vd., 2003:339; Martins vd., 2012:185).

Gıda zehirlenmesinin iki temel boyutu bulunmakta olup birincisi, insan sağlığının tehlikeye düşmesi, ikincisi ise; bozulan yiyeceklerin meydana getirdiği atıklar, maliyet kaybı ve işletme imajının zedelenmesidir (Sargın, 2005:17). Son yıllarda Güney Kore'de gıda zehirlenmelerinin sayısı artış göstermekle birlikte, 2005-2009 yılları arasında gıda zehirlenmesine ilişkin 1460 vaka rapor edilmiş ve bunların %43'ünün restoranlarda servis edilen ürünlerle ilişkili olduğu tespit edilmiştir (Jeon vd., 2015:63). Gıda personelinin kişisel hijyene ilişkin bilgi ve uygulama eksikliği, gıda kaynaklı hastalıkların oluşmasında en fazla rapor edilen durumlardan birisidir (Sert, 2006:1; Nigusse Kumie, 2012:66; Palulu, 2014:1-2; Assefa vd., 2015:1). Birçok gıda zehirlenmesinin ana nedeni, personelin dikkatsizliği ve bu konudaki bilgi yetersizliğidir (Demirel, 2009:2). Nitekim gıda kaynaklı hastalıkların oluşmasına yönelik risk faktörleriyle ilgili veriler, hastalıklara yol açan etkenlerin, çoğunlukla uygunsuz pişirme/hazırlama ve hatalı sıcaklık kontrolü gibi gıdaların işleme sürecindeki yanlış bilgi ve uygulamalardan kaynaklandığını vurgulamaktadır (Atasever, 2000:117; Herzman ve Barrash, 2007:562-563; Sheth vd., 2011:387; Osaili vd., 2013:145; Sani ve Siow, 2014:210; Bamidele vd., 2015:235-236). Yiyecek-içecek işletmelerinde gıda güvenliğinin sağlanması kapsamında bakteri kontrolüne yönelik gıdaların sıcaklık aralıkları Tablo 2.6'da verilmiştir.

Tablo 2.6. Bakteri Kontrolü İçin Gıdaların Sıcaklık Aralıkları (Gündoğan, 2008:12)

Düşük asitli sebzeler, et ve kümes hayvanlarının basınçla konserve yapılabileceği sıcaklık aralığı	115°C – 121°C
Meyve ve domateslerin su banyosu içinde konserve yapılabilecekleri sıcaklık aralığı	100°C – 115°C
Pişirme ısısı, bakterilerin büyük bir kısmı yok olur. Bakterilerin büyük bir kısmını yok eden sıcaklık aralığı (Güvenli Bölge)	100°C – 73.8°C
Bazı bakterilerin yaşamasına izin veren ancak bu bakterilerin üremesini önleyen sıcaklık aralığı (Orta Derecede Güvenli Bölge)	73.8°C – 60°C
Çoğu bakterinin canlı kalmasına ve hatta üremesine izin veren sıcaklık aralığı (Tehlikeli Bölge)	48.8°C – 60°C
Bakterilerin çok hızlı üresine ve de bazı bakterilerin toksin üretmesine izin veren sıcaklık aralığı (En Tehlikeli Bölge)	15.5°C – 48.8°C
Bazı bakterilerin çok yavaş üremesine izin veren sıcaklık aralığı	0°C – 4.4°C
Bakterilerin canlı kalabildiği ancak üreyemediği sıcaklık aralığı	-17.7°C – 0°C

Günümüzde gıdalar yoluyla bulaşan hastalıkların, dünya çapında büyümekte olan önemli bir halk sağlığı sorunu olduğu (Afifi ve Abushelaibi, 2012:249; Yen Lee vd., 2012:1561; Ko, 2013:192; Rosnani vd., 2014:20; Cunha vd., 2014:167; Siau vd., 2015:1843), bu hastalıklara ilişkin güvenilir istatistiklerin bulunduğu gelişmiş ülkelerde sorunun insan sağlığını tehdit etmesinin yanı sıra önemli ekonomik kayıplara da yol açtığı ileri sürülmektedir (Çınar, 2010:4). Ayrıca gelişmiş ülkelerde, her yıl nüfusun %30'undan fazlasının bu hastalıklara yakalandığı ve gelişmekte olan ülkelerde ise yıllık iki milyondan fazla insanın hayatını kaybettiği rapor edilmektedir (Tessema vd., 2014:1). Büyük Britanya'ya bağlı dört ülkeden birisi olan Galler'de, gıda kaynaklı hastalıklara ilişkin her yıl yaklaşık 1,3 milyon vaka tespit edilmekle birlikte, bunların 21.000'inin hastaneye kaldırılma ve 500'ünün ise ölümle sonuçlandığı tespit edilmiştir (Rosnani vd., 2014:20). Gelişmekte olan ülkelerde ise, sorunun daha büyük boyutlarda olduğu ve buralarda yetişkin ölümlerinin, yarıya yakınının bulaşıcı hastalıklar ile parazitlerin yol açtığı hastalıklara bağlı gerçekleştiği ileri sürülmektedir (Hertzman ve Barrash, 2007:562). Gelişmekte olan ülkelerde 2010 yılı verilerine göre, gıda kaynaklı hastalıkların yaklaşık %48,7'sinin gıda güvenliği uygulamalarının önemsenmediği yiyecek-içecek işletmeleri ile ilişkili

olduğu ortaya konulmuştur (Sani ve Siow, 2014:210). Küresel Hijyen Konseyi tarafından, özellikle Afrika ülkelerinde yaşanan çocuk ölümlerinin, ortalama %30'unun zatürre, ishal ve AIDS (Acquired Immune Deficiency Syndrome – *Edinilmiş Bağışıklık Eksikliği Sendromu*) gibi hastalıklar nedeniyle gerçekleştiği rapor edilmiştir (Hygiene Council, 2008:3).

Gıda kaynaklı bir hastalığa yakalanma riski en yüksek olan kişiler, bağışıklık sistemi zayıflamış olanlar, hamile bayanlar, yaşlılar ve çocuklardır. Gıda kaynaklı hastalık belirtileri bireylerde kontamine gıdanın tüketiminden genellikle 30 dakika ile 2 hafta sonrasına kadar ortaya çıkmaktadır. Gıda kaynaklı bazı hastalıklar ise haftalarca ve hatta aylarca bir süre kadar tedavi edilememektedir (Atasever, 2000:117). Gıdaların uygunsuz hazırlanması ve kişisel hijyen kurallarına uyulmaması, gıda kaynaklı hastalıkların oluşmasına, hatta ölümlere neden olabilmektedir. Dolayısıyla, yiyecek-içecek işletmelerinde tüketime sunulan yiyeceklerin, hijyen kalitesinin yüksek düzeyde olması gerekmektedir (Demirel, 2009:2).

2.3.6. Kişisel Hijyen ve Önemi

Her insan kendi vücut bakımı ve temizliğinden sorumlu olup temizlik ve hijyen kurallarına uygun kişisel bakımın yapılması zorunluluk arz etmektedir (T.C. Milli Eğitim Bakanlığı, 2006:3). Nitekim kişisel hijyen alışkanlıkları, bireysel ve sosyal sağlığın dayandığı bir temel olmakla birlikte uygarlık düzeyinin de önemli bir göstergesidir (Balaban, 2011:7). Kişisel hijyen, elleri yıkamak, duş almak, saçları yıkamak, dişleri fırçalamak ve elbiseleri yıkamak gibi sağlık uygulamalarını içermektedir (Bassam, 2012). İyi bir kişisel hijyenin sürdürülmesi, cildin yüzeyinde gelişen bakterilerin yok edilerek enfeksiyonlar ile mücadele edilmesini ve vücudun sağlıklı kalmasını sağlamaktadır (www.rochester.edu). Kişisel hijyenin genel amaçları şu şekilde sıralanabilir (Yürekten, 2004:8; Can, 2008:30):

- Vücut atıklarının ve geçici mikroorganizmaların vücuttan uzaklaştırılması yoluyla temizliği sağlamak,
- Kas gerilimini azaltmak,
- Vücuttaki kötü kokuları gidermek,
- Bireyin genel görünümünü olumlu hale getirerek kendine olan güvenini artırmak,

- Deri sağlığını sürdürmek ve geliştirmektir.

Kişisel hijyenin sağlanması, yiyecek-içecek işletmelerinde çalışan personelin kontaminasyon (bulaşma) kaynağı olmasının önlenmesi açısından büyük önem taşımaktadır (www.ctahr.hawaii.edu). Eller, ağız, burun, saçlar ve benzeri vücut yüzeyleri birer bulaşma kaynağı olup, personelin bu konularda kişisel temizliğine önem vermesi gerekmektedir (Açıksözlü, 2015:38). Personelin sağlıklı olması kadar, özellikle gıdalla uğraşırken vücut ve üniforma temizliğinin hijyenik bir şekilde sağlanması da önem arz etmektedir (Sargın, 2005:1).

Herhangi bir bulaşıcı hastalık taşıyan ve mevcut bulaşanları bünyesinde bulundurmakta olup dışarıdan bakıldığında sağlıklı görünen bir insan, temas ettiği her yüzeye bu bulaşanı yaymaktadır. Bu durumun kendiliğinden fark edilmesi pek mümkün olmadığından dolayı gıdanın sağlıklı kalıp kalmadığı bilinmemektedir (Demirci ve Ersoy, 2011:67). Bu nedenle, gıdalarla sürekli temas halinde olan personelin, gıda kaynaklı hastalıkların önlenmesi kapsamında öncelikle kişisel hijyene önem vermesi gerekmektedir. Sani ve Siow (2014:210)'a göre gıda personeli, iyi bir kişisel hijyen ve doğru gıda güvenliği uygulamaları ile zararlı mikroorganizmaların tüketicilere bulaşma riskini azaltabilmektedir.

Genel olarak el-tırnak hijyeni ve bakımı, cilt (deri) hijyeni ve bakımı, yüz, burun, göz, kulak hijyeni ve bakımı, ağız-diş hijyeni ve bakımı, saç hijyeni ve bakımı, ayak hijyeni ve bakımı ve elbise hijyeni ve bakımı kişisel hijyen kapsamına dahil olduğu ve gıda güvenliğinin sağlamlasında bu unsurların önemli olduğu için araştırmanın devamında bu konular üzerinde durulmuştur (Yiğit, 2010:4).

2.3.6.1. El-Tırnak Hijyeni ve Bakımı

Eller gıda maddelerinin patojenlerle bulaşmasında en yaygın kaynak olarak kabul edilmektedir (Derelioğlu, 2009:5). Bu nedenle, kişisel temizlikte öncelikle dikkat edilmesi gereken el hijyenidir (Gündoğan, 2008:16). El hijyeninin sağlanması, enfeksiyon hastalıklarının yayılma kontrolünde önemli bir rol oynamaktadır (Afifi ve Abushelaibi, 2012:249). İş ortamında ellerle her türlü yüzeye dokunulduğu gibi, saç, ağız, burun, mendil, tırnak ve tuvalet yüzeyleri gibi diğer birçok kontaminasyon kaynaklarına da temas edilmektedir. Ellerdeki yara, sivilce ve çıbanlar da doğrudan kontaminasyon kaynaklarını oluşturmakta ve hastalığın yayılmasına etki etmektedir

(Bulduk, 2007:2). Nitekim Demirel (2009:7)'e göre el hijyeni, kişisel hijyenin en önemli adımlarından birisini oluşturmaktadır.

El hijyeninde önem arz eden unsurlardan birisi de tırnak bakımındır. Bakteriler, tırnak arasındaki kirler yoluyla kolaylıkla yayılabilmektedir. Birçok mikroorganizma tırnak uçlarının altına kolayca yerleşip üreyebildiğinden dolayı ellerin her yıkama sürecinde tırnak diplerinin temizliğine özen gösterilmesi gerekmektedir. Tırnaklar ne çok uzun ne de çok kısa olmalı ve kişiye ait tırnak makası ile haftada bir defa banyodan sonra kesilmelidir (Balaban, 2011:10). Tırnak kenarındaki deri bütünlüğünün bozulmamasına dikkat edilmeli ve tırnak kenarındaki deri parçaları iltihaplanmalara neden olabildiğinden dolayı koparılmamalıdır (Yiğit, 2010:14). Tırnak üzerinde tırnak cilası ve oje bulunmamalıdır. Çünkü gıdanın sıcaklığı ojenin içindeki maddelerin erimesine, böylece nadiren de olsa kimyasal maddelerin yiyeceklere geçmesine neden olmaktadır (Demirel, 2009:7-8).

El yıkama konusuna gereken önemin verilmediği takdirde eller; zararlı mikroorganizmaların çapraz kontaminasyon yoluyla gıdalara bulaşma kaynağını oluşturmaktadır (Rosnani vd., 2014:20). Dolayısıyla, bulaşan bakteri sayısının olabildiğince azaltılması amacıyla ellerin sık aralıklarla yıkanarak el hijyeninin sağlanması gerekmektedir (Pittet vd., 2004:1). Yiyecek-içecek işletmelerinde çalışan personelin ellerini yıkaması gereken başlıca durumlar şu şekilde sıralanabilir (Atasever, 2000:118; T.C. Milli Eğitim Bakanlığı, 2006:6-7; Ural, 2007:18):

- Yemek yemeden önce ve yemek yedikten sonra,
- İşe başlamadan önce ve iş bitiminden sonra,
- Tuvaleti kullanmadan önce ve tuvaleti kullandıktan sonra,
- Kirli bir alet ve ekipmana dokunduktan sonra,
- Demir veya kâğıt para ile temas ettikten sonra,
- Hayvanlar ve diğer canlılara dokunduktan sonra,
- Sigara kullanımından sonra,
- Öksürük veya hapşırıktan sonra,
- Saç, kulak ve burun temasından sonra,
- Çiğ gıdalar ile temas edildikten sonra.

Gerek gelişmiş gerekse gelişmekte olan ülkelerde yapılan çalışmalarda el yıkama sıklığının istenen düzeyde olmadığı ilgili sonuçlarla ortaya konulmaktadır. İngiltere Gıda Standartları Ajansı tarafından 2002 yılında yapılan araştırma

sonucunda, İngiltere ve Kuzey İrlanda'da bulunan yiyecek-içecek işletmelerinde çalışan 477 personel ve 539 müdürün %39'unun tuvaleti kullandıktan sonra, %53'ünün ise ürünleri hazırlamadan önce ellerini yıkamadığı tespit edilmiştir (Hertzman ve Barrash, 2007:563). Türkiye Sağlık Bakanlığı tarafından el yıkama alışkanlıklarının tespit edilmesi amacıyla yapılan araştırma kapsamında her haneden 12 yaş ve üzeri en az bir kişi ile görüşmeler yapılarak 6854 kişi üzerinde bir anket araştırması gerçekleştirilmiştir. Araştırmaya katılanların %61,6'sının ellerini günde 10 defadan fazla, %26,9'unun 6-10 defa, %10,4'ünün 3-5 defa ve %1'inin ise 1-2 defa yıkadığı tespit edilmiştir (T.C. Sağlık Bakanlığı, 2012).

2.3.6.1.1. Hijyenik El Yıkama ve Önemi

İnsan cildinde kalıcı ve geçici olmak üzere iki çeşit flora bulunmaktadır. Geçici florayı oluşturan bakteriler birkaç saatten birkaç haftaya kadar değişen sürelerde deride bulunabilmekte ve bu bakteriler bazen kalıcı olarak deriye yerleşebilmektedir (Yürekten, 2004:15-16). Geçici florayı, günlük aktiviteler sırasında cilde bulaşan mikroorganizmalar oluşturmaktadır (İnan, 2011:22). Geçici floraya yerleşmiş bakteri sayısı fazla olduğunda ve bu bakteriler ellerde uzun süre kaldığında, deriye yerleşerek kalıcı flora haline gelmektedir. Kalıcı florayı oluşturan mikroorganizmaların çoğu derinin üst tabakalarına yerleşirken, %10-20'si daha derin tabakalara yerleşmektedir (Şen, 2014:4). Kalıcı florayı oluşturan bakteriler ise deri bütünlüğü bozulmadığı sürece enfeksiyona neden olmamaktadır. Hijyenik el yıkama işlemi, ellerdeki geçici florayı tamamen uzaklaştırmak amacıyla antiseptik maddeleri içeren sabunlar kullanılarak yapılmaktadır (Ayдын, 2013:39).

Ellerin kirlerden ve mikroorganizmalardan arındırılması işlemi olan hijyenik el yıkamanın amacı; eller üzerindeki geçici floranın tamamını, kalıcı floranın da bir kısmını yok etmek ve belirli bir süre yeniden üremelerini engellemektir (Aytemiz, 2011:4-5). Ellerin su ve antimikrobiyal sabun kullanılarak 15-20 saniye süre ile parmaklar, parmak araları ve tırnak dipleri dâhil olmak üzere iyice yıkanması sonucunda elin üzerine yerleşmiş, gıda zehirlenmesine yol açan geçici floranın tamamı temizlenmektedir (www.ctahr.hawaii.edu; Elmas, 2010:18-19). Hijyenik el yıkama işleminde uygulanması gereken 12 aşama bulunmaktadır. Söz konusu 12 aşama aşağıda sıralanmakta ve Şekil 2.2'de görülmektedir (Aytemiz, 2011:10):

1. Eller su ile ıslatılır.
2. Yeterli miktarda antimikrobiyal sabun avuç içine alınır.

3. Eller ovalanarak sabunun yayılması ve köpürmesi sağlanır.
4. Sağ el ile sol elin, sol el ile sağ elin sırtı ve parmak araları ovalanır.
5. Sol el ile sağ elin, sağ el ile sol elin avuç içi ve parmak araları ovalanır.
6. Parmak sırtları diğer avucun içlerine sürülerek temizlenir.
7. Her iki elin baş parmağı diğer el ile ovalanır.
8. Tırnak uçları temizlenir.
9. Eller su ile iyice durulanır.
10. Eller tek kullanımlık havlu ile kurulunur.
11. Musluğu kapatırken havlu kullanılır.
12. Yukarıdaki adımlar ortalama 40-60 saniye uygulandığında yeterli hijyen sağlanmış olur.



Şekil 2.2. Hijyenik El Yıkama Aşamaları (Aytemiz, 2011:11)

Hijyenik el yıkama işleminde ellerin dirseklerden aşağıda tutularak en az 15-30 saniye yıkanması ve eller çok kirli ise bu sürenin 2-3 dakikaya kadar uzatılması gerekmektedir (Gündoğan, 2008:20-21; Can, 2008:33; İnan, 2011:23). Ellerin kurulanma sürecinde en uygun ve ideal yöntem kâğıt havlu kullanımınıdır (Hygiene Council, 2008:7). Nitelikli kumaş havlular nemli kalarak kontamine olma riski taşımaktadır. Ellerin yıkandıktan sonra iş üniformasına silinerek kurulanmaması gerekmektedir. Çünkü bakteriler elbiseler yoluyla da ellere kolaylıkla bulaşabilmektedir (Balaban, 2011:10). Sıcak hava püskürten kurutma sistemleri ise; zaman kaybına neden olması, yeterince kurulama yapmaması, gürültülü olması ve dolaşan havanın kontaminasyonu yoluyla yıkanmış ellere yeniden mikrop bulaştırması dolayısıyla tavsiye edilmemektedir. Bu nedenle, ellerin kâğıt havlu kullanılarak ıslak yer kalmayacak şekilde ortalama 7-9 saniye kurulanması gerekmektedir (Ural, 2007:19-20; Uludağ, 2010:23). Yıkayıp kurulan eller, bakterisit (bakteri öldürücü) özelliği bulunan ve kendiliğinden kuruyan krem veya losyonlar kullanılarak da dezenfekte edilebilmektedir (Atasever, 2000:118).

2.3.6.1.2. Antimikrobiyal Sabun ve Antiseptik Kullanımının El Hijyenindeki Önemi

El hijyeninin temel amacını; ellerin zararlı mikroorganizmalardan arındırılması oluşturmaktadır. Bu amacın gerçekleşmesinde antimikrobiyal sabun, el antiseptiği, eldiven kullanımı ve gerekli uygulamaların yerine getirilmesi büyük önem taşımaktadır. Hijyenik el yıkama sürecinde kullanılan aşağıdaki ürünlerin bakterisit özelliğe sahip antiseptik maddeler içermesi gerekmektedir (Aydın, 2013:45).

Düz sabun: Kir ve beraberindeki mikroorganizmaların fiziksel olarak giderilmesi amacıyla kullanılan, antimikrobiyal içermeyen veya sadece koruyucu olacak kadar antimikrobiyal içeren deterjanı ifade etmektedir (Günaydın, 2010:3).

Antimikrobiyal sabun: Bakterisit özelliği bulunan antiseptik madde içeren sabunu ifade etmektedir (Bilici, 2008:17). El hijyeninin sağlanması amacıyla su ile birlikte kullanıldığında mikrop öldürücü özelliğe sahip olan sabundur. Antibakteriyel sabun kullanımı, yalnızca ellerin dezenfeksiyonu için değil; aynı zamanda alerjik etkiye sahip zararlı bulaşanların da uzaklaştırılması bakımından son derece etkili bir yöntemdir (Açıksözlü, 2015:38-39).

El antiseptisi: El antiseptisi, ellerin hijyenik bir şekilde yıkanıp kurulandıktan sonra avuç içine 3-5 miligram el antiseptiği alınarak ellerin kuruyana kadar her tarafının ovulması işlemidir (Aytemiz, 2011:9). Bu işlemde el antiseptiği kullanılarak ellerin etkili ve hızlı bir şekilde dezenfekte edilmesi amaçlanmaktadır (İnan, 2011:23). Sabunla yıkanan ellerin kurulanma sürecinde kağıt havlu kullanılması gerekmektedir iken, el antiseptiği kullanımında kağıt havluya ihtiyaç duyulmamaktadır (Elmas, 2010:24-25).

2.3.6.1.3. Eldiven Kullanımının El Hijyenindeki Önemi

Ellerden kaynaklanan kontaminasyonu engellemenin bir yolu da; yiyecek-içeceklerin üretim ve servis süreçlerinde eldiven kullanılmasıdır. Eldiven, başlangıçta temiz bir yüzeye sahip olmakla birlikte kısa zamanda kirlenmekte ve zamanla kontaminasyon kaynağı haline gelmektedir. Dolayısıyla, kullanılan eldivenlerin sık aralıklarla değiştirilmesi gerekmektedir (Tayar, 2004). Eldiven kullanımının başlıca amacı; ellerin mikroorganizmalardan korunarak bu mikroorganizmaların gıdalara bulaşmasını engellemektedir. El hijyeninin sağlanmasına yönelik eldiven kullanımında gıda personelinin dikkate alması gereken uygulamalar şu şekilde belirtilebilir (İnan, 2011:24):

- Eldiven kullanımı, mikroorganizmaların geçişini tam olarak önleyemediğinden dolayı hiçbir zaman el yıkamanın yerini almamaktadır.
- Eldivenin yüksek koruyucu özellikte olması için ideal boyutlarda olması gerekmektedir. Çok büyük veya çok küçük eldivenler tercih edilmemeli, mümkünse tek kullanımlık eldivenler tercih edilmelidir.
- Eller, eldiven kullanımından önce yıkanmalı veya bir el antiseptiği ile ovalanmalıdır.
- Eldiven ile çalışırken kişisel kontaminasyonu önlemek amacıyla yüz ve diğer bölgelere dokunulmamalıdır.
- Eldiven, yırtılma veya delinme durumlarında hemen değiştirilmelidir.
- Eldivenler, temiz tarafı dışa gelecek şekilde çıkarılarak çöpe atılmalı ve bu eldivenler tekrar kullanılmamalıdır.
- Eldivenler çıkarıldıktan sonra eller tekrar yıkanmalı veya el antiseptiği ile ovalanmalıdır.

2.3.6.2. Cilt (Deri) Hijyeni ve Bakımı

Deri; bütün vücudumuzu örten ve zararlı dış etkenlerden koruyan, vücudumuzun en geniş organıdır. Sağlığa zararlı maddelerin bir kısmı deri üzerinde bulunan gözeneklerden ter olarak dışarıya atılmaktadır. Gözenekler, günlük yaşantıdaki toz, is ve kirlerle tıkanarak terin dışarı atılmasını engellemektedir. Cilde yumuşaklık veren yağ bezleri ise kapalı gözenekler üzerinde tabaka oluşturarak vücudun kirlenmesine neden olmaktadır. Cilt bakımının temel amacı; ölü epitelyum dokuları, yağ, ter, toz, atık maddeler ve zararlı bakterilerden cildi arındırmaktır (Balaban, 2011:12). Deri hijyeninin sağlanmasına yönelik sık sık banyo yapılması büyük önem taşımaktadır (Legesse ve Ambelu, 2004:22). Banyonun vücuda (özellikle cilde) sağladığı olumlu etkiler şu şekilde sıralanabilir (Yürekten, 2004:11; Yiğit, 2010:8-10):

- Deriden ter, sebum, ölü hücreler ve bazı mikroorganizmaları uzaklaştırarak temizliği sağlar,
- Kan dolaşımını uyarır,
- Kişiye iyilik ve canlılık duygusu verir,
- Vücut kokularını azaltır,
- Kas gerilimini azaltır ve ekleme hareketlilik kazandırır.

2.3.6.3. Yüz-Kulak-Burun Hijyeni ve Bakımı

Yüzün deri yapısı, diğer vücut bölgelerinin deri yapısına göre daha ince ve hassastır. Dolayısıyla, yüz temizliğine özel önem verilmesi gerekmektedir. Yüz temizliğinin; sabah kalkınca ve yatmadan önce mutlaka cilde uygun bir sabun ile yapılması gerekmektedir. Yüzün kurulanma sürecinde temiz ve yumuşak havlular kullanılmalı ve bu süreçte havlu yüze hafifçe dokundurulmalıdır. Yüz temizliği esnasında gözlerin de temizliği sağlanmaktadır (Yürekten, 2004:11-12; Can, 2008:39).

Kulak temizliğinde yalnızca dış kulak ve kulak arkası temizlenmeli ve süreçte işaret parmağına dolanan ince bir el bezi ya da kâğıt havlu kullanılmalıdır. İç kulağın kulak çubuğu dâhil olmak üzere hiçbir şeyle karıştırılmaması gerekmekte aksi takdirde kulak zarı zedelenmekte, işitme sistemi olumsuz etkilenmekte ve kulak kiri kulağın içine doğru itilmektedir (Ural, 2007:28).

Yüz temizliğine burnun da dahil edilmesi gerekmektedir. Burun, koku alma sürecinde akciğerlere giren havanın ısıtılması ve havadaki yabancı cisimlerin ve tozların tutulmasında önemli fonksiyonu olan bir organdır. En uygun ve ideal burun temizliği lavaboda akan su ile yapılmaktadır. Mendil kullanılması gerektiğinde ise kağıt mendil tercih edilmesi daha uygun ve sağlıklı bir uygulamadır (Balaban, 2011:12).

2.3.6.4. Ağız-Diş Hijyeni ve Bakımı

Ağız ve çevresinde birçok bakteri bulunmaktadır. Hapşırıldığı zaman bazı bakteriler havaya karışarak gıdaya bulaşabilmektedir (Demirel, 2009:8). Ağız ve diş sağlığı vücut sağlığının önemli bir ögesini oluşturmaktadır. Diş çürümelerinin rol oynadığı önemli hastalıklar arasında kalp, böbrek hastalıkları, romatizmal hastalıklar yer almaktadır (Yürekten, 2004:15). Günümüzde ağız sağlığı davranışları; diş fırçalama, ara yüz temizliği (diş ipi kullanma), beslenme, fluor kullanımı ve diş hekimi kontrolüne gitme başlıkları altında değerlendirilmektedir (Balaban, 2011:8-9).

Dişleri ve diş etlerini temizlemek için doğru fırçalama yöntemi önem arz etmektedir. Diş fırçasının yumuşak, naylon kıllı ve yuvarlak uçlu olması gerekmektedir. Diş fırçalama işlemi küçük hareketlerle, diş etini de içine alacak şekilde yapılmalı, özellikle en arka dişlerin, dolgu ve kronların (bir dişin ağız içerisinde görünen kısmı) temizliğine önem verilmesi gerekmektedir. Böylece fırçalama işlemi esnasında dişlerin ve diş etlerinin zarar görmesi engellenmektedir (Ural, 2007:23-24). Diş fırçasının kılları aşınma belirtileri gösterdiği durumlarda diş fırçası değiştirilmelidir. Ayrıca soğuk algınlığı geçirdikten sonra da diş fırçasının değiştirilmesi önerilmektedir. Kullanılan diş fırçası ve diş fırçalama yöntemi kadar diş macunu da önem arz etmektedir. Diş çürükleri, diş eti hastalıkları, tartar ve hassas dişler için, hangi diş macununun uygun olduğu diş hekiminden öğrenilmelidir. Diş bakımı esnasında şu hususların dikkate alınması gerekmektedir (Can, 2008:37-38):

- Dişler günde en az iki defa, tercihen kahvaltıdan sonra ve yatmadan önce en az iki dakika fırçalanmalıdır.
- Günde bir defa diş araları diş ipi ile temizlenmelidir.
- 6 ayda bir dişlerdeki plak ve diş taşlarını uzaklaştırmak için diş hekimine gidilmeli ve diş taşı temizliği yaptırılmalıdır.

- Ağız içinde varsa protezler ve kron, köprülerin temizliğine önem verilmeli ve bu amaçla özel olarak üretilmiş diş ipleri ve ara yüz fırçaları kullanılmalıdır.
- Öğün aralarında şekerli gıda tüketiminden kaçınılmalı eğer, şekerli gıda alındıysa ve diş fırçalama olanağı yoksa ağız en azından suyla çalkalanmalıdır.
- Ağızda kuruluk varsa şekerli sakızlar ve nemlendiriciler kullanılmalı, ayrıca ağız kuruluğunun, protezlerin tutuculuğunu da olumsuz yönde etkilediği düşünülerek gün içinde birkaç defa suyla gargara yapılmalıdır.

2.3.6.5. Saç Hijyeni ve Bakımı

Saç temizliğinde kullanılan şampuan ve saç kremi gibi maddeler ile saç tarama aracı ve biçimi kişiden kişiye farklılık göstermektedir. Saçların yıkama sıklığını belirlemede saç yapısı, iklim koşulları, fiziksel aktivite ve yapılan iş önem arz etmektedir (Yiğit, 2010:16). Saçların yağ dengesini bozmayacak şekilde sağlıklı ve saç yapısına uygun bir şampuan ile haftada en az üç/dört defa yıkanması gerekmektedir (Ural, 2007:22). Nitekim saçlarda gıdalara bulaşabilen çeşitli bakteriler bulunmaktadır (Tayar, 2004).

Saçların yıkanma sürecinde, saçlar öncelikle ılık su ile ıslatılmalı ve uygun bir şampuan yardımı ile hafifçe masaj yapılarak köpürtülmelidir. Bu işlemin birkaç dakika daha uygulanması, yerel dolaşımı artırmakta ve deriye yapışık birikintilerin uzaklaştırılmasını sağlamaktadır. Saçlar temiz su ile iyice durulandıktan sonra ölü kılların uzaklaştırılması amacıyla saçların nazik bir şekilde fırçalanması gerekmektedir. Son olarak saçlar nazik bir biçimde yumuşak bir havlu yardımıyla kurulanmalıdır. Saçların kurulanma sürecinde elektrikli kurutucular da kullanılabilen ancak kurutucunun saça çok yakın tutulmaması gerekmektedir. Aksi halde saçların ve saç derisinin yanmasına neden olabilmektedir (Balaban, 2011:13). Saç bakımında aşağıdaki hususların dikkate alınması gerekmektedir (Yüreken, 2004:13):

- Saçların taranma sürecinde daima saç uçlarından başlayıp yavaşça yukarı doğru çıkılmalıdır.

- Saç kökünü zayıflatmamak ve saç ölümünün engellenmesi amacıyla saçlar çok gergin bir şekilde toplanmamalı ve her zaman aynı yerden ayrılmamalıdır.
- Saç derisinin kuruyarak çatlamasını ve enfeksiyonlara giriş kapısı olmasını engellemek amacıyla saçlar ne çok sık aralıklarla yıkanmalı ne de çok seyrek aralıklarla yıkanmalıdır.

2.3.6.6. Ayak Hijyeni ve Bakımı

Ayak hijyeni ve bakımı en önemli kişisel hijyen uygulamaları arasındadır. Ayaklar her gün ayakkabı ve çorap içerisinde terlediğinden dolayı düzenli olarak yıkanmadığı durumlarda ayak sağlığını bozabilen sorunlar ortaya çıkmaktadır. Dolayısıyla, ayakların her akşam ılık su ve sabun kullanılarak bileklere kadar yıkanması ve özellikle parmak araları dâhil olmak üzere kişisel bir havlu ile iyice kurulanması gerekmektedir. Yeterince kurulanmayan ayaklar mantar hastalığına neden olabilmektedir (T.C. Milli Eğitim Bakanlığı, 2006:7). Hava geçirmeyen sentetik malzemelerden yapılan çoraplar ayağın terlemesine neden olmaktadır. Bu nedenle, mevsime uygun, açık renkli, pamuklu çoraplar tercih edilmeli ve bu çorapların her gün değiştirilmesi gerekmektedir (Ural, 2007:25).

Ayakkabılar, ayak sağlığında büyük rol oynamaktadır. Yüksek topuklu ve dar ayakkabılar nasırlara, tırnak batmalarına, kemik yapısında şekil bozukluklarına yol açmaktadır. Bu nedenle, ayak yapısına ve mevsime uygun, alçak topuklu ayakkabılar tercih edilmelidir (Can, 2008:38-39). Ayakkabının iç kenarı kavisli olmalı ve ayakkabının ucu ile başparmak arasında en az 1 cm mesafe olmalıdır. Ayrıca ayakkabı topuğunun yüksekliği, 3 cm'den fazla olmamalıdır (Yiğit, 2010:15).

2.3.6.7. Giysi Hijyeni ve Bakımı

Giyim eşyalarının temizliği öncelikle sağlığın korunması açısından önem arz etmektedir. Çevrede meydana gelen atık maddelerin bir kısmı kir olarak giyim eşyalarının üzerinde birikmektedir (www.rochester.edu). Bireylerin temiz giyinmesi ve görünümünün iyi olması, öz güvenin sağlanması kadar sosyal sorumluluk bilincinin kazanılması açısından da önem arz etmektedir (Ural, 2007:28). Vücudu dış ortamın sağlığa zararlı etkilerinden koruyan, teri mümkün olduğunca emebilen ve alerji yapmayan doğal maddelerden yapılan giysiler tercih edilmelidir. Tüm giysiler, özellikle iç çamaşırları ve işyeri giysilerinin sık aralıklarla değiştirilmesi ve yıkanıp

ütülenmesi gerekmektedir. Giysiler, mümkün olduğunca bireysel kullanılmalı ve başkalarının giydikleri giysiler tercih edilmemelidir (Can, 2008:40-41). Giysi hijyeninin sağlanmasına yönelik aranan nitelikler şu şekilde sıralanabilir (Balaban, 2011:14-15):

- Vücuttan fazla ısı kaybını önlemesi,
- Vücudu, çevrenin soğuk ve sıcaklığın etkisinden koruması,
- Kolay temizlenmesi,
- Deri solunumuna ve terlemeye engel olmaması,
- Rahat hareket etmeye engel teşkil etmemesi,
- Deriyi zedelememesi, kumaş boyalarının alerji ve deri iltihabı gibi rahatsızlıklara neden olmaması,
- Tehlikeli maddelerin ve etkilerin vücuda zarar vermesini önlemesi.

Vücudun gıdalarla temasının önlenmesi amacıyla gıdayla temas eden personelin özel iş kıyafetleri giymesi gerekmektedir. Çalışırken iş kıyafetleriyle çalışma alanı dışına çıkılmamalıdır (Gündoğan, 2008:20). İş kıyafetlerinin açık renkli olmasına özen gösterilmeli ve iş kıyafetleri, çiğ gıdaların bulunduğu bölümden işlenmiş ürünlerin bulunduğu bölüme geçilirken değiştirilmelidir. Öte yandan yiyecek-içecek üretiminde çalışırken kolye, küpe, bileklik ve saat gibi herhangi bir takı kullanılmamalıdır. Nitekim cildi kontamine edebilen tüm faktörler, iş elbiselerini de aynı şekilde kontamine edebilmektedir (Atasever, 2000:119).

2.3.7. Süt ve Süt Ürünlerine Yönelik Hijyen Uygulamaları ve Önemi

Besin bileşenlerince oldukça zengin ve değerli bir yapıya sahip olan süt, bu özelliklerinin yanı sıra çiğ halde iken dayanıksız olması, kontaminasyon neticesinde kolaylıkla bozularak sağlık açısından tehlike arz etmesi, ön soğutma işlemine tabi tutulmadan nakil ve muhafazasının zor olması gibi nedenlerden dolayı çeşitli işleme yöntemleri ile daha dayanıklı süt ürünlerine dönüştürülmektedir (Karaman, 2009:1). Ülkemizde her yıl üretilen ortalama 5,3 milyon ton sütün yaklaşık %40'ının tereyağına, %25'inin içme sütüne, %20'sinin peynire ve %15'inin ise dondurma, süt tozu, kaymak gibi ürünlere işlendiği hesaplanmaktadır (Kır, 2007:3).

İşletmeye gelen çiğ sütün amacına uygun bir şekilde pastörize edilmesi gerekmektedir. Pastörize edilen sütün, gereken sıcaklıkta soğutulup hızla işlenmesi ve depolanması gerektiğinde, dezenfekte edilen tanklarda 4-6°C arasında muhafaza

edilmesi gerekmektedir (T.C. Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı, 2010b:25). Sağımından sonra sütün iki saat içerisinde işleme ve üretim tesisine ulaştırılmadığı durumlarda, işleme ve üretim tesisine taşınırken sıcaklığının 10°C'yi geçmemesi sağlanmalıdır (T.C. Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı, 2010a:12). Soğutma işlemine yeterince önem verilmemesi durumunda, sütün bünyesinde barındırdığı mikroorganizma yükü önemli derecede artmaktadır (Arbuckle, 1986:334).

Beslenmede önemli bir yer tutan dondurmanın başlıca bileşeni olan süt, aynı zamanda gereken hijyen kurallarına riayet edilmediği takdirde mikroorganizmaların gelişmesi açısından ideal bir ortam teşkil etmektedir. Sütte bulunan zararlı veya zararsız birçok mikroorganizma, süt ve süt ürünlerinde bozulmalara neden olabilmektedir (Akarca ve Kuyucuoğlu, 2008:12). Dolayısıyla, sütün üretiminden işlenme sürecine kadar her aşamada hijyen faktörünün önemli derece dikkate alınması gerekmektedir. Süt ve süt ürünleri, iyi muhafaza edilmediği takdirde gıda zehirlenmesi başta olmak üzere birçok tehlikeli hastalığa neden olabilmektedir (Bars ve Akbay, 2013:9).

Süt ve süt ürünleri üretiminin yapıldığı alanların yeterli hijyeni sağlayacak ve üretimin olumsuz etkilenmesini önleyecek şekilde tasarlanıp kurulmuş olması gerekmektedir. Ayrıca bu alanlarda süt ve süt ürünleri üretiminde kullanılan ekipmanların kullanılmadan önce ve kullanıldıktan sonra uygun temizlik önlemleri doğrultusunda temizlenmesi ve fazlasıyla kirlenen ekipmanların dezenfekte edilmesi gerekmektedir. İlgili alanlarda süt esaslı bütün atıklar mikrop, sinek ve diğer haşereler için ideal bir ortam oluşturmakta ve bunun gibi canlılar bu atıklar içerisinde hızla çoğalmaktadır. Bu böceklerin ayakları, kılları, dışkı ve idrarlarıyla gıdaları kontamine ederek tifo ve veba gibi hastalıkların yaşanmasına neden olabilmektedir. Dolayısıyla, haşerelerin bu yerlerde üremesine imkân vermemek amacıyla belirli aralıklarla düzenli ilaçlama faaliyetlerinin gerçekleştirilmesi gerekmektedir (T.C. Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı, 2010b:7-19). Haşere ve kemirgenleri süt ve süt ürünleri üretiminin yapıldığı alanlardan uzak tutmanın en iyi yollarından birisi de, ilgili alanların dışında kalan yerler üzerine yem istasyonları yerleştirilerek haşerelerin bu alanlara ulaşmalarını engellemektir. Ayrıca, süt ve süt ürünleri üretiminin yapıldığı alanlarda haşere kontrolünü sağlayabilmek için aşağıdaki hususların da dikkate alınması gerekmektedir (Gündoğan, 2008:19).

- Çalışma alanları temiz ve düzenli tutulmalı,
- Duvar ve boru etrafındaki çatlak ve yarıklar kapatılmalı,

- Araç-gereçler yerden ve duvardan uzağa monte edilerek alt ve arka kısımlarının kolay temizlenmesi sağlanmalı,
- Çöpler ağzı kapalı bulundurulmalı,
- Cam ve kapılara sineklik takılmalıdır.

Süt ve süt ürünleri üretiminin yapıldığı yerlerde çalışan personelin kişisel hijyen kurallarına uyması, gıdaların kirlenme durumunu önleyerek gıda güvenliğinin sağlanması açısından son derece önem arz etmektedir. Bu süreçte personelin uygun ve temiz iş kıyafetleri giymesi ve bone, galoş ve maske gibi koruyucular kullanması gerekmektedir. Deri enfeksiyonları veya deri yaralanmaları olan personel, süt ve süt ürünlerinin üretim sürecine dahil edilmemelidir. Personelin iş kıyafetleri, günlük olarak yıkanmalı ve bu kıyafetler işletme dışında kesinlikle kullanılmamalıdır. Personelin çalışma esnasında alyans, kolye, bileklik, küpe ve kol saati ve benzeri hiçbir takıyı üzerinde bulundurmaması gerekmektedir. Personel, el tırnaklarını kısa ve temiz tutulmalı ve tuvaletten çıktıktan sonra ellerini iyice yıkamak ve mümkünse el antiseptiği kullanmak suretiyle dezenfekte etmelidir. Türkiye Cumhuriyeti Tarım, Gıda ve Hayvancılık Bakanlığı bulantı, ateş ve ishal rahatsızlıkları olan personelin, taşıyıcı olmaları ve bulaşma riski taşımaları nedeniyle süt ve süt ürünleri üretiminde çalıştırılmalarını yasaklamıştır (T.C. Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı, 2010b:7-16). İlgili bakanlıkça hazırlanan “Süt ve Süt Ürünleri İşletmeleri İle İlgili Gerekli Tanım ve Bilgiler” Ek 4’de verilmiştir (www.ggd.org.tr).

2.3.7.1. Dondurma Üretim Sürecinde Hijyen Uygulamaları ve Önemi

Ülkemizde dondurma üretiminin büyük bir bölümü pastanelerde ve küçük ölçekli çeşitli işletmelerde gerçekleşmektedir (Aydın, 2010:2). Dondurma, üretim ve muhafaza edilme sürecinde mikrobiyolojik kontaminasyona (bakteri bulaşmasına) fazlasıyla elverişli bir gıda ürünüdür (Çınar, 2010:3). Dondurma üretiminde kullanılan malzemeler, alet ve ekipman, personel ve diğer çevre faktörleri, dondurmanın tüketildiği takdirde gıda zehirlenmesine neden olabilen bir yiyecek olmasında potansiyel birer kaynak teşkil etmektedir (Aksoy vd., 2013:1-2; Yeniçeri, 2014:1).

Dondurma üretimi hammadde depolama, dondurma karışımı hazırlama, pastörizasyon (ısıl işlem), homojenizasyon (yoğunlaştırma), soğutma, olgunlaştırma, dondurma, dolum, sertleştirme ve ambalajlama adımlarından oluşan oldukça

karmaşık bir işlemdir. Dondurma üretim teknolojisinde pastörizasyon sonrasında oluşabilen mikrobiyolojik kontaminasyonu engelleyecek herhangi bir sistem olmadığından dolayı dondurma üretim sürecinde hijyen faktörü, önemli bir konu olarak ön plana çıkmaktadır. Dondurma üretiminde mikrobiyolojik ürün güvenilirliğinin genel anlamda şu üç faktöre bağlı bulunduğu ifade edilebilir (Uludağ, 2010:21):

1. Kaliteli hammadde ve ambalaj malzemesi.
2. Hijyenik üretim süreci.
3. Tesis, ekipman ve personel hijyeni.

Ülkemiz şartlarında elde edilen çiğ sütün işleme tesisine taşınma sürecinde hijyenik açıdan genellikle istenilen düzeyde korunamadığı ileri sürülmektedir (Derelioğlu, 2009:5). Dondurmanın mikrobiyolojik kalitesini belirleyen en önemli faktörlerden birisi, kullanılan çiğ sütün kalitesidir (Or, 2009:4). Kalitesi düşük çiğ sütün kullanılması ile üretilen dondurmanın yetersiz pastörizasyon işlemine tabi tutulması dondurma kalitesinin olumsuz yönde etkilenmesine ve gıda zehirlenmesi başta olmak üzere çeşitli hastalıkların kaynağı olmasına yol açmaktadır (Arbuckle, 1986:333). Nitekim hijyenik olmayan süt, *Brucella abortus*, *Brucella melitensis*, *Mycobacterium tuberculosis*, *Bacillus anthracis*, *Listeria monocytogenes*, *Toxoplasma gondii*, *Salmonella*, *Staphylococcus*, *Pseudomonas aeruginosa*, *Escherichia coli*, *Yersinia enterocolitica* ve Hepatit A virüsü gibi hayvanlardan bulaşan patojenleri içermektedir (Akarca ve Kuyucuoğlu, 2008:12).

Türkiye’de dondurmaların mikrobiyolojik kalitelerinin incelendiği araştırmalar sonucunda, çeşitli mikroorganizmaların dondurmalarda canlılıklarını uzun süre devam ettirdiği tespit edilmiştir (Derelioğlu, 2009:4; Aydın, 2010:8). Ülkemizin farklı bölgelerinde üretilip açıkta veya ambalajlı olarak satışa sunulan dondurmaların hijyenik açıdan kalitelerinin tespit edilmesi amacıyla yapılan araştırmalar ve bu araştırmaların bulguları aşağıda incelenmiştir. Bu kapsamda Erol vd. (1998) tarafından Ankara’da bulunan çeşitli pastanelere ait 30’u vanilyalı, 26’sı çikolatalı ve 44’ü meyveli olmak üzere toplam 100 dondurma örneği mikrobiyolojik açıdan incelenmiştir. Yapılan araştırma sonucunda, incelenen dondurma örneklerinin sahip olduğu hijyenik kalitenin düşük olduğu ve özellikle gıda enfeksiyon ve zehirlenmelerine neden olan patojen mikroorganizmaları içerdiği tespit edilmiştir.

Bostan ve Akın (2002) tarafından İstanbul'da endüstriyel dondurma üretim faaliyetinde bulunan bir işletmeden alınan 300 adet paketlenmiş dondurma örneği mikrobiyolojik açıdan analiz edilmiştir. İlgili işletmenin hijyenik durumunun da incelendiği araştırma sonucunda, dondurma tipleri arasında mikrobiyolojik kalite bakımından önemli farklılıkların olmadığı ve dondurmaların mikrobiyolojik kalitelerinin kabul edilebilir risk taşıdığı diğer bir ifadeyle, incelenen dondurmaların tüketilebilir olduğu tespit edilmiştir.

Kırdar (2003) tarafından Burdur ilinde satışa sunulan 35'i sade ve 15'i kakaolu olmak üzere toplam 50 dondurma örneğinin toplam kuru madde ve yağ içeriği ile toplam bakteri, koliform ve *Escherichia coli* varlığı yönünden incelenmesi amacıyla yapılan araştırma sonucunda, sade dondurma örneklerinin altısında, kakaolu dondurma örneklerinin ise birinde *Escherichia coli* tespit edilmiş ve örneklerin hem kimyasal hem de mikrobiyolojik özellikleri bakımından dondurma standartlarına uygun olmadığı tespit edilmiştir.

Akarca ve Kuyucuoğlu (2008) tarafından Afyonkarahisar ilinde açıkta ve ambalajlı satılan sade dondurmaların mikrobiyolojik kalite özelliklerinin saptanması amacıyla yapılan çalışmada, dondurma satış yerlerinden alınan 50 adet sade dondurma örneği incelenmiş ve bu örnekler arasında açıkta satılan örneklerin hijyenik kalitelerinin istenilen düzeyde olmadığı ve halk sağlığı açısından potansiyel bir tehlike oluşturduğu ancak paketlenmiş halde satılan dondurma örneklerinin, dondurma standartlarına uygun olduğu ve halk sağlığı açısından herhangi bir risk teşkil etmediği tespit edilmiştir.

Derelioğlu (2009) tarafından mide/bağırsak iltihabına neden olan bazı bakterilerin araştırılması amacıyla Kahramanmaraş ilinde üretilen ve satışa sunulan 60 adet sade dondurma örneğinin incelendiği araştırma sonucunda, 16 örnekte çeşitli patojen bakteriler tespit edilmiş ve dondurma üreticilerinin, dondurma üretiminin her aşamasında hijyen kurallarına uyması ve dondurmanın sunum aşamasında meydana gelebilecek kontaminasyonlara daha fazla özen göstermesi gerektiği vurgulanmıştır.

Or (2009), Kahramanmaraş ilinde satılan Maraş usulü sade dondurmaların kimyasal, fiziksel ve mikrobiyolojik kalitesini incelenmek amacıyla yapmış olduğu araştırma sonucunda, dondurma örneklerinin genel olarak Türk Mikrobiyolojik Kriterler Tebliği'ne uygun olduğu ancak dondurma üretim kalitesinin aynı olmadığı ve bu kalitenin de üreticiden üreticiye farklılıklar gösterdiği tespit edilmiştir.

Aydın (2010), farklı pastane ve marketlerde satılan 13'ü ambalajlı 17'si ambalajsız olmak üzere toplam 30 adet dondurmanın mikrobiyolojik, fiziksel ve kimyasal kalite özelliklerinin saptanması amacıyla Erzurum ilinde bir araştırma gerçekleştirmiştir. Yapılan araştırma sonucunda, ambalajlı dondurma örneklerinin belirtilen kalite özellikleri bakımından genel olarak dondurma standartlarına uygun olduğu fakat ambalajsız örneklerin bu standartlara uygun olmadığı tespit edilmiştir.

Çınar (2010), Tekirdağ ilinde satışa sunulan 30 adet sade ve 30 adet çilekli olmak üzere toplam 60 adet dondurma örneğinin mikrobiyolojik özelliklerini incelemiştir. Yapılan araştırma sonucunda, dondurma üretiminin standart bir yöntemin uygulanmadığı pastane tipi küçük işletmelerde hijyenik olmayan koşullarda gerçekleştirildiği ve dondurmaların hijyenik koşullarda muhafaza edilmediğinden dolayı kontaminasyon riskinin yüksek düzeyde olduğu tespit edilmiştir. Ayrıca ilgili çalışmada, kullanılan malzemelerin uygun koşullarda depolanmaması, üretim personelinin hijyen kurallarına riayet etmemesi, üretim alanlarının ve kullanılan ekipmanların yeterince temiz olmaması ve soğuk zincir uygulamalarına dikkat edilmemesi nedeniyle araştırılan dondurmalarından bazılarının Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Tebliği'ne uygun olmadığı sonucuna ulaşılmıştır.

Aksoy vd. (2013), Kars ilinde satışa sunulan dondurmaların mikrobiyolojik kalitesini tespit etmek amacıyla 50 adet dondurma örneği üzerinde bir araştırma gerçekleştirmiştir. Yapılan araştırma sonucunda, açıkta satılan çoğu dondurma örneğinin mikrobiyolojik açıdan düşük kalitede olduğu tespit edilmiştir. Örneklerin birinde ise dışkı kaynaklı bakteri türü olan *Escherichia coli* saptanmıştır. İlgili çalışmada, uygunsuz koşullarda gerçekleştirilen üretimin insan sağlığı açısından olumsuz sonuçlar doğurabildiği konusunda personel ve üreticinin bilinçlendirilmesi amacıyla eğitim programlarının düzenlenmesi gerektiği ortaya konulmuştur.

Dondurma üretim ve satışını gerçekleştiren tüm işletmelerin sürekli denetim altında tutulması ve üretim aşamalarında hijyen kurallarının en iyi şekilde uygulanması gerekmektedir. Dondurma üretim işletmelerinde, dondurmanın üretim sürecinde hijyen kurallarının uygulanması ve soğuk zincirin bozulmaması gerektiği çeşitli bilgilendirmeler ile tüm personel ve üreticilere aktarılmalıdır. Bu bilgilendirmeler neticesinde gıda kaynaklı zehirlenmelerin önüne geçilmesi ve insan sağlığının korunarak geliştirilmesi sağlanabilir (Çınar, 2010:31). Nitekim hijyenik olmayan koşullarda üretilen ve depolanan dondurmanın tüketilmesi difteri, ishal, tifo,

dizanteri gibi hastalıklara yakalanma riskini artırmaktadır (www.milliyet.com.tr). Son yıllarda bu riskleri azaltmak amacıyla endüstriyel üretimdeki artışa paralel olarak paketlenmiş dondurmalar yaygın bir şekilde tüketime sunulmaktadır (Or, 2009:6). Süt, çabuk bozulabilen yapıya sahip bir besin maddesi olduğundan dolayı uzmanlar tarafından hijyenik ortamlarda üretilen ve uygun ısılarda depolanan sağlıklı ambalajlara sahip paketlenmiş dondurmaların tüketilmesi önerilmektedir (www.yasardondurma.com). Endüstriyel dondurma üretiminde hijyen faktörü, üç ana başlıkta incelenmektedir (Uludağ, 2010:21-22). Bunlar, üretim alanı hijyeni, personel hijyeni ve alet-ekipman hijyenidir.

2.3.7.1.1. Dondurma Üretim Alanı Hijyeni ve Önemi

İyi tasarlanmış bir dondurma üretim alanı, çalışanların yorulmasını ve zorlanmasını engelleyerek çalışma isteklerini ve iş verimliliklerini artırmaktadır. Dondurma üretim fabrikasının her bölümünde çalışma tezgâhlarının olması ve bu tezgâhların çelik veya mermerle kaplanması, yüksekliğinin 70 – 80 cm, genişliğinin ise 75 cm olması gerekmektedir. İlgili alanlarda yönetici odası, tuvalet ve duş gibi personel sayısına bağlı olarak kişisel bakım bölümlerinin de bulunması gerekmektedir (T.C. Milli Eğitim Bakanlığı, 2014:4). Dondurma üretim işletmelerinde dikkat edilmesi gereken üretim alanına ilişkin hijyen faktörleri şu şekilde sıralanabilir (Tokuç, 2010:49-50):

- Üretim alanı toz, çamur gibi çevresel kirlerin bulunmadığı bir bölgede konumlandırılmalıdır.
- Üretim alanı yakınında, böceklerin ilgili binaya girişini sağlayacak polen kaynağı ağaç ve bitki bulunmamalıdır.
- Üretim alanının iç zemini toz kaldırmayacak ve kolay temizlenebilecek şekilde tasarlanmalıdır.
- Üretim alanının çevresinde kanalizasyon, su, elektrik ve buhar gibi alt yapı sistemleri oluşturulmalı ve bu sistemler düzenli olarak kontrol edilmelidir.
- Üretim alanı içinde, su birikintileri ve buhar oluşumu engellenmelidir.
- Haşaratların ve zararlı çevresel kirlerin girişine engel olacak şekilde düzenlenmelidir.

- Üretim alanı içinde bulunan bölümlerin yerleşimi, üretim akışını sağlayacak şekilde tasarlanmalıdır.
- Fabrika içinde bulunan bölümler, zararlı bakterilerin bulaşmasına engel olacak şekilde ayrılmalı ve bu bölümler arasındaki personel, malzeme, ekipman ve diğer giriş çıkışlar üretime uygun ve kontrollü olmalıdır.

2.3.7.1.2. Personel Hijyeni ve Önemi

Kişisel hijyen ile oldukça yakın bir ilişkide olan personel hijyeni geniş bir alanı kapsayan hijyen konularından birisini oluşturmaktadır (Ünlüöner ve Cömert, 2013:4). Personel hijyeni, öncelikle bireyin kişisel sorumluluğunda olup gıda kaynaklı hastalıkların yayılmasını engellemek veya kontrol altına almak amacıyla ellerin sabun kullanılarak yıkanması ve vücudun temiz tutulması gibi koruma tedbirlerini içermektedir (Assefa vd., 2015:4). Gıda personelinin sağlıklı olması, taşıyıcı olmaması, eldiven ve başlık kullanımı da personel hijyeni kapsamında bulunmaktadır (Atasever, 2000:117).

Yiyecek-içecek işletmelerinde çalışan personelin “taşıyıcı rol” üstlenmesi hijyenin sağlanmasına yönelik en önemli sorunlardan birisini oluşturmaktadır (Sharif vd., 2013:245). Taşıyıcı personel, hastalığa neden olan mikroorganizmaları kendisi etkilenmeden vücudunda taşımakta ve bu mikroorganizmaları temas ettiği her yere yaymaktadır. Bu nedenle gıda üretimi yapılan yerlerde çalışan personelin yılda 3 veya 4 kez portör muayenesinden geçirilmesi gerekmektedir. Ayrıca personelin, gıdaları sadece görsel olarak temiz tutmanın yeterli olmadığı konusunda bilinçlendirilmesi gerekmektedir. Nitekim görüntüsü, kokusu ya da tadında herhangi bir bozukluk bulunmayan bir gıda ürünü, gözle görülemeyen zararlı mikroorganizmaları taşıyabilmekte ve bu durum gıda kaynaklı zehirlenmelere neden olabilmektedir (Çetiner, 2010:31-32).

Toplu yaşamda herkes potansiyel birer bakteri taşıyıcısı olup kirlenmelerin ve çapraz bulaşmanın da önemli kaynağını oluşturmaktadır. Gıda personeli çalışma esnasında kirli veya temiz çeşitli nesnelere dokunarak elleri vasıtasıyla birçok mikroorganizmayı farklı bölgelere taşıma işlevi görmektedir. Hem ekonomik açıdan hem de yasal yükümlülükler nedeniyle tüm gıda işletmelerinin personel hijyenine öncelikle dikkat etmesi gerekmekte ve yönetimin hijyen üzerine ilgili eğitim programları düzenlemesi ve personele bu konuya ilişkin sorumluluklarını açıklaması gerekmektedir (Açıksözlü, 2015:37). Ansari-Lari vd. (2010:260)’ne göre, personelin

kişisel temizliğine özen göstermesi ve üretimde hijyenik kurallara bağlı kalmasında eğitim faktörü büyük önem arz etmektedir. Gıda personeli, hijyen ve gıda güvenliği üzerine düzenlenen eğitim programlarında öğrendiği uygulamaları çalışma esnasında mutlaka yerine getirmelidir. Çünkü yönetim tarafından verilen talimat veya prosedürlerin iş tanımları çerçevesinde uygulanması gerekmektedir. Ayrıca çalışma alanı ve ekipmanların hijyenik koşullara uyması, personelin kendi sorumluluğu dahilindedir (Bucak, 2012:26). Dondurma üretim alanlarında personel hijyeninin sağlanmasına yönelik şu hususların dikkate alınması gerekmektedir (Tokuç, 2010:55).

- Personelin ellerinden düzenli olarak örnekler alınarak sonuçlar izlenmeli ve bu sonuçlara göre gerekli düzenlemeler yapılmalıdır.
- Giysiler önemli bir kontaminasyon kaynağı olup bu riskleri ortadan kaldırmak amacıyla yapılan işin özelliğine bağlı olarak tüm personele temiz, ihtiyaca uygun elbise, şapka-bone, eldiven, maske ve ayakkabı sağlanmalıdır.
- Dondurma üretim personeline sağlanan koruyucu elbiselerin dış yüzeyinde cep bulundurulmamalı ve elbiselerin periyodik temizliği yapılarak elbise değişimleri için uygun ortamlar oluşturulmalıdır.
- Temizlik sonrasında elbiselerden örnekler alınarak temizlik verimliliği izlenmelidir.
- Ambalajsız ürünlerle temasta bulunan personel tarafından eldiven ve maske kullanılmalıdır.
- Bone ve şapka, saçları tamamen kapatacak şekilde kullanılmalıdır.
- Üretim alanlarında saat, yüzük, küpe ve benzeri takıların kullanımı hem dondurmanın zararlı bakterilerden korunması hem de iş kazalarının önlenmesi açısından yasaklanmalıdır.

2.3.7.1.3. Alet-Ekipman Hijyeni ve Önemi

Dondurmacılık, gıda teknolojisinin en hızlı gelişen kollarından birisini oluşturmaktadır. Son yıllarda dondurmacılık alanında önemli atılımlar yapılmasına rağmen gelişmiş ülkelerle karşılaştırıldığında ülkemiz dondurma üretim ve tüketiminin istenilen seviyeye ulaşamadığı görülmektedir. Ülkemizde dondurma üretiminin büyük bir kısmı birkaç işletmenin haricinde ilkel ve hijyenik olmayan

şartlarda gerçekleşmektedir (Badem, 2006:3). Hâlbuki dondurmacılık alanında faaliyet gösteren ilgili işletmelerin modern ekipmanlar kullanarak standart bir üretim yöntemi uygulaması gerekmektedir (Or, 2009:6; Çınar, 2010:4). Dondurma üretimi sürecinde kullanılan tüm alet ve ekipmanların mikrobiyolojik kontaminasyonu engelleyecek, kolay ulaşılabilir ve kolay temizlenebilir nitelikte olması gerekmektedir (Tokuç, 2010:52). Aksi takdirde, süt ürünlerinde yaşayan bakteriler yetersiz hijyen uygulamaları sonucunda özellikle süt ve süt ürünü üretiminin gerçekleştirildiği işletmelerde alet ve ekipmanların yüzeylerinde yerleşik flora haline gelebilmekte ve bu noktalardan sürekli olarak gıdalara bulaşabilmektedir (Aydın, 2010:7).

Çalışma ortamında kaliteli ve standartlara uygun hijyen uygulamaları, ortamın fiziksel koşulları ve alet-ekipmanı ile yakından ilişkilidir (T.C. Milli Eğitim Bakanlığı, 2014:3). Dondurma üretiminde kullanılan ekipmanların kimyasallar, deterjanlar, korozyon ve ısı gibi etkilere karşı dayanıklı olmaları gerekmektedir. Üretim holünde tahta palet bulundurulmaması gerekmektedir. Nitekim tahta palet, bilinen en önemli *Listeria* kaynaklarından birisini oluşturmaktadır. *Listeria*, insanlardan hayvanlara veya hayvanlardan insanlara bulaşan, hayvanlarda ve insanlarda merkezi sinir sisteminin bozulmasına neden olabilen zararlı bir bakteri türüdür. Dolayısıyla, üretim holünde kolay temizlenebilir bir niteliğe sahip, alüminyum veya plastik paletler tercih edilmesi gerekmektedir. Dondurma üretim sürecinde işletmeler tarafından alet ve ekipman hijyeninin sağlanmasına yönelik şu hususların da dikkate alınması gerekmektedir (Uludağ, 2010:26-28):

- Dondurma üretim sürecinde kullanılan tank ve dolum makinesi gibi ekipmanlar otomatik CIP (Cleaning in place; yerinde temizleme) sistemi ile temizlenip dezenfekte edilmelidir.
- Temizlikler mümkün olduğunca az su kullanılarak yapılmalı, temizlik sırasında duman ve sis gibi aerosol etki oluşumu engellenmelidir.
- Dondurma üretim alanlarında zemin, deterjanlı su ile yıkandıktan hemen sonra özel ekipmanlarla kurutulmalıdır.
- CIP sistemi dışında bulunan makine yüzeylerinde ultra jel sistem temizleyici gibi orta basınçlı otomatik temizlik ekipmanları tercih edilmelidir.

2.4. İLGİLİ ARAŞTIRMALAR

Gıda güvenliği, gıda zincirinin tüm aşamalarında hijyenik koşulların eksiksiz bir şekilde uygulanması ile sağlanmaktadır (Uludağ, 2010:21; Ünlüöner ve Cömert, 2013:4). Gıda güvenliğini olumsuz etkileyen tüm tehlikeler biyolojik, kimyasal ve fiziksel bulaşmalar ile üretim esnasındaki çeşitli hatalı uygulamalardan kaynaklanmaktadır (Yaralı, 2014:7-8). Dolayısıyla gıda güvenliği, gıda zincirinde görev alan her personelin gerekli eğitimlerden geçirilerek personelin üzerine düşen sorumluluğu yerine getirmesiyle sağlanabilmektedir (Martins vd., 2012:185). Hijyenik olmayan şartlarda üretilen gıdaların tüketilmesi, çeşitli ciddi hastalıkların yaşanmasına hatta ölüm vakalarının ortaya çıkmasına neden olabilmektedir (Sani ve Siow, 2014:210). Yiyecek-içecek işletmeleri açısından konunun bu denli önemli olması, ilgili alanda bu konuda yapılan araştırmaların sayısını son yıllarda önemli derecede artırmıştır. İlgili yazın incelendiğinde, farklı ülke veya bölgelerde faaliyet gösteren yiyecek-içecek işletmelerinde çalışan personelin hijyen ve gıda güvenliğine ilişkin bilgi veya uygulama düzeyinin ortaya konulması amacıyla yapılan birçok araştırmaya rastlanılmış olup bu araştırmaların çeşitli bulgulara sahip olduğu görülmektedir. Bu bölümde, ilgili araştırmalar ile bu araştırmaların bulguları incelenmiştir.

Walker vd. (2003), küçük ölçekli yiyecek-içecek işletmelerinde çalışan gıda personelinin hijyen ve gıda güvenliğine ilişkin bilgi düzeyini belirlemek amacıyla yapmış olduğu araştırma kapsamında İngiltere'nin Doğu Midlands Bölgesinde yer alan 104 farklı yiyecek işletmesinde çalışan toplam 444 personel üzerinde çoktan seçmeli 27 sorudan oluşan bir anket çalışması gerçekleştirmiştir. Yapılan araştırma sonucunda, personelin temel hijyen bilgilerinin yetersiz olduğu tespit edilmiş ve bu durumun HACCP yönteminin uygulanmasına yönelik bir engel teşkil ettiği ileri sürülmüştür.

Fidan ve Ağaoğlu (2004), tarafından Ağrı Bölgesinde bulunan lokantaların alet/ekipman, çevre ve personel hijyenine ilişkin durumlarını ortaya koymak amacıyla il merkezinde bulunan 20 lokantada çalışan aşçı ve garsonların ellerinden ve kullanılan alet-ekipman, iş üniforması, kullanma suyu ve yemeklerden örnekler alınmıştır. Yapılan araştırma sonucunda, aşçıların ellerinden alınan örneklerin gıda zehirlenmesine yol açan mikroorganizmalar açısından kaynak oluşturduğu tespit edilmiştir.

Sargın (2005), otellerde çalışan yiyecek-içecek personelinin hijyen ve gıda güvenliğine ilişkin bilgi ve uygulama düzeyini incelemek amacıyla yapmış olduğu araştırma kapsamında Ankara ilinde faaliyet gösteren 3'ü dört yıldızlı ve 3'ü beş yıldızlı olmak üzere toplam 6 otelin mutfak, restoran ve diğer servis alanlarında çalışan personel üzerinde bir anket çalışması gerçekleştirmiştir. Yapılan araştırma sonucunda, personelin hijyen ve gıda güvenliğine ilişkin bilgi düzeyinin istenilen seviyede olmadığı tespit edilmiş ve hijyen standartlarındaki mevcut eksikliklerin ve uygulamadaki hataların düzeltilmesi amacıyla tüm personele yönelik hizmet içi ve hizmet dışı eğitim programlarının düzenlenmesi gerektiği ifade edilmiştir.

Ercişli (2005), yemek şirketlerinde çalışan gıda personelinin hijyen bilgisini ölçmek amacıyla Konya ilinde faaliyet gösteren sekiz yemek şirketinde çalışan 100 gıda personeli üzerinde bir anket çalışması gerçekleştirmiştir. Yapılan araştırma sonucunda, gıda personelinin istenilen seviyede hijyen bilgisine sahip olmadığı tespit edilmiştir. Ayrıca bu çalışmada, personelin bakteri bilgisi, bulaşma kaynakları, çapraz bulaşma ve sıcaklık kontrolü gibi konularda yanlış/yetersiz bilgiye sahip olduğu ve eğitim seviyesinin yükselmesine paralel olarak personelin verilen hijyen eğitimlerini daha iyi kavradığı sonucuna ulaşılmıştır.

Baş vd. (2006), gıda personelinin gıda güvenliğine ilişkin bilgi, tutum ve uygulama düzeylerini ortaya koymak amacıyla yapmış olduğu araştırma kapsamında Ankara ilinde faaliyet gösteren 109 gıda işletmesinde (restoran ve kebab evleri gibi yiyecek servisi yapılan işletmelerde) çalışan 764 personel üzerinde bir anket çalışması gerçekleştirmiştir. Yapılan araştırma sonucunda, personelin %47,8'inin temel gıda güvenliği eğitimi almadığı ve personelin %90,4'ünün de ambalajsız gıdalara dokunurken eldiven kullanmadığı tespit edilmiştir. Ayrıca bu çalışmada, personelin temel yiyecek hijyenine ilişkin (sıcak, soğuk veya yemeye hazır yiyeceklerin kritik sıcaklık aralıkları, uygun depolanma sıcaklık aralıkları ve çapraz bulaşma) bilgi düzeyinin istenilen seviyede olmadığı sonucuna ulaşılmıştır.

Sert (2006), hastane mutfaklarında çalışan gıda personelinin hijyen ve gıda güvenliğine ilişkin bilgi ve uygulama düzeyini tespit etmek amacıyla Edirne ilinde faaliyet gösteren kamu ve özel sektöre ait 5 yataklı hastane mutfağında çalışan 60 aşçı ve yardımcısı üzerinde bir anket çalışması gerçekleştirmiştir. Yapılan araştırma sonucunda, personelin hijyen ve gıda güvenliğine ilişkin bilgi ve uygulama düzeyinin istenilen seviyede olmadığı sonucuna ulaşılmıştır. Ayrıca bu çalışmada, mutfak

personelinin çalışma esnasında kolye, yüzük ve küpe gibi takılarını çıkarmadığı tespit edilmiştir.

Hertzman ve Barrash (2007), yiyecek-içecek servisi yapan personelin gıda güvenliğine ilişkin bilgi ve uygulama düzeyini değerlendirmek amacıyla yapmış olduğu araştırma kapsamında Amerika'nın Las Vegas kentinde faaliyet gösteren yiyecek-içecek işletmelerinde çalışan 81 personel üzerinde bir anket çalışması gerçekleştirmiştir. Yapılan araştırma sonucunda, personelin kişisel hijyene yönelik bilgisinin yeterli olduğu ancak bunu uygulama konusunda yetersiz olduğu tespit edilmiştir. Ayrıca bu çalışmada, en yaygın gıda güvenliği ihlallerinin, personelin eldiven kullanmaması, ellerini düzenli yıkamaması, yiyecek sıcaklıklarını kontrol etmemesi ve ısıtma ve soğutma ünitelerinde bulunan yiyecekleri uygun bir şekilde muhafaza etmemesi olduğu tespit edilmiştir.

Ural (2007), yaz aylarında faaliyet gösteren çeşitli konaklama işletmelerinde çalışan yiyecek-içecek personelinin kişisel hijyene ilişkin bilgi ve uygulama düzeyini ortaya koymak amacıyla Muğla iline bağlı Datça ilçesinde faaliyet gösteren 27 konaklama işletmesinde çalışan 113'ü erkek, 111'i kadın olmak üzere toplam 224 personel üzerinde bir anket çalışması gerçekleştirmiştir. Yapılan araştırma sonucunda, personelin çoğunluğunun kişisel hijyene ilişkin bilgi ve uygulama düzeyinin istenilen seviyede olmadığı sonucuna ulaşılmıştır.

Öztürk (2007), İstanbul Bölgesinde faaliyet gösteren 10 yiyecek-içecek işletmesi üzerinde yapmış olduğu araştırma sonucunda, hijyen koşullarının, işletmelerin %45'inde kötü, %35'inde vasat, %20'sinde ise iyi seviyede olduğu sonucuna ulaşmıştır. Ayrıca bu çalışmada, işletmelerin hemen hemen tümünde tespit edilen hijyen hatalarının, personel hijyeni ile ekipman ve tesis hijyeni kapsamında gerçekleştiği ortaya konulmuştur.

Çakıroğlu ve Uçar (2008), Ankara'da faaliyet gösteren yiyecek-içecek işletmelerinde çalışan gıda personelinin hijyen algı düzeyini tespit etmek amacıyla yapmış olduğu araştırma kapsamında 400 personel üzerinde bir anket çalışması gerçekleştirmiştir. Yapılan araştırma sonucunda, 35 yaşın üzerinde olup 7 yıldan fazla iş tecrübesine sahip, lise ve üniversite mezunu bayan personelin, 35 yaşın altında olup 7 yıldan az iş tecrübesine sahip, lise ve üniversite mezunu olmayan erkek personele göre genel hijyen algı düzeyinin daha yüksek seviyede olduğu tespit edilmiştir. Ayrıca bu çalışmada, personelin hijyen algı düzeyinin istenilen seviyede

olmadığı ortaya konulmuş ve personelin hijyen konulu eğitim programlarına dahil edilmesi gerektiği vurgulanmıştır.

Can (2008), yaz aylarında faaliyet gösteren küçük ölçekli otel işletmelerinin mutfak departmanlarında çalışan personelin hijyen ve sanitasyona ilişkin bilgi ve uygulama düzeyini ortaya koymak amacıyla yapmış olduğu araştırma kapsamında Balıkesir iline bağlı Erdek ilçesinde faaliyet gösteren 27 otel işletmesinde çalışan 93'ü erkek ve 20'si kadın olmak üzere toplam 113 personel üzerinde bir anket çalışması gerçekleştirmiştir. Yapılan araştırma sonucunda, personelin birçoğunun hijyen ve sanitasyon konulu herhangi bir eğitim almadığı ve işletmelerin çoğunluğunun da personele bu yönde bir eğitim vermediği tespit edilmiştir. Ayrıca bu çalışmada, otel işletmelerinin yıldız sayısı arttıkça hijyen ve sanitasyon kurallarının öğrenilip uygulanma düzeyinin de arttığı ortaya konulmuştur.

Durlu-Özkaya vd. (2008), Ankara ilinde faaliyet gösteren dört ve beş yıldızlı otellerde aşçı, garson, komi, temizlik elemanı ve bulaşıkçı gibi yiyecek-içecek hizmetlerinde çalışan personelin gıda güvenliğine ilişkin bilgi düzeyini tespit etmek amacıyla yapmış olduğu araştırma sonucunda, personelin kişisel hijyen ve alet-ekipman hijyenine ilişkin bilgi düzeyi üzerinde personelin cinsiyetinin önemli bir etkisinin olduğu tespit edilmiştir. Aynı zamanda bu çalışmada, personelin gıda hijyenine ilişkin bilgi düzeyi üzerinde personelin mesleği ile eğitim seviyesinin önemli bir etkisinin olduğu ortaya konulurken, personelin yaşının, personelin gıda güvenliğine ilişkin bilgi düzeyi üzerinde önemli bir etkisinin olmadığı sonucuna ulaşılmıştır.

Gündoğan (2008), okul kantinlerinde çalışan yiyecek-içecek personelinin beslenme, hijyen ve sanitasyon bilgi düzeyini ölçmek amacıyla Uşak ilinde yapmış olduğu araştırma kapsamında 221 personel üzerinde bir anket çalışması gerçekleştirmiştir. Yapılan araştırma sonucunda, tüm personelin işe alım sürecinde sağlık kontrolünden geçirildiği ve personelin %99,1'ine meslek içi eğitimin verildiği tespit edilmiştir. Ayrıca bu çalışmada, personelin eğitim seviyesinin, personelin beslenme, hijyen ve sanitasyon bilgi düzeyi üzerinde önemli bir etkisinin olmadığı ortaya konulurken, personelin çalışma tecrübesinin, personelin beslenme, hijyen ve sanitasyon bilgi düzeyi üzerinde önemli bir etkisinin olduğu tespit edilmiştir.

Şanlıer ve Hussein (2008), otel işletmelerinde hijyen durumlarını ortaya koymak amacıyla yapmış olduğu araştırma kapsamında Ankara ilinde faaliyet gösteren 12 otel işletmesinde çalışan 150 mutfak personeli üzerinde bir anket

çalışması gerçekleştirmiştir. Yapılan araştırma sonucunda, personelin %46,7'sinin hizmet içi eğitim almadığı ve gıda güvenliği konusunda yeterli bilgiye sahip olmadığı tespit edilmiştir. Ayrıca bu çalışmada, personelin genel hijyen kurallarına uymadığı ve personelin %49,3'ünün genel beslenme, %37,3'ünün yemek pişirme ve servis, %72'sinin ise HACCP konusunda yeterli bilgiye sahip olmadığı sonucuna ulaşılmıştır.

Kolat (2008), Ankara ilinde faaliyet gösteren pastane imalathanelerinde HACCP sisteminin uygulanabilirlik düzeyini ölçmek amacıyla yapmış olduğu araştırma kapsamında 42 pastane imalathanesinde çalışan 416 personel üzerinde bir anket çalışması gerçekleştirmiştir. Yapılan araştırma sonucunda, personelin %90,8'inin mutfağa her girişte, işe başlamadan önce ve tuvaletten çıktıktan sonra ellerini yıkadığı tespit edilirken, personelin %78,2'sinin çalışırken üniforma dışında önlük, bone/kep, eldiven ve maske kullanmadığı tespit edilmiştir.

Demirel (2009), İstanbul ilinde faaliyet gösteren hazır yemek üretimi yapılan işletmelerde çalışan gıda personelinin hijyen bilgi düzeyini ölçmek amacıyla yapmış olduğu araştırma kapsamında 452 personel üzerinde bir anket çalışması gerçekleştirmiştir. Yapılan araştırma sonucunda, personelin %58,4'ünün hijyen eğitimi aldığı ve hijyen eğitimi alan personelin almayan personele nazaran daha bilgili olduğu ancak hijyen eğitimi alan personelin de yeterli düzeyde bilgiye sahip olmadığı ortaya konulmuştur. Öte yandan bu çalışmada, personelin neredeyse tamamının (%96,5) gıda zehirlenmesinin belirtilerini bildiği tespit edilmiştir.

Ansari-Lari vd. (2010), et işleme tesislerinde çalışan personelin gıda hijyenine yönelik bilgi, tutum ve uygulama düzeyini ortaya koymak amacıyla yapmış olduğu araştırma kapsamında İran'ın Fars şehrinde faaliyet gösteren 4 et işleme tesisinde çalışan 97 personel üzerinde bir anket çalışması gerçekleştirmiştir. Yapılan araştırma sonucunda, personelin gıda hijyenine ilişkin bilgi düzeyinin kabul edilebilir, tutumunun mükemmel, uygulama düzeyinin ise zayıf olduğu ortaya konulmuştur. Ayrıca bu çalışmada, personelin neredeyse tamamının (%97,9) çalışma alanında sağlık önlemlerinin kritik bir rol oynadığı hususunda yüksek düzeyde bilgiye sahip olduğu ancak personelin çoğunluğunun (%67-78) mikrobiyal gıda tehlikesi hakkında yeterli bilgiye sahip olmadığı tespit edilmiştir.

Chukuezi (2010), sokaklarda yiyecek-içecek satıcılığı yapan kişilerin hijyen ve gıda güvenliği uygulamalarını değerlendirmek amacıyla yapmış olduğu araştırma kapsamında Nijerya'nın Owerri şehrinde 63 satıcı üzerinde bir anket çalışması

gerçekleştirmiştir. Yapılan araştırma sonucunda, personelin %23'ünün hijyenik olmayan koşullarda yiyecek ürettiği, %42'sinin önlük kullanmadığı, %47'sinin yiyeceklere çıplak elle dokunduğu, %52'sinin saçlarını örten bone/başlık kullanmadığı tespit edilmiş ve gıda güvenliği koşullarının yerine getirilmesi için bu satıcılara hijyen ve sağlık eğitimlerinin verilmesi gerektiği vurgulanmıştır.

Çetiner (2010), yiyecek-içecek işletmelerinin hijyen ve sanitasyon durumları ve bu işletmelerde çalışan personelin hijyen kurallarına ilişkin davranışlarında personelin eğitim seviyesine göre istatistiksel olarak herhangi bir farklılığın olup olmadığını incelemek amacıyla yapmış olduğu araştırma kapsamında Ankara ilinde faaliyet gösteren Turizm İşletme Belgeli yiyecek-içecek işletmelerinde çalışan 116 personel üzerinde bir anket çalışması gerçekleştirmiştir. Yapılan araştırma sonucunda, personelin sağlık kuralları ve besin hijyeni ile ilgili hijyen kurallarına ilişkin davranışlarında personelin eğitim seviyesinin önemli bir etkisinin olduğu ortaya konulmuştur. Ayrıca bu çalışmada, personelin el-vücut, giysi ve araç-gereç hijyeni ile ilgili hijyen kurallarına ilişkin davranışlarında ise personelin eğitim düzeyinin önemli bir etkisinin olmadığı tespit edilmiştir.

Laikkö-Roto ve Nevas (2011), restoran işletmecilerinin gıda hijyenine yönelik bilgi düzeyini ve çalıştıkları restoranda gıda hijyeninin sağlanmasına yönelik gerçekleştirilen resmi gıda kontrollerine karşı tutumlarını belirlemek amacıyla yapmış olduğu araştırma kapsamında Finlandiya'da çalışan 82 restoran işletmecisi üzerinde bir anket çalışması gerçekleştirmiştir. Yapılan araştırma sonucunda, restoran işletmecilerinin gıda hijyenine yönelik bilgi düzeyleri ile gıda hijyenini etkileyen resmi gıda kontrollerine karşı tutumlarının olumlu olduğu tespit edilmiştir.

Sheth vd. (2011), Hindistan'ın Vadodara şehrinde faaliyet gösteren küçük ölçekli restoran işletmelerinde çalışan yiyecek-içecek personelinin hijyen ve sanitasyon uygulamalarını tespit etmek amacıyla 40 farklı restoranda çalışan 55 personel üzerinde yarı yapılandırılmış bir anket çalışması ve gözlem uygulaması gerçekleştirmiştir. Yapılan araştırma sonucunda, personelin çoğunluğunun kişisel hijyen bilgi ve uygulama düzeyinin istenilen seviyede olmadığı tespit edilmekle birlikte işletmelerde kullanılan masa örtüsü, el havlusu ve bıçaklardan alınan örneklerde gıda kaynaklı hastalıklara neden olan patojen mikroorganizma türlerine de rastlanmıştır.

Giritlioğlu vd. (2011), üniversitelerin mutfak bölümlerinde okuyan öğrencilerin hijyen ve gıda güvenliğine ilişkin bilgi ve uygulama düzeyini tespit

etmek amacıyla yapmış olduğu araştırma kapsamında Türkiye’de iki farklı üniversitede okuyan 82 öğrenci üzerinde bir anket çalışması gerçekleştirmiştir. Yapılan araştırma sonucunda, öğrencilerin personel hijyeni ve gıda güvenliğine ilişkin bilgi düzeylerinin istenilen seviyede olmadığı ortaya konulmuştur.

Bıyıklı (2011), Konya ilinde bulunan hastane mutfaklarında çalışan aşçıların gıda güvenliğine ilişkin bilgi ve uygulama düzeyini ortaya koymak amacıyla 107 aşçı üzerinde bir anket çalışması gerçekleştirmiştir. Yapılan araştırma sonucunda, aşçıların gıda güvenliğine ilişkin bilgi ve uygulama düzeyinde aşçıların gıda güvenliği eğitimi alma durumunun önemli bir etkisinin olduğu tespit edilmiştir. Ayrıca bu çalışmada, aşçıların gıda güvenliğine ilişkin bilgi düzeyinde aşçıların unvanı ile aşçılık belge durumlarının önemli bir etkisinin olduğu tespit edilen diğer bir bulgu olmuştur.

Demirci ve Ersoy (2011), marketlerin gıda reyonunda çalışan personelin kişisel hijyen kurallarına dikkat etme durumlarını değerlendirmek amacıyla yapmış olduğu araştırma kapsamında Ankara ilinde farklı bölgelerde faaliyet gösteren 26 marketin gıda reyonlarında çalışan 305 personel üzerinde bir anket çalışması gerçekleştirmiştir. Yapılan araştırma sonucunda, personelin çoğunun (%87,5) işe girerken sağlık kontrolünden geçtiği ancak %12,5’inin işe girerken sağlık kontrolünden geçmediği tespit edilmiştir. Personelin tamamının işe başlamadan önce ellerini yıkadığı ve bu süreçte çoğunlukla sıvı sabun kullandığı ancak çoğunluğunun dezenfektan kullanmadığı, %46,6’sının üç günde bir, %44,6’sının her gün ve %8,9’unun ise haftada bir defa genel vücut temizliği yaptığı tespit edilmiştir.

Afifi ve Abushelaibi (2012), Birleşik Arap Emirlikleri’nin Al Ain şehrinde yaşayan yerel halkın kişisel hijyen bilgi ve uygulama düzeyini ortaya koymak amacıyla 600 kişi üzerinde bir anket çalışması gerçekleştirmiştir. Yapılan araştırma sonucunda, katılımcıların %70’inin yemekten önce ve sonra ellerini yıkadığı, %80’inin tuvaleti kullandıktan sonra ellerini çoğunlukla ılık su ve sabunla yıkadığı ve %85’inin ise gıda güvenliği ve kişisel hijyen konularında bilimsel yayınlar okuduğu tespit edilmiştir.

Nigusse ve Kumie (2012), gıda personelinin gıda hijyenine ilişkin uygulama düzeyini ve bağırsak parazitleri taşıyıp taşımadığını incelemek amacıyla yapmış olduğu araştırma kapsamında Nijerya’da Mekelle Üniversitesi’nin öğrenci kafeteryasında çalışan 277 personel üzerinde bir çalışma gerçekleştirmiştir. Yapılan araştırma sonucunda, personelden alınan örnekler incelenmiş ve personelin yaklaşık

yarısının gıda kaynaklı hastalıklara neden olabilen bakteriler taşıdığı tespit edilmiştir. Aynı zamanda bu araştırmada, gıda güvenliğinin sağlanması açısından personel hijyenine odaklanması ve personelin düzenli aralıklarla sağlık kontrollerinden geçirilmesi gerektiği vurgulanmıştır.

Yen Lee vd. (2012), Malezya'nın başkenti ve en büyük şehri olan Kuala Lumpur şehrinde faaliyet gösteren askeri bir kurumun mutfak bölümünde çalışan personelin gıda sanitasyonuna yönelik uygulamalarını değerlendirmek amacıyla yapmış olduğu araştırma kapsamında 222 personel üzerinde bir anket çalışması gerçekleştirmiştir. Yapılan araştırma sonucunda, personelin büyük bir çoğunluğunun (%90,5) orta öğretim mezunu olduğu ve %84'ünün daha önce gıda eğitim kurslarına katıldığı tespit edilmiştir. Ayrıca bu araştırmada, askeri kurumlarda var olan disiplin ve otoritenin etkisiyle personelin sanitasyon uygulamalarını gönüllü HACCP yöntemi uygulama politikası altında geliştirilebileceği ileri sürülmüştür.

Abdul-Mutalib vd. (2012), gıda kullanıcılarının gıda hijyenine ilişkin bilgi, tutum ve uygulama düzeyini tespit etmek amacıyla Malezya'nın Kuala Pilah şehrinde çeşitli restoranlarda çalışan 64 personel üzerinde bir anket çalışması gerçekleştirmiştir. Yapılan araştırma sonucunda personelin gıda hijyenine yönelik bilgi, tutum ve uygulama düzeyinin oldukça yüksek seviyede olduğu tespit edilmiştir.

Martins vd. (2012), gıda işleyicilerinin besin hijyenine ilişkin bilgi düzeyini belirlemek amacıyla Portekiz'de yapmış olduğu araştırma kapsamında yemekler hazırlayıp okul kantinlerine, anaokullarına ve huzur evlerine dağıtım yapan kurumsal bir yiyecek-içecek işletmesinde çalışan 101 personel üzerinde çoktan seçmeli sorulardan oluşan bir anket çalışması gerçekleştirmiştir. Yapılan araştırma sonucunda, personelin 3,22 standart sapma puanı ile 23 sorunun ortalama 13'üne doğru cevap verdiği tespit edilmiştir. Ayrıca bu araştırmada, çoğu personelin gıdaların sıcaklık kontrolü ve gıda kontaminasyon kaynaklarına ilişkin bilgi düzeyinin istenilen seviyede olmadığı ortaya konulmuştur.

Jianu ve Chiş (2012), yiyecek-içecek işletmelerinde çalışan personelin hijyen konusundaki bilgi düzeyini ortaya koymak amacıyla yapmış olduğu araştırma kapsamında Romanya'nın batısında faaliyet gösteren küçük ve orta ölçekli işletmelerde çalışan 198 personel üzerinde bir anket çalışması gerçekleştirmiştir. Yapılan araştırmanın sonucunda, personelin hijyen bilgi düzeyinin istenilen seviyede olmadığı ortaya konulmuştur.

Osaili vd. (2013), fast food restoranlarında çalışan yiyecek-içecek personelinin gıda güvenliğine ilişkin bilgi düzeyini tespit etmek amacıyla yapmış olduğu araştırma kapsamında Ürdün'de faaliyet gösteren 297 fast food restoranında çalışan 1084 personel üzerinde bir anket çalışması gerçekleştirmiştir. Yapılan araştırma sonucunda, personelin gıda güvenliğine ilişkin bilgi düzeyinin yeterli seviyede olduğu tespit edilmiştir. Ayrıca bu çalışmada, gıda güvenliği üzerine eğitim alan personelin sahip olduğu bilgi düzeyinin gıda güvenliği üzerine daha önce herhangi bir eğitim programına katılmayan personele nazaran daha yüksek seviyede olduğu tespit edilmiş ve tüm personelin düzenli aralıklarla eğitim programlarına dâhil edilmesi gerektiği vurgulanmıştır.

Reang ve Bhattacharjya (2013), Hindistan'ın Agartala şehri belediye alanında sokaklarda yiyecek-içecek satıcılığı yapan kişilerin el yıkama bilgilerini ve gıda işleme uygulamalarını belirlemek amacıyla 234 satıcı üzerinde yapılandırılmış görüşme programı içeren kesitsel bir araştırma gerçekleştirmiştir. Yapılan araştırma sonucunda, satıcıların hijyen ve sanitasyon uygulamaları ile gıda güvenliği bilgi düzeylerinin istenilen seviyede olmadığı ortaya konulmuş ve satıcıların gıda güvenliğinin sağlanmasına yönelik öncelikle eğitilmesi gerektiği ileri sürülmüştür. Ayrıca bu çalışmada, satıcıların çoğunluğunun ellerini yıkarken sabun kullanmadığı ve servisten önce ve servisten sonra tabakları yıkarken deterjan kullanmadığı tespit edilmiştir.

Tan vd. (2013), gıda işleyicilerinin el hijyenine yönelik bilgi, tutum ve uygulama düzeylerini ortaya koymak amacıyla yapmış olduğu araştırma kapsamında Malezya'nın Selangor Eyaletinde faaliyet gösteren ilkokullarda çalışan 85 personel üzerinde bir anket çalışması gerçekleştirmiştir. Yapılan araştırma sonucunda, personelin el hijyenine yönelik bilgi düzeyi ile kendiliğinden bildirilen uygulama davranışları arasında düşük düzeyde pozitif bir ilişki tespit edilmiştir.

Sharif vd. (2013), askeri hastanelerin mutfak bölümlerinde çalışan personelin gıda hijyenine ilişkin bilgi, tutum ve uygulama düzeylerini ortaya koymak amacıyla Ürdün'de faaliyet gösteren askeri hastanelerin mutfak bölümlerinde çalışan 200 personel üzerinde bir anket çalışması gerçekleştirmiştir. Yapılan araştırma sonucunda, personelin gıda hijyenine ilişkin bilgi, tutum ve uygulama düzeyinin yüksek seviyede olduğu tespit edilmiştir.

Ünlüönen ve Cömert (2013), otel işletmelerinin mutfak bölümü çalışanlarının personel hijyenine ilişkin bilgi ve uygulama düzeyini ortaya koymak

amacıyla yapmış olduğu araştırma kapsamında Ankara il merkezinde faaliyet gösteren 17 otelin 301 mutfak çalışanı üzerinde bir anket çalışması gerçekleştirmiştir. Yapılan araştırma sonucunda, çalışanlar yaş grubu, cinsiyet, eğitim düzeyi, çalışma süresi ve gıda güvenliği üzerine eğitim alma durumuna göre değerlendirildiğinde, personel hijyeni algı puanı açısından gruplar arasında istatistiksel olarak anlamlı bir farklılığın olmadığı, ilgili demografik özellikleri taşıyan çalışanların gıda hijyenine ilişkin bilgi düzeylerinin birbirine yakın olduğu ortaya konulmuştur. Ayrıca bu çalışmada, çalışanların personel hijyenine ilişkin bilgi düzeyi üzerinde çalışanların görevi, çalışma süresi ve eğitim aldığı yerin önemli bir etkisinin olduğu tespit edilmiştir.

Ko (2013), restoran personelinin gıda hijyenine ilişkin bilgi ve uygulama düzeyini tespit etmek amacıyla yapmış olduğu araştırma kapsamında Taiwan'da faaliyet gösteren restoran işletmelerinde çalışan 542 personel üzerinde bir anket çalışması gerçekleştirmiştir. Yapılan araştırma sonucunda, personelin büyük bir çoğunluğunun (%84,7) gıda güvenliği konusundaki bilgi düzeyinin yeterli olduğu ve personelin gıda zehirlenmesine yönelik uygulama davranışlarının hijyenik kurallara uygun olduğu ortaya konulmuştur.

Ifeadike vd. (2014), gıda üreticilerinin gıda hijyenine ilişkin uygulama davranışlarını tespit etmek amacıyla yapmış olduğu araştırma kapsamında Nijerya'nın Federal Başkent Bölgesinde faaliyet gösteren 45 yiyecek-içecek işletmesinde çalışan 168 personel üzerinde bir anket çalışması gerçekleştirmiştir. Yapılan araştırma sonucunda, katılımcıların %72,7'sinin eğitim düzeyinin orta eğitim ve üzeri olduğu, %89,3'ünün tuvaleti kullandıktan sonra ellerini yıkadığı ancak %26,7'sinin çalışırken gerekli aralıklarla eldivenlerini değiştirmedığı tespit edilmiştir. Ayrıca bu çalışmada, personelin yalnızca %30,4'ünün işyerinde dezenfektan kullandığı, %71,4'ünün düzenli olarak sağlık kontrollerini yaptırdığı ancak %68,5'inin hasta olduğunda çalışmaya devam ettiği ve personelin yalnızca %22,6'sının yiyecek sıcaklıklarını düzenli olarak kontrol ettiği tespit edilmiştir.

Yıldırım (2014), konaklama tesislerinde görev alan mutfak ve servis personelinin iş tatmini ile kişisel hijyen bilgi ve uygulamalarını ölçmek amacıyla yapmış olduğu araştırma kapsamında Antalya şehrinde faaliyet gösteren 8 farklı konaklama işletmesinde çalışan 124'ü mutfak, 276'sı servis personeli olmak üzere toplam 400 personel üzerinde bir anket çalışması gerçekleştirmiştir. Yapılan araştırma sonucunda, personelin hijyen bilgi düzeyinin yeterli olduğu ancak bilgi ve

uygulama düzeyinin birbirinden farklılık gösterdiği saptanmıştır. Bu araştırmada, personelin cinsiyetinin, yaşının, eğitim durumunun, görev türünün, işini sevmeye durumunun ve hijyen eğitimi alma durumunun kişisel hijyen uygulama puanı üzerinde önemli bir etkisinin olduğu tespit edilmiştir. Ayrıca bu araştırmada, iş tatmini ile kişisel hijyen uygulama puanı arasında negatif yönlü bir ilişkinin olduğu ortaya konulmuştur.

Palulu (2014), gıda üretim ve satışı ile ilgili iş yerlerinde çalışan personelin gıda hijyenine ilişkin bilgi düzeyini ortaya koymak amacıyla yapmış olduğu araştırma kapsamında Edirne ilinde faaliyet gösteren küçük ölçekli gıda işletmelerinde çalışan 300 personel üzerinde bir anket çalışması gerçekleştirmiştir. Yapılan araştırma sonucunda, personelin genellikle temel gıda hijyeni (sıcak veya soğuk hazır yiyeceklerin kritik saklama sıcaklık dereceleri, kabul edilebilir buzdolabı sıcaklık aralıkları ve çapraz kontaminasyon gibi) ile ilgili konularda bilgi eksikliğinin olduğu ortaya konulmuştur.

Tessema vd. (2014), yiyecek-içecek işletmelerinde çalışan personelin gıda hijyenine yönelik uygulamalarına etki eden faktörleri tespit etmek amacıyla yapmış olduğu araştırma kapsamında Etiyopya'nın kuzeybatısında yer alan Dangila şehrinde faaliyet gösteren 105 farklı yiyecek-içecek işletmesinden seçilmiş ve yüz yüze görüşmeler ile fiziksel gözlemlerin yapıldığı toplam 406 personel üzerinde bir çalışma gerçekleştirmiştir. Yapılan araştırma sonucunda, personelin yarısından fazlasının gıda hijyenine yönelik uygulamalarının iyi düzeyde olduğu ortaya konulmuştur.

Rosnani vd. (2014), restoranlarda çalışan personelin gıda güvenliği önlemlerine ilişkin bilgi, tutum ve uygulamalarını değerlendirmek amacıyla yapmış olduğu araştırma kapsamında Malezya'nın Putrajaya şehrinde faaliyet gösteren 23 farklı restoranda çalışan toplam 127 personel üzerinde bir anket çalışması gerçekleştirmiştir. Yapılan araştırma sonucunda, personelin gıda güvenliği bilgi düzeyinin iyi seviyede olduğu tespit edilirken, personelin gıda güvenliği uygulama düzeyinin ise çok iyi seviyede olduğu tespit edilmiştir. Ayrıca bu araştırmada, personelin gıda güvenliğine ilişkin olumlu bir tutuma sahip olduğu gözlenmiştir.

Djekic vd. (2014), yiyecek-içecek işletmelerinde çalışan personelin gıda hijyenine yönelik uygulamalarını değerlendirmek amacıyla yapmış olduğu araştırma kapsamında Avrupa'da 3 farklı şehirde (Belgrat, Selanik, Porto) faaliyet gösteren 91 farklı yiyecek işletmesinde çalışan, her bir şehirden 200 personel olmak üzere toplam

600 personel üzerinde bir anket çalışması gerçekleştirmiştir. Yapılan araştırma sonucunda, hijyen ve gıda güvenliği işlemlerinin her üç şehirde faaliyet gösteren yiyecek-içecek işletmelerinde çalışan personel açısından istenilen seviyede olmadığı ve Selanik ve Porto'da faaliyet gösteren işletmeler de çalışan personelin hijyen bilgi düzeylerinin Belgrat'ta faaliyet gösteren işletmelerde çalışan personelin hijyen bilgi düzeyine göre daha yüksek olduğu tespit edilmiştir.

Sani ve Siow (2014), üniversitelerde çalışan yiyecek-içecek personelinin gıda güvenliğine ilişkin bilgi, tutum ve uygulama düzeylerini belirlemek amacıyla yapmış olduğu araştırma kapsamında Malezya'da bulunan Kebangsaan Üniversitesi'nde 112 personel üzerinde bir anket çalışması gerçekleştirmiştir. Yapılan araştırma sonucunda, katılımcıların %72,2'sinin gıda güvenliğine ilişkin hiçbir eğitim programına katılmadığı ve çoğunluğunun tüketilmeye hazır yiyeceklerin kritik depolanma sıcaklıkları ve gıda kaynaklı hastalıklara neden olabilen patojen mikroplar ile ilgili bilgi düzeyinin istenilen seviyede olmadığı tespit edilmiştir.

Cunha vd. (2014), gıda işleyicilerinin gıda güvenliğine ilişkin bilgi, tutum ve uygulamalarında teorik eğitimin ilişkisini ve gözlenen uygulamalara etki eden değişkenlerini tespit etmek amacıyla yapmış olduğu araştırma kapsamında Brezilya'nın Santos şehrinde faaliyet gösteren gıda işletmelerinde (restoranlar, sokak ve sahil büfeleri, yemek hizmeti sunan okul ve hastaneler) çalışan 183 personel üzerinde bir anket çalışması gerçekleştirmiştir. Yapılan araştırma sonucunda, personelin %64'ünün ankette bilgi düzeyini ölçen sorulara doğru cevaplar verdiği ve personele uygulanan eğitimin teorik yönlerinin personelin gıda güvenliğine ilişkin tutum ve uygulamaları üzerinde önemli bir etkisinin olmadığı tespit edilmiştir.

Adesokan vd. (2014), yiyecek-içecek işletmelerinde çalışan personelin hijyen ve gıda güvenliğine ilişkin bilgi ve uygulama düzeyini tespit etmek amacıyla Nijerya'nın Ibadan şehrinde yiyecek-içecek hizmetinde bulunan işletmelerde çalışan ve en az iki yıl iş tecrübesine sahip personel üzerinde bir anket çalışması gerçekleştirmiştir. Yapılan araştırma sonucunda, hijyen ve gıda güvenliği eğitimi ile gıda güvenliği bilgi ve uygulama düzeyi arasında önemli bir ilişkinin olduğu tespit edilmiştir.

Assefa vd. (2015), Etiyopya'nın Jimma Üniversitesi'nde faaliyet gösteren kafeteryalarda çalışan 230 personel üzerinde bakteriyel el kontaminasyonu ve bununla ilişkili faktörleri değerlendirmek amacıyla bir araştırma gerçekleştirmiştir.

Yapılan araştırma sonucunda, personelin %81,3'ünün ellerinde gıda kaynaklı hastalıklara yol açabilen patojen bakteriler tespit edilmiş ve işe yeni başlayan, genç ve tecrübesiz personelin kişisel hijyen uygulamalarına yönelik iyi eğitilmiş olması gerektiği ortaya konulmuştur.

Jeon vd. (2015), restoran mutfaklarında çalışan personelin gıda güvenliği kapsamında sanitasyon bilgi ve uygulamalarını incelemek amacıyla yapmış olduğu araştırma kapsamında Güney Kore'nin başkenti ve en büyük şehri olan Seul'de faaliyet gösteren 20 farklı restoranda çalışan 140 personel üzerinde bir anket çalışması gerçekleştirmiştir. Yapılan araştırma sonucunda, personelin yiyecek hazırlama ve pişirme esnasında uygulanması gereken sanitasyon kurallarını genel olarak bildiği ancak kişisel hijyen ile ilgili bilgi düzeyinin istenilen seviyede olmadığı tespit edilmiştir. Ayrıca bu çalışmada, personelin yaş ve eğitim durumunun, personelin sanitasyon bilgi ve uygulama düzeyi üzerinde önemli bir etkisinin olduğu sonucuna ulaşılmıştır.

Siau vd. (2015), Malezya'nın Putrajaya şehrinde faaliyet gösteren yiyecek-içecek servisinin yapıldığı alanlarda çalışan personelin gıda güvenliğine ilişkin bilgi, tutum ve uygulama düzeyini ortaya koymak amacıyla 64 farklı tezgâhta çalışan toplam 286 personel üzerinde kesitsel bir araştırma gerçekleştirmiştir. Yapılan araştırma sonucunda, personelin gıda güvenliğine ilişkin bilgi, tutum ve uygulama düzeyinin iyi seviyede olduğu ortaya konulmuştur. Ayrıca bu çalışmada, personelin %85'inin meslek içi eğitim aldığı ve %82'sinin de yiyecek-içecek endüstrisinde tecrübeye sahip olduğu tespit edilmiştir.

Sonuç olarak ilgili alanda hijyen ve gıda güvenliği üzerine yapılan araştırmalar incelendiğinde bu araştırmaların dünyanın farklı bölgelerinde çeşitli yiyecek-içecek personeline odaklandığı görülmekle birlikte, ilgili alanda dondurma üretim personelinin hijyen ve gıda güvenliği üzerinde yapılan herhangi bir araştırmaya ise henüz rastlanmamıştır. İlgili yazında böyle bir konuya odaklanan herhangi bir araştırmanın bulunmaması, yapılan bu araştırmanın önemini ortaya koymaktadır.

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM YÖNTEM

Bu bölümde, araştırmanın yöntemi hakkında detaylı bilgilere yer verilmiştir. Bu kapsamda öncelikle, araştırmanın problemi açıklanmıştır. Daha sonra, araştırmanın amacı ve önemi ortaya konulmuştur. Araştırmanın evreni ve örneklemini hakkında bilgiler verildikten sonra, araştırma kapsamında elde edilen verilerin toplanma tekniği ve analizine ilişkin bilgilere yer verilmiştir. Aynı zamanda, araştırmanın pilot uygulaması ve ölçümünün güvenilirliği ile araştırmanın esas uygulaması ve ölçümünün güvenilirliği incelenmiştir. Araştırmanın yöntem bölümünde son olarak, araştırmanın sınırlılıkları ve varsayımları ortaya konulmuştur.

3.1. ARAŞTIRMANIN PROBLEMİ

Son yıllarda gıda kaynaklı hastalıklar, dünya çapında büyümekte olan önemli bir halk sağlığı sorunu haline gelmiştir (Adesokan vd., 2014:1; Assefa vd., 2015:1). Amerika Birleşik Devletleri'nde her yıl ortalama 5 milyon kişinin gıda kaynaklı hastalıklar nedeniyle yaşamını yitirdiği, bu ülkede son yıllarda gıda kaynaklı hastalıkların azaltılması amacıyla yaklaşık 152 milyar dolar harcadığı ve bu kapsamda ortaya çıkan ekonomik kaybın ise yılda 4-14 milyar dolar arasında gerçekleştiği tespit edilmiştir (Kolat, 2008:5; Martins vd., 2012:184). 2010 yılı verilerine göre, gelişmekte olan ülkelerde gıda kaynaklı hastalıkların neredeyse yarısının (%48,7) doğru gıda güvenliği uygulamalarının yeterince önemsenmediği gıda servisi yapılan işletmelerden kaynaklandığı tespit edilmiştir (Sani ve Siow, 2014:210). İlgili rakamlar göz önüne alındığında, yaşanan hastalıkların insan sağlığı ve ülke ekonomileri üzerinde meydana getirdiği olumsuz etki oldukça net bir şekilde görülebilmektedir.

Gıdalarla sürekli temas halinde bulunan personel, insan sağlığı açısından ağır sorumluluklar taşımaktadır. Gıda kaynaklı hastalıkların oluşmasında en fazla

etkisi bulunan durumlardan birisi, gıda personelinin kişisel hijyene yönelik bilgi ve uygulama eksikliğidir (Nigusse Kumie, 2012:66; Assefa vd., 2015:1). Nitekim bu tip hastalıkların oluşmasındaki risk faktörleriyle ilgili elde edilen veriler, hastalıklara yol açan etkenlerin çoğunlukla uygunsuz pişirme/hazırlama ve hatalı sıcaklık kontrolü gibi gıdaların işlenme sürecindeki yanlış bilgi ve uygulamalardan kaynaklandığını ortaya koymaktadır (Herzman ve Barrash, 2007:562-563; Sheth vd., 2011:387; Osaili vd., 2013:145; Bamidele vd., 2015:235-236). Bu nedenle, meydana gelebilecek hastalıkların önlenmesinde, gıda personelinin hijyen ve gıda güvenliğine ilişkin doğru uygulamaları son derece önemli bir rol oynamaktadır (Walker vd., 2003:339; Martins vd., 2012:185).

Kültürel varlıklar kapsamında bir bölgeye özgü geleneksel yiyecek ve içeceklerin tanıtılması, turistlerin yoğun ilgi alanlarından birisini oluşturmaktadır. Nitekim son yıllarda, farklı bölgelere özgü mutfak kültürünü yakından tanımak amacıyla o bölgelerde hazırlanan yerel yiyecek ve içecekleri tatma isteğiyle yapılan turistik seyahatler önemli bir artış göstermektedir (Erdem, 2013:124). Günümüzde yerli ve yabancı turistlerin beslenme ihtiyaçlarında, daha az işlenmiş ve daha düşük oranda katkı maddesi içeren, düşük kalorili yiyecek ürünlerini talep ettiği görülmektedir (Kuşat, 2010:261-262). Bu durum göz önüne alındığında, üretiminde yoğun miktarda keçi sütünün kullanıldığı enerji, mineral ve vitamin kaynağı olan Maraş dondurmasının; Kahramanmaraş turizm destinasyonu ve turistlerin Kahramanmaraş destinasyon memnuniyeti açısından önem taşıyan bir yiyecek olduğu ifade edilebilir (Kırdar, 2003:175; Güven vd., 2010:98; Açu, 2014:24-26). Kahramanmaraş ilinde turizme hizmet sunan pastane işletmelerinde çalışan geleneksel Maraş dondurması üretim personelinin hijyen ve gıda güvenliğine ilişkin bilgi ve uygulama düzeyinin araştırılması ve bu kapsamda hijyen ve gıda güvenliğine ilişkin yanlış bilgi ve hatalı uygulamaların neler olduğunun ortaya konulması, yapılan bu araştırmanın problemini oluşturmaktadır.

3.2. ARAŞTIRMANIN AMACI VE ÖNEMİ

Bu araştırmanın amacını, Kahramanmaraş ilinde turizme hizmet sunan pastane işletmelerinde çalışan geleneksel Maraş dondurması üretim personelinin hijyen ve gıda güvenliğine ilişkin bilgi ve uygulama düzeyinin ortaya konulması oluşturmaktadır. Bu amaç doğrultusunda araştırma kapsamında cevap aranacak sorular ise şunlardır:

- Geleneksel Maraş dondurması üretim personelinin hijyen ve gıda güvenliğine ilişkin bilgisi ne düzeydedir?
- Geleneksel Maraş dondurması üretim personelinin hijyen ve gıda güvenliğine ilişkin en yüksek ve en düşük düzeyde bilgiye sahip olduğu hijyen ve gıda güvenliği boyutları ile bu boyutları oluşturan ifadeler hangileridir?
- Geleneksel Maraş dondurması üretim personelinin hijyen ve gıda güvenliği kapsamında kişisel hijyene ilişkin bilgisi ne düzeydedir?
- Geleneksel Maraş dondurması üretim personelinin hijyen ve gıda güvenliği kapsamında dondurma üretim ve depolama hijyenine ilişkin bilgisi ne düzeydedir?
- Geleneksel Maraş dondurması üretim personelinin hijyen ve gıda güvenliği kapsamında ekipman ve tesis hijyenine ilişkin bilgisi ne düzeydedir?
- Geleneksel Maraş dondurması üretim personelinin hijyen ve gıda güvenliği kapsamında çapraz bulaşma ve gıda zehirlenmesine ilişkin bilgisi ne düzeydedir?
- Geleneksel Maraş dondurması üretim personelinin hijyen ve gıda güvenliğine ilişkin bilgi düzeyinde, personelin cinsiyeti herhangi bir etkiye sahip midir?
- Geleneksel Maraş dondurması üretim personelinin hijyen ve gıda güvenliğine ilişkin bilgi düzeyinde, personelin yaşı herhangi bir etkiye sahip midir?
- Geleneksel Maraş dondurması üretim personelinin hijyen ve gıda güvenliğine ilişkin bilgi düzeyinde, personelin eğitim düzeyi herhangi bir etkiye sahip midir?
- Geleneksel Maraş dondurması üretim personelinin hijyen ve gıda güvenliğine ilişkin bilgi düzeyinde, personelin iş tecrübesi herhangi bir etkiye sahip midir?
- Geleneksel Maraş dondurması üretim personelinin hijyen ve gıda güvenliğine ilişkin bilgi düzeyinde, personelin hijyen ve gıda güvenliği üzerine eğitim alma durumu herhangi bir etkiye sahip midir?

- Geleneksel Maraş dondurması üretim personelinin hijyen ve gıda güvenliğine ilişkin uygulamaları ne düzeydedir?
- Geleneksel Maraş dondurması üretim personelinin en yüksek ve en düşük düzeyde yerine getirdiği hijyen ve gıda güvenliğine ilişkin uygulamalar hangileridir?
- Geleneksel Maraş dondurması üretim personelinin personel hijyenine ilişkin uygulamaları ne düzeydedir?
- Geleneksel Maraş dondurması üretim personelinin gıda güvenliğine ilişkin uygulamaları yerine getirme durumu ne düzeydedir?
- Geleneksel Maraş dondurması üretim personelinin hijyen ve gıda güvenliğine ilişkin uygulama düzeyinde, personelin cinsiyeti herhangi bir etkiye sahip midir?
- Geleneksel Maraş dondurması üretim personelinin hijyen ve gıda güvenliğine ilişkin uygulama düzeyinde, personelin eğitim düzeyi herhangi bir etkiye sahip midir?
- Geleneksel Maraş dondurması üretim personelinin hijyen ve gıda güvenliğine ilişkin uygulama düzeyinde, personelin iş tecrübesi herhangi bir etkiye sahip midir?
- Geleneksel Maraş dondurması üretim personelinin hijyen ve gıda güvenliğine ilişkin uygulama düzeyinde, personelin hijyen ve gıda güvenliği üzerine eğitim alma durumu herhangi bir etkiye sahip midir?

Yiyecek-içecek işletmelerinde çalışan personelin hijyen ve gıda güvenliğine ilişkin bilgi ve uygulama düzeyinin tespit edilmesine yönelik ilgili alan incelendiğinde, bu işletmelerde çalışan farklı personel grupları üzerinde yapılan çok sayıda araştırmanın olduğu görülmekle birlikte dondurma veya geleneksel Maraş dondurması üretim personelinin hijyen ve gıda güvenliğine ilişkin bilgi ve uygulama düzeyinin tespit edilmesi üzerine yapılan herhangi bir araştırmaya ise henüz rastlanmamıştır (Afifi ve Abushelaibi, 2012; Jianu ve Chiş, 2012; Martins vd., 2012; Yen Lee vd., 2012; Abdul-Mutalib vd., 2012; Osaili vd., 2013; Ko, 2013; Tan vd., 2013; Sharif vd., 2013; Tessema vd., 2014; Cunha vd., 2014; Rosnani vd., 2014; Djekic vd., 2014; Sani ve Siow, 2014; Jeon vd., 2015; Bamidele vd., 2015; Siau vd., 2015). Yapılan bu araştırmanın, geleneksel Maraş dondurması üretim personelinin hijyen ve gıda güvenliğine ilişkin bilgi ve uygulama düzeyinin ortaya konularak

Maraş dondurması üretimi yapılan işyerlerinde hijyen ve gıda güvenliğinin sağlanması kapsamında yol gösterici bir rehber olacağı düşünülmektedir. Bununla birlikte, daha önce bu konuda herhangi bir araştırmanın yapılmamış olması, araştırmanın ilgili alana önemli katkılar sağlayacağını göstermektedir.

3.3. VERİLERİN TOPLANMA TEKNİĞİ VE ANALİZİ

Sosyal bilimler alanında araştırma verilerinin toplanması amacıyla anket, görüşme, gözlem, deney ve kaynak tarama gibi farklı yöntemler kullanılmaktadır. Bu yöntemler arasında anket tekniği, en çok tercih edilen veri toplama yöntemidir. Anket tekniğinin özellikle sosyal bilimler alanındaki araştırmalarda sıklıkla tercih edilmesinin nedenleri aşağıdaki gibi sıralanabilir (Yazıcıoğlu ve Erdoğan, 2004:51):

- Ekonomik bir veri toplama yöntemi olması,
- Araştırmanın amacına yönelik çok sayıda verinin toplanabilmesi ve kolaylıkla yorumlanabilmesi,
- Geniş kitlelere ulaşılabileceği için verilerin güvenilirliğinin ve geçerliliğinin artması,
- Bireylerin düşünsel, davranışsal, inançsal, duygusal, güdüsel ve algısal özelliklerine ilişkin bilgilerin kolaylıkla elde edilebilmesi,
- Çeşitli kanallar yoluyla kısa sürede örneklem grubuna ulaşılma imkânı olması ve geriye dönüşün kolaylıkla sağlanabilmesi.

Veri toplama teknikleri arasında yaygın bir kullanıma sahip olan anket tekniği araştırmanın amacına uygun olarak tasarlandığı, konuyla ilgili uzman görüşleri alınarak desteklendiği ve seçilen örneklem grubuna tarafsız bir şekilde uygulandığı durumlarda güvenilir sonuçlar vermektedir. Aksi takdirde, ölçme hataları ile karşılaşmakta ve buna bağlı olarak araştırma kapsamında istenilen düzeyde sonuçlar alınamamaktadır (Ural ve Kılıç, 2013:53). Bu araştırma kapsamında elde edilen verilerin toplanma sürecinde anket yönteminden yararlanılmıştır.

Anket formunun oluşturulma sürecinde, öncelikle ilgili alanda yapılan önceki araştırmalar incelenmiştir (Uludağ, 2010; Ansari-Lari vd., 2010; Giritlioğlu vd., 2011; Abdul-Mutalib vd., 2012; Afifi ve Abushelaibi, 2012; Tan vd., 2013; Sharif vd., 2013; Adesokan vd., 2014; Yıldırım, 2014; Cunha vd., 2014; Jeon vd., 2015). Yapılan incelemelerin sonucunda, anketin içeriğine dahil edilmesi uygun

görülen ifadeler, bu tezin danışmanı ile süt işleme teknolojisi anabilim dalında görevli bir öğretim üyesinin görüşleri alınarak belirlenmiş ve bu ifadeler araştırmanın konusu ile amacına uygun olarak derlenmiştir. Öte yandan anket ifadelerinin daha etkin bir ölçüm sağlayabilmesi için bu konuda daha önce yapılmış herhangi bir araştırmanın olmadığı durumu da göz önünde bulundurularak internet uzantılı çeşitli kaynaklardan yararlanılmıştır (www.milliyet.com.tr, www.yasardondurma.com, www.kahramanmaraskulturturizm.gov.tr, www.ggd.org.tr). Anket formu, turizme hizmet sunan pastanelerde çalışan geleneksel Maraş dondurması üretim personeliyle yüz yüze görüşülerek uygulanmıştır.

Anket formları, görgül (ampirik) araştırmalarda yapılacak gözlemleri standartlaştırmaya yönelik farklı amaçlarla kullanılabilir. Anket formu, ölçülmek istenilen özelliklere göre bölümlere ayrılmakta ya da her bir amaç için ayrı ayrı hazırlanmaktadır. Bu kapsamda ölçülmek istenilen özelliğe göre genellikle dört farklı soru grubu kullanılmaktadır (Büyüköztürk vd., 2014:125):

- Cevaplayıcıların demografik özelliklerini betimlemeye yönelik olgusal sorular,
- Cevaplayıcıların bir konuda ne bildiklerini ve bilgiye ulaşma kaynaklarını belirlemeye yönelik bilgi soruları,
- Bir konu veya objeye ilişkin uygulama davranışlarını belirlemeye yönelik davranış soruları,
- Bir konu veya objeye ilişkin duygularını ve görüşlerini belirlemeye yönelik inanç ve algı soruları.

Yapılan bu araştırma kapsamında geliştirilen anket formu üç bölümden oluşmaktadır. Anket formunun birinci bölümünde, geleneksel Maraş dondurması üretim personelinin demografik özelliklerini belirlemek amacıyla olgusal 8 soruya yer verilmiştir. Anket formunun ikinci bölümünde, üretim personelinin hijyen ve gıda güvenliğine ilişkin bilgi düzeyini tespit etmek amacıyla 30 ifade sorulmuş olup bu kapsamda kişisel hijyene yönelik 8 ifade, dondurma üretim ve depolama hijyenine yönelik 8 ifade, ekipman ve tesis hijyenine yönelik 7 ifade ve çapraz bulaşma ve gıda zehirlenmesine yönelik ise 7 ifadeye yer verilmiştir. Anket formunun üçüncü bölümünde ise üretim personelinin hijyen ve gıda güvenliğine ilişkin uygulama düzeyini tespit etmek amacıyla 15 ifade sorulmuş olup bu kapsamda personel hijyenine yönelik 8 ifade ve gıda güvenliğine yönelik ise 7 ifadeye yer verilmiştir.

Anket formunun hijyen ve gıda güvenliğine ilişkin bilgi ve uygulama düzeyini ölçmek amacıyla oluşturulan 45 ifadenin kodlanmasında 5’li Likert Ölçeği esas alınmıştır. Buna göre, anket formunun hijyen ve gıda güvenliğine ilişkin bilgi düzeyini ölçen 30 ifade “1=Kesinlikle Katılmıyorum, 2=Katılmıyorum, 3=Kararsızım, 4=Katılıyorum, 5=Kesinlikle Katılıyorum” şeklinde kodlanırken, anket formunun hijyen ve gıda güvenliğine ilişkin uygulama düzeyini ölçen 15 ifade ise “1=Hiçbir Zaman, 2=Nadiren, 3=Bazen, 4=Sık Sık, 5=Her Zaman” şeklinde kodlanmıştır. Verilen cevaplardan elde edilen aritmetik ortalama değerlerinin 1’e yaklaşmasıyla üretim personelinin hijyen ve gıda güvenliğine ilişkin bilgi ve uygulama düzeyinin düşük, ortalama değerlerinin 5’e yaklaşmasıyla yüksek olduğu öngörülmekle birlikte yapılan bu araştırmada aritmetik ortalamaların değişim aralıkları ise şu şekilde hesaplanmıştır (Olçay ve Özekici, 2015:1260):

- Değişim Aralığı = $5-1 = 4$
- Değişim Aralığı = $4/5 = 0,80$

Aritmetik ortalamaların aralık değerlerinin dondurma üretim personelinin bilgi ve uygulama düzeyine ne derece etki ettiği Tablo 3.2’deki sonuç bölümüne göre belirlenmiştir (Tablo 3.2). Bu kapsamda oluşturulan veri seti, SPSS 21.0 istatistik paket programında analiz edilerek yorumlanmıştır. Verilerin analizinden önce, anket formunda yer alan ve olumsuz (aslında yanlış sorulan) sorulan ifadeler, anket formunu daha etkin kılmak ve daha iyi sonuçlar elde edebilmek amacıyla ters kodlanmak suretiyle (1=5;5=1, 2=4;4=2) yeniden düzenlenmiştir.

Tablo 3.2. Aritmetik Ortalamalara Karşılık Gelen Bilgi ve Uygulama Düzeyleri Sonuç Tablosu

Ağırlık	Seçenekler	Aritmetik Ortalamaların Aralık Değerleri	Sonuç
1	Kesinlikle Katılmıyorum	1,00 – 1,79	Düşük Düzeyde Bilgi ve Uygulama
2	Katılmıyorum	1,80 – 2,59	
3	Kararsızım	2,60 – 3,39	Orta Düzeyde Bilgi ve Uygulama
4	Katılıyorum	3,40 – 4,19	Yüksek Düzeyde Bilgi ve Uygulama
5	Kesinlikle Katılıyorum	4,20 – 5,00	

Veri seti üzerinde yapılan frekans analizi ile aritmetik ortalama ve standart sapma değerleri hesaplanmıştır. Personelin demografik özelliklerinin, personelin hijyen ve gıda güvenliğine ilişkin bilgi ve uygulama düzeyi üzerinde herhangi bir etkisinin olup olmadığının tespit edilmesi amacıyla hangi analizlerin uygulanması gerektiği ise verilerin normal dağılıp dağılmadığına bakılarak belirlenmiştir. Bu kapsamda yapılan “Kolmogorov-Smirnov Testi” sonucunda, verilerin normal dağılmadığı tespit edilmiştir (çarpıklık oranı: -4,065; basıklık oranı: 2,066). Verilerin normal dağılmadığı durumu göz önüne alınarak araştırmanın değişkenleri arasında herhangi bir farklılığın olup olmadığının tespit edilmesi amacıyla veriler üzerinde “Mann-Whitney U Testi” ile “Kruskal-Wallis H Testi” uygulanmıştır.

3.4. ARAŞTIRMANIN EVRENİ VE ÖRNEKLEMİ

Sosyal bilimler alanında yapılan bilimsel araştırmalarda genel evren ve araştırma evreni olmak üzere iki tür evren bulunmaktadır. Genel evren, tanımlaması kolay ancak ulaşılması zor, hatta çoğu zaman imkânsız olan evreni ifade etmektedir. Örneğin, Türkiye’deki tüm dondurma üretim personelinin evren alan bir araştırmacının tüm personele ulaşması ya da onlara genellenebilecek bir başka yol izleyerek tamamen güvenilir sonuçlara ulaşması olanaksızdır. Bu nedenle, olası yanlış anlamaları da önleyebilmek için “araştırma evreni” kavramı geliştirilmiştir. Araştırma evreni ise genel evrenin bütün niteliklerini temsil eden ve ulaşılabilirliği olan, onun küçük bir modelidir (Özen ve Gül, 2007:395).

Örneklem, araştırma evreninin özellikleri hakkında bilgi toplamak amacıyla araştırma evreninden çeşitli kriterlere göre seçilen ve üzerinde inceleme yapılan birimler veya elemanlar kümesidir. Evren içerisinden evreni temsil eden birimleri seçme işlemi ise örnekleme olarak ifade edilmektedir. Özellikle sosyal bilimler alanında yapılan araştırmalarda enerji, maliyet ve zaman gibi faktörlerden dolayı araştırma evreninden seçilen örneklem üzerinde çalışılmaktadır. Örneklem grubu üzerinde yapılan araştırmanın sonuçları ise araştırma evrenine genellenmektedir (Ural ve Kılıç, 2013:32-33).

Bu araştırmanın evrenini, Kahramanmaraş ilinde geleneksel Maraş dondurmasının üretildiği birimlerde çalışan dondurma üretim personeli oluşturmaktadır. Bu bağlamda, söz konusu personelin sayısını tespit etmek amacıyla personel istihdamının yüksek düzeyde olduğu düşünülen, geniş üretim hacmine sahip turizme hizmet sunan yedi farklı pastane işletmesinin yöneticileri ile kişisel

görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Yapılan görüşmelerin sonucunda, personel sayısının yıl içerisinde değişkenlik gösterdiği ve en fazla sayıda personelin yaz döneminde (özellikle mart ve ağustos ayları arasında) istihdam edildiği ifade edilmiştir. Bununla birlikte, görüşmelerin yapıldığı işletmelerin her birinden alınan sayıların toplamı göz önünde bulundurularak, araştırmanın evrenini yaklaşık 250 personelin oluşturduğu tespit edilmiştir.

Bu çalışmada, örneklem yöntemlerinden kolayda örneklem yöntemi tercih edilmiştir. Bu yöntemde amaç, evren grubunda bulunan ve çalışmaya katılmak isteyen her bireyin örneklem grubuna dahil edilmesidir. Bu yöntemde denek bulma işlemi, belirlenen örneklem hacmine ulaşmaya kadar devam etmektedir (Ural ve Kılıç 2013:42). Anket formları 2016 yılının mart ve nisan aylarında yedi farklı pastane işletmesinde görev alan toplam 225 personele dağıtılmıştır. Anketlerin geri dönüşü sağlandıktan sonra, 12 anket formunun eksik veya hatalı doldurulduğu tespit edilerek bu anketler değerlendirme dışı bırakılmış ve toplam 213 anket formunun araştırma kapsamında kullanılabilir olduğu tespit edilmiştir. Bu çalışmanın örneklemine, geleneksel Maraş dondurmasının üretildiği birimlerde görev alan 213 üretim personeli oluşturmaktadır. Elde edilen örneklem sayısının araştırma evrenini temsil etme yeterliliğine sahip olup olmadığına yönelik, Ural ve Kılıç (2013:47) tarafından geliştirilen Tablo 3.1'den yararlanılmıştır. Buna göre, araştırma örneklemine oluşturan 213 üretim personelinin sayısal olarak araştırma evrenini temsil etme yeterliliğine sahip olduğu öne sürülebilir.

Tablo 3.1. Evren Büyüklüklerine Karşılık Gelen Örneklem Büyüklükleri (Ural ve Kılıç, 2013:47)

N – n	N – n	N – n	N – n	N – n
10 – 10	100 – 80	200 – 132	500 – 217	4000 – 351
20 – 19	110 – 86	220 – 140	550 – 226	5000 – 357
30 – 28	120 – 92	250 – 152	600 – 234	10000 – 370
40 – 36	130 – 97	300 – 169	650 – 242	20000 – 377
50 – 44	140 – 103	320 – 175	700 – 254	30000 – 379
60 – 52	150 – 108	360 – 186	800 – 260	40000 – 380
70 – 59	160 – 113	400 – 196	1000 – 278	50000 – 381
80 – 66	170 – 118	420 – 201	2000 – 322	75000 – 382
90 – 73	180 – 123	460 – 210	3000 – 341	100000 – 384

N: Evren Büyüklüğü / **n:** Örneklem Büyüklüğü

3.5. PİLOT UYGULAMA VE ÖLÇÜMÜN GÜVENİLİRLİĞİ

Bir ankette, cevaplayıcılar açısından sorun teşkil eden unsurların var olup olmadığının değerlendirilmesi ve sorun kaynaklarının tespit edilmesi ancak söz konusu anketin uygulanmasından önce gerçekleştirilen bir pilot uygulama ile mümkün olmaktadır (Altunışık, 2008:8-14). Bu nedenle, araştırma kapsamında oluşturulan anket formu, araştırmanın örnekleme uygulanmadan önce 2016 yılının Şubat ayında örneklem ile benzer özelliklere sahip 34 kişilik bir grup üzerinde pilot uygulamaya tabi tutulmuştur. Pilot uygulama ölçümünün güvenilirliğinin test edilmesi amacıyla “Cronbach’s Alpha” değeri hesaplanmış ve bu değer 0,786 olduğu tespit edilmiştir. Gliem ve Gliem (2003:87)’e göre, bu sonuç güvenilirdir.

Pilot uygulamanın sonucunda anket formunda yer alan her bir ifadenin katılımcılar tarafından anlaşılır olduğu ifade edilmiş ve bir anket formunun ortalama 7-8 dakika içerisinde doldurulduğu gözlenmiştir. Pilot uygulama sürecinde yöneltilen her türlü öneri ve eleştiri göz önünde bulundurularak anket formu şekilsel ve içerik açısından yeniden düzenlenmiştir. Öte yandan gerçekleştirilen pilot uygulama sonucunda elde edilen veriler, araştırma kapsamında değerlendirilmemiş, pilot uygulamanın ölçek güvenilirliği tespit edildikten sonra anket formları ve verileri yok edilmiştir.

3.6. ESAS UYGULAMA VE ÖLÇÜMÜN GÜVENİLİRLİĞİ

Pilot uygulama ve ölçümün güvenilirliğinin test edilmesinin ardından 2016 yılının Mart ve Nisan aylarında, araştırmanın esas uygulamasına geçilmiş ve son hali verilerek geliştirilen anket formu 225 katılımcı üzerinde uygulanmıştır. Esas uygulama sürecinde, 12 anket formunun eksik ve hatalı doldurulduğu göz önüne alınarak 213 anket formunun araştırma kapsamında kullanılabilir olduğu tespit edilmiştir. Esas uygulama ölçümünün güvenilirliğinin test edilmesi amacıyla hesaplanan güvenilirlik katsayıları Tablo 3.3’de verilmiştir.

İlgili tabloya göre, üretim personelinin hijyen ve gıda güvenliğine ilişkin bilgi düzeyini ölçmeye yönelik sorularda Cronbach Alpha katsayısının 0,741 olduğu tespit edilirken, üretim personelinin hijyen ve gıda güvenliğine ilişkin uygulama düzeyini ölçmeye yönelik sorularda Cronbach Alpha katsayısının 0,600 olduğu tespit edilmiştir. Ölçeğin tamamına yönelik hesaplanan Cronbach Alpha katsayısının ise 0,770 olduğu tespit edilmiştir. Gliem ve Gliem (2003:87) tarafından yapılan

araştırmada, ölçümlerden elde edilen bu değerlerin güvenilir olduğu ifade edilmektedir.

Tablo 3.3. Esas Uygulama Ölçümüne İlişkin Güvenilirlik Katsayıları

İfadeler	Cronbach Alpha (α)
Hijyen ve Gıda Güvenliğine İlişkin Bilgi Düzeyini Ölçmeye Yönelik İfadeler (30)	0,741
Hijyen ve Gıda Güvenliğine İlişkin Uygulama Düzeyini Ölçmeye Yönelik İfadeler (15)	0,600
Ölçeğin Tamamı (45)	0,770

3.7. ARAşTIRMANIN SINIRLILIKLARI VE VARSAYIMLARI

Yapılan bu araştırmada, çeşitli sınırlılık ve varsayımlar söz konusudur. Bu araştırma, Kahramanmaraş ilinde bulunan 7 farklı pastane işletmesinde görev alan 213 dondurma üretim personeliyle sınırlandırılmıştır. Öte yandan araştırmanın örneklem grubunu servis ve temizlik personeli gibi personel grupları haricinde yalnızca Maraş dondurması üretim personelinin oluşturduğu durumu ise, bu araştırmanın sahip olduğu diğer bir sınırlılıktır.

Araştırmanın amacına uygun verilerin toplandığı durumu, araştırmanın temel varsayımlarından birisidir. Öte yandan oluşturulan anket formunun araştırmaya katılan tüm üretim personeli tarafından doğru algılandığı ve samimiyetle doldurulduğu durumları ise araştırma kapsamında ortaya konulabilecek diğer bir varsayımdır.

DÖRDÜNCÜ BÖLÜM BULGULAR

Bu bölümde, Kahramanmaraş ilinde turizme hizmet sunan pastane işletmelerinde çalışan geleneksel Maraş dondurması üretim personeli üzerinde gerçekleştirilen anket çalışması sonucunda elde edilen bulguların analizine yer verilmiştir. Araştırmanın bulgular bölümü, 3 ana başlıkta incelenmiştir. Bu kapsamda ilk başlıkta, araştırmaya katılan dondurma üretim personelinin demografik özelliklerine yönelik elde edilen bulgulara yer verilmiştir. İkinci başlıkta, personelin hijyen ve gıda güvenliğine ilişkin bilgi düzeyinin tespit edilmesi amacıyla elde edilen bulgular ortaya konulurken, bulgular bölümünün son başlığında ise personelin hijyen ve gıda güvenliğine ilişkin uygulama düzeyinin tespit edilmesi amacıyla elde edilen bulgular ortaya konulmuştur.

4.1. KATILIMCILARIN DEMOGRAFİK ÖZELLİKLERİNE YÖNELİK BULGULAR

Bu bölümde, araştırmaya katılan 213 katılımcının demografik özelliklerine yönelik elde edilen bulgulara yer verilmiştir. Kahramanmaraş ilinde turizme hizmet sunan pastane işletmelerinde çalışan geleneksel Maraş dondurması üretim personelinin demografik özelliklerine yönelik elde edilen bulgular Tablo 4.1’de verilmiştir. İlgili tabloya göre, katılımcıların %52,6’sı erkek, %47,4’ü kadındır. Katılımcıların %55,9’u bekâr, %44,1’i evlidir. Katılımcıların %42,3’ü 15-24 yaş, %36,6’sı 25-34 yaş, %14,1’i 35-44 yaş, %7’si 45-54 yaş arasındadır. Katılımcıların %52,6’sı lise, %30’u ön lisans, %13,1’i ilköğretim mezunudur. Katılımcıların yalnızca %4,2’si lisans mezunudur. Katılımcıların %54’ünün 1-5 yıl arası, %23’ünün 6-10 yıl arası, %20,2’sinin 1 yıldan az bir süredir iş tecrübesine sahip olduğu belirlenirken, %2,8’inin 11-15 yıl arasında iş tecrübesine sahip olduğu tespit edilmiştir. Diğer taraftan katılımcılar arasında 54 yaşından büyük, yüksek lisans veya

doktora mezunu ve iş tecrübesi 15 yıldan fazla olan hiçbir personelin bulunmadığı tespit edilmiştir.

İlgili tabloya göre, katılımcıların %78,9'unun hijyen ve gıda güvenliği üzerine daha önce eğitim aldığı tespit edilirken, %21,1'inin hijyen ve gıda güvenliği üzerine herhangi bir eğitim almadığı tespit edilmiştir. Katılımcıların %92'si görev yaptığı işletmede hijyen ve gıda güvenliği üzerine çeşitli eğitim programlarının düzenlendiğini belirtirken, %8'i görev yaptığı işletmede hijyen ve gıda güvenliği üzerine herhangi bir eğitim programının düzenlenmediğini ifade etmiştir. Katılımcıların %86,4'ü çalıştığı işletmenin hijyen ve gıda güvenliği kapsamında uluslararası bir sertifikaya sahip olduğunu belirtirken, %10,8'i bu konuda bilgiye sahip olmadığını ve %2,8'i ise çalıştığı işletmenin uluslararası bir sertifikaya sahip olmadığını ifade etmiştir.

Tablo 4.1. Katılımcıların Demografik Özelliklerine Yönelik Bulgular

Cinsiyet	n	%	Eğitim Düzeyi	n	%
Erkek	112	52,6	İlköğretim	28	13,1
Kadın	101	47,4	Lise	112	52,6
Toplam	213	100,0	Ön Lisans	64	30,0
Medeni Hâl	n	%	Lisans	9	4,2
Evli	94	44,1	Y.Lisans ve Doktora	0	0
Bekâr	119	55,9	Toplam	213	100,0
Toplam	213	100,0			
Yaş	n	%	İş Tecrübesi	n	%
15-24 yaş	90	42,3	1 yıldan az	43	20,2
25-34 yaş	78	36,6	1-5 yıl	115	54,0
35-44 yaş	30	14,1	6-10 yıl	49	23,0
45-54 yaş	15	7,0	11-15 yıl	6	2,8
55 yaş ve üzeri	0	0	16 yıl ve üzeri	0	0
Toplam	213	100,0	Toplam	213	100,0
Hijyen ve gıda güvenliği üzerine eğitim alma durumu				n	%
Evet				168	78,9
Hayır				45	21,1
Toplam				213	100,0
Çalışılan işletmede hijyen ve gıda güvenliği üzerine eğitim düzenlenme durumu				n	%
Evet				196	92,0
Hayır				17	8,0
Toplam				213	100,0
İşletmenin gıda güvenliği kapsamında alınmış uluslararası bir sertifikaya (HACCP, ISO vb.) sahiplik durumu				n	%
Evet				184	86,4
Hayır				6	2,8
Bilmiyorum				23	10,8
Toplam				213	100,0

4.2. PERSONELİN HİJYEN VE GIDA GÜVENLİĞİNE İLİŞKİN BİLGİ DÜZEYİNE YÖNELİK BULGULAR

Kahramanmaraş ilinde turizme hizmet sunan pastane işletmelerinde çalışan geleneksel Maraş dondurması üretim personelinin hijyen ve gıda güvenliğine ilişkin bilgi düzeyine yönelik elde edilen bulguların yer aldığı bu bölüm, 6 alt başlıktan oluşmaktadır. Bu alt başlıkların ilkinde, personelin hijyen ve gıda güvenliğine ilişkin bilgi düzeyine yönelik elde edilen genel bulgulara yer verilmiştir. İkinci alt başlıkta, personelin cinsiyetinin, personelin hijyen ve gıda güvenliğine ilişkin bilgi düzeyi üzerinde herhangi bir etkisinin olup olmadığı incelenirken, üçüncü alt başlıkta, personelin yaşının, personelin hijyen ve gıda güvenliğine ilişkin bilgi düzeyi üzerinde herhangi bir etkisinin olup olmadığı incelenmiştir. Dördüncü alt başlıkta, personelin eğitim düzeyinin, personelin hijyen ve gıda güvenliğine ilişkin bilgi düzeyi üzerinde herhangi bir etkisinin olup olmadığı ortaya konulurken, beşinci alt başlıkta, personelin iş tecrübesinin, personelin hijyen ve gıda güvenliğine ilişkin bilgi düzeyi üzerinde herhangi bir etkisinin olup olmadığı ortaya konulmuştur. İlgili bölümün son alt başlığında ise personelin hijyen ve gıda güvenliği üzerine eğitim alma durumunun, personelin hijyen ve gıda güvenliğine ilişkin bilgi düzeyi üzerinde herhangi bir etkisinin olup olmadığına yönelik elde edilen bulgulara yer verilmiştir.

Araştırmanın söz konusu bağımsız değişkenlerinin, dondurma üretim personelinin hijyen ve gıda güvenliğine ilişkin bilgi düzeyi üzerinde herhangi bir etkisinin olup olmadığının incelenmesi amacıyla hangi analizlerin uygulanması gerektiği, verilerin normal dağılıp dağılmadığına bakılarak belirlenmiştir. Bu kapsamda yapılan “Kolmogorov-Smirnov Testi” sonucunda, verilerin normal dağılmadığı tespit edilmiştir ($p=0,000$; $p\leq 0,05$). Bununla birlikte, verilere ilişkin çarpıklık (-4,065) ve basıklık (2,066) katsayıları hesaplanmış ve verilerin basık ve sola çarpık bir dağılım gösterdiği görülmüştür. Araştırmanın değişkenleri arasında herhangi bir farklılığın olup olmadığının tespit edilmesi amacıyla verilerin normal dağılmadığı durumu göz önüne alınarak veriler üzerinde “Mann-Whitney U Testi” ile “Kruskal-Wallis H Testi” uygulanmıştır.

4.2.1. Personelin Hijyen ve Gıda Güvenliğine İlişkin Bilgi Düzeyine Yönelik Genel Bulgular

Bulgular bölümünün bu başlığında, turizme hizmet sunan pastanelerde çalışan geleneksel Maraş dondurması üretim personelinin hijyen ve gıda güvenliğine ilişkin

bilgi düzeyine yönelik elde edilen genel bulgulara yer verilmiştir. Bu amaç doğrultusunda, dondurma üretim personelinin sorulan 30 ifadeye vermiş olduğu cevaplar üzerinde yapılan frekans analizi ile elde edilen aritmetik ortalama ve standart sapma değerleri Tablo 4.2’de verilmiştir.

İlgili tabloya göre, dondurma üretim personelinin hijyen ve gıda güvenliğine ilişkin bilgi düzeyinin “yüksek” seviyede olduğu tespit edilmiştir (\bar{x} :4,32, s.s:0,83). Dondurma üretim personelinin en yüksek düzeyde bilgi sahibi olduğu hijyen ve gıda güvenliği boyutunun kişisel hijyen boyutu olduğu (\bar{x} :4,59, s.s:0,60), kişisel hijyen boyutunu, ekipman ve tesis hijyeni (\bar{x} :4,35, s.s:0,87) ve çapraz bulaşma ve gıda zehirlenmesi (\bar{x} :4,27, s.s:0,91) boyutlarının takip ettiği görülmektedir. Öte yandan dondurma üretim personelinin en düşük düzeyde bilgi sahibi olduğu hijyen ve gıda güvenliği boyutunun ise dondurma üretim ve depolama hijyeni boyutu olduğu (\bar{x} :4,08, s.s:0,94), bu araştırmada tespit edilen diğer bir bulgudur.

Dondurma üretim personelinin hijyen ve gıda güvenliği boyutlarına yönelik bilgi düzeyinin ortaya konulmasından sonra, personelin en yüksek ve en düşük düzeyde bilgi sahibi olduğu hijyen ve gıda güvenliği boyutlarını oluşturan ifadelerin ortaya konulması önem arz eden bir konuyu oluşturmaktadır.

Kişisel hijyen boyutu içerisinde, “uzun tırnakların bakterilerin bulaşmasında son derece etkili olduğu” (\bar{x} :4,84, s.s:0,35), “yıkanan ellerin kurulmasında en ideal yöntemin kâğıt havlu kullanımı olduğu” (\bar{x} :4,73, s.s:0,55) ve “ellerin yıkanma süresinin en az 15-30 saniye arasında olması gerektiği” (\bar{x} :4,64, s.s:0,53) üretim personeli tarafından en yüksek düzeyde bilinen ifadeler olduğu tespit edilirken, “insan cildinde gıda kaynaklı zehirlenmeye neden olabilen bakterilerin bulunduğu” (\bar{x} :4,24, s.s:0,86), “saçlarda gıdaya bulaşabilen çeşitli bakterilerin olduğu” (\bar{x} :4,51, s.s:0,71) ve “gıda kaynaklı hastalıkların iyi bir kişisel hijyen uygulaması ile önlenildiği” (\bar{x} :4,54, s.s:0,74) ise üretim personeli tarafından kişisel hijyen boyutu içerisinde en düşük düzeyde bilinen ifadeler olduğu tespit edilmiştir.

Dondurma üretim ve depolama hijyeni boyutu içerisinde, “sütün çabuk bozulabilen yapıya sahip bir besin olduğu” (\bar{x} :4,76, s.s:0,46), “dondurma üretiminde doğal salep yerine yapay salep, keçi sütü yerine yapay süt veya süt tozunun kullanılmayacağı” (\bar{x} :4,43, s.s:0,77) ve “dondurma üretiminde kullanılan

sütün pastörize edilmesi gerektiği” (\bar{x} :4,34, s.s:0,80), üretim personeli tarafından en yüksek düzeyde bilinen ifadeler olduğu tespit edilirken, “pastörize sütün uygun depolanma sıcaklık dereceleri” (\bar{x} :3,30, s.s:1,17), “üretilmiş ve paketlenmiş dondurmanın uygun depolanma sıcaklık dereceleri” (\bar{x} :3,52, s.s:1,31) ve “pastörize edilen sütün oda sıcaklığında birkaç saat bekletilmesinin sakıncalı olabildiği” (\bar{x} :4,00, s.s:0,94) ise üretim personeli tarafından bu boyut içerisinde en düşük düzeyde bilinen ifadeler olduğu tespit edilmiştir.

Ekipman ve tesis hijyeni boyutu içerisinde, “dondurma üretim alanının sürekli kuru ve temiz tutulması gerektiği” (\bar{x} :4,74, s.s:0,61), “dondurma üretim alanında hijyen kurallarının uygulandığına dair günlük kayıtlar tutulması gerektiği” (\bar{x} :4,71, s.s:0,61) ve “dondurma üretiminde kullanılan ekipmanların her gün dezenfekte edilmesi gerektiği” (\bar{x} :4,64, s.s:0,65), üretim personeli tarafından en yüksek düzeyde bilinen ifadeler olduğu tespit edilirken, “dondurma üretim binasında bulunan el yıkama ünitesinin genel amaçlı kullanılmayacağı” (\bar{x} :3,12, s.s:1,58) ve “dondurma üretim alanının haşaratlara karşı ilaçlanmasının yalnızca ihtiyaç halinde değil, belirli sürelerde düzenli olarak yapılması gerektiği” (\bar{x} :4,07, s.s:1,20) ise üretim personeli tarafından bu boyut içerisinde en düşük düzeyde bilinen ifadeler olduğu tespit edilmiştir.

Çapraz bulaşma ve gıda zehirlenmesi boyutu içerisinde, “dondurma hammaddelerine çıplak elle dokunmanın zararlı bakterilerin bulaşmasına neden olabildiği” (\bar{x} :4,69, s.s:0,49), “gıda zehirlenmesine neden olan mikropların gözle görülemediği” (\bar{x} :4,43, s.s:0,61) ve “zararlı mikropların dondurmaya sinek, hamam böceği gibi haşaratlar yoluyla bulaşabildiği” (\bar{x} :4,29, s.s:0,96), üretim personeli tarafından en yüksek düzeyde bilinen ifadeler olduğu tespit edilirken, “gıda zehirlenmesine neden olabilen mikropların oda sıcaklığında hızla çoğaldığı” (\bar{x} :3,84, s.s:1,18) ve “gıda zehirlenmesine patojenik (zararlı) mikropların neden olduğu” (\bar{x} :4,15, s.s:1,11) ise üretim personeli tarafından bu boyut içerisinde en düşük düzeyde bilinen ifadeler olduğu tespit edilmiştir.

Tablo 4.2. Personelin Hijyen ve Gıda Güvenliğine İlişkin Bilgi Düzeyine Yönelik Genel Bulgular

İfadeler	Kesinlikle Katılmıyorum (%)	Katılmıyorum (%)	Kararsızım (%)	Katılıyorum (%)	Kesinlikle Katılıyorum (%)	\bar{x}	S.S
Kişisel Hijyen							
Gıda kaynaklı hastalıklar iyi bir kişisel hijyen uygulaması ile önlenebilir	2,3	0	0,9	34,3	62,4	4,54	0,74
İnsan cildinde gıda kaynaklı zehirlenmeye neden olabilen bakteriler bulunmaktadır	0	5,6	10,8	36,6	46,9	4,24	0,86
Ellerin yıkanma süresi en az 15-30 saniye arasında olmalıdır	0	0	2,8	30,0	67,1	4,64	0,53
Yıkayan ellerin kurulanmasında en ideal yöntem kâğıt havlu kullanımıdır	0	1,4	1,4	19,7	77,5	4,73	0,55
Uzun tırnaklar bakterilerin bulaşmasında son derece etkilidir	0	0	0	15,0	85,0	4,84	0,35
El veya parmak üzerindeki kesikler çok sayıda bakteri taşımaktadır	0	0	3,8	29,1	67,1	4,63	0,55
Saçlarda gıdaya bulaşabilen çeşitli bakteriler bulunmaktadır	0	1,4	8,9	26,8	62,9	4,51	0,71
Kolye, bileklik, küpe, yüzük gibi takılar üzerinde çeşitli bakteriler bulunmaktadır	0	0	5,2	29,6	65,3	4,60	0,58
Kişisel Hijyen Ortalama	0,2	1,0	4,2	27,6	66,7	4,59	0,60
Dondurma Üretim ve Depolama Hijyeni							
Süt çabuk bozulabilen yapıya sahip bir besindir	0	0	1,9	20,2	77,9	4,76	0,46
Dondurma üretiminde kullanılan süt pastörize edilmelidir	0	0,9	18,3	26,3	54,5	4,34	0,80
Pastörize edilen sütün oda sıcaklığında birkaç saat bekletilmesi sakıncalı olabilir	0,9	6,1	20,2	36,6	36,2	4,00	0,94
Sağsız koşullarda üretilen dondurma 'difteri, ishal, tifo, dizanteri' gibi hastalıklara yol açabilir	6,6	8,9	5,6	30,5	48,4	4,05	1,22
Dondurma üretiminde doğal salep yerine yapay salep, keçi sütü yerine süt tozu kullanılabilir(-) (doğru cevap: yapay salep ve süt tozu kullanılmaz)	0	0,9	14,6	24,4	60,1	4,43	0,77
Üretilmiş ve paketlenmiş dondurma -7°C ile -10°C arasında muhafaza edilmelidir(-) (doğru cevap: -20°C ile -25°C arasında)	10,3	12,7	20,7	26,8	29,6	3,52	1,31
Dondurmanın raf ömrü üretim tarihinden itibaren en fazla 3 yıldır(-) (doğru cevap: 2 yıl)	0	7,0	9,9	31,9	51,2	4,27	0,90
Pastörize süt depolanması gerektiğinde dezenfekte edilmiş tanklarda 10-14°C arasında muhafaza edilmelidir(-) (doğru cevap: 4-6°C)	7,5	13,6	41,8	15,0	22,1	3,30	1,17
Dondurma Üretim ve Depolama Hijyeni Ortalama	3,1	6,2	16,6	26,4	47,5	4,08	0,94
Ekipman ve Tesis Hijyeni							
Dondurma üretim alanı sürekli kuru ve temiz tutulmalıdır	1,4	0	0,9	18,3	79,3	4,74	0,61
Dondurma üretiminde kullanılan ekipmanların iş alanı dışında kullanılması sakıncalıdır	4,2	0	0,9	21,6	73,2	4,59	0,87
Dondurma üretim alanında hijyen kurallarının uygulandığına dair günlük kayıtlar tutulmalıdır	1,4	0	0	23,0	75,6	4,71	0,61
Dondurma üretim alanının temiz ve steril tutulmasında sorumlu personel çalıştırılmalıdır	1,4	0	0	31,5	67,1	4,62	0,63
Dondurma üretiminde kullanılan ekipmanlar her gün dezenfekte edilmelidir	1,4	0	1,4	27,2	70,0	4,64	0,65
Dondurma üretim binasında bulunan el yıkama ünitesi genel amaçlı kullanılabilir(-) (doğru cevap: el yıkama ünitesi genel amaçlı kullanılmaz)	24,4	18,8	3,3	26,8	26,8	3,12	1,58

Tablo 4.2'nin devamı

Dondurma üretim alanının haşaratlara karşı ilaçlanması yalnızca ihtiyaç halinde yapılmalıdır(-) (<i>doğru cevap: ilaçlama yalnızca ihtiyaç halinde değil düzenli aralıklarla yapılmalıdır</i>)	8,0	7,0	0	39,4	45,5	4,07	1,20
Ekipman ve Tesis Hijyeni Ortalama	6,0	3,6	0,9	26,8	62,5	4,35	0,87
Çapraz Bulaşma ve Gıda Zehirlenmesi							
Gıda zehirlenmesine neden olabilen mikroplar oda sıcaklığında hızla çoğalmaktadır	8,5	2,8	19,2	34,3	35,2	3,84	1,18
Gıda zehirlenmesine patojenik (zararlı) mikroplar neden olmaktadır	7,5	2,3	3,3	40,4	46,5	4,15	1,11
Dondurma hammaddelerine çıplak elle dokunmak zararlı bakterilerin bulaşmasına neden olabilir	0	0	1,4	28,2	70,4	4,69	0,49
Gıda zehirlenmesi ölümle sonuçlanabilen ciddi hastalıklara neden olabilir	2,8	7,0	4,2	33,3	52,6	4,25	1,02
Sağlıklı görünen bir personel dondurmaya bulaşabilen zararlı mikroplar taşıyor olabilir	5,2	2,8	1,4	42,7	47,9	4,25	1,00
Zararlı mikroplar dondurmaya sinek, hamam böceği gibi haşaratlar yoluyla bulaşabilir	2,3	7,0	0,9	38,5	51,2	4,29	0,96
Gıda zehirlenmesine neden olabilen mikroplar gözle görülebilir(-) (<i>doğru cevap: gözle görülemez</i>)	0	0	6,6	43,2	50,2	4,43	0,61
Çapraz Bulaşma ve Gıda Zehirlenmesi Ortalama	3,7	3,1	5,2	37,2	50,5	4,27	0,91
GENEL ORTALAMA	3,20	3,54	7,01	29,3	56,8	4,32	0,83

(-)Ters kodlanmış ve yanlış sorulmuş ifadeler

4.2.2. Personelin Cinsiyetinin Personelin Hijyen ve Gıda Güvenliğine İlişkin Bilgi Düzeyine Etkisine Yönelik Bulgular

Çeşitli yiyecek-içecek işletmelerinde çalışan personelin hijyen ve gıda güvenliğine ilişkin bilgi düzeyinin belirlenmesi amacıyla yapılan önceki araştırmalarda personelin cinsiyetinin, personelin hijyen ve gıda güvenliğine ilişkin bilgi düzeyi üzerinde herhangi bir etkisinin olup olmadığının incelenmesi, önemli derecede dikkate alınan bir konu olmuştur (Martins vd., 2012; Jianu ve Chiş, 2012; Sharif vd., 2013). Bu nedenle, bulgular bölümünün bu başlığında, geleneksel Maraş dondurması üretim personelinin cinsiyeti ile hijyen ve gıda güvenliğine ilişkin bilgi düzeyi arasında istatistiksel olarak herhangi bir farklılığın olup olmadığı incelenmiştir. Bu kapsamda yapılan “Mann-Whitney U” testine yönelik sonuçlar Tablo 4.3’de verilmiştir.

İlgili tabloya göre, 30 ifadenin 9’unda, personelin hijyen ve gıda güvenliğine ilişkin bilgi düzeyinin, personelin cinsiyetine göre istatistiksel olarak anlamlı bir farklılık gösterdiği tespit edilmiştir ($p \leq 0,05$). Diğer bir ifadeyle, hijyen ve gıda güvenliğine ilişkin bazı konularda erkek ve kadın personelin farklı bilgi düzeylerine sahip olduğu söylenebilir.

Erkek ve kadın personelin hijyen ve gıda güvenliğine ilişkin bilgi düzeyleri arasında farklılığa neden olan 9 ifadenin hangileri olduğu ve bu ifadelerin hijyen ve gıda güvenliği kapsamında hangi boyutlar içerisinde yer aldığına ortaya konulması, önem arz eden bir konuyu oluşturmaktadır.

Kişisel hijyen boyutu içerisinde sorulan 8 ifadenin yalnızca birinde, erkek ve kadın personelin bilgi düzeyleri arasında istatistiksel olarak anlamlı bir farklılığın olduğu tespit edilmiştir ($p \leq 0,05$). Buna göre, “ellerin yıkanma süresinin en az 15-30 saniye arasında olması gerektiği” ifadesinde, erkek personel (123,5) ile kadın personel (88,68) arasında, erkek personel lehine istatistiksel olarak anlamlı bir farklılık bulunmuştur. Buna göre, ellerin yıkanmasındaki en az sürenin, erkek personel tarafından kadın personele nazaran daha yüksek düzeyde bilindiği söylenebilir.

Dondurma üretim ve depolama hijyeni boyutu içerisinde sorulan 8 ifadenin 5’inde, erkek ve kadın personelin bilgi düzeyleri arasında istatistiksel olarak anlamlı bir farklılığın olduğu tespit edilmiştir ($p \leq 0,05$). Buna göre, “sütün çabuk bozulabilen yapıya sahip bir besin olduğu” (erkek: 116,6; kadın: 96,36), “pastörize edilen sütün oda sıcaklığında birkaç saat bekletilmesinin sakıncalı olduğu” (erkek: 115,3; kadın: 97,75), “dondurma üretiminde doğal salep yerine yapay salep, keçi sütü yerine sütün kullanılmayacağı” (erkek: 115,8; kadın: 97,14) ve “pastörize sütün uygun depolanma sıcaklık dereceleri” (erkek: 129,4; kadın: 82,13) ifadelerinde, erkek personel ile kadın personel arasında, erkek personel lehine istatistiksel olarak anlamlı bir farklılığın olduğu tespit edilmiştir. Buna göre, söz konusu ifadelerde, erkek personelin kadın personele göre daha yüksek düzeyde bilgiye sahip olduğu söylenebilir. Bunun aksine, “dondurma üretiminde kullanılan sütün pastörize edilmesi gerektiği” ifadesinde ise erkek personel (99,73) ile kadın personel (115,0) arasında, kadın personel lehine istatistiksel olarak anlamlı bir farklılık bulunmuştur. Buna göre, dondurma üretiminde kullanılan sütün pastörize edilmesi gerektiği hususunda, kadın personelin erkek personele göre daha yüksek düzeyde bilgiye sahip olduğu ifade edilebilir.

Ekipman ve tesis hijyeni boyutu içerisinde sorulan 7 ifadenin ikisinde, erkek ve kadın personelin bilgi düzeyleri arasında istatistiksel olarak anlamlı bir farklılığın olduğu tespit edilmiştir ($p \leq 0,05$). İlgili farklılığın, “dondurma üretim alanının sürekli kuru ve temiz tutulması gerektiği” (erkek: 101,0; kadın: 113,5) ve “dondurma üretiminde kullanılan ekipmanların her gün dezenfekte edilmesi gerektiği” (erkek:

96,52; kadın: 118,6) ifadelerinde ortaya çıktığı gözlenmiştir. Buna göre, söz konusu ifadelerde kadın personelin erkek personele göre daha yüksek düzeyde bilgiye sahip olduğu söylenebilir.

Çapraz bulaşma ve gıda zehirlenmesi boyutu içerisinde sorulan 7 ifadenin yalnızca birinde, erkek ve kadın personelin bilgi düzeyleri arasında istatistiksel olarak anlamlı bir farklılığın olduğu tespit edilmiştir ($p \leq 0,05$). Ortaya çıkan bu farklılığın, “gıda zehirlenmesine patojenik (zararlı) mikropların neden olduğu” ifadesinden kaynaklandığı ve bu ifadeye yönelik kadın personelin (120,5) erkek personele (94,77) göre daha yüksek düzeyde bilgiye sahip olduğu söylenebilir.

Dondurma üretim personelinin hijyen ve gıda güvenliğine ilişkin bilgi düzeyinin tespit edilmesi amacıyla sorulan 30 ifadeden geriye kalan 21 ifadede ise personelin bilgi düzeyinin, personelin cinsiyetine göre istatistiksel olarak anlamlı bir farklılık göstermediği tespit edilmiştir ($p \geq 0,05$). Diğer bir ifadeyle, erkek ve kadın personelin söz konusu 21 ifadeye yönelik bilgi düzeylerinin birbirine yakın olduğu söylenebilir.

Tablo 4.3. Personelin Cinsiyetinin Personelin Hijyen ve Gıda Güvenliğine İlişkin Bilgi Düzeyine Etkisine Yönelik Bulgular

İfadeler	Grup Sıra Ortalaması		Mann-Whitney U	Z	p
	Erkek	Kadın			
Kişisel Hijyen					
Gıda kaynaklı hastalıklar iyi bir kişisel hijyen uygulaması ile önenebilir	105,8	108,2	5529,0	-0,33	0,738
İnsan cildinde gıda kaynaklı zehirlenmeye neden olabilen bakteriler bulunmaktadır	110,3	103,3	5285,5	-0,89	0,370
Ellerin yıkanma süresi en az 15-30 saniye arasında olmalıdır	123,5	88,68	3806,0	-5,03	0,000
Yıkanan ellerin kurulanmasında en ideal yöntem kâğıt havlu kullanımıdır	103,5	110,8	5266,0	-1,19	0,232
Uzun tırnaklar bakterilerin bulaşmasında son derece etkilidir	107,7	106,1	5568,0	-0,31	0,752
El veya parmak üzerindeki kesikler çok sayıda bakteri taşımaktadır	111,1	102,4	5191,0	-1,26	0,207
Saçlarda gıdaya bulaşabilen çeşitli bakteriler bulunmaktadır	103,8	110,4	5307,0	-0,90	0,363
Kolye, bileklik, küpe, yüzük gibi takılar üzerinde çeşitli bakteriler bulunmaktadır	108,9	104,8	5434,0	-0,59	0,554
Dondurma Üretim ve Depolama Hijyeni					
Süt çabuk bozulabilen yapıya sahip bir besindir	116,6	96,36	4851,0	-3,32	0,001
Dondurma üretiminde kullanılan süt pastörize edilmelidir	99,73	115,0	4842,0	-2,00	0,045
Pastörize edilen sütün oda sıcaklığında birkaç saat bekletilmesi sakıncalı olabilir	115,3	97,75	4722,0	-2,19	0,028
Sağlıksız koşullarda üretilen dondurma ‘difteri, ishal, tifo, dizanteri’ gibi hastalıklara yol açabilir	104,8	109,4	5410,0	-0,59	0,554
Dondurma üretiminde doğal salep yerine yapay salep, keçi sütü yerine süt tozu kullanılabilir(-) (<i>doğru cevap: yapay salep ve süt tozu kullanılamaz</i>)	115,8	97,14	4660,0	-2,53	0,011

Tablo 4.3'ün devamı

Üretilmiş ve paketlenmiş dondurma -7°C ile -10°C arasında muhafaza edilmelidir(-) (doğru cevap: -20°C ile -25°C arasında)	109,4	104,2	5379,5	-0,63	0,526
Dondurmanın raf ömrü üretim tarihinden itibaren en fazla 3 yıldır(-) (doğru cevap: 2 yıl)	109,1	104,5	5411,5	-0,59	0,551
Pastörize süt depolanması gerektiğinde dezenfekte edilmiş tanklarda 10-14°C arasında muhafaza edilmelidir(-) (doğru cevap: 4-6°C)	129,4	82,13	3144,0	-5,86	0,000
Ekipman ve Tesis Hijyeni					
Dondurma üretim alanı sürekli kuru ve temiz tutulmalıdır	101,0	113,5	4994,0	-2,09	0,036
Dondurma üretiminde kullanılan ekipmanların iş alanı dışında kullanılması sakıncalıdır	109,9	103,7	5327,5	-0,94	0,344
Dondurma üretim alanında hijyen kurallarının uygulandığına dair günlük kayıtlar tutulmalıdır	106,9	107,0	5655,0	-0,00	0,998
Dondurma üretim alanının temiz ve steril tutulmasında sorumlu personel çalıştırılmalıdır	101,6	112,8	5061,0	-1,63	0,105
Dondurma üretiminde kullanılan ekipmanlar her gün dezenfekte edilmelidir	96,52	118,6	4482,0	-3,27	0,001
Dondurma üretim binasında bulunan el yıkama ünitesi genel amaçlı kullanılabilir(-) (doğru cevap: genel amaçlı kullanılamaz)	108,6	105,1	5467,5	-0,43	0,665
Dondurma üretim alanının haşaratlara karşı ilaçlanması yalnızca ihtiyaç halinde yapılmalıdır(-) (doğru cevap: yalnızca ihtiyaç halinde değil periyodik yapılmalıdır)	108,5	105,3	5486,5	-0,41	0,681
Çapraz Bulaşma ve Gıda Zehirlenmesi					
Gıda zehirlenmesine neden olabilen mikroplar oda sıcaklığında hızla çoğalmaktadır	101,2	113,4	5009,0	-1,51	0,131
Gıda zehirlenmesine patojenik (zararlı) mikroplar neden olmaktadır	94,77	120,5	4286,5	-3,34	0,001
Dondurma hammaddelerine çıplak elle dokunmak zararlı bakterilerin bulaşmasına neden olabilir	102,9	111,4	5204,5	-1,26	0,205
Gıda zehirlenmesi ölümle sonuçlanabilen ciddi hastalıklara neden olabilir	103,7	110,6	5288,0	-0,90	0,365
Sağlıklı görünen bir personel dondurmaya bulaşabilen zararlı mikroplar taşıyor olabilir	112,9	100,3	4985,0	-1,65	0,097
Zararlı mikroplar dondurmaya sinek, hamam böceği gibi haşaratlar yoluyla bulaşabilir	111,3	102,2	5173,5	-1,19	0,232
Gıda zehirlenmesine neden olabilen mikroplar gözle görülebilir(-) (doğru cevap: gözle görülemez)	111,4	102,0	5159,0	-1,24	0,214

*p≤0,05 *(-)Ters kodlanmış ve yanlış sorulmuş ifadeler

4.2.3. Personelin Yaşının Personelin Hijyen ve Gıda Güvenliğine İlişkin Bilgi Düzeyine Etkisine Yönelik Bulgular

Çeşitli yiyecek-içecek işletmelerinde çalışan personelin hijyen ve gıda güvenliğine ilişkin bilgi düzeyinin belirlenmesi amacıyla yapılan önceki araştırmalarda personelin yaşının, personelin hijyen ve gıda güvenliğine ilişkin bilgi düzeyi üzerinde herhangi bir etkisinin olup olmadığının incelenmesi, önemle üzerinde durulan bir konu olmuştur (Durlu-Özkaya vd., 2008; Jianu ve Chiş, 2012; Martins vd., 2012; Sharif vd., 2013; Rosnani vd., 2014; Jeon vd., 2015; Siau vd., 2015). Bu nedenle, bulgular bölümünün bu başlığında, geleneksel Maraş dondurması üretim personelinin yaşı ile hijyen ve gıda güvenliğine ilişkin bilgi düzeyi arasında

istatistiksel olarak herhangi bir farklılığın olup olmadığı incelenmiştir. Bu kapsamda yapılan “Kruskal-Wallis H” testine yönelik sonuçlar Tablo 4.4’de verilmiştir.

İlgili tabloya göre, 30 ifadenin 18’inde, personelin hijyen ve gıda güvenliğine ilişkin bilgi düzeyinin, personelin yaşına göre istatistiksel olarak anlamlı bir farklılık gösterdiği tespit edilmiştir ($p \leq 0,05$). Diğer bir ifadeyle, personelin yaşının, personelin hijyen ve gıda güvenliğine ilişkin bilgi düzeyi üzerinde önemli bir etkisinin olduğu söylenebilir.

15-24 yaş, 25-34 yaş, 35-44 yaş ve 45-54 yaş aralıklarında bulunan personelin hijyen ve gıda güvenliğine ilişkin bilgi düzeyleri arasında farklılığa neden olan 18 ifadenin hangileri olduğu ve bu ifadelerin hijyen ve gıda güvenliği kapsamında hangi boyutlar içerisinde yer aldığı ortaya konulması, önem arz eden bir konuyu oluşturmaktadır.

Kişisel hijyen boyutu içerisinde sorulan 8 ifadenin 4’ünde, personelin yaşına göre istatistiksel olarak anlamlı bir farklılığın olduğu tespit edilmiştir ($p \leq 0,05$). Bu bağlamda, “gıda kaynaklı hastalıkların iyi bir kişisel hijyen uygulaması ile önlenemediği” (15-24 yaş: 123,2; 25-34 yaş: 87,59; 35-44 yaş: 88,63; 45-54 yaş: 147,0), “yıkanan ellerin kurulanmasında en ideal yöntemin kâğıt havlu kullanımı olduğu” (15-24 yaş: 115,3; 25-34 yaş: 96,85; 35-44 yaş: 103,4; 45-54 yaş: 117,2) ve “saçlarda gıdaya bulaşabilen çeşitli bakterilerin bulunduğu” (15-24 yaş: 113,6; 25-34 yaş: 98,53; 35-44 yaş: 98,57; 45-54 yaş: 133,7)’na yönelik ifadelerde, 25-34 ve 35-44 yaş aralıklarında bulunan personel ile 15-24 ve 45-54 yaş aralıklarında bulunan personel arasında, 15-24 ve 45-54 yaş aralıklarında bulunan personel lehine istatistiksel olarak anlamlı bir farklılığın olduğu tespit edilmiştir. Buna göre, söz konusu ifadelerde, 15-24 ve 45-54 yaş aralıklarında bulunan personelin, 25-34 ve 35-44 yaş aralıklarında bulunan personele göre daha yüksek düzeyde bilgiye sahip olduğu söylenebilir. Öte yandan, “insan cildinde gıda kaynaklı zehirlenmeye neden olabilen bakterilerin bulunduğu” (15-24 yaş: 117,7; 25-34 yaş: 81,41; 35-44 yaş: 118,8; 45-54 yaş: 151,6) ifadesinde, 15-24, 25-34 ve 35-44 yaş aralıklarında bulunan personel ile 45-54 yaş aralığında bulunan personel arasında, 45-54 yaş aralığında bulunan personel lehine istatistiksel olarak anlamlı bir farklılık bulunmuştur. Buna göre, insan cildinde gıda kaynaklı zehirlenmeye neden olabilen bakterilerin bulunduğu konusunda, 45-54 yaş aralığında bulunan personelin daha küçük yaş aralıklarında bulunan personele göre daha yüksek düzeyde bilgiye sahip olduğu ifade edilebilir.

Dondurma üretim ve depolama hijyeni boyutu içerisinde sorulan 8 ifadenin 5'inde, personelin yaşına göre istatistiksel olarak anlamlı bir farklılığın olduğu tespit edilmiştir ($p \leq 0,05$). Bu bağlamda, “dondurma üretiminde kullanılan sütün pastörize edilmesi gerektiği” (15-24 yaş: 93,64; 25-34 yaş: 120,1; 35-44 yaş: 103,3; 45-54 yaş: 126,2), “dondurma üretiminde doğal salep yerine yapay salep, keçi sütü yerine süt tozunun kullanılmayacağı” (15-24 yaş: 97,66; 25-34 yaş: 125,4; 35-44 yaş: 84,43; 45-54 yaş: 112,2) ve “dondurmanın raf ömrünün ne kadar süre olduğu” (15-24 yaş: 94,98; 25-34 yaş: 118,7; 35-44 yaş: 101,4; 45-54 yaş: 129,4)'na yönelik ifadelerde, 15-24 ve 35-44 yaş aralıklarında bulunan personel ile 25-34 ve 45-54 yaş aralıklarında bulunan personel arasında, 25-34 ve 45-54 yaş aralıklarında bulunan personel lehine istatistiksel olarak anlamlı bir farklılık bulunmuştur. Buna göre, söz konusu ifadelerde, 25-34 ve 45-54 yaş aralıklarında bulunan personelin, 15-24 ve 35-44 yaş aralıklarında bulunan personele nazaran daha yüksek düzeyde bilgiye sahip olduğu söylenebilir. Öte yandan, “üretilmiş ve paketlenmiş dondurmanın uygun depolanma sıcaklık dereceleri” (15-24 yaş: 91,63; 25-34 yaş: 113,9; 35-44 yaş: 125,1; 45-54 yaş: 127,0) ifadesinde, 15-24 ve 25-34 yaş aralıklarında bulunan personel ile 35-44 ve 45-54 yaş aralıklarında bulunan personel arasında, 35-44 ve 45-54 yaş aralıklarında bulunan personel lehine istatistiksel olarak anlamlı bir farklılık bulunmuştur. Buna göre, üretilmiş ve paketlenmiş dondurmanın uygun depolanma sıcaklık derecelerine yönelik 35-44 ve 45-54 yaş aralıklarında bulunan personelin, daha küçük yaş aralıklarında bulunan personele göre daha yüksek düzeyde bilgiye sahip olduğu ifade edilebilir. “Pastörize sütün uygun depolanma sıcaklık derecesi” (15-24 yaş: 101,9; 25-34 yaş: 121,8; 35-44 yaş: 85,68; 45-54 yaş: 102,8)'ne yönelik ifade ise 15-24, 35-44 ve 45-54 yaş aralıklarında bulunan personel ile 25-34 yaş aralığında bulunan personel arasında, 25-34 yaş aralığında bulunan personel lehine istatistiksel olarak anlamlı bir farklılık bulunmuştur. Buna göre, pastörize sütün uygun depolanma sıcaklık derecesine yönelik 25-34 yaş aralığında bulunan personelin en yüksek düzeyde bilgiye sahip olduğu ifade edilebilir.

Ekipman ve tesis hijyeni boyutu içerisinde sorulan 7 ifadenin 3'ünde, personelin yaşına göre istatistiksel olarak anlamlı bir farklılığın olduğu tespit edilmiştir ($p \leq 0,05$). Bu bağlamda, “dondurma üretim alanının temiz ve steril tutulmasında sorumlu personelin çalıştırılması gerektiği” (15-24 yaş:91,83; 25-34 yaş:112,3; 35-44 yaş:128,0; 45-54 yaş:128,0) ifadesinde, 15-24 ve 25-34 yaş aralıklarında bulunan personel ile 35-44 ve 45-54 yaş aralıklarında bulunan personel

arasında, 35-44 ve 45-54 yaş aralıklarında bulunan personel lehine istatistiksel olarak anlamlı bir farklılık bulunmuştur. Buna göre söz konusu ifadede, 35-44 ve 45-54 yaş aralıklarında bulunan personelin, 15-24 ve 25-34 yaş aralıklarında bulunan personele göre daha yüksek düzeyde bilgiye sahip olduğu ifade edilebilir. Öte yandan, “dondurma üretiminde kullanılan ekipmanların her gün dezenfekte edilmesi gerektiği” (15-24 yaş: 90,87; 25-34 yaş: 120,4; 35-44 yaş: 118,3; 45-54 yaş: 111,4)’ne yönelik ifadede, 15-24 yaş aralığında bulunan personel ile 25-34, 35-44 ve 45-54 yaş aralıklarında bulunan personel arasında, 25-34, 35-44 ve 45-54 yaş aralıklarında bulunan personel lehine istatistiksel olarak anlamlı bir farklılık bulunmuştur. Buna göre, dondurma üretiminde kullanılan ekipmanların her gün dezenfekte edilmesi gerektiği hususunda, 15-24 yaş aralığında bulunan personelin diğer yaş aralıklarında bulunan personele göre daha düşük düzeyde bilgiye sahip olduğu söylenebilir. “Dondurma üretim alanının haşaratlara karşı ilaçlanmasının yalnızca ihtiyaç halinde değil düzenli aralıklarla yapılması gerektiği” (15-24 yaş: 113,2; 25-34 yaş: 113,9; 35-44 yaş: 67,9; 45-54 yaş: 111,3) ifadesinde ise 35-44 yaş aralığında bulunan personel ile 15-24, 25-34 ve 45-54 yaş aralıklarında bulunan personel arasında, 15-24, 25-34 ve 45-54 yaş aralıklarında bulunan personel lehine istatistiksel olarak anlamlı bir farklılık bulunmuştur. Buna göre, dondurma üretim alanının haşaratlara karşı ilaçlanmasının yalnızca ihtiyaç halinde değil düzenli aralıklarla yapılması gerektiği hususunda, 35-44 yaş aralığında bulunan personelin en düşük düzeyde bilgiye sahip olduğu söylenebilir.

Çapraz bulaşma ve gıda zehirlenmesi boyutu içerisinde sorulan 7 ifadenin 6’sında, personelin yaşına göre istatistiksel olarak anlamlı bir farklılığın olduğu tespit edilmiştir ($p \leq 0,05$). Bu bağlamda, “sağlıklı görünen bir personelin dondurmaya bulaşabilen zararlı mikroplar taşıyor olabileceği” (15-24 yaş: 85,95; 25-34 yaş: 119,0; 35-44 yaş: 133,5; 45-54 yaş: 117,4), “gıda zehirlenmesine neden olabilen mikropların gözle görülemediği” (15-24 yaş: 78,42; 25-34 yaş: 129,8; 35-44 yaş: 130,1; 45-54 yaş: 113,5) ve “gıda zehirlenmesinin ölümle sonuçlanabilen ciddi hastalıklara neden olabildiği” (15-24 yaş: 79,98; 25-34 yaş: 131,6; 35-44 yaş: 116,9; 45-54 yaş: 120,9)’ne yönelik ifadelerde, 15-24 yaş aralığında bulunan personel ile 25-34, 35-44 ve 45-54 yaş aralıklarında bulunan personel arasında, 25-34, 35-44 ve 45-54 yaş aralıklarında bulunan personel lehine istatistiksel olarak anlamlı bir farklılık bulunmuştur. Buna göre, söz konusu ifadelerde, 15-24 yaş aralığında bulunan personelin en düşük düzeyde bilgiye sahip olduğu söylenebilir. Öte yandan,

“gıda zehirlenmesine neden olabilen mikropların oda sıcaklığında hızla çoğaldığı” (15-24 yaş: 88,06; 25-34 yaş: 108,5; 35-44 yaş: 130,2; 45-54 yaş: 166,1) ifadesinde, 15-24 ve 25-34 yaş aralıklarında bulunan personel ile 35-44 ve 45-54 yaş aralıklarında bulunan personel arasında, 35-44 ve 45-54 yaş aralıklarında bulunan personel lehine istatistiksel olarak anlamlı bir farklılık bulunmuştur. Buna göre, gıda zehirlenmesine neden olabilen mikropların oda sıcaklığında hızla çoğaldığı konusunda, 35-44 ve 45-54 yaş aralıklarında bulunan personelin daha küçük yaş aralıklarında bulunan personele göre daha yüksek düzeyde bilgiye sahip olduğu söylenebilir. “Zararlı mikropların dondurmaya sinek, hamam böceği gibi haşaratlar yoluyla bulaşabildiği” (15-24 yaş: 94,47; 25-34 yaş: 106,1; 35-44 yaş: 120,8; 45-54 yaş: 159,0) ifadesinde, 15-24, 25-34 ve 35-44 yaş aralıklarında bulunan personel ile 45-54 yaş aralığında bulunan personel arasında, 45-54 yaş aralığında bulunan personel lehine istatistiksel olarak anlamlı bir farklılık bulunmuştur. Buna göre, zararlı mikropların dondurmaya sinek, hamam böceği gibi haşaratlar yoluyla bulaşabildiği hususunda, 45-54 yaş aralığında bulunan personelin, daha küçük yaş aralıklarında bulunan personele göre daha yüksek düzeyde bilgiye sahip olduğu söylenebilir. “Dondurma hammaddelerine çıplak elle dokunmanın zararlı bakterilerin bulaşmasına neden olabildiği” (15-24 yaş: 98,95; 25-34 yaş: 125,0; 35-44 yaş: 100,0; 45-54 yaş: 75,50)’ne yönelik ifade ise 15-24, 35-44 ve 45-54 yaş aralıklarında bulunan personel ile 25-34 yaş aralığında bulunan personel arasında, 25-34 yaş aralığında bulunan personel lehine istatistiksel olarak anlamlı bir farklılık bulunmuştur. Buna göre, dondurma hammaddelerine çıplak elle dokunmanın zararlı bakterilerin bulaşmasına neden olabildiği hususunda, 25-34 yaş aralığında bulunan personelin diğer yaş aralıklarında bulunan personele göre daha yüksek düzeyde bilgiye sahip olduğu ifade edilebilir.

Dondurma üretim personelinin hijyen ve gıda güvenliğine ilişkin bilgi düzeyinin tespit edilmesi amacıyla sorulan 30 ifadeden geriye kalan 12 ifadeye ise personelin bilgi düzeyinin, personelin yaşına göre istatistiksel olarak anlamlı bir farklılık göstermediği tespit edilmiştir ($p \geq 0,05$). Diğer bir ifadeyle, 15-24, 25-34, 35-44 ve 45-54 yaş aralıklarında bulunan personelin söz konusu 12 ifadeye yönelik bilgi düzeylerinin birbirine yakın olduğu söylenebilir.

Tablo 4.4. Personelin Yaşının Personelin Hijyen ve Gıda Güvenliğine İlişkin Bilgi Düzeyine Etkisine Yönelik Bulgular

İfadeler	Grup Sıra Ortalaması				Ki Kare	df	P
	15-24 yaş	25-34 yaş	35-44 yaş	45-54 yaş			
Kişisel Hijyen							
Gıda kaynaklı hastalıklar iyi bir kişisel hijyen uygulaması ile önlenebilir	123,2	87,59	88,63	147,0	31,10	3	0,000
İnsan cildinde gıda kaynaklı zehirlenmeye neden olabilen bakteriler bulunmaktadır	117,7	81,41	118,8	151,6	29,71	3	0,000
Ellerin yıkanma süresi en az 15-30 saniye arasında olmalıdır	102,8	107,5	107,5	128,2	3,26	3	0,353
Yıkanan ellerin kurulanmasında en ideal yöntem kâğıt havlu kullanımıdır	115,3	96,85	103,4	117,2	8,08	3	0,044
Uzun tırnaklar bakterilerin bulaşmasında son derece etkilidir	107,6	102,5	108,8	123,0	3,80	3	0,283
El veya parmak üzerindeki kesikler çok sayıda bakteri taşımaktadır	105,8	111,7	111,2	80,50	5,07	3	0,166
Saçlarda gıdaya bulaşabilen çeşitli bakteriler bulunmaktadır	113,6	98,53	98,57	133,7	8,75	3	0,033
Kolye, bileklik, küpe, yüzük gibi takılar üzerinde çeşitli bakteriler bulunmaktadır	108,1	99,85	110,3	130,5	4,82	3	0,185
Dondurma Üretim ve Depolama Hijyeni							
Süt çabuk bozulabilen yapıya sahip bir besindir	107,2	105,0	115,0	99,50	1,55	3	0,669
Dondurma üretiminde kullanılan süt pastörize edilmelidir	93,64	120,1	103,3	126,2	11,46	3	0,009
Pastörize edilen sütün oda sıcaklığında birkaç saat bekletilmesi sakıncalı olabilir	104,0	106,0	101,0	141,5	5,82	3	0,120
Sağlıksız koşullarda üretilen dondurma 'difteri, ishal, tifo, dizanteri' gibi hastalıklara yol açabilir	101,2	107,5	113,8	125,0	2,83	3	0,417
Dondurma üretiminde doğal salep yerine yapay salep, keçi sütü yerine süt tozu kullanılabilir(-) (<i>doğru cevap: yapay salep ve süt tozu kullanılamaz</i>)	97,66	125,4	84,43	112,2	17,22	3	0,001
Üretilmiş ve paketlenmiş dondurma -7°C ile -10°C arasında muhafaza edilmelidir(-) (<i>doğru cevap: -20°C ile -25°C arasında</i>)	91,63	113,9	125,1	127,0	11,40	3	0,010
Dondurmanın raf ömrü üretim tarihinden itibaren en fazla 3 yıldır(-) (<i>doğru cevap: 2 yıl</i>)	94,98	118,7	101,4	129,4	10,18	3	0,017
Pastörize süt depolanması gerektiğinde dezenfekte edilmiş tanklarda 10-14°C arasında muhafaza edilmelidir(-) (<i>doğru cevap: 4-6°C</i>)	101,9	121,8	85,68	102,8	9,65	3	0,022
Ekipman ve Tesis Hijyeni							
Dondurma üretim alanı sürekli kuru ve temiz tutulmalıdır	101,2	110,3	111,6	115,1	2,95	3	0,399
Dondurma üretiminde kullanılan ekipmanların iş alanı dışında kullanılması sakıncalıdır	97,23	114,7	108,5	122,0	7,40	3	0,060
Dondurma üretim alanında hijyen kurallarının uygulandığına dair günlük kayıtlar tutulmalıdır	104,1	115,5	94,50	105,0	5,26	3	0,153
Dondurma üretim alanının temiz ve steril tutulmasında sorumlu personel çalıştırılmalıdır	91,83	112,3	128,0	128,0	16,91	3	0,001
Dondurma üretiminde kullanılan ekipmanlar her gün dezenfekte edilmelidir	90,87	120,4	118,3	111,4	17,17	3	0,001
Dondurma üretim binasında bulunan el yıkama ünitesi genel amaçlı kullanılabilir(-) (<i>doğru cevap: genel amaçlı kullanılamaz</i>)	103,8	102,3	111,2	141,2	5,79	3	0,122

Tablo 4.4'ün devamı

Dondurma üretim alanının haşaratlara karşı ilaçlanması yalnızca ihtiyaç halinde yapılmalıdır(-) (<i>doğru cevap: yalnızca ihtiyaç halinde değil periyodik yapılmalıdır</i>)	113,2	113,9	67,09	111,3	16,62	3	0,001
Çapraz Bulaşma ve Gıda Zehirlenmesi							
Gıda zehirlenmesine neden olabilen mikroplar oda sıcaklığında hızla çoğalmaktadır	88,06	108,5	130,2	166,1	29,31	3	0,000
Gıda zehirlenmesine patojenik (zararlı) mikroplar neden olmaktadır	103,7	107,1	114,6	110,2	0,89	3	0,826
Dondurma hammaddelerine çıplak elle dokunmak zararlı bakterilerin bulaşmasına neden olabilir	98,95	125,0	100,0	75,50	19,92	3	0,000
Gıda zehirlenmesi ölümle sonuçlanabilen ciddi hastalıklara neden olabilir	79,98	131,6	116,9	120,9	38,36	3	0,000
Sağlıklı görünen bir personel dondurmaya bulaşabilen zararlı mikroplar taşıyor olabilir	85,95	119,0	133,5	117,4	23,99	3	0,000
Zararlı mikroplar dondurmaya sinek, hamam böceği gibi haşaratlar yoluyla bulaşabilir	94,47	106,1	120,8	159,0	19,68	3	0,000
Gıda zehirlenmesine neden olabilen mikroplar gözle görülebilir(-) (<i>doğru cevap: gözle görülemez</i>)	78,42	129,8	130,1	113,5	43,47	3	0,000

* $p \leq 0,05$ *(-)Ters kodlanmış ve yanlış sorulmuş ifadeler

4.2.4. Personelin Eğitim Düzeyinin Personelin Hijyen ve Gıda Güvenliğine İlişkin Bilgi Düzeyine Etkisine Yönelik Bulgular

Çeşitli yiyecek-içecek işletmelerinde çalışan personelin hijyen ve gıda güvenliğine ilişkin bilgi düzeyinin belirlenmesi amacıyla yapılan önceki araştırmalarda personelin eğitim düzeyinin, personelin hijyen ve gıda güvenliğine ilişkin bilgi düzeyi üzerinde herhangi bir etkisinin olup olmadığının incelenmesi, önemle üzerinde durulan bir konu olmuştur (Durlu-Özkaya vd., 2008; Martins vd., 2012; Jianu ve Chiş, 2012; Sharif vd., 2013; Jeon vd., 2015). Bu nedenle, bulgular bölümünün bu başlığında, geleneksel Maraş dondurması üretim personelinin eğitim düzeyi ile hijyen ve gıda güvenliğine ilişkin bilgi düzeyi arasında istatistiksel olarak herhangi bir farklılığın olup olmadığı incelenmiştir. Bu kapsamda yapılan “Kruskal-Wallis H” testine yönelik sonuçlar Tablo 4.5’de verilmiştir.

İlgili tabloya göre, 30 ifadenin 27’sinde personelin hijyen ve gıda güvenliğine ilişkin bilgi düzeyinin, personelin eğitim düzeyine göre istatistiksel olarak anlamlı bir farklılık gösterdiği tespit edilmiştir ($p \leq 0,05$). Diğer bir ifadeyle, personelin eğitim düzeyinin, personelin hijyen ve gıda güvenliğine ilişkin bilgi düzeyi üzerinde oldukça önemli bir etkisinin olduğu ifade edilebilir.

İlköğretim, lise, ön lisans ve lisans mezunu personelin hijyen ve gıda güvenliğine ilişkin bilgi düzeyleri arasında farklılığa neden olan 27 ifadenin hangileri

olduğu ve bu ifadelerin hijyen ve gıda güvenliği kapsamında hangi boyutlar içerisinde yer aldığına ortaya konulması, önem arz eden bir konuyu oluşturmaktadır.

Kişisel hijyen boyutu içerisinde sorulan 8 ifadenin tamamında, personelin eğitim düzeyine göre istatistiksel olarak anlamlı bir farklılığın olduğu tespit edilmiştir ($p \leq 0,05$). Bu bağlamda, “gıda kaynaklı hastalıkların iyi bir kişisel hijyen uygulaması ile önlenemediği” (ilköğretim: 106,5; lise: 98,51; ön lisans: 126,0; lisans: 78,33), “insan cildinde gıda kaynaklı zehirlenmeye neden olabilen bakterilerin bulunduğu” (ilköğretim: 131,7; lise: 96,99; ön lisans: 120,6; lisans: 57,67), “yıkanan ellerin kurulmasında en ideal yöntemin kâğıt havlu kullanımı olduğu” (ilköğretim: 131,0; lise: 97,37; ön lisans: 119,6; lisans: 62,00), “el veya parmak üzerindeki kesiklerin çok sayıda bakteri taşıdığı” (ilköğretim: 116,3; lise: 100,1; ön lisans: 119,5; lisans: 73,67), “saçlarda gıdaya bulaşabilen çeşitli bakterilerin bulunduğu” (ilköğretim: 129,4; lise: 94,40; ön lisans: 122,6; lisans: 82,83) ve “kolye, bileklik, küpe, yüzük gibi takıların üzerinde çeşitli bakterilerin bulunduğu” (ilköğretim: 133,1; lise: 99,79; ön lisans: 112,4; lisans: 76,67)’na yönelik ifadelerde, lise ve lisans mezunu personel ile ilköğretim ve ön lisans mezunu personel arasında, ilköğretim ve ön lisans mezunu personel lehine istatistiksel olarak anlamlı bir farklılık bulunmuştur. Buna göre, söz konusu ifadelerde, ilköğretim ve ön lisans mezunu personelin, lise ve lisans mezunu personele göre daha yüksek düzeyde bilgiye sahip olduğu söylenebilir. “Ellerin yıkanma süresinin en az 15-30 saniye arasında olması gerektiği” (ilköğretim: 90,25; lise: 105,9; ön lisans: 120,9; lisans: 73,00) ifadesinde, ilköğretim ve lisans mezunu personel ile lise ve ön lisans mezunu personel arasında, lise ve ön lisans mezunu personel lehine istatistiksel olarak anlamlı bir farklılık bulunmuştur. Buna göre, ellerin yıkanmasındaki en az sürenin, lise ve ön lisans mezunu personel tarafından daha yüksek düzeyde bilindiği söylenebilir. Öte yandan “uzun tırnakların bakterilerin bulaşmasında son derece etkili olduğu” (ilköğretim: 115,3; lise: 106,8; ön lisans: 111,3; lisans: 52,00) ifadesinde ise lisans mezunu personel ile ilköğretim, lise ve ön lisans mezunu personel arasında, ilköğretim, lise ve ön lisans mezunu personel lehine istatistiksel olarak anlamlı bir farklılık bulunmuştur. Buna göre, uzun tırnakların bakterilerin bulaşmasında son derece etkili olduğu hususunda, lisans mezunu personelin en düşük düzeyde bilgiye sahip olduğu ifade edilebilir.

Dondurma üretim ve depolama hijyeni boyutu içerisinde sorulan 8 ifadenin 6’sında, personelin eğitim düzeyine göre istatistiksel olarak anlamlı bir farklılığın

olduğu tespit edilmiştir ($p \leq 0,05$). Bu bağlamda, “dondurma üretiminde doğal salep yerine yapay salep, keçi sütü yerine süt tozunun kullanılmayacağı” (ilköğretim: 83,50; lise: 104,2; ön lisans: 120,3; lisans: 119,5), “pastörize edilen sütün oda sıcaklığında birkaç saat bekletilmesinin sakıncalı olduğu” (ilköğretim: 68,77; lise: 106,9; ön lisans: 121,5; lisans: 123,3) ve “pastörize sütün uygun depolanma sıcaklık derecesi” (ilköğretim: 79,77; lise: 107,8; ön lisans: 115,0; lisans: 123,3)’ne yönelik ifadelerde, ilköğretim mezunu personel ile lise, ön lisans ve lisans mezunu personel arasında, lise, ön lisans ve lisans mezunu personel lehine istatistiksel olarak anlamlı bir farklılık bulunmuştur. Buna göre, söz konusu ifadelerde, ilköğretim mezunu personelin en düşük düzeyde bilgiye sahip olduğu söylenebilir. “Sütün çabuk bozulabilen yapıya sahip bir besin olduğu” (ilköğretim: 104,7; lise: 111,8; ön lisans: 106,0; lisans: 60,83) ifadesinde, lisans mezunu personel ile ilköğretim, lise ve ön lisans mezunu personel arasında, ilköğretim, lise ve ön lisans mezunu personel lehine istatistiksel olarak anlamlı bir farklılık bulunmuştur. Buna göre, sütün çabuk bozulabilen yapıya sahip bir besin olduğu hususunda, lisans mezunu personelin en düşük düzeyde bilgiye sahip olduğu söylenebilir. Bunun aksine, “üretilmiş ve paketlenmiş dondurmanın uygun depolanma sıcaklık dereceleri” (ilköğretim: 113,4; lise: 102,6; ön lisans: 101,1; lisans: 182,0) ifadesinde, ilköğretim, lise ve ön lisans mezunu personel ile lisans mezunu personel arasında, lisans mezunu personel lehine istatistiksel olarak anlamlı bir farklılık bulunmuştur. Buna göre, üretilmiş ve paketlenmiş dondurmanın uygun depolanma sıcaklık derecelerine yönelik lisans mezunu personelin en yüksek düzeyde bilgiye sahip olduğu söylenebilir. Öte yandan “dondurmanın raf ömrünün ne kadar süre olduğu” (ilköğretim: 116,2; lise: 93,29; ön lisans: 127,9; lisans: 100,0)’na yönelik ifade ise ilköğretim ve ön lisans mezunu personel ile lise ve lisans mezunu personel arasında, ilköğretim ve ön lisans mezunu personel lehine istatistiksel olarak anlamlı bir farklılık bulunmuştur. Buna göre, dondurmanın raf ömrüne yönelik ilköğretim ve ön lisans mezunu personelin, lise ve lisans mezunu personele nazaran daha yüksek düzeyde bilgiye sahip olduğu söylenebilir.

Ekipman ve tesis hijyeni boyutu içerisinde sorulan 7 ifadenin 6’sında, personelin eğitim düzeyine göre istatistiksel olarak anlamlı bir farklılığın olduğu tespit edilmiştir ($p \leq 0,05$). Bu bağlamda, “dondurma üretim alanının temiz ve steril tutulmasında sorumlu personel çalıştırılması gerektiği” (ilköğretim: 89,50; lise: 101,6; ön lisans: 119,0; lisans: 142,0) ifadesinde, ilköğretim, lise ve ön lisans

mezunu personel ile lisans mezunu personel arasında, lisans mezunu personel lehine istatistiksel olarak anlamlı bir farklılık bulunmuştur. Buna göre, söz konusu ifadede, lisans mezunu personelin en yüksek düzeyde bilgiye sahip olduğu söylenebilir. “Dondurma üretim alanının haşaratlara karşı ilaçlanmasının yalnızca ihtiyaç halinde değil düzenli aralıklarla yapılması gerektiği” (ilköğretim: 108,3; lise: 100,7; ön lisans: 121,9; lisans: 74,50) ifadesinde, lisans mezunu personel ile ilköğretim, lise ve ön lisans mezunu personel arasında, ilköğretim, lise ve ön lisans mezunu personel lehine istatistiksel olarak anlamlı bir farklılık bulunmuştur. Buna göre, dondurma üretim alanının haşaratlara karşı ilaçlanma sıklığının, lisans mezunu personel tarafından en düşük düzeyde bilindiği söylenebilir. “Dondurma üretiminde kullanılan ekipmanların her gün dezenfekte edilmesi gerektiği” (ilköğretim: 116,8; lise: 92,93; ön lisans: 122,8; lisans: 139,0) ifadesinde ise lise mezunu personel ile ilköğretim, ön lisans ve lisans mezunu personel arasında ilköğretim, ön lisans ve lisans mezunu personel lehine istatistiksel olarak anlamlı bir farklılık bulunmuştur. Buna göre, dondurma üretiminde kullanılan ekipmanların dezenfekte edilme sıklığının, lise mezunu personel tarafından en düşük düzeyde bilindiği söylenebilir. Öte yandan, “dondurma üretim binasında bulunan el yıkama ünitesinin genel amaçlı kullanılmayacağı” (ilköğretim: 138,5; lise: 97,98; ön lisans: 111,2; lisans: 91,00) ifadesinde, lise ve lisans mezunu personel ile ilköğretim ve ön lisans mezunu personel arasında, ilköğretim ve ön lisans mezunu personel lehine istatistiksel olarak anlamlı bir farklılık bulunmuştur. Buna göre, dondurma üretim binasında bulunan el yıkama ünitesinin genel amaçlı kullanılmayacağı hususunda, ilköğretim ve ön lisans mezunu personelin, lise ve lisans mezunu personele nazaran daha yüksek düzeyde bilgiye sahip olduğu söylenebilir. “Dondurma üretim alanının sürekli kuru ve temiz tutulması gerektiği” (ilköğretim: 121,5; lise: 100,1; ön lisans: 109,5; lisans: 129,0) ifadesinde, lise ve ön lisans mezunu personel ile ilköğretim ve lisans mezunu personel arasında, ilköğretim ve lisans mezunu personel lehine istatistiksel olarak anlamlı bir farklılık bulunmuştur. Buna göre, dondurma üretim alanının sürekli kuru ve temiz tutulması gerektiği hususunda, ilköğretim ve lisans mezunu personelin, lise ve ön lisans mezunu personele nazaran daha yüksek düzeyde bilgiye sahip olduğu söylenebilir. “Dondurma üretiminde kullanılan ekipmanların iş alanı dışında kullanılmasının sakıncalı olduğu” (ilköğretim: 96,71; lise: 98,21; ön lisans: 122,8; lisans: 135,5) ifadesinde ise ilköğretim ve lise mezunu personel ile ön lisans ve lisans mezunu personel arasında, ön lisans ve lisans mezunu personel lehine istatistiksel

olarak anlamlı bir farklılık bulunmuştur. Buna göre, dondurma üretiminde kullanılan ekipmanların iş alanı dışında kullanılmasının sakıncalı olduğu hususunda, ön lisans ve lisans mezunu personelin, eğitim düzeyi daha düşük personele nazaran daha yüksek düzeyde bilgiye sahip olduğu söylenebilir.

Çapraz bulaşma ve gıda zehirlenmesi boyutu içerisinde sorulan 7 ifadenin tamamında, personelin eğitim düzeyine göre istatistiksel olarak anlamlı bir farklılığın olduğu tespit edilmiştir ($p \leq 0,05$). Bu bağlamda, “gıda zehirlenmesine patojenik (zararlı) mikropların neden olduğu” (ilköğretim: 130,9; lise: 93,30; ön lisans: 112,4; lisans: 164,0), “gıda zehirlenmesine neden olabilen mikropların oda sıcaklığında hızla çoğaldığı” (ilköğretim: 116,2; lise: 90,29; ön lisans: 122,5; lisans: 176,0), “gıda zehirlenmesinin ölümle sonuçlanabilen ciddi hastalıklara neden olabildiği” (ilköğretim: 123,8; lise: 93,66; ön lisans: 115,9; lisans: 157,5), “zararlı mikropların dondurmaya sinek, hamam böceği gibi haşaratlar yoluyla bulaşabildiği” (ilköğretim: 111,6; lise: 95,11; ön lisans: 118,4; lisans: 159,0) ve “gıda zehirlenmesine neden olabilen mikropların gözle görülemeyeceği” (ilköğretim: 96,04; lise: 99,18; ön lisans: 118,0; lisans: 160,0)’ne yönelik ifadelerde, ilköğretim, lise ve ön lisans mezunu personel ile lisans mezunu personel arasında, lisans mezunu personel lehine istatistiksel olarak anlamlı bir farklılık bulunmuştur. Buna göre, söz konusu ifadelerde, en yüksek düzeyde bilgiye lisans mezunu personelin sahip olduğu ifade edilebilir. Öte yandan, “sağlıklı görünen bir personelin dondurmaya bulaşabilen zararlı mikroplar taşıyor olabileceği” (ilköğretim: 128,0; lise: 107,8; ön lisans: 93,08; lisans: 130,3) ifadesinde, lise ve ön lisans mezunu personel ile ilköğretim ve lisans mezunu personel arasında, ilköğretim ve lisans mezunu personel lehine istatistiksel olarak anlamlı bir farklılık bulunmuştur. Buna göre, sağlıklı görünen bir personelin dondurmaya bulaşabilen zararlı mikroplar taşıyor olabileceği hususunda, ilköğretim ve lisans mezunu personelin, lise ve ön lisans mezunu personele nazaran daha yüksek düzeyde bilgiye sahip olduğu söylenebilir. “Dondurma hammaddelerine çıplak elle dokunmanın zararlı bakterilerin bulaşmasına neden olabildiği” (ilköğretim: 104,7; lise: 88,91; ön lisans: 135,2; lisans: 138,5) ifadesinde ise ilköğretim ve lise mezunu personel ile ön lisans ve lisans mezunu personel arasında, ön lisans ve lisans mezunu personel lehine istatistiksel olarak anlamlı bir farklılık bulunmuştur. Buna göre, dondurma hammaddelerine çıplak elle dokunmanın zararlı bakterilerin bulaşmasına neden olabildiği konusunda, ön lisans ve lisans mezunu personelin, eğitim düzeyi

daha düşük personele nazaran daha yüksek düzeyde bilgiye sahip olduğu söylenebilir.

Dondurma üretim personelinin hijyen ve gıda güvenliğine ilişkin bilgi düzeyinin tespit edilmesi amacıyla sorulan 30 ifadeden geriye kalan 3 ifadede ise personelin bilgi düzeyinin, personelin eğitim düzeyine göre istatistiksel olarak anlamlı bir farklılık göstermediği tespit edilmiştir ($p \geq 0,05$). Diğer bir ifadeyle, ilköğretim, lise, ön lisans ve lisans mezunu personelin söz konusu 3 ifadeye yönelik bilgi düzeylerinin birbirine yakın olduğu söylenebilir.

Tablo 4.5. Personelin Eğitim Düzeyinin Personelin Hijyen ve Gıda Güvenliğine İlişkin Bilgi Düzeyine Etkisine Yönelik Bulgular

İfadeler	Grup Sıra Ortalaması				Ki Kare	df	p
	İlköğretim	Lise	Ön Lisans	Lisans			
Kişisel Hijyen							
Gıda kaynaklı hastalıklar iyi bir kişisel hijyen uygulaması ile önlenebilir	106,5	98,51	126,0	78,33	14,26	3	0,003
İnsan cildinde gıda kaynaklı zehirlenmeye neden olabilen bakteriler bulunmaktadır	131,7	96,99	120,6	57,67	19,33	3	0,000
Ellerin yıkanma süresi en az 15-30 saniye arasında olmalıdır	90,25	105,9	120,9	73,00	12,09	3	0,007
Yıkayan ellerin kurulanmasında en ideal yöntem kâğıt havlu kullanımıdır	131,0	97,37	119,6	62,00	27,46	3	0,000
Uzun tırnaklar bakterilerin bulaşmasında son derece etkilidir	115,3	106,8	111,3	52,00	20,90	3	0,000
El veya parmak üzerindeki kesikler çok sayıda bakteri taşımaktadır	116,3	100,1	119,5	73,67	10,89	3	0,012
Saçlarda gıdaya bulaşabilen çeşitli bakteriler bulunmaktadır	129,4	94,40	122,6	82,83	18,99	3	0,000
Kolye, bileklik, küpe, yüzük gibi takılar üzerinde çeşitli bakteriler bulunmaktadır	133,1	99,79	112,4	76,67	13,30	3	0,000
Dondurma Üretim ve Depolama Hijyeni							
Süt çabuk bozulabilen yapıya sahip bir besindir	104,7	111,8	106,0	60,83	11,17	3	0,011
Dondurma üretiminde kullanılan süt pastörize edilmelidir	124,4	100,8	111,3	98,17	4,74	3	0,192
Pastörize edilen sütün oda sıcaklığında birkaç saat bekletilmesi sakıncalı olabilir	68,77	106,9	121,5	123,3	16,72	3	0,001
Sağlıksız koşullarda üretilen dondurma 'difteri, ishal, tifo, dizanteri' gibi hastalıklara yol açabilir	119,6	97,66	117,9	106,0	6,73	3	0,081
Dondurma üretiminde doğal salep yerine yapay salep, keçi sütü yerine süt tozu kullanılabilir(-) (doğru cevap: yapay salep ve süt tozu kullanılamaz)	83,50	104,2	120,3	119,5	9,98	3	0,019
Üretilmiş ve paketlenmiş dondurma -7°C ile -10°C arasında muhafaza edilmelidir(-) (doğru cevap: -20°C ile -25°C arasında)	113,4	102,6	101,1	182,0	15,64	3	0,001
Dondurmanın raf ömrü üretim tarihinden itibaren en fazla 3 yıldır(-) (doğru cevap: 2 yıl)	116,2	93,29	127,9	100,0	16,43	3	0,001
Pastörize süt depolanması gerektiğinde dezenfekte edilmiş tanklarda 10-14°C arasında muhafaza edilmelidir(-) (doğru cevap: 4-6°C)	79,77	107,8	115,0	123,3	7,93	3	0,047

Tablo 4.5'in devamı

Ekipman ve Tesis Hijyeni							
Dondurma üretim alanı sürekli kuru ve temiz tutulmalıdır	121,5	100,1	109,5	129,0	8,48	3	0,037
Dondurma üretiminde kullanılan ekipmanların iş alanı dışında kullanılması sakıncalıdır	96,71	98,21	122,8	135,5	15,45	3	0,001
Dondurma üretim alanında hijyen kurallarının uygulandığına dair günlük kayıtlar tutulmalıdır	106,7	100,4	114,9	133,0	7,08	3	0,069
Dondurma üretim alanının temiz ve steril tutulmasında sorumlu personel çalıştırılmalıdır	89,50	101,6	119,0	142,0	12,65	3	0,005
Dondurma üretiminde kullanılan ekipmanlar her gün dezenfekte edilmelidir	116,8	92,93	122,8	139,0	20,70	3	0,000
Dondurma üretim binasında bulunan el yıkama ünitesi genel amaçlı kullanılabilir(-) (<i>doğru cevap: genel amaçlı kullanılamaz</i>)	138,5	97,98	111,2	91,00	11,29	3	0,010
Dondurma üretim alanının haşaratlara karşı ilaçlanması yalnızca ihtiyaç halinde yapılmalıdır(-) (<i>doğru cevap: yalnızca ihtiyaç halinde değil periyodik yapılmalıdır</i>)	108,3	100,7	121,9	74,50	8,82	3	0,032
Çapraz Bulaşma ve Gıda Zehirlenmesi							
Gıda zehirlenmesine neden olabilen mikroplar oda sıcaklığında hızla çoğalmaktadır	116,2	90,29	122,5	176,0	26,63	3	0,000
Gıda zehirlenmesine patojenik (zararlı) mikroplar neden olmaktadır	130,9	93,30	112,4	164,0	21,56	3	0,000
Dondurma hammaddelerine çıplak elle dokunmak zararlı bakterilerin bulaşmasına neden olabilir	104,7	88,91	135,2	138,5	40,51	3	0,000
Gıda zehirlenmesi ölümlü sonuçlanabilen ciddi hastalıklara neden olabilir	123,8	93,66	115,9	157,5	17,99	3	0,000
Sağlıklı görünen bir personel dondurmaya bulaşabilen zararlı mikroplar taşıyor olabilir	128,0	107,8	93,08	130,3	9,65	3	0,022
Zararlı mikroplar dondurmaya sinek, hamam böceği gibi haşaratlar yoluyla bulaşabilir	111,6	95,11	118,4	159,0	16,01	3	0,001
Gıda zehirlenmesine neden olabilen mikroplar gözle görülebilir(-) (<i>doğru cevap: gözle görülemez</i>)	96,04	99,18	118,0	160,0	14,37	3	0,002

*p≤0,05 *(-)Ters kodlanmış ve yanlış sorulmuş ifadeler

4.2.5. Personelin İş Tecrübesinin Personelin Hijyen ve Gıda Güvenliğine İlişkin Bilgi Düzeyine Etkisine Yönelik Bulgular

Çeşitli yiyecek-içecek işletmelerinde çalışan personelin hijyen ve gıda güvenliğine ilişkin bilgi düzeyinin belirlenmesi amacıyla yapılan önceki araştırmalarda personelin iş tecrübesinin, personelin hijyen ve gıda güvenliğine ilişkin bilgi düzeyi üzerinde herhangi bir etkisinin olup olmadığının incelenmesi, önemle üzerinde durulan bir konu olmuştur (Çakıroğlu ve Uçar, 2008; Martins vd., 2012). Bu nedenle, bulgular bölümünün bu başlığında, geleneksel Maraş dondurması üretim personelinin iş tecrübesi ile hijyen ve gıda güvenliğine ilişkin bilgi düzeyi arasında istatistiksel olarak herhangi bir farklılığın olup olmadığı incelenmiştir. Bu kapsamda yapılan “Kruskal-Wallis H” testine yönelik sonuçlar Tablo 4.6’da verilmiştir.

İlgili tabloya göre, 30 ifadenin 21’inde personelin hijyen ve gıda güvenliğine ilişkin bilgi düzeyinin, personelin iş tecrübesine göre istatistiksel olarak

anlamli bir farklılık gösterdiği tespit edilmiştir ($p \leq 0,05$). Diğer bir ifadeyle, personelin iş tecrübesinin, personelin hijyen ve gıda güvenliğine ilişkin bilgi düzeyi üzerinde önemli bir etkisinin olduğu söylenebilir.

1 yıldan az, 1-5 yıl, 6-10 yıl ve 11-15 yıl aralıklarında iş tecrübesine sahip personelin hijyen ve gıda güvenliğine ilişkin bilgi düzeyleri arasında farklılığa neden olan 21 ifadenin hangileri olduğu ve bu ifadelerin hijyen ve gıda güvenliği kapsamında hangi boyutlar içerisinde yer aldığına ortaya konulması, önem arz eden bir konuyu oluşturmaktadır.

Kişisel hijyen boyutu içerisinde sorulan 8 ifadenin 5'inde, personelin iş tecrübesine göre istatistiksel olarak anlamlı bir farklılığın olduğu tespit edilmiştir ($p \leq 0,05$). Bu bağlamda, “insan cildinde gıda kaynaklı zehirlenmeye neden olabilen bakterilerin bulunduğu” (1 yıldan az: *118,3*; 1-5 yıl: *102,8*; 6-10 yıl: *99,83*; 11-15 yıl: *163,5*) ve “el veya parmak üzerindeki kesiklerin çok sayıda bakteri taşıdığı” (1 yıldan az: *87,87*; 1-5 yıl: *112,5*; 6-10 yıl: *106,4*; 11-15 yıl: *142,0*)'na yönelik ifadelerde, 1 yıldan az, 1-5 yıl ve 6-10 yıl aralıklarında iş tecrübesine sahip personel ile 11-15 yıl aralığında iş tecrübesine sahip personel arasında, 11-15 yıl aralığında iş tecrübesine sahip personel lehine istatistiksel olarak anlamlı bir farklılık bulunmuştur. Buna göre, söz konusu ifadelerde, çalıştığı işletmede 11-15 yıl görev yapan personelin daha düşük yıl aralıklarında iş tecrübesine sahip personele göre daha yüksek düzeyde bilgiye sahip olduğu söylenebilir. Öte yandan, “gıda kaynaklı hastalıkların iyi bir kişisel hijyen uygulaması ile önlenildiği” (1 yıldan az: *121,3*; 1-5 yıl: *111,1*; 6-10 yıl: *79,73*; 11-15 yıl: *147,0*) ve “ellerin yıkanma süresinin en az 15-30 saniye arasında olması gerektiği” (1 yıldan az: *108,2*; 1-5 yıl: *118,6*; 6-10 yıl: *74,41*; 11-15 yıl: *142,0*) ifadelerinde, 6-10 yıl aralığında iş tecrübesine sahip personel ile 1 yıldan az, 1-5 yıl ve 11-15 yıl aralıklarında iş tecrübesine sahip personel arasında, 1 yıldan az, 1-5 yıl ve 11-15 yıl aralıklarında iş tecrübesine sahip personel lehine istatistiksel olarak anlamlı bir farklılık bulunmuştur. Buna göre, gıda kaynaklı hastalıkların iyi bir kişisel hijyen uygulaması ile önlenildiği ve ellerin yıkanma süresinin en az 15-30 saniye arasında olması gerektiği hususlarında, iş tecrübesi 6-10 yıl aralığında olan personelin en düşük düzeyde bilgiye sahip olduğu söylenebilir. “Yıkanan ellerin kurulanmasında en ideal yöntemin kâğıt havlu kullanımı olduğu” (1 yıldan az: *131,0*; 1-5 yıl: *102,7*; 6-10 yıl: *92,98*; 11-15 yıl: *131,0*) ifadesinde ise 1-5 yıl ve 6-10 yıl aralıklarında iş tecrübesine sahip personel ile 1 yıldan az ve 11-15 yıl aralığında iş tecrübesine sahip personel arasında, 1 yıldan az ve 11-15 yıl aralığında iş tecrübesine

sahip personel lehine istatistiksel olarak anlamlı bir farklılık bulunmuştur. Buna göre, yıkanan ellerin kurulanmasındaki en ideal yöntemin kağıt havlu kullanımı olduğu konusunda, iş tecrübesi 1 yıldan az ve 11-15 yıl aralığında olan personelin diğer tecrübe süresine sahip personele göre daha yüksek düzeyde bilgiye sahip olduğu söylenebilir.

Dondurma üretim ve depolama hijyeni boyutu içerisinde sorulan 8 ifadenin 6'sında, personelin iş tecrübesine göre istatistiksel olarak anlamlı bir farklılığın olduğu tespit edilmiştir ($p \leq 0,05$). Bu bağlamda, “dondurma üretiminde kullanılan sütün pastörize edilmesi gerektiği” (1 yıldan az: *84,03*; 1-5 yıl: *110,5*; 6-10 yıl: *112,8*; 11-15 yıl: *155,5*), “pastörize edilen sütün oda sıcaklığında birkaç saat bekletilmesinin sakıncalı olduğu” (1 yıldan az: *102,0*; 1-5 yıl: *120,7*; 6-10 yıl: *70,73*; 11-15 yıl: *175,0*), “sağlıksız koşullarda üretilen dondurmanın çeşitli hastalıklara yol açabildiği” (1 yıldan az: *94,58*; 1-5 yıl: *106,9*; 6-10 yıl: *111,3*; 11-15 yıl: *162,0*), “dondurma üretiminde doğal salep yerine yapay salep, keçi sütü yerine süt tozunun kullanılmayacağı” (1 yıldan az: *124,7*; 1-5 yıl: *103,9*; 6-10 yıl: *93,42*; 11-15 yıl: *149,5*) ve “üretilmiş ve paketlenmiş dondurmanın uygun depolanma sıcaklık derecesi” (1 yıldan az: *111,1*; 1-5 yıl: *90,58*; 6-10 yıl: *132,6*; 11-15 yıl: *182,0*)'ne yönelik ifadelerde, 1 yıldan az, 1-5 yıl ve 6-10 yıl aralıklarında iş tecrübesine sahip personel ile 11-15 yıl aralığında iş tecrübesine sahip personel arasında, 11-15 yıl aralığında iş tecrübesine sahip personel lehine istatistiksel olarak anlamlı bir farklılık bulunmuştur. Buna göre, çalıştığı işletmede 11-15 yıl aralığında görev yapan personelin söz konusu ifadelerle yönelik en yüksek düzeyde bilgiye sahip olduğu söylenebilir. Bunun aksine, “pastörize sütün uygun depolanma sıcaklık derecesi” (1 yıldan az: *109,0*; 1-5 yıl: *108,8*; 6-10 yıl: *110,1*; 11-15 yıl: *31,00*)'ne yönelik ifade ise 11-15 yıl iş tecrübesine sahip personel ile 1 yıldan az, 1-5 yıl ve 6-10 yıl aralıklarında iş tecrübesine sahip personel arasında, 1 yıldan az, 1-5 yıl ve 6-10 yıl aralıklarında iş tecrübesine sahip personel lehine istatistiksel olarak anlamlı bir farklılık bulunmuştur. Buna göre, pastörize sütün uygun depolanma sıcaklık derecesini, 11-15 yıl aralığında iş tecrübesine sahip personel en düşük düzeyde bilmektedir.

Ekipman ve tesis hijyeni boyutu içerisinde sorulan 7 ifadenin 3'ünde, personelin iş tecrübesine göre istatistiksel olarak anlamlı bir farklılığın olduğu tespit edilmiştir ($p \leq 0,05$). Bu kapsamda, “dondurma üretim alanının sürekli kuru ve temiz tutulması gerektiği” (1 yıldan az: *80,49*; 1-5 yıl: *116,3*; 6-10 yıl: *105,6*; 11-15 yıl:

129,0) ve “dondurma üretiminde kullanılan ekipmanların her gün dezenfekte edilmesi gerektiği” (1 yıldan az: 81,30; 1-5 yıl: 110,3; 6-10 yıl: 117,8; 11-15 yıl: 139,0) ifadelerinde, iş tecrübesi 1 yıldan az olan personel ile 1-5 yıl, 6-10 yıl ve 11-15 yıl aralıklarında iş tecrübesine sahip personel arasında, 1-5 yıl, 6-10 yıl ve 11-15 yıl aralıklarında iş tecrübesine sahip personel lehine istatistiksel olarak anlamlı bir farklılık bulunmuştur. Buna göre, çalıştığı işletmede 1 yıldan az bir süredir görev yapan personelin söz konusu ifadelere yönelik en düşük düzeyde bilgiye sahip olduğu söylenebilir. Öte yandan, “dondurma üretim alanının temiz ve steril tutulmasında sorumlu personelin çalıştırılması gerektiği” (1 yıldan az: 85,84; 1-5 yıl: 118,2; 6-10 yıl: 94,86; 11-15 yıl: 142,0) ifadesinde ise 1 yıldan az, 1-5 yıl ve 6-10 yıl aralıklarında iş tecrübesine sahip personel ile 11-15 yıl aralığında iş tecrübesine sahip personel arasında, 11-15 yıl aralığında iş tecrübesine sahip personel lehine istatistiksel olarak anlamlı bir farklılık bulunmuştur. Buna göre, dondurma üretim alanının temiz ve steril tutulmasında sorumlu personelin çalıştırılması gerektiği hususunda, iş tecrübesi 11-15 yıl aralığında olan personelin diğer tecrübe sürelerine sahip personele göre daha düzeyde bilgiye sahip olduğu söylenebilir.

Çapraz bulaşma ve gıda zehirlenmesi boyutu içerisinde sorulan 7 ifadenin tamamında, personelin iş tecrübesine göre istatistiksel olarak anlamlı bir farklılığın olduğu tespit edilmiştir ($p \leq 0,05$). Bu bağlamda, “gıda zehirlenmesine neden olabilen mikropların oda sıcaklığında hızla çoğaldığı” (1 yıldan az: 82,76; 1-5 yıl: 110,5; 6-10 yıl: 120,5; 11-15 yıl: 102,0), “dondurma hammaddelerine çıplak elle dokunmanın zararlı bakterilerin bulaşmasına neden olabildiği” (1 yıldan az: 72,81; 1-5 yıl: 112,9; 6-10 yıl: 119,2; 11-15 yıl: 138,5), “gıda zehirlenmesinin ölümlle sonuçlanabilen ciddi hastalıklara neden olabildiği” (1 yıldan az: 57,29; 1-5 yıl: 114,9; 6-10 yıl: 125,7; 11-15 yıl: 157,5) ve “gıda zehirlenmesine neden olabilen mikropların gözle görülebildiği” (1 yıldan az: 66,99; 1-5 yıl: 113,9; 6-10 yıl: 119,3; 11-15 yıl: 160,0) ifadelerinde, iş tecrübesi 1 yıldan az olan personel ile 1-5 yıl, 6-10 yıl ve 11-15 yıl aralıklarında iş tecrübesine sahip personel arasında, 1-5 yıl, 6-10 yıl ve 11-15 yıl aralıklarında iş tecrübesine sahip personel lehine istatistiksel olarak anlamlı bir farklılık bulunmuştur. Buna göre, çalıştığı işletmede 1 yıldan az bir süredir görev yapan personelin söz konusu ifadelere yönelik en düşük düzeyde bilgiye sahip olduğu söylenebilir. Öte yandan, “sağlıklı görünen bir personelin dondurmaya bulaşabilen zararlı mikroplar taşıyor olabildiği” (1 yıldan az: 67,81; 1-5 yıl: 106,8; 6-10 yıl: 146,7; 11-15 yıl: 66,00) ifadesinde, 1 yıldan az, 1-5 yıl ve 11-15 yıl

aralıklarında iş tecrübesine sahip personel ile 6-10 yıl aralığında iş tecrübesine sahip personel arasında, 6-10 yıl aralığında iş tecrübesine sahip personel lehine istatistiksel olarak anlamlı bir farklılık bulunmuştur. Buna göre, sağlıklı görünen bir personelin dondurmaya bulaşabilen zararlı mikroplar taşıyor olabildiği hususunda, çalıştığı işletmede 6-10 yıl aralığında bir süredir görev yapan personelin en yüksek düzeyde bilgiye sahip olduğu söylenebilir. “Zararlı mikropların dondurmaya sinek, hamam böceği gibi haşaratlar yoluyla bulaşabildiği” (1 yıldan az: 80,90; 1-5 yıl: 109,3; 6-10 yıl: 118,0; 11-15 yıl: 159,0) ifadesinde, 1 yıldan az, 1-5 yıl ve 6-10 yıl aralıklarında iş tecrübesine sahip personel ile 11-15 yıl aralığında iş tecrübesine sahip personel arasında, 11-15 yıl aralığında iş tecrübesine sahip personel lehine istatistiksel olarak anlamlı bir farklılık bulunmuştur. Buna göre, zararlı mikropların dondurmaya sinek, hamam böceği gibi haşaratlar yoluyla bulaşabildiği hususunda, çalıştığı işletmede 11-15 yıl aralığında bir süredir görev yapan personelin en yüksek düzeyde bilgiye sahip olduğu söylenebilir. “Gıda zehirlenmesine patojenik (zararlı) mikropların neden olduğu” (1 yıldan az: 82,07; 1-5 yıl: 118,6; 6-10 yıl: 105,9; 11-15 yıl: 71,50) ifadesinde ise 1 yıldan az ve 11-15 yıl aralığında iş tecrübesine sahip personel ile 1-5 yıl ve 6-10 yıl aralıklarında iş tecrübesine sahip personel arasında, 1-5 yıl ve 6-10 yıl aralıklarında iş tecrübesine sahip personel lehine istatistiksel olarak anlamlı bir farklılık bulunmuştur. Buna göre, gıda zehirlenmesine zararlı mikropların neden olduğu hususunda, çalıştığı işletmede 1-5 yıl ve 6-10 yıl aralıklarında görev yapan personelin diğer tecrübe sürelerine sahip personele göre daha yüksek düzeyde bilgiye sahip olduğu söylenebilir.

Dondurma üretim personelinin hijyen ve gıda güvenliğine ilişkin bilgi düzeyinin tespit edilmesi amacıyla sorulan 30 ifadeden geriye kalan 9 ifadede ise personelin bilgi düzeyinin, personelin iş tecrübesine göre istatistiksel olarak anlamlı bir farklılık göstermediği tespit edilmiştir ($p \geq 0,05$). Diğer bir ifadeyle, 1 yıldan az, 1-5 yıl, 6-10 yıl ve 11-15 yıl aralıklarında iş tecrübesine sahip personelin söz konusu 9 ifadeye yönelik bilgi düzeylerinin birbirine yakın olduğu söylenebilir.

Tablo 4.6. Personelin İş Tecrübesinin Personelin Hijyen ve Gıda Güvenliğine İlişkin Bilgi Düzeyine Etkisine Yönelik Bulgular

İfadeler	Grup Sıra Ortalaması				Ki Kare	df	p
	1 yıldan az	1-5 yıl	6-10 yıl	11-15 yıl			
Kişisel Hijyen							
Gıda kaynaklı hastalıklar iyi bir kişisel hijyen uygulaması ile önlenir	121,3	111,1	79,73	147,0	20,88	3	0,000
İnsan cildinde gıda kaynaklı zehirlenmeye neden olabilen bakteriler bulunmaktadır	118,3	102,8	99,83	163,5	9,06	3	0,028
Ellerin yıkanma süresi en az 15-30 saniye arasında olmalıdır	108,2	118,6	74,41	142,0	29,43	3	0,000
Yıkama ellerin kurulanmasında en ideal yöntem kâğıt havlu kullanımıdır	131,0	102,7	92,98	131,0	19,93	3	0,000
Uzun tırnaklar bakterilerin bulaşmasında son derece etkilidir	110,6	105,4	105,6	123,0	1,70	3	0,635
El veya parmak üzerindeki kesikler çok sayıda bakteri taşımaktadır	87,87	112,5	106,4	142,0	10,43	3	0,015
Saçlarda gıdaya bulaşabilen çeşitli bakteriler bulunmaktadır	120,3	102,2	101,6	146,5	7,55	3	0,056
Kolye, bileklik, küpe, yüzük gibi takılar üzerinde çeşitli bakteriler bulunmaktadır	102,3	109,4	100,7	144,0	4,46	3	0,216
Dondurma Üretim ve Depolama Hijyeni							
Süt çabuk bozulabilen yapıya sahip bir besindir	115,9	103,7	103,9	130,5	4,27	3	0,234
Dondurma üretiminde kullanılan süt pastörize edilmelidir	84,03	110,5	112,8	155,5	12,9	3	0,005
Pastörize edilen sütün oda sıcaklığında birkaç saat bekletilmesi sakıncalı olabilir	102,0	120,7	70,73	175,0	33,83	3	0,000
Sağlıksız koşullarda üretilen dondurma ‘difteri, ishal, tifo, dizanteri’ gibi hastalıklara yol açabilir	94,58	106,9	111,3	162,0	7,88	3	0,048
Dondurma üretiminde doğal salep yerine yapay salep, keçi sütü yerine süt tozu kullanılabilir(-) (doğru cevap: yapay salep ve süt tozu kullanılamaz)	124,7	103,9	93,42	149,5	11,84	3	0,008
Üretilmiş ve paketlenmiş dondurma -7°C ile -10°C arasında muhafaza edilmelidir(-) (doğru cevap: -20°C ile -25°C arasında)	111,1	90,58	132,6	182,0	27,30	3	0,000
Dondurmanın raf ömrü üretim tarihinden itibaren en fazla 3 yıldır(-) (doğru cevap: 2 yıl)	106,4	101,5	113,8	159,0	6,93	3	0,074
Pastörize süt depolanması gerektiğinde dezenfekte edilmiş tanklarda 10-14°C arasında muhafaza edilmelidir(-) (doğru cevap: 4-6°C)	109,0	108,8	110,1	31,00	10,33	3	0,016
Ekipman ve Tesis Hijyeni							
Dondurma üretim alanı sürekli kuru ve temiz tutulmalıdır	80,49	116,3	105,6	129,0	23,02	3	0,000
Dondurma üretiminde kullanılan ekipmanların iş alanı dışında kullanılması sakıncalıdır	97,09	111,7	100,9	135,5	5,95	3	0,114
Dondurma üretim alanında hijyen kurallarının uygulandığına dair günlük kayıtlar tutulmalıdır	97,00	109,2	107,2	133,0	4,32	3	0,237
Dondurma üretim alanının temiz ve steril tutulmasında sorumlu personel çalıştırılmalıdır	85,84	118,2	94,86	142,0	19,13	3	0,000
Dondurma üretiminde kullanılan ekipmanlar her gün dezenfekte edilmelidir	81,30	110,3	117,8	139,0	17,17	3	0,001
Dondurma üretim binasında bulunan el yıkama ünitesi genel amaçlı kullanılabilir(-) (doğru cevap: genel amaçlı kullanılamaz)	98,70	106,6	112,4	128,0	1,97	3	0,577
Dondurma üretim alanının haşaratlara karşı ilaçlanması yalnızca ihtiyaç halinde yapılmalıdır(-) (doğru cevap: yalnızca ihtiyaç halinde değil periyodik yapılmalıdır)	118,3	110,7	92,31	74,50	7,49	3	0,058

Tablo 4.6'nın devamı

Çapraz Bulaşma ve Gıda Zehirlenmesi							
Gıda zehirlenmesine neden olabilen mikroplar oda sıcaklığında hızla çoğalmaktadır	82,76	110,5	120,5	102,0	10,40	3	<u>0,015</u>
Gıda zehirlenmesine patojenik (zararlı) mikroplar neden olmaktadır	82,07	118,6	105,9	71,50	15,74	3	<u>0,001</u>
Dondurma hammaddelerine çıplak elle dokunmak zararlı bakterilerin bulaşmasına neden olabilir	72,81	112,9	119,2	138,5	28,30	3	<u>0,000</u>
Gıda zehirlenmesi ölümlü sonuçlanabilen ciddi hastalıklara neden olabilir	57,29	114,9	125,7	157,5	47,06	3	<u>0,000</u>
Sağlıklı görünen bir personel dondurmaya bulaşabilen zararlı mikroplar taşıyor olabilir	67,81	106,8	146,7	66,00	49,77	3	<u>0,000</u>
Zararlı mikroplar dondurmaya sinek, hamam böceği gibi haşaratlar yoluyla bulaşabilir	80,90	109,3	118,0	159,0	16,98	3	<u>0,000</u>
Gıda zehirlenmesine neden olabilen mikroplar gözle görülebilir(-) (<i>doğru cevap: gözle görülemez</i>)	66,99	113,9	119,3	160,0	32,79	3	<u>0,000</u>

* $p \leq 0,05$ *(-)Ters kodlanmış ve yanlış sorulmuş ifadeler

4.2.6. Personelin Hijyen ve Gıda Güvenliği Üzerine Eğitim Alma Durumunun Personelin Hijyen ve Gıda Güvenliğine İlişkin Bilgi Düzeyine Etkisine Yönelik Bulgular

Çeşitli yiyecek-içecek işletmelerinde çalışan personelin hijyen ve gıda güvenliğine ilişkin bilgi düzeyinin belirlenmesi amacıyla yapılan önceki araştırmalarda, personelin hijyen ve gıda güvenliği üzerine eğitim alma durumunun, personelin hijyen ve gıda güvenliğine ilişkin bilgi düzeyi üzerinde herhangi bir etkisinin olup olmadığının incelenmesi, önemli derecede dikkate alınan bir konu olmuştur (Demirel, 2009; Bıyıklı, 2011; Sharif vd., 2013; Osaili vd., 2013; Adesokan vd., 2014; Siau vd., 2015). Bu nedenle, bulgular bölümünün bu başlığında, geleneksel Maraş dondurması üretim personelinin hijyen ve gıda güvenliği üzerine eğitim alma durumu ile hijyen ve gıda güvenliğine ilişkin bilgi düzeyi arasında istatistiksel olarak herhangi bir farklılığın olup olmadığı incelenmiştir. Bu kapsamda yapılan “Kruskal-Wallis H” testine yönelik sonuçlar Tablo 4.7’de verilmiştir.

İlgili tabloya göre, 30 ifadenin 18’inde, personelin hijyen ve gıda güvenliğine ilişkin bilgi düzeyinin, personelin hijyen ve gıda güvenliği üzerine eğitim alma durumuna göre istatistiksel olarak anlamlı bir farklılık gösterdiği tespit edilmiştir ($p \leq 0,05$). Diğer bir ifadeyle, personelin hijyen ve gıda güvenliği üzerine eğitim alma durumunun, personelin hijyen ve gıda güvenliğine ilişkin bilgi düzeyi üzerinde önemli bir etkisinin olduğu söylenebilir.

Hijyen ve gıda güvenliği üzerine eğitim alan ve hijyen ve gıda güvenliği üzerine herhangi bir eğitim programına katılmayan personelin hijyen ve gıda güvenliğine ilişkin bilgi düzeyleri arasında farklılığa neden olan 18 ifadenin hangileri

olduğu ve bu ifadelerin hangi boyutlar içerisinde yer aldığına ortaya konulması, önem arz eden bir konuyu oluşturmaktadır.

Kişisel hijyen boyutu içerisinde sorulan 8 ifadenin tamamında, personelin hijyen ve gıda güvenliği üzerine eğitim alma durumuna göre istatistiksel olarak anlamlı bir farklılığın olduğu tespit edilmiştir ($p \leq 0,05$). Bu bağlamda, “gıda kaynaklı hastalıkların iyi bir kişisel hijyen uygulaması ile önlenildiği” (eğitim alan: 114,0; eğitim almayan: 80,64), “insan cildinde gıda kaynaklı zehirlenmeye neden olabilen bakterilerin bulunduğu” (eğitim alan: 116,0; eğitim almayan: 73,37), “ellerin yıkanma süresinin en az 15-30 saniye arasında olması gerektiği” (eğitim alan: 110,5; eğitim almayan: 93,70), “yıkanan ellerin kurulanmasında en ideal yöntemin kâğıt havlu kullanımı olduğu” (eğitim alan: 112,0; eğitim almayan: 88,10), “uzun tırnakların bakterilerin bulaşmasında son derece etkili olduğu” (eğitim alan: 111,5; eğitim almayan: 89,87), “el veya parmak üzerindeki kesiklerin çok sayıda bakteri taşıdığı” (eğitim alan: 115,9; eğitim almayan: 73,61), “saçlarda gıdaya bulaşabilen çeşitli bakterilerin bulunduğu” (eğitim alan: 121,0; eğitim almayan: 54,58) ve “kolye, bileklik, küpe, yüzük gibi takıların üzerinde çeşitli bakterilerin bulunduğu” (eğitim alan: 118,3; eğitim almayan: 64,78)’na yönelik ifadelerde, hijyen ve gıda güvenliği üzerine eğitim alan personel ile hijyen ve gıda güvenliği üzerine herhangi bir eğitim programına katılmayan personel arasında, hijyen ve gıda güvenliği üzerine eğitim alan personel lehine istatistiksel olarak anlamlı bir farklılık bulunmuştur. Buna göre, söz konusu ifadelerle yönelik hijyen ve gıda güvenliği üzerine eğitim alan personelin, bu konuda herhangi bir eğitim programına katılmayan personele nazaran daha yüksek düzeyde bilgiye sahip olduğu söylenebilir.

Dondurma üretim ve depolama hijyeni boyutu içerisinde sorulan 8 ifadenin 5’inde, personelin hijyen ve gıda güvenliği üzerine eğitim alma durumuna göre istatistiksel olarak anlamlı bir farklılığın olduğu tespit edilmiştir ($p \leq 0,05$). Bu kapsamda, “sütün çabuk bozulabilen yapıya sahip bir besin olduğu” (eğitim alan: 115,0; eğitim almayan: 77,09), “dondurma üretiminde kullanılan sütün pastörize edilmesi gerektiği” (eğitim alan: 113,3; eğitim almayan: 83,13), “pastörize edilen sütün oda sıcaklığında birkaç saat bekletilmesinin sakıncalı olduğu” (eğitim alan: 113,5; eğitim almayan: 82,66), “sağsız koşullarda üretilen dondurmanın çeşitli hastalıklara yol açabildiği” (eğitim alan: 117,7; eğitim almayan: 66,89) ve “pastörize sütün uygun depolanma sıcaklık derecesi” (eğitim alan: 111,4; eğitim almayan: 90,43)’ne yönelik ifadelerde, hijyen ve gıda güvenliği üzerine eğitim alan personel

ile hijyen ve gıda güvenliği üzerine herhangi bir eğitim programına katılmayan personel arasında, hijyen ve gıda güvenliği üzerine eğitim alan personel lehine istatistiksel olarak anlamlı bir farklılık bulunmuştur. Buna göre, söz konusu ifadelerle yönelik hijyen ve gıda güvenliği üzerine eğitim alan personelin, bu konuda herhangi bir eğitim programına katılmayan personele nazaran daha yüksek düzeyde bilgiye sahip olduğu söylenebilir.

Ekipman ve tesis hijyeni boyutu içerisinde sorulan 7 ifadenin 3'ünde, personelin hijyen ve gıda güvenliği üzerine eğitim alma durumuna göre istatistiksel olarak anlamlı bir farklılığın olduğu tespit edilmiştir ($p \leq 0,05$). Bu kapsamda, “dondurma üretiminde kullanılan ekipmanların iş alanı dışında kullanılmasının sakıncalı olduğu” (eğitim alan: 112,5; eğitim almayan: 86,12), “dondurma üretim alanında hijyen kurallarının uygulandığına dair günlük kayıtlar tutulması gerektiği” (eğitim alan: 115,0; eğitim almayan: 77,00) ve “dondurma üretiminde kullanılan ekipmanların her gün dezenfekte edilmesi gerektiği” (eğitim alan: 114,3; eğitim almayan: 79,47) ifadelerinde, hijyen ve gıda güvenliği üzerine eğitim alan personel ile hijyen ve gıda güvenliği üzerine herhangi bir eğitim programına katılmayan personel arasında, hijyen ve gıda güvenliği üzerine eğitim alan personel lehine istatistiksel olarak anlamlı bir farklılık bulunmuştur. Buna göre, söz konusu ifadelerle yönelik hijyen ve gıda güvenliği üzerine eğitim alan personelin, bu konuda herhangi bir eğitim programına katılmayan personele göre daha yüksek düzeyde bilgiye sahip olduğu söylenebilir.

Çapraz bulaşma ve gıda zehirlenmesi boyutu içerisinde sorulan 7 ifadenin 2'sinde, personelin hijyen ve gıda güvenliği üzerine eğitim alma durumuna göre istatistiksel olarak anlamlı bir farklılığın olduğu tespit edilmiştir ($p \leq 0,05$). Bu kapsamda, “dondurma hammaddelerine çıplak elle dokunmanın zararlı bakterilerin bulaşmasına neden olabildiği” (eğitim alan: 111,6; eğitim almayan: 89,50) ve “gıda zehirlenmesine neden olabilen mikropların gözle görülemediği” (eğitim alan: 111,3; eğitim almayan: 90,88)'ne yönelik ifadelerde, hijyen ve gıda güvenliği üzerine eğitim alan personel ile hijyen ve gıda güvenliği üzerine herhangi bir eğitim programına katılmayan personel arasında, hijyen ve gıda güvenliği üzerine eğitim alan personel lehine istatistiksel olarak anlamlı bir farklılık bulunmuştur. Buna göre, söz konusu ifadelerde, hijyen ve gıda güvenliği üzerine eğitim alan personelin, bu konuda herhangi bir eğitim programına katılmayan personele göre daha yüksek düzeyde bilgiye sahip olduğu söylenebilir.

Dondurma üretim personelinin hijyen ve gıda güvenliğine ilişkin bilgi düzeyinin tespit edilmesi amacıyla sorulan 30 ifadeden geriye kalan 12 ifadede ise personelin bilgi düzeyinin, personelin hijyen ve gıda güvenliği üzerine eğitim alma durumuna göre istatistiksel olarak anlamlı bir farklılık göstermediği tespit edilmiştir ($p \geq 0,05$). Diğer bir ifadeyle, hijyen ve gıda güvenliği üzerine eğitim alan ve bu konuda herhangi bir eğitim almayan personelin söz konusu 12 ifadeye yönelik bilgi düzeylerinin birbirine yakın olduğu söylenebilir.

Tablo 4.7. Personelin Hijyen ve Gıda Güvenliği Üzerine Eğitim Alma Durumunun Personelin Hijyen ve Gıda Güvenliğine İlişkin Bilgi Düzeyine Etkisine Yönelik Bulgular

İfadeler	Grup Sıra Ortalaması		Mann-Whitney U	Z	p
	Eğitim Alan	Eğitim Almayan			
Kişisel Hijyen					
Gıda kaynaklı hastalıklar iyi bir kişisel hijyen uygulaması ile önlenebilir	114,0	80,64	2594,0	-3,81	0,000
İnsan cildinde gıda kaynaklı zehirlenmeye neden olabilen bakteriler bulunmaktadır	116,0	73,37	2266,5	-4,48	0,000
Ellerin yıkanma süresi en az 15-30 saniye arasında olmalıdır	110,5	93,70	3181,5	-1,99	0,046
Yıkanan ellerin kurulanmasında en ideal yöntem kâğıt havlu kullanımıdır	112,0	88,10	2929,5	-3,18	0,001
Uzun tırnaklar bakterilerin bulaşmasında son derece etkilidir	111,5	89,87	3009,0	-3,39	0,001
El veya parmak üzerindeki kesikler çok sayıda bakteri taşımaktadır	115,9	73,61	2277,5	-4,98	0,000
Saçlarda gıdaya bulaşabilen çeşitli bakteriler bulunmaktadır	121,0	54,58	1421,0	-7,51	0,000
Kolye, bileklik, küpe, yüzük gibi takılar üzerinde çeşitli bakteriler bulunmaktadır	118,3	64,78	1880,0	-6,20	0,000
Dondurma Üretim ve Depolama Hijyeni					
Süt çabuk bozulabilen yapıya sahip bir besindir	115,0	77,09	2434,0	-5,09	0,000
Dondurma üretiminde kullanılan süt pastörize edilmelidir	113,3	83,13	2706,0	-3,24	0,001
Pastörize edilen sütün oda sıcaklığında birkaç saat bekletilmesi sakıncalı olabilir	113,5	82,66	2684,5	-3,15	0,002
Sağlıksız koşullarda üretilen dondurma ‘difteri, ishal, tifo, dizanteri’ gibi hastalıklara yol açabilir	117,7	66,89	1975,0	-5,30	0,000
Dondurma üretiminde doğal salep yerine yapay salep, keçi sütü yerine süt tozu kullanılabilir(-) (<i>doğru cevap: yapay salep ve süt tozu kullanılamaz</i>)	108,1	102,7	3588,0	-0,59	0,550
Üretilmiş ve paketlenmiş dondurma -7°C ile -10°C arasında muhafaza edilmelidir(-) (<i>doğru cevap: -20°C ile -25°C arasında</i>)	107,0	106,7	3768,0	-0,34	0,973
Dondurmanın raf ömrü üretim tarihinden itibaren en fazla 3 yıldır(-) (<i>doğru cevap: 2 yıl</i>)	108,6	100,7	3497,5	-0,84	0,399
Pastörize süt depolanması gerektiğinde dezenfekte edilmiş tanklarda 10-14°C arasında muhafaza edilmelidir(-) (<i>doğru cevap: 4-6°C</i>)	111,4	90,43	3034,5	-2,12	0,033
Ekipman ve Tesis Hijyeni					
Dondurma üretim alanı sürekli kuru ve temiz tutulmalıdır	109,7	96,64	3314,0	-1,80	0,071
Dondurma üretiminde kullanılan ekipmanların iş alanı dışında kullanılması sakıncalıdır	112,5	86,12	2840,5	-3,31	0,001

Tablo 4.7'nin devamı

Dondurma üretim alanında hijyen kurallarının uygulandığına dair günlük kayıtlar tutulmalıdır	115,0	77,00	2430,0	-4,93	0,000
Dondurma üretim alanının temiz ve steril tutulmasında sorumlu personel çalıştırılmalıdır	106,3	109,3	3675,0	-0,35	0,726
Dondurma üretiminde kullanılan ekipmanlar her gün dezenfekte edilmelidir	114,3	79,47	2541,0	-4,22	0,000
Dondurma üretim binasında bulunan el yıkama ünitesi genel amaçlı kullanılabilir(-) (<i>doğru cevap: genel amaçlı kullanılamaz</i>)	104,5	116,1	3370,0	-1,15	0,250
Dondurma üretim alanının haşaratlara karşı ilaçlanması yalnızca ihtiyaç halinde yapılmalıdır(-) (<i>doğru cevap: yalnızca ihtiyaç halinde değil periyodik yapılmalıdır</i>)	109,4	97,72	3362,5	-1,23	0,216
Çapraz Bulaşma ve Gıda Zehirlenmesi					
Gıda zehirlenmesine neden olabilen mikroplar oda sıcaklığında hızla çoğalmaktadır	109,1	98,93	3417,0	-1,03	0,300
Gıda zehirlenmesine patojenik (zararlı) mikroplar neden olmaktadır	105,7	111,5	3574,5	-0,61	0,540
Dondurma hammaddelerine çıplak elle dokunmak zararlı bakterilerin bulaşmasına neden olabilir	111,6	89,50	2992,5	-2,70	0,007
Gıda zehirlenmesi ölümlü sonuçlanabilen ciddi hastalıklara neden olabilir	109,8	95,87	3279,0	-1,50	0,131
Sağlıklı görünen bir personel dondurmaya bulaşabilen zararlı mikroplar taşıyor olabilir	104,7	115,3	3405,5	-1,13	0,258
Zararlı mikroplar dondurmaya sinek, hamam böceği gibi haşaratlar yoluyla bulaşabilir	108,4	101,7	3541,5	-0,72	0,470
Gıda zehirlenmesine neden olabilen mikroplar gözle görülebilir(-) (<i>doğru cevap: gözle görülemez</i>)	111,3	90,88	3054,5	-2,22	0,026

*p≤0,05 *(-)Ters kodlanmış ve yanlış sorulmuş ifadeler

4.3. PERSONELİN HİJYEN VE GIDA GÜVENLİĞİNE İLİŞKİN UYGULAMA DÜZEYİNE YÖNELİK BULGULAR

Kahramanmaraş ilinde turizme hizmet sunan pastane işletmelerinde çalışan geleneksel Maraş dondurması üretim personelinin hijyen ve gıda güvenliğine ilişkin uygulama düzeyine yönelik elde edilen bulguların yer verildiği bu bölüm, 5 alt başlıktan oluşmaktadır. Bu başlıkların ilkinde, personelin hijyen ve gıda güvenliğine ilişkin uygulama düzeyine yönelik elde edilen genel bulgulara yer verilmiştir. İkinci alt başlıkta, personelin cinsiyetinin, personelin hijyen ve gıda güvenliğine ilişkin uygulama düzeyi üzerinde herhangi bir etkisinin olup olmadığı incelenirken, üçüncü alt başlıkta, personelin eğitim düzeyinin, personelin hijyen ve gıda güvenliğine ilişkin uygulama düzeyi üzerinde herhangi bir etkisinin olup olmadığı incelenmiştir. Dördüncü alt başlıkta, personelin iş tecrübesinin, personelin hijyen ve gıda güvenliğine ilişkin uygulama düzeyi üzerinde herhangi bir etkisinin olup olmadığı ortaya konulurken, son alt başlıkta ise personelin hijyen ve gıda güvenliği üzerine eğitim alma durumunun, personelin hijyen ve gıda güvenliğine ilişkin uygulama düzeyi üzerinde herhangi bir etkisinin olup olmadığı ortaya konulmuştur.

Araştırmanın söz konusu bağımsız değişkenlerinin, dondurma üretim personelinin hijyen ve gıda güvenliğine ilişkin uygulama düzeyi üzerinde herhangi bir etkisinin olup olmadığının incelenmesi amacıyla hangi analizlerin uygulanması gerektiği, verilerin normal dağılıp dağılmadığına bakılarak belirlenmiştir. Bu kapsamda yapılan “Kolmogorov-Smirnov Testi” sonucunda verilerin normal dağılmadığı tespit edilmiştir ($p=0,000$; $p\leq 0,05$). Bununla birlikte, verilere ilişkin çarpıklık (-4,065) ve basıklık (2,066) katsayıları hesaplanmış ve verilerin basık ve sola çarpık dağılım gösterdiği görülmüştür. Araştırmanın değişkenleri arasında herhangi bir farklılığın olup olmadığının tespit edilmesi amacıyla verilerin normal dağılmadığı durumu göz önüne alınarak veriler üzerinde “Mann-Whitney U Testi” ile “Kruskal-Wallis H Testi” uygulanmıştır.

4.3.1. Personelin Hijyen ve Gıda Güvenliğine İlişkin Uygulama Düzeyine Yönelik Genel Bulgular

Bulgular bölümünün bu başlığında, turizme hizmet sunan pastanelerde çalışan geleneksel Maraş dondurması üretim personelinin hijyen ve gıda güvenliğine ilişkin uygulama düzeyinin belirlenmesi amacıyla elde edilen genel bulgulara yer verilmiştir. Bu amaç doğrultusunda, dondurma üretim personelinin sorulan 15 ifadeye vermiş olduğu cevaplar üzerinde yapılan frekans analizi ile elde edilen aritmetik ortalama ve standart sapma değerleri Tablo 4.8’de verilmiştir.

İlgili tabloya göre, dondurma üretim personelinin personel hijyeni (\bar{x} :4,70, s.s:0,51) ve gıda güvenliğine (\bar{x} :4,83, s.s:0,45) yönelik uygulamaları “yüksek” düzeyde yerine getirdiği tespit edilmiştir (genel ort.: \bar{x} :4,76, s.s:0,48). Dondurma üretim personelinin personel hijyenine yönelik en yüksek düzeyde yerine getirdiği uygulamaları, personelin “tuvaleti kullandıktan sonra ellerini yıkaması” (\bar{x} :4,90, s.s:0,29), “yemek yemeden önce ve yemek yedikten sonra ellerini yıkaması” (\bar{x} :4,85, s.s:0,39), “çalışırken bone veya kep takması” (\bar{x} :4,85, s.s:0,40) ve “öksürdükten veya hapşırdıktan sonra ellerini yıkaması” (\bar{x} :4,75, s.s:0,46) oluşturmaktadır. Öte yandan, dondurma üretim personelinin “çalışırken maske takması” (\bar{x} :4,52, s.s:0,88), “ellerini ılık su ve sabunla yıkaması” (\bar{x} :4,54, s.s:0,54) ve “çalışırken eldiven kullanması” (\bar{x} :4,56, s.s:0,67) ise en düşük düzeyde yerine getirilen personel hijyeni uygulamalarıdır.

Dondurma üretim personelinin gıda güvenliğine ilişkin en yüksek düzeyde yerine getirdiği uygulamaların ise personelin “çalışırken takı ve saat kullanmaması” (\bar{x} :4,93, s.s:0,23), “ishal veya grip olduğunda dondurma üretimine katılmaması” (\bar{x} :4,88, s.s:0,37) ve “işe başlamadan önce ellerini sabunla yıkaması” (\bar{x} :4,87, s.s:0,36) olduğu tespit edilirken, dondurma üretim personelinin “iş yerinde farklı alanları temizlemek için farklı temizlik bezlerini kullanması” (\bar{x} :4,74, s.s:0,83), “dondurmayı ve üretim hammaddelerini uygun ısılarda depolaması” (\bar{x} :4,79, s.s:0,54) ve “işe başlamadan önce ve çalıştıktan sonra dondurma üretim alanını temizlemesi” (\bar{x} :4,80, s.s:0,39) ise en düşük düzeyde yerine getirdiği gıda güvenliği uygulamaları olduğu tespit edilmiştir.

Tablo 4.8. Personelin Hijyen ve Gıda Güvenliğine İlişkin Uygulama Düzeyine Yönelik Genel Bulgular

İfadeler	Hijbir Zaman (%)	Nadiren (%)	Bazen (%)	Sık Sık (%)	Her Zaman (%)	\bar{x}	S.S
Personel Hijyeni							
İş üniformanızı ne sıklıkla yıkarsınız	0	0	0	34,7	65,3	4,65	0,47
Öksürdükten veya hapşirdikten sonra ellerinizi ne sıklıkla yıkarsınız	0	0	1,4	22,1	76,5	4,75	0,46
Yemekten önce ve sonra ellerinizi ne sıklıkla yıkarsınız	0	0	1,9	10,3	87,8	4,85	0,39
Tuvaleti kullandıktan sonra ellerinizi ne sıklıkla yıkarsınız	0	0	0	9,9	90,1	4,90	0,29
Ellerinizi ılık su ve sabunla ne sıklıkla yıkarsınız	0	0	2,3	40,4	57,3	4,54	0,54
Çalışırken ne sıklıkla bone veya kep takarsınız	0	0	1,9	10,8	87,3	4,85	0,40
Çalışırken ne sıklıkla eldiven takarsınız	0	0	10,3	23,0	66,7	4,56	0,67
Çalışırken ne sıklıkla maske takarsınız	1,4	4,2	5,2	18,8	70,4	4,52	0,88
Personel Hijyeni Ortalama	0,1	0,5	2,8	21,2	75,1	4,70	0,51
Gıda Güvenliği							
İşe başlamadan önce ellerinizi ne sıklıkla sabunla yıkarsınız	0	0	0,9	10,8	88,3	4,87	0,36
İşe başlamadan önce ve çalıştıktan sonra dondurma üretim alanını ne sıklıkla temizlersiniz	0	0	0	19,2	80,8	4,80	0,39
Dondurmayı veya üretim hammaddelerini ne sıklıkla uygun ısılarda depolarsınız	0	1,4	2,3	11,3	85,0	4,79	0,54
İş yerinde farklı alanları temizlemek için aynı temizlik bezini ne sıklıkla kullanırsınız(-) (doğru cevap: farklı alanlar için farklı temizlik bezleri kullanılmalıdır)	4,2	0	0	8,9	86,9	4,74	0,83
Çalışırken ne sıklıkla takı ve saat kullanırsınız(-) (doğru cevap: çalışırken takı ve saat kullanılmamalıdır)	0	0	0	6,1	93,9	4,93	0,23
Elinizde açık yara varken ne sıklıkla çalışırsınız(-) (doğru cevap: personel, elinde açık yara varken çalışmamalıdır)	0	0	1,9	14,6	83,6	4,81	0,43
İshal veya grip olduğunuzda üretime ne sıklıkla katılırsınız(-) (doğru cevap: personel, ishal veya grip olduğunda üretime katılmamalıdır)	0	0	1,9	8,0	90,1	4,88	0,37
Gıda Güvenliği Ortalama	0,6	0,2	1,0	11,2	86,9	4,83	0,45

(-)Ters kodlanmış ve yanlış sorulmuş ifadeler

4.3.2. Personelin Cinsiyetinin Personelin Hijyen ve Gıda Güvenliğine İlişkin Uygulama Düzeyine Etkisine Yönelik Bulgular

Çeşitli yiyecek-içecek işletmelerinde çalışan personelin hijyen ve gıda güvenliğine ilişkin uygulama düzeyinin belirlenmesi amacıyla yapılan önceki araştırmalarda personelin cinsiyetinin, personelin hijyen ve gıda güvenliğine ilişkin uygulama düzeyi üzerinde herhangi bir etkisinin olup olmadığının incelenmesi, önemli derecede dikkate alınan bir konu olmuştur (Sharif vd., 2013; Rosnani vd., 2014). Bu nedenle, bulgular bölümünün bu başlığında, geleneksel Maraş dondurması üretim personelinin cinsiyeti ile hijyen ve gıda güvenliğine ilişkin uygulama düzeyi arasında istatistiksel olarak herhangi bir farklılığın olup olmadığı incelenmiştir. Bu kapsamda yapılan “Mann-Whitney U” testine yönelik sonuçlar Tablo 4.9’da verilmiştir.

İlgili tabloya göre, 15 ifadenin 2’sinde, personelin hijyen ve gıda güvenliğine ilişkin uygulama düzeyinin, personelin cinsiyetine göre istatistiksel olarak anlamlı bir farklılık gösterdiği tespit edilmiştir ($p \leq 0,05$). Diğer bir ifadeyle, personelin cinsiyetinin, personelin hijyen ve gıda güvenliğine ilişkin uygulama düzeyi üzerinde önemli bir etkisinin olmadığı söylenebilir.

Erkek ve kadın personelin hijyen ve gıda güvenliğine ilişkin uygulama düzeyleri arasında farklılığa neden olan 2 ifadenin hangileri olduğu ve bu ifadelerin hijyen ve gıda güvenliği kapsamında hangi boyutlar içerisinde yer aldığı ortaya konulması, önem arz eden bir konuyu oluşturmaktadır.

Personel hijyeni boyutu içerisinde sorulan 8 ifadenin 2’sinde, erkek ve kadın personelin uygulama düzeyleri arasında istatistiksel olarak anlamlı bir farklılığın olduğu tespit edilmiştir ($p \leq 0,05$). Bu bağlamda, “personelin iş üniformasını yıkama sıklığı” (erkek: 115,4; kadın: 97,60)’na yönelik ifadede, erkek ve kadın personel arasında, erkek personel lehine istatistiksel olarak anlamlı bir farklılık bulunmuştur. Buna göre, erkek personelin, kadın personele nazaran iş üniformasını daha sık aralıklarla yıkadığı söylenebilir. Bunun aksine, “personelin ellerini ılık su ve sabunla yıkaması” (erkek: 97,71; kadın: 117,3)’na yönelik ifadede ise erkek ve kadın personel arasında, kadın personel lehine istatistiksel olarak anlamlı bir farklılık bulunmuştur. Buna göre, kadın personelin, erkek personele nazaran ellerini ılık su ve sabunla daha sık aralıklarla yıkadığı söylenebilir.

Gıda güvenliği boyutu içerisinde sorulan 7 ifadenin hiçbirinde, erkek ve kadın personelin uygulama düzeyleri arasında $p \leq 0,05$ anlamlılık düzeyinde istatistiksel olarak anlamlı bir farklılığın olmadığı tespit edilmiştir. Diğer bir ifadeyle, personelin cinsiyetinin, personelin gıda güvenliğine ilişkin uygulama düzeyi üzerinde herhangi bir etkisinin olmadığı söylenebilir.

Dondurma üretim personelinin hijyen ve gıda güvenliğine ilişkin uygulama düzeyinin tespit edilmesi amacıyla sorulan 15 ifadeden geriye kalan 13 ifadede ise personelin uygulama düzeyinin, personelin cinsiyetine göre istatistiksel olarak anlamlı bir farklılık göstermediği tespit edilmiştir ($p \geq 0,05$). Diğer bir ifadeyle, erkek ve kadın personelin söz konusu 13 ifadeye yönelik uygulama düzeylerinin birbirine yakın olduğu söylenebilir.

Tablo 4.9. Personelin Cinsiyetinin Personelin Hijyen ve Gıda Güvenliğine İlişkin Uygulama Düzeyine Etkisine Yönelik Bulgular

İfadeler	Grup Sıra Ortalaması		Mann-Whitney U	Z	p
	Erkek	Kadın			
Personel Hijyeni					
İş üniformanızı ne sıklıkla yıkarsınız	115,4	97,60	4707,0	-2,56	0,010
Öksürdükten veya hapşırıdıktan sonra ellerinizi ne sıklıkla yıkarsınız	109,5	104,2	5376,0	-0,84	0,397
Yemekten önce ve sonra ellerinizi ne sıklıkla yıkarsınız	106,4	107,5	5597,0	-0,23	0,817
Tuvaleti kullandıktan sonra ellerinizi ne sıklıkla yıkarsınız	103,2	111,1	5234,5	-1,81	0,069
Ellerinizi ılık su ve sabunla ne sıklıkla yıkarsınız	97,71	117,3	4616,0	-2,68	0,007
Çalışırken ne sıklıkla bone veya kep takarsınız	106,0	108,0	5546,5	-0,42	0,673
Çalışırken ne sıklıkla eldiven takarsınız	110,1	103,5	5306,5	-0,93	0,349
Çalışırken ne sıklıkla maske takarsınız	106,0	107,1	5646,0	-0,02	0,978
Gıda Güvenliği					
İşe başlamadan önce ellerinizi ne sıklıkla sabunla yıkarsınız	106,0	108,0	5554,0	-0,40	0,684
İşe başlamadan önce ve çalıştıktan sonra dondurma üretim alanını ne sıklıkla temizlersiniz	106,5	107,4	5609,0	-0,15	0,878
Dondurmayı veya üretim hammaddelerini ne sıklıkla uygun ısılarda depolarsınız	105,6	108,5	5500,5	-0,55	0,577
İş yerinde farklı alanları temizlemek için aynı temizlik bezini ne sıklıkla kullanırsınız(-) (doğru cevap: farklı alanlar için farklı temizlik bezleri kullanılmalıdır)	109,1	104,6	5414,0	-0,91	0,358
Çalışırken ne sıklıkla takı ve saat kullanırsınız(-) (doğru cevap: çalışırken takı ve saat kullanılmamalıdır)	105,8	108,2	5532,0	-0,66	0,506
Elinizde açık yara varken ne sıklıkla çalışırsınız(-) (doğru cevap: personel, elinde açık yara varken çalışmamalıdır)	111,4	102,0	5159,0	-1,72	0,085
İshal veya grip olduğunuzda üretime ne sıklıkla katılırsınız(-) (doğru cevap: personel, ishal veya grip olduğunda üretime katılmamalıdır)	106,8	107,1	5640,5	-0,06	0,947

* $p \leq 0,05$ *(-)Ters kodlanmış ve yanlış sorulmuş ifadeler

4.3.3. Personelin Eğitim Düzeyinin Personelin Hijyen ve Gıda Güvenliğine İlişkin Uygulama Düzeyine Etkisine Yönelik Bulgular

Çeşitli yiyecek-içecek işletmelerinde çalışan personelin hijyen ve gıda güvenliğine ilişkin uygulama düzeyinin belirlenmesi amacıyla yapılan önceki araştırmalarda personelin eğitim düzeyinin, personelin hijyen ve gıda güvenliğine ilişkin uygulama düzeyi üzerinde herhangi bir etkisinin olup olmadığının incelenmesi, önemli derecede dikkate alınan bir konu olmuştur (Çetiner, 2010; Sharif vd., 2013; Rosnani vd., 2014; Siau vd., 2015). Bu nedenle, bulgular bölümünün bu başlığında, üretim personelinin eğitim düzeyi ile hijyen ve gıda güvenliğine ilişkin uygulama düzeyi arasında istatistiksel olarak herhangi bir farklılığın olup olmadığı incelenmiştir. Bu kapsamda yapılan “Kruskal-Wallis H” testine yönelik sonuçlar Tablo 4.10’da verilmiştir.

İlgili tabloya göre, 15 ifadenin 10’unda, personelin hijyen ve gıda güvenliğine ilişkin uygulama düzeyinin, personelin eğitim düzeyine göre istatistiksel olarak anlamlı bir farklılık gösterdiği tespit edilmiştir ($p \leq 0,05$). Diğer bir ifadeyle, personelin eğitim düzeyinin, personelin hijyen ve gıda güvenliğine ilişkin uygulama düzeyi üzerinde önemli bir etkisinin olduğu söylenebilir.

İlköğretim, lise, ön lisans ve lisans mezunu personelin hijyen ve gıda güvenliğine ilişkin uygulama düzeyleri arasında farklılığa neden olan 10 ifadenin hangileri olduğu ve bu ifadelerin hijyen ve gıda güvenliği kapsamında hangi boyutlar içerisinde yer aldığı ortaya konulması, önem arz eden bir konuyu oluşturmaktadır.

Personel hijyeni boyutu içerisinde sorulan 8 ifadenin tamamında, personelin eğitim düzeyine göre istatistiksel olarak anlamlı bir farklılığın olduğu tespit edilmiştir ($p \leq 0,05$). Bu bağlamda, personelin “öksürdükten veya hapşırıdıktan sonra ellerini yıkaması” (ilköğretim: 90,75; lise: 101,3; ön lisans: 120,5; lisans: 132,0), “tuvaleti kullandıktan sonra ellerini yıkaması” (ilköğretim: 109,8; lise: 101,3; ön lisans: 114,1; lisans: 117,5), “çalışırken eldiven takması” (ilköğretim: 98,64; lise: 99,59; ön lisans: 118,6; lisans: 142,5) ve “çalışırken maske takması” (ilköğretim: 101,1; lise: 100,0; ön lisans: 117,2; lisans: 138,5)’na yönelik ifadelerde, ilköğretim ve lise mezunu personel ile ön lisans ve lisans mezunu personel arasında, ön lisans ve lisans mezunu personel lehine istatistiksel olarak anlamlı bir farklılık bulunmuştur. Buna göre, dondurma üretimi esnasında söz konusu ifadelerin, ön lisans ve lisans mezunu personel tarafından ilköğretim ve lise mezunu personele göre daha yüksek

düzeyde uygulandığı söylenebilir. Personelin “yemekten önce ve sonra ellerini yıkaması” (ilköğretim: 112,5; lise: 99,01; ön lisans: 116,7; lisans: 120,0) ve “çalışırken bone veya kep takması” (ilköğretim: 113,0; lise: 98,56; ön lisans: 117,2; lisans: 120,5) ifadelerinde, lise mezunu personel ile ilköğretim, ön lisans ve lisans mezunu personel arasında, ilköğretim, ön lisans ve lisans mezunu personel lehine istatistiksel olarak anlamlı bir farklılık bulunmuştur. Buna göre, personelin yemekten önce ve sonra ellerini yıkaması ve çalışırken bone veya kep takmasına yönelik uygulamaların, lise mezunu personel tarafından en düşük düzeyde uygulandığı söylenebilir. Bunun aksine, “personelin iş üniformasını yıkama sıklığı” (ilköğretim: 98,36; lise: 123,0; ön lisans: 87,42; lisans: 73,00)’na yönelik ifadeye ise ilköğretim, ön lisans ve lisans mezunu personel ile lise mezunu personel arasında, lise mezunu personel lehine istatistiksel olarak anlamlı bir farklılık bulunmuştur. Buna göre, lise mezunu personelin, diğer eğitim düzeylerine sahip personele nazaran iş üniformasını daha sık aralıklarla yıkadığı söylenebilir. “Personelin ellerini ılık su ve sabunla yıkaması” (ilköğretim: 119,0; lise: 99,57; ön lisans: 108,3; lisans: 152,5)’na yönelik ifadeye ise ilköğretim, lise ve ön lisans mezunu personel ile lisans mezunu personel arasında, lisans mezunu personel lehine istatistiksel olarak anlamlı bir farklılık bulunmuştur. Buna göre, lisans mezunu personelin, eğitim düzeyi daha düşük personele nazaran ellerini ılık su ve sabunla daha sık aralıklarla yıkadığı söylenebilir.

Gıda güvenliği boyutu içerisinde sorulan 7 ifadenin 2’sinde, personelin eğitim düzeyine göre istatistiksel olarak anlamlı bir farklılığın olduğu tespit edilmiştir ($p \leq 0,05$). Bu bağlamda, “personelin ishal veya grip olduğunda üretime katılmaması” (ilköğretim: 95,11; lise: 105,0; ön lisans: 114,2; lisans: 117,5) ifadesinde, ilköğretim mezunu personel ile lise, ön lisans ve lisans mezunu personel arasında, lise, ön lisans ve lisans mezunu personel lehine istatistiksel olarak anlamlı bir farklılık bulunmuştur. Buna göre, personelin ishal veya grip olduğunda üretime katılmamasına yönelik ifadenin, ilköğretim mezunu personel tarafından en düşük düzeyde uygulandığı söylenebilir. “Personelin işe başlamadan önce ellerini sabunla yıkaması” (ilköğretim: 103,5; lise: 107,2; ön lisans: 116,2; lisans: 49,17) ifadesinde ise lisans mezunu personel ile ilköğretim, lise ve ön lisans mezunu personel arasında, ilköğretim, lise ve ön lisans mezunu personel lehine istatistiksel olarak anlamlı bir farklılık bulunmuştur. Buna göre, personelin işe başlamadan önce ellerini sabunla yıkamasına yönelik ifadenin, lisans mezunu personel tarafından en düşük düzeyde uygulandığı söylenebilir.

Dondurma üretim personelinin hijyen ve gıda güvenliğine ilişkin uygulama düzeyinin tespit edilmesi amacıyla sorulan 15 ifadeden geriye kalan 5 ifadede ise personelin uygulama düzeyinin, personelin eğitim düzeyine göre istatistiksel olarak anlamlı bir farklılık göstermediği tespit edilmiştir ($p \geq 0,05$). Diğer bir ifadeyle, ilköğretim, lise, ön lisans ve lisans mezunu personelin söz konusu 5 ifadeye yönelik uygulama düzeylerinin birbirine yakın olduğu söylenebilir.

Tablo 4.10. Personelin Eğitim Düzeyinin Personelin Hijyen ve Gıda Güvenliğine İlişkin Uygulama Düzeyine Etkisine Yönelik Bulgular

İfadeler	Grup Sıra Ortalaması				Ki Kare	df	p
	İlköğretim	Lise	Ön Lisans	Lisans			
Personel Hijyeni							
İş üniformanızı ne sıklıkla yıkarsınız	98,36	123,0	87,42	73,00	25,54	3	0,000
Öksürdükten veya hapşırırdıktan sonra ellerinizi ne sıklıkla yıkarsınız	90,75	101,3	120,5	132,0	13,77	3	0,003
Yemekten önce ve sonra ellerinizi ne sıklıkla yıkarsınız	112,5	99,01	116,7	120,0	12,74	3	0,005
Tuvaleti kullandıktan sonra ellerinizi ne sıklıkla yıkarsınız	109,8	101,3	114,1	117,5	8,01	3	0,046
Ellerinizi ılık su ve sabunla ne sıklıkla yıkarsınız	119,0	99,57	108,3	152,5	10,23	3	0,017
Çalışırken ne sıklıkla bone veya kep takarsınız	113,0	98,56	117,2	120,5	13,71	3	0,003
Çalışırken ne sıklıkla eldiven takarsınız	98,64	99,59	118,6	142,5	10,71	3	0,013
Çalışırken ne sıklıkla maske takarsınız	101,1	100,0	117,2	138,5	8,95	3	0,030
Gıda Güvenliği							
İşe başlamadan önce ellerinizi ne sıklıkla sabunla yıkarsınız	103,5	107,2	116,2	49,17	30,34	3	0,000
İşe başlamadan önce ve çalıştıktan sonra dondurma üretim alanını ne sıklıkla temizlersiniz	93,27	111,3	102,5	127,5	7,02	3	0,071
Dondurmayı veya üretim hammaddelerini ne sıklıkla uygun ısılarda depolarsınız	101,0	104,4	111,7	123,0	3,75	3	0,290
İş yerinde farklı alanları temizlemek için aynı temizlik bezini ne sıklıkla kullanırsınız(-) (doğru cevap: farklı alanlar için farklı temizlik bezleri kullanılmalıdır)	113,7	107,8	100,5	121,0	4,41	3	0,220
Çalışırken ne sıklıkla takı ve saat kullanırsınız(-) (doğru cevap: çalışırken takı ve saat kullanılmamalıdır)	105,8	107,7	105,1	113,5	1,06	3	0,785
Elinizde açık yara varken ne sıklıkla çalışırsınız(-) (doğru cevap: personel, elinde açık yara varken çalışmamalıdır)	102,1	105,2	109,8	124,5	2,73	3	0,435
İshal veya grip olduğunuzda üretime ne sıklıkla katılırsınız(-) (doğru cevap: personel, ishal veya grip olduğunda üretime katılmamalıdır)	95,11	105,0	114,2	117,5	8,62	3	0,035

* $p \leq 0,05$ *(-)Ters kodlanmış ve yanlış sorulmuş ifadeler

4.3.4. Personelin İş Tecrübesinin Personelin Hijyen ve Gıda Güvenliğine İlişkin Uygulama Düzeyine Etkisine Yönelik Bulgular

Çeşitli yiyecek-içecek işletmelerinde çalışan personelin hijyen ve gıda güvenliğine ilişkin uygulama düzeyinin belirlenmesi amacıyla yapılan önceki araştırmalarda personelin iş tecrübesinin, personelin hijyen ve gıda güvenliğine ilişkin uygulama düzeyi üzerinde herhangi bir etkisinin olup olmadığının incelenmesi, önemli derecede dikkate alınan bir konu olmuştur (Çakıroğlu ve Uçar, 2008; Sharif vd., 2013). Bu nedenle, bulgular bölümünün bu başlığında, üretim personelinin iş tecrübesi ile hijyen ve gıda güvenliğine ilişkin uygulama düzeyi arasında istatistiksel olarak herhangi bir farklılığın olup olmadığı incelenmiştir. Bu kapsamda yapılan “Kruskal-Wallis H” testine yönelik sonuçlar Tablo 4.11’de verilmiştir.

İlgili tabloya göre, 15 ifadenin 8’inde, personelin hijyen ve gıda güvenliğine ilişkin uygulama düzeyinin, personelin iş tecrübesine göre istatistiksel olarak anlamlı bir farklılık gösterdiği tespit edilmiştir ($p \leq 0,05$). Diğer bir ifadeyle, personelin iş tecrübesinin, personelin hijyen ve gıda güvenliğine ilişkin uygulama düzeyi üzerinde önemli bir etkisinin olduğu söylenebilir.

İş tecrübesi 1 yıldan az, 1-5 yıl, 6-10 yıl ve 11-15 yıl aralıklarında olan personelin hijyen ve gıda güvenliğine ilişkin uygulama düzeyleri arasında farklılığa neden olan 8 ifadenin hangileri olduğu ve bu ifadelerin hijyen ve gıda güvenliği kapsamında hangi boyutlar içerisinde yer aldığı ortaya konulması, önem arz eden bir konuyu oluşturmaktadır.

Personel hijyeni boyutu içerisinde sorulan 8 ifadenin 4’ünde, personelin iş tecrübesine göre istatistiksel olarak anlamlı bir farklılığın olduğu tespit edilmiştir ($p \leq 0,05$). Bu bağlamda, “personelin yemekten önce ve sonra ellerini yıkaması” (1 yıldan az: 90,26; 1-5 yıl: 115,6; 6-10 yıl: 100,1; 11-15 yıl: 117,5) ifadesinde, 1-5 yıl ve 11-15 yıl aralıklarında iş tecrübesine sahip personel ile 1 yıldan az ve 6-10 yıl aralığında iş tecrübesine sahip personel arasında, 1 yıldan az ve 6-10 yıl aralığında iş tecrübesine sahip personel lehine istatistiksel olarak anlamlı bir farklılık bulunmuştur. Buna göre, iş tecrübesi 1 yıldan az ve 6-10 yıl aralığında olan personelin, iş tecrübesi 1-5 yıl ve 11-15 yıl aralıklarında olan personele nazaran yemekten önce ve sonra ellerini daha sık aralıklarla yıkadığı söylenebilir. Bunun aksine, “personelin tuvaleti kullandıktan sonra ellerini yıkaması” (1 yıldan az: 99,95; 1-5 yıl: 112,7; 6-10 yıl: 98,14; 11-15 yıl: 120,0) ifadesinde ise 1 yıldan az ve 6-10 yıl

aralığında iş tecrübesine sahip personel ile 1-5 yıl ve 11-15 yıl aralıklarında iş tecrübesine sahip personel arasında, 1-5 yıl ve 11-15 yıl aralıklarında iş tecrübesine sahip personel lehine istatistiksel olarak anlamlı bir farklılık bulunmuştur. Buna göre, 1-5 yıl ve 11-15 yıl aralıklarında iş tecrübesine sahip personelin, 1 yıldan az ve 6-10 yıl aralığında iş tecrübesine sahip personele nazaran tuvaleti kullandıktan sonra ellerini daha sık aralıklarla yıkadığı söylenebilir. “Personelin ellerini ılık su ve sabunla yıkaması” (1 yıldan az: 72,69; 1-5 yıl: 117,9; 6-10 yıl: 118,5; 11-15 yıl: 48,50) ifadesinde, 1 yıldan az ve 11-15 yıl aralığında iş tecrübesine sahip personel ile 1-5 yıl ve 6-10 yıl aralıklarında iş tecrübesine sahip personel arasında, 1-5 yıl ve 6-10 yıl aralıklarında iş tecrübesine sahip personel lehine istatistiksel olarak anlamlı bir farklılık bulunmuştur. Buna göre, çalıştığı işletmede 1-5 yıl ve 6-10 yıl aralıklarında bir süredir görev yapan personelin, 1 yıldan az ve 11-15 yıl aralığında iş tecrübesine sahip personele nazaran ellerini ılık su sabunla daha sık aralıklarla yıkadığı söylenebilir. Öte yandan, “personelin iş üniformasını yıkaması” (1 yıldan az: 91,99; 1-5 yıl: 106,0; 6-10 yıl: 117,9; 11-15 yıl: 144,0) ifadesinde ise 1 yıldan az, 1-5 yıl ve 6-10 yıl aralıklarında iş tecrübesine sahip personel ile 11-15 yıl aralığında iş tecrübesine sahip personel arasında, 11-15 yıl aralığında iş tecrübesine sahip personel lehine istatistiksel olarak anlamlı bir farklılık bulunmuştur. Buna göre, çalıştığı işletmede 11-15 yıl aralığında bir süredir görev yapan personelin daha az tecrübe süresine sahip personele göre iş üniformasını daha sık aralıklarla yıkadığı söylenebilir.

Gıda güvenliği boyutu içerisinde sorulan 7 ifadenin 4’ünde, personelin iş tecrübesine göre istatistiksel olarak anlamlı bir farklılığın olduğu tespit edilmiştir ($p \leq 0,05$). Bu bağlamda, “personelin işe başlamadan önce ellerini sabunla yıkaması” (1 yıldan az: 114,5; 1-5 yıl: 109,1; 6-10 yıl: 93,66; 11-15 yıl: 119,5) ve “personelin ishal veya grip olduğunda üretime katılmaması” (1 yıldan az: 107,2; 1-5 yıl: 112,9; 6-10 yıl: 91,48; 11-15 yıl: 117,5)’na yönelik ifadelerde, 6-10 yıl aralığında iş tecrübesine sahip personel ile 1 yıldan az, 1-5 yıl ve 11-15 yıl aralıklarında iş tecrübesine sahip personel arasında, 1 yıldan az, 1-5 yıl ve 11-15 yıl aralıklarında iş tecrübesine sahip personel lehine istatistiksel olarak anlamlı bir farklılık bulunmuştur. Buna göre, çalıştığı işletmede 6-10 yıl aralığında bir süredir görev yapan personelin diğer tecrübe sürelerine sahip personele göre söz konusu ifadelere yönelik uygulama düzeyinin daha düşük seviyede olduğu söylenebilir. “Personelin elinde açık yara varken çalışmaması” (1 yıldan az: 97,77; 1-5 yıl: 115,4; 6-10 yıl:

93,21; 11-15 yıl: 124,5) ifadesinde, 1 yıldan az ve 6-10 yıl aralığında iş tecrübesine sahip personel ile 1-5 yıl ve 11-15 yıl aralıklarında iş tecrübesine sahip personel arasında, 1-5 yıl ve 11-15 yıl aralıklarında iş tecrübesine sahip personel lehine istatistiksel olarak anlamlı bir farklılık bulunmuştur. Buna göre, personelin elinde açık yara varken çalışmamasına yönelik ifadenin, 1-5 yıl ve 11-15 yıl aralıklarında iş tecrübesine sahip personel tarafından 1 yıldan az ve 6-10 yıl arasında iş tecrübesine sahip personele nazaran daha sık aralıklarla uygulandığı söylenebilir. “Personelin iş yerinde farklı alanları temizlemek için aynı temizlik bezini kullanmaması” (1 yıldan az: 121,0; 1-5 yıl: 100,3; 6-10 yıl: 108,5; 11-15 yıl: 121,0) ifadesinde ise 1-5 yıl ve 6-10 yıl aralıklarında iş tecrübesine sahip personel ile 1 yıldan az ve 11-15 yıl aralığında iş tecrübesine sahip personel arasında, 1 yıldan az ve 11-15 yıl aralığında iş tecrübesine sahip personel lehine istatistiksel olarak anlamlı bir farklılık bulunmuştur. Buna göre, iş yerinde farklı alanların temizlenmesi için farklı temizlik bezinin kullanılmasına yönelik ifadenin, 1 yıldan az ve 11-15 yıl aralığında iş tecrübesine sahip personelin 1-5 yıl ve 6-10 yıl aralıklarında iş tecrübesine sahip personele nazaran daha sık aralıklarla uyguladığı söylenebilir.

Dondurma üretim personelinin hijyen ve gıda güvenliğine ilişkin uygulama düzeyinin tespit edilmesi amacıyla sorulan 15 ifadeden geriye kalan 7 ifadede ise personelin uygulama düzeyinin, personelin iş tecrübesine göre istatistiksel olarak anlamlı bir farklılık göstermediği tespit edilmiştir ($p \geq 0,05$). Diğer bir ifadeyle, 1 yıldan az, 1-5 yıl arası, 6-10 yıl arası ve 11-15 yıl arasında bir süre iş tecrübesi bulunan personelin söz konusu 7 ifadeye yönelik uygulama düzeylerinin birbirine yakın olduğu söylenebilir.

Tablo 4.11. Personelin İş Tecrübesinin Personelin Hijyen ve Gıda Güvenliğine İlişkin Uygulama Düzeyine Etkisine Yönelik Bulgular

İfadeler	Grup Sıra Ortalaması				Ki Kare	df	p
	1 yıldan az	1-5 yıl	6-10 yıl	11-15 yıl			
Personel Hijyeni							
İş üniformanızı ne sıklıkla yıkarsınız	91,99	106,0	117,9	144,0	9,23	3	0,026
Öksürdükten veya hapşırıldıktan sonra ellerinizi ne sıklıkla yıkarsınız	105,1	108,5	102,0	132,0	2,62	3	0,454
Yemekten önce ve sonra ellerinizi ne sıklıkla yıkarsınız	90,26	115,6	100,1	117,5	23,34	3	0,000
Tuvaleti kullandıktan sonra ellerinizi ne sıklıkla yıkarsınız	99,95	112,7	98,14	120,0	8,79	3	0,032
Ellerinizi ılık su ve sabunla ne sıklıkla yıkarsınız	72,69	117,9	118,5	48,50	32,28	3	0,000

Tablo 4.11'in devamı

Çalışırken ne sıklıkla bone veya kep takarsınız	110,1	105,9	105,0	120,5	1,45	3	0,693
Çalışırken ne sıklıkla eldiven takarsınız	100,6	103,8	115,7	142,5	5,41	3	0,144
Çalışırken ne sıklıkla maske takarsınız	96,52	104,1	119,1	138,5	7,69	3	0,053
Gıda Güvenliği							
İşe başlamadan önce ellerinizi ne sıklıkla sabunla yıkarsınız	114,5	109,1	93,66	119,5	10,73	3	0,013
İşe başlamadan önce ve çalıştıktan sonra dondurma üretim alanını ne sıklıkla temizlersiniz	100,2	108,9	105,7	127,5	2,82	3	0,420
Dondurmayı veya üretim hammaddelerini ne sıklıkla uygun ısılarda depolarsınız	106,3	103,1	114,6	123,0	4,17	3	0,244
İş yerinde farklı alanları temizlemek için aynı temizlik bezini ne sıklıkla kullanırsınız(-) (doğru cevap: farklı alanlar için farklı temizlik bezleri kullanılmalıdır)	121,0	100,3	108,5	121,0	11,27	3	0,010
Çalışırken ne sıklıkla takı ve saat kullanırsınız(-) (doğru cevap: çalışırken takı ve saat kullanılmamalıdır)	113,5	103,3	109,1	113,5	5,91	3	0,116
Elinizde açık yara varken ne sıklıkla çalışırsınız(-) (doğru cevap: personel, elinde açık yara varken çalışmamalıdır)	97,77	115,4	93,21	124,5	14,61	3	0,002
İshal veya grip olduğunuzda üretime ne sıklıkla katılırsınız(-) (doğru cevap: personel, ishal veya grip olduğunda üretime katılmamalıdır)	107,2	112,9	91,48	117,5	16,31	3	0,001

*p≤0,05 *(-)Ters kodlanmış ve yanlış sorulmuş ifadeler

4.3.5. Personelin Hijyen ve Gıda Güvenliği Üzerine Eğitim Alma Durumunun Personelin Hijyen ve Gıda Güvenliğine İlişkin Uygulama Düzeyine Etkisine Yönelik Bulgular

Çeşitli yiyecek-içecek işletmelerinde çalışan personelin hijyen ve gıda güvenliğine ilişkin uygulama düzeyinin belirlenmesi amacıyla yapılan önceki araştırmalarda, personelin hijyen ve gıda güvenliği üzerine eğitim alma durumunun, personelin hijyen ve gıda güvenliğine ilişkin uygulama düzeyi üzerinde herhangi bir etkisinin olup olmadığına incelenmesi, önemle üzerinde durulan bir konu olmuştur (Bıyıklı, 2011; Yıldırım, 2014; Adesokan vd., 2014). Bu nedenle, bulgular bölümünün bu başlığında, üretim personelinin hijyen ve gıda güvenliği üzerine eğitim alma durumu ile hijyen ve gıda güvenliğine ilişkin uygulama düzeyi arasında istatistiksel olarak herhangi bir farklılığın olup olmadığı incelenmiştir. Bu kapsamda yapılan “Mann-Whitney U” testine yönelik sonuçlar Tablo 4.12’de verilmiştir.

İlgili tabloya göre, 15 ifadenin 8’inde, personelin hijyen ve gıda güvenliğine ilişkin uygulama düzeyinin, personelin hijyen ve gıda güvenliği üzerine eğitim alma durumuna göre istatistiksel olarak anlamlı bir farklılık gösterdiği tespit edilmiştir (p≤0,05). Diğer bir ifadeyle, personelin hijyen ve gıda güvenliği üzerine eğitim alma durumunun, personelin hijyen ve gıda güvenliğine ilişkin uygulama düzeyi üzerinde önemli bir etkisinin olduğu söylenebilir.

Hijyen ve gıda güvenliği üzerine eğitim alan ve hijyen ve gıda güvenliği üzerine herhangi bir eğitim programına katılmayan personelin hijyen ve gıda güvenliğine ilişkin uygulama düzeyleri arasında farklılığa neden olan 8 ifadenin hangileri olduğu ve bu ifadelerin hijyen ve gıda güvenliği kapsamında hangi boyutlar içerisinde yer aldığına ortaya konulması, önem arz eden bir konuyu oluşturmaktadır.

Personel hijyeni boyutu içerisinde sorulan 8 ifadenin 4'ünde, personelin hijyen ve gıda güvenliği üzerine eğitim alma durumuna göre istatistiksel olarak anlamlı bir farklılığın olduğu tespit edilmiştir ($p \leq 0,05$). Bu bağlamda, “personelin çalışırken bone veya kep takması” (eğitim alan: 113,3; eğitim almayan: 83,34), “personelin çalışırken eldiven takması” (eğitim alan: 111,4; eğitim almayan: 90,59) ve “personelin çalışırken koruyucu maske takması” (eğitim alan: 112,2; eğitim almayan: 87,49)'na yönelik ifadelerde, hijyen ve gıda güvenliği üzerine eğitim alan personel ile hijyen ve gıda güvenliği üzerine herhangi bir eğitim programına katılmayan personel arasında, hijyen ve gıda güvenliği üzerine eğitim alan personel lehine istatistiksel olarak anlamlı bir farklılık bulunmuştur. Buna göre, söz konusu ifadelerin, hijyen ve gıda güvenliği üzerine eğitim alan personel tarafından bu konuda herhangi bir eğitim almayan personele nazaran daha sık aralıklarla uygulandığı söylenebilir. Bunun aksine, “personelin ellerini ılık su ve sabunla yıkaması” (eğitim alan: 102,9; eğitim almayan: 122,0) ifadesinde ise hijyen ve gıda güvenliği üzerine eğitim alan personel ile bu konuda herhangi bir eğitim almayan personel arasında, eğitim almayan personel lehine istatistiksel olarak anlamlı bir farklılık bulunmuştur. Buna göre, personelin ellerini ılık su ve sabunla yıkamasına yönelik ifadenin, eğitim almayan personel tarafından eğitim alan personele nazaran daha sık aralıklarla uygulandığı söylenebilir.

Gıda güvenliği boyutu içerisinde sorulan 7 ifadenin 4'ünde, personelin hijyen ve gıda güvenliği üzerine eğitim alma durumuna göre istatistiksel olarak anlamlı bir farklılığın olduğu tespit edilmiştir ($p \leq 0,05$). Bu bağlamda, “personelin dondurmaya veya üretim hammaddelerini uygun ısılarda depolaması” (eğitim alan: 110,6; eğitim almayan: 93,47), “personelin iş yerinde farklı alanları temizlemek için aynı temizlik bezini kullanmaması” (eğitim alan: 112,0; eğitim almayan: 88,33), “personelin elinde açık yara varken çalışmaması” (eğitim alan: 111,4; eğitim almayan: 90,43) ve “personelin ishal veya grip olduğunda dondurma üretim faaliyetine katılmaması” (eğitim alan: 111,0; eğitim almayan: 91,96)'na yönelik ifadelerde, hijyen ve gıda güvenliği üzerine eğitim alan personel ile bu konuda

herhangi bir eğitim programına katılmayan personel arasında, hijyen ve gıda güvenliği üzerine eğitim alan personel lehine istatistiksel olarak anlamlı bir farklılık bulunmuştur. Buna göre, söz konusu ifadelerin, eğitim alan personel tarafından eğitim almayan personele nazaran daha sık aralıklarla uygulandığı söylenebilir.

Dondurma üretim personelinin hijyen ve gıda güvenliğine ilişkin uygulama düzeyinin tespit edilmesi amacıyla sorulan 15 ifadeden geriye kalan 7 ifadede ise personelin uygulama düzeyinin, personelin hijyen ve gıda güvenliği üzerine eğitim alma durumuna göre istatistiksel olarak anlamlı bir farklılık göstermediği tespit edilmiştir ($p \geq 0,05$). Diğer bir ifadeyle, hijyen ve gıda güvenliği üzerine eğitim alan ve bu konuda herhangi bir eğitim almayan personelin söz konusu 7 ifadeye yönelik uygulama düzeylerinin birbirine yakın olduğu söylenebilir.

Tablo 4.12. Personelin Hijyen ve Gıda Güvenliği Üzerine Eğitim Alma Durumunun Personelin Hijyen ve Gıda Güvenliğine İlişkin Uygulama Düzeyine Etkisine Yönelik Bulgular

İfadeler	Grup Sıra Ortalaması		Mann-Whitney U	Z	p
	Eğitim Alan	Eğitim Almayan			
Personel Hijyeni					
İş üniformanızı ne sıklıkla yıkarsınız	108,5	101,4	3528,0	-0,83	0,405
Öksürdükten veya hapşirdikten sonra ellerinizi ne sıklıkla yıkarsınız	109,5	97,67	3360,0	-1,55	0,120
Yemekten önce ve sonra ellerinizi ne sıklıkla yıkarsınız	107,2	106,0	3738,0	-0,20	0,840
Tuvaleti kullandıktan sonra ellerinizi ne sıklıkla yıkarsınız	105,4	112,7	3520,5	-1,36	0,171
Ellerinizi ılık su ve sabunla ne sıklıkla yıkarsınız	102,9	122,0	3104,0	-2,13	0,033
Çalışırken ne sıklıkla bone veya kep takarsınız	113,3	83,34	2715,5	-5,02	0,000
Çalışırken ne sıklıkla eldiven takarsınız	111,4	90,59	3041,5	-2,42	0,015
Çalışırken ne sıklıkla maske takarsınız	112,2	87,49	2902,0	-2,98	0,003
Gıda Güvenliği					
İşe başlamadan önce ellerinizi ne sıklıkla sabunla yıkarsınız	106,7	107,7	3745,0	-0,17	0,864
İşe başlamadan önce ve çalıştıktan sonra dondurma üretim alanını ne sıklıkla temizlersiniz	104,6	115,6	3390,0	-1,55	0,120
Dondurmayı veya üretim hammaddelerini ne sıklıkla uygun ısılarda depolarsınız	110,6	93,47	3171,0	-2,67	0,008
İş yerinde farklı alanları temizlemek için aynı temizlik bezini ne sıklıkla kullanırsınız(-) (doğru cevap: farklı alanlar için farklı temizlik bezleri kullanılmalıdır)	112,0	88,33	2940,0	-3,90	0,000
Çalışırken ne sıklıkla takı ve saat kullanırsınız(-) (doğru cevap: çalışırken takı ve saat kullanılmamalıdır)	108,4	101,6	3540,0	-1,57	0,115
Elinizde açık yara varken ne sıklıkla çalışırsınız(-) (doğru cevap: personel, elinde açık yara varken çalışmamalıdır)	111,4	90,43	3034,5	-3,15	0,002
İshal veya grip olduğunuzda üretime ne sıklıkla katılırsınız(-) (doğru cevap: personel, ishal veya grip olduğunda üretime katılmamalıdır)	111,0	91,96	3103,0	-3,56	0,000

* $p \leq 0,05$ *(-)Ters kodlanmış ve yanlış sorulmuş ifadeler

BEŞİNCİ BÖLÜM SONUÇ VE TARTIŞMA

Geleneksel Maraş dondurması üretim personelinin hijyen ve gıda güvenliğine ilişkin bilgi ve uygulama düzeyinin ortaya konulması amacıyla Kahramanmaraş ilinde turizme hizmet sunan pastane işletmelerinde çalışan 213 üretim personeli üzerinde gerçekleştirilen bu araştırma sonucunda çeşitli bulgular elde edilmiştir. Buna göre, araştırmaya katılan personelin yarısından fazlasının erkek (%52,6), lise mezunu (%52,6) ve 1-5 yıl arasında iş tecrübesine sahip olduğu (%54,0) tespit edilmiştir. Personelin büyük bir çoğunluğunun ise (%78,9) hijyen ve gıda güvenliği üzerine eğitim aldığı tespit edilmiştir. Elde edilen bu bulgu, ilgili alanda yiyecek-içecek işletmelerinde çalışan farklı personel grupları üzerinde yapılan önceki araştırmaların bulgularıyla benzerlik göstermektedir (Yen Lee vd., 2012; Siau vd., 2015). Yen Lee vd. (2012) tarafından yapılan araştırmada personelin %84,2'sinin, Siau vd. (2015) tarafından yapılan araştırmada ise personelin %85'inin hijyen ve gıda güvenliği üzerine eğitim aldığı tespit edilmiştir.

Geleneksel Maraş dondurması üretim personelinin hijyen ve gıda güvenliğine ilişkin bilgi ve uygulama düzeyinin ortaya konulması amacıyla yapılan bu araştırmada, personelin hijyen ve gıda güvenliğine ilişkin bilgi düzeyinin “yüksek” seviyede olduğu tespit edilmiştir. Elde edilen bu bulgu, ilgili alanda farklı yiyecek-içecek işletmelerinde çalışan çeşitli personel grupları üzerinde yapılan önceki araştırmaların bulgularıyla benzerlik göstermektedir (Ansari-Lari vd., 2010; Abdul-Mutalib vd., 2012; Sharif vd., 2013; Bamidele vd., 2015). Ansari-Lari vd. (2010) tarafından İran'ın Fars şehrinde bulunan 4 et işleme tesisinde çalışan 97 personel üzerinde yapılan araştırmada, personelin gıda hijyeni konusundaki bilgi düzeyinin yüksek olduğu sonucuna ulaşılmıştır. Abdul-Mutalib vd. (2012) tarafından Malezya'nın Kuala Pilah şehrinde çeşitli restoranlarda çalışan 64 personel üzerinde yapılan araştırmada, personelin gıda hijyenine yönelik bilgi düzeyinin yüksek olduğu

tespit edilmiştir. Sharif vd. (2013) tarafından Ürdün’de yiyecek-içecek hizmetinde bulunan askeri hastanelerde çalışan 200 gıda personeli üzerinde yapılan araştırmada, personelin hijyen ve gıda güvenliğine ilişkin bilgi düzeyinin yüksek olduğu tespit edilmiştir. Bamidele vd. (2015), Nijerya’nın güneybatısında bulunan yerel kafeteryalarda çalışan 235 gıda personeli üzerinde yapmış olduğu araştırmada, personelin hijyen ve gıda güvenliğine ilişkin bilgi düzeyinin yüksek olduğu sonucuna ulaşmıştır. Bununla birlikte, ilgili alanda farklı ülkelerde yapılan diğer araştırmalarda da, çeşitli yiyecek-içecek işletmelerinde çalışan personelin hijyen ve gıda güvenliğine ilişkin bilgi düzeyinin yüksek seviyede olduğu tespit edilmiştir (Nigusse ve Kumie, 2012; Ko, 2013; Osaili vd., 2013; Rosnani vd., 2014; Sani ve Siow, 2014; Siau vd., 2015). Diğer taraftan elde edilen bu bulgunun, ilgili alanda farklı yiyecek-içecek işletmelerinde çalışan çeşitli personel grupları üzerinde yapılan önceki araştırmaların bulgularıyla farklılık gösterdiği de görülmektedir (Walker vd., 2003; Baş vd., 2006; Jianu ve Chiş, 2012). Baş vd. (2006) tarafından Ankara’da yiyecek-içecek hizmeti sunan hastane ve okullar ile restoran ve otel işletmelerinden oluşan 109 farklı yiyecek-içecek işletmesinde çalışan 764 gıda personeli üzerinde yapılan araştırma sonucunda, personelin hijyen ve gıda güvenliğine ilişkin bilgi düzeyinin istenilen seviyede olmadığı tespit edilmiştir. Jianu ve Chiş (2012) ise Romanya’nın Timis, Caras-Severin ve Arad şehirlerinde et, süt ve unlu mamulleri işletmelerinde çalışan 198 gıda personeli üzerinde yapmış olduğu araştırma sonucunda, personelin hijyen ve gıda güvenliğine ilişkin bilgi düzeyinin nispeten düşük olduğu sonucuna ulaşmıştır.

Geleneksel Maraş dondurması üretim personelinin hijyen ve gıda güvenliğine ilişkin bilgi ve uygulama düzeyinin ortaya konulması amacıyla yapılan bu araştırmada, dondurma üretim personelinin hijyen ve gıda güvenliğine ilişkin uygulama düzeyinin de tıpkı bilgi düzeyi gibi “yüksek” seviyede olduğu tespit edilmiştir. Elde edilen bu bulgu, ilgili alanda farklı yiyecek-içecek işletmelerinde çalışan çeşitli personel grupları üzerinde yapılan önceki araştırmaların bulgularıyla benzerlik göstermektedir (Abdul-Mutalib vd., 2012; Sharif vd., 2013; Rosnani vd., 2014; Tessema vd., 2014). Abdul-Mutalib vd. (2012) tarafından yapılan araştırmada, personelin çoğunluğunun gıda güvenliğinin sağlanmasına yönelik uygulama düzeyinin yüksek seviyede olduğu ve personelin işe başlamadan önce ellerini ve iş alanını yıkadığı tespit edilmiştir. Tessema vd. (2014) tarafından Etiyopya’nın kuzeybatısında bulunan Dangila şehrindeki 105 farklı yiyecek-içecek işletmesinde

çalışan 406 gıda personeli üzerinde yapılan araştırma sonucunda, personelin yarısından fazlasının gıda hijyenine yönelik uygulamalarının yüksek seviyede olduğu saptanmıştır. Sharif vd. (2013) ve Rosnani vd. (2014) tarafından yapılan araştırmalarda da, personelin hijyen ve gıda güvenliğine ilişkin uygulama düzeyinin yüksek olduğu tespit edilmiştir. Diğer taraftan elde edilen bu bulgunun, ilgili alanda farklı yiyecek-içecek işletmelerinde çalışan çeşitli personel grupları üzerinde yapılan önceki araştırmaların bulgularıyla farklılık gösterdiği de görülmektedir (Hertzman ve Barrash, 2007; Ansari-Lari vd., 2010; Bamidele vd., 2015). Hertzman ve Barrash (2007) tarafından Amerika Birleşik Devletleri'nin Las Vegas kentinde faaliyet gösteren otel, restoran ve kumarhane işletmelerinde çalışan 81 gıda personeli üzerinde yapılan araştırmada ise personelin hijyen ve gıda güvenliğine ilişkin uygulama düzeyinin düşük seviyede olduğu ve personelin çalışırken eldiven takma, ellerini yıkama ve yiyecek ısılarını kontrol etme uygulamalarını yeterli düzeyde yerine getirmedikleri sonucuna ulaşılmıştır. Ansari-Lari vd. (2010) tarafından yapılan araştırma sonucunda, personelin gıda hijyeni konusundaki uygulama düzeyinin zayıf olduğu saptanmıştır. Bamidele vd. (2015)'nin yapmış olduğu araştırmada, personelin hijyen ve gıda güvenliğine ilişkin uygulama düzeyinin nispeten düşük seviyede olduğu sonucuna varılmıştır.

Yapılan bu araştırmada, geleneksel Maraş dondurmasının ve üretiminde kullanılan keçi sütünün uygun depolanma sıcaklık aralıkları ve muhafaza edilme süreleri ile çapraz bulaşma ve gıda zehirlenmesi gibi konularda üretim personelinin bilgi eksikliği olduğu gözlenmiştir. Personelin %62,9'unun, pastörize sütün depolanması gerektiğinde dezenfekte edilmiş tanklarda 4-6°C arasında muhafaza edilmesi konusunda yanlış bilgiye sahip olduğu tespit edilirken, personelin %43,7'sinin, üretilmiş ve paketlenmiş dondurmanın -20°C ila -25°C arasında muhafaza edilmesi gerektiğini bilmediği tespit edilmiştir. Bununla birlikte, personelin %30,5'inin, gıda zehirlenmesine neden olabilen mikropların oda sıcaklığında hızla çoğaldığı konusunda yanlış bilgiye sahip olduğu tespit edilirken, personelin %27,2'sinin ise pastörize edilmiş sütün oda sıcaklığında birkaç saat bekletilmesinin sakıncalı olduğu konusunda yanlış bilgiye sahip olduğu tespit edilmiştir. Elde edilen bu bulgular, ilgili alanda farklı yiyecek-içecek işletmelerinde çalışan çeşitli personel grupları üzerinde yapılan önceki araştırmaların bulgularıyla benzerlik göstermektedir (Baş vd., 2006; Martins vd., 2012; Palulu vd., 2014). Baş vd. (2006) Ankara'da bulunan 109 yiyecek-içecek işletmesinde çalışan 764 personel

üzerinde yapmış olduğu araştırmada, personelin temel yiyecek hijyenine yönelik (sıcak, soğuk veya yemeye hazır yiyeceklerin kritik sıcaklık derecelerini, buzdolabında uygun depolama sıcaklıklarını ve çapraz bulaşma vb.) bilgi düzeyinin genel anlamda yetersiz olduğunu tespit etmiştir. Martins vd. (2012) tarafından Portekiz’de yemekler hazırlayarak okul kantinlerine, anaokullarına ve huzur evlerine dağıtım yapan kurumsal bir yiyecek-içecek işletmesinde çalışan 101 personel üzerinde yapılan araştırmada, gıdaların sıcaklık kontrolü ve gıda kontaminasyon (bulaşma) kaynaklarına ilişkin personelin bilgi düzeyini ölçmeyi amaçlayan soruların birçok personel tarafından yanlış cevaplandığı tespit edilmiştir. Palulu (2014) tarafından Edirne şehrinde bulunan küçük ölçekli gıda işletmelerinde çalışan 300 personel üzerinde yapılan araştırmada ise personelin temel gıda hijyeni (sıcak veya soğuk hazır yiyeceklerin kritik sıcaklık dereceleri, kabul edilebilir buzdolabı sıcaklık aralıkları, çapraz kontaminasyon vb.) ile ilgili ciddi bilgi eksikliğinin olduğu tespit edilmiştir.

Bu araştırmada, üretim personelinin hijyen ve gıda güvenliğine ilişkin bilgi düzeyinde, personelin cinsiyetinin önemli bir etkisinin olmadığı tespit edilmiştir. Elde edilen bu bulgu, yiyecek-içecek işletmelerinde çalışan farklı personel grupları üzerinde yapılan önceki araştırmaların bulgularıyla benzerlik göstermektedir (Martins vd., 2012; Jianu ve Chiş, 2012). Martins vd. (2012)’nin Portekiz’de okul kantinlerinde çalışan 101 personel üzerinde yapmış olduğu araştırma ile Jianu ve Chiş (2012)’in Romanya’da et, süt ve unlu mamul işletmelerinde çalışan 198 personel üzerinde yapmış olduğu araştırmada, personelin hijyen ve gıda güvenliğine ilişkin bilgi düzeyinde, personelin cinsiyetinin herhangi bir etkisinin olmadığı tespit edilmiştir. Diğer yandan elde edilen bu bulgunun, Sharif vd. (2013)’nin yapmış olduğu araştırma bulgularıyla farklılık gösterdiği de görülmektedir. Sharif vd. (2013)’nin Ürdün’de yiyecek-içecek hizmeti sunulan askeri hastanelerde çalışan 200 personel üzerinde yapmış olduğu araştırmada, hijyen ve gıda güvenliği konusunda kadın personelin erkek personele göre daha yüksek düzeyde bilgiye sahip olduğu ortaya konulmuştur.

Bu araştırmada, dondurma üretim personelinin hijyen ve gıda güvenliğine ilişkin bilgi düzeyinde, personelin yaşının önemli bir etkisinin olduğu tespit edilmiştir. Elde edilen bu bulgu, ilgili alanda yiyecek-içecek işletmelerinde çalışan farklı personel grupları üzerinde yapılan önceki araştırmaların bulgularıyla benzerlik göstermektedir (Rosnani vd., 2014; Jeon vd., 2015; Siau vd., 2015). Rosnani vd.

(2014), Jeon vd. (2015) ve Siau vd. (2015) tarafından yapılan araştırmalarda, çoğu yaş grupları arasında anlamlı farklılıklar ortaya çıktığı; personelin yaşının arttıka hijyen ve gıda güvenliğine ilişkin bilgi düzeyinin de arttığı tespit edilmiştir. Diğer yandan elde edilen bu bulgunun, ilgili alanda yiyecek-içecek işletmelerinde çalışan farklı personel grupları üzerinde yapılan diğer araştırmaların bulgularıyla farklılık gösterdiği de görölmektedir (Martins vd., 2012; Jianu ve Chiş, 2012; Durlu-Özkaya vd., 2008). Durlu-Özkaya vd. (2008), Martins vd. (2012), Jianu ve Chiş (2012) tarafından yapılan araştırmalarda ise personelin hijyen ve gıda güvenliğine ilişkin bilgi düzeyinde, personelin yaşının herhangi bir etkisinin olmadığı ortaya konulmuştur.

Bu araştırmada, dondurma üretim personelinin hijyen ve gıda güvenliğine ilişkin bilgi düzeyinde, personelin eğitim düzeyinin son derece önemli bir etkisinin olduğu tespit edilmiştir. Elde edilen bu bulgu, ilgili alanda yiyecek-içecek işletmelerinde çalışan farklı personel grupları üzerinde yapılan önceki araştırmaların bulgularıyla benzerlik göstermektedir (Durlu-Özkaya vd., 2008; Martins vd., 2012; Jianu ve Chiş, 2012; Sharif vd., 2013; Jeon vd., 2015). Durlu-Özkaya vd. (2008) tarafından Ankara'da çeşitli otellerin yiyecek-içecek ünitelerinde çalışan 131 personel üzerinde yapılan araştırmada, personelin eğitim düzeyi arttıka hijyen ve gıda güvenliğine ilişkin bilgi düzeyinin de arttığı tespit edilmiştir. Jianu ve Chiş (2012) tarafından Romanya'da et, süt ve unlu mamul işletmelerinde çalışan 198 personel üzerinde yapılan araştırmada ise ilköğretim, lise, ön lisans ve lisans mezunu personel arasında, personelin eğitim düzeyi arttıka hijyen ve gıda güvenliğine ilişkin bilgi düzeyinin de arttığı tespit edilmiştir.

Bu araştırmada, dondurma üretim personelinin hijyen ve gıda güvenliğine ilişkin bilgi düzeyinde, personelin iş tecrübesinin oldukça önemli bir etkisinin olduğu tespit edilmiştir. Elde edilen bu bulgu, Martins vd. (2012)'nin yapmış olduğu araştırmanın bulgularıyla farklılık göstermektedir. Martins vd. (2012) tarafından yapılan araştırmada, personelin hijyen ve gıda güvenliğine ilişkin bilgi düzeyinde, personelin iş tecrübesinin herhangi bir etkisinin olmadığı tespit edilmiştir.

Bu araştırmada, dondurma üretim personelinin hijyen ve gıda güvenliğine ilişkin bilgi düzeyinde, personelin hijyen ve gıda güvenliği üzerine eğitim alma durumunun önemli bir etkisinin olduğu tespit edilmiştir. Elde edilen bu bulgu, ilgili alanda yiyecek-içecek işletmelerinde çalışan farklı personel grupları üzerinde yapılan önceki araştırmaların bulgularıyla benzerlik göstermektedir (Demirel, 2009; Osaili

vd., 2013; Adesokan vd., 2014; Siau vd., 2015). Nitekim İstanbul şehrinde hazır yemek üretiminin yapıldığı işletmelerde çalışan 452 yiyecek-içecek personeli üzerinde (Demirel, 2009); Ürdün'de 1084 yiyecek-içecek personeli üzerinde (Osaili vd., 2013); Nijerya'da 211 yiyecek-içecek personeli üzerinde (Adesokan vd., 2014) ve Malezya'da 286 yiyecek-içecek personeli üzerinde (Siau vd., 2015) yapılan araştırmalarda, hijyen ve gıda güvenliği üzerine eğitim alan personelin, hijyen ve gıda güvenliğine yönelik herhangi bir eğitim programına katılmayan personele göre hijyen ve gıda güvenliği konusunda daha yüksek düzeyde bilgiye sahip olduğu tespit edilmiştir.

Bu araştırmada, dondurma üretim personelinin kişisel hijyene ilişkin bilgi düzeyinde, personelin cinsiyetinin herhangi bir etkisinin olmadığı tespit edilmiştir. Elde edilen bu bulgu, Durlu-Özkaya vd. (2008)'nin yapmış olduğu araştırmanın bulgularıyla farklılık göstermektedir. Durlu-Özkaya vd. (2008) tarafından Ankara'da dört ve beş yıldızlı otellerde aşçı, garson, komi, temizlik elemanı, bulaşıkçı gibi yiyecek-içecek hizmetlerinde çalışan 131 personel üzerinde yapılan araştırmada, kişisel hijyen konusunda kadın personelin erkek personele göre daha yüksek düzeyde bilgiye sahip olduğu tespit edilmiştir.

Bu araştırmada, dondurma üretim personelinin dondurma üretim ve depolama hijyenine ilişkin bilgi düzeyinde, personelin cinsiyetinin kısmen etkisinin olduğu tespit edilmiştir. Elde edilen bu bulgu, Jeon vd. (2015)'nin yapmış olduğu araştırmanın bulgularıyla farklılık göstermektedir. Jeon vd. (2015) tarafından Güney Kore'nin başkenti ve en büyük şehri olan Seul'de bulunan 20 farklı restoranda çalışan 140 yiyecek-içecek personeli üzerinde yapılan araştırmada, personelin gıda üretim ve depolama hijyenine yönelik bilgi düzeyinde, personelin cinsiyetinin herhangi bir etkisinin olmadığı tespit edilmiştir.

Bu araştırmada, dondurma üretim personelinin kişisel hijyene ilişkin bilgi düzeyinde, personelin eğitim düzeyinin son derece önemli bir etkisinin olduğu tespit edilmiştir. Elde edilen bu bulgu, Abdul-Mutalib vd. (2012) ve Tan vd. (2013) tarafından yapılan araştırmaların bulgularıyla benzerlik göstermektedir. Abdul-Mutalib vd. (2012) ve Tan vd. (2013) tarafından yapılan araştırmalarda, personelin kişisel hijyene yönelik bilgi düzeyinde, personelin eğitim düzeyinin oldukça önemli bir etkisinin olduğu tespit edilmiştir.

Bu araştırmada, dondurma üretim personelinin dondurma üretim ve depolama hijyenine ilişkin bilgi düzeyinde, personelin eğitim düzeyinin önemli bir

etkisinin olduğu tespit edilmiştir. Elde edilen bu bulgu ise Jeon vd. (2015)'nin araştırma bulgularıyla benzerlik göstermektedir. Jeon vd. (2015) tarafından yapılan çalışmada, personelin gıda üretim ve depolama hijyenine yönelik bilgi düzeyinde, personelin eğitim düzeyinin önemli bir etkisinin olduğu ortaya konulmuştur.

Bu çalışmada, dondurma üretim personelinin dondurma üretim ve depolama hijyenine ilişkin bilgi düzeyinde, personelin iş tecrübesinin önemli bir etkisinin olduğu tespit edilmiştir. Elde edilen bu bulgu, Jeon vd. (2015)'nin araştırma bulgularıyla farklılık göstermektedir. Jeon vd. (2015) tarafından yapılan çalışmada, personelin gıda üretim ve depolama hijyenine yönelik bilgi düzeyinde, personelin iş tecrübesinin herhangi bir etkisinin olmadığı ortaya konulmuştur.

Bu çalışmada, dondurma üretim personelinin hijyen ve gıda güvenliğine ilişkin uygulama düzeyinde, personelin cinsiyetinin herhangi bir etkisinin olmadığı tespit edilmiştir. Elde edilen bu bulgu, ilgili alanda yiyecek-içecek işletmelerinde çalışan farklı personel grupları üzerinde yapılan önceki araştırmaların bulgularıyla farklılık göstermektedir (Sharif vd., 2013; Rosnani vd., 2014). Sharif vd. (2013) tarafından Ürdün'de yiyecek-içecek hizmeti sunan askeri hastanelerde çalışan 200 mutfak personeli üzerinde yapılan çalışmada, hijyen ve gıda güvenliğine ilişkin doğru uygulamaları, kadın personelin erkek personele göre daha yüksek düzeyde yerine getirdiği tespit edilmiştir. Rosnani vd. (2014) tarafından Malezya'nın Putrajaya şehrinde bulunan restoranlarda çalışan 127 yiyecek-içecek personeli üzerinde yapılan çalışmada ise hijyen ve gıda güvenliğine ilişkin doğru uygulamaları kadın personelin erkek personele göre daha yüksek düzeyde yerine getirdiği sonucuna ulaşılmıştır.

Bu çalışmada, dondurma üretim personelinin hijyen ve gıda güvenliğine ilişkin uygulama düzeyinde, personelin eğitim düzeyinin önemli bir etkisinin olduğu tespit edilmiştir. Elde edilen bu bulgu, ilgili alanda yiyecek-içecek işletmelerinde çalışan farklı personel grupları üzerinde yapılan önceki araştırmaların bulgularıyla benzerlik göstermektedir (Çetiner, 2010; Sharif vd., 2013; Rosnani vd., 2014; Siau vd., 2015). Çetiner (2010), Ankara şehrinde Turizm İşletme Belgeli yiyecek-içecek işletmelerinde çalışan 116 personel üzerinde yapmış olduğu çalışmada, personelin sağlık kuralları ve besin hijyenine yönelik uygulama düzeyinde, ön lisans ve lisans mezunu personelin, lisansüstü mezunu personelden daha iyi durumda olduğunu ortaya koymakla birlikte ortaya çıkan bu sonucun, araştırmaya katılan lisansüstü mezunu personelin daha az sayıda olmasından kaynaklandığını ileri sürmüştür.

Bununla birlikte, Sharif vd. (2013), Rosnani vd. (2014) ve Siau vd. (2015) tarafından yapılan araştırmalarda ise personelin eğitim düzeyi arttıka hijyen ve gıda g¼venliđine ilişkin uygulama d¼zeyinin de arttığı ortaya konulmuştur.

Bu araştırmada, dondurma ¼retim personelinin hijyen ve gıda g¼venliđine ilişkin uygulama d¼zeyinde, personelin iş tecr¼besinin kısmen etkisinin olduğu tespit edilmiştir. Elde edilen bu bulgu, Sharif vd. (2013)'nin araştırma bulgularıyla benzerlik g¼stermektedir. Sharif vd. (2013) tarafından yapılan araştırmada, personelin iş tecr¼besi arttıka hijyen ve gıda g¼venliđine ilişkin uygulama d¼zeyinin de arttığı ortaya konulmuştur.

Bu araştırmada, dondurma ¼retim personelinin hijyen ve gıda g¼venliđine ilişkin uygulama d¼zeyinde, personelin hijyen ve gıda g¼venliđi ¼zerine eğitim alma durumunun kısmen etkisinin olduğu tespit edilmiştir. Elde edilen bu bulgu, Bıyıklı (2011)'nin araştırma bulgularıyla benzerlik g¼stermektedir. Bıyıklı (2011) tarafından yapılan araştırmada, hijyen ve gıda g¼venliđi ¼zerine eğitim alan personel ile hijyen ve gıda g¼venliđine ilişkin herhangi bir eğitim programına katılmayan personel arasında, eğitim alan personelin, almayan personele nazaran hijyen ve gıda g¼venliđine ilişkin uygulamaları daha sık aralıklarla yerine getirdiği ortaya konulmuştur.

Bu araştırmada, dondurma ¼retim personelinin personel hijyenine y¼nelik uygulama d¼zeyinde, personelin cinsiyetinin ¼nemli bir etkisinin olmadığı tespit edilmiştir. Elde edilen bu bulgu, Jeon vd. (2015) ve Abdul-Mutalib vd. (2012) tarafından yapılan araştırmaların bulgularıyla benzerlik g¼stermektedir. Abdul-Mutalib vd. (2012) tarafından Malezya'nın Kuala Pilah şehrinde bulunan restoranlarda çalışan 64 mutfak personeli ¼zerinde yapılan araştırmada, personelin gıda g¼venliđine ilişkin uygulama d¼zeyinde, personelin cinsiyetinin ¼nemli bir etkisinin olmadığı ortaya konulmuştur.

Bu araştırmada, dondurma ¼retim personelinin personel hijyenine y¼nelik uygulama d¼zeyinde, personelin eğitim d¼zeyinin son derece ¼nemli bir etkisinin olduğu tespit edilmiştir. Elde edilen bu bulgu, Afifi ve Abushelaibi (2012)'nin araştırma bulgularıyla benzerlik g¼stermektedir. ¼te yandan bu araştırmada, dondurma ¼retim personelinin gıda g¼venliđine ilişkin uygulama d¼zeyinde, personelin eğitim d¼zeyinin ¼nemli bir etkisinin olmadığı tespit edilmiştir. Elde edilen bu bulgu, etiner (2010)'in araştırma bulgularıyla farklılık g¼stermektedir. etiner (2010) tarafından yapılan araştırmada, personelin gıda g¼venliđine ilişkin

uygulama düzeyinde, personelin eğitim düzeyinin önemli bir etkisinin olduğu ortaya konulmuştur.

Bu araştırmada, dondurma üretim personelinin personel hijyenine yönelik uygulama düzeyinde, personelin hijyen ve gıda güvenliği üzerine eğitim alma durumunun kısmen etkisinin olduğu tespit edilmiştir. Elde edilen bu bulgu, Yıldırım (2014) tarafından yapılan araştırmanın bulgularıyla benzerlik göstermektedir. Öte yandan bu araştırmada, üretim personelinin gıda güvenliğine ilişkin uygulama düzeyinde, personelin hijyen ve gıda güvenliği üzerine eğitim alma durumunun önemli bir etkisinin olduğu tespit edilmiştir. Elde edilen bu bulgu ise Adesokan vd. (2014) tarafından yapılan araştırmanın bulgularıyla benzerlik göstermektedir. Adesokan vd. (2014) tarafından yapılan araştırmada, personelin hijyen ve gıda güvenliği üzerine eğitim alma durumunun, personelin gıda güvenliğine ilişkin uygulama düzeyi üzerinde önemli bir etkisinin olduğu sonucuna ulaşılmıştır.

ALTINCI BÖLÜM ÖNERİLER

6.1. PASTANE İŞLETMELERİNE YÖNELİK ÖNERİLER

Bu bölümde, Kahramanmaraş ilinde turizme hizmet sunan pastane işletmelerinde çalışan geleneksel Maraş dondurması üretim personelinin hijyen ve gıda güvenliğine ilişkin bilgi ve uygulama düzeyinin tespit edilmesi kapsamında elde edilen bulgular ışığında, dondurma üretim faaliyetinde bulunan pastane işletmesi sahipleri ile bu işletmelerin yöneticilerine çeşitli öneriler sunulmuştur. Pastane işletmesi sahipleri ile bu işletmelerin yöneticilerine sunulabilecek öneriler şu şekilde belirtilebilir:

- Pastane işletmelerinin sahip ve yöneticileri, dondurma üretim personelinin mutlak surette uyması gereken hijyen ve gıda güvenliğine ilişkin kuralların listelendiği, kolay okunabilir nitelikte çeşitli afişler hazırlamalıdır. Hazırlanan bu afişler, dondurma üretim binasında bulunan kritik noktalar (dondurma üretim alanı, el yıkama alanı, yemek yeme alanı, tuvalet alanı gibi) üzerine asılarak personelin bu alanlara her giriş çıkışında ilgili kuralları okuması ve hafızasında tutması sağlanabilir.
- Dondurma üretim binasında hijyen ve gıda güvenliğine ilişkin kuralların uygulandığına dair günlük kayıtlar tutulmalıdır. İlgili kurallara en fazla riayet eden personelin tespit edilerek bu kapsamda ayın elemanı seçilmesi ve ayın elemanı seçilen personele de çeşitli teşvik ve ikramiyelerin verilmesi önerilebilir.
- Dondurma üretim ve depolama hijyeni (özellikle dondurmanın ve sütün uygun depolanma sıcaklık aralıkları ve muhafaza edilme süreleri) ile çapraz bulaşma ve gıda zehirlenmesi konularında, dondurma üretim personeline düzenli aralıklarla eğitim programlarının hazırlanması ve

personelin bu eğitimlere katılımının sağlanması önerilebilir. Bu sayede, dondurmanın ve dondurma üretiminde kullanılan hammaddelerin uygun ısılarda muhafaza edilmesi ve dondurmanın bakterilerle temasının önlenmesi sağlanacaktır.

- Kişisel hijyen ve önemi hususunda, özellikle lisans mezunu personele yönelik çeşitli eğitim programları düzenlenmelidir. Dondurma üretim ve depolama hijyeni ve önemi hususunda, özellikle ilköğretim mezunu personele yönelik eğitim programlarının düzenlenmesi önerilebilir. Ekipman ve tesis hijyeni ile çapraz bulaşma ve gıda zehirlenmesi hususlarında ise özellikle lise mezunu ve 1 yıldan az iş tecrübesine sahip personele yönelik eğitim programlarının düzenlenmesi sonucunda ilgili personelin belirtilen konularda düzenlenecek eğitim programlarıyla bu alandaki eksik bilgilerini tamamlaması sağlanabilir.
- Çapraz bulaşma ve gıda zehirlenmesi ile dondurma üretim ve depolama hijyenine ilişkin bazı konularda, hijyen ve gıda güvenliği üzerine eğitim alan personel ile hijyen ve gıda güvenliği üzerine herhangi bir eğitim programına katılmayan personelin bilgi düzeyleri arasında anlamlı bir farklılığın olmadığı durumu göz önüne alındığında, ilgili konularda düzenlenecek eğitim programlarına daha fazla önem verilmesi ve bu eğitim programlarının sayıca artırılması önerilebilir.
- Dondurma üretim personeli, gıda güvenliğinin sağlanması amacıyla işletme bünyesinde düzenlenen çeşitli eğitim programlarının yanı sıra işletme bünyesi dışında düzenlenen hijyen ve gıda güvenliği üzerine farklı eğitim programlarına da yönlendirilmelidir.
- Dondurma üretim alanında hijyen ve gıda güvenliğinin sağlanmasına yönelik erkek ve kadın personelin bilgi ve uygulama düzeyleri arasında önemli bir farklılığın olmadığı durumu göz önüne alındığında, dondurma üretim personelinin işe alım sürecinde erkek ve kadın personele aynı oranda öncelik tanınması gerektiği söylenebilir.
- Farklı yaş gruplarında bulunan personelin hijyen ve gıda güvenliğine ilişkin bilgi düzeyinin genel anlamda birbirine yakın olduğu durumu göz önüne alındığında, dondurma üretim personelinin işe alım sürecinde her yaş grubuna aynı oranda öncelik tanınması önerilebilir.

- İşe alınacak olan dondurma üretim personeline Temel Hijyen ve Gıda Güvenliği ile Temel Çevre ve İş Güvenliği konularında oryantasyon eğitimlerinin verilmesi ve işe alınan tüm personelin düzenli aralıklarla sağlık kontrollerinden geçirilmesi önerilebilir.

6.2. BU ALANDAKİ ARAŞTIRMACILARA YÖNELİK ÖNERİLER

Dondurma üretim faaliyetinde bulunan pastane işletmelerinin yanı sıra bu alandaki araştırmacılara yönelik ilgili alanın daha fazla geliştirilebilmesi amacıyla çeşitli çalışma konuları önerilebilir. Öncelikle, bu araştırma kapsamında oluşturulan anket formu, farklı bölgelerde faaliyet gösteren pastane işletmelerinde çalışan dondurma üretim personelinin hijyen ve gıda güvenliğine ilişkin bilgi ve uygulama düzeyinin tespit edilmesi amacıyla kullanılabilir. Öte yandan, pastane işletmelerinde çalışan personelin hijyen ve gıda güvenliğine ilişkin uygulama düzeyinin tespit edilmesine yönelik yapılacak araştırmalar, anket tabanlı değil de gözlem tabanlı yürütülebilir. Pastane işletmelerinde görev alan dondurma üretim personelinin yanı sıra pasta, kek, tatlı gibi yiyeceklerin üretim birimlerinde görev alan diğer personelin de hijyen ve gıda güvenliğine ilişkin bilgi ve uygulama düzeyinin tespit edilmesi ve personelin hijyen ve gıda güvenliğine ilişkin bilgi ve uygulama düzeyi arasındaki ilişkinin incelenmesi, araştırmacılara önerilebilecek diğer konulardır.

KAYNAKÇA

- Abacılar, P. (2008). *Doğal ve Kentsel Sit Alanlarında Kültür Turizmi ve Yönetimi "Boğaziçi Arnavutköy Örneği"*. Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Teknik Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, İstanbul, ss.14-16.
- Abdul-Mutalib, N., Abdul-Rashid, M., Mustafa, S., Amin-Nordin, S., Hamat, R. A. ve Osman, M. (2012). Knowledge, Attitude and Practices Regarding Food Hygiene and Sanitation of Food Handlers in Kuala Pilah, Malaysia. *Food Control*, pp.289-293.
- Abi, S. (2012). *Türk Tur Operatörlerinin Kültür Turizmi Pazarında Sundukları Ürünler Açısından Yabancı Turist Talebinin İncelenmesi Kuzey ABD ve Kanada Ülkelerine Yönelik İstanbul'da Bir Araştırma*. Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul, ss.1-54.
- Ablak, S., Dikmenliler, Y. ve Çetin, T. (2014). Üniversite Öğrencilerinin Kırşehir'in Tarihi ve Kültürel Turizm Değerlerine Yönelik Farkındalıkları. *Uşak Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, (7)2:172-173.
- Açıksözlü, Ö. (2015). *Türk Hamamlarında Hijyen ve Sanitasyonun Turist Sağlığı Açısından Ele Alınması: Antalya İli Örneği*. Yüksek Lisans Tezi, Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Balıkesir, ss.32-44.
- Açu, M. (2014). *Fonksiyonel Özellikleri Geliştirilmiş Dondurma Üretimi*. Yüksek Lisans Tezi, Ege Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, İzmir, ss.1-27.
- Adesokan, H. K., Akinseye, V. O. ve Adesokan, G. A. (2014). Food Safety Training Is Associated with Improved Knowledge and Behaviors Among Food Service Establishments' Workers. *International Journal of Food Science*, Volume 2015, pp.1-8.
- Afifi, H. S. ve Abushelaibi, A. A. (2012). Assessment of Personal Hygiene Knowledge, and Practices in Al Ain, United Arab Emirates. *Food Control* 25, pp.249-253.

- Akarca, G. ve Kuyucuoğlu, Y. (2008). Afyonkarahisar'da Satılan Dondurmaların Mikrobiyolojik Kalitesi Üzerine Çalışmalar. *Kocatepe Veteriner Dergisi*, Sayı:1, ss.11-17.
- Akca, E. (2015). *Kültürel Varlıklarımızda İnovasyon'un Etkisi, Teknolojik Yeniliklerin Uygulanabilirliği, Çorum - Kastamonu Arkeoloji Müzeleri*. Yüksek Lisans Tezi, Karabük Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Karabük, ss.3-5.
- Akdağ, G. (2008). *İşletmeler Arasında Stratejik İş Birlikleri: Yiyecek İçecek İşletmelerinde Bir Uygulama*. Yüksek Lisans Tezi, Mersin Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Mersin, ss.45-60.
- Akın, A. (2012). *Turizm İşletme Belgeli Yiyecek İçecek İşletmelerinde Uygulanabilir Fiyatlama Yöntemlerinin Belirlenmesine Yönelik Bir Araştırma: Gaziantep Örneği*. Yüksek Lisans Tezi, Niğde Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Niğde, ss.2-21.
- Akkoyunlu, N. (2010). *Türkiye'deki Dondurmaların Trans Yağ Asidi ve CLA İçeriğinin Belirlenmesi*. Yüksek Lisans Tezi, Selçuk Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Konya, ss.1-9.
- Aksoy, A., Sezer, Ç. ve Vatansever, L. (2013). Kars Piyasasında Tüketime Sunulan Sade Dondurmaların Mikrobiyolojik Kalitelerinin Belirlenmesi. *Harran Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi*, 2(1):1-5.
- Aktaş, A. (2002). *Turizm İşletmeciliği ve Yönetimi*. Azim Matbaa, Antalya, ss.8-50.
- Aktaş, S. ve Batman, O. (2010). Efsanelerin Turistik Çekicilik Üzerine Etkileri: Profesyonel Turist Rehberlerine Yönelik Bir Araştırma. *E-Journal of New World Sciences Academy*, (5)4:367-395.
- Albayrak, M. ve Güneş, E. (2010). Traditional Foods: Interaction Between Local and Global Foods in Turkey. *African Journal of Business Management*, 4(4):555-561.
- Alberti, F. G. ve Giusti, J. D. (2012). Cultural Heritage, Tourism and Regional Competitiveness: The Motor Valley Cluster. *City, Culture and Society* 3, pp.261-273.
- Altun, İ. (2015). Kahramanmaraş-Elbistan'da Geleneksel Olarak Yapılan Tarhana ve Tarhana Çorbası. *Iğdır Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi*, (5)1:45-49.
- Altunel, C. M. ve Erkut B. (2015). Cultural Tourism in Istanbul: The Mediation Effect of Tourist Experience and Satisfaction on the Relationship Between Involvement and Recommendation Intention. *Journal of Destination Marketing & Management*, pp.1-9.
- Altunışık, R. (2008). Anketlerde Veri Kalitesinin İyileştirilmesi İçin Öntest (Pilot Test) Yöntemleri. *Pazarlama ve Pazarlama Araştırmaları Dergisi*, Sayı: 02, ss.1-17.

- Alvarez, M. D., ve Korzay, M. (2011). Turkey as a Heritage Tourism Destination: The Role of Knowledge. *Journal of Hospitality Marketing & Management*, pp.425-440.
- Angay, F. (2003). *Konaklama İşletmelerinde Maliyet ve Yönetim Muhasebesi Problemleri ve Çözüm Önerileri*. Yüksek Lisans Tezi, Akdeniz Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Antalya, ss.3-30.
- Angelillo, F. I., Viggiani, M. A., Greco, M. R. ve Rito, D. (2001). HACCP and Food Hygiene in Hospital: Knowledge, Attitudes, and Practices of Food Services Staff in Calabria, Italy. *Infection Control and Hospital Epidemiology*, (22)6:363-369.
- Ansari-Lari, M., Soodbakhsh, S. ve Lakzadeh, L. (2010). Knowledge, Attitudes and Practices of Workers on Food Hygienic Practices in Meat Processing Plants in Fars, Iran. *Food Control* 21, pp.260-263.
- Antepüzümü, F. (2005). *Bal ve Glikoz Şurubu Kullanımının Kahramanmaraş Tipi Dondurmaların Kalitesi Üzerine Etkileri*. Yüksek Lisans Tezi, Çukurova Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Adana, ss.1-17.
- Arbuckle, W. S. (1986). *Ice Cream*. Fourth Edition, Chapman&Hall, New York, pp.9-342.
- Ardabili, F. S., Rasouli, E., Daryani, S. M., Molaie, M. ve Sharegi, B. (2011). The Role of Food and Culinary Condition in Tourism Industry. *Middle-East Journal of Scientific Research*, 9(6):826-833.
- Aslan, Z., Güneren, E. ve Çoban, G. (2014). Destinasyon Markalaşma Sürecinde Yöresel Mutfağın Rolü: Nevşehir Örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, (2)4:3-13.
- Assefa, T., Tasew, H., Wondafrash, B. and Beker, J. (2015). Assessment of Bacterial Hand Contamination and Associated Factors Among Food Handlers Working in the Student Cafeterias of Jimma University Main Campus, Jimma, South West Ethiopia. *J Community Med Health Educ*, (5)2:1-8.
- Atasever, M. (2000). Besin İşyerlerinde: Hijyen, Besinlerin Hazırlanması ve Muhafazası. *Yüzüncü Yıl Üniversitesi Veterinerlik Fakültesi Dergisi*, 11(2):117-122.
- Aworh, C. O. (2008). The Role of Traditional Food Processing Technologies In National Development: The West African Experience. *International Union of Food Science & Technology*, Chapter 3 from Using Food Science and Technology to Improve Nutrition and Promote National Development, Robertson, G.L. & Lupien, J.R. Editions.

- Aydın, N. (2010). *Erzurum İlinde Satılan Ambalajlı ve Ambalajsız Dondurmaların Bazı Mikrobiyolojik, Fiziksel ve Kimyasal Özelliklerinin Belirlenmesi*. Yüksek Lisans Tezi, Atatürk Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Erzurum, ss.1-15.
- Aydın, R. (2013). *Hastane Enfeksiyonlarının Oluşumu, Önlenmesi ve El Hijyeni*. Yüksek Lisans Tezi, Beykent Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul, ss.35-47.
- Aymankuy, Ş. Y. (2005). *Turizm Sektöründe Sendikalaşma ve Hizmet Kalitesi İlişkisi (Otel İşletmelerinde Bir Uygulama)*. Yüksek Lisans Tezi, Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Balıkesir, ss.35-92.
- Aytemiz, S. (2011). *El Hijyeni Konusunda Hastane Çalışanlarının Bilgi ve Tutum Düzeyinin Belirlenmesi*. Yüksek Lisans Tezi, Gülhane Askeri Tıp Akademisi Sağlık Bilimleri Enstitüsü, Ankara, ss.4-18.
- Azcan, G. (2013). *Kültür Turizmi Açısından Köylere Hizmet Götürme Birliği Faaliyetleri: Safranbolu Örneği*. Yüksek Lisans Tezi, Karabük Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Karabük, ss.1-12.
- Badem, A. (2006). *Keçiboynuzu Pekmezli Dondurma Üretiminde Kullanılan Karragenan, Ksantan ve Keçiboynuzu Zamklarının Dondurmaların Kaliteleri Üzerine Etkisi*. Yüksek Lisans Tezi, Akdeniz Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Antalya, ss.1-8.
- Balaban, M. (2011). *Okul Öncesi Dönemde Hijyen Alışkanlığı Kazandırma Eğitim Programlarının Çocukların Hijyen Davranışlarına Etkisinin İncelenmesi*. Yüksek Lisans Tezi, Abant İzzet Baysal Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Bolu, ss.7-21.
- Bamidele, J. O., Adebimpe, W. O., Oladele, E. A. ve Adeoye, O. A. (2015). Hygiene Practices Among Workers in Local Eateries of Orolu Community in South Western Nigeria. *Annals of Medical and Health Sciences Research*, (5)4:235-240.
- Banterle, A. (2008). Perspectives of traditional food supply chains on the european market. *12th Congress of the European Association of Agricultural Economists "People, Food and Environments: Global Trends and European Strategies"*, Ghent, Belgium, August 26-29, ss.9-10.
- Bars, T. ve Akbay, C. (2013). Kahramanmaraş İlinde Süt ve Süt Ürünleri İşleyen Mandıra İşletmelerinin Yapısal Analizi. *KSÜ Doğa Bilimleri Dergisi*, 16(2):9-20.
- Bashi, E. (2015). Cultural Heritage of Albania – A Fabulous Economic Source for the Sustainable Economic Development of Tourism. *Procedia - Social and Behavioral Sciences* 188, pp.89-94.

- Bassam, A. R. H. (2012). Importance of Personal Hygiene. *Pharmaceutica Analytica Acta*, (3)8.
- Baş, M., Ersun, A. Ş. ve Kıvanç, G. (2006). The Evaluation of Food Hygiene Knowledge, Attitudes, and Practices of Food Handlers' in Food Businesses in Turkey. *Food Control* 17, pp.317-322.
- Bektaş, Ç. (1996). *Konaklama İşletmelerinde Personel Verimliliği ve Bir Uygulama*. Yüksek Lisans Tezi, Afyon Kocatepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Afyon, ss.3-21.
- Bessière J. (1998). Local Development and Heritage: Traditional Food and Cuisine as Tourist Attractions in Rural Areas. *Sociologia Ruralis*, (38)1:21-34.
- Bezirgan, M. ve Koç, F. (2014). Yerel Mutfakların Destinasyona Yönelik Aidiyet Oluşumuna Etkisi: Cunda Adası Örneği. *Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi*, (7)34:917-928.
- Bıyıklı, A. E. (2011). *Hastane Mutfaklarında Çalışan Aşçıların Gıda Güvenliği Bilgi ve Uygulamalarının Belirlenmesi: Konya İl Merkezi Örneği*. Yüksek Lisans Tezi, Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Konya, ss.4-41.
- Bilici, S. (2008). *Toplu Beslenme Sistemleri Çalışanları İçin Hijyen El Kitabı*. Klasmat Matbaacılık, Sağlık Bakanlığı Yayın No:726, Ankara, ss.3-44.
- Bilici, S., Uyar, M. F., Beyhan, Y. ve Sağlam, F. (2008). *Besin Güvenliği*. Klasmat Matbaacılık, Sağlık Bakanlığı Yayın No:727, Ankara, ss.3-20.
- Borş, D. (2010). *Konaklama İşletmelerinde Stresin Çalışan Performansına Etkileri: Belek'teki 5 Yıldızlı Otel İşletmelerinde Bir Uygulama*. Yüksek Lisans Tezi, Akdeniz Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Antalya, ss.2-27.
- Bostan, K. ve Akın, B. (2002). Endüstriyel Dondurmaların Mikrobiyolojik Kalitesi Üzerine Bir Araştırma. *Turk J Vet Anim Sci* 26, © TÜBİTAK, ss.623-629.
- Bozdoğan, M. (2012). *Turizm İşletmelerinde E-Ticaret: Yemeksepeti.com Üzerinde Satış Yapan Yiyecek-İçecek İşletmelerinde Bir İnceleme: Konya İli Örneği*. Yüksek Lisans Tezi, Gaziosmanpaşa Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Tokat, ss.67-85.
- Bucak, T. (2012). *Yiyecek İçecek İşletmelerinde ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sisteminin Uygulanabilirliği: İzmir İli Örneği*. Doktora Tezi, Dokuz Eylül Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İzmir, ss.4-77.
- Bujdoso, Z., David, L., Tozser, A., Kovacs, G., Major-Kathi, V., Uakhitova, G., Katona, P. ve Vasvari, M. (2015). Basis of Heritagization and Cultural Tourism Development. *Procedia – Social and Behavioral Sciences*, pp.307-315.

- Bulduk, S. (2007). *Gıda ve Personel Hijyeni*. Detay Yayıncılık, 1.Baskı, Ankara.
- Büyüköztürk, Ş., Çakmak, K. E., Akgün, E. Ö., Karadeniz Ş. ve Demirel, F. (2014). *Bilimsel Araştırma Yöntemleri*. 17.Baskı, Pegem Akademi, Ankara.
- Can, E. (2013). Turizm Destinasyonlarında Sürdürülebilir Turizmin Sürdürülebilir Rekabet Açısından Değerlendirilmesi. *Istanbul Journal of Social Sciences*, Summer Issue:4, ss.23-40.
- Can, M. D. (2008). *Sürdürülebilir Turizm ve Turizm Çeşitliliği Kapsamında Kültür ve Turizm Koruma ve Gelişim Bölgeleri: Mersin-Tarsus Örneği*. Uzmanlık Tezi, Kültür ve Turizm Bakanlığı Araştırma ve Eğitim Genel Müdürlüğü, Ankara, ss.22.
- Can, S. (2008). *Küçük Ölçekli Otel İşletmelerinin Mutfak Departmanlarında Çalışan Personelin Hijyen ve Sanitasyon Alışkanlıkları (Erdek Yöresinde Bir Uygulama)*. Yüksek Lisans Tezi, Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Balıkesir, ss.25-42.
- Chiang, C. C., Wang, M. Y., Lee, C. F. ve Chen, Y. C. (2015). Assessing Travel Motivations of Cultural Tourists: A Factor-Cluster Segmentation Analysis. *Journal of Information and Optimization Sciences*, (36)3:269-282.
- Chukuezi, C. O. (2010). Food Safety and Hygienic Practices of Street Food Vendors in Owerri, Nigeria. *Studies in Sociology of Science*, (1)1:50-57.
- Coşar, Y. (2006). *Konaklama İşletmelerinin Rekabet Gücü ve Rekabet Gücünü Belirlemeye Yönelik İzmir İlinde 4 ve 5 Yıldızlı Otellerde Bir Uygulama*. Yüksek Lisans Tezi, Dokuz Eylül Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İzmir, ss.53-93.
- Csapó, J. (2012). The role and importance of cultural tourism in modern tourism industry, strategies for tourism industry - micro and macro perspectives, Murat Kasımoğlu (Ed.). InTech, <http://www.intechopen.com/books/strategies-for-tourism-industry-micro-and-macroperspectives/the-role-and-importance-of-cultural-tourism-in-modern-tourism-industry>, (20.11.2015).
- Cunha, D. T., Stedefeldt, E. ve Rosso, V. V. (2014). The Role of Theoretical Food Safety Training on Brazilian Food Handlers' Knowledge, Attitude and Practice. *Food Control* 43, pp.167-174.
- Çakır, A., Sezer, B. ve Küçükaltan, D. (2014). Trakya Mutfağında Kültürel Unsurlar: Kırklareli Örneği. *Eko-Gastronomi Dergisi*, Yıl:1, Sayı:1, ss.49-67.
- Çakıroğlu, F. P. ve Uçar, A. (2008). Employees' Perception of Hygiene in the Catering Industry in Ankara (Turkey). *Food Control* 19, pp.9-15.

- Çeken, H., Dalgın, T. ve Çakır, N. (2012). Bir Alternatif Turizm Türü Olarak Kırsal Turizmin Gelişimini Etkileyen Faktörler ve Kırsal Turizmin Etkileri, *Uluslararası Sosyal ve Ekonomik Bilimler Dergisi*, 2(2):11.
- Çelik, Ş., Cankurt, H. ve Doğan, C. (2009). Safran İlavesinin Sade Dondurmanın Bazı Özelliklerine Etkisi. *Gıda*, 35(1):1-7.
- Çelik, Ü. Ü. (2012). *Side Yöresine Yönelik Turistik Talep Üzerinde Kültürel Varlıkların Etkisi*. Yüksek Lisans Tezi, Gazi Üniversitesi Eğitim Bilimleri Enstitüsü, Ankara, ss.7-22.
- Çetiner, H. (2010). *Yiyecek-İçecek İşletmelerinde Hijyen, Sanitasyon ve Personelin Hijyen Kurallarına İlişkin Davranışlarında Eğitim Faktörü*. Yüksek Lisans Tezi, Gazi Üniversitesi Eğitim Bilimleri Fakültesi, Ankara, ss.6-62.
- Çınar, E. (2010). *Tekirdağ İlinde Satışa Sunulan Sade ve Çilekli Dondurmaların Bazı Mikrobiyolojik Özelliklerinin Araştırılması*. Yüksek Lisans Tezi, Çukurova Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Adana, ss.1-11.
- Çiçek, D. (2009). *Hijyen ve Sanitasyon*. T.C. Anadolu Üniversitesi Yayını No:1888, Açıköğretim Fakültesi Yayını No:993, Meryem Akoğlan Kozak (Ed.), Eskişehir.
- Çilkara, U. S. (2009). *Örgütsel Açıdan Kültürel Farklılıklar İle Örgütsel Bağlılık Arasındaki İlişki: Konaklama İşletmelerinde Bir Uygulama*. Yüksek Lisans Tezi, Muğla Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Muğla, ss.27-55.
- Çulha, O. (2008). Kültür Turizmi Kapsamında Destekleyici Turistik Ürün Olarak Deve Güreşi Festivalleri Üzerine Bir Alan Çalışması. *Journal of Yaşar University*, 3(12):1828-1834.
- Değirmencioğlu, N. ve Çiçek, D. (2004). Otel İşletmelerinin Mutfağında Personel Hijyeni ve HACCP Uygulamaları. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 15(1):21-35.
- Demir, G. (2008). *Boutique Pastry Management As A Rising Services Marketing Practice And A Comprehensive Survey Of Boutique Pastries In Istanbul*. Yüksek Lisans Tezi, Işık Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul, ss.37.
- Demirci, A. ve Ersoy, F. A. (2011). Gıda Reyonunda Çalışan Personelin Kişisel Hijyen Kurallarına Dikkat Etme Durumları. *E-Journal of New World Sciences Academy*, 6(2):66-74.
- Demirel, S. (2009). *Hazır Yemek Üretimi Yapan İşletmelerde Çalışanların Hijyen Bilgi Düzeylerinin Belirlenmesi*. Yüksek Lisans Tezi, Namık Kemal Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Tekirdağ, ss.4-16.

- Derelioğlu, E. (2009). *Sade Dondurmada Gastroenterit Yapan Bazı Bakterilerin Varlığı*. Yüksek Lisans Tezi, Sütçü İmam Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Kahramanmaraş, ss.1-12.
- Deveci, S. E., Açık, Y., Ercan, E. ve Oğuzöncül, A. F. (2010). Bir Üniversite Hastanesinde Temizlik Çalışanlarının Temizlik ve Hijyen Konusundaki Davranışlarının Değerlendirilmesi. *Fırat Üniversitesi Sağlık Bilimleri Tıp Dergisi*, 24(2):123-127.
- Djekic, I., Smigic, N., Kalogianni, P. E., Rocha, A. ve Zamioudi, L. (2014). Food Hygiene Practices in Different Food Establishments. *Food Control* 39, pp.34-40.
- Donlon, G. J., Donlon, H. J. ve Agrusa, J. (2010). Cultural Tourism, Camel Wrestling, and the Tourism 'Bubble' in Turkey. *Anatolia: An International Journal of Tourism and Hospitality Research*, (21)1:29-39.
- Du Cros, H. ve McKercher, B. (2014). *Cultural Tourism*. Routledge, 2nd Edition. pp.116.
- Durlu-Özkaya, F., Şanlıer, N. ve Cömert, M. (2008). Otellerde yiyecek-içecek hizmetlerinde çalışan personelin gıda güvenliği bilgi düzeyi. *Türkiye 10. Gıda Kongresi*, 21-23 Mayıs, Erzurum, ss.1039-1042.
- Ekşioğlu, Ş. Z. (2013). Economic impact of cultural activities. *EY International Congress on Economics I "Europe and Global Economic Rebalancing*, October 24-25, Ankara, ss.1-24.
- Elmas, H. (2010). *Hijyenik El Yıkama Öğretiminde Kullanılan İki Farklı Yöntemin Etkisinin Karşılaştırılması*. Yüksek Lisans Tezi, Ege Üniversitesi Sağlık Bilimleri Enstitüsü, İzmir, ss.1-39.
- Emekli, G. (2003). Kültür mirasının kültürel turizm yaklaşımıyla değerlendirilmesi. *Coğrafî Çevre Koruma ve Turizm Sempozyumu*, İzmir, ss.43-49.
- Emekli, G. (2004). Türkiye'de kültürel turizm. *Uluslararası Turizm, Çevre ve Kültür Sempozyumu*, İzmir, ss.11-20.
- Emekli, G. (2006). Coğrafya, Kültür ve Turizm: Kültürel Turizm. *Ege Coğrafya Dergisi*, 15:51-59.
- Emir, O. ve Avan, A. (2010). Yabancı Turistlerin Satın Alma Karar Sürecinde Kültürel Varlıkların Etkisi: Konya Örneği. *Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 24:204-208.
- Ercişli, S. (2005). *Konya'da Tüketime Hazır Yemek Üreten ve Servise Sunan İşletmelerde Çalışanların Hijyen Bilgisinin Belirlenmesi*. Yüksek Lisans Tezi, Selçuk Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Konya.

- Erdem, B. (2013). Kültürün Turistik Tüketime Etkisi. *Akdeniz Sanat Dergisi*, 6(11):115-125.
- Ergül, A. (2011). *Konaklama İşletmelerinde İşletme Sermayesi Yönetimi*. Yüksek Lisans Tezi, Dokuz Eylül Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İzmir, ss.39-69.
- Erol, İ., K pl l ,  ., Sırıken, B. ve  elik, H. T. (1998). Ankara'daki çeşitli Pastanelere Ait Dondurmaların Mikrobiyolojik Kalitelerinin Belirlenmesi. *Tr. J. of Veterinary and Animal Sciences*, 22,   TÜBİTAK, ss.345-352.
- Ertay, Y. ve Gezmen-Karadağ, M. (2013). Sağlıklı Beslenmede Türk Mutfak Kültürünün Yeri. *Gümüşhane Üniversitesi Sağlık Bilimleri Dergisi*, 2(1):117-136.
- Esen, S. S. (2011). *Konaklama İşletmelerinde Müşteri Memnuniyeti ve Etnosentrizmin Müşteri Memnuniyet Düzeyleri  zerindeki Etkisi (Alanya İlçesi  rneği)*. Yüksek Lisans Tezi, Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Karaman, ss.3-13.
- Esu, B. B. ve Arrey, V. M. (2009). Tourists' Satisfaction with Cultural Tourism Festival: A Case Study of Calabar Carnival Festival, Nigeria. *International Journal of Business and Management*, 4(3):116-118.
- Fagence, M. (2003). *Tourism in Destination Communities*, Cambridge: Cabi Publishing, Edited by S. Bings, D. J. Timoty and R. K. Dowling, England.
- Fendal, D. (2014). Türkiye'deki Kahve ve Mutfak Kültürünün Dönüşümü  zerinden Küreselleşme Sürecinde Küresel ve Yerel Kültürün Etkileşim ve Eklemlenişi. *Galatasaray Üniversitesi İletişim Dergisi*,  zel Sayı:2, ss.147.180.
- Fidan, F. ve Ağaoğlu, S. (2004). Ağrı Bölgesinde Bulunan Lokantaların Hijyenik Durumu  zerine Araştırmalar. *YYU Veterinerlik Fakültesi Dergisi*, 15(1-2):107-114.
- Gali-Espelt, N. (2012). Identifying Cultural Tourism: A Theoretical Methodological Proposal. *Journal of Heritage Tourism*, 7(1):45-58.
- Giritlioğlu, İ. (2008). Türk mutfağında zeytinyağı ve zeytinyağının kullanımı. *I. Ulusal Zeytin  ğrenci Kongresi*, Edremit-Balıkesir, ss.100-103.
- Giritlioğlu, İ., Batman, O. ve Tetik, N. (2011). The Knowledge and Practice of Food Safety and Hygiene of Cookery Students in Turkey. *Food Control* 22, pp.838.842.
- Gliem, J. A. ve Gliem, R. R. (2003). Calculating, interpreting, and reporting cronbach's alpha reliability coefficient for likert-type scales. *Midwest Research to Practice Conference in Adult, Continuing, and Community Education*, The Ohio State University, Columbus, OH, October 8-10, pp.82-88.

- Gnoth, J. ve Zins, A. H. (2013). Developing a Tourism Cultural Contact Scale. *Journal of Business Research*, pp.738-739.
- Goldman, K. (1993). Concept Selection for Independent Restaurants. *The Cornell Hotel and Restaurant Quarterly*, 34(6):59-72.
- Gökdeniz, A., Erdem, B., Dinç, Y. ve Çelik Uğuz, S. (2015). Gastronomi Turizmi: Ayvalık'ta Yerli Turistler Üzerinde Görgül Bir Araştırma. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, (3)1:14-29.
- Göncü, B. (2012). *Dondurma Üretiminde Stabilizör Olarak Mikrobiyal Transglutaminazdan Yararlanma Olanakları*. Yüksek Lisans Tezi, Harran Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Şanlıurfa, ss.1-20.
- Guerrero, L., Guardia, M. D., Xicola, J., Verbeke, W., Vanhonacker, F., Zakowska-Biemans, S., Sajdakowska, M., Sulmont-Rosse, C., Issanchou, S., Contel, M., Scalvedi, M. L., Granli, B. S. ve Hersleth, M. (2009). Consumer-Driven Definition of Traditional Food Products and Innovation in Traditional Foods. A Qualitative Cross-Cultural Study. *Appetite* 52, pp.345-354.
- Gülcan, B. (2010). Türkiye'de Kültür Turizminin Ürün Yapısı ve Somut Kültür Varlıklarına Dayalı Ürün Farklılaştırma İhtiyacı. *İşletme Araştırmaları Dergisi*, (2)1:99-120.
- Gülen, A. (2010). *Yoğurtlu Dondurma Üretimi ve Reolojik Özellikleri*. Yüksek Lisans Tezi, Abant İzzet Baysal Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Bolu, ss.1-23.
- Güler, S. (2010). Türk Mutfak Kültürü ve Yeme İçme Alışkanlıkları. *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, Sayı:26, ss.25-30.
- Günaydın, M. (2010). Hastane enfeksiyonları ve el hijyeni. 17. *DAS Eğitim Semineri*, 25 Eylül, Selçuk Üniversitesi Meram Tıp Fakültesi, Konya, ss.1-17.
- Gündoğan, N. (2008). *Okul Kantinlerinde Çalışan Personelin Beslenme, Hijyen ve Sanitasyon Konularında Bilgi Düzeylerinin Belirlenmesi*. Yüksek Lisans Tezi, Gazi Üniversitesi Eğitim Bilimleri Enstitüsü, Ankara, ss.7-28.
- Güven, M., Karaca, B. O. ve Yaşar, K. (2010). Düşük Yağ Oranlı Kahramanmaraş Tipi Dondurma Üretiminde Farklı Emülgatörlerin Kullanımının Dondurmaların Özellikleri Üzerine Etkileri. *Gıda*, 35(2):97-104.
- Hatipoğlu, A., Zengin, B., Batman, O. ve Şengül, S. (2013). Yöresel Yemeklerin, Kırsal Turizm İşletmeleri Mönülerinde Kullanım Düzeyleri: Gelveri Örneği. *Uluslararası Sosyal ve Ekonomik Bilimler Dergisi*, (3)1:6-11.

- Hausmann, A. (2007). Cultural Tourism: Marketing Challenges and Opportunities for German Cultural Heritage. *International Journal of Heritage Studies*, (13)2:170-184.
- Hernandez-Mogollon, J. M., Folgado-Fernandez, J. A. ve Duarte, P. A. O. (2014). Event Tourism Analysis and State of the Art. *European Journal of Tourism, Hospitality and Recreation*, 5(2):83-102.
- Hertzman, J. ve Barrash, D. (2007). An Assessment of Food Safety Knowledge and Practices of Catering Employees. *British Food Journal*, 109(7):562-576.
- Hsiao, T. ve Chuang, C. (2015). The Cooperation Model Between Tourism Development and Traditional Culture: New Perspectives on Regional Context. *Journal of Tourism and Cultural Change*, <http://dx.doi.org/10.1080/14766825.2015.1020811>, (16.12.2015).
- Huebner, A. (2015). Tourism and Cultural Encounters in 'The Last Frontiers'. *International Journal of Heritage Studies*, (21)9:862-868.
- Hygiene Council, (2008). Setting the hygiene standards for a healthy home. http://www.hygienecouncil.org/portals/1/pdf/hygiene_standards_booklet.pdf, (03.02.2016).
- Ifeadike, O. C., Ironkwe, C. O., Adogu, P. O. U. ve Nnebue, C. C. (2014). Assessment of the Food Hygiene Practices of Food Handlers in the Federal Capital Territory of Nigeria. *Tropical Journal of Medical Research*, (17)1:10-15.
- İnal, M. E., İri, R. ve Sezgin, M. (2010). Turizm İşletmelerinde Tutundurma Faaliyetlerinin Belirlenmesine Yönelik Bodrum Yöresinde Bir Araştırma. *Mustafa Kemal Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 7(14):285-308.
- İnan, C. (2012). *Dondurma Yapma Fonksiyonunun Buzdolabı İçerisine Adaptasyonu*. Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Teknik Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, İstanbul, ss.1-53.
- İnan, D. (2011). El Hijyeni ve Önemi. *Ankem Dergisi*, 25(Ek 2):22-24.
- Jaw, J., Leslie, S., Mattock, I. ve Shahinfar, M. (2010). *Coffee shops*. Econ 205, Section A01, Pascal Courty, <http://web.uvic.ca/~pcourty/8.pdf>, (26.11.2015).
- Jeon, M., Park, S., Jang, H., Choi, Y. ve Hong, W. (2015). Evaluation of Sanitation Knowledge and Practices of Restaurant Kitchen staff in South Korea. *British Food Journal*, 117(1):62-77.
- Jianu, C. ve Chiş, C. (2012). Study on the Hygiene Knowledge of Food Handlers Working in Small and Medium-Sized Companies in Western Romania. *Food Control* 26, pp.151-156.

- Kanten, P. (2008). *Konaklama İşletmelerinde Hat Yöneticilerin İnsan Kaynakları Yönetimindeki Stratejik Rolü ve Bir Araştırma*. Yüksek Lisans Tezi, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Çanakkale, ss.5-24.
- Kaplan, T. (2011). *Gaziantep Kültür Turizmine Halkbilimsel Bir Yaklaşım*. Yüksek Lisans Tezi, Gaziantep Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Gaziantep, ss.12-32.
- Karaca, O. B., Yıldırım, O. ve Çakıcı, A. C. (2015). Girit Yemek Kültürü ve Sürdürülebilirliği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, (3)1:3-13.
- Karagöz, B. (2011). Türkiye’de Kamu Sektörünün Dondurma Üretmesinin Nedeni: Eleştirel Bir Bakış. *Çankırı Karatekin Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi*, 1(1):105-121.
- Karaman, N. (2011). *Salep ve Bazı Stabilizatörlerin Maraş Dondurmasının Çeşitli Nitelikleri Üzerine Etkilerinin Belirlenmesi*. Yüksek Lisans Tezi, Sütçü İmam Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Kahramanmaraş, ss.1-69.
- Karaman, S. (2009). *Çay veya Bazı Bitki Çayları ile Aromatize Edilmiş Dondurma Üretim Olanaklarının Araştırılması*. Yüksek Lisans Tezi, Erciyes Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Kayseri, ss.1-15.
- Kervankıran, İ. (2014). Beypazarı/Ankara Örneğinde Turizmin Ekonomik, Toplumsal ve Çevresel Etkilerine Yerel Halkın Yaklaşımı. *SDÜ Fen Edebiyat Fakültesi Sosyal Bilimler Dergisi*, Sayı: 31, ss.133-153.
- Kesici, M. (2012). Kırsal Turizme Olan Talepte Yöresel Yiyecek ve İçecek Kültürünün Rolü. *KMÜ Sosyal ve Ekonomik Araştırmalar Dergisi*, 14(23):33-37.
- Keskin, M. (2013). *Konaklama İşletmelerinde İşgörenlerin Hizmet Kalitesi Algulamaları (Sinop İlinde Faaliyet Gösteren Konaklama İşletmelerine Yönelik Bir Uygulama)*. Yüksek Lisans Tezi, Adnan Menderes Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Aydın, ss.10-30.
- Khlaikaew, K. (2015). The Cultural Tourism Management under Context of World Heritage Sites: Stakeholders’ Opinions Between Luang Prabang Communities, Laos and Muang-kaeo Communities, Sukhothai, Thailand. *Procedia Economics and Finance* 23, pp.1294.
- Khussainova, A. (2010). *Konaklama İşletmelerinde Hizmet İçi Eğitim ve İş Tatmini İlişkisi: Astana’daki Beş ve Dört Yıldızlı Oteller İle İlgili Bir Uygulama*. Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul, ss.3-45.

- Kılıç, N. (2010). *Türk Mutfağının Ege-Akdeniz Karakterinin Kültürel ve Turistik Açından İncelenmesi: Ayvalık Örneği*. Uzmanlık Tezi, T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Güzel Sanatlar Genel Müdürlüğü, Ankara, ss.6-21.
- Kır, R. (2007). *Farklı Tip Yağ Kullanımının Dondurmanın Fiziksel, Kimyasal ve Duyusal Kalite Özellikleri Üzerine Etkisi*. Yüksek Lisans Tezi, Selçuk Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Konya, ss.1-25.
- Kırdar, S. (2003). Burdur İlinde Satılan Dondurmaların Bazı Nitelikleri Üzerine Araştırmalar. *Gıda*, 28(2):175-181.
- Kırımhan, E. Ü. (2011). *Mikrobiyel Transglutaminaz Enziminin Yoğurt Dondurması Üretiminde Kullanımı*. Yüksek Lisans Tezi, Ankara Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Ankara, ss.1-4.
- Kızıldemir, Ö., Öztürk, E. ve Sarıışık, M. (2014). Türk Mutfak Kültürünün Tarihsel Gelişiminde Yaşanan Değişimler. *AİBÜ Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, (14)3:191-210.
- Kızılırmak, İ. ve Kurtuldu, H. (2005). Kültürel Turizmin Önemi ve Tüketici Tercihlerinin Belirlenmesine Yönelik Bir Çalışma. *Ticaret ve Turizm Eğitim Fakültesi Dergisi*, Sayı:1, ss.100-120.
- Kim, J. O. (2008). Barcelona's Cultural Tourism Promotion Strategy. *International Journal of Tourism Sciences*, 8(1):89-105.
- Kim, S. S. ve McKercher, B. (2011). The Collective Effect of National Culture and Tourist Culture on Tourist Behavior, *Journal of Travel & Tourism Marketing*, (28)2:145-164.
- Ko, W. (2013). The Relationship Among Food Safety Knowledge, Attitudes and Self-Reported HACCP Practices in Restaurant Employees. *Food Control* 29, pp.192.197.
- Koçan, D. (1999). *Vanilyalı Dondurma Üretiminde Quest Admul MG 4143 Emülgatörünün Farklı Kullanım Oranlarının Dondurma Niteliklerine Etkisi*. Yüksek Lisans Tezi, Ankara Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Ankara, ss.1-7.
- Kodaş, D. ve Eröz, S. S. (2012). Kırsal Turizm İle Kültürel Turizmin Bütünleşmesi. *KMÜ Sosyal ve Ekonomik Araştırmalar Dergisi*, 14(22):169-174.
- Kolat, B. (2008). *Ankara'da Bulunan Pastane İmalathanelerinde HACCP'in Uygulanabilirlik Düzeyi*. Yüksek Lisans Tezi, Gazi Üniversitesi Eğitim Bilimleri Enstitüsü, Ankara, ss.5-33.

- Kouri, M. (2012). Merging Culture and Tourism in Greece: An Unholy Alliance or an Opportunity to Update the Country's Cultural Policy?. *The Journal of Arts Management, Law, and Society*, (42)2:66-68.
- Koyun, A. (2009). *Endüstriyel Dondurma Üretiminde Yağsız Süt Tozu Yerine, Peyniraltı Suyu Protein Konsantresi Kullanımının Dondurmaya Uygunluğunun Araştırılması*. Yüksek Lisans Tezi, Namık Kemal Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Tekirdağ, ss.1-13.
- Köz, E. N. (2014). *Sürdürülebilir Kültür Turizmi Algısının Nesillere Göre Tekrar Gelme Niyetine Etkisi*. Yüksek Lisans Tezi, Eskişehir Osmangazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Eskişehir, ss.1-10.
- Kroon, P. A. ve D'Antuono, L. F. (2013). Special Issue: Traditional Foods: From Culture, Ecology and Diversity to Human Health and Potential for Exploitation. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 93(14):3403-3405.
- Kurtar, C. ve Somuncu, M. (2013). Kentsel Kültürel Mirasın Korunması ve Sürdürülebilirliği: Ankara Hamamönü Örneği. *Ankara Araştırmaları Dergisi*, 1(2):35-47.
- Kuşat, N. (2012). Bölgesel Kalkınmada Geleneksel Gıda Ürünlerinin Rolü ve Geleneksel Gıdalarda İnovasyon Belirleyicileri Üzerine Bir Çalışma: Afyon Örneği. *Yönetim ve Ekonomi Dergisi*, 19(2):261-275.
- Küçük, M. (2013). Kültür turizmi kapsamında yer alan festival etkinliklerinin yerel kalkınmaya katkısı: uluslararası beyşehir göl festivali üzerine bir araştırma. *Ulusal KOP Bölgesel Kalkınma Sempozyumu*, Aksaray, ss.1-13.
- Laikkö-Roto, T. ve Nevas, M. (2011). Restaurant Business Operators' Knowledge of Food Hygiene and Their Attitudes Toward Official Food Control Affect the Hygiene in Their Restaurants. *Food Control* 43, pp.65-73.
- Legesse, W. ve Ambelu, A. (2004). *Personal Hygiene for Health Extension Workers*. Ethiopia Public Health Training Initiative, Jimma University, pp.14-29.
- Li, J. ve Hsieh, Y. P. (2004). Traditional Chinese Food Technology and Cuisine. *Asia Pacific J Clin Nutr*, 13(2):147-155.
- Liu, G. ve Chen, S. J. (2015). A Dynamic Model for Managing Cultural Tourism. *Asia Pacific Journal of Tourism Research*, 20(5):500-514.
- Liu, Y. (2014). Cultural Events and Cultural Tourism Development: Lessons from the European Capitals of Culture, *European Planning Studies*, (22)3:498-514.

- Liu, Y. ve Lin, C. (2011). The Development of Cultural Tourism: A Review of UK Experience. *An International Multidisciplinary Journal of Tourism*, (6)2:363-376.
- Lynch, M., Duinker, P. N., Sheehan, L. R. ve Chute, J. E. (2011). The Demand for Mi'kmaw Cultural Tourism: Tourist Perspectives. *Tourism Management*, No:32, pp.977-986.
- Martins, B. R., Hogg, T. ve Otero, G. J. (2012). Food Handlers' Knowledge on Food Hygiene: The Case of a Catering Company in Portugal. *Food Control* 23. pp.184-190.
- Marzella, A. D. (2008). Culinary Tourism: Does Your Destination Have Potential?. *Travel Marketing Decisions*, pp.1-4.
- Mbaiwa, J. E. ve Sakuze, L. K. (2009). Cultural Tourism and Livelihood Diversification: The Case of Gcwihaba Caves and XaiXai Village in the Okavango Delta, Botswana. *Journal of Tourism and Cultural Change*, 7(1):61-75.
- McKercher, B., Ho, P. S. Y., Du Cros, H. ve So-Ming, C. B. (2002). Activities-Based Segmentation of the Cultural Tourism Market. *Journal of Travel & Tourism Marketing*, (12)1:23-46.
- McKercher, B. ve Ho., P. S. Y. (2006). Assessing the Tourism Potential of Smaller Cultural and Heritage Attractions, *Journal of Sustainable Tourism*, (14)5:473-488.
- Mustafaoğlu, İ. H. (2015). *Coğrafya Ders Kitaplarında Tarihi ve Kültürel Varlıkların İncelenmesi*. Yüksek Lisans Tezi, Marmara Üniversitesi Eğitim Bilimleri Enstitüsü, İstanbul, ss.41.
- Nigusse, D. ve Kumie, A. (2012). Food Hygiene Practices and Prevalence of Intestinal Parasites Among Food Handlers Working in Mekelle University Student's Cafeteria, Mekelle. *Global Advanced Research Journal of Social Science*, 1(4):65-71.
- Okuyucu, A. ve Somuncu, M. (2012). Kültürel Mirasın Korunması ve Turizm Amaçlı Kullanılmasında Yerel Halkın Algı ve Tutumlarının Belirlenmesi: Osmaneli İlçe Merkezi Örneği. *Ankara Üniversitesi Çevre Bilimleri Dergisi*, 4(1):37-51.
- Olcay, A. ve Özekici, Y. K. (2015). Yiyecek-İçecek İşletmelerinde Hizmet Hataları, Telafi Yöntemleri ve Müşteri Memnuniyeti İlişkisi (Gaziantep Örneği). *Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 41(8):1254-1268.
- Or, F. (2009). *Kahramanmaraş'ta Üretilen Maraş Usulü Dondurmaların Mikrobiyolojik Kalitelerinin Değerlendirilmesi Üzerine Bir Araştırma*. Yüksek Lisans Tezi, Çukurova Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Adana, ss.1-19.

- Osaili, M. T., Abu Jamous, O. D., Obeidat, A. B., Bawadi, A. H., Tayyem, F. R. ve Subih, S. H. (2013). Food Safety Knowledge Among Food Workers in Restaurants in Jordan. *Food Control* 31, pp.145-150.
- Öcal, M. (2004). Okulöncesi ve İlköğretim Çağı Çocuklarının Allah Tasavvurları Üzerine Bir Araştırma. *T.C. Uludağ Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dergisi*, 13(2):59-80.
- Önbaş, N. (2009). *Yiyecek İçecek İşletmelerinde ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi*. Yüksek Lisans Tezi, Dokuz Eylül Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İzmir, ss.3-8.
- Öter, Z. ve Özdoğan, O. N. (2005). Kültür Amaçlı Seyahat Eden Turistlerde Destinasyon İmajı: Selçuk-Efes Örneği. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 16(2):127-128.
- Özdamar, M. (2011). *Şanlıurfa'da Kültür Turizmi: Şanlıurfa'ya Kültür Turizmi Kapsamında Seyahat Acentaları ile Gelen Yerli Turistlerin Profilini ve Anlık Satın Alma Davranışlarını Belirlemeye Yönelik Bir Araştırma*. Yüksek Lisans Tezi, Mersin Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Mersin, ss.1-36.
- Özel, Ç. H. ve Kozak, N. (2012). Motive Based Segmentation of the Cultural Tourism Market: A Study of Turkish Domestic Tourists, *Journal of Quality Assurance in Hospitality & Tourism*, (13)3:165-186.
- Özen, Y. ve Gül, A. (2007). Sosyal ve Eğitim Bilimleri Araştırmalarında Evren-Örneklem Sorunu.
<http://dergipark.ulakbim.gov.tr/ataunikkefd/article/viewFile/1021004163/102100398>
7, (14.02.2016).
- Öztaş, K. (1992). *Seyahat Acentalarının Konaklama İşletmelerinin Hizmet Arzı ve Verimliliği Üzerindeki Etkileri (Bir Anket Uygulaması)*. Yüksek Lisans Tezi, Erciyes Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Kayseri, ss.32-56.
- Öztürk, M. (2007). *İstanbul Bölgesinde Bulunan Gıda Marketlerinde Hijyen Uygulamaları ve Bununun Gıda Maddeleri Üzerine Etkisi*. Doktora Tezi, İstanbul Üniversitesi Sağlık Bilimleri Enstitüsü, İstanbul.
- Palulu, S. (2014). *Edirne İl Merkezinde Bulunan Gıda Üretimi ve Satışı İle İlgili İş Yerlerinde Çalışanların Gıda Hijyeni Hakkındaki Bilgi Düzeyi*. Yüksek Lisans Tezi, Trakya Üniversitesi Sağlık Bilimleri Enstitüsü, Edirne, ss.1-18.
- Pekduyurucu, B. (2008). *Turizm İşletmelerinde Müşteri İlişkileri Yönetimi Uygulamalarında Önbüro Çalışanlarının Rolü*. Yüksek Lisans Tezi, Gazi Üniversitesi Eğitim Bilimleri Enstitüsü, Ankara, ss.5-69.

- Pittet, D., Simon, A., Hugonnet, S., Pessoa-Silva, L. C., Sauvan, V. ve Perneger, V. T. (2004). Hand Hygiene among Physicians: Performance, Beliefs, and Perceptions. *Annals of International Medicine*, 141(1):1-8.
- Reang, T. ve Bhattacharjya, H. (2013). Knowledge of Hand Washing and Food Handling Practices of the Street Food Vendors of Agartala, A North Eastern City of India. *Journal of Evolution of Medical and Dental Sciences*, (2)43:8318-8323.
- Richards, G. (1994). *Developments in European Cultural Tourism*. In: Seaton, V., Jenkins, C. L., R. Wood, R. C., Dieke, P. U. C., Bennett, M. M., MacLellan, L. R. ve Smith, R. (Eds.), *Tourism: The State of the Art*. London: Wiley, pp. 366-376.
- Richards, G. (1996). *Cultural Tourism in Europe*. Cabi Publishing, Wallingford, pp.1-24.
- Rodzi, N. I. M., Zaki, S. A. ve Syed Subli, S. M. H. (2013). Between Tourism and Intangible Cultural Heritage. *Procedia - Social and Behavioral Sciences* 85, pp.411-420.
- Rosnani, A., Son, R., Mohhidin, O., Toh, S. P. ve Chai, L. C. (2014). Assessment of Knowledge, Attitude and Practices Concerning Food Safety among Restaurant Workers in Putrajaya, Malaysia. *Food Science and Quality Management*, Vol.32, pp.20-27.
- Rossi, D. (2008). The European research project traditional united Europe food (truefood). *12th Congress of the European Association of Agricultural Economists "People, Food and Environments: Global Trends and European Strategies"*, Ghent, Belgium, August 26-29, ss.11-12.
- Rotich, D. (2012). An Analysis of the Challenges Facing Cultural Tourism Development in Kenya. *Research on Humanities and Social Sciences*, 2(10):214-221.
- Rutala, A. W. ve Weber, J. D. (2008). Guideline for disinfection and sterilization in healthcare facilities, with the healthcare infection control practices advisory committee, http://www.cdc.gov/hicpac/pdf/guidelines/Disinfection_Nov_2008.pdf, (27.11.2015).
- Ryan, C. (2002). Tourism and Cultural Proximity: Examples From New Zealand. *Annals of Tourism Research*, 29(4):953.
- Sağlık, E. (2011). *Turizm İşletmelerinin Bölge Ekonomisindeki Yeri ve Rolünün Belirlenmesi – Erzurum Ölçeğinde Bir Araştırma*. Doktora Tezi, Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Erzurum, ss.4-27.
- Salazar, N. B. (2012). Community-Based Cultural Tourism: Issues, Threats and Opportunities. *Journal of Sustainable Tourism*, (20)1:10.

- Sani, A. N. ve Siow, N. O. (2014). Knowledge, Attitudes and Practices of Food Handlers on Food Safety in Food Service Operations at the Universiti Kebangsaan Malaysia. *Food Control* 37, pp.210-217.
- Sargın, Y. (2005). *Ankara'daki Dört ve Beş Yıldızlı Otellerde Çalışan Yiyecek ve İçecek Personelinin Hijyen Bilgileri ve Uygulamalarının İncelenmesi*. Yüksek Lisans Tezi, Ankara Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Ankara, ss.1-40.
- Sarıoğlu, Y. A. (2015). *Düşük Kalorili Dondurma Üretiminde Doğal Tatlandırıcı Olarak Stevia Ekstraktı Kullanımının Ürünün Kalite Kriterleri Üzerine Etkisi*. Doktora Tezi, Ege Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, İzmir, ss.1-37.
- Saruhan, G. E. (2012). *Kentsel Markalaşma Sürecine Kültür Turizminin Etkisi: Antakya (Hatay) Örneği*. Yüksek Lisans Tezi, Atılım Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Ankara, ss.25-33.
- Schneider, K. G. ve Ceritoğlu, A. B. (2010). Yöresel Ürün İmajının Tüketici Satınalma Davranışı ve Yüksek Fiyat Ödeme Eğilimi Üzerindeki Etkisi - İstanbul İlinde Bir Uygulama. *Pazarlama ve Pazarlama Araştırmaları Dergisi*, Sayı:06, ss.29-52.
- Sdrali, D. ve Chazapi, K. (2007). Cultural Tourism in a Greek Insular Community: The Residents' Perspective. *An International Multidisciplinary Journal of Tourism*, 2(2):61-75.
- Serçeoğlu, N. (2014). Yöre Halkının Mutfak Kültürünü Tanıma Durumunun Tespit Edilmesi: Erzurum İli Örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, (2)4:36-46.
- Sert, Ş. T. (2006). *Edirne İl Merkezindeki Hastanelerde Mutfak Personel Hijyeninin Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma*. Yüksek Lisans Tezi, Trakya Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Tekirdağ, ss.1-41.
- Seyitoğlu, F. ve Çalışkan, O. (2014). Turizm Literatüründe Türk Mutfağı Üzerine Yapılan Araştırmaların Değerlendirilmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 2(4):23-35.
- Sezer, M. S. (2010). *Türkiye Turizm Sektöründe Müze Turizminin Payının Değerlendirilmesi*. Yüksek Lisans Tezi, Hacettepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Ankara, ss.37-40.
- Sezgin, M. (2004). *Turistik Güzergâhlarda Strateji Eksenli Pazarlama İletişimi Çabalarının Turizm İşletmelerindeki Yeri ve Önemi (Konya Yöresi İçin Bir Model Önerisi)*. Doktora Tezi, Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Konya, ss.6-43.

- Sharif, L., Obaidat, M. M. ve Al-Dalalah, M. (2013). Food Hygiene Knowledge, Attitudes and Practices of the Food Handlers in the Military Hospitals. *Food and Nutrition Sciences*, pp.245-251.
- Shenoy, S. S. (2005). *Food Tourism and the Culinary Tourist*. Yüksek Lisans Tezi, Clemson University In Partial Fulfillment of the Requirements for the Degree Doctor of Philosophy, ABD South Caroline, pp.1-19.
- Sheth, M., Gupta, A. ve Ambegaonkar, T. (2011). Handlers' Hygiene Practices in Small Restaurants of Vadodara. *Nutrition & Food Science*, (41)6:386-392.
- Shishmanova, M. V. (2015). Cultural Tourism in Cultural Corridors, Itineraries, Areas and Cores Networked. *Procedia - Social and Behavioral Sciences* 188, pp.246-254.
- Siau, M. F., Son, R., Mohhiddin, O., Toh, P. S. ve Chai, L. C. (2015). Food Court Hygiene Assessment and Food Safety Knowledge, Attitudes and Practices of Food Handlers in Putrajaya. *International Food Research Journal*, 22(5):1843-1854.
- Stylianou-Lambert, T. (2011). Gazing from Home: Cultural Tourism and Art Museums, *Annals of Tourism Research*, 38(2):403-421.
- Sumair, (?). (2015). *Brand Positioning Strategies Of Coffee Shops In Turkey, A Comparative Study With A Customer Point Of View*. Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Aydın Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul, pp.33.
- Süklüm, N. (2006). *Türkiye'de Hizmet Sektöründeki Turizm İşletmelerinde Uygulanan "Herşey Dahil" Sisteminin Müşteri Memnuniyeti Üzerindeki Etkisinin Ölçülmesi ve Bir Alan Araştırması*. Yüksek Lisans Tezi, Adnan Menderes Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Aydın, ss.31-58.
- Swarbrooke, J. (1999). *Sustainable Tourism Management*, New York: Cabi Publishing Series, pp.306.
- Şahin, F. (2012). *Eskişehir İlinin Kültür Turizmi Potansiyeli: Mevcut Durum ve Öneriler*. Uzmanlık Tezi, Kültür ve Turizm Bakanlığı Eskişehir Kültür Varlıklarını Koruma Bölge Kurulu Müdürlüğü, Eskişehir, ss.13.
- Şahin, S. (2012). *Yiyecek-İçecek İşletmelerinde Müşteri Şikâyetlerinin Müşteri Sadakatine Etkisi: Cunda Adasında Bir Araştırma*. Yüksek Lisans Tezi, Düzce Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Düzce, ss.5-52.
- Şanlıer, N. ve Hussein, T. A. (2008). Yiyecek-İçecek Hizmeti Veren Otel Mutfakları ve Personelinin Hijyen Yönünden Değerlendirilmesi: Ankara İli Örneği. *Kastamonu Eğitim Dergisi*, 16(2):461-468.

- Şanlıer, N., Cömert, M. ve Durlu-Özkaya, F. (2008). Türk mutfağındaki geleneksel tatlı ve helvaları gençlerin tanıma durumu. *Türkiye 10. Gıda Kongresi*, 21-23 Mayıs, Erzurum, ss.1123-1127.
- Şen, S. (2014). *Hemşirelerde El Hijyeni Davranışlarının Kazanılmasında Nöro Linguistik Programlama (NLP) Tekniklerinin Etkisi*. Doktora Tezi, İstanbul Üniversitesi Sağlık Bilimleri Enstitüsü, İstanbul, ss.3-37.
- Tan, S. L., Abu Bakar, F., Abdul Karim, M. S., Lee, H. Y. ve Mahyudin, N. A. (2013). Hand Hygiene Knowledge, Attitudes and Practices Among Food Handlers at Primary Schools in Hulu Langat District, Selangor (Malaysia). *Food Control*, pp.428-435.
- Tao Yan, K. X. ve Zhu, X. (2013). Commodification of Chinese Heritage Villages. *Annals of Tourism Research*, Vol.40, pp.415-419.
- Tapur, T. (2009). Konya İlinde Kültür ve İnanç Turizmi. *Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 2(9):474.
- Tarsuslugil, G. (2013). *Kültür Turizmi ve Uluslararası Tanınırlık: Ankara-Hamamönü Örneği*. Yüksek Lisans Tezi, Atılım Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Ankara, ss.15-22.
- Taşkın, E. (1991). *Konaklama Sektöründeki Yiyecek İçecek İşletmelerinin Optimum Maliyet ve Kârlılık Analizi*. Yüksek Lisans Tezi, Uludağ Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Bursa, ss.1-48.
- Tayar, M. (2004). Gıda endüstrisinde hijyen sanitasyon. <http://mtayar.uludag.edu.tr/GIDA%20END%20HJY.htm>, (01.02.2016).
- T.C. Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı, (2010a). Çiğ süt üretimi iyi hijyen uygulamaları rehberi, rehber no:6. http://www.ggd.org.tr/resim2/cig_sut_klavuz.pdf, (03.02.2016).
- T.C. Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı, (2010b). Süt ve süt ürünleri iyi hijyen uygulamaları rehberi, rehber no:7. http://www.ggd.org.tr/resim2/sut_hijyen_klavuz.pdf, (03.02.2016).
- T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı, (1983). 2863 Sayılı Kültür ve Tabiat Varlıklarını Koruma Kanunu, ss.5879.
- T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı, (2015). Genel özellikleriyle Türk mutfak kültürü. <http://aregem.kulturturizm.gov.tr/TR,12762/genel-ozellikleriyle-turk-mutfak-kulturu.html>, (02.12.2015).

- T.C. Milli Eğitim Bakanlığı, (2006). Personel hijyeni. http://hbogm.meb.gov.tr/modulerprogramlar/kursprogramlari/gida/moduller/personel_hijyeni.pdf, (02.02.2016).
- T.C. Milli Eğitim Bakanlığı, (2007a). Dondurma üretimi. <http://hbogm.meb.gov.tr/modulerprogramlar/kursprogramlari/gida/moduller/dondurma.pdf>, (26.12.2015).
- T.C. Milli Eğitim Bakanlığı, (2007b). Seyahat ve konaklama hizmetleri. http://hbogm.meb.gov.tr/modulerprogramlar/kursprogramlari/halkla_iliskiler/moduller/seyahatvekonaklama_hizmetleri.pdf, (09.01.2016).
- T.C. Milli Eğitim Bakanlığı, (2008). Seyahat organizasyonu. http://ismek.ibb.gov.tr/ismek-el-sanatlari-kurslari/webedition/file/2013_hbo_program_modulleri/seyahatorganizasyonu.pdf, (02.01.2016).
- T.C. Milli Eğitim Bakanlığı, (2011a). Dondurma. http://www.megep.meb.gov.tr/mte_program_modul/moduller_pdf/Dondurma.pdf, (26.12.2015).
- T.C. Milli Eğitim Bakanlığı, (2011b). Hijyen sanitasyon. http://hfzkml.meb.k12.tr/meb_iys_dosyalar/59/02/972001/dosyalar/2014_12/260455_59_hijyenvesanitasyon.pdf, (27.11.2015).
- T.C. Milli Eğitim Bakanlığı, (2014). Pastanede kalite kontrol. http://megep.meb.gov.tr/mte_program_modul/moduller_pdf/Pastanede%20Kalite%20Kontrol.pdf, (11.01.2016).
- T.C. Sağlık Bakanlığı, (2012). Türkiye el yıkama araştırması. http://www.samsun.saglik.gov.tr/IsSagligiveGuvenciligi/IcerikDokumanlari/Turkiye_El_Yikama_Arastirmasi.pdf, (02.02.2016).
- Tekinşen, K. K. (2010). Lezzetin Doruğu Maraş Dondurması. *Standard Ekonomik ve Teknik Dergi*, ss.57-58.
- Tessema, G. A., Gelaye, A. K. ve Chercos, H. D. (2014). Factors Affecting Food Handling Practices Among Food Handlers of Dangila Town Food and Drink Establishments, North West Ethiopia. *BMC Public Health* 2014, 14:571, pp.1-5.
- Tiryaki, G. Y. ve Akbay, C. (2009). Kahramanmaraş'ta Dondurma Tüketim Alışkanlığı. *Gıda*, 34(3):143-148.

- Toker, A. (2011). *Kültür Turizminin Sürdürülebilirliğinde Profesyonel Turist Rehberlerinin Rolü: Ankara Örneği*. Yüksek Lisans Tezi, Eskişehir Anadolu Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Eskişehir, ss.1-15.
- Tokuç, K. (2010). Endüstriyel Dondurma Üretiminde Hijyen. *Standard Ekonomik ve Teknik Dergi*, ss.49-55.
- Toroğlu, E., Karademir, N. ve Tıraş, M. (2011). Kahramanmaraş'ta Dondurmacılık ve Ortaya Çıkardığı Mevsimlik Göç. *Doğu Coğrafya Dergisi - 27*, ss.273-290.
- Türkiye'de yıllık kişi başı dondurma tüketim miktarı 4.1 litre, (2 Temmuz, 2015). *Milliyet*. www.milliyet.com.tr/turkiye-de-yillik-kisi-basi-dondurma-istanbul-yerelhaber-864585/, (10.10.2015).
- Ulama, Ş. (2002). *Ücret Sistemleri ve Nevşehir'deki Konaklama İşletmelerinde Özendirici Ücret Sistemlerinin Uygulanmasına Yönelik Bir Araştırma*. Yüksek Lisans Tezi, Adnan Menderes Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Aydın, ss.5-57.
- Uluçen, T. H. (2011). *Özel İlgi Turizmi: Kapsamı, Çeşitleri ve Türkiye'de Uygulanabilirliği*. Uzmanlık Tezi, Kültür ve Turizm Bakanlığı Dış İlişkiler ve Avrupa Birliği Koordinasyon Dairesi Başkanlığı, Ankara, ss.34-82.
- Uludağ, P. (2010). *Türkiye'de Dondurma Sektörü, Tüketici Eğilimleri ve Firmalar Arası Rekabet*. Yüksek Lisans Tezi, Namık Kemal Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Tekirdağ, ss.1-36.
- UNWTO, (2012). Global report on food tourism. *AM Reports: Volume Four*, http://dtxtq4w60xqpw.cloudfront.net/sites/all/files/pdf/global_report_on_food_tourism.pdf, (05.12.2015).
- Ural, A. ve Kılıç, İ. (2013). *Bilimsel Araştırma Süreci ve SPSS ile Veri Analizi*. 4.Baskı, Detay Yayıncılık, Ankara.
- Ural, D. (2007). *Konaklama İşletmelerinde Çalışan Personelin Kişisel Hijyen Bilgileri ve Uygulamaları Üzerine Bir Araştırma*. Yüksek Lisans Tezi, Gazi Üniversitesi Eğitim Bilimleri Enstitüsü, Ankara, ss.5-30.
- Uslu, A. ve Kiper, T. (2006). Turizmin Kültürel Miras Üzerine Etkileri: Beypazarı/Ankara Örneğinde Yerel Halkın Farkındalığı. *Tekirdağ Ziraat Fakültesi Dergisi*, 3(3):305-314.
- Uygur, M. S. ve Baykan, E. (2007). Kültür Turizmi ve Turizmin Kültürel Varlıklar Üzerindeki Etkileri. *Ticaret ve Turizm Eğitim Fakültesi Dergisi*, Sayı:2, ss.30-49.

- Ünlüönen, K. ve Cömert, M. (2013). Otel İşletmeleri Mutfak Çalışanlarının Personel Hijyeni Bilgi Düzeylerinin Belirlenmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 1(1):3-12.
- Üsküdar, Ş. (2012). *Eskişehir'in Kültür Turizmi Potansiyeli ve Yerli Turistlerin Buna İlişkin Algıları Üzerine Bir Araştırma*. Yüksek Lisans Tezi, Anadolu Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Eskişehir, ss.1-16.
- Üsküdar, Ş., Çakır, M. ve Temizkan, S. P. (2014). Yerli Turistlerin Eskişehir'in Kültür Turizmine İlişkin Algıları. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 2(2):67-76.
- Vanhonacker, F., Verbeke, W., Guerrero, L., Claret, A., Contel, M., Scalvedi, L., Zakowska-Biemans, S., Gutkowska, K., Rossé, C., Raude, J., Granli, B. S. ve Hersleth, M. (2010). How European Consumers Define the Concept of Traditional Food: Evidence from a Survey in Six Countries. *Agribusiness*, 26(4):453-476.
- Vong, F. (2013). Application of Cultural Tourist Typology in a Gaming Destination - Macao, *Current Issues in Tourism*.
- Walker, E., Pritchard, C. ve Forsythe, S. (2003). Food Handlers' Hygiene Knowledge in Small Food Businesses. *Food Control* 14, pp.339-343.
- Weichselbaum, E., Benelam, B. ve Costa, S. H. (2009). Traditional Foods in Europe. *EU 6th Framework Food Quality and Safety*, European Food Information Resource (EuroFIR) Consortium, Synthesis Report No: 6, pp.2-57.
- Xie, Y. ve Xu, J. (2004). Cultural Tourism vs Tourist Culture: Case of Domestic Tourism in Modern Beijing. *Tourism Recreation Research*, (29)2:81-88.
- Yang, L. (2011). Cultural Tourism in an Ethnic Theme Park: Tourists' Views. *Journal of Tourism and Cultural Change*, (9)4:320-340.
- Yaralı, E. (2014). Gıda güvenliği. www.akademik.adu.edu.tr/myo/cine/webfolders/File/ders%20notlari/Gida%20Güvenligi.pdf, (03.02.2016).
- Yazıcıoğlu, Y. ve Erdoğan, S. (2004). *SPSS Uygulamalı Bilimsel Araştırma Yöntemleri*. Detay Yayıncılık, Ankara.
- Yen Lee, H., Wan Chik, W. N., Abu Bakar, F., Saari, N. ve Mahyudin, N. A. (2012). Sanitation Practices among Food Handlers in a Military Food Service Institution, Malaysia. *Food and Nutrition Sciences*, pp.1561-1566.
- Yeniçeri, M. (2014). *Kırşehir İlinde, Dondurmamalardan İzole Edilen Hareketli Aeromonas'ların Antimikrobiyal Direnç ve Yağ Asidi Kompozisyonlarının*

- İncelenmesi*. Yüksek Lisans Tezi, Ahi Evran Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Kırşehir, ss.1-4.
- Yenipınar, U., Köşker, H. ve Karacaoğlu, S. (2014). Turizmde Yerel Yiyeceklerin Önemi ve Coğrafi İşaretleme: Van Otlı Peyniri. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, (2)2:13-23.
- Yıldırım, E. (2014). *Konaklama İşletmelerinde Mutfak ve Servis Personelinin İş Tatmini İle Kişisel Hijyen Bilgi ve Uygulamaları*. Yüksek Lisans Tezi, Gazi Üniversitesi Eğitim Bilimleri Enstitüsü, Ankara, ss.9-34.
- Yılmaz, E. S. (2012). *Sosyal Paylaşım Sitelerinin Satın Alma Karar Sürecine Etkisi: Gaziantep Üniversitesi'nde Bir Uygulama*. Yüksek Lisans Tezi, Gaziantep Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Gaziantep, ss.49-50.
- Yiğit, Y. (2010). *Kırşehir İlindeki İlköğretim Okullarında Çalışan Temizlik Personelinin Kişisel Hijyen Bilgileri ve Uygulamaları*. Yüksek Lisans Tezi, Gazi Üniversitesi Eğitim Bilimleri Enstitüsü, Ankara, ss.5-22.
- Ying, T. ve Zhou, Y. (2007). Community, Governments and External Capitals in China's Rural Cultural Tourism: A Comparative Study of Two Adjacent Villages. *Tourism Management*, No:28, pp.96-97.
- Yücel, H. (2006). *Turizm İşletmelerinde Kombine Hizmet Muhasebesi*. Yüksek Lisans Tezi, Kırıkkale Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Kırıkkale, ss.12-112.
- Yücel, Y. (2013). *İstanbul Tarihi Yarımada'da Kültür Turizmi Stratejileri: Aktörler, Yeni Yaklaşımlar*. Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Bilgi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul, ss.17-24.
- Yürekten, U. Z. (2004). *Koruma ve Güvenlik Görevlilerinin Kişisel Hijyen İle İlgili Bilgi ve Uygulamaları Üzerine Bir Araştırma*. Yüksek Lisans Tezi, Gazi Üniversitesi Eğitim Bilimleri Enstitüsü, Ankara, ss.1-33.
- Zenciroğlu, D. (2005). Etilen oksit ile sterilizasyon; nasıl çalışır? kullanılan cihazların özellikleri nelerdir? nasıl denetlenir? olumlu ve olumsuz yönleri nelerdir? formaldehid ve etilen oksit sterilizasyon yöntemini karşılaştırma, önlemler ve gaza maruz kalan personele uygulanacak işlemler nelerdir?. 4. *Ulusal Sterilizasyon Dezenfeksiyon Kongresi*, İstanbul, ss.99-120.
- Zengin, B. ve Eker, N. (2014). Alternatif turizm kapsamında kültür turizminin sürdürülebilirliğinde turist rehberlerinin rolü: bir uygulama. 13. *Geleneksel Turizm Paneli*, Vol.1, İstanbul.

İnternet Kaynakları

- www.kultur.gov.tr/TR,24295/kultur.html (Erişim Tarihi: 16.11.2015).
- www.unesco.org.tr/?page=15:0:1:turkce (Erişim Tarihi: 17.11.2015).
- www.kdk.gov.tr/haber/unesco-dunya-mirasi-listesinde-yer-alan-15-kultur-varligi/461 (Erişim Tarihi: 20.11.2015).
- www.kulturvarliklari.gov.tr/TR,44423/dunya-miras-listesi.html (Erişim Tarihi: 20.11.2015).
- www.kahramanmaraskulturturizm.gov.tr/TR,62745/maras-dondurmasi.html (Erişim Tarihi: 26.11.2015).
- www.tdk.gov.tr/index.php?option=com_bilimsanat&arama=kelime&guid=TDK.GTS.5659b489b8a219.72946668 (Erişim Tarihi: 28.11.2015).
- www.atonet.org.tr/yeni/index.php?p=1475&l=1 (Erişim Tarihi: 08.12.2015).
- www.tursab.org.tr/dosya/12303/tursab-gastronomi-turizmi-raporu_12303_3556638.pdf (Erişim Tarihi: 08.12.2015).
- www.adam-europe.eu/prj/10399/prd/3/2/Training%20module%20in%20EN%20language.pdf (Erişim Tarihi: 14.12.2015).
- www.mevzuat.gov.tr/Metin.Aspx?MevzuatKod=9.5.6066&MevzuatIliski=0&sourceXmlSearch=dondurma (Erişim Tarihi: 17.12.2015).
- www.tdk.gov.tr/index.php?option=com_bilimsanat&arama=kelime&guid=TDK.GTS.56773362f31cb4.53039391 (Erişim Tarihi: 21.12.2015).
- www.tdk.gov.tr/index.php?option=com_bilimsanat&arama=kelime&guid=TDK.GTS.567733690dbe20.08556197 (Erişim Tarihi: 21.12.2015).
- www.ito.org.tr/Dokuman/Sektor/1-29.pdf (Erişim Tarihi: 21.12.2015).
- www.kahramanmaraskulturturizm.gov.tr/TR,151914/maras-dondurmasi.html (Erişim Tarihi: 23.12.2015).
- www.kahramanmaraskulturturizm.gov.tr/TR,142132/genel-bilgiler.html (Erişim Tarihi: 23.12.2015)
- www.yasardondurma.com/siksorular.php (Erişim Tarihi: 24.12.2015)
- www.asuder.org.tr/yayinlar/sut_raporu_yayin_mart_2010.pdf (Erişim Tarihi: 26.12.2015)
- www.asuder.org.tr/dondurmanintarihi.html (Erişim Tarihi: 26.12.2015)
- www.ggd.org.tr/resim2/sut_hijyen_klavuz.pdf (Erişim Tarihi: 28.12.2015)
- www.ggd.org.tr/resim2/gidasatishijyen.pdf (Erişim Tarihi: 29.12.2015).

- www.milliyet.com.tr/dondurmada-hijyene-dikkat--pembenar-detay-sagliklibeslenme-1124036/ (Erişim Tarihi: 31.12.2015)
- www.rochester.edu/uhs/healthtopics/GeneralHealth/files/PersonalHygiene.pdf (Erişim Tarihi: 01.02.2016).
- www.sutdunyasi.com/sd_s39_low.pdf (Erişim Tarihi: 02.02.2016).
- www.ctahr.hawaii.edu/new/KISS/forms/san_ph.pdf (Erişim Tarihi: 03.02.2016).
- www.mikrobiyoloji.org/TR/Genel/BelgeKardes.aspx?F6E10F8892433CFFA79D6F5E6C1B43FF907A48226BB53664 (Erişim Tarihi: 03.02.2016).
- www.mado.com.tr/urunlerimiz/gercek-dondurma/ (Erişim Tarihi: 19.03.2016).



EKLER

EK 1. ANKET FORMU



Sayın Katılımcı,

Bu anket formu, Gaziantep Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü bünyesinde yürütülen "**Turizme Hizmet Sunan Pastane İşletmelerinde Çalışan Geleneksel Maraş Dondurması Üretim Personelinin Hijyen ve Gıda Güvenliğine İlişkin Bilgi ve Uygulama Düzeyi Üzerine Bir Araştırma**" başlıklı yüksek lisans tez çalışmasına veri toplamak amacıyla hazırlanmıştır. Elde edilen veriler bilimsel amacı dışında kesinlikle kullanılmayacak olup ankete isim belirtmenize gerek yoktur. Katkılarınızdan dolayı teşekkür ederiz. Saygılarımızla.

Onur KIZILCIK
Gaziantep Üniversitesi, S.B.E.
Turizm İşletmeciliği A.B.D.
onurkzick@hotmail.com

Doç. Dr. İbrahim GİRİTLİOĞLU
Gaziantep Üniversitesi
Turizm ve Otelcilik M.Y.O.
giritlioglu@gantep.edu.tr

1. BÖLÜM

- 1.Cinsiyetiniz:** Erkek Kadın
- 2.Yaşınız:** 15 - 24 25 - 34 35 - 44 45 - 54 55 ve üzeri
- 3.Medeni Haliniz:** Evli Bekâr Diğer (Lütfen belirtiniz.....)
- 4.Eğitim Durumunuz:** İlköğretim Lise Ön Lisans
 Lisans Yüksek Lisans ve Doktora
- 5. Ne kadar süredir bu iş yerinde çalışmaktasınız?**
 1 yıldan az 1 - 5 yıl 6 - 10 yıl 11 - 15 yıl 16 yıl ve üzeri
- 6.Çalıştığınız kurumda hijyen ve gıda güvenliğine yönelik çeşitli eğitimler düzenleniyor mu?**
 Evet Hayır
- 7.Hijyen veya gıda güvenliği ile ilgili daha önce herhangi bir eğitim aldınız mı?**
 Evet (Eğitimin Türünü Belirtiniz.....) Hayır
- 8.İşletmenizde gıda güvenliği kapsamında alınmış uluslararası bir sertifika (ISO, HACCP vb.) var mıdır?**
 Evet (Sertifikanın Adını Belirtiniz.....) Hayır Bilmiyorum

2. BÖLÜM

Lütfen aşağıdaki ifadelere katılım düzeyinizi, ifadeye ilişkin seçeneğin karşısındaki kutucuğa “X” işareti koyarak belirtiniz.	Kesinlikle Katılmıyorum	Katılmıyorum	Kararsızım	Katılıyorum	Kesinlikle Katılıyorum
Gıda kaynaklı hastalıklar iyi bir kişisel hijyen uygulaması ile önlenir.					
İnsan cildinde gıda kaynaklı zehirlenmeye neden olabilen bakteriler bulunmaktadır.					
Ellerin yıkanma süresi en az 15-30 saniye arasında olmalıdır.					
Yıkanan ellerin kurulanmasında en ideal yöntem kâğıt havlu kullanımıdır.					
Uzun tırnaklar bakterilerin bulaşmasında son derece etkilidir.					
El veya parmak üzerindeki kesikler çok sayıda bakteri taşımaktadır.					
Saçlarda gıdaya bulaşabilecek çeşitli bakteriler bulunmaktadır.					
Kolye, bileklik, küpe, yüzük vb. takılar üzerinde çeşitli bakteriler bulunmaktadır.					
Süt çabuk bozulabilen yapıya sahip bir besindir					
Dondurma üretiminde kullanılan süt pastörize edilmelidir.					
Pastörize edilmiş sütün oda sıcaklığında birkaç saat bekletilmesi sakıncalı olabilir.					
Sağlıksız koşullarda üretilen dondurma ‘difteri, ishal, tifo, dizanteri’ gibi hastalıklara yol açabilir.					
Dondurma üretiminde doğal salep yerine yapay salep, keçi sütü yerine süt tozu kullanılabilir.					
Üretilmiş ve paketlenmiş dondurma -7°C ile -10°C arasında muhafaza edilmelidir.					
Dondurmanın raf ömrü üretim tarihinden itibaren en fazla 3 yıldır.					
Pastörize süt, depolanması gerektiğinde dezenfekte edilmiş tanklarda 10-14°C arasında muhafaza edilmelidir.					
Dondurma üretim alanı sürekli kuru ve temiz tutulmalıdır.					
Dondurma üretiminde kullanılan ekipmanların iş alanı dışında kullanılması sakıncalıdır.					
Dondurma üretim alanında hijyen kurallarının uygulandığına dair günlük kayıtlar tutulmalıdır.					
Dondurma üretim alanının temiz ve steril tutulmasında sorumlu personel çalışmalıdır.					
Dondurma üretiminde kullanılan ekipmanlar her gün dezenfekte edilmelidir.					
Dondurma üretim binasında bulunan el yıkama ünitesi genel amaçlı kullanılabilir.					
Dondurma üretim alanının haşaratlara karşı ilaçlanması yalnızca ihtiyaç halinde yapılmalıdır.					
Gıda zehirlenmesine neden olabilen mikroplar oda sıcaklığında hızla çoğalmaktadır.					
Gıda zehirlenmesine patojenik (zararlı) mikroplar neden olmaktadır.					
Dondurma hammaddelerine çıplak elle dokunmak zararlı bakterilerin bulaşmasına neden olabilir.					
Gıda zehirlenmesi ölümlü sonuçlanabilen ciddi hastalıklara neden olabilir.					
Sağlıklı görünen bir personel dondurmaya bulaşabilecek zararlı mikroplar taşıyor olabilir.					
Zararlı mikroplar dondurmaya sinek, hamam böceği vb. haşaratlar yoluyla bulaşabilir.					
Gıda zehirlenmesine neden olabilen mikroplar gözle görülebilir.					

3. BÖLÜM

Lütfen aşağıda verilen ifadelere, uygulama düzeyinizin sıklığıyla ilgili seçeneğin karşısındaki kutucuğa "X" işareti koyarak belirtiniz.	Hiçbir Zaman	Nadiren	Bazen	Sık Sık	Her Zaman
İş üniformanızı ne sıklıkla yıkarsınız					
Öksürdükten veya hapşırıdıktan sonra ellerinizi ne sıklıkla yıkarsınız					
Yemekten önce ve sonra ellerinizi ne sıklıkla yıkarsınız					
Tuvaleti kullandıktan sonra ellerinizi ne sıklıkla yıkarsınız					
Ellerinizi ılık su ve sabunla ne sıklıkla yıkarsınız					
Çalışırken ne sıklıkla bone veya kep takarsınız					
Çalışırken ne sıklıkla eldiven takarsınız					
Çalışırken ne sıklıkla maske takarsınız					
İşe başlamadan önce ellerinizi ne sıklıkla sabunla yıkarsınız					
İşe başlamadan önce ve çalıştıktan sonra dondurma üretim alanını ne sıklıkla temizlersiniz					
Dondurmayı veya üretim hammaddelerini ne sıklıkla uygun ısılarda depolarsınız					
İş yerinde farklı alanları temizlemek için ne sıklıkla aynı temizlik bezini kullanırsınız					
Çalışırken ne sıklıkla takı ve saat kullanırsınız					
Elinizde açık yara varken ne sıklıkla çalışırsınız					
İshal veya grip olduğunuzda üretime ne sıklıkla katılırsınız					

EK 2. GIDA SATIŞ VE TOPLU TÜKETİM YERLERİNE AİT DENETİM FORMU

A) GIDA GÜVENLİĞİ
1. Türk gıda mevzuatına uygun olmayan hammadde, gıda bileşenleri veya gıda ile temas eden madde ve malzemeler üretimde kullanılmamalı ve satışa sunulmamalı
2. Gıda maddesi ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemeler, depolama, hazırlama, sergileme ve taşıma sırasında tekniğine uygun olarak korunmalı
3. Kirlenmiş, kokuşmuş, ekşimiş, nitelikleri ve görünümü bozulmuş, bombaj yapmış, kurtlu, küflü olması gibi özellikleri ile kolaylıkla ayırt edilebilen, fiziksel, kimyasal ya da mikrobiyolojik bozulmaya uğramış, ambalajı yırtılmış, kırılmış, paslanmış ve son tüketim tarihi geçmiş gıda maddeleri satışa sunulmamalı
4. Depolanan, sergilenen ve tüketime sunulan her türlü gıda maddesinin ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelerin üzerinde, niteliğini ve varsa özel saklama koşullarını, ithalat veya üretim izninin tarih ve sayısını gösteren, Türk gıda mevzuatına uygun etiket bulunmalı
5. Gıda maddeleri, hayvan yemleri, toksik maddeler, temizlik malzemeleri ve iade ürünler, uygun etiketleme yapılarak ayrı yerlerde muhafaza edilmeli
6. Gıda atığı ve diğer atıklar, birikmelerini engelleyecek şekilde, gıdanın bulunduğu mekânlardan uzaklaştırılmalı, doğrudan veya dolaylı bulaşma kaynağı oluşturmaları engellenmeli
7. Ambalajlama ve paketleme işlemleri gıdada bulaşmayı önleyecek şekilde yapılmalı, ambalajlama ve paketleme malzemelerinin güvenilir ve temiz olması sağlanmalı
8. Gıda maddeleri çapraz bulaşmaya yol açmayacak şekilde hazırlanmalı, depolanmalı ve satışa sunulmalı
B) PERSONEL HİJYENİ
1. İşyerinde gıda ile temasta bulunan tüm personelin sağlık raporları olmalı ve kontrolleri periyodik olarak yapılmalı
2. Gıdalarla taşınabilecek hastalıklara veya hastalık belirtilerine (sarılık, ishal, kusma, ateş, ateşli boğaz ağrısı, burunda veya gözde veya kulakta akıntı vb.) sahip olduğu bilinen veya sahip olmasından şüphelenilen veya taşıyıcısı olan personelin gıda depolama ve üretim alanlarına girmesine izin verilmemeli, yara, çıban gibi cilt problemlerinde yara uygun şekilde kapatılmalı, gıda ile direk ve dolaylı temasını engelleyecek şekilde önlem alınmalı
3. Gıda maddeleri ile direk temasta bulunan personel kolay temizlenebilir, temiz ve tercihen açık renkli koruyucu kıyafetler giymeli, gerektiğinde başlık, çizme veya özel ayakkabı, çalışma kıyafetleri, eldiven ve koruyucu kıyafetler giymeli
4. İlk yardım malzemesi bulunmalı
C) ALET EKİPMAN HİJYENİ
1. Kirli, kırık, paslı, çatlak, lekeli, kötü kokulu, yırtık, sırrı dökülmüş ve uygun olmayan madde ve malzemelerle gıda satış ve servisi yapılmamalı ve gıda maddesinin taşınmasında veya muhafazasında kullanılan kaplar başka amaçlar için kullanılmamalı
2. Kullanılan tüm alet ve ekipman, gıda ile temasta bulunan yüzeyler, sağlığa uygun, bulaşma riskini en aza indirmeyi mümkün kılacak şekilde tasarlanmalı, kolay ve iyi temizlenebilir, korozyona dayanıklı ve toksik olmayan maddelerden yapılmış olmalı, daima temiz bulundurulmalı ve gerektiğinde dezenfekte edilmeli
3. Elle temas etme gerekliliği olan gıda maddelerinin satış ve servisi uygun malzeme, alet, ekipman ve gerektiğinde eldiven kullanılarak yapılmalı
4. Tek kullanımlık kaplar tekrar kullanılmamalı
5. Sıvı gıda maddeleri, içindeki gıdanın niteliğini bozmayacak özellikteki kaplarda bulundurulmalı ve kaplardan musluk aracılığıyla alınmalı
D) İŞYERİ HİJYENİ
1. Tuvaletler, gıda maddesinin satıldığı, sergilendiği ve depolandığı yerlere doğrudan açılmamalı
2. Gıda ile temas eden su ve buz Türk gıda mevzuatına uygun, sürekli ve yeterli olmalı
3. Zararlılarla mücadelede, ilgili Bakanlıklarca izin verilen ilaçlar, amacına ve genel halk sağlığına uygun olarak kullanılmalı, zehirli ilaçlardan sadece işyeri dışında yararlanılmalı
4. İşyeri yakın çevresinde bulaşmaya yol açacak çöp ve atık yığınları, su birikintileri, zararlıların yerleşmesine yol açacak ortamlar bulunmamalı
5. Yapılan işin ve satışı yapılan gıda maddesinin özelliği ve niteliğine göre depo, muhafaza yeri, yıkama yeri, muayene ve kontrol yeri ile hazırlama yeri ayrı olmalı
6. Bina içi, zemin, duvar, tavan, kapı ve pencereler, temizlik ve dezenfeksiyona uygun, kolay temizlenebilir özellikte, düz yüzeyli, pürüzsüz, çatlak olmayan, su geçirmez, yıkanabilir, geçirgen olmayan, koku yapmayan, haşere yerleşmesine izin vermeyen, sağlığı olumsuz yönde etkilemeyen ve açık renkli malzemelerden yapılmış olmalı ve sürekli temiz tutulmalı
7. İşyerinin temizlik ve bakımı düzenli olarak sağlanmalı

EK 2'NİN DEVAMI

8. Yapılan iş ve işyerinin niteliğine uygun akar sıcak su bulunmalı (*)
9. Çöp ve her türlü atıkların konulacağı, yeterli sayı ve büyüklükte, ağzı kapalı, sızdırmaz, gerektiğinde pedallı, yıkanabilir ve çöp torbası içeren çöp kovaları bulundurulmalı
10. İşyerinde akvaryum canlıları dışında gıda maddeleri ve insanlarla temas edebilecek hayvan bulundurulmamalı
11. Kapı, pencere ve işyerinin iç kısımlarına yapılacak uygun donanımlarla, sinek-böcek, haşere, kemirgen ve benzeri zararlıların girişini engelleyecek önlem alınmalı
12. Yapılan işin özelliğine göre sıcaklığın aşırı oranda yükselmesini, buhar yoğunlaşmasını, toz oluşumunu önlemek ve kirli havayı değiştirmek ve çapraz bulaşmayı önleyecek nitelikte mekanik veya doğal havalandırma sistemi olmalı
13. Uygun bir şekilde yerleştirilmiş ve el temizliği için tasarlanmış, yeterli sayıda lavabo bulunmalı ve lavabolarda temizlik sağlanmalı, ellerin hijyenik bir şekilde yıkanması, kurulanması için yeterli imkanlar sağlanmalı
14. Gün ışığına eşdeğer ve yeterli aydınlatma sağlanmalı, aydınlatma içerde satılan gıdanın rengini değiştirmemeli
15. Deponun kapı, pencere ve diğer kısımları her türlü zararlıların girişini önleyecek uygun donanıma sahip olmalı
16. Depolarda zemin pürüzsüz, duvarlar düzgün, kolay temizlenebilir nitelikte, sıvası dökülmemiş, ürünlere olumsuz etkide bulunmayacak nitelikte olmalı
17. Depo ve satış yerlerinde ham madde, gıda bileşenleri, gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemeler, bozulmalarını, zarar görmelerini ve kirlenmelerini önleyecek, duvar ve zeminle temas etmeyecek şekilde palet yüksekliğinde ve rutubet geçirmeyen uygun malzeme üzerinde muhafaza edilmeli
18. Gıda servisi ve toplu tüketim yapılan yerlerde bulaşık yıkama düzeni sağlanmalı
19. Yıkama suları ve diğer sıvı atıkların tahliyesini sağlayacak uygun drenaj sistemi olmalı
E) TAŞIMA
1. Araç ve/veya konteynır içindeki kaplar, gıda dışında başka bir maddenin taşınmasında kullanılmamalı
2. Gıda maddeleri ile birlikte başka bir maddenin veya farklı gıda maddelerinin aynı anda birlikte taşınması durumunda, ürünler birbirinden tamamen ayrılmış olmalı
3. Gıdalar araç ve/veya konteynır/kaplar içerisine bulaşma riskini en aza indirecek, çapraz bulaşmayı engelleyecek biçimde yerleştirilmeli, ambalajlanmalı/paketlenmeli ve korunmalı
4. Depolarda ve taşıma araç ve gereçlerinde kullanılan alet, ekipman ve malzemeler temiz, sağlam ve hijyenik amacına uygun olmalı
F) EĞİTİM
1. Çalışan personel, yaptıkları işin niteliği konusunda bilgilendirilmeli ve gıda hijyeni konularında eğitilmesi sağlanmalı
2. HACCP ve iyi uygulama rehberlerini uygulayan işyerlerinde, sorumlu kişilerin HACCP ilkelerinin uygulanması ile ilgili yeterli eğitimi almaları sağlanmalı
3. Çalışan personelin, çalışma konusu ile ilgili mevzuat hakkında bilgilendirilmesi sağlanmalı
G) ÇADIR, BÜFE VE HAREKETLİ SATIŞ ARAÇLARI GİBİ TAŞINABİLİR VE/VEYA GEÇİCİ TESİSLER İÇİN HÜKÜMLER
1. Taşınabilir ve/veya geçici tesisler, uygun bir yere yerleştirilmeli, kurulmalı, temiz tutulmalı ve en iyi şartlarda korunmalı
2. Personel hijyeninin yeterli düzeyde korunması için, ellerin hijyenik bir şekilde yıkanması, kurulanması, hijyenik sağlık kurallarına uyulması, gerekli hallerde, giysi değiştirme yerleri de dahil olmak üzere yeterli imkanlar sağlanmalı
3. Gıda maddelerinin temizlenmesi, hazırlanması, sunumu ve satışı, gereğince ve hijyenik olarak yapılmalı
4. Yeterince sıcak ve/veya soğuk içilebilir nitelikte su tedariki sağlanmalı
5. Tehlikeli ve/veya yenmeyen maddelerin ve sıvı veya katı atıkların hijyenik bir şekilde depolanması ve atılması için yeterli düzenleme ve/veya imkanlar bulunmalı
6. İşyerinde gıda ile temasta bulunan tüm personelin sağlık raporları olmalı ve kontrolleri periyodik olarak yapılmalı
8. Alet ve ekipmanların temizliği ve gerektiğinde dezenfeksiyonu için yeterli temizlik ve dezenfeksiyon malzemesi bulunmalı
9. Gıdanın uygun sıcaklıkta muhafaza edilmesi için yeterli imkânlar ve/veya düzenlemeler bulunmalı
10. Gıda maddeleri çapraz bulaşmaya yol açmayacak şekilde hazırlanmalı, depolanmalı ve satışa sunulmalı
11. Gıda maddeleri ile direk temasta bulunan personel kolay temizlenebilir, temiz ve tercihen açık renkli, koruyucu kıyafetler giymeli
12. İlk yardım malzemesi bulunmalı

EK 3. TÜRK GIDA MEVZUATI

Sıra	Mevzuat Adı	Resmi Gazete Tarih ve Sayısı
1	5179 sayılı Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararnamenin Değiştirilerek Kabulü Hakkında Kanun	05 Haziran 2004-25483
2	Gıda ve Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemeleri Üreten İş Yerlerinin Çalışma İzni ve Gıda Sicili ve Üretim İzni İşlemleri ile Sorumlu Yönetici İstihdamı Hakkında Yönetmelik	27 Ağustos 2004-25566
3	Gıda Güvenliği ve Kalitesinin Denetimi ve Kontrolüne Dair Yönetmelik	26 Eylül 2008-27009
4	İnsani Tüketim Amaçlı Sular Hakkında Yönetmelik	17 Şubat 2005-25730
5	Canlı Hayvanlar ve Hayvansal Ürünlerde Belirli Maddeler ile Bunların Kalıntılarının İzlenmesi İçin Alınacak Önlemlere Dair Yönetmelik	19 Ocak 2005-25705
6	Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği	16 Kasım 1997-23172(m)
7	Türk Gıda Kodeksi-Çiğ Süt ve Isıl İşlem Görmüş İçme Sütleri Tebliği (Tebliğ No: 2000/6)	14 Şubat 2000-23964
8	Türk Gıda Kodeksi-Fermente Sütler Tebliği (Tebliğ No: 2009/25)	16 Şubat 2009-27143
9	Türk Gıda Kodeksi-Koyulaştırılmış Süt ve Süttozu Tebliği (Tebliğ No: 2005/18)	12 Nisan 2005-25784
10	Türk Gıda Kodeksi-Krema ve Kaymak Tebliği (Tebliğ No: 2003/34)	27 Eylül 2003-25242
11	Türk Gıda Kodeksi-Tereyağı, Diğer Süt Yağı Esaslı Sürülebilir Ürünler ve Sadeyağ Tebliği (Tebliğ No: 2005/19)	12 Nisan 2005-25784
12	Türk Gıda Kodeksi-Dondurma Tebliği (Tebliğ No: 2004/45)	13 Ocak 2005-25699
13	Türk Gıda Kodeksi-Yenilebilir Buzlu Ürünler Tebliği (Tebliğ No: 2005/43)	07 Ekim 2005-25959
14	Türk Gıda Kodeksi-Yenilebilir Kazein ve Kazeinat Tebliği (Tebliğ No: 2001/22)	03 Eylül 2001-24512
15	Türk Gıda Kodeksi-Mikrobiyolojik Kriterler Tebliği (Tebliğ No: 2009/6)	06 Şubat 2009-27133
16	Türk Gıda Kodeksi-Hayvansal Kökenli Gıdalarda Veteriner İlaçları Maksimum Kalıntı Limitleri Tebliği (Tebliğ No: 2002/30)	28 Nisan 2002-24739
17	Türk Gıda Kodeksi-Gıda Maddeleri ile Temasta Bulunan Madde ve Malzemeler Tebliği (Tebliğ No: 2002/32)	22 Nisan 2002-24734
18	Türk Gıda Kodeksi-Gıda Maddelerinde Kullanılan Tatlandırıcılar Tebliği (Tebliğ No: 2006/45)	21 Eylül 2006-26296
19	Türk Gıda Kodeksi-Renkendiriciler ve Tatlandırıcılar Dışındaki Gıda Katkı Maddeleri Tebliği (Tebliğ No: 2008/22)	22 Mayıs 2008-26883
20	Türk Gıda Kodeksi-Gıdalarda Kullanılan Renklendiriciler Tebliği (Tebliğ No: 2002/55)	25 Ağustos 2002-24857
21	Türk Gıda Kodeksi-Gıda Maddelerinin Genel Etiketleme ve Beslenme Yönünden Etiketleme Kuralları Tebliği (Tebliğ No: 2002/58)	25 Ağustos 2002-24857
22	Türk Gıda Kodeksi-Gıda Maddelerinin Parti Numaralarına Ait İşaretlerin Belirlenmesi Hakkında Tebliğ (Tebliğ No: 2002/6)	06 Şubat 2002-24663
23	Türk Gıda Kodeksi-Gıda Maddelerindeki Bulaşanların Maksimum Limitleri Hakkında Tebliğ (Tebliğ No: 2008/26)	17 Mayıs 2008-26879
24	Türk Gıda Kodeksi-Gıda Maddelerinde Bulunmasına İzin Verilen Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Tebliği (Tebliğ No: 2008/41)	29 Temmuz 2008-26951
25	Gıda Maddelerinin ve Umumi Sağlığı İlgilendiren Eşya ve Levazımın Hususi Vasıflarını Gösteren Tüzük, "Peynir ve Peynir Mayası" başlıklı 11. Kısım	18 Ekim 1952-8236
26	TS 591 Sayılı Beyaz Peynir Standardı	12 Ocak 1984-18279

EK 4. SÜT VE SÜT ÜRÜNLERİ İŞLETMELERİ İLE İLGİLİ GEREKLİ TANIM VE BİLGİLER

Süt ve Süt Ürünleri-Dondurma-Yenilebilir Buzlu Ürün üretim yerlerinde Gıda Mühendisi, Ziraat Mühendisi (Gıda+Süt+Zootekni), Veteriner Hekim, gıda mevzuatına uygun üretim yapılmasında, işveren ve/veya tüzel kişilik yasal temsilcisi ile birlikte sorumlu yönetici olarak görev alır.

Üretim izni belgeleri; üzerinde yazılı gerçek ve tüzel kişiler, marka, adres, faaliyet konusu ve üretilen ürün için geçerlidir. Bunlardan herhangi birinin değişmesi hâlinde belge, geçerliliğini kaybeder. Bu durumda değişiklik ile ilgili bilgi, belge ve üretim izni belgelerinin aslı, bir dilekçeye eklenerek üç ay içinde ilgili mercie başvurulur ve bu belgeler ilgili merci tarafından yeniden düzenlenir.

- Aynı yüzde bileşene haiz ürünler birden fazla marka ile üretilip piyasaya arz edilebilir.
- Üretim izin belgesi olmayan ürünler piyasaya sunulamaz.
- Bakanlıkça yapılan yeni düzenlemelere veya iş yerinin ilgili mercie ibraz ettiği beyanlarına uygun olmayarak ürünü imal etmesi hâlinde, söz konusu ürüne ait üretim izni belgesi iptal edilir.
- İş kollarına göre üretim izinlerinin hangi merci tarafından verileceği Bakanlıkça belirlenir.

ÖZGEÇMİŞ

Onur KIZILCIK 1990 yılında Kırklareli’de doğdu. Çağ Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Turizm İşletmeciliği Bölümünde lisans eğitimini tamamlayarak, 2014 yılında ilgili fakülteden birincilikle mezun oldu. Yüksek lisans eğitimini ise “Turizme Hizmet Sunan Pastane İşletmelerinde Çalışan Geleneksel Maraş Dondurması Üretim Personelinin Hijyen ve Gıda Güvenliğine İlişkin Bilgi ve Uygulama Düzeyi Üzerine Bir Araştırma” konulu tezi ile Gaziantep Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Turizm İşletmeciliği Ana Bilim Dalı bünyesinde 2016 yılında tamamladı. Onur KIZILCIK orta derecede İngilizce bilmektedir. Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisinde yayınlanan “Turizme Hizmet Sunan Pastane İşletmelerinde Çalışan Dondurma Üretim Personelinin Hijyen ve Gıda Güvenliğine İlişkin Bilgi ve Uygulama Düzeyi Üzerine Bir Araştırma” başlıklı makalesi ve 2. Avrasya Uluslararası Turizm Kongresinde sunulan “Gaziantep Destinasyonuna Yönelik Şikâyetlerin Sınıflandırılması Üzerine Bir Araştırma” başlıklı bildirisi bulunmaktadır.

VITAE

Onur KIZILCIK was born in Kırklareli in 1990. He graduated from the Faculty of Economics and Administrative Sciences at Cag University by completing his undergraduate education in the Department of Tourism Management as the first student of the faculty in 2014. He completed his graduate education with a thesis on “A Research on Knowledge and Practice Levels About Food Safety and Hygiene of Employees in the Production of the Traditional Maras Ice-cream in the Confectionery Businesses of Tourism Services” in the Department of Tourism Management Institute of Social Sciences at Gaziantep University in 2016. Onur KIZILCIK knows English in intermediate degree. He has an article published in the Mehmet Akif Ersoy University Journal of Institute of Social Sciences entitled “A Research on Knowledge and Practice Levels About Food Safety and Hygiene of Employees in the Production of Ice-cream in the Confectionery Businesses of Tourism Services” and a report offered in the 2nd Avrasya Tourism Congress entitled “A Research on Classification of the Complaints Against Gaziantep Destination”.