

**T.C.
SAKARYA ÜNİVERSİTESİ
İŞLETME ENSTİTÜSÜ**

**SÜRDÜRÜLEBİLİR VE SAĞLIKLI GIDA TÜKETİMİNE
YÖNELİK DAVRANIŞ NİYETLERİN
BELİRLEYİCİLERİ ÜZERİNE BİR ARAŞTIRMA**

YÜKSEK LİSANS TEZİ

Beren GÜRLER

**Enstitü Anabilim Dalı : İşletme
Enstitü Bilim Dalı : Üretim Yönetimi ve Pazarlama**

Tez Danışmanı: Prof. Dr. Sima NART

TEMMUZ – 2018

T.C.
SAKARYA ÜNİVERSİTESİ
İŞLETME ENSTİTÜSÜ

SÜRDÜRÜLEBİLİR ve SAĞLIKLI GIDA TÜKETİMİNE
YÖNELİK DAVRANIŞSAL NİYETLERİN
BELİRLEYİCİLERİ
ÜZERİNE BİR ARAŞTIRMA

YÜKSEK LİSANS TEZİ

Beren GÜRLER

Enstitü Anabilim Dalı : İşletme

Enstitü Bilim Dalı : Üretim Yönetimi ve Pazarlama

“Bu tez 06.04/2018 tarihinde aşağıdaki jüri tarafından Oybirliği / Oyçokluğu ile kabul edilmiştir.”

JÜRI ÜYESİ	KANAATI	İMZA
Prof. Dr. Ruziye Çop	Başarılı	
Prof. Dr. Nilgün Sanbayan	Başarılı	
Prof. Dr. Suma Nart	Başarılı	



SAKARYA
ÜNİVERSİTESİ

T.C.
SAKARYA ÜNİVERSİTESİ
İŞLETME ENSTİTÜSÜ
TEZ SAVUNULABİLİRLİK VE ORJİNALLİK BEYAN FORMU

Sayfa : 1/1

Öğrencinin

Adı Soyadı	:	Beren GÜRLER
Öğrenci Numarası	:	y146004004
Enstitü Anabilim Dalı	:	İşletme
Enstitü Bilim Dalı	:	Üretim Yönetimi ve Pazarlama
Programı	:	<input checked="" type="checkbox"/> YÜKSEK LİSANS <input type="checkbox"/> DOKTORA
Tezin Başlığı	:	SÜRDÜRÜLEBİLİR ve SAĞLIKLI GIDA TÜKETİMİNE YÖNELİK DAVRANIŞ NİYETLERİN BELİRLEYİCİLERİ ÜZERİNE BİR ARAŞTIRMA
Benzerlik Oranı	:	%16

İŞLETME ENSTİTÜSÜ MÜDÜRLÜĞÜNE,

Sakarya Üniversitesi İşletme Enstitüsü Lisansüstü Tez Çalışması Benzerlik Raporu Uygulama Esaslarını inceledim. Enstitünüz tarafından Uygulama Esasları çerçevesinde alınan Benzerlik Raporuna göre yukarıda bilgileri verilen tez çalışmasının benzerlik oranının herhangi bir intihal içermediğini; aksinin tespit edileceği muhtemel durumda doğabilecek her türlü hukuki sorumluluğu kabul ettiğimi beyan ederim.

06.07.2018

İmza

Sakarya Üniversitesi İşletme Enstitüsü Lisansüstü Tez Çalışması Benzerlik Raporu Uygulama Esaslarını inceledim. Enstitünüz tarafından Uygulama Esasları çerçevesinde alınan Benzerlik Raporuna göre yukarıda bilgileri verilen öğrenciye ait tez çalışması ile ilgili gerekli düzenleme tarafımda yapılmış olup, yeniden değerlendirilmek üzere gsbttez@sakarya.edu.tr adresine yüklenmiştir.

Bilgilerinize arz ederim.

...../...../20.....

İmza

Uygundur

Danışman
Unvanı / Adı-Soyadı: Prof. Dr. Sima NART

Tarih: 06.07.2018

İmza:

KABUL EDİLMİŞTİR

REDDEDİLMİŞTİR

EYK Tarih ve No:

Enstitü Birim Sorumlusu Onayı

ÖNSÖZ

Tezimin konusunun belirlenmesinden bu zamana kadar olan tüm süreçlerde her zaman yanımda olup, bana hem akademik desteğini hem de manevi desteğini hiçbir zaman esirgemeyen değerli tez danışman hocam Prof. Dr. Sima Nart'a,

Lisans eğitim hayatımdan itibaren bana hem akademik eğitimi sevdiren hem de akademisyen olma hayalini aşıl原因an değerli hocam Prof. Dr. Erman Coşkun'a,

Tezimle ilgili her sormam gereken durumum olduğunda kilometrelere dayanan mesafeye rağmen her zaman bir telefonla yanımda olup yardımcı olan sevgili arkadaşım Arş. Gör. Onur İzmir'e,

Bu süreçte moral destekleriyle yanımda olan sevgili arkadaşlarım Merve Emanet Telli, Ahsen Gülen, Sanem Eylem Tarhan'a ve Merve Çavuşoğlu'na,

Doğduğumdan bu zamana kadar yaptıklarına ve yapacaklarına inanan ve her zaman yanımda olan ailem, annem Reyhan Tahmaz Gürler, babam Bedir Gürler, kardeşim Elvan Gürler'e sonsuz teşekkürlerimi sunarım.

Beren GÜRLER

06.07.2018

İÇİNDEKİLER

KISALTMALAR	iii
TABLolar LİSTESİ.....	iv
ŞEKİLLER LİSTESİ.....	v
ÖZET.....	vi
SUMMARY	vii
GİRİŞ	1
BÖLÜM 1: SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK VE GIDA TÜKETİMİ.....	5
1.1. Sürdürülebilirlik Nedir?	5
1.2. Sürdürülebilirlik Boyutları	6
1.3. Sürdürülebilir Tüketim Kavramı.....	7
1.3.1. Sürdürülebilirlik ve Tüketim İlişkisi	8
1.3.2. Sürdürülebilir Tüketimin Kapsamı	9
1.4. Sürdürülebilir Gıda.....	10
1.4.1. Yaşam Tarzı ve Sağlıklı Yaşam İlişkisi.....	11
1.4.2. Tüketici Bilinci ve Gıda Tüketimi	12
1.5. Sürdürülebilir Gıda Üretimi ve Tüketimiyle İlgili Bazı Uygulamalar.....	13
1.5.1. Organik Gıda.....	13
1.5.2. İstanbul’da Organik ve Köylü Pazarları	14
1.5.3. Tarım Gen Tohum Bankaları	16
1.5.4. İyi Tarım Uygulamaları	17
1.5.5. Migros İyi Tarım Uygulamaları.....	21
1.5.6. Sürdürülebilir Gıda Platformu	23
1.6. Gıda Güvenliği.....	24
1.6.1. Gıda Güvenliğini Etkileyen Tehlikeler.....	25
1.6.2. Gıda Güvenliği Sistemi.....	27
1.6.3.1. ISO 9001	27
1.6.3.2. GLOBAL GAP.....	29
1.6.3.3. HACCP ve ISO 22000 Gıda Güvenliği Sistemi.....	30
1.6.3. Türkiye’de Gıda Güvenliği	33

BÖLÜM 2. SÜRDÜRÜLEBİLİR VE SAĞLIKLI GIDA TÜKETİMİNE YÖNELİK DAVRANIŞSAL NİYETLERİNİN BELİRLEYİCİLERİ.....	36
2.1. Sağlıklı Yaşam Tarzı.....	36
2.1.1. Beslenme.....	37
2.1.2. Fiziksel Aktivite.....	39
2.1.3. Stres Yönetimi	41
2.1.4 Sigarasız ve Alkolsüz Yaşam	43
2.1.5.Gönüllü Sadelik	44
2.2. Sağlıklı Gıda Tüketimine Yönelik Bilinç ve Farkındalık	45
2.3.Sürdürülebilir Gıda Tüketimine Yönelik Tüketici Tutumları.....	46
2.4. Gıda Tüketimine Yönelik Davranışsal Niyet.....	48
BÖLÜM 3: ARAŞTIRMA METODOLOJİSİ	50
3.1. Araştırmanın Amacı	50
3.2. Araştırmanın Önemi.....	50
3.3. Araştırmanın Modeli ve Hipotezler	51
3.4. Araştırmanın Evreni ve Örneklem Süreci	52
3.5. Veri Toplama Yöntemi ve Verilerin Toplanması	52
3.6.1. Anket Tasarımı ve Kullanılan Ölçekler	53
3.7. Araştırma Verilerinin Analizi ve Bulgular.....	55
3.7.1. Tanımlayıcı İstatistikler	55
3.7.1.1. Demografik Özellikler	55
3.7.1.2. Katılımcıların Sağlıklı Gıda Tüketimi ve Gıda Güvenliğine Yönelik Değerlendirmeleri	57
3.7.2. Bağımsız Gruplar Arası Farklılıklar Testi (t- Testi)	61
3.7.3. Araştırma Modelinde Yer Alan Değişkenlere Yönelik Faktör Analizi	66
3.7.4. Araştırma Modelinde Yer Alan Değişkenlere Yönelik Korelasyon Analizi	69
3.7.5. Regresyon Analizi.....	69
SONUÇ VE ÖNERİLER.....	72
KAYNAKÇA	76
EKLER.....	87
ÖZGEÇMİŞ.....	92

KISALTMALAR

AB	: Avrupa Birliği
ABD	: Amerika Birleşik Devletleri
AFA	: Açıklayıcı Faktör Analizi
BMI/VKİ	: Vücut Kitle Endeksi
EUREP GAP	: Euro Retailer Produce Working Group for Good Agriculture Practice
FDA	: U.S. Food and Drug Administration
GDO	: Genetiği Değiştirilmiş Organizma
GLOBALGAP	: The Global Partnership for Good Agricultural Practice
HACCP	: Hazard Analysis and Critical Control Point
KMO	: Kaiser-Meyer-Olkin
ISO	: International Organization for Standardization
OECD	: The Organisation for Economic Co-operation and Development
PDCA	: Plan, Do, Check, Act (Planla, Yap, Kontrol Et, Harekete Geç)
SGP	: Sürdürülebilir Gıda Akademisi
SGT	: Sürdürülebilir Gıda Tüketimi
TÜGİS	: Türkiye Gıda Sanayii İşverenleri Sendikası
VIF	: Variance Inflation Factor (Varyans Şişirme Çarpanı Değeri)
WHO	: The World Health Organization (Dünya Sağlık Örgütü)
WWF	: World Wildlife Fund (Doğal Hayatı Koruma Vakfı)

TABLolar LİSTESİ

Tablo 1 : Fiziksel Aktivite Piramidi ve Örnekleri.....	40
Tablo 2 : Sağlıklı Tüketim Bilinci	54
Tablo 3 : Sağlıklı Yaşam Tarzı	54
Tablo 4 : Sürdürülebilir Gıda Tüketimine Yönelik Davranışsal Niyet.....	55
Tablo 5 : Katılımcıların Demografik Özellikleri.....	56
Tablo 6 : Gıda Alışverişi Yaparken Tüketicilerin Tercihini Etkileyen En Çok Üç Faktör.....	57
Tablo 7 : Sürdürülebilir Gıda Ürünleri Hakkında Tüketici Tutumları.....	58
Tablo 8 : Katılımcıların Kamu Örgütlerinin Gıda Güvenliği Konusunda Değerlendirmeleri.....	59
Tablo 9 : Gıda Hakkında Olumsuz Bilgi Duyulduğunda Katılımcı Tepkisi.....	60
Tablo 10 : Katılımcıların Gıda Tüketiminde Karşılaştıkları Bazı Olumsuz Durumlarda Endişelenme Dereceleri.....	60
Tablo 11 : Cinsiyet Değişkeni ve Sağlıklı Yaşam Tarzı Arasındaki t- Testi	62
Tablo 12 : Cinsiyet Değişkeni ve Sağlıklı Tüketim Bilinci Arasındaki t-Testi	64
Tablo 13 : Cinsiyet Değişkeni ve Davranışsal Niyet Arasındaki t- Testi	65
Tablo 14 : Sağlıklı Yaşam Tarzı Ölçeğine Ait AFA.....	67
Tablo 15 : Sağlıklı Tüketim Bilinci Ölçeğine Ait AFA	67
Tablo 16 : Sürdürülebilir Gıda Tüketimine Yönelik Davranışsal Niyet Ölçeğine Ait AFA	68
Tablo 17 : Sağlıklı Yaşam Tarzı ve Sağlıklı Tüketim Bilinci Arasındaki İlişki – Korelasyon Analizi	69
Tablo 18 : Varyans Şişirme Çarpanı Değerleri	70
Tablo 19 : Sağlıklı Yaşam Tarzı ve Sağlıklı Tüketim Bilincinin Sürdürülebilir Gıda Tüketiminde Davranışsal Niyete Etkisi	71

ŞEKİLLER LİSTESİ

Şekil 1: Sürdürülebilirliğin Boyutları	6
Şekil 2: Organik Tarım Amblemi	14
Şekil 3: İyi Tarım Uygulamalarının Logosu ve Anlamı	20
Şekil 4: Araştırmanın Modeli	51



Tezin Başlığı: Sürdürülebilir ve Sağlıklı Gıda Tüketimine Yönelik Davranışsal Niyetlerinin Belirleyicileri Üzerine Bir Araştırma	
Tezin Yazarı: Beren GÜRLER	Danışman: Prof. Dr. Sima NART
Kabul Tarihi: 6 Temmuz 2018	Sayfa Sayısı: vii (ön kısım)+86(tez)+5(ek)
Anabilimdalı: İşletme	Bilim Dalı: Üretim Yönetimi ve Pazarlama
<p>Artan dünya nüfusuna bağlı olarak artan tüketici talebi ve üretim teknolojilerinin gelişmesi doğal kaynakların daha hızlı tüketilmesine sebep olmaktadır. Söz konusu bu gelişmeler insanlığın ve dünyamızın geleceğini tehdit eder bir hale gelmiştir. Dünya üzerinde tüm canlıların yaşam döngüsünün korunması ve insanlığın geleceği için tek koşul üretimde ve tüketimde sürdürülebilirliğin sağlanması olarak görülmektedir. İktisat ve işletme yanında diğer bilim dallarında çalışan bilim insanları, hükümetler, çeşitli uluslararası örgütler ve aktivistler “sürdürülebilirlik” kavramına giderek daha çok önem vermektedirler.</p> <p>Bu çalışmada, sürdürülebilirlik kavramı gıda tüketimi açısından incelenmiştir. “Sürdürülebilir gıda tüketimi” kavramı tüketicilerin gıda ürünleri tercihlerini değerlendirirken gelecek kuşaklar yanında kendi sağlıklarını ve ürünlerin organik olarak üretilip üretilmediklerini düşünerek yaptıkları tüketime verilen addır. Günümüzde ekolojik dengenin korunması ve sürdürülebilir tüketim konularında farkındalık ve bilinç düzeyi artan tüketiciler gıda tüketimi konusunda tercihlerini değiştirmektedirler. Bu kapsamda tüketicilerin sürdürülebilir gıda tüketimine yönelik davranışsal niyetleri incelenmiştir. Sürdürülebilir ve gıda tüketiminde tüketicilerin davranışsal niyetlerinin belirleyicileri olarak sağlıklı yaşam tarzı ve sağlıklı tüketim bilinci değişkenleri üzerinde durulmuştur. Ayrıca katılımcıların gıda tüketimine yönelik alışkanlıkları, tercihleri, bazı spesifik konulardaki değerlendirmeleri ve yasa yapıcı tarafından gıda güvenliği konusundaki düzenlemelere yönelik algılamaları araştırılmıştır. Araştırmanın örneklemini on sekiz yaşını tamamlamış sağlıklı gıda tüketimi yapan bireyler oluşturmaktadır. Söz konusu tüketicilere ulaşabilmek zaman ve maliyet kısıtları sebebi zor olacağı için sosyal medyada sağlıklı gıda tüketimi çerçevesinde oluşturulmuş ya da konu ile ilgili dernekler tarafından oluşturulan Facebook gruplarına ulaşılmıştır. İhtiyaç duyulan verileri toplamak amacıyla online olarak hazırlanan anket 2017 yılının Şubat – Nisan döneminde sosyal medyada 420 kişiye uygulanmıştır. Anketin analizlerinde SPSS 24.0 programı kullanılmıştır. Araştırma bulguları incelendiğinde, sağlıklı tüketim bilinci ile sağlıklı yaşam tarzının, sürdürülebilir gıda tüketimine yönelik olarak davranışsal niyeti önemli ölçüde etkilediği sonucuna ulaşılmıştır.</p>	
Anahtar Kelimeler: Sürdürülebilir Gıda Tüketimi, Gıda Güvenliği, Davranışsal Niyet, Sağlıklı Yaşam Tarzı, Sağlıklı Tüketim Bilinci.	

Thesis of the Title: A Research on the Antecedents of Behavioral Intentions towards Sustainable and Healthy Food Consumption	
Author: Beren GÜRLER	Supervisor: Prof. Dr. Sima NART
Date : 6 July 2018	Nu. of Pages: vii (pre text)+86(m.bod.)+5(App.)
Department: Business Adm.	Subfield: Production Management and Marketing
<p>Due to the increasing world population, the growing consumer demand and the development of production technologies cause the depletion of natural resources more rapidly. Such developments have become a threat to the future of humanity and the world. The only condition for the preservation of the lifecycle of all living things on earth and for the future of mankind is seen as sustainability in production and consumption. Scientists, governments, various international organizations and activists working in branches of science other than economics and business are increasingly giving great weight to the concept of "sustainability".</p> <p>In this study, the concept of sustainability has been examined in terms of food consumption. The concept of "sustainable food consumption" is the consumption that is made by the consumers who consider their preferences for food products, while thinking of their own health as well as the future generations', and question if the products are being produced organically. Today, consumers with increased awareness and consciousness about the protection of ecological balance and sustainable consumption change their preferences about food consumption. In this context, consumers' behavioral intentions towards sustainable food consumption have been examined. The determinants of consumers' behavioral intentions in sustainable food consumption are focused on healthy lifestyle and healthy consumption awareness variables. In addition, participants' food consumption habits, preferences, assessments on some specific topics, and perceptions of regulations on food safety made by the legislator were searched. The sample of the study consists of individuals who have reached eighteen years of age and who consume healthy food. However it would be difficult to reach the consumers in terms of time and money constraints, so Facebook groups formed in the context of healthy food consumption or established by related associations have been reached. The survey, which was prepared online in order to collect the required data, was applied to 420 people in social media in February – April 2017. SPSS 24.0 program was used in the analysis of the questionnaire. When the research findings are examined, it was found that behavioral intention for sustainable food consumption is significantly affected by healthy consumption consciousness and healthy lifestyle.</p>	
Key Words: Sustainable Food Consumption, Food Safety, Behavioral Intention, Healthy Lifestyle, Healthy Consumption Consciousness	

GİRİŞ

İnsanlığın doğaya müdahalesi ve sonrasında ortaya çıkan yeni teknolojiler gelişerek günümüz insanlığını ve dünyamızın geleceğini tehdit eder hale gelmiştir. Dünya üzerinde yaşam sürecimizin devamı ise üretimde ve tüketimde sürdürülebilirliğin sağlanmasıyla mümkün olacaktır. Günümüzde sürdürülebilirlik kavramı hükümetlerin, çeşitli örgütlerin, tüketicilerin ve işletmelerin gündeminde yer almaktadır. Sürdürülebilirlik kavramının ilk genel tanımı 1987 yılında Dünya Çevre ve Kalkınma Komisyonu tarafından oluşturulmuştur. Bu tanıma göre sürdürülebilirlik; “sonraki nesillerin ihtiyaçlarını karşılama yeteneğini ortadan kaldırmadan şu anki neslin ihtiyaçlarını karşılayabilmesi”dir.

Sürdürülebilir gıda sadece gıdanın üretimi ve tüketimi ile değil, üretim ve tüketim sürecinde yer alan bütün kavramlar ile ilişkilidir. Sürdürülebilir gıda; tüketiciler için sağlıklı olup, üretimi sırasında çevreye zarar vermeyen, çevreye duyarlı ambalajlama özelliğine sahip, tercihen bitki esaslı ve sindirilmesi kolay olan, gıda üretim sürecinde yer alan çalışanlara karşı insani tutum içinde olup adil ücret sunan bir sistemde üretilen ürünlerdir (Dzene ve Eglite, 2012: 210). Sürdürülebilir ve sağlıklı gıda tüketimine yönelik olarak tüketicilere önemli rol düşmektedir. Bu kapsamda, politikacılar tüketicilerin daha sorumlu davranmalarını, sürdürülebilir mal ve hizmet talep etme konusunda daha ısrarcı olmalarını istemektedirler (Sargant, 2014: 18).

Sürdürülebilir gıda üretimi ve tüketiminin özellikleri aşağıdaki gibi sıralanmaktadır (Dzene ve Eglite, 2012: 210):

- Yalnızca gıdaların organik ve sağlıklı bir şekilde üretilmesi değil, tarladan sofraya kadar gıda üretim sürecinde çalışan işçilerin adil ücretlendirildiği, uygun iş güvenliği ortamının sağlandığı bir süreci ifade eder.
- Gıda güvenliği konusunda çeşitli tehlikelerden arındırılmış gıdalardır.
- Gıda üretimi sırasında çevreye en az zarar vererek ve çevreyi korunmasını sağlamaktadır.

Beslenme kavramı, dünya üzerinde yaşayan tüm canlıların temel ihtiyaçları arasındadır. Beslenme ihtiyacımızın karşılanabilmesi için gıdaya gereksinim duyulmaktadır. Fakat

gelişen teknoloji ve sanayi ile birlikte artan nüfus bazı tüketicilerin algısında gıdanın üretimi hakkında güvensizliğe yol açmaktadır. Gıda güvenliğinin sağlanması gıda üreticileri ve ilgili devlet kurumlarının aldıkları önlemlerle mümkün olmaktadır.

Bu tezin ilk bölümünde sürdürülebilirlik, sürdürülebilir gıda, gıda güvenliği ve gıda güvenliği sistemleri konuları üzerinde durulmuştur. İkinci bölümde sağlıklı yaşam tarzı ve sağlıklı tüketim konularında tüketicilerin davranışsal niyetinin önemi açıklanmaya çalışılmıştır. Üçüncü bölümde araştırma metodolojisi başlığı altında “Sürdürülebilir gıda ürünleri hakkında tüketicilerin tutumu, gıda alışverişi yaparken tüketicilerin tercihini en çok etkileyen faktörler, tüketicilerin kamu örgütleri hakkında gıda güvenliği değerlendirmeleri, gıda hakkında olumsuz bilgi duyulduğunda tüketicinin tepkisi,”ne ait sonuçlar ile cinsiyet açısından gıda ürünlerinin tüketilmesine yönelik olarak farkın olup olmadığı açıklanmıştır. Araştırmanın boyutlarını incelemek için faktör analizinden ve hipotezlerin test edilmesinde de regresyon analizinden faydalanılmıştır.

Çalışma Probleminin Tanımı

Gıda problemleri son yıllarda giderek artmaktadır. Bu duruma sebep olan etkenler; küresel ısınmanın etkisi, gıda güvenliği sorunu, doğal kaynakların hızla azalması, aşırı tüketimden dolayı israf edilen yiyeceklerdir (Emren, 2017: 51). Bu nedenle üretim ve tüketim anlayışı yenilenmelidir. Bu yenilik sürdürülebilir gıda ile gerçekleşir. Üretim ve tüketimde sürdürülebilirliğe yönelik ilginin artması, tüketicilerin satın alma süreçlerini etkiler ve buna bağlı olarak tüketim kalıplarının değişmesini sağlar. Bu çalışmada da tüketicilerin sürdürülebilir gıda tüketimine yönelik değerlendirmelerini ve davranışlarını incelemek amaçlanmıştır ve aşağıdaki sorulara cevap aranmaktadır:

- Sürdürülebilir ve sağlıklı gıda tüketimi ve gıda güvenliğine yönelik tüketici algılamaları ve bilinci nasıl şekillenmektedir?
- Tüketicilerin gıda tüketimine yönelik değerlendirmeleri yaşam tarzları ve demografik özellikleri açısından farklılaşmakta mıdır?
- Tüketicilerin sürdürülebilir ve sağlıklı gıda tüketimine yönelik davranışsal niyetleri hangi değişkenlerden etkilenmektedir? Bu durum nasıl açıklanabilir?

Çalışmanın Amacı

Bu çalışma, sürdürülebilir ve sağlıklı gıda tüketimine yönelik davranışsal niyetlerin belirleyicilerini tespit etmeye odaklanırken, diğer yandan gıda güvenliğine yönelik algılamalar ve demografik özellikler açısından çıkarımlar yaparak hem tüketici davranışlarındaki değişimi incelemek hem de gıda politikalarının şekillenmesine yönelik öneriler sunmayı amaçlamaktadır.

Çalışmanın Önemi

Sürdürülebilir tüketim ve gıda güvenliği tüketim davranışı açısından gündemde ve önem taşıyan konular olduğundan, tüketici tepkilerini değerlendirmeye yönelik çalışmalar açısından önem taşımaktadır.

Ekolojik dengenin korunması amaçlanarak dünya genelinde gıda tüketimine yönelik olarak davranışsal niyetlerde değişkenlik söz konusu olmaktadır. Bu bağlamda Türk tüketicilerin sürdürülebilir, sağlıklı gıda tüketimi ve gıda güvenliği konularında farkındalık ve bilinç düzeylerinin gün geçtikçe arttığı gözlenmektedir. Çalışmanın tüketicilerin sürdürülebilir gıdalara yönelik olarak davranışsal niyetlerinin belirlenmesi açısından oldukça orijinal bir çalışma olarak önemli olduğu ifade edilebilir.

Çalışmanın Varsayımları

Çalışmanın uygulama sürecinde verilerin toplanması, değerlendirilmesi ve yorumlanması kısımlarında bazı varsayımlardan hareket edilmiştir.

Araştırmayı kapsayan genel varsayımlar ise;

- Araştırmaya katılıp anket sorularını cevaplayan tüketiciler, araştırmanın amacıyla uyuşacak biçimde cevaplandırmışlardır.
- Araştırmadaki anket sorularını cevaplayan tüketicilerin yanıtları gerçek hislerle cevaplandırılmıştır.
- Araştırmaya katılan tüketiciler sürdürülebilir gıda tüketimine yönelik olarak algılarını değerlendirebilecek ölçüde bilgiye sahiptirler.

Çalışmanın Yöntemi

Bu araştırma, bir durum ya da olayın belli özelliklerini içinde bulunduran bir resmini sunmaya çalışan (tanımlayıcı) araştırmadır. Bu araştırma yönteminde araştırma konusuna ve sorusuna ihtiyaç bulunmaktadır (Coşkun, Altunışık ve Yıldırım, 2017: 75-76).

Araştırma sorularına cevap bulabilmek için ihtiyaç duyulan veriler birincil veri kaynağı özelliği taşıdığından veri toplama aracı olarak anket kullanılmıştır. Anketin uygulaması 2017 yılının Şubat-Nisan döneminde yapılmıştır. Türkiye’de yaşayan, on sekiz yaşını tamamlamış, gıda tüketimi yapan tüm bireyler bu araştırmanın evreni içerisinde yer almaktadır. Söz konusu özelliklere sahip milyonlarca tüketici olması ve bu tüketicilere ulaşmak maliyet ve zaman kısıtları sebebi ile imkansız olduğundan bir örneklem belirlenmesi gerekli olmuştur. Söz konusu özelliklere sahip tüketicilere ulaşabilmek için sosyal medyada sağlıklı gıda tüketimi çerçevesinde kurulmuş forumlar ya da bu konu ile ilgili dernekler tarafından oluşturulmuş Facebook gruplarına ulaşmanın uygun olacağına karar verilmiştir.

Online olarak hazırlanan anket Facebook’taki sağlıklı gıda tüketimi ve gıda güvenliği konusunda kurulmuş grupların moderatörlerine ulaşarak sayfalarında paylaşılması rica edilmiş ve anket grup üyeleri tarafından doldurulmuştur. 420 kişiye uygulanan anketin analizlerinde SPSS 24.0 programı kullanılmıştır.

BÖLÜM 1: SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK VE GIDA TÜKETİMİ

1.1. Sürdürülebilirlik Nedir?

Sürdürülebilirlik kavramı ilk olarak ormancılık alanında ortaya çıkmıştır. 1713 yılında Almandada sürdürülebilirlik anlamına gelen “*Nachhaltigkeit*” kelimesinin kullanıldığı bilinmektedir. Bu kelime ormanın yeni büyümeye başladığı dönemde elden edilen üründen fazlasının asla kesilmemesi anlamına gelmektedir. Doğal kaynakları koruma endişesi sürdürülebilirlik kavramının ilk defa kullanımı ile ortaya çıkmamıştır. Paleolitik dönemde bile tarımla uğraşan insanların av soyunun tükenmesi endişesi ile birlikte toprağı zararlı durumlardan koruması söz konusu olmuştur (Kuhlman ve Farrington, 2010: 3437).

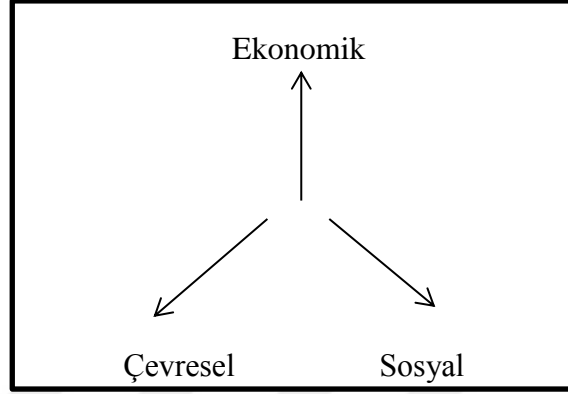
18. yüzyılda sanayileşme ile başlayan ekonomik hareketler ve günümüz dünya ülkelerinin ekonomilerinin gelişmesiyle üretim ve tüketim artış göstermiştir. Özellikle 20.yüzyılın ikinci yarısından sonra nüfusta ki çoğalma, gıda tüketimini arttırmıştır. Artan tüketim ile kaynakların azalması fark edilir hale gelmiştir. 1970’li yılların başında bilinçlenen insanoğlu, 1972 yılında Roma Kulübünün “Büyümenin Sırları” adlı raporunu yayınlamış.1987 yılında sürdürülebilirlik kavramının literatüre girmesiyle birlikte bu bilinçlenme hızlanmıştır (Hayta, 2006: 144).

1982 yılında Birleşmiş Milletler önderliğinde Dünya Çevre ve Kalkınma Komisyonu, 1987 yılında “Ortak Geleceğimiz” adlı raporu yayınlamıştır. Bu yayın Bruntland Raporu olarak da bilinmektedir. Bu raporda sürdürülebilirlik kavramı; “Bugünün ihtiyaçlarını, gelecek kuşakların ihtiyaçlarını karşılama yeteneğinden ödün vermeden karşılamaktır.” şeklinde tanımlanmıştır (The World Bank, 2003: 4). Bu tanımdan anlaşılacağı üzere sürdürülebilirlik insanların sadece bugünü değil, gelecek kuşakları ve dünyayı düşünerek hareket etmeleri olarak ifade edilebilir.

Mevcut olan kaynaklar, şimdiki nesillerin ihtiyaçlarını gidermesinde bile problem oluşturabiliyorken, bundan yüz sene sonraki nesillerimiz için belki de doğal kaynaklarımız yeterli olmayacaktır (un.org, 2017). Bu açıdan sürdürülebilirlik devlet kurumları, sivil toplum örgütleri, işletmeciler ve tüketiciler için önemli bir hale gelmeye başlamıştır.

Sürdürülebilirlik kısaca daha uzun zamanlı ya da sınırsız süreyle kaynakların refahını sağlamak ve korumak anlamlarına gelmektedir.

1.2. Sürdürülebilirlik Boyutları



Şekil 1: Sürdürülebilirliğin Boyutları

Kaynak: Dyllick, T. ve K. Hockerts (2002). Beyond the Business Case For Corporate Sustainability. *Business Strategy and the Environment*, 11, 130-141.

Sürdürülebilirlik kavramının genel olarak boyutları üç şekilde ifade edilebilir. Bunlar; ekonomik, çevresel ve sosyal boyutlardır. Aşağıda sırasıyla boyutlar açıklanmıştır (Özmete, 2010: 80-81):

- **Ekonomik Boyut:** Ekonomik olarak sürdürülebilir bir sistem, mal ve hizmetleri süregelen durumlara (tüketici tercihleri, piyasa ekonomisi vb.) bağlı üretilebilir. Hükümet ve piyasada bulunan işletmelerde ekonomik boyutun gerçekleştirilmesi için, dış borçların yönetilmesi sürdürülebilir hale gelmelidir. Böylece ekonomik büyüme gerçekleşir. Ayrıca tarımsal ve endüstriyel üretime zarar veren sektörel dengesizliklerden uzak durmalıdır. Genel anlamda ekonomik boyut, finansal piyasadaki sermaye hareketliliği ile birlikte ekonominin kolaylaştırılmasıdır.
- **Çevresel Boyut:** Çevresel olarak sürdürülebilir bir sistem, kaynak temelini sabit tutan, yenilenebilir kaynakları ya da çevresel yatırımların fazla kullanımından kaçınan ve yenilenemeyen kaynaklardan yalnızca yatırımlarla yerine yeterince konulmuş olanları tüketen sistemdir. Bunun yanında çevresel boyut, ekonomik kaynak olarak sınıflandırılmayan, biyolojik çeşitlilik, atmosfer ve diğer ekosistem

kaynaklarının korunmasını da içermektedir. Çevresel boyut genel anlamda dünya üzerinde yaşayan sistemlerin birbirlerine bağımlılıklarının neden ve sonuçlarıyla ilgilenmektedir.

- Sosyal Boyut: Sosyal boyut olarak sürdürülebilir bir sistemde insanlar arasında eşitlik dağılımını ifade etmektedir. Sağlık, eğitim eşitliği ve cinsiyet eşitliğini sağlayan, politik sorumluluk ile katılımı içeren sosyal hizmetlerin yeterli düzeyde gerçekleştirilmesini sağlayan sistemdir.

Üç boyutun eş zamanlı gerçekleşmesine bağlı olarak sürdürülebilir var olmaktadır.

1.3. Sürdürülebilir Tüketim Kavramı

Sürdürülebilir tüketim, doğadaki kaynaklara aşırı yüklenmeden ve çevreye zarar verecek bir müdahalede bulunmadan, gelecek kuşakların ihtiyaçlarını karşılama olanaklarını göz önünde bulundurarak bugünkü ihtiyaçlarımızı karşılama şeklidir (Mortensen, 2006: 142; aktaran: Karalar ve Kiracı, 2011: 66).

Sürdürülebilir tüketim, doğal kaynakların kullanımını en aza indirgeyerek, temel ihtiyaçlara daha hızlı ve kaliteli cevap verip, gelecek nesillerin ihtiyaçlarını da tehlikeye atmamak için yapılan tüketimdir (Dolan, 2002: 172).

Sürdürülebilir tüketim daha genel bir ifade ile “hayat standartlarının yükselmesi amacıyla doğal kaynakların akıllı kullanımı” şeklinde tanımlanmıştır (Odabaşı, 2004: 58). Sürdürülebilir tüketim, ekolojik sorunlara çözüm bulabilme olarak “tüketmeden kullanma” düşüncesine dayanmaktadır. Ayrıca tüketimde azaltma çabasına girerek sürdürülebilir ile birlikte yalın tüketim de savunulmaktadır.

Norveç Çevre Bakanlığı (1994) tarafından yapılan ve OECD (2002) raporunda yayınlanan tanımlamaya göre ise gelecek kuşakların ihtiyaçlarını dikkate alarak, doğal kaynakları ve çevreyi kirletici maddelerin tüketimini en aza indirgeyerek temel ihtiyaçları karşılayan ve insanlara daha iyi bir yaşam kalitesi sunan malların ve hizmetlerin kullanılmasıdır (Seyfang, 2004: 324).

Ürün açısından bakıldığında sürdürülebilir tüketim; doğal kaynakla birlikte enerji kaynağını en az kullanan, yüksek oranda geri dönüşümü sağlanabilen veya atıkları çevreye zarar vermeyen ürünlerin tüketimidir (Aksu ve Gelibolu, 2015: 237,238).

Tüketim yapılırken çevrenin zararını en aza indirmek için toplumun her düzeyindeki tüketicilerin davranışlarını değiştirmeye yönelik politikalar izlenmelidir (Grant, 2008: 57). Etik tüketim alışkanlığının çocukluktan itibaren eğitim dönemine eklenerek ve yaygın eğitimlerde anlatılarak, benimsetilmesi gerekmektedir (Tandaçgüneş, 2011: 109). Tüketme eyleminde eğitim önemli bir konudur. Çünkü eğitim doğrultusunda insanlar çevreye karşı duyarlı hale gelmektedirler.

1.3.1. Sürdürülebilirlik ve Tüketim İlişkisi

19. yüzyılın başlarından itibaren modern sanayi toplumunun ilerleme esaslı olarak temel aldığı kavram üretim olmuştur. Bu nedenle 21. yüzyıla kadar dünyada ortaya çıkan çevre sorunlarının nedeni tüketimden çok üretim ile ilgilidir. Fakat son çeyrek yüzyılda artan çevre sorunları ve aşırı tüketimle birlikte hızlanan toplumsal, çevresel ve ekonomik bozulmalar, ilgi odağının üretimden tüketime kaymasına neden olmuştur. II. Dünya Savaşı'ndan sonra neoliberal politikalarla birlikte, yenedünya sisteminde tüketim kavramına ilgide bir artış olmuştur. Bu yenedünya sistemi "tüketimin üretilmesi" esasına dayanmaktadır (Doğan, Bulut ve Çımrın, 2015: 661). Tüketim, modern toplumun ilerlemesi ile ortaya çıkan kaliteli yaşam kavramıyla daha da önem kazanmaya başlamıştır. Günümüzde tüketimin esas amacı, tüketiciye yüksek mübadele değeri ile saygınlık kazandırmaktır.

Sürdürülebilirlik ve tüketim ilişkisi bazı kavramları literatüre kazandırmıştır. Kavramlar, çevre bilincini ortaya koyacak şekilde olan ekoloji tanımlamalarıdır. İnsanoğlu, temel ihtiyaçlarını doğrudan ya da dolaylı olarak doğadan sağlamaktadır. Fakat ihtiyaçlar sağlanırken insanlar, doğaya ne derece zarar vereceklerini ya da fayda sağlayacaklarını anlayamazlar. Herkesin dünya üzerinde az ya da çok bir etkisi bulunmaktadır. İşte insanoğlunun üretim ve tüketimi sonucu ortaya çıkan etki ekolojik ayak izini ortaya çıkarmaktadır. Ekolojik ayak izi; insanların hayatlarını devam ettirebilmek için gereken kaynakların üretimini ve çevrede ortaya çıkan atıkların ortadan kaldırılabilmesi için kullandıkları biyolojik alanı gösteren ölçüttür. (Kaypak, 2013: 156).

İlk olarak 1990'lı yıllarında başında Mathis Wackernagel ve William Rees tarafından geliştirilen ekolojik ayak izi kavramı ekolojik ölçümleri yapmak amacıyla kullanılmıştır. Bu ölçü, mevcut olan teknoloji yöntemiyle, tüketilen kaynakların üretimi ve bu üretim sonucunda ortaya çıkan atıkları yok edebilmek amacıyla gereken biyolojik olarak verimli

toprak ve su alanını hektar türünden ifade etmektedir. 1992 yılında ekolojik ayak izi kavramı konusunda literatürde ilk çalışmayı William E. Rees'tir. Dr. Mathis Wackernagel ise ekolojik ayak izi kavramı ile ilgili hesaplama çeşitlerini ve yöntemlerini doktora tezinde geliştirmiş ve bu çalışmada ortaya çıkan ölçüye ekolojik ayak izi adı verilmiştir. Bu kavram sayesinde dünyanın kaynaklarının kapasitesi ve kullanılabilir durumda olan kaynaklarının miktarı ölçülebilecek, bununla birlikte doğanın devamlı olarak tüketilmesinin önüne geçmesini sağlayan çözüm yolları bulunacaktır. Bu bağlamda son zamanlarda çevre duyarlılığı konusunda dikkat çeken bu kavram geniş ölçüde övgü almış ve almaya devam etmektedir (Tosunoğlu, 2014: 160-161).

Ekolojik ayak izi (tüketimin sürdürülebilmesi için kullanılan toprak miktarı) için dünya genelinde ortalama bir bireyin 2.28 hektara, ABD'li bir bireyin ortalama 9.7 hektara, İngiliz bireyin ise ortalama 3.53 hektara, bununla birlikte gelişmiş ülke olmayan Mozambik'te bireyin 0.47 hektar alana ihtiyacı bulunmaktadır (Schaefer ve Crane, 2005: 77). Gelişmiş ülkelerde tüketimin gerçekleşmesi için ihtiyaç duyulan alanın fazla olması, bu ülkelerde gerçekleşen tüketimin bilinçli hale gelmesinin ne derece önemli olduğu anlaşılmaktadır.

1.3.2. Sürdürülebilir Tüketimin Kapsamı

Sürdürülebilir tüketim; doğadaki kaynaklara aşırı yüklenmeden ve gelecek kuşakların ihtiyaçlarını karşılama durumunu göz önünde bulundurarak yapılan tüketimdir.

Sürdürülebilir tüketimin kapsamını ortaya çıkarmaya yönelik olarak yapılan bir çalışma da, insanların sürdürülebilir bakış açısıyla ihtiyaçların karşılanabilmesinin yolları ortaya koyulmuştur. Bu duruma göre insan ihtiyaçları dört biçimde karşılanabilmektedir (Hansen ve Schrader, 1997: 459-460: aktaran; Karalar ve Kiracı, 2011: 68-69):

- Tüketimden kaçınmak,
- Tüketimin miktarını az seviyeye indirmek,
- Diğerlerine göre daha ekolojik olan mal veya hizmetleri tüketmek,
- Bir ürünün ise en az ekolojik etkisi olacak olan çeşidini tüketmek,

Tüketimden kaçınma, sürdürülebilirliğin sağlanabilmesi için en duyarlı olan davranış biçimi olarak karşımıza çıkar. Yapılan çalışmalarda, herhangi bir ürün satın almadan ya da kullanmadan, ihtiyaçları temin etmenin, ekolojik bağlamda en temel hareket olduğu

ifade edilir. Ancak, bu davranış tüketicinin mal hizmetten elde edeceği faydadan mahrum bırakılması anlamına gelmektedir. Tüketimden kaçınmak davranışına örnek olarak, bir yerden bir yere gitmek için otomobil kullanılmadan gitmek verilebilir. Tüketim miktarını azaltmak ise tüketimden kaçınma davranışına göre daha az değişiklikleri kapsamaktadır. Yine ulaşımdan örnek verilecek bu davranış, otomobille mümkün olduğunca en yakın yerlere, en az sıklıkla gitmek demektir. Bir kimseye gereksinimini gidermek için bu ilk iki çözüm uygun değilse, o zaman bu gereksinimini diğerlerine oranla daha az ekolojik etkileri olanı tercih ederek karşılaması söz konusu olur. Bu davranış, tüketicilerin sürdürülebilir ürünlere yönelmesi demektir. Ulaşım örneğinden devam edilirse, bu gereksinim toplu taşıma araçlarını tercih etmek, bisiklet kullanmak vb. davranışlarıyla giderilmesi olarak açıklanabilir (Hansen ve Schrader, 1997: 459-460: aktaran; Karalar ve Kiracı, 2011: 68-69).

1.4. Sürdürülebilir Gıda

21.yy'da da kırsal bölgelerden kentlere göçler devam etmektedir ve ileride daha büyük göçlerin olması olasıdır. Kentsel nüfus 2008 yılında dünya nüfusunun yarısı olarak ifade edilmektedir. 2030 yılında kentsel nüfusun %60'a ulaşacağı tahmin edilmektedir. Nüfus oranlarının artmasıyla gıdaların tüketiminde artış söz konusu olacaktır (SCAR, 2011: 72). Kentsel nüfusun artışı dünya üzerinde tarımla uğraşan nüfusta, tarımsal alanlarda ve gıdaların üretiminde de azalmaya da sebep olacaktır. Ayrıca devletler arasında sınırlı kaynaklar için sosyal gerilim ya da çatışmaların meydana gelebilme durumu söz konusudur.

Gıda sorunlarının meydana gelmemesi ve gıdaların üretimini sağlayan kaynakların bitmemesi amacıyla Avrupalı ve Hollandalı politikacılar harekete geçmiştir. Bu duruma çözüm olarak politikacılar ya da ilgili sivil toplum kuruluşları tüketicilerin tüketimde sorumluluk almalarını ve sürdürülebilir tüketime uygun olan mal ve hizmetleri satın almalarını sağlayabilmelidir. Çünkü sürdürülebilir ürünlere olan talep, tarımsal faaliyetler için hayati önem taşımaktadır (Sargant, 2014: 17-18). Dünya genelinde insanların günlük tüketimlerini gerçekleştirirken sürdürülebilir ürünler önemli yer tutar. Sürdürülebilir gıda tüketimi milletin refahını sağlamaya çalışan her devletin siyasi gündeminde olması gereken başlıca konulardandır.

Fakat yiyeceklerin sürdürülebilirliği üzerine ortak bir tanım ya da uluslararası kabul görmüş bir ölçüt bulunmamakla birlikte bazı tanımlamalar mevcuttur. Bu bağlamda en yaygın kabul gören tanıma göre sürdürülebilir gıda; içeriği sağlıklı olan, üretiminde ise her işçiye insancıl davranılan, çiftçilere uygun ücretler verilen ve çevreye zarar vermeyen kaynaklar kullanılan, tercihen bitki esaslı olup, sindirilmesi kolay olan, çevreye duyarlı ambalajlama özelliğine sahip ürünlerdir (Dzene ve Eglite, 2012: 210). Tanımdan anlaşılacağı üzere sürdürülebilir gıda sadece gıda üretimiyle değil, tüketimi ve sonraki aşamaları ile de ilgilenmektedir.

Tüketicilerin tercih ettiği kişisel etik değerlere dayalı satın alma kararlarını içeren ürünler sürdürülebilir gıda olarak karşımıza çıkmaktadır. Bu değerler; çevre sağlığı, hayvan sağlığı, ekonominin adaletli olması vb. konuları içermektedir (Smith, 2013: 66).

Sürdürülebilirlik kavramının gün geçtikçe önem kazanması tüketicilerin, tv programlarında, uzman görüşlerinin yer aldığı kitaplar gibi farklı görsel ve yazılı yayınlarda bu konu ile daha çok karşılaşmalarını, bunun sonucunda da farkındalık ve bilinç oluşmasını sağlar. Bu kapsamda gıda temelli satın alma kararlarında ürün özellikleri ile ilgili değerlendirmede sürdürülebilirlik bir kriter olarak tüketiciler tarafından kullanılmaya başlanmıştır. Ayrıca, tüketicileri sürdürülebilir gıda ürünlerini satın almayı düşündürten ve sağlayan sebep sadece toplumsal sorumluluk duygusu değil daha sağlıklı gıdalar tüketme gibi bireysel güdülerde etkili olmaktadır (Gürler, Nart ve Altunışık, 2017: 132).

Ek olarak sürdürülebilir gıdanın tüketiminin yaygınlaşması için kolay erişilebilir ve uygun fiyatlı olması gerekir (Reisch, Eberle ve Lorek, 2013: 2).

1.4.1. Yaşam Tarzı ve Sağlıklı Yaşam İlişkisi

Yaşam tarzı, geniş anlamda bir sistem kavramıdır ve bir toplumda yaşamının dinamikleri sonucu ortaya çıkmaktadır. Yaşam tarzı insanların vakitlerini nasıl harcadıklarını, ilgi alanlarını, önem verdikleri çevreyi ve sahip olunan görüşleri ortaya çıkarmaktadır (Plummer, 1974: 33). Başka bir tanımda yaşam tarzı; bireyin geçmişteki deneyimlerinden, demografik özelliklerinden, inanç ve tutumlarından etkilenmekle birlikte, zaman ve para harcama yönteminde önemli bir pazarlama kavramı olarak açıklanabilir (Erciş, Ünal ve Can, 2007: 282).

Kişisel yaşamda sağlık önemli bir faktör olarak önemini eski çağlardan beri korumaktadır. Eski çağlardan bugüne kadar insanlar sağlıklı yaşama sahip olabilmek için servetlerini harcamaya hazır haldedirler. Fakat günümüzde sağlıklı bir yaşama sahip olabilmek şehir hayatıyla birlikte zor bir hale gelmiştir. Şehir hayatından kaynaklanan yaşamdaki bazı değişiklikler sağlığı olumsuz etkilemektedir. Stres, gürültü, hastalıklar, kitle iletişim araçlarının neden olduğu bilgi kirliliği, sağlıklı hayatın oluşmasına engel olan başlıca faktörler olarak belirtilebilir. Bu faktörler bireylerin sağlıklı yaşam farkındalığını etkilemektedir. Günümüzde sağlıklı olmak, bireyin kendi ve aile sağlığını sürekli olarak korumakla beraber sağlık merkezli bir hayatı kabul etmesiyle mümkün olmaktadır. Sağlıklı bir hayata kavuşabilmek için, sigara ve alkol gibi zararlı maddelerden uzak durmak, stresi kontrol edebilmek, kilo kontrolü yapabilmek, televizyonu az izlemek, meyve ve sebze tüketimine dikkat etmek, spor yapmak, yağ, protein vb. zengin değerler içeren gıdalar tüketmek örnek davranışlar olarak gösterilebilir. İnsanlar yaşamlarını sağlıklı olacak şekilde programlayarak gıda tüketimlerine de dikkat ederler ve bu sayede sağlıklı bir hayat tarzına sahip olurlar bunları sürekli hale getirirse kendisine zarar verecek olan hal ve hareketlerden de uzak durmaktadırlar (Yalçınkaya, Özer ve Karamanoğlu, 2007: 409-410).

1.4.2. Tüketici Bilinci ve Gıda Tüketimi

Bilinçli tüketici, satın alacağı mal ya da hizmetten en yüksek şekilde yararlanmayı amaçlayan, planlı olarak ve ülkesinin ekonomisine katkıda bulunarak alışverişini yapan, kaliteli, güvenli, çevre koşullarına uygun şekilde üretimi yapılan mal veya hizmeti seçen, tasarrufa önem veren sosyo-ekonomik bir kişidir (Topuzoğlu ve diğerleri, 2007: 254).

Başka bir tanımda bilinçli tüketici, mal veya hizmet alırken esas olan ihtiyaçlarına yönelik olarak alışverişini yapan, satın alacağı mal veya hizmetlerin kaliteli, güvenli ve sağlam olmasına dikkat edip, tüketici haklarını bilen, çevresindeki insanların ya da reklamların etkisinde kalmayıp bilinçli şekilde tüketimini yapan kişiler olarak tanımlanmaktadır (Gülmez, 2006: 154).

Bilinçli tüketicilerde, gıdaların günümüzde tür olarak fazla olması, üretiminden son tüketiciye ulaşana kadar çok işlem geçirmesi, gıdaların üretim sırasındaki durumları, ne kadar miktarda katkı maddesi içerdiği, üretim tesislerindeki teçhizatların ne kadar hijyenik veya sağlıklı olduğu, gıda üretimi yapılan yerlerin devlet tarafından denetiminin

ne zaman yapıldığı ya da denetime tutulup tutulmaması konusunda akıllarında soru işareti oluşturmaktadır. Soru işaretinin giderilmesi sonucunda güvenli olan gıdalara karşı talep artacaktır (Gülse Bal, Göktolga ve Karkacier 2006: 9-10).

1.5. Sürdürülebilir Gıda Üretimi ve Tüketimiyle İlgili Bazı Uygulamalar

Bu kısımda sürdürülebilir gıda üretimi ve tüketimi ile ilgili bazı uygulamalar açıklanmıştır.

1.5.1. Organik Gıda

Organik gıda, doğal sistemlerin ekolojik dengesini geliştiren ve koruyan, çevreye karşı daha duyarlı materyallerin, yöntemlerin üretimde kullanıldığı gıdadır (Honkanen, Verplanken ve Olsen, 2006: 420). Başka bir tanımda, genetiği değiştirilmiş organizmalar, kimyasal gübreler gibi yapay girdileri içermeyen üretimi sırasında ekolojik olarak çevreyle uyumlu yöntemlerle üretimi yapılan gıda ürünleridir (Verma ve Singh, 2017: 474). Organik gıda çevreye zarar vermeyen gıda ürünleridir (Ching ve diğerleri, 2017: 88). Tanımlardan anlaşıldığı üzere organik gıda üretimi sırasında çevreye zarar vermeyen, üretiminden tüketimine kadar her adımı dikkatle incelenen bir gıda çeşididir.

Bilinçlenen tüketici de sağlıklı ve organik olan gıdayı satın alma ve tüketme önemli hale gelmiştir. Bu yüzden tüketiciler daha az zararlı maddeler içeren, gıda zehirlenmesi riski taşımayan gıdalara yönelmektedir (Chen, 2009: 165-166). İnsan sağlığına verilen önem ve artan çevre bilinci tüketicilerin organik ürün tercih etmelerine sebep olmaktadır. Organik ürün pazarı tüketici özellikleri bakımından ikiye ayrılmaktadır. Birinci ve en büyük pazar sağlık pazarıdır. Bu pazardaki tüketiciler organik ürünleri geleneksel ürünlerden daha sağlıklı buldukları için satın almaktadırlar. İkinci pazardaki tüketiciler, organik ürünleri sosyal bir takım etkileri sebebiyle tercih eden tüketici grubudur. Temiz bir çevre, daha küçük ve zararsız tarım alanları ve yerel üretilmiş ürünler bu kesimdeki tüketiciler için önemlidir (Knudson, 2011: 2). Organik gıda satın alan tüketici gruplarının en önemli özelliği bilinç ve farkındalıklarının ön planda olmasıdır.

Organik ürünlerin tarımına ilk kez ABD’de, ülkemizde organik tarıma ilk kez Ege Bölgesi’nde başlanılmış ve buradan tüm ülkeye yayılmıştır. Başka ülkelerde organik gıdanın üretimi gelişiminde çiftçilerin öncelik etmesine karşın, Türkiye’de organik

gıdanın tanıtılması ve benimsenmesinde Avrupalı özel organik tarım şirketleri aktif olarak çalışmışlardır. (Eryılmaz, Demiryürek ve Emir, 2015: 202).

Ülkemizde üretilen gıdaların organik gıda olarak anlaşılabilmesi için çeşitli kıstaslar bulunmaktadır. Bunlar (www.gidabilinci.com, 2017):

1. Ürün üzerinde Türkiye Cumhuriyeti logolu etiketin bulunması zorunludur.
2. Bakanlığın yetkilendirdiği firmanın da logosunun bulunması zorunludur



Şekil 2: Organik Tarım Amblemi

Kaynak: www.gidabilinci.com, 2017

1.5.2. İstanbul'da Organik ve Köylü Pazarları

Pazarlama biliminde pazar; tüketici ile üreticinin karşılaştığı ve değişim işleminin gerçekleştiği yer olarak tanımlanır. Değişim işlemindeki amaç tüketicinin vereceği paraya karşılık olarak üreticiden mal veya hizmet satın alma durumudur. Bu açıdan düşünüldüğünde organik ve köylü pazarları organik gıdaların ve ürünlerin satışa sunulduğu, organik gıda tüketicilerinin ihtiyacını karşıladığı yerdir. Organik gıda ve köylü pazarlarına tüketici özellikleri açısından bakıldığında gıda tüketiminde sağlığını ve çevreyi düşünen, gıdadaki besin değerlerine dikkat edendir.

Artan kent nüfusu ile birlikte sağlıklı ürünlere kolay ulaşmak amacıyla organik ve köylü pazarların kurulması sağlanmıştır. Büyükşehirlerde sayısı gittikçe artan organik pazarlar büyükşehirlerin özellikle İstanbul'un çevre köy ve illerinde üretilip yetiştirilen ürünlerin şehirli insanlara satışını daha kolay hale getirmesini sağlamak amacıyla kurulmuştur.

Tüketicilerin bilinçlenmesiyle birlikte organik gıdaların satışa çıkarıldığı pazar sayısı da artmaktadır. İstanbul'da bazı organik pazarların listesi aşağıdaki gibidir (www.blog.juico.com.tr, 2017):

- Zeytinburnu Organik Halk Pazarı
- Kadıköy Belediyesi Organik Halk Pazarı: 2010 yılından beri her çarşamba günleri Anadolu Yakası'ndaki tüketicilere hizmet vermektedir. Kadıköy pazarının farklılığı ise bu pazarda ürünlerin tanıtımının bağırlarak yapılmasının yasak olmasıdır. Ürünler pazara Türkiye'nin farklı illerinden sertifikalı organik ürün yetiştiricileri tarafından bir gün öncesinden getirilmektedir.
- Organikanyon: Levent'te bulunan Kanyon alışveriş merkezinde gıdanın yanında temizlik, kıyafet ve türlü organik ürün bulunmaktadır.
- Beylikdüzü Organik Pazarı: Her cumartesi günü kurulan bu pazarda organik yumurta, meyve ve sebze dışında başka ürünler de bulunabilmektedir.
- Bakırköy Organik Pazarı: Cuma günleri saat 10.00 ile 20.00 arasında tüketicilere hizmet vermektedir.
- Küçükçekmece Ekolojik Pazar: Pazar günleri hizmete giren bu pazarda tüketiciler için fazla ürün çeşidi bulunmaktadır.
- Maltepe Organik Halk Pazarı: Ekolojik Üreticiler Derneği'nin işbirliği ile kurulan bu pazarda satışa çıkan ürünler uzman ziraat mühendisleri tarafından denetlenmektedir.
- Kartal Belediyesi Ekolojik Pazar: 2012 yılından beri Pazar günleri hizmet vermektedir.
- Pendik Köy Pazarı: 2017 yılının Ağustos ayında hizmete başlamıştır. Haftanın yedi günü açık olan bu pazarda köylüler tarafından yetiştirilen gıda ürünleri tüketicilerin sunulmaktadır. Bu pazardaki amaç üretici ve tüketiciyi bir araya getirip uygun fiyatlı, taze üretilmiş ürünlere herkesin ulaşabilmesini sağlamaktır (www.pendik.bel.tr, 2017).

1.5.3. Tarım Gen Tohum Bankaları

Tohum bankaları; bitkilerin doğal olarak bulunduğu ortamdan alınarak, genetik çeşitliliğin devamının sağlanması amacıyla özel depolama alanlarında koruma altına alınması olarak tanımlanmaktadır (Balkaya ve Yanmaz, 2001: 26-27).

Başka bir tanıma göre tohum bankaları; ürünlerin genetik çeşitliliğinin kayıtlarını içeren belgelerdir (Peres, 2016: 96). Tohum bankaları genel olarak bitki çeşitliliğini korumak amaçlı kurulmuş özel depolama yerleri olarak da açıklanabilir.

Dünyada faaliyet gösteren gen bankalarının görevleri aşağıdaki gibidir (Fırat, 1992; aktaran: Balkaya ve Yanmaz, 2001: 26-27):

1. Ülke bitki kaynaklarını introduksiyonunu tek elden yapıp, yurt içindeki süreçten sonra ilgili kuruluşa iletmek.
2. Uluslararası ilişkilerde ülkeyi temsil etme durumuna sahip olmak ve elde edilen bilgiler hakkında ilgili kuruluşlara bilginin iletilmesini sağlamak.
3. Bitki koleksiyonları koruma altına alma, koruma altına alınan materyalin güvenlik açısından tekrarını oluşturmak.
4. Ülkedeki bitki genetik kaynaklarını toplama, ilgili programları organize etmek ve bu programların uygulanmasını sağlamak.
5. Bitki genetiklerinin kaynakları ile ilgili uluslararası standartlara uygun olarak bilgilerin yayınlanmasını sağlar.
6. Araştırmalar sonucunda doğada nesli tükenme tehlikesiyle karşı karşıya olan bitkilerin korunması için çözüm önerilerinde bulunmak.
7. Yurtdışındaki gen bankalarından ihtiyaç ve materyal temin ederek introduksiyon çalışmalarına katkı sağlamaktır.

Tarım tohum gen bankaları ilk olarak 1921 yılında Sovyet genetikçi Nikolai Vavilov tarafından kurulmuştur. Vavilov, yirmi yıl içerisinde dünyanın farklı bölgelerinden iki yüz bin civarında örnek bitkileri toplayıp nitelikleri bakımından sınıflara ayırarak gen bankası merkezinin asıl işleyişini ortaya çıkarmıştır. 1940'lı yıllarda da Amerikan Ulusal Genetik Kaynakları Koruma Merkezi kurulmuştur. Bu merkezde dünyanın her bölgesinden toplanmış otuz sekiz bin kadar bitki çeşidine ait koruma altında olan dört yüz elli bine yakın örnek bulunmaktadır. Ayrıca Uluslararası Biyolojik Çeşitlilik Sözleşmesi

de tüm bitki türlerinin korunmasını ve çeşitliliğin sürdürülebilir olmasını öngörmektedir ve buna bağlı olarak faaliyet göstermektedir. Bu duruma bağlı olarak 2000 yılında faaliyete geçen Binyıl Tohum Bankası Projesi tohum bankaları açısından önemlidir. Ayrıca 2008 yılında faaliyete geçen Norveç'teki Svalbard Küresel Tohum Sığınağı kuruluşu ülkeler arasındaki iş birliğine bir örnek olarak gösterilebilir. Çünkü bu kuruluşta farklı ülkelerde ki gen bankaların da korunma altına alınan tohumların oluşabilecek risklere karşı yedeklenmesi yapılmaktadır. Türkiye'de asıl anlamda ilk kez Tohum Gen Bankası'nı 1974 yılında Ege Tarımsal Araştırma Enstitüsü'nde kurulduğu bilinmektedir (Çetiner, 2010: 66).

Türkiye'de buğdayın yirmi dört, arpanın sekiz, çavdarın dört, yulafın ise altı yabancı türü bulunmakla birlikte insan eli ile üretilen birçok gıda ürünleri de vardır. Ülkemiz üç bin dokuz yüzden fazla endemik bitkiyi içinde barındırdığından ekonomik ve tarımsal olarak önemli bir yere sahiptir. Dünyanın üçüncü tohum gen bankası 2010 yılında Ankara'da faaliyete geçmiştir. T.C. Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı, tohum bankasının gelişmesi için çalışmalarına devam etmektedir. Bu duruma göre toplanan altmış iki binden fazla tohum örneği hem İzmir hem de Ankara'daki gen bankalarında korunma altındadır. Tohum gen bankasının ilerleyen zamanlar da kapasitesini üç yüz bin türe kadar arttıracığı söz konusudur. Tohum gen bankasında tohumlar spesifik yapıda ambalajlı ve özel iklim koşulları altında ekisi yirmi derecede uzun zamanlı, sıfır derecede orta zamanlı ve artı dört derecede kısa zamanlı olarak üç şekilde korunur (www.cnnturk.com, 2017).

Tohum bankaları sayesinde gıda türlerinde artış sağlanmakla birlikte daha sağlıklı tohumlarla kaliteli gıda ürünleri ortaya çıkacaktır.

1.5.4. İyi Tarım Uygulamaları

Sürdürülebilir tarım kapsamında iyi tarım uygulamaları özel bir tarım çeşidi olarak ifade edilmektedir. Daha açıklayıcı olması için öncelikle sürdürülebilir tarımın ne olduğuna dair tanım yapılmalıdır. Sürdürülebilir tarım; tarım üretiminde doğal çevre, sosyal refah ve ekonomik kapasite kalitesini koruyarak yapılan tarım olarak ifade edilmektedir (Zulfiqar ve Thapa, 2017: 493).

Başka bir tanıma göre sürdürülebilir tarım; çiftçilerin teknoloji ve tarım uygulamalarını eş zamanlı kullanarak, verimlilik ve karlılığın korunmasını sağlayan tarım çeşitidir (Bianco, 2016: 347).

Sürdürülebilir tarım; kaynakları koruyan (üretimde kullanılan), çevreye duyarlı, tarım yapılacak olan arazide çevresel bütünlüğü koruyan uygulamaları kullanan, ekonomik olarak çiftçinin güvenliğini sağlayan, toplumun sağlığını dikkate alarak üretim yapan, tarımda bütün süreçlerdeki faktörlere etik ve insancıl olarak yaklaşan bir sistemdir (Grace, 2011: 23-25).

Hızlı nüfus artışı ile her geçen gün daha fazla gıda ihtiyacı ortaya çıkmaktadır. Tarım alanlarını çoğaltmanın zor olduğu düşünülürse, tarımsal üretimdeki verimliliği arttırmanın yolu birim alandan alınan ürün miktarını arttırmak olacaktır. Burada sürdürülebilir tarımdan bahsedilir. Sürdürülebilir tarım, tarım alanlarında ve diğer doğal kaynaklarda bir zarar oluşturmadan mevcut olanların gelecekteki nesillere aktarılmasında önemli bir yere sahiptir (Çukur ve Işın, 2008: 28).

Sürdürülebilir tarım alanlarına sahip olabilmek için gerekli bazı özellikler bulunmaktadır. Sürdürülebilirliğe uygun olarak planlanan çiftlikte, ikamesi olmayacak çevresel kaynaklar tüketilmemekte, örnek olarak kullanılmayan sular düzenli olarak yağın yağmurla yer değiştirebilmektedir. Mevcut kaynakların nerelerden karşılanacağı belirlenerek buna göre kaynak planlanması yapılmakta ve üretim sırasında oluşan atıkların geri dönüşüme atılması ile ekonomiye bir katkı sağlamaktadır. Polikültür tarım tercih edildiğinde hayvan atıkları değerlendirilerek, sürdürülebilir tarıma faydası dokunacak bitkilerin arazi çevresine dikimi yapılmaktadır. İnsan gücü olarak da sürdürülebilir tarım işini yapacak eğitilmiş tarım çalışanlara ihtiyaç duyar (www.trouwnutrition.com.tr, 2017).

Dünya üzerinde sürdürülebilir tarımın en aktif olduğu ülke Hollanda'dır. Hollanda sürdürülebilir tarımda su kullanma oranını yüzde 90'lara kadar azaltmıştır. Kimyasal ürünlerin tarımda kullanılmasına son veren ülke, üniversitelerde sürdürülebilir kalkınma üzerine yüksek lisans programları açıp, sürdürülebilirliği ülkenin her alanına yaymış durumdadır. Hollanda günümüzde gelişmiş tarım teknolojisiyle ürün yetiştirmektedir. Tarımla uğraşanlar Hollandalılar GDO'lu ürün üretmemekle birlikte sürdürülebilir tarım alanlarının ekin kontrolü için insansız hava araçlarını, sürücüsüz traktörleri ve bu araçları

da gözlemleyebilmek amacıyla gelişmiş elektronik paneller kullanmaktadırlar. Tarımda teknolojiye çok fazla yararlanmakta, buna bağlı olarak toprağın su ihtiyacını ve birçok tarımsal değişkeni ölçme imkanları bulunmaktadır. Bu duruma yönelik olarak hassas tarım yöntemi oluşturup, gıda güvenliği ve kaynakların dengeli kullanımında sürdürülebilir sistem oluşturur (Emren, 2017: 56-57).

İyi tarım uygulamaları kavramı açıklanacak olursa;

İyi tarım uygulamaları; ekonomik açıdan uygulanabilir, çevreye duyarlı ve doğal kaynakların korunmasını sağlayan, gıda güvenliği ve kalite konularını duyarlı hale getirip, sürdürülebilirlik esası ile gıda ürünlerinin üretimini sağlayan tarım çeşididir (Sophie, Speed, Kueneman, 2004: 8).

T.C. Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı tarafından yapılan tanımda iyi tarım uygulamaları, belirlenen kural ve usullerle, insan ve hayvan sağlığına zarar vermeyen, kontrollü olarak tarım üretiminin gerçekleştirilmesini ve doğal kaynakların korunmasını sağlayan, sürdürülebilirlik esasıyla birlikte güvenli gıda ürünleri tedarik etmek amaçlı gerçekleştirilen tarım çeşididir İyi tarım uygulamalarının başarılı şekilde gerçekleştirilmesinin bazı ilkeleri bulunmaktadır. Bu ilkeler (İyi Tarım Uygulamaları El Kitabı, 2013: 6):

- Gıda güvenliği: Gıda üretiminde HACCP uygulamalarına verilen önem anlamına gelmektedir.
- Üretilen gıdalarda kimyasalların gereksiz kullanımının ve bitkilerde kimyasal kalıntı seviyesinin azaltılması.
- Çevre koruma: Çevreyi koruyarak, tarımdaki olumsuz durumları en az seviyeye getirmek anlamı taşımaktadır.
- İş sağlığı ve güvenliği: Tarımla uğraşan insanların kendi faydalarını düşünmeleri ile birlikte topluma karşıda sorumluluk almaları olarak ifade edilmektedir.
- Hayvan refahı: Standart seviyede hayvan refahı ölçütleri oluşturulur.

Yukarıdaki ilkelerden anlaşılacağı üzere iyi tarım uygulamaları tüm tarımsal üretim süreçlerini kapsamaktadır. Sertifikalı ürünlerin tohum sürecinde kontrol noktaları oluşturulmaktadır. Bu yüzden kontrollü tarım olarak literatürde bilinir. Kontrol noktalarındaki amaç bütün süreçlerin kayıt altına alınması esasına dayanır. Bu kontrol ve

kayıtlarda, toprağa ekilen ürün çeşidini, kullanılan veya kullanılacak olan gübre veya zirai ilacın uygulanmasındaki nedeni, zamanı, miktarını ve bunu uygulamaya geçecek olan kişinin ismini, bu konuda ne derecede yetkinliğe sahip olduğunu, ürünün kaç gün sonra hasat dileceği ile birlikte sulanması ve su kalitesi ile ilgili bilgileri içerir. Ürünle ilgili olan analizler ve analizlerin sonuçları kayıt sistemi içinde yer almaktadır. Analizler, alınan örneklerle birlikte laboratuvarlarda yapılır. Analizden çıkan ürünlere, iyi tarım uygulaması olduğuna dair sertifika verilir. Ülkemizde İyi Tarım Uygulamaları'nın usul ve esasları, 07.12.2010 tarih ve 27778 sayılı Resmi Gazete'de yayımlanan İyi Tarım Uygulamaları'na İlişkin Yönetmelik tarafından oluşturulmuştur (İyi Tarım Uygulamaları El Kitabı, 2013: 6; De Baerdemaeker, 2013: 1).

İyi tarım uygulaması sonucunda üretilmiş gıdada bir logo bulunmaktadır. Logo ve açıklamaları Şekil 3'de sunulmuştur.



Şekil 3: İyi Tarım Uygulamalarının Logosu ve Anlamı

Kaynak: www.hzafercan.com, 2017

Logo, tüketicilere iyi tarım uygulamaları ile ilgili olan tüm özellikleri özet şeklinde sunmaktadır.

İyi tarım uygulamalarının üretim ve tüketim zincirindeki paydaşlara bir takım faydaları bulunmaktadır. Bu faydalar şu şekildedir (Ataseven, 2014: 160):

Üreticiye Faydaları:

- Kaliteli ve gıda güvenliğine sahip ürünlerin pazara daha kolay ulaşımını sağlamaktadır.

- Tüccar ve perakendecilerle daha verimli anlaşma yapılmaktadır.
- İyi tarım uygulamaları sayesinde üreticiler arasında iyiyi üretme rekabeti artmaktadır.
- Uzun dönemde üretim maliyetleri düşmektedir.

Tüketicilere Faydaları:

- Gıda güvenliği ve insan sağlığı konularında riskler azalmaktadır.
- Tüketiciler gıda kaynakları konusunda bilgi sahibi olmaktadır.
- Gıda tüketiminde güven sağlanmaktadır.

Tüccar ve Perakendecilere Faydaları:

- Gıdadaki kaliteye karşı güven oluşmaktadır.
- Üreticilerle daha net anlaşma yapabilmektedirler.
- Tüketicilerin güveni kazanılmaktadır.

Tarım Faydaları:

- Doğal denge korunmakta, tüketicinin sağlığı ve güvenliği konularında riskler azaltılmaktadır.
- Tarımda çalışan insanların sağlık riskleri azalmaktadır.
- İyi tarım uygulaması sayesinde üretim planlı yapılmaktadır.
- Bilinçlenen tarım çalışanları devletin yasal düzenlemeleri konusunda daha kolay uyum sağlamaktadır.
- Tüketicilerin tarımda güvenlerinin oluşturulması sağlanmaktadır.

1.5.5. Migros İyi Tarım Uygulamaları

İstanbul'un giderek artan nüfusu, İstanbul şehir merkezi ve çevresindeki semtler arasında fiyat uçurumları ve giderek artan hayat pahalılığı karşısında İstanbul Belediyesi tarafından 1954 yılında tarihinde İsviçre'de "Ucuzluğun Kralı" olarak bilinen Migros kurumu benzerinin Türkiye'de kurulması kararı alınmıştır. Böylece gıda ve ihtiyaç malzemelerinin halka uygun fiyatla ve kaliteli biçimde belediye kontrolünde sunulmasının yolu açılmıştır. 1990 yılında Migros, Türkiye'nin dışa açık ekonomik politika izlemesine takiben büyük mağazacılık uygulamasına başlamıştır. Faaliyetleri

Türkiye'nin dört bir yanındaki tüketiciye aynı standartlarda ürün ve hizmetleri sunarak yaygınlaştırmıştır. Perakende sektörünün yenilik öncüsü olan Migros, 2010 yılında Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı önderliğinde iyi tarım uygulamalarını hayata geçirmiştir (Yaşar, 2017: 515-516).

İyi tarım uygulamaları sayesinde Migros'ta tüm meyve ve sebzeler sertifikalı olarak satılmaktadır. İyi tarım uygulamaları ile düzenlenen standartlara uygun üretim yapmayı seçen çiftçiler Migros ile sözleşme imzalayarak yaş meyve ve sebzelerin tamamını Migros'a satmaktadırlar. Ayrıca bu yeni uygulama ile Migros'ta satılan meyve ve sebzeler üretimden son tüketiciye ulaşana kadar kayıtlı hale getirilmiştir. Migros'un iyi tarım uygulamalı sertifikası olan ürünle çalışması kararı almasına yönelik, yaklaşık olarak iki bin çiftçi iyi tarım uygulamalarına uygun şekilde ürün üretmeye başladılar. T.C. Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'nın da başlattığı bu uygulama doğrultusunda iyi tarım uygulamaları, tüketiciler için meyve ve sebzelerin tümü sağlıklı ve güvenilir olmaktadır. Migros "İyi Tarım, İyi Gelecek" sloganı ile birlikte tüketicilerin ürünlerini güvenle satın alıp güvenle tüketmeleri açısından bir seferberlik başlatmaktadır. Böylece tüketicilerin sağlıklı olarak beslenebilmesi ve gıda üretimi yapılırken arazilerin verimli olmaları hedeflenmektedir. Migros ile ortak olarak çalışan üreticilerin üretimden sofraya kadar olan tüm üretim süreçleri kayıt altındadır. Üretilen meyve sebze ilaç kalıntısı, toprak su analizlerinin zorunlu olmasıyla birlikte bunları standart bir hale getiren iyi tarım uygulamaları, üretim sertifikalandırmaktadır (www.migroskurumsal.net, 2017).

Migros'un başlattığı iyi tarım uygulamalarının adımları sırasıyla aşağıdaki gibidir (www.migros.com, 2017):

- Analizleri yapılan fideler toprağa ekilmektedir.
- Ziraat mühendisleri kontrolüyle ekilen fidelere yeterli miktarda zirai ilaçlama yapılmaktadır.
- Ruhsatlı gübrelerden ihtiyaç olacak şekilde tüketimi yapılır.
- Üretim için kullanılacak olan su analiz edilir ihtiyaç miktarı kadar su kullanılmaktadır.
- Üretim süreçlerinin bütün adımlarında topluma ve çevreye karşı saygı ön plandadır.

- Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı tarladan, tüketiciyle buluşma noktası olan rafa kadar olan tüm süreçleri kontrol eder ve iyi tarım uygulamaları sertifikaları bu kuruluş tarafından verilmektedir.
- İyi tarım uygulamaları tarafından üretilen ve sertifikaya sahip olan gıdalar böylelikle Migros'ta tüketicilerin satışına sunulmaktadır.

Migros başlattığı iyi tarım uygulamaları perakende sektöründe bir örnek olarak sayılmaktadır.

1.5.6. Sürdürülebilir Gıda Platformu

Nüfus artışının fazla olması ve buna bağlı olarak hızlı sanayileşme gezegenimizdeki kaynaklar üstünde olumsuz koşullar oluşturmaktadır. Nüfusun şehirlere doğru göçlerle artması ile insanların yeterli beslenmesi için 2050 yılında %60 oranında gıda üretiminin artırılması bir gerekliliktir. Bu durumlar sonucunda Sürdürülebilirlik Akademisi ve Türkiye Gıda Sanayii İşverenleri Sendikası (TÜGİS) önderliğinde 2015 yılında Sürdürülebilir Gıda Platformu (SGP) kurulmuştur. Bu platform, Birleşmiş Milletler Sürdürülebilir Kalkınma hedeflerini ve Türkiye'nin 10. beş yıllık kalkınma planının da içinde bulunduğu "Sürdürülebilir gelecek için sürdürülebilir gıda" doğrultusunda iş dünyasına yönelik uygulama bulunarak bu amaç doğrultusunda yöntemlerin belirlenmesini sağlamaktadır. Ayrıca sektördeki amaçların esas alınarak özel, kamu, sivil toplum örgütleri, üniversiteler ve ilgili olan paydaşlarla işbirliği içinde olarak, sürdürülebilir gıdaya yönelik olarak çalışmalar hedeflenmektedir. Platformun genel olarak hedefi günümüzdeki ve gelecekteki nesillere sağlıklı, güvenli gıda üretimini sağlayan ve sürdürülebilir gıda sistemlerinde değişimi hızlandıran sistemler sunmaktır. Sürdürülebilir Gıda Platformun çalışma alanları aşağıdaki gibidir (www.sürdürülebilirgidaplatformu.org, 2017):

- Gıda ve tarım sektörünü, eğitimle ve medya ile bir araya getirerek gıda konusunda bilincin artırılmasının sağlanması,
- Sürdürülebilir gıda tüketim modellerinin, gıda sistemlerinde benimsenmesinin sağlanması,
- Kamu kuruluşlarında sürdürülebilir gıda konusunda gerekli politikaların düzenlenmesinin sağlanması,

- Sürdürülebilir üretim ve tüketimde performansın artması için paydaşlar arasında işbirliği oluşturmak,
- Gıda tedarik zincirinde, sürdürülebilir gıda sistemlerinin geçişine yönelik olarak piyasa ve gönüllü yaklaşımların kullanımlarını kolaylaştırmaktır.

Sürdürülebilir Gıda Platformu böylece Türkiye'deki sürdürülebilirlik kavramıyla ilgili noktaya dikkat çekerek bu konuda özel bir çalışma alanı oluşturmuştur. Ayrıca sürdürülebilirlik ve gıda konusu ile ilgilenen üniversite öğrencileri, özel ve devlet kuruluşları ile işbirlikleri geliştirmektedir.

1.6. Gıda Güvenliği

Gıda güvenliğinin en genel tanımı, gıda ürünlerinde fiziksel, biyolojik ve kimyasal tehlikelerin olmamasıdır (Rivera, 2009: 13). Gıda güvenliği; sağlıklı bir gıda üretiminin gerçekleşmesi amacıyla yönelik olarak gıdanın üretimi, taşınması, depolanması, dağıtımını ve nihai tüketiciye ulaştığı bütün aşamalarında gerekli kurallara uyulup, önlemlerin alınmasıdır (Erkmen, 2010: 220-221). Gıda güvenliği başka bir tanımda, gıda ürünlerinin üretiminde uygunluğa, güvenliğe ve kaliteye sahip olduğunu analiz eden bir sistem olarak ifade edilmektedir (Puyana ve diğerleri, 2017: 7).

Yapılan tüm tanımlamalardan anlaşılacağı üzere gıdanın üretim sürecinden, son tüketiciye ulaşana kadar olan tüm aşamalarında kalitesinin, hijyenliğinin sağlanmasına gıda güvenliği denilmektedir.

Tüketilen gıdalar sadece kendi hücrelerimizi değil, mide ve bağırsak alanındaki mikroorganizmaların bulunduğu ortamı da beslemektedir. Gıdalardaki bozulmalar mikroorganizmaların gıda üzerinde olumsuz bir etki bırakması sonucunda oluşmaktadır (Batt, 2016: 1).

İnsanların sağlıklarını koruyabilmesi için dengeli beslenmesi gerekmektedir. Dengeli beslenmenin gerçekleşmesi için gıdaların güvenilir olması şarttır. Güvenli gıda ile yapılan beslenme, toplum sağlığının korunması ve devam ettirilmesinde, ülke ekonomisinin kalkınmasında önemli görülen konulardandır. Fakat artan nüfus, oluşan çevre kirliliği, ekonomi ve eğitimdeki aksaklık tüketicilerin güvenli gıdaya ulaşabilmesini zorlaştırmaktadır. Gıda güvenliğini sağlamak tüketici açısından büyük önem taşımaktadır (aktaran; Artık, Şanlıer ve Ceyhun, 2017: 99).

Gıda kaynaklı hastalıklar toplumu sağlık ve ekonomik açıdan olumsuz etkilemektedir. Gıdalarda bulunabilecek olan mikrobiyolojik tehlikeler, kimyasal mikotoksinler, katkı maddeleri insanların sağlığını riske atmaktadır. Günümüzde meydana gelen değişimler nedeniyle, gıda işleme, üretim, dağıtım ve tüketim sürecinin ne kadar güvenli olduğuna dair tüketiciler pek emin olamamakla birlikte bu duruma yönelik olarak gıdadan ortaya çıkan tehlikeler ve sorunlar daha dikkatli bir şekilde gözlenmektedir. Gıda güvenliği kavramı, son yıllarda dünya üzerinde önem kazanan bir konu haline gelmiştir (İlbeği, 2004: 13).

Tüketicilerin satın alıp tükettikleri gıdalar hakkında artan bir şekilde gıdanın özelliği ve güvenliği hakkında endişeler bulunmaktadır. Gıda hakkında bilgiler etiket üzerinde yer alsa bile bu her zaman güven kazanacak bir hale dönüşmemektedir. Tüketicilerin güvenini sağlamak adına gıda endüstrisine büyük görevler düşmektedir. Bu yüzden gıdaların güvenliğini sağlamak için bir gıda güvenlik zinciri oluşturulmalı her adımda gıdanın kontrolü sağlanmalıdır (Beulens ve diğerleri, 2005: 481). Böylece gıda güvenliğini sağlayan gıda üreticileri rakipler arasında en çok tercih edilen olmakla birlikte bu işletmeler tüketicilerin güvenlerini kazanacaktırlar.

Dünyanın çeşitli yerlerinde restoranlarda gıda güvenliğinin sağlandığına dair birçok örnekler bulunmaktadır. Üretim yerlerinin gıda güvenliği bilgilerine ulaşabilmek için artık birçok tüketici sosyal medyaları veya internet üzerinde yer alan ağ günlükleri takip etmektedir. Ayrıca gıda güvenliğini teşviklendirme çalışmaları hükümet tarafından da desteklenerek, böylece güven hissi tüketiciler de oluşturulmaktadır (Powell, Jacop ve Chapman, 2011: 821).

1.6.1. Gıda Güvenliğini Etkileyen Tehlikeler

Tehlike kelimesi Türk Dil Kurumu'nda "büyük zarar ya da yok olabilecek duruma neden olan hal" olarak tanımlanır (www.tdk.gov.tr, 2017). Gıdada meydana gelen tehlikeler gıdanın güvenliğini olumsuz yönde etkilemektedir. Güvenli olan gıdaya ulaşabilme ve bu gıdayı tüketme günümüzde zor olan bir durum haline gelmiştir. Gıdaların güvenliğini olumsuz yönde etkileyen tehlikeler fiziksel, kimyasal ve biyolojik tehlikelerdir. Bu tehlikeler aşağıdaki gibidir (Artık, Şanlıer ve Sezgin, 2017: 175-176; Yeung ve Morris, 2001: 172; www.acikders.ankara.edu.tr, 2017).

- **Fiziksel Tehlikeler:** Gıdanın içinde bulunma ve tüketilme sırasında tüketicilerde hastalık yapan riskler olarak tanımlanmaktadır. Fiziksel tehlikeler grubuna, yabancı maddeler, alet ve ekipmanla ilgili cisimler, cam kırıkları, taş, tahta, metal, plastik parçalar, sinek, tırnak, böcek vb. girmektedir. Tehlikeye neden olan bu maddeler bulunduğu gıdayı tüketen kişiye hem hastalık bulaşma açısından taşıyıcı olmakta hem de gıdaların temiz, güvenli bir ortamda üretilmediğinin kanıtları arasında gösterilmektedir. Örnek olarak cam veya metal cisimlerin keskin kısımlarını yuttuğu ve fiziksel tehlikelerle karşı karşıya olan tüketicinin vücudunda cerrahi bir operasyon geçirebilmektedir. Ayrıca gıda üzerinde bulunan kıl veya böcek zehirlenmeye sebep olmakla birlikte fiziksel tehlikeler arasında sayılabilir Fiziksel tehlikeler tüketicilerin en fazla şikayet ettiği tehlikelerdir. Fiziksel tehlikeler genelde dikkatsizlik sonucunda oluşmaktadır. Amerikan Gıda ve İlaç Dairesi (FDA) tarafından yapılan bir araştırma (1988-1989) tüketicilerin şikayetlerinin %25 oranında gıdalardaki fiziksel tehlike olan yabancı maddelerden kaynaklandığını ortaya çıkarmıştır.
- **Biyolojik Tehlikeler:** Biyolojik tehlikeler, bakterilerin neden olduğu bütün tehlikeleri içermektedir. Mikroorganizmalar, bulunduğu gıdayı tüketen tüketicilerde gıda zehirlenmesine neden olmaktadır. Gıdalarda en fazla bulunan biyolojik tehlikeler kolera türleri, Salmonella, Vibrio türleri ile Viral etkenler türünde olan Hepatit A'dır. Salmonella virüsü genellikle çiğ etlerde bulunmaktadır ve en yaygın şekilde bakteri kaynaklı hastalığa neden olmaktadır. Ayrıca kümes hayvanlarında çoğunda salmonella virüsü bulunmaktadır. Bu virüs yemlerden ve yetiştirilme şekliinden dolayı bağırsaklara geçmektedir. Gıda kaynaklı biyolojik tehlikeye maruz kalan insanda başlıca belirtiler: ateş, mide bulantısı, iştahsızlık, yorgunluktur.
- **Kimyasal Tehlikeler:** Gıdanın kontrolü ve üretimi sırasında kimyasal katkı maddelerinin kullanılması sonucu oluşan tehlike çeşididir. Üretim sırasında kendisinden kaynaklanan tehlikeler dışında tarımda kullanılan kimyasallar, büyüme hormonları, veteriner ilaçları, deterjan, alerjen bileşikleri vb. kimyasal tehlikelerden sayılmaktadır. Kimyasal tehlikelerle karşı karşıya kalan insanlarda, aşırı sinirlilik, uykusuzluk ve alerji gibi durumlara sebep olmaktadır.

1.6.2. Gıda Güvenliği Sistemi

Eski çağlarda avcı/toplayıcı ve yiyen/tüketici olarak gıda zincirinden sorumlu iki kişi söz konusuydu. Zaman geçtikçe dünya üzerinde yaşanan ve insanlığı etkileyen olaylarla birlikte bu kapsam artış göstermiştir. Eş zamanlı olarak gıda zinciri daha uzun ve karmaşık bir sistem haline gelmiştir. Bugün dünyamızda küresel yaşamın etkisiyle birlikte gıdanın tedarik edilmesinde bir çeşitlilik söz konusu olmaktadır. Gıda tedarik zinciri ve gıda çeşitliliğinin pazarla uyum hale getirilip, iyileştirilmesi gerekmektedir. Son yıllarda gıdaların kontrolü daha sık yapılmakta ve üretilen gıdalardaki kalite de artış göstermektedir (Gorris, 2004: 801).

Kalite gıdanın belli bir yönü olarak düşünülür. Tüketildiği zaman tüketiciye zarar vermeyen gıdalar kaliteli gıdalardır. Gıda kalitesinin sağlanmasında gıda güvenliği sistemlerine büyük sorumluluklar düşmektedir. Gıda kuruluş sistemlerini yönlendirebilmek, iyileştirmek ve kontrol edebilmek için kalite yönetim sistemleri kullanılmaktadır. Kalite yönetim sistemlerinin, gıdayı doğrudan kontrol etmek ve kaliteli oluşunu ortaya çıkarmak üzere kalite hedeflerini belirlemek, planlamak, kontrol etmek ve geri dönüşüm sağlamak, iyileştirmek gibi sorumlulukları bulunmaktadır. (Luning ve diğeri, 2009). Gıda yönetim sistemleri çeşitleri aşağıda açıklanmıştır.

1.6.2.1. ISO 9001

ISO (Uluslararası Standartlar Organizasyonu), üretilen ürünlerin dünya çapında belli standartlara uygunluğunu ortaya çıkaran uluslararası bir federasyondur. Uluslararası standartları hazırlama çalışmaları teknik komiteler aracılığıyla sağlanmaktadır. ISO ile bağlantılı olan devlet ve sivil toplum kuruluşları bu çalışmalara katılabilmektedirler (www.iso.org, 2017). Böylece üretimle ilgili olan her paydaş standartlar konusunda bilgi sahibi olmaktadır.

ISO 9000 standartları 1987 yılından beri dünya üzerinde kalite standartları alanında önemli yer tutmaktadır. 1987 yılında ISO 9001, ISO 9002 ve ISO 9003 olarak 3 alt standarttan oluşmuştur. 2000 yılındaki standartlarda yapılan yeniden incelemeler sonucunda dünya üzerinde sadece ISO 9001 kullanılmaya başlanmıştır (Martinez Costa ve diğeri, 2009: 495). Tek standardın kullanılmaya başlanması ile dünya üzerinde kontrol standartlarının uygulanabilirliği daha kolay hale gelmiştir.

ISO 9001 standartlarının yaygın olarak kullanımı Avrupa'da gerçekleşmiştir. Daha sonra Avrupalı şirketler, dünya üzerindeki işletmelerin ISO 9001 sertifikasına sahip olabilmesi için çalışmalar yapmışlardır. Kullanımı yaygınlık gösteren ISO 9001 ile ülkelerin genelinde işletmeler arasında sertifikaya sahip olma durumu bir yarış haline gelmiştir (Sampaio, Saraiva ve Rodrigues, 2008: 42).

ISO 9001, organizasyon içindeki süreç yaklaşımını kullanmaktadır. Süreç yaklaşımının avantajı bağlantı üzerindeki süreçlerin kontrolünün yanında bu süreçlerin birbirleriyle olan etkileşimi konusunda inceleme yapmaktadır. Kalite yönetim sistemi kullanılacağı zaman ihtiyaca göre proses belirlenmesiyle birlikte aşağıdaki maddelerin de uygulanabilir olması gerekir (ISO 9001, 2008: 5-6);

- Proseslerin ihtiyaçlarını ve çıktılarını karşılayabilmek,
- Süreçleri değerlendirebilmek,
- Ölçümlerin kontrolü ve performans değerlendirmelerinin sağlanması,
- Nesnel olarak yapılan ölçümde sürekli iyileştirmelerin yapılması gerekmektedir.

Bu sürece ek olarak ayrıca planla, yap, kontrol et, harekete geç (PDCA) uygulanabilmektedir. Planlama, müşteri gereksinimlerine uygun olarak hedeflerin ve süreçlerin belirlenmesi; yap, karar verilen işlemlerin yapılması; kontrol etmek, prosesleri, ürünü ve politikaları ihtiyaç durumuna göre gözlemleyip ölçmek; harekete geçmek, süreç performansında sürekli iyileştirmeler yapmak demektir (ISO 9001, 2008: 5-6). ISO 9001 sistemleri ile PDCA uygulandığı zaman işletmelerde daha verimli sonuçlar alınacağı söz konusudur.

ISO 9001: 2008 Uluslararası Standartları organizasyonun daha iyi performansa sahip olabilmesi için üst yönetim tarafından benimsenebilen ve kullanılabilen sekiz kalite kavramı tanımlanmıştır. Bu kavramlar aşağıda sıralanmıştır (Fonseca, 2015: 87):

- Müşteri odaklı olmak
- Liderlik
- Katılımcı olmak
- Yönteminde sistem yaklaşımının kullanılması
- Sürekli iyileştirme ve gelişim
- Karar verme de realist yaklaşım
- Tedarikçilerle iyi iletişimdir.

Standartlar her beş yılda bir gözden geçirilmektedirler. ISO 9001: 2015 en son yenilenmiş standarttır. İşletmelerin yeni kalite sistemine geçiş için son tarihi 2018'dir. ISO: 2015, 2015 yılının son çeyreğinde çalışmaları tamamlanmıştır. Bu yeni kalite standardın özellikleri aşağıdaki gibidir (Fonseca, 2015: 90-91):

- Süreç yaklaşımına ve dokümantasyona verilen önem daha aza inmiştir.
- Riske dayalı olarak bir düşünce sistemi geliştirilmiştir.
- Örgütsel bağlam göz önünde bulundurularak, ilgili taraflara ürün veya hizmette kalitede bulunması gereken özellikler tanıtılmıştır.
- Değişim, işletmenin stratejik yönü gibi kavramlar bu yeni kalite standardı ile tanımlanmıştır.

Bir işletmenin ürettiği gıda ürünlerinde ISO sertifikasına sahip olmasının bazı faydaları bulunmaktadır. Bu faydalar (Sampaio, Saraiva ve Rodrigues, 2008: 46):

- Üretilen gıda ürünlerinde kusur oranı azalır.
- Yeni pazarlara ulaşma imkanı kolaylaşır.
- Kalite bilinci ISO sayesinde kolaylaşır ve geliştirilir.
- Müşterilerle ilişkiler olumlu yönde etkilenir.
- Ürünlerin tedarik süresi kısalmır.
- Ürün kalitesinde iyileştirme sağlanır.
- İşletmede çalışan personellerin motivasyonu artar.
- İşletmenin kurumsal imajında bir iyileşme durumu söz konusu olur.
- İşletmenin verimliliği artar.
- Rekabetçi avantaj sağlanır.

1.6.2.2. GLOBAL GAP

Küreselleşen dünyada, büyük miktarlardaki gıda ürünleri ülke sınırlarını aşmaktadır. Tükettiğimiz yiyecek ve içeceklerde dünyanın farklı yerlerinden tedarik edildiği için farklı maddelerden oluşabilmektedir. Yaşadığımız ülkeye sığır eti Arjantin'den, buğday Fransa'dan, hurma yağı Malezya'dan, ananas Tayland'dan ithal edilebilmektedir (Van der Kloet, 2017: 80). Bu yüzden dünya genelinde gıdanın güvenliği konusunda ortak kabul görmüş kalite yönetim sistemine ihtiyaç bulunmaktadır.

1999 yılında ilk kez EUREP GAP (Euro Retailer Produce Working Group for Good Agriculture Practice) standardı yayımlanmıştır. EUREP GAP ile birlikte sadece meyve ve sebzelere yönelik değil neredeyse tüm gıda ürünlerine yönelik (kahve, çiçek, buğday ve su ürünleri vb.) olarak dünyanın her yerinde kabul edilebilir standart haline gelmiştir. 2004 senesine kadar on iki Avrupa ülkesindeki otuz büyük gıda perakendecisi bu standarta katılmıştır. Bu standart tüm üretici ve tedarikçileri eşit olarak kabul etmektedir. Eşit olarak görülmesindeki amaç küreselleşmeyi yansıtmaktır. 2007 senesinde kuruluş ismini GLOBAL GAP (The Global Partnership for Good Agricultural Practice) olarak değiştirmiştir (Henson, Masakure ve Cranfiel 2010: 376; Kalfagianni ve Fuchs, 2010: 2).

GLOBAL GAP tarım faaliyetlerinden başlayıp gıda ürünün satış aşamasına kadar olan süreçteki tüm faaliyetleri kapsamaktadır. GLOBAL GAP dünya üzerinde geçerliliği olan ve tarımda gıda güvenliğinin sağlanmasından sorumlu olan bir sertifika olarak karşımıza çıkar (Masood, 2014: 6-7). Ayrıca GLOBAL GAP, belgelendirme kuruluşlarını, danışmanlık ve tarımsal şirketlerini kapsamakla birlikte tarım işçisinin sağlığı ve güvenliği konularıyla da ilgilenmektedir (Brümmer ve Masood, 2014: 5).

GLOBAL GAP'in tarım işçilerin üzerinde olumlu etkisinden söz edilmektedir. Finansal okuryazarlık seviyesine sahip tarım işçilerinde GLOBAL GAP'in olumlu faydaları fazladır. Sertifikaya sahip olma amacı taşıyan işçiler, çiftliklerinde bazı iyileştirmeler yapmaktadır. Böylece yapılan üretim daha verimli olmakla birlikte finansal açıdan iyileştirmeler söz konusu olmaktadır. Gıda ürünü böylece daha kaliteli biçimde piyasaya sürülmektedir. GLOBAL GAP sayesinde tarımla ilgilenen bireyleri yeni fikirlere ve dünya üzerinde olan değişimlere karşı (tarımdaki teknolojik değişimler vb.) daha duyarlı hale getirmektedir. Gıda üreticisinin bilinçlenmesiyle birlikte gıda ürünleri daha güvenli hale gelebilmektedir. Böylece tüketicilerin gıdalara karşı güven hissi artış göstermektedir (Müller ve Theuvsen, 2015: 8-9).

1.6.2.3. HACCP ve ISO 22000 Gıda Güvenliği Sistemi

HACPP (Hazard Analysis Critical Control Point), gıdaların iyi üretim yapılmasını sağlayan ve üretim uygulamalarını oluşturan gıda endüstrisinde yaygın olarak kullanılan bir tür gıda güvenliği sistemidir (Unnevehr ve Jensen, 1999: 627). HACCP, gıda üretim sisteminde öngörülen hedefleri karşılama derecesi olarak tanımlanmaktadır. Hedeflerin ne derece gerçekleştiği ile HACCP ilgilenir (Kafetzopoulos, Psomas ve Kafetzopoulos, 2013: 506).

HACCP (Kritik Kontrol Noktaları ve Tehlike Analizi) gıda güvenliği için bilimsel ve sistematik bir sistemdir. Pillsbury tarafından 1960'lı yıllarda ABD ordusu ve NASA'ya gıda tedarik edilirken sıfır hata elde etmek ve gıda güvenliğini sağlamak için geliştirilmiştir. Geliştirildiği otuz yıl içinde HACCP sistemi ABD'de gıda üretim sistemlerinde yaygınlık göstermiş ve diğer ülkelerde de kullanılabilir hale gelmiştir (Nguyen, Wilcock and Aung, 2003: 656). 1970'lerin başında FDA (Amerikan Sağlık ve İlaç İdaresi), HACCP'ı gıda güvenliği sistemleri içerisinde kullanmaya başlamıştır. Bu kullanımla birlikte HACCP standartları ABD'de konserve tüketimi yüzünden kaynaklanan gıda hastalığı engellenmiştir. Avrupa ise 1 Ocak 2006'dan itibaren tüm gıda üretim tesislerinde gıda güvenliğini sağlamak amacıyla HACCP'ı sistemlerine dahil etmişlerdir (Surak, 2007: 22-23).

Ülkemizde ise HACCP uygulaması 1995 yılında 560 sayılı "gıdaların üretimi, tüketimi ve denetlenmesine" dair kanun hükmünde kararname ile 22327 sayılı Resmi Gazete'de yürürlüğe girmiş olup, 1998 yılında ise 22400 sayılı Resmi Gazete'de yayımlanan "gıdaların üretimi, tüketimi ve denetlenmesine dair yönetmelik" ile aynı yönetmeliklerde adı tam olarak konmamış olsa da, gayet açık bir şekilde tanımlanan HACCP sistemi, önce et, süt ve su ürünleri üreten veya satan işletmeleri ve yukarıda sayılan üç gıda dışında üretim yapan işyerlerini kapsayan biçimde, işletmelerin kapasitelerine bağlı olarak iki yıldan on iki yıla kadar bir süre içinde tüm gıda işletmelerinde zorunlu uygulamanın konulması öngörülmüştür (Karaali, 2003: 3). Bu zorunlu uygulama ile ülkemizdeki bulunan gıda üretim yerleri gıda güvenliği konusunda dünya standartlarına ulaşmaya başlamıştır.

HACCP gıda üretimi sisteminde herhangi bir aşamayı kontrol etmek için kullanılabilir ve geri bildirim yapılması ile gıda üretimindeki sürecin kontrolü sağlanmaktadır. Bir HACCP programının geliştirilmesi ve programın uygulanması konusunda yedi ilke bulunmaktadır. Bu ilkeler şunlardır (Unnevehr ve Jensen, 1999: 627):

1. Tehlikelerin değerlendirilip, önemli tehlikelerin oluşabileceği aşamaların listelenmesi,
2. Süreç içerisinde kritik kontrol noktalarının belirlenmesi,
3. Her kritik kontrol noktası için kritik limitler kurmak,
4. Her kritik kontrol noktasını gözlemleyebilmek için prosedürler oluşturmak,

5. İzleme yapılırken, düzenleyici önlemler alınarak, kritik kontrol noktaları sınırlarından sapmalar belirlenmeli,
6. Bu sistemin doğru bir şekilde çalışabilmesi için kayıt tutulmalı,
7. HACCP sisteminin doğru bir şekilde çalıştığından emin olmak ve kontrolünü sağlamak içinse bir yöntem geliştirilmelidir.

Bu ilkelerin uygulanması ile HACCP sisteminden gıda üreticileri tarafından verimli sonuçlar alınmaktadır.

Gıdadaki biyolojik, kimyasal ve fiziksel tehlikelerin önlenmesini amaçlayan bu gıda güvenliği sisteminde ilk olarak belli bir prosesle üretilmiş olan gıdadaki tehlikenin belirlenmesi ile başlanmaktadır. Daha sonra gıda güvenliği ekibi gıda ürünündeki tehlikenin ortaya çıkma ihtimalini araştırır. Çevrenin ve gıda ürünlerinin güvenliğini korumayı esas alan bu sistemde tehlikenin oluşmasını önlemek birincil amaçtır. Bu sistemin başarısı üretim yapılan ortamın uygunluğunun sağlanmasına bağlıdır (Surak, 2007: 23).

HACCP uygulamalarının zor, maliyetli ve gereksiz bulunduğu dair görüşler bulunmaktadır. Bu tutumlar gıda üretiminde çalışanlara verilen eğitimlerle olumlu bir değişim yaşanacağı ve böylece HACCP uygulamaları ile gıda kaynaklı olan hastalıklar da bir düşüş olacağı aşıkardır (Fotopoulos, Kafetzopoulos ve Psomas, 2009: 897).

Gıda üretim sisteminde güvenliği sağlayan başka bir sistem ISO 22000 Gıda Güvenliği Sistemi'dir. Bu standart, gıda zincirinin herhangi bir noktasında tüketicilere karşı sorumluluğun bilincinde olup, tüm süreçlerin kontrol edilebilmesi yeteneğine sahip olan gıda güvenliği sistemidir. Bu standart kapsamına gıdanın üretimi, işlenmesi, pazarlanması ve tedarikçilerle olan ilişkiler girmektedir (Escanciano ve Santos Vijande, 2014: 51). ISO 22000, 2005 yılında uygulanmaya başlanmıştır. Bu sistemde gıda sistemine dahil olan unsurlar iki şekilde kategorize edilmektedir. Bu unsurlar şu şekildedir (Arvanitoyannis ve Tzouros, 2000: aktaran; Arvanitoyannis ve Varzakas, 2009: 60):

1. Doğrudan gıda üretim zincirinde bulunanlar: Gıda üreticileri, gıda hizmetleri, gıda distribütörleri, gıda dağıtımı ve ambarlama şirketleri, gıda katkı maddesi imalatçıları, gıda ham ve yardımcı maddeleri.

2. Dolaylı olarak gıda üretim zincirinde bulunanlar: Malzeme, ekipman, temizlik, ambalaj malzemeleri ve diğer materyallerdir.

Gıda sistemine dahil olan unsurların ikiye ayrılması, sistemin kontrol edilebilirliğini kolaylaştırmakta ve verimini arttırmaktadır.

ISO 22000 sistemini kullanan organizasyonlara bazı faydaları bulunmaktadır. Bu faydalar (Seagrave, 2005: 156-157):

1. Daha etkin ve sağlıklı yiyeceklerin üretilmesinde nelerin gerekli olduğunun belirlenmesi buna yönelik kontrollerin yapılması.
2. Yapılan kontrol önlemlerinde tehlike analizleri sayesinde ISO 22000 belgeli gıdalara karşı güveni daha da arttırmaktadır.
3. Organizasyondaki kaynakların daha verimli kullanılmasını sağlar ve standardı uygulayan kuruluşların gıda güvenliği risklerini kontrol edebilme yeteneği bulunur. Bu nedenle bu üreticilere tüketiciler tarafından güven duygusu gelişmiştir.
4. Uluslararası bir standarttır. Dünyanın her yerinde bu standart kabul edilmektedir.
5. Bütün besin zinciri için bir referans sağlamaktadır.
6. ISO 9001: 2000 ve HACCP arasındaki boşluğu doldurmaktadır.
7. Kodeks HACCP'in daha iyi anlaşılabilmesine ve geliştirilmesine katkıda bulunmaktadır.
8. Bu standartta ürün yaklaşımı yerini sistem yaklaşımına bırakmaktadır.

ISO 22000, HACCP sistemini güçlendirmektedir. Bu bir yönetim standardıdır. Yönetimle birlikte politika, planlama, uygulama, performans değerlendirme, gelişme iyileşme ilerleme ve yönetimin gözden geçirmesi ilkeleri ilgili paydaşlarla paylaşılmaktadır (Surak, 2007: 24).

1.6.3. Türkiye’de Gıda Güvenliği

Ülkemizde ilk olarak gıda mevzuatında 1926 yılından beri kullanılan Umumi Hıfzıssıhha Kanunu kaldırılarak yerine 28 Haziran 1995 tarihli ve 22327 sayılı kanun ile birlikte 560 sayılı Kanun Hükmünde Kararname getirilmiştir. Gıda güvenliği konularında daha uygulanabilir kurallar oluşturulmaya çalışılmıştır. Bu çalışmaların süreklilik kazanmasında artan gıda üretimi etkili olmuştur. 560 sayılı Kanun Hükmünde Kararname

ile birlikte gıda üretimi yapan iş yerlerinin üretime geçmeden önce Sağlık Bakanlığı'ndan çalışma izni ve ruhsatı ile Tarım Köyişleri Bakanlığı'ndan gıda sicili ve üretim izni almaları zorunlu hale getirilmiştir. Türkiye'de bitki ve hayvan sağlığına ilişkin olarak Avrupa Gıda Güvenliği İdaresi'ni kuran 178/2002/EC sayılı tüzük, 28 Ocak 2002 tarihinde yürürlüğe girmiştir. Gıda ürünlerinin sağlıklı tüketimi ve arzı içinse 560 sayılı "Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmündeki Kararname" güncelleştirilerek kanun AB mevzuatına uyumlu hale getirilmeye çalışılmıştır. Ayrıca 5179 sayılı Gıda Kanunu ile birlikte gıda ile ilgili olan tüm faaliyetlerin tek elden yürütülmesinin sağlanması amacıyla kanun yürürlüğü konulmuştur. 5179 Gıda Kanunu'nun amacı, gıda güvenliğinin sağlanması, üretilen gıda ürünlerinin teknik ve hijyenik şekilde üretimi ile tüketicilerin güvenli şekilde beslenmesini sağlamak amacıyla gıda üretimi yapan yerlerin teknik ve hijyenik şartların oluşturulmasını temel almıştır. Bu durumla birlikte gıda kontrolünden tek sorumlu ülke olan AB ile uygun alt yapının oluşturulması amaçlanmıştır. Danıştay, 5179 sayılı Kanunun 4.maddesini kısmen Tarım ve Köyişleri Bakanlığı'ndan alarak belediyelere bırakmıştır. Yasanın yürürlüğe girmesinden sonra ilk çıkan yönetmelik Gıda ve Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemeleri Üreten İşyerlerinin çalışma izni ile birlikte Gıda Sicili ve Üretim İzni İşlemleri ile Sorumlu Yönetici İstihdamı hakkında yönetmeliktir. Bu yönetmelikler ile birlikte elli altı adet iş kolu sınıflandırılmıştır. Ayrıca gıda işletmelerinde üretimin özelliğine göre sorumlu yönetici olarak çalıştırılacak meslek grupları belirtilmiştir. Bu yönetmeliği Gıda ve Gıda ile Temasta Bulunan Madde ve Malzemelerin Piyasa Gözetimi, Kontrolü ve Denetimi ile İşyeri Sorumluluklarına dair yönetmelik izlemiş ve bu yönetmelikle birlikte gıda ile ilgili olan her işletme için HACCP sistemi zorunlu hale gelmiştir (Artık, Şanlıer ve Sezgin, 2017: 126-129). Zorunlu olan HACPP sistemi ile birlikte güvenli gıdaya ulaşmak artık tüketiciler açısından ve üreticiler açısından da daha kolay bir hale gelmiştir (Artık, Şanlıer ve Sezgin, 2017: 126-129).

13.12.2010 tarihi itibarıyla yürürlüğe giren 5996 Sayılı Kanun, tarladan/çiftlikten sofraya/çatala gıda güvenliği sistemini baştan sona değiştirmektedir. Kanunda, öngörülen yönetmeliklerin 18 ay içinde yayımlanması planlanmıştır. Kanun; gıda, gıdayla temas eden madde ve malzeme ile yemlerin üretim, işleme ve dağıtımının tüm aşamalarını, bitki koruma ürünü ve veteriner tıbbi ürün kalıntıları ile diğer kalıntıları ve bulaşanların kontrollerini, salgın veya bulaşıcı hayvan hastalıkları, bitki ve bitkisel ürünlerdeki zararlı

organizmalarla mücadeleyi, çiftlik ve deney hayvanları ile ev ve süs hayvanlarının refahını, zootekni kanunlarını, veteriner sağlık ve bitki koruma ürünlerini, veteriner ve bitki sağlığı hizmetlerini, canlı hayvan ve ürünlerin ülkeye giriş ve çıkış işlemlerini ve bu konulara ilişkin resmi kontrolleri ve yaptırımlarını kapsamaktadır. 5996 Sayılı Kanunla gelen diğer bir yenilik ise işletmelere kayıt ve onay şartı getirmesidir. Gıda maddeleri ve gıda ile temas eden madde ve malzemeleri üreten iş yerleri için daha önceki uygulama olan gıda iş yeri çalışma izni, sicil numarası ve üretim izin belgesi ve numarası alınma zorunluluğu kaldırılarak gıda ve yem işletmeleri; onaya tabi olanlar ve kayıtlı işletmeler olarak iki gruba ayrılmıştır. Onaya tabi işletmeler ve kayıt işlemleri, çıkarılacak bir yönetmelikle Bakanlık tarafından belirlenecek, onaya tabi işletmeler, faaliyete geçmeden önce Bakanlık'tan onay alacaklardır. Kayıt işlemine tabi işletmeler ve faaliyetleri ile ilgili işlemleri Bakanlığa bildireceklerdir. 5996 Sayılı Kanunla gıda güvenliği ile ilgili hizmetlerin büyük bir kısmı Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı bünyesinde toplanmıştır (Türker, 2012).

Ayrıca 8 Haziran 2011 tarihli ve 27958 sayılı Resmi Gazete'de yayımlanan 639 sayılı Kanun Hükmünde Kararname ile birlikte Tarım ve Köyişleri Bakanlığı'nın adı "Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı" olarak değiştirilmiştir (Artık, Şanlıer ve Sezgin, 2017: 126-129).

BÖLÜM 2. GIDA TÜKETİMİNE YÖNELİK TÜKETİCİ DAVRANIŞSAL NİYETLERİNİN BELİRLEYİCİLERİ VE SONUÇLARI

2.1. Sağlıklı Yaşam Tarzı

Yaşam tarzı; bireylerin boş vakitlerini ve paralarını nereye harcadığını ortaya çıkaran, inanç, tutum ile demografik ve ekonomik faktörlerden etkilenen bir kavramdır. Sağlık kavramı; bireyin refahını ve yaşam kalitesini arttırmasını sağlar.

Sağlıklı yaşam; bireyin optimum sağlığa kavuşabilmesi için atılan adımlar ve stratejiler olarak tanımlanmaktadır. Sağlıklı yaşam bireyin hem bugünü hem de geleceği için sorumluluk alarak kendisine sağlık yönünden yatırım yapmasıyla ve akıllı sağlık tercihleriyle hayatını devam ettirmesiyle mümkün olmaktadır (Healthbox, 2009: 4). Başka bir tanıma göre sağlıklı yaşam; bireyin sağlığını olumsuz etkileyecek olan davranışlardan uzak durup sağlık statüsüne uygun davranışları seçip buna göre hareket etmesidir. Özetle sağlıklı yaşam; bireyin kendi sağlığını koruması ve devam ettirebilmesi için gereken sorumluluğun bilincinde olması anlamına gelmektedir (Yetgin ve Agopyan, 2017: 178). Bireyin üst seviye de bir sağlıklı yaşama kavuşabilmesi için hem çevresine uyumlu hale gelmeli hem de sağlıklı olma konusunda istikrarlı bir yapıya sahip olmalıdır. Çünkü sağlıklı olmak bireysel bir sorumluluktur. Literatürde sağlıklı davranışa sahip olmak, sağlık kuruluşları tarafından üstlenilen ve bu kuruluşlar tarafından sağlanan bir faaliyet olarak tanımlanmaktadır. Birey sağlıklı olabilmek için sadece sağlıklı ilgili kurum ya da kuruluşa güvenmemeli, kendisine yetebilme yeteneği ile birlikte inancı tam olmalıdır (Song: 1995: 14). Sağlıklı bir yaşam tarzının teşviklendirilip bireylerde kalıcı bir hayat tarzı haline getirilmesi için, bireylerin istekleri doğrultusunda davranışlar geliştirilmelidir. Böylelikle sağlıklı yaşam hem bireyin günlük hayatında bir parça haline gelmekte hem de sağlıkla ilgili tutumlarını olumlu bir şekilde değiştirebilmektedir (Grund, 2013: 11).

Bireyin sağlıklı hayata sahip olabilmesi için dikkat etmesi gereken başlıca konular; beslenme, stres yönetimi, fiziksel aktivite ve sigara ve alkol tüketimi olarak karşımıza çıkmaktadır. Aşağıda sırasıyla bu konular açıklanmıştır.

2.1.1. Beslenme

Beslenme; vücuttaki fonksiyonların düzenli bir şekilde yerine getirilmesini sağlayan ve hayatı sağlıklı kılmak amacıyla tüketilen gıda ürünlerinden yararlanılmaya denilmektedir (Bozhüyük, 2010: 10). Dünya Sağlık Örgütü'ne (WHO) göre beslenme; vücudun gereksinimlerine göre gıdaların alınmasıdır (www.who.int, 2017).

Vücut için gerekli besinlerin ne kadar alınacağına dair kolaylık sağlanması açısından besin grupları dört ana gruba ayrılmıştır. Bunlar (Beslenme Rehberi, 2015: 20-23-29-34):

1. Süt ve Süt Ürünleri Grubu: Gruptaki esas besinler süt, peynir ve yoğurttur. Süt grubu besinlerinde protein, kalsiyum, B2 ve B12 vitamini bulunmaktadır. Ayrıca bu besinler yağ içeriği yönünden zengindir. Bu gruptaki besinler büyüme çağındaki çocukların dokularının onarılmasını sağlamaktadır. Bu gruptaki gıda ürünlerini çocuklar, gençler ve başta yetişkin kadınlar olmak üzere her gün önerilen oranlarda tüketmeleri gerekmektedir.
2. Et – Yumurta – Kurubaklagil Grubu: Et, tavuk, balık, yumurta, kuru fasulye, yağlı tohum olan fındık, ceviz, fıstık gibi besinler bu grubun içerisinde yer almaktadır. Bu grupta yer alan besinler protein, demir, çinko, fosfor, magnezyum gibi mineraller ile B6, B12, B1 ve A vitaminleri açısından da zengindirler. Bu gruptaki besinlerden tüketen kişilere büyüme ve gelişme, doku onarımı, hücrelerin yenilenmesi gibi faydaları bulunmaktadır.
3. Sebze ve Meyve Grubu: Sebzeler, bitkilerin yenilebilir bölümleridir. Sebze ve meyveler potasyum oranı yüksek besin grubundandır. Sebzeler nişasta içeren ve içermeyen sebzeler olarak ikiye ayrılmaktadır. Nişasta içerikli sebzeler (patates, yer elması, bezelye, havuç gibi), kökünde ve yumrusunda nişasta içeren sebzelerdir. Nişasta içermeyen sebzeler koyu yeşil yaprağa sahip, kırmızı ve diğer sebzelerdir. Meyve grupları da turuncu ve diğerleri diye iki gruba ayrılmaktadır.
4. Ekmek ve Tahıl Grubu: Temel besin kaynağı olan tahıllar sağlıklı beslenmenin bir parçasıdır. Bu grupta buğday, pirinç, mısır, çavdar, gibi tahıl tanelerinden yapılan un, bulgur, yarma gibi benzeri ürünler bulunmaktadır. Bu besinler karbonhidratlar açısından zengindirler. Ayrıca, vitamin, mineral ve diğer besin öğeleri de bulunmaktadır. E vitamini açısından zengin olan tahıl tanelerinde B12 vitamini dışında, B grubu vitaminleri tanelerinde kabuklarında ve özlerinde bulunmaktadır.

Bu besin gruplarının birey tarafından doğru ve tam biçimde alınması dengeli beslenme olarak tanımlanmaktadır. Dengeli beslenme ya da yeterli beslenme insanların sağlıklı olma kıstasları arasında önemli bir faktöre sahiptir.

Sağlık Bakanlığı tarafından doğru beslenme için bazı önerileri bulunmaktadır. Bu öneriler aşağıda sıralanmıştır (Sağlıklı Beslenme Önerileri, 6);

- Öğün atlamadan besinler tüketilmelidir.
- Kahvaltı yapılması alışkanlık haline getirilmelidir.
- Üç ana öğün içinde iki ya da üç ara öğünleri oluşturulmalıdır.
- Kullanılan tabakların boyutlarını küçültmek gerekmektedir.
- Fast - food gibi sağlıksız yemek türlerinden uzak durmak gerekmektedir.
- Doğal ve taze olan besinlerin tercih edilmesi gerekmektedir.
- Şeker ve tuz tüketimlerini aza indirmek gerekir.
- Günde sekiz ile on bardak su tüketimi yapılmalıdır.
- Hayvansal yağlar yerine sıvı yağlar tercih edilmelidir.
- Sağlıklı beslenme için alkol ve sigara tüketiminden kaçınılmalıdır.
- Gazlı olan içecek türlerinden uzak durularak yerine ayran ya da taze sıkılmış meyve suları tercih edilmelidir.

Yeterli veya dengesiz beslenme sonucunda obezite durumu oluşmaktadır. Dünya Sağlık Örgütü'ne göre aşırı kilolu ya da obez olmak sağlık konusunda bir önemli problem teşkil etmektedir. Bu problem kanser, diyabet gibi sağlık problemlerine neden olmaktadır. Obezite durumunun önüne geçilmesi için VKİ (Body Mass Index - Vücut Kitle İndeksi) kavramı kullanılmaktadır. VKİ bir tarama aracı özelliği taşımaktadır (Wollard, 2016: 32). Vücut kitle indeksi vücut boyutunu, hem ağırlık hem de uzunluk ölçütlerini bir araya getiren ölçümdür. $VKİ = \text{Ağırlık (kg)} / \text{Yükseklik (m}^2\text{)}$ olarak hesaplanmaktadır. Amerika Ulusal Kalp, Akciğer ve Kan Enstitüsü, yetişkinler için aşağıdaki VKİ oranları kabul etmiştir (Claas ve Arnett, 2016: 4);

- Zayıf $\leq 18.5 \text{ kg} / \text{m}^2$
- Normal Ağırlık = $18.5 - 24.9 \text{ kg} / \text{m}^2$
- Aşırı Kilo = $25 - 29.9 \text{ kg} / \text{m}^2$
- Obez = $> 30 \text{ kg} / \text{m}^2$ 'dir.

VKİ oranları dünya genelinde kullanılmaktadır. Böylece ortak bir vücut ağırlık birimiyle dünya üzerindeki insanların beslenme ve sağlık durumu ilişkisi ortaya koyulmaktadır.

Sağlıklı bir şekilde kilo almanın ve alınan kiloyu korumanın kısa süre için diyetle ilgisi bulunmamaktadır. Bir kişinin VKİ seviyesinin normal olması, sağlıklı olarak beslenmesi ve düzenli olarak yaptığı fiziksel aktivitelerle birlikte kişinin gıda tüketimi yaparken tükettiği kalori sayısını dengelemesi olarak açıklanır. Enerji dengesi sağlıklı bir kilo alıp vermenin esasıdır. Kişinin gıda tüketirken aldığı kaloriler ve içeceklerle de enerji miktarı dengelenmektedir (Wollard, 2016: 30).

2.1.2. Fiziksel Aktivite

Fiziksel aktivite; iskelet kasları tarafından yapılan herhangi bir bedensel hareket olarak tanımlanmaktadır (Caspersen, Powel ve Christenson, 1985: 127). Bu tanım bütün faaliyet çeşitlerini içermektedir. Örneğin; ev içinde yapılan işler, ev dışında yapılan yürüyüş, bisiklet sürmek, alışveriş, spor gibi egzersizler faaliyetlerin içinde bulunmaktadır. Fiziksel aktivitelerin planlı, düzenli bir etkinlik biçiminde yapılması ise egzersiz olarak adlandırılmaktadır. Örnek olarak bisiklet, yürüyüş, aerobik rekabete dayanan spor türleri verilebilir (Kruk, 2009: 721).

Egzersiz türleri dört ana gruba ayrılmaktadır. Bunlar (Sağlık Bakanlığı Türkiye Fiziksel Aktivite Rehberi, 2014: 4-5);

1. Dayanıklılık Egzersizleri: Bu türdeki egzersiz uzun sürede yapılmaktadır. Oksijeni kullanma oranını arttırıp büyük kas gruplarının çalıştığı egzersiz türüdür. Belli bir sıklıkla ve süre ile yapılan bu egzersiz türlerine yürüme, bisiklete binme, uzun zamanlı yüzme, bahçe işleri ile uğraşma örnek olarak verilebilir.
2. Kuvvet Egzersizleri: Kuvvet, kasın dirence karşı dayanmasıdır. Yük taşımak, bir cismi çekmek gibi durumlarda kaslar kullanılmaktadır. Bu türdeki egzersizlere örnek olarak; bir ağırlık taşımak, şnav çekmek, mekik çekmek, ağırlıklarla egzersiz yapmak verilebilir.
3. Esneklik Egzersizleri: Esneklik; eklemlerin rahat bir şekilde hareket edilmesi olarak tanımlanır. Yoga, pilates, Tai Chi gibi düzenli yapılan fiziksel

aktiviteler bu gruba girmektedir. Bu egzersiz sayesinde esnek bedene sahip olma kişi, günlük hareketlerini daha kolay yapabilir hale gelmektedir.

4. Denge Egzersizleri: Denge; vücudun düşmeden durması ve hareket edebilmesi becerisidir. Tek ayak üzerinde yürümek, parmakların ucunda yürümek, sabit olmayan yerde durabilmek denge egzersizlerine örnek olarak gösterilebilir.

Yetişkin bir bireyin yapması gereken ya da yapacağı fiziksel aktiviteyi özetleyen tablo fiziksel aktivite piramidi olarak tanımlanmıştır. Fiziksel aktivite dört adet basamaktan oluşmaktadır. Aşağıdaki gibi özetlenmiştir:

Tablo 1
Fiziksel Aktivite Piramidi ve Örnekleri

Seviye 4: Hareketsiz Yaşam	Tv izlemek, bilgisayar kullanmak
Seviye 3: Hafta da 2-3 defa	Ağır kaldırmak, sınav, mekik hareketleri
Seviye 2: Hafta da 3-6 defa	Bisiklete binmek, dans etmek, tenis oynamak, kayak yapmak
Seviye 1: Günlük Fiziksel Hareketler	İşe yürüyerek gitmek, merdiven kullanmak, bahçe işleri

Kaynak: Corbin C.B. ve Pangarazi R.P. (1998). Physical Activity Pyramid Rebuffs Peak Experience. *ACSM'S Health & Fitness Journal*, 2 (1), 12-17.

Yukarıdaki tabloda bulunan aktivitelerden hareketli olanları yapmanın bireye sağlık açısından yararları bulunmaktadır. Bunlar (Kruk, 2009: 724);

- Erken yaşlarda egzersiz yapan insanlarda ileriki yaşlarda aşırı kilo hali ve obezite olma riski azalır.
- Kalp, şeker, yüksek tansiyon hastalıkları azalır.
- Hipertansiyon hastası olan bir kişinin egzersiz yapması kan basıncının düşmesini sağlar.
- Kolon, göğüs, bağırsak, akciğer, prostat gibi kanserlerin görülme riski azalır.
- Kas kütlelerinin korunmasına yardımcı olur.
- Kemik kaybını engeller.
- Zihinsel sağlığı iyileştirir ve geliştirir.

- Yaşam kalitesinin artmasını sağlar.
- Depresyon ve stres gibi durumların oluşmasına engel olur ya da azaltır.
- Uyku kalitesini artırır.
- Yaşlı insanların günlük hayatlarındaki işlerini yaparken başkalarına bağımlı olma durumu daha uzun bir süreye erteler.
- Alkol, sigara, uyuşturucu gibi kötü alışkanlıkların kullanımda engelleyici bir özellik taşır.
- İnsanlar arasındaki şiddeti azaltır.
- Kişiler arasında sosyal etkileşimi artırır.

2.1.3. Stres Yönetimi

Stres kelimesinin anlamı; Latince “stringere” “zorlanma, baskı” ve Fransızca’da ise “destresse” “zulüm altında olmak” anlamlarına gelmektedir. Stres; kişiyi amacından ve hayat sevincinden uzak tutan, kendisiyle ilgili olumsuz duygu ve düşünceler, gerginlikler, boşluk gibi olumsuz duyguları hissettiren her türlü durum olarak tanımlanmaktadır (Pettinger: 2002: 8). Stres bireyin hissetme biçiminde değişikliğe yol açmaktadır. Stresli bir insanın belirtileri şunlardır (HealthBox, 2011 :21);

- Duygusal Belirtiler: Sinirlilik, anksiyete, uyku problemleri, depresyon, tükenmişlik sendromu, yakın çevresiyle ilişkilerinde problem.
- Bilişsel Belirtiler: Konsantrasyonda ve bir şeyi hatırlamada zorluk çekme, yeni şeyler öğrenme ve karar verirken zorlanma.
- Davranışsal Belirtiler: Uyuşturucu ve alkol kullanımının artması.
- Fizyolojik Belirtiler: Bel ve sırt ağrıları, bağışıklığın zayıflaması, tansiyon hastalıkları, kalp problemleridir.

Günümüzdeki iş ve sosyal hayatta yaşanan köklü değişiklik sebebiyle değişen hayat koşullarına bireyin değişik tepkiler vermesi ve bu değişimlere adapte olma çabaları kaçınılmazdır (Bozhüyük, 2010: 14). Artan kentleşme nüfusu ve şehir hayatı, ekonomik problemler vb. stresi arttıran sebeplerden sayılabilir. Bu yüzden stres günümüzde sıklıkla hayatın içinde yer alır.

Sosyal varlık olarak insanlar stresle karşı karşıya kaldıkları bazı durumlarda stresle başa çıkabilmektedir. Kişi, stresle başa çıkabilmek için çözüm yollarından bir ya da birden

fazlasına başvurabilir. Bunlar ise (Erdoğan, Üssür ve Süt, 2009: 453-453; McMahon, 2011: 34-41-52-180-181):

1. Olumlu Hayal Kurmak: İnsanlar geçmişlerinde edindikleri olumsuz tecrübeleri ve olayları hatırladıklarında stresli olabilirler. Geçmişte yaşanan olayları hatırlamamak için kişi bazı yöntemlerle daha olumlu bir bakış açısı geliştirirler. Örnek olarak bu yöntemde; birey kendisini rahat hissedecek bir yere oturmalı veya uzanmalıdır. Daha sonra kendisini doğa ortamında bir bahçe içinde çiçeklerin, ağaçların arasında hissetmelidir. Bahçenin bir yerinde duvar bulunacak şekilde düşünmeli ve bu alanda tek olduğunun farkında olup çevresinin ve doğanın tadını çıkarmalıdır. Kişi kendisini iyi hissettiği zaman gözlerini açmalıdır.
2. Egzersiz ve Beden Hareketleri: Stres altında bulunan kişi için fiziksel egzersizin faydaları bulunmaktadır. Beyindeki kan işleyişini daha hızlı hale getiren ve vücudun gereksinimi olan şeker ve oksijeni sağlayan fiziksel hareketler kişinin daha sağlıklı düşünebilmesine yardımcı olmaktadır.
3. Davranışsal Açıdan Kişinin Kendisini Kontrol Etmesi: Hal ve hareketlerine dikkat edecek olan kişinin kendisini tanıması esastır. Birey buna bağlı olarak hareket etmektedir.
4. İletişim Kurma: Stresli kişi çözüm olarak sorununu paylaşım yolunu tercih edebilir. Düşüncelerine saygı duyan, iyi dinlediğine inandığı, güvendiği arkadaş, akraba, kardeş vb. ile konuşup, dertleşmesi ve destek alması sayesinde stresle başa çıkılabilmektedir.
5. Gülmek: Duygusal tepkilerden gülmek en büyük terapi kaynağıdır. Kahkaha atmanın vücudun sağlığını olumlu yönde değiştiren kimyasal tepkimeleri bulunmaktadır.
6. Hobiler, Dışa Dönüklük: Stresli hayat dönemlerinde insanların dinlenecekleri tarzda bir hobi edinmeleri gerekmektedir. Hobi edinen kişiler rahatlayarak stresle böylece başa çıkabilmektedirler.
7. Minnettar Olmayı Öğrenmek: Hayatın olumlu ya da olumsuz durumlarını dengeleyerek kişi hayata karşı refah seviyesini arttırabilir. Kişi hayatındaki sahip olduğu iyi şeylerin farkında olup bunlara minnet duymalıdır. Minnet duygusu artan insanlar sadece mutlu olmakla kalmayıp, stresle karşı karşıya kaldıklarında esnek bir şekilde yaşayarak stresin üstesinden gelebilmektedir.

8. Tatil: Kişi, kısa ya da uzun dönemli tatile çıkarak stresini kontrol edebilmektedir.
9. Psikolojik Terapi: Terapi insanların stresinin kaynağını anlayamayacakları sırada devreye girmektedir. Psikolojik terapi uzman kişilerle yapılan yoğun konuşmadır. Bu tarz bir tedavi grup şeklinde veya bireysel olarak yapılabilmektedir. Terapi süresi haftalık ya da aylık olarak devam edebilmektedir.

2.1.4. Sigarasız ve Alkolsüz Yaşam

Sigara ve alkol tüketimi dünya üzerinde yedi milyondan fazla kişinin ölümüne neden olmaktadır (Beard ve diğerleri, 2016: 2). Fazla tüketilen alkol ve sigara, bugün toplumumuzun en büyük problemlerinden birisi olarak karşımıza çıkmaktadır. Bu durumun zararları insanın kendisini ve çevresini de etkileyebilmektedir.

Sigara tüketiminin zararları genel olarak aşağıdaki gibidir (HealthBox, 2011: 17):

- Akciğer, gırtlak, göğüs, karaciğer, pankreas, böbrek, rahim vb. kanserlerine neden olmaktadır.
- Solunum yolu hastalıklarına neden olmaktadır.
- Astım hastası olan kişinin çok fazla sigara tüketmesi, astımın şiddetlenmesine neden olmaktadır.
- Çocukların ve gençlerin sigaraya maruz kalması durumunda bozulan akciğer durumuna ve solunum yolu hastalıklarında artışa neden olmaktadır.
- Kalp hastalığı artışı ve kronikleşmesi durumu görülmektedir.
- Hamile kadınların erken doğumlarına neden olmaktadır.
- Hamile kadının sigara içmesi ani bebek ölümüne neden olmaktadır.
- Yaraların iyileşmesi geç vakitli olmaktadır.
- Cildin erken yaşlanmasına neden olur.
- Kadınlarda erken menopoz dönemine neden olur.
- Gözlerde katarakt meydana gelmektedir.

Alkol tüketiminin fazla olması sonucunda ise (<http://www.who.int>, 2017):

- Alkolün fazla tüketilmesi kişinin kendisine ve çevresindeki insanlara zararlar verebilir.

- Alkolün fazla tüketimi topluma genel itibariyle sağlık, ekonomik ve sosyal olarak yüklere neden olmaktadır.
- Alkol bağımlılığı karaciğer sirozu, tüberküloz ve bazı kanserlere neden olmaktadır.
- İnsanlar arasında şiddete neden olur.
- Alkol bağımlılığı olan kişinin zihinsel ya da davranışsal bozuklukları gibi sağlık sorunları yaşamasına neden olmaktadır.
- Trafik kazaları, şiddet ve intiharlar ile kasıtsız yaralanmalara neden olan fazla alkol tüketimi ya da bağımlılığı daha genç yaş gruplarında ortaya çıkma durumu yüksektir.

2.1.5. Gönüllü Sadelik

Sağlıklı yaşam tarzında yukarıda sayılan ana başlıklar dışında başka, kişinin sade bir hayat tarzını benimseyerek sağlıklı bir hayata kavuşabilme durumu da gerçekleşebilmektedir. Sade yaşamla birlikte düşüncelerinde ve yaşam tarzında bir sadeleşme yoluna gitmekte ve psikolojik olarak kendisini daha iyi hissedebilmektedir.

Gönüllü basitlik; öncelikle kişinin içinde bulunduğu maddi tüketimlerini sınırlandırması anlamına gelir. Gönüllü basitlik hem bir inanç hem de kişinin kendisinin geliştirdiği bir kavramdır. Gönüllü sadelik; yaşamın esas amacı dışında olan bir mal veya hizmetten kişinin kendisini uzak tutması anlamına da gelmektedir (Huneke, 2005: 528-529). Başka bir tanımda gönüllü sadelik; tüketim ve bağımlılığı en aza indirgeyerek kişinin kendi yaşamı üzerindeki bilinçli kontrolüdür (Bekin, Carrigan ve Szmigin, 2005: 414).

Gönüllü sadelik kavramı ilk kez 1936 yılında Visha-Bharati Quarterly adlı makalede ve Gandhi'nin öğrencisi olan Gregg tarafından kullanılmıştır. Gandhi'nin yaşam felsefesini esas alınarak ortaya bu kavram çıkarılmıştır (Ergen, 2016: 67). Gregg, insanın samimiyet ve dürüstlük değerlerine önem vererek maddi değerlerden kaçınması gönüllü sadeliğin temelini oluşturmaktadır. Gönüllü sadelik ile birlikte gelen basit yaşama 1960'lara karşın 1970'lerde kültürün bir parçası haline gelmiştir (Bekin, Carrigan ve Szmigin, 2005: 414).

Gönüllü sadelik yaşamında insan dünyaya daha ılımlı bir bakış açısıyla yaklaşarak merhametli bir yaşam şekli oluşturmaktadır. Örnek olarak; şehirde yaşayan bir insan kendisine bir bahçe kurabilir ve burada bitki geliştirebilir ya da evsizlerle birlikte gönüllü

vakit geçirebilir. Diğer bir örnek yoğun iş temposunda çalışan yönetici stresini azaltmak için meditasyon yapar, kendisini daha iyi hissetmesiyle birlikte yönetici sıfatında bulunan hırs, güç statü ilgisi azalmaya başlayabilir, durumu olmayan bir ailenin evini restore edebilir, tükettiği gıdaların oluşturduğu kirliliği geri dönüşüme verebilir. Başka bir örnekte, iyi bir şirkette çalışan avukat ikinci meslek olarak marangozluğu öğrenir bununla birlikte kullanılan kitap satın alabilir. Bu sadelik hareketleri dünyada muazzam büyüklükteki güçlülere karşı önemsiz değişiklikler olarak görülse de büyük önem taşımaktadır. Çünkü toplumun karakteri, milyonlarca insanın küçük hareketlerindeki kümülatif sonuçtur. Önemsiz olarak görünen bu değişiklikler, bütün toplum tarafından kabul edildiği zaman dönüştürücü bir özelliğe sahip olma durumu taşımaktadır. Böylece artan insan nüfusuyla birlikte insan yaşamını devam ettirebilmek için sürdürülebilir bir geleceğin temelleri atılmış olur (Elgin, 1981: 57-58).

Bireylerin gönüllü sadelik hayatı benimsemelerinde birden fazla faktör etkili olabilmektedir. Küçülme yoluna gitme ve etik olarak yapılan tüketim bu sebeplerden en geçerli iki faktör olarak karşımıza çıkmaktadır. Önemli sayıda tüketici isteyerek kendi araçlarını kullanmamakta ya da araç sahibi olma isteği bulunmamaktadır. Bireylerin stresten uzak durmak istemeleri de gönüllü sadelik yaşam tarzını seçmelerinde bir faktör olarak karşımıza çıkmaktadır (Ergen, 2016: 69-70).

Ayrıca birey, tüketim yaparken için kaliteli ve uzun zamanlı kullanacağı mal veya hizmetten faydalanır. Böylece bireylerin gönüllü sadelik yaşam tarzı ile birlikte hayata bakış açısı değişmektedir.

2.2. Sağlıklı Gıda Tüketimine Yönelik Bilinç ve Farkındalık

Tüketicilerin yaşam tarzı, ihtiyaç durumları, demografik özellikler vb. ile belirlenir. Son zamanlarda sağlıklı yaşam biçimi de birçok birey tarafından tercih edilen yaşam tarzı haline gelmiştir. Sağlıklı yaşama sahip olabilmek için birey, tüketilen gıdalardaki risklere karşı bilinçli ve bazı farkındalıklara sahip olmak zorundadırlar. Bu sebeple tüketici bir gıda ürünü satın alıyorsa besin yararları, doğal içeriği, tadının iyi olması gibi faktörlerin içeriğini bilmesinde fayda bulunmaktadır (Chen, 2009: 168; Krisztián, 2009: 125). Bu durumla birlikte bilinçli olarak yapılan tüketimler meydana gelmektedir. Bilinçli tüketici; satın aldığı ya da tükettiği mal veya hizmette çevresini düşünerek hareket eden, alışveriş yapacağı zaman ise planlı, programlı yaparak kendisini düşünen kişiler olarak

tanımlanmaktadır (Jasper, 2010: 16). Sağlık bilinci yüksek tüketiciler ayrıca çevreye karşı duyarlıdırlar. Bu tüketiciler sağlıklı bir şekilde hayatlarına devam edebilmek ve yaşam kalitelerini arttırmak gibi davranışlarla birlikte hasta olma risklerini de azaltmayı hedef haline getirmişlerdir (Ustaahmetoğlu ve Toklu, 2015: 200).

Bilinçli tüketici kavramı gelişen dünyadaki gıdaya ve ekonomiye bağlı önemli bir kavram haline gelmiştir. Gelişen dünyamızla birlikte hazır gıda üretimi artış göstermektedir. Böylece gıda üretimi kitlelere ulaşmakta ve ufak bir aksama olduğunda kitleleri olumsuz etkilemektedir. Hal böyle olunca da gıda tüketimi yapan tüketicide gıda güvenliğine dair şüpheler oluşmaya başlamaktadır. Gıda güvenliğinin sağlanmasında üreticilere ve devlete büyük sorumluluklar düşmektedir. Kaliteli gıda, tüketicilerden tarafından ürün gereksinimi karşılması ile birlikte gıdanın enerji, vitamin, mineral vb. ile rengi, şekli, tat ve koku olarak sağlıklı değerlere sahip olması olarak adlandırılmaktadır (Topuzoğlu ve diğerleri, 2007: 254). Bilinçli olan tüketici gıda tüketimi yaparken ayrıca organik olan gıdaya ilgi duyar ve satın almak ister. Çünkü tüketici, organik gıdanın sağlıklı olduğunu düşünmektedir. Organik gıda satın almaya iten esas faktör sağlıklı ve kaliteli olmasıdır. Yapılan araştırmada çevreye duyarlılığına sahip tüketiciler organik gıda ürünlerini daha çok tercih etmektedirler (Ustaahmetoğlu ve Toklu, 2015: 200).

2.3. Sürdürülebilir Gıda Tüketimine Yönelik Tüketici Tutumları

Tutum; bireylerin herhangi bir duruma karşı eylemlerini, duygularını ya da ruh hallerini gösteren bir yöndür (Herald, 2003: 4). Satıcı'ya göre ise (1998: 12) tutum; tüketicinin algı ve davranışlarını etkileyen faktör olarak kişinin bir fikre, objeye, sembole karşı olumlu ya da olumsuz duygu ve düşünce beslemesi olarak tanımlanmaktadır.

Kişinin geçmişte yaşadığı olumlu ya da olumsuz olaylar, çevresiyle olan ilişkileri ve kişiliği tutumu büyük ölçüde etkilemektedir. Tutumlar pazarlama bilimi açısından tüketicinin değerlerini yansıtan bir kavram olarak karşımıza çıkar. Pazarlama stratejileri açısından işletmeler için tüketicinin tutumu çok önemlidir. Bu açıdan bakıldığında pazarlama yöneticileri, tüketicilerin eğilimlerini ortaya çıkarmaya yönelik olarak bazı tutum anketleriyle, etkili reklam ve tutundurma çalışmalarısıyla kendi gıda ürünlerine yönelik olarak olumlu tutum benimsemelerini sağlamaktadır (Satıcı, 1998: 12).

Yeni yaşam tarzlarının ortaya çıkışına yönelik olarak gıda tüketicilerinin daha sürdürülebilir bir dünyaya nasıl katkıda bulunacakları konusunda duyarlı bir tüketici haline dönüşmeye başlamışlardır. Ayrıca çoğu devlet, vatandaşlarını daha sürdürülebilir davranış tutumu içerisinde olmasına yönelik olarak sürdürülebilir tüketim kalıpları içine sokmaya çalışmaktadır. Sürdürülebilir gıda ve içecek kavramı hakkında kesin olarak bir tanım bulunmamasına karşın Sustainable Development Commission bu kavramın tanımını “tüm tüketiciler için güvenli, sağlıklı ve besleyici olup, üretiminde ilgili çalışanların güvenli ve hijyenik olarak çalışma yaptıkları, üretimi ve işleme sırasında enerji tüketimini düşürüp çevreye saygılı olan, toplumun tüm kesimleri için uygun üretilmiş, kırsal ürünlerin çeşitliliğini destekleyerek üretilen gıdalardır.” Küresel gıda sistemi, tedarik zincirinin tüm aşamalarından, sera gazına, tarımsal üretimden işleme, dağıtım - perakendeden satışına, evde yemek hazırlamadan bu yemeğin sonucunda ortaya çıkan atıklara kadar birçok faktörü içine almaktadır. Sürdürülebilir gıda tüketimi özellikle çağdaş batı toplumlarında sürdürülebilir kalkınmanın önemli bir parçası haline gelmeye başlamıştır (Annuziata ve Scarpato, 2014: 353-354; Krystallis ve diğerleri, 2012: 335).

Sürdürülebilir gıda kapsamında yer alan organik gıdalara karşı tüketici tutumlarına yönelik olarak güven duygusu bulunmaktadır. Sağlığa yararlı olması ile organik gıda tüketimi arasında kuvvetli bir bağ bulunmaktadır. Tüketiciler organik gıdalar tüketerek çevre refahına katkıda bulduklarını düşünmektedirler. Ayrıca tüketiciler organik gıda ürünlerini pahalı olarak algılamaktadır. Bu yüzden satın alma ve tüketme durumuna engel teşkil etmektedir (Dahm, Samonte ve Shows, 2009: 196).

Sürdürülebilir gıda tüketimine yönelik tüketicilerin tutumunu, gıda alışverişindeki kişisel değerler, tüketicinin algıladığı engeller ve bilgi de etkilemektedir. Tüketicinin yaşam tarzı ve kişisel değerleri tüketimle çevre ilişkisini ortaya koymaktadır. Ayrıca çevresel etkileri de tüketicilerin tutumlarını etkilemekte ve sürdürülebilir gıda tüketimi, çevre bilinci olan tüketiciler tarafından tercih edilmektedir. Sürdürülebilir gıdalara karşı olumsuz bir tutum faktörü olarak tüketiciler tarafından algılanan engel ile açıklanmaktadır. Sürdürülebilir gıdaların fiyat yönünden pahalı olması algılanan engel olarak tüketicilerin satın alma tutumlarını etkilemektedir. Ayrıca marketlerde az miktarda bulunan sürdürülebilir gıda çeşitleri de tüketiciler tarafından olumsuz olarak algılanır. Fakat bu durumun var olan yerel gıda pazarları ile ileriki süre içinde değişebilmesi olasıdır. Başka olumsuz tutum

olarak bilgi faktörü karşımıza çıkmaktadır. Sürdürülebilir gıda ile ilgili olan kavramın yanlış anlaşılması tüketicilerin bilgi eksikliğini ortaya koymakta ve tüketiminde yaygınlaşmasına engel teşkil etmektedir. (Annunziata ve Scarpato, 2014: 359-360-361). Bu yüzden sürdürülebilir gıda ile ilgili işletmeler tarafından sürdürülebilir gıda ürünlerinin tanıtılmasına yönelik olarak reklamlar kitle iletişim araçlarında ya da sosyal medyada yer alabilir.

Dzene ve Eglite'in (2012: 214) yaptıkları araştırmada sürdürülebilir gıda tüketimine yönelik tutum tüketiciler tarafından son derece önemli olduğu ortaya çıkarılmıştır. Tüketicilerin sürdürülebilir gıda tüketimini sağlıklı ve dengeli beslenme açısından faydalı gördükleri ortaya çıkarılmıştır (Dzene ve Eglite, 2012: 214).

2.4. Gıda Tüketimine Yönelik Davranışsal Niyet

Costley ve Lange'ye göre (2017: 176) davranışsal niyet; genel anlamda bireyin bir davranışa bilişsel olarak karar vermesinin sonucuna denilir. Kişinin karar verme sürecinde yer alan bilişsel süreçlere dayanan davranışsal niyet bireyin ne yapmayı planladığını ifade etmektedir.

Bireyin davranışı davranışsal niyetle açıklanmaktadır. Davranışsal niyet, tutum, öznel normlar ve algılanan davranış kontrolünden etkilenmektedir (Luarn ve Lin, 2004: 876). Davranışsal niyetler, olumlu ve olumsuz olarak ikiye ayrılmaktadır. Tüketiciler tarafından olumlu olan davranışsal niyetler tüketicilerin mal ya da hizmete karşı sadakatlerini temsil etmektedirler. Olumlu davranış niyete örnekler, memnun kalınan ürün ya da hizmetlere daha çok para harcamak gibi davranışlarla birlikte başkasına önermekle de karşımıza çıkmaktadır. Olumsuz davranış niyetine örnek, mal ya da hizmeti tüketicilerin bir daha tercih etmeyeceği verilebilir (Sthapit, Björk ve Coudounaris, 2017: 368; Akkılıç ve Varol, 2015: 19-20).

Genel olarak sürdürülebilir gıdaların satın alınmasına yönelik davranışsal niyette tutum, inanç gibi değişkenlerin gıdaların diğer özelliklerine göre daha fazla etkili olduğu ifade edilmektedir. Ayrıca sosyal normları yüksek özelliğe sahip tüketiciler sürdürülebilir ürünlere karşı daha olumlu niyet hali içerisindeyler. Sürdürülebilir gıda ürünlerini tüketen veya ilgilenen tüketiciler, bu gıda ürünlerin sağlıklı oldukları konusunda düşüncelere sahiptir (Vermeir ve Verbeke, 2006: 83-187).

Gıda tüketimine yönelik yapılan davranışsal niyettin ortaya çıkarılmasında yapılan yurtdışı araştırmasında bir sonraki alışverişlerinde tüketicilerin organik gıda satın almayı planladıkları ortaya çıkarılmıştır (Zagata, 2012: 83). Bu durumla birlikte tüketicilerin sürdürülebilir gıda tüketme eğiliminde olduğu anlaşılmaktadır.

Ayrıca yerel gıda ürünlerinin üretimi çevreye zarar vermeyecek algı oluşturduğundan dolayı, duyarlı tüketicilerin bu gıda ürünleri satın alıp tüketecekleri ortaya çıkarılmıştır (Bianchi, 2016: 565).

Tüketicilerin gıda tüketimlerinde sürdürülebilir gıda tüketimine yönelik davranışsal niyet içerisinde olduğu anlaşılmaktadır. Bu durumun artış göstermesi ile daha sağlıklı bir gıda tüketimi yapılacağı ise olası durumdur.

BÖLÜM 3: ARAŞTIRMA METODOLOJİSİ

3.1. Araştırmanın Amacı

Bu çalışma, sürdürülebilir ve sağlıklı tüketim konusunda tüketici davranışlarını inceleyen özgün bir çalışmadır. Gıda kaynaklarında artan aşırı tüketim ve doğal olmayan gıda üretimi teknikleri gıdada sürdürülebilirlik konusunu gündeme getirmektedir.

Araştırmanın amacı, sürdürülebilir gıda tüketimine yönelik tüketici algılarını incelemek ve gıda tüketimine yönelik davranışsal niyet belirleyicilerini tespit etmektir. Bu kapsamda yürütülen literatür incelemeleri sonucu “sağlıklı yaşam tarzı” ve “sağlıklı tüketim bilinci algısının” sürdürülebilir gıda tüketimine yönelik davranışsal niyetleri etkileyeceği öngörülmüştür. Araştırma tasarımı söz konusu ilişkileri analiz etmek üzere dizayn edilmiştir.

3.2. Araştırmanın Önemi

Artan nüfus ile birlikte gıda tüketiminde aşırılık söz konusudur. Bu durumun sonucu kaynakların azalmasına, günümüz ve gelecek hayat koşullarının zor bir hale gelmesine sebep olmaktadır. Doğal döngünün devamlılığının korunması tüketimde sürdürülebilirliğin sağlanması ile mümkündür.

Sürdürülebilirlik; günümüz insanların ihtiyaçlarını göz ardı etmeden doğal kaynakların gelecek kuşaklara aktarılması olarak tanımlanmaktadır (www.yesillist.com, 2014).

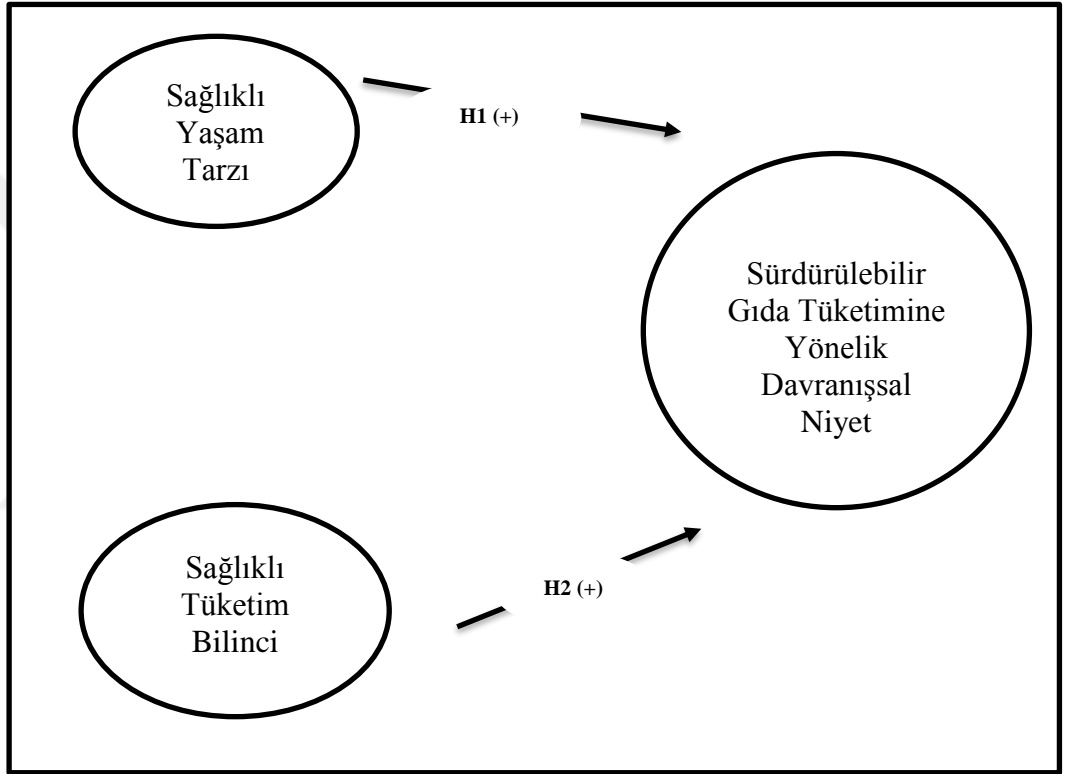
Sürdürülebilirliğin gıda kapsamında birçok uygulamaları mevcuttur. Bunlar iyi tarım uygulamaları, organik tarım, sürdürülebilir gıda üretim, vb'dir.

Gıda üretiminin endüstrileşmesi ve giderek doğal üretim süreçlerinden uzaklaşılması, tüketicilerin gıda tüketiminde sağlık ve gıda güvenliği konularında risk algılama düzeylerini arttırmaktadır. Söz konusu riskin azaltılması gıda güvenliğinin sağlanması ile mümkün olabilir. Gıda güvenliği; sağlıklı gıda üretimini gerçekleştirmek için gıda üretim süreçlerinde gereken tüm kurallara uyulup, önlem alınması olarak tanımlanmaktadır. Bu kavram ayrıca sağlıklı, sağlığa yararlı, kaliteli gıdaları da içermektedir (Uzunöz, Büyükbay ve Bal, 2008: 36).

Bu kapsamda tüketicilerin sürdürülebilirlik ve sağlıklı gıda tüketimi konularındaki değerlendirmeleri ve tercihlerinin analiz edilmesi hem tüketicilerin davranış eğilimlerinin anlaşılması hem de daha sürdürülebilir ve güvenli gıda üretim politikalarının geliştirilmesi açılarından önem taşımaktadır.

3.3. Araştırmanın Modeli ve Hipotezler

Araştırmanın modeli Şekil 4’de sunulmuştur.



Şekil 4: Araştırmanın Modeli

Yukarıdaki Şekil 4’de görüldüğü üzere, araştırma modeli sağlıklı yaşam tarzı ve sağlıklı tüketim bilinci değişkenleri olmak üzere iki ana bağımsız değişkenin bağımlı değişken üzerindeki etkilerini incelemek üzere kurgulanmıştır. Araştırmanın bağımlı değişkenini sürdürülebilir gıda tüketimine yönelik davranışsal niyet oluşturmaktadır.

Araştırma kapsamında geliştirilen model çerçevesinde aşağıdaki hipotezler oluşturulmuştur:

Hipotez 1: Tüketicilerin sağlıklı yaşam tarzı algıları, sürdürülebilir gıda tüketimine yönelik davranışsal niyeti olumlu yönde etkilemektedir.

Hipotez 2: Tüketicilerin sağlıklı tüketim bilinci algıları, sürdürülebilir gıda tüketimine yönelik davranışsal niyeti olumlu yönde etkilemektedir.

3.4. Araştırmanın Evreni ve Örneklem Süreci

Evren; bir araştırmaya konu olan bütün katılımcıların dahil olduğu topluluk olarak tanımlanmaktadır (Coşkun, Altunışık ve Yıldırım, 2017: 139). Evrende yer alan katılımcıların sayısı fazla olduğu durumlarda araştırmayı yürütmek zaman ve maliyet açılarından zor olacağı için bir örneklem belirlenerek araştırmayı sürdürmek daha uygun olacaktır. Örneklem; araştırma sürecinde incelenmek amacıyla evrenden seçilen gruba denilmektedir (Serper, 2004: 23). Örneklemin amacı evrenin özelliklerini taşıyan bir alt grup oluşturmaktır. Böylece araştırmanın yürütülmesi daha yapılabilir hale gelmektedir.

Bu çalışmanın evrenini, Türkiye’de yaşayan, on sekiz yaşını tamamlamış, gıda tüketimi yapan tüm bireyler oluşturmaktadır. Söz konusu özelliklere sahip milyonlarca tüketicinin varlığı ve bu tüketicilere ulaşmanın maliyet ve zaman kısıtları sebebi ile imkânsız olmasından dolayı bir örneklem belirlenmesi uygun görülmüştür. Söz konusu özelliklere sahip tüketicilerin kolayda örnekleme yöntemiyle seçilmesine karar verilmiştir.

Sosyal bilimlerde örneklem büyüklüğünün belirlenmesinde örnek büyüklüğünün çalışmada kullanılan değişken sayısının tercihen 10 katı veya daha fazla olması önerilmektedir (Coşkun, Altunışık ve Yıldırım, 2017: 144). Bu çalışmada araştırma modelinde yer alan değişkenleri ölçmek üzere 20 ifade sorulmuştur. Araştırmada kullanılan 420 adet örnekleme birlikte örneklem hacminin yeterli olduğu kanısına ulaşılmıştır.

3.5. Veri Toplama Yöntemi ve Verilerin Toplanması

Araştırmanın veri toplama süreci 2017 yılında Şubat ve Nisan ayları boyunca internet üzerinden gerçekleştirilmiştir. Sosyal medya üzerinden sağlıklı gıda tüketimi ve sürdürülebilirlik konusu çerçevesinde kurulmuş forumlar ya da gıda derneklerinin aracılığı ile oluşturulmuş Facebook gruplarına ulaşmanın uygun olacağına karar verilmiştir. Bu kapsamda altı adet grup belirlenmiş ve grup yöneticileri ile bağlantıya geçilerek çalışma hakkında bilgi verilmiştir. Grup yöneticilerinden online olarak hazırlanan anket formunu grup üyelerine haber vermeleri ve ankete katılmaları konusunda çağrıda bulunmaları istenmiştir. Veri toplama süreci sonunda 420 katılımcı

anket sorularını cevaplamıştır. Analizlere uygun açısından yapılan ön incelemeler sonucunda anketlerin 409 adedinin analizlere uygun olduğu görülmüştür.

3.6.1. Anket Tasarımı ve Kullanılan Ölçekler

Araştırma modelinde yer alan değişkenleri ölçmek üzere gerekli ölçekler literatür taraması sonucu belirlenmiştir. İngilizce ölçeklerin Türkçeleştirilmesinde çeviri-tersine çeviri yöntemi kullanılmıştır.

Sorular ankete yerleştirilirken, katılımcıyı sıkmayacak şekilde tasarlanmasına özen gösterilmiştir. Anketin giriş kısmında katılımcılara teşekkür edilerek, anketin çalışma alanıyla ilgili bir ön bilgilendirme yapılmıştır. Anketteki sorular üç kısımdan oluşmaktadır. İlk kısımda gıda güvenliği ve sürdürülebilir gıda ürünleri konuları hakkında tüketicilerin görüşlerinin belirlenmesine yönelik sorular sorulmuştur. İkinci kısımda araştırma modelinde yer alan değişkenleri ölçmek amacıyla 20 ifadeden oluşan 5 noktalı Likert ölçeği (1: Kesinlikle Katılmıyorum ... 5: Kesinlikle Katılıyorum) kullanılmıştır. Anketin son kısmında ise katılımcıların demografik özellikleri hakkında bilgi edinmek amacıyla sorular hazırlanmıştır.

Bu sürecin sonunda, anket formu hazırlanarak 20 kişiye bir pilot uygulama yapılmıştır. Bu ön uygulama sonrası alınan geri bildirimler doğrultusunda anket formuna ve soru ifadelerine son hali verilmiştir.

Araştırma modelinde yer alan bağımsız değişkenlerden “Sağlıklı tüketim bilinci algısı” değişkenini ölçmek amacıyla Oude Ophuis’in (1989) çalışmasından yararlanılmıştır. İfadeler Tablo 2’de görülmektedir. “Sağlıklı yaşam tarzı” değişkenini ölçmek amacıyla Gill, Gracia ve Sanchez’den (2000) çalışmasından yararlanılmıştır. İfadeler Tablo 3’te görülmektedir. Araştırma modelinin bağımlı değişkeni olan “sürdürülebilir gıda tüketimine yönelik davranışsal niyet” değişkenini ölçmek üzere Yağcı ve İlarlan’nın (2010), Shiv, Edell ve Payne (1997)’den uyarladıkları ölçek kullanılmıştır. İfadeler Tablo 4’te görülmektedir.

Tablo 2
Sağlıklı Tüketim Bilinci

Değişken	İfade	Kaynak
Sağlıklı Tüketim Bilinci	Sağlık konusunda bilinçliyim.	Oude Ophuis (1989)
	Sağlığımı olumsuz etkileyecek yeme alışkanlıklarını bırakmaya hazırım.	
	Sağlıklı gıda tüketimi için fedakarlık yapmaya hazırım. (Lezzetli, keyif verici ama sağlıksız gıdaları terk etmek.)	
	Gün içinde yaptığım her şeyin sağlıklı olup olmadığı konusunda düşünmem.	
	Tükettiğim gıdaların benim için iyi olup olmadığını her zaman kendime sormam	
	Sağlığım her şeyden önce gelir.	

Tablo 3
Sağlıklı Yaşam Tarzı

Değişken	İfade	Kaynak
Sağlıklı Yaşam Tarzı	Düzenli egzersiz yaparım.	Gill, Gracia ve Sanchez (2000)
	Sağlıklı bir yaşam için tuz kullanmam.	
	İşlenmiş gıdalardan kaçınırım. (İşlenmiş gıda herhangi bir işlem sonucu gıdanın yapısındaki değişiklik; dondurulmuş tavuk, kesilip yıkanmış paketlenmiş ıspanak)	
	Düzenli olarak meyve ve sebze tüketirim.	
	Gıda tüketiminde et, sebze, meyve ağırlığına dikkat ederim.	
	Katkı maddeli gıda ürünlerinden kaçınırım. (koruyucu, renklendirici katkı maddeler)	
	Düzenli olarak check-up (sağlık kontrolü) yaptırırım.	
	Günlük hayatımda stresi azaltmaya çalışırım.	
	Planlı, programlı yaşamaya çalışırım	
	İş ve özel hayatımı dengelemeye çalışırım.	
Sağlığıma özen gösteririm.		

Tablo 4
Sürdürülebilir Gıda Tüketimine Yönelik Davranışsal Niyet

Değişken	İfade	Kaynak
Sürdürülebilir Gıda Tüketimine Yönelik Davranışsal Niyet	Gıda ürünleri alırken organik olarak üretilmiş olmasına dikkat ederim.	Shiv, Edell ve Payne (1997)
	Gıda ürünleri alırken genetiği değiştirilmemiş ürünleri tercih ederim.	Yağcı ve İlarlan (2010)
	Gelecekte sürdürülebilir tarım politikalarına uygun bir şekilde üretilmiş gıdaları satın almayı tercih edeceğim.	

3.7. Araştırma Verilerinin Analizi ve Bulgular

Bu kısımda sırasıyla tanımlayıcı istatistikler, t-testi, faktör analizleri, korelasyon ve regresyon analizleri açıklanmıştır.

3.7.1. Tanımlayıcı İstatistikler

Araştırmaya katılan katılımcıların demografik özellikleri ile katılımcıların sürdürülebilir gıda ve gıda güvenliği konularında düşüncelerini ortaya çıkarmak için tanımlayıcı istatistiklerin analiz ve bulguları açıklanmıştır.

3.7.1.1. Demografik Özellikler

Anketi cevaplandıran katılımcıların demografik özelliklerini ortaya çıkarmak amacıyla cinsiyet, yaş, medeni durum, eğitim durumu, gelir, meslek gibi sorular sorulmuştur. Aşağıdaki Tablo 5’de katılımcıların demografik özellikleri özetlenmiştir.

Tablo 5
Katılımcıların Demografik Özellikleri

Demografik Özellikler		n	%
Cinsiyet	Kadın	236	57,7
	Erkek	173	42,3
Yaş	18 - 24	119	29,1
	25 - 34	175	42,8
	35 - 44	56	13,7
	45 ve üzeri	59	14,4
Medeni Durum	Evli	159	38,9
	Bekar	250	61,1
Ebeveyn Olmak	Evet	124	30,3
	Hayır	285	69,7
Eğitim Durumu	Okuryazar	1	0,2
	İlköğretim	12	2,9
	Ortöğretim-Lise	45	11,0
	Önlisans Öğr.	18	4,4
	Önlisans Mezun	24	5,9
	Lisans Öğrenci	76	18,6
	Lisans Mezun	120	29,3
	Lisansüstü Öğr.	62	15,2
	Lisansüstü Mezn	51	12,5
Aylık Hane Geliri	1001-2000TL	184	44,9
	2001-3000TL	95	23,2
	3001TL ve üstü	130	31,8
Meslek	Memur	123	30,0
	İşçi	48	11,7
	Serbest Meslek	59	14,4
	Ev Hanımı	33	8,1
	Öğrenci	132	32,3
	Emekli	14	3,4

Yukarıdaki tabloda görüldüğü üzere katılımcıların %57,7'sini kadınlar oluşturmaktayken, %42,3'ünü erkekler oluşturmaktadır. Genel olarak dengeli bir cinsiyet dağılımı sergilendiği söylenebilmektedir.

Demografik özelliklerden katılımcıların yaşları %42,8'i, 25-34 yaş arası bireylerden oluşmaktadır. Bir sonraki ağırlıklı yaş grubu %29,1 ile 18-24 yaş grubudur.

Araştırmaya katılan katılımcıların %61,1'i bekar ve %38,9'u evlidir.

Katılımcıların %69,7'sinin çocuk sahibi olmadığı, %30,3'ünün ise çocuk sahibi olduğu ortaya çıkmıştır.

Katılımcıların en yoğun olduğu eğitim durumu %29,3 ile lisans mezunu olmalarıdır. Yüzdesi yüksek olan ikinci eğitim durumu ise %18,6 ile lisans öğrencileridir. Lisans mezunlarının yoğun olması sosyal medya üzerinde paylaşılan anketin online olarak cevaplanmasından dolayı kaynaklanmaktadır. Araştırmaya katılan katılımcılardan en az dağılım gösteren eğitim durumu %2'lik kısım ile okuryazardır.

En yüksek gelire sahip katılımcı aralığı % 44,9 ile 1001 – 2000 TL ardından % 31,8 ile 3000 TL ve üzeri gelmektedir.

Araştırmaya katılan katılımcıların meslek gruplarında en yüksek yüzdeler %32,3'lük oran ile öğrencilerdir. İkinci en yüksek yüzdeye sahip olan meslek grubu % 30 ile memurdur. Diğer oranlar ise %14,4 serbest meslek, %11,7 işçi, %8,1 ev hanımı ve %3,4 ile emeklilerdir.

3.7.1.2. Katılımcıların Sağlıklı Gıda Tüketimi ve Gıda Güvenliğine Yönelik Değerlendirmeleri

Bu bölümde katılımcıların sağlıklı gıda tüketimine ve gıda güvenliğine yönelik olarak tutumlarının ortaya çıkarılması amaçlanmaktadır. Katılımcıların anketin birinci kısmında yer alan soruların cevaplandırması ile veriler elde edilmiştir.

Gıda ürünleri satın alınırken katılımcılardan önemli gördükleri ilk üç faktörü işaretlemeleri istenmiştir. Soruda yer alan faktörler; fiyat, lezzet, kalite, sağlıklı olması, ailenin tercihleri, alışkanlıklar, organik olması, iyi tarım uygulaması, çevre dostu, marka, ambalaj, gıda güvenliği ve diğerlerdir. Aşağıdaki tabloda ise katılımcıların verdikleri cevapların verileri özetlenmiştir.

Tablo 6
Gıda Alışverişi Yaparken Tüketicilerin Tercihini Etkileyen En Çok Üç Faktör

	n	%
Fiyat	247	60,4
Kalite	242	59,2
Sağlıklı olması	173	42,3

Tablo 6’da görüldüğü üzere katılımcıların gıda tüketimi yaparken tercihi etkileyen en önemli üç özellikten birincisi %60,4 ile fiyat olurken, ikinci sırada %59,2 ile kalite, üçüncü sırada ise %42,3 ile sağlıklı olması ortaya çıkmıştır. Bu durum katılımcıların gıda tüketirken, sağlıklarını olumlu etkileyecek olan gıdaları tükettiği anlaşılmaktadır. Katılımcılardan ilk üç seçenek işaretlenmesi istendiği için toplam örneklem sayısını karşılayamamaktadır.

Sürdürülebilir gıdalara karşı yönelik değerlendirmeleri ölçmek amacıyla bu tür gıdaların taşıyabileceği özellikler katılımcılara sorulmuştur ve cevaplandırılmaları istenmiştir. Aşağıdaki tabloda sürdürülebilir gıdaya yönelik tutumların verileri özetlenmiştir.

Tablo 7
Sürdürülebilir Gıda Ürünleri Hakkında Tüketici Tutumları

	Çok Kötü		Kötü		Ne Kötü Ne de İyi		İyi		Çok İyi		Ortalama
	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	
Sağlıklı olması	10	2,4	29	7,1	106	25,9	135	33,0	129	31,5	3,84
Kaliteli olması	12	2,9	21	5,1	117	28,6	144	35,2	115	28,1	3,80
Ödenen fiyata değer	24	5,9	36	8,8	129	31,5	122	29,8	98	24,0	3,57
Organik olması	35	8,6	32	7,8	121	29,6	114	27,9	107	26,2	3,55
Doğal Üretim	34	8,3	40	9,8	127	31,1	95	23,2	113	27,6	3,52

Tablo 7’ye göre katılımcıların sürdürülebilir gıdaları en fazla ortalama 3,84 ile sağlıklı olarak algıladıkları sonucuna ulaşılmıştır. Bu durumu sırasıyla ortalama 3,80 ile kaliteli olması, 3,57 ile ödenen fiyata değer olması, 3,55 ile organik olması ve 3,52 ile doğal üretim olması izlemektedir.

Kamu kurumlarının gıda güvenliği faaliyetleri denetleme, kanun çıkarma, ceza kesme, bilgilendirme olarak belirtilmiş ve katılımcılardan değerlendirmeleri istenmiştir. Aşağıdaki tabloda ise veriler özetlenmektedir.

Tablo 8
Katılımcıların Kamu Örgütlerinin Gıda Güvenliği Konusunda
Değerlendirmeleri

		Yeterli		Yetersiz	
		F	%	F	%
Sağlık Bakanlığı	Denetleme	51	12,5	354	86,6
	Kanun Çıkarma	78	19,1	330	80,7
	Ceza Kesme	41	10,0	368	90,0
	Bilgilendirme	83	20,3	325	79,5
Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı	Denetleme	58	14,2	350	85,6
	Kanun Çıkarma	70	17,1	339	82,9
	Ceza Kesme	59	14,4	350	85,6
	Bilgilendirme	69	16,9	340	83,1
Belediye	Denetleme	44	10,8	365	89,2
	Düzenleme yapma	50	12,2	356	87,0
	Ceza Kesme	59	14,4	350	85,6
	Bilgilendirme	50	12,2	359	87,8

Yukarıdaki tabloda görüldüğü üzere, kamu örgütlerinde (Sağlık bakanlığı, Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı, belediyeler) gıda güvenliği konusunda yaptıkları faaliyetler denetleme, kanun çıkarma, ceza kesme ve topluma karşı paylaşımı (bilgilendirme) açısından katılımcıların çoğu yetersiz olarak görmektedir.

Sağlık Bakanlığı'nın gıda güvenliği faaliyetine yönelik katılımcılar tarafından değerlendirilmesinde %90,0 ile ceza kesme faaliyeti en fazla yetersiz görünen durumdur.

Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'nın gıda güvenliği konusunun Katılımcılar tarafından değerlendirilmesinde %85,6 ile denetleme ve ceza kesme faaliyeti en fazla yetersiz olarak görünen durumdur.

Belediyelerin gıda güvenliği konusunda katılımcılar tarafından değerlendirilmesinde %89,2 ile denetleme en fazla yetersiz görünen durumdur.

Katılımcıların herhangi bir gıda hakkında olumsuz bilgi duyduklarında verdikleri tepkiler Tablo 9'da özetlenmektedir.

Tablo 9
Gıda Hakkında Olumsuz Bilgi Duyulduğunda Katılımcı Tepkisi

	F	%
Satın almaktan vazgeçerim	177	43,3
Bir süreliğine tüketmeyi bırakırım	111	27,1
Yemekten sürekli olarak vazgeçerim	46	11,2
Endişe duyarım ancak hiçbir şey yapmam	18	4,4
Umurumda olmaz	4	1,0
Diğer	36	0,2

Yukarıdaki tabloda görüldüğü üzere, herhangi bir gıda ile ilgili olumsuz bilgi duyduklarında katılımcıların yoğun olarak verdikleri tepki %44,3 ile satın almaktan sürekli vazgeçerimdir. Katılımcıların yoğun olarak verdikleri ikinci tepki %27,1 ile bir süreliğine tüketmeyi bırakımdır. Ayrıca katılımcıların diğer seçeneğini seçmeleri halinde boşluğu doldurmaları istenmiştir. Diğer şıkkında katılımcıların olumsuz bilgi duydukların verdikleri cevaplar; araştırmam haber doğru olmayabilir, araştırdıktan sonra tüketirim ya da tüketmem, araştırmam, araştırmam bilgi doğru ise daha kesinlikle tüketmem gibi yoğunluklu araştırıp duruma göre karar verme seçeneklerini ifade etmişlerdir.

Gıda tüketiminde karşılaşılan olumsuz durumlarda katılımcıların endişe derecelerini ölçmek amacıyla hazırlanan soruya verilen cevaplar Tablo 10’da verilmiştir.

Tablo 10
Katılımcıların Gıda Tüketiminde Karşılaştıkları Bazı Olumsuz Durumlarda Endişelenme Dereceleri

	Ort.	St.Spma
Hijyenik olmayan gıdalar	4,52	0,808
Kimyasal kalıntı bulunan meyve ya da sebze	4,47	0,837
Genetiği değiştirilmiş gıdalar	4,26	0,978
Deli dana ya da kuş gribi gibi bir hastalık	4,21	1,075
Tarımsal üretimin sürdürülebilirliğine uygun olmayan üretim metotları	4,08	0,986
Renk verici ya da koruyucu içeren gıdalar	4,06	1,079
Peynir ya da yumurtada bulunan bakteriler	3,97	1,133
Kilo almak	3,79	1,235

1=Hiç endişelenmem, 5=Çok endişelenirim

Yukarıdaki tabloda görüldüğü üzere, ankete katılan katılımcıların gıda tüketiminde hijyenik olmayan gıda ile karşılaşması (4,52) en fazla endişe verici durumdur. Hijyenik olmayan gıdayı sırası ile kimyasal kalıntı bulunan meyve ya da sebze (4,47), genetiği değiştirilmiş gıdalar (4,26), deli dana ya da kuş gribi gibi bir hastalık (4,21), tarımsal üretimin sürdürülebilirliğine uygun olmayan üretim metotları (4,08), renk verici ya da koruyucu içeren gıdalar (4,06), peynir ya da yumurta bulunan bakteriler (3,97) ve kilo almak (3,79) izlemektedir.

3.7.2. Bağımsız Gruplar Arası Farklılıklar Testi (t- Testi)

Bağımsız gruplar t-testi, bağımsız olan iki grubun ortalamalarının farklı olup olmadığını ortaya çıkarır. Bu testin yapılabilmesi için karşılaştırılacak grupların birbirinden tamamen bağımsız olması ve elde edilen ölçümlerin en az birinin aralık ölçüm düzeyinde olması gerekmektedir (Durmuş, Yurtkoru ve Çinko, 2013: 118). Varyanslarının eşit olup olmamasına yönelik olarak analizler farklılık göstereceği için öncelikli olarak varyans eşitliği test edilmelidir. Varyansların eşit olması durumunda analiz sonucu için birinci satırdaki sig (2-tailed) değerine, eşit olmaması durumunda ise ikinci satırdaki sig (2-tailed) değerine bakılmaktadır.

Bu kısımda yapılacak olan analizde cinsiyet değişkeni açısından kadın ve erkek gruplarının, aralık düzeyinde ölçülmüş olan sağlıklı yaşam tarzı, sağlıklı tüketim bilinci ve sürdürülebilir gıda tüketimine yönelik davranışsal niyette ortalamalarının farklı olup olmadığı incelenmiştir.

Sağlıklı yaşam tarzına yönelik ifadeler katılım açısından cinsiyet değişkenine göre bir fark olup olmadığını analiz etmek üzere yapılan t- testi sonuçları aşağıda Tablo 11'de verilmiştir.

Tablo 11
Cinsiyet Değişkeni ve Sağlıklı Yaşam Tarzı Arasındaki t- Testi

	Cinsiyet	n	Ortalama	t	Sig.
Düzenli egzersiz yaparım.	Kadın	236	2,86	-,842	,400
	Erkek	173	2,95		
Sağlıklı bir yaşam için tuz kullanmam.	Kadın	236	2,95	-,218	,824
	Erkek	173	2,98		
İşlenmiş gıdalardan kaçınırım.	Kadın	236	3,45	3,003	,003
	Erkek	173	3,09		
Düzenli olarak meyve ve sebze tüketirim	Kadın	236	3,96	3,828	,000
	Erkek	173	3,49		
Gıda tüketiminde et, sebze, meyve ağırlığına dikkat ederim.	Kadın	236	3,84	3,452	,001
	Erkek	173	3,43		
Katkı maddeli gıda ürünlerinden kaçınırım	Kadın	236	3,68	2,610	,009
	Erkek	173	3,37		
Düzenli olarak check-up (sağlık kontrolü) yaptırım.	Kadın	236	241	0,725	,469
	Erkek	173	2,32		
Günlük hayatımda stresi azaltmaya çalışırım.	Kadın	236	3,24	1,115	,265
	Erkek	173	3,10		
Planlı, programlı yaşamaya çalışırım.	Kadın	236	3,35	1,806	,072
	Erkek	173	3,13		
İş ve özel hayatımı dengelemeye çalışırım.	Kadın	236	3,50	2,467	,014
	Erkek	173	3,22		
Sağlığıma özen gösteririm.	Kadın	236	3,64	2,306	,022
	Erkek	173	3,38		

Not: Tablodaki ifadeler 5 noktalı Likert ölçeği ile ölçülmüştür. (1: Kesinlikle katılıyorum, ...,5: Kesinlikle katılmıyorum)

Tablo 11'e göre cinsiyet açısından sağlıklı yaşam tarzı algısındaki bazı ifadelerde istatistiki olarak anlamlı farklılıklar bulunmaktadır. Aşağıda bu farklılıklar açıklanmıştır.

“İşlenmiş gıdalardan kaçınırım” ifadesine katılımı kadın ve erkek katılımcılar arasında bir farklılık görülmektedir ($p < 0,05$). Kadın katılımcıların aritmetik ortalaması 3,96 erkek katılımcıların aritmetik ortalaması 3,49'dur. Kadınlar bu ifadeye daha yüksek düzeyde katılım göstermektedir. Bu durum kadınların erkeklere oranla daha katkısız, işlenmemiş gıdaları tükettiği ifade edilebilir.

“Düzenli olarak meyve ve sebze tüketirim” ifadesine katılımı kadın ve erkek katılımcılar arasında bir farklılık görülmektedir ($p < 0,05$). Kadın katılımcıların aritmetik ortalaması 3,96 erkek katılımcıların aritmetik ortalaması değerinin ise 3,49 olduğu ortaya çıkmıştır. Kadınlar bu ifadeye daha yüksek düzeyde katılım göstermektedir. Bu durum

kadınların erkeklere oranla daha düzenli bir şekilde meyve ve sebze tükettiği ile ifade edilebilir.

“Gıda tüketiminde et, sebze, meyve ağırlığına dikkat ederim” ifadesine katılımı kadın ve erkek katılımcılar arasında bir farklılık görülmektedir ($p < 0,05$). Kadın katılımcıların aritmetik ortalaması 3,84 erkek katılımcıların aritmetik ortalamasının değeri 3,43’tür. Aritmetik ortalamadan anlaşılacağı üzere kadınlar bu ifadeye daha çok katılım göstermiştir.

“Katkı maddeli gıda ürünlerinden kaçınıyorum” ifadesinde kadın ve erkek katılımcılar arasında farklılık görülmektedir ($p < 0,05$). Kadın katılımcıların aritmetik ortalaması 3,68 erkek katılımcıların aritmetik ortalaması 3,37’dir. Kadın katılımcıların katkı maddeli gıda ürünlerinden kaçınarak daha doğal içerikli gıda maddelerini tükettiği ortaya çıkmıştır.

“İş ve özel hayatımı dengelemeye çalışırım” ifadesine katılımı kadın ve erkek katılımcılar arasında farklılıklar görülmektedir ($p < 0,05$). Kadın katılımcıların aritmetik ortalaması 3,50 erkek katılımcıların aritmetik ortalaması 3,22’dir. Başka bir ifadeyle kadın katılımcıların iş ve özel hayatlarını dengeleme konusunda erkeklere göre daha çok çaba içinde oldukları görülmektedir.

“Sağlığıma özen gösteririm” ifadesine katılımı kadın ve erkek katılımcılar arasında farklılıklar görülmektedir ($p < 0,05$). Kadın katılımcıların aritmetik ortalaması 3,64 erkek katılımcıların aritmetik ortalaması 3,38’dir. Başka bir ifadeyle kadın katılımcıların erkek katılımcılara oranla sağlıklarına dikkat ederek bir yaşam sürdürdükleri anlaşılmaktadır.

Sağlıklı tüketim bilincini ölçmeye yönelik ifadelerle katılım açısından cinsiyet değişkenine göre bir fark olup olmadığını analiz etmek üzere yapılan t- testi sonuçları aşağıda Tablo 12’de sunulmuştur.

Tablo 12
Cinsiyet Değişkeni ve Sağlıklı Tüketim Bilinci Arasındaki t-Testi

	Cinsiyet	n	Ortalama	t	Sig.
Sağlık konusunda bilinçliyim.	Kadın	236	3,75	2,056	,041
	Erkek	173	3,50		
Sağlığımı olumsuz etkileyecek yeme alışkanlıklarını bırakmaya hazırım.	Kadın	236	3,64	0,940	,348
	Erkek	173	3,52		
Sağlıklı gıda tüketimi için fedakarlık yapmaya hazırım.	Kadın	236	3,56	1,366	,173
	Erkek	173	3,39		
Gün içinde yaptığım her şeyin sağlıklı olup olmadığı konusunda düşünmem.	Kadın	236	3,17	-2,224	,026
	Erkek	173	3,44		
Tükettiğim gıdaların benim için iyi olup olmadığını her zaman kendime sormam.	Kadın	236	2,81	-1,173	,087
	Erkek	173	2,61		
Sağlığım her şeyden önce gelir.	Kadın	236	3,87	1,476	,141
	Erkek	173	3,69		

Not: Tablodaki ifadeler 5 noktalı Likert ölçeği ile ölçülmüştür. (1: Kesinlikle katılıyorum, ...,5: Kesinlikle katılmıyorum)

Tablo 12’ye göre cinsiyet açısından sağlıklı tüketim bilincindeki bazı ifadelerde istatistiki olarak anlamlı farklılıklar bulunmaktadır. Bu farklılıklar aşağıda açıklanmıştır.

“Sağlık konusunda bilinçliyim” ifadesine katılımı kadın ve erkek katılımcılar arasında farklılıklar bulunmaktadır ($p < 0,05$). Kadın katılımcıların aritmetik ortalaması 3,75 erkek katılımcıların aritmetik ortalaması 3,50’dir. Aritmetik ortalamalar incelendiğinde kadın katılımcıların erkeklere göre sağlık konusunda daha bilinçli olduğu sonucu ortaya çıkarılmıştır.

“Gün içinde yaptığım her şeyin sağlıklı olup olmadığı konusunda düşünmem” ifadesine katılımı kadın ve erkek katılımcılar arasında farklılıklar bulunmaktadır ($p < 0,05$). Kadın katılımcıların aritmetik ortalaması 3,17 erkek katılımcıların aritmetik ortalaması 3,44’tür. Aritmetik ortalamalar incelendiğinde erkeklerin bu ifadeye katılım derecesi oranla daha fazladır.

Sürdürülebilir gıda tüketimine yönelik davranışsal niyette cinsiyet açısından farklı olup olmadığına dair yapılan t- testi sonuçları aşağıdaki Tablo 13’de verilmektedir.

Tablo 13
Cinsiyet Değişkeni ve Davranışsal Niyet Arasındaki t- Testi

	Cinsiyet	n	Ortalama	t	Sig.
Gıda ürünleri alırken organik olarak üretilmiş olmasına dikkat ederim.	Kadın	236	3,36	2,115	,035
	Erkek	173	3,12		
Gıda ürünleri alırken genetiği değiştirilmemiş ürünleri tercih ederim.	Kadın	236	3,83	3,538	,000
	Erkek	173	3,39		
Gelecekte sürdürülebilir tarım politikalarına uygun bir şekilde üretilmiş gıdaları satın almayı tercih edeceğim.	Kadın	236	3,89	3,808	,000
	Erkek	173	3,42		

Not: Tablodaki ifadeler 5 noktalı Likert ölçeği ile ölçülmüştür. (1: Kesinlikle katılıyorum, ...,5: Kesinlikle katılmıyorum)

“Gıda ürünleri alırken organik olarak üretilmiş olmasına dikkat ederim” ifadesine katılımı kadın ve erkek katılımcılar arasında farklılıklar bulunmaktadır ($p < 0,05$). Kadın katılımcıların aritmetik ortalaması 3,36 erkek katılımcıların aritmetik ortalaması 3,12’dir. Aritmetik ortalamalar incelendiğinde kadın katılımcıların herhangi bir gıda ürünü satın alırken organik olarak üretilmiş olmasına dikkat ettikleri görülmektedir.

“Gıda ürünleri alırken genetiği değiştirilmemiş ürünleri tercih ederim” ifadesine katılımı kadın ve erkek katılımcılar arasında farklılıklar bulunmaktadır ($p < 0,05$). Kadın katılımcıların aritmetik ortalaması 3,83 erkek katılımcıların aritmetik ortalaması 3,39’dur. Aritmetik ortalamadan anlaşılacağı üzere kadınlar bu ifadeye daha yüksek katılım göstererek genetiği değiştirilmemiş gıda ürünlerini erkeklere oranla daha fazla satın aldıkları anlaşılmaktadır.

“Gelecekte sürdürülebilir tarım politikalarına uygun bir şekilde üretilmiş gıdaları satın almayı tercih edeceğim” ifadesine katılımı kadın ve erkek katılımcılar arasında farklılıklar bulunmaktadır ($p < 0,05$). Kadın katılımcıların aritmetik ortalaması 3,89 erkek katılımcıların aritmetik ortalaması 3,42’dir. Kadınların bu ifadeye daha yüksek katılım göstererek sürdürülebilir tarım politikasına uygun olarak üretilen ve sürdürülebilir özelliği bulunan gıda ürünleri satın alacakları tahmin edilmektedir.

3.7.3. Araştırma Modelinde Yer Alan Değişkenlere Yönelik Faktör Analizi

Faktör analizi; aralarında ilişki olduğu düşünülen çok sayıdaki değişkenler arasında ilişkilerin daha kolay anlaşılıp yorumlanmasını sağlamak amacıyla daha az sayıda temel boyuta indirgeyerek yapılan analiz türüdür (Coşkun, Altunışık ve Yıldırım, 2017: 270).

Faktör analizi sonrasında her bir alt boyutun güvenilirliğinin sayısal olarak ifade edilmesi gerekir. Güvenirlilik ölçülmek istenenin doğru ve tutarlı biçimde ölçülmüş olmasının değerlendirilmesidir. Güvenirlilik analizi yapılırken Alpha katsayısı kullanılmaktadır. Cronbach's Alpha, sorular arasında korelasyona bağlı olan uyum değerleridir. Bu değer 0,70 ve üstünde olduğu durumlarda ölçek güvenilir olarak kabul edilmektedir. Ancak soru sayısı az olduğu zaman 0,60 değeri ve üstü güvenilir olarak kabul edilmektedir (Durmuş, Yurtkoru ve Çinko, 2013: 89).

Faktör analizinde, Barlett testi (Barlett test of Sphericity) ile Kaiser-Meyer-Olkin (KMO) örneklem yeterliliği ölçütü kullanılan değerler arasındadır. Barlett testi, değişkenler arasında yeterli oranda ilişki olup olmadığı konusunda bilgi vermektedir. Barlett testinde p değeri 0,05 anlamlılık derecesinden küçük ise değişkenler arasında faktör analizi yapmaya uygun ilişki var demektir. Kaiser-Mayer-Olkin (KMO) testi, örneklem yeterliliğinde değişkenler arasındaki korelasyonların faktör analizine uygun olup olmadığını incelemektedir. KMO değeri 0 ile 1 arasında değişmektedir. KMO örnekleme yeterliliğinin alt sınırı ise 0,50 olarak belirlenmiştir. Genel kabul görmüş KMO değerleri;

- 0,8 ve üzeri değerler yüksek,
- 0,7 ve üzeri orta,
- 0,6 ve üzeri vasat,
- 0,5 ve üzeri zayıf,
- 0,5'in altı ise kabul edilemez değerlerdir (Coşkun, Altunışık ve Yıldırım, 2017: 274; Durmuş, Yurtkoru ve Çinko: 2013: 89).

Aşağıdaki tablolarda ise her bir ölçek için ayrı ayrı yapılan güvenilirlik analizi ile faktör analizi ile ilgili değerlerin sonuçları Açıklayıcı Faktör Analizi (AFA) tablosunda verilmiştir.

Tablo 14
Sağlıklı Yaşam Tarzı Ölçeğine Ait AFA

İfadeler	Faktör Yüğü	Değerler
Sağlığıma özen gösteririm	,850	KMO: ,924 Barlett: ,000 α : ,924
İş ve özel hayatımı dengelemeye çalışırım	,840	
Gıda tüketiminde et, sebze, meyve ağırlığına dikkat ederim	,826	
Düzenli olarak meyve sebze tüketirim	,822	
Planlı, programlı yaşamaya çalışırım	,813	
Katkı maddeli gıda ürünlerinden kaçınırım	,787	
Günlük hayatımda stresi azaltmaya çalışırım	,774	
İşlenmiş gıdalardan kaçınırım	,736	
Düzenli egzersiz yaparım	,638	
Sağlıklı bir yaşam için tuz kullanmam	,625	
Düzenli olarak check – up yaptırım	,591	Açıklanan Toplam Var.:57,742

Sağlıklı yaşam tarzının ölçeğine ait veriler Tablo 14’de verilmiştir. 11 ifadeden oluşan ölçekte analiz sonucu değerleri incelendiğinde Kaiser-Meyer-Olkin (KMO) test sonucu $0,924 > 0,70$ olduğundan dolayı örneklem büyüklüğünün yeterli olduğu; Barlett Test of Sphericity sonucunda $0,00 < 0,01$ olduğundan dolayı da ölçeği oluşturan ifadelerin birbirleriyle tutarlı olduğu sonucuna varılmıştır. Bu sonuçlarla birlikte ölçeğin güvenilirlik analizi $0,924 > 0,80$ olduğundan dolayı yüksek olduğu yargısına ulaşılmaktadır. Ölçeği oluşturan ifadelerin faktör yükleri $0,70$ ’in üzerinde olup açıklanan toplam varyansın da %57,742 seviyesinde olduğu görülmektedir.

Tablo 15
Sağlıklı Tüketim Bilinci Ölçeğine Ait AFA

İfadeler	Faktör Yüğü	Değerler
Sağlığımlı olumsuz etkileyecek yeme alışkanlıklarımı bırakmaya hazırım.	,921	KMO: ,814 Barlett: ,000 α : ,907
Sağlıklı gıda tüketimi için fedakarlık yapmaya hazırım. (Lezzetli, keyif verici ama sağlıksız gıdaları terk etmek.)	,891	
Sağlık konusunda bilinçliyim.	,879	
Sağlığımlı her şeyden önce gelir	,847	Açıklanan Toplam Varyans: 78,291

Sağlıklı tüketim bilinci ölçeğine ait veriler Tablo 15’de verilmiştir. 6 ifadeden oluşan ölçekte faktör yapısını bozan “Gün içinde yaptığım her şeyin sağlıklı olup olmadığı konusunda düşünmem” ile “Tükettiğim gıdaların benim için iyi olup olmadığını her zaman kendime sormam” ifadeleri çıkarılması uygun görülmüştür. Kalan 4 ifade ile faktör analizi yapılmıştır. Kaiser-Meyer-Olkin (KMO) test sonucu $0,814 > 0,70$ olduğundan dolayı örneklem büyüklüğünün yeterli olduğunu; Barlett’s Test of Sphericity sonucunda $0,00 < 0,01$ olduğundan dolayı ölçeği oluşturan ifadelerin birbirleriyle tutarlı olduğu görülmüştür. Bu sonuçlarla birlikte ölçeğin güvenilirlik analizi $0,907 > 0,80$ olduğundan dolayı yüksek olduğuna ulaşılmıştır. Ölçeği oluşturan faktör yükleri $0,70$ üzerinde olup açıklanan toplam varyansın da %78,291 olduğu görülmektedir.

Tablo 16

Sürdürülebilir Gıda Tüketimine Yönelik Davranışsal Niyet Ölçeğine Ait AFA

İfadeler	Faktör Yüğü	Değerler
Gıda ürünleri alırken genetiğı değıştirilmemiş ürünleri tercih ederim	,929	KMO: ,741
Gelecekte sürdürülebilir tarım politikalarına uygun bir şekilde üretilmiş gıdaları satın almayı tercih edeceğim	,905	Barlett: ,000 α : ,896
Gıda ürünleri alırken organik olarak üretilmiş olmasına dikkat ederim.	,897	Açıklanan Toplam Varyans: 82,859

Sürdürülebilir gıda tüketimine yönelik davranışsal niyet ölçeğine ait veriler Tablo 16’da verilmiştir. 3 ifadeden oluşan ölçekte analiz sonucu değerleri incelendiğinde Kaiser-Meyer-Olkin (KMO) test sonucu $0,741 > 0,70$ olduğundan dolayı örneklem büyüklüğünün yeterli olduğu; Barlett Test of Sphericity sonucunda $0,00 < 0,01$ olduğundan dolayı da ölçeği oluşturan ifadelerin birbirleriyle tutarlı olduğu sonucuna varılmıştır. Bu sonuçlarla birlikte ölçeğin güvenilirlik analizinin $0,896 > 0,80$ olduğundan dolayı yüksek olduğu yargısına ulaşılmaktadır. Ölçeği oluşturan ifadelerin faktör yükleri $0,70$ ’in üzerinde olup açıklanan toplam varyansın da %82,859 seviyesinde olduğu görülmektedir.

3.7.4. Araştırma Modelinde Yer Alan Değişkenlere Yönelik Korelasyon Analizi

Korelasyon analizi; aralık ve rasyo seviyelerinde ölçülmüş iki değişken arasındaki ilişkinin şiddetini ortaya çıkarmak amacıyla yapılan analiz türüdür (Coşkun, Altunışık ve Yıldırım, 2017: 235). Korelasyon analizinin, regresyon analizinden önce yapılması gerekmektedir. Böylece değişkenler arasında ilişkinin doğrusallığı hakkında bilgi sahibi olunur (Durmuş, Yurtkoru ve Çinko, 2013: 155). Ayrıca yüksek düzeyde korelasyon olmaması da modelin uygunluğu hakkında bilgi vereceği için korelasyon analizinden faydalanılmaktadır. Aşağıda bağımlı ve bağımsız değişkenler arasındaki korelasyon analizi sonucu verilmektedir. Tablo 17’de görüldüğü üzere, sağlıklı yaşam tarzı değişkeni ile sağlıklı tüketim bilinci değişkeni arasında 0,738 kuvvetinde, sağlıklı tüketim bilinci ile sürdürülebilir gıda tüketimine yönelik davranışsal niyet değişkeni arasında 0,754 ve sağlıklı yaşam tarzı değişkeni ile sürdürülebilir gıda tüketimine yönelik davranışsal niyet değişkeni arasında da 0,762 kuvvetinde ve pozitif bir ilişki bulunmaktadır.

Tablo 17
Sağlıklı Yaşam Tarzı ve Sağlıklı Tüketim Bilinci Arasındaki
İlişki – Korelasyon Analizi

	Sağlıklı Yaşam Tarzı	Sağlıklı Tüketim Bilinci	S.G.T. Davranışsal Niyet
Sağlıklı Yaşam Tarzı	1	,738	,762
Sağlıklı Tüketim Bilinci	,738	1	,754
S.G.T. Davranışsal Niyet	,762	,754	1

** . Korelasyon 0.01 anlamlılık düzeyinde anlamlı (2-kuyruklu).

3.7.5. Regresyon Analizi

Regresyon analizi, bir bağımsız değişkende meydana gelen bir birimlik değişimin bağımlı değişkende yaratacağı değişimin matematiksel olarak ifade edilmesidir. Başka bir ifade ile bir bağımlı değişkenin bağımsız değişken ya da değişkenler tarafından nasıl açıklandığını ortaya koyan analizdir. Elde edilen regresyon modeli araştırmacıya ilişkinin yönü ve şekli hakkında bilgiler verir (Durmuş, Yurtkoru, Çinko, 2013: 154). Regresyon analizinin yapılabilmesi için değişkenlerin en az aralık ölçüm seviyesinde ölçülmüş olması gerekmektedir.

Regresyon analizinin yapılabilmesi için varsayımlar bulunur. Bu varsayımlar; normal dağılıma uygunluk, çoklu bağıntı ile otokorelasyonun olmaması ve eşvaryanslılığının olmasıdır. Araştırmanın doğrusallık varsayımı korelasyon analizi sonucunda bulunulan değerlerle açıklanmış ve uygunluğu test edilmiştir. Çoklu bağıntı olmaması içinde VIF (Varyans Büyütme Faktörü) değerinin 10'dan küçük olması gerekmektedir. Aşağıdaki Tablo 18 'de VIF değerleri 2,199 olarak bulunmuştur. Bu sebeple çoklu bağıntı olmadığı anlaşılmaktadır.

Tablo 18
Varyans Şişirme Çarpanı Değerleri

Bağımsız Değişkenler	VIF
Sağlıklı Yaşam Tarzı	2,199
Sağlıklı Tüketim Bilinci	2,199

Otokorelasyon olmaması hata terimleri arasında ilişki olmadığı anlamına gelmektedir. Otokorelasyon olmadığına dair, Durbin-Watson test istatistiği kullanılarak anlaşılır (Beril, Yurtkoru, Çinko, 2013: 158). Modelin Durbin-Watson değeri 1,969'dur ve otokorelasyon olmadığı anlaşılmaktadır.

Eşvaryanslılık, hata terimindeki varyansların eşit olmaması durumudur. SPSS'de ilgili durum için Plots komutundan bakılır. Scotter Plot üzerinde homojen dağılım sergilemesi eşvaryanslılığın olması anlamına gelmektedir.

Yukarıdaki açıklanan varsayımların bu araştırma için geçerli olması regresyon analizinin yapılmasını uygun kılmıştır. Böylece aşağıda kurulan hipotezler analiz edilmiştir.

Hipotez 1: Tüketicilerin sağlıklı yaşam tarzı algıları, sürdürülebilir gıda tüketimine yönelik davranışsal niyeti olumlu yönde etkilemektedir.

Hipotez 2: Tüketicilerin sağlıklı tüketim bilinci algıları, sürdürülebilir gıda tüketimine yönelik davranışsal niyeti olumlu yönde etkilemektedir.

Bu hipotezlerin analiz sonuçları aşağıda sunulmuştur.

Tablo 19
Sağlıklı Yaşam Tarzı ve Sağlıklı Tüketim Bilincinin Sürdürülebilir Gıda Tüketiminde Davranışsal Niyete Etkisi

Bağımsız Değişkenler	B	Standart Sapma	Beta	t	Sig.
Sağlıklı Yaşam Tarzı	,553	,053	,450	10,511	,000
Sağlıklı Gıda Tüketimi	,546	,056	,421	9,833	,000
R: ,813		F: 395,595			
R²: 661		Sig. F: ,000			
Düzeltilmiş R²: ,659		Durbin Watson: 1,969			

Sağlıklı yaşam tarzının ve sağlıklı tüketim bilincinin sürdürülebilir gıda tüketimine etkisini incelemek üzere uygulanan regresyon analiz sonuçları Tablo 19’da özetlenmiştir. Sürdürülebilir gıda tüketimine yönelik davranışsal niyetteki değişimin (R^2) %66,1’i bağımsız değişkenlerce açıklanmaktadır. F testinin sonucu (Sig. F. < 0,0001) çıkmakla birlikte bu durum davranışsal niyet değişkeni ile bağımsız değişkenler (sağlıklı yaşam tarzı ve sağlıklı tüketim bilinci) arasında istatistiksel açıdan önemli olarak bulunmuştur. Başka bir ifade ile sağlıklı yaşam tarzı ile sağlıklı tüketim bilinci bağımsız değişkenlerinin modele anlamlı bir katkı sağladığı söylenebilir. Beta değerine bakıldığında katsayısı en büyük bağımsız değişken modelde en önemli olandır. Sağlıklı yaşam tarzı bağımsız değişkeninin beta değeri ,450; sağlıklı gıda tüketimi bağımsız değişkenininse beta değeri ,421 çıkmıştır. Böylece modeli açıklamada en fazla sağlıklı yaşam tarzı değişkeninin (Beta= ,450 ve $p < 0,0001$) etkisi olduğu anlaşılmaktadır.

Sağlıklı yaşam tarzı değişkeninin sig. değeri 0,000 çıkmıştır. Bu değerle birlikte H1 hipotezi kabul edilmiştir. Böylece tüketicilerin sağlıklı yaşam tarzı algıları sürdürülebilir gıda tüketimine yönelik davranışsal niyeti olumlu yönde etkilediği anlaşılmaktadır.

Sağlıklı gıda tüketim değişkeninin sig. değeri 0,000 çıkmıştır. Bu değerle birlikte H2 hipotezi kabul edilmiştir. Böylece, tüketicilerin sağlıklı tüketim bilinci algıları sürdürülebilir gıda tüketimine yönelik davranışsal niyeti olumlu yönde etkilediği anlaşılmaktadır.

SONUÇ VE ÖNERİLER

İnsanoğlu doğumundan ölümüne kadar tüketim içerisinde yer almaktadır. İlk çağlarda insanlar çevreden gereksinimlerini karşılarken günümüze göre nispeten daha dengeli bir süreç söz konusudur. Ancak hızla artan nüfusa ve endüstrileşmeye bağlı olarak aşırı derecede tüketilen doğal kaynaklar diğer yandan doğanın kendini yenileme özelliğine verilen zarar tüketimde sürdürülebilirliğin nasıl sağlanabileceği sorusunu gündeme getirmiştir. Doğal kaynaklar eski çağlardan günümüze kadar olan zamanda plansız hatta hoyratça denebilecek şekilde harcanmıştır. Kaynakların bilinçsizce kullanımı yanında çevreye zarar veren üretim sistemleri hem kirliliğe neden olmakta hem de sağlıklı gıdaya ulaşma konusunda problemler ortaya çıkmaktadır. Bütün bu sebepler “sürdürülebilir tüketim” kavramını ön plana çıkarmaktadır. Sürdürülebilir tüketim bilinçli tüketici anlamına da gelmektedir. Bilinçli tüketici, tüketim kararlarını verirken doğal döngüye özen gösteren ve geleceğe aktarılmasını sağlayan sosyoekonomik bir unsurdur. Sürdürülebilir tüketim uygulamaları gıda alanında son zamanlarda oldukça popüler hale gelmiştir. Ayrıca sürdürülebilir gıda tüketiminin gerçekleşmesine yönelik olarak çevre odaklı, iyi tarım uygulamaları giderek artmaktadır.

Bu çalışmada tüketicilerin sürdürülebilir gıda tüketimine yönelik davranışsal niyetleri incelenmiştir. Bu kapsamda, tüketicilerin sağlıklı yaşam tarzı ve sağlıklı tüketim bilinci konularındaki algılarının sürdürülebilir gıda tüketimine yönelik davranışsal niyet üzerindeki etkileri araştırılmıştır. Elde edilen bulgular söz konusu iki değişkenin gıda tüketimine yönelik davranışsal niyeti olumlu yönde etkilediğini göstermektedir. Çok az bir farklılıkla sağlıklı tüketimine yönelik bilincin, sağlıklı yaşam tarzı algısına göre davranışsal niyetteki değişimi daha fazla açıkladığı belirlenmiştir. Bu durum kitle iletişim araçları ya da sosyal medyada sağlıklı gıda tüketimi ve sürdürülebilirlik konusunda yayınlanan haberlerin tüketicilerin farkındalıklarını arttırdığını ve buna bağlı olarak sağlıklı gıda tüketimi konusundaki tutumlarının pozitif yönde güçlendiğine işaret etmektedir. Benzer şekilde sağlıklı yaşam tarzına yönelik algılamalar ve tutumlarda pekişerek davranışları etkilemektedir. Bu çalışma sürdürülebilirlik ve gıda tüketimi konusunda davranışsal niyet üzerine Türkiye’de yürütölen az sayıdaki çalışmalardan biri olduğundan literatüre katkı sağlaması beklenmektedir.

Çalışma sonucunda kadın tüketicilerin erkek tüketicilere oranla sağlıklarına daha dikkat ederek sürdürülebilir gıda tüketimi gerçekleştirdikleri belirlenmiştir. Bu farklılık kadınların düzenli meyve ve sebze tüketimi, katkı maddeli gıda ürünlerinden kaçınma, planlı yaşama, sağlığa özen gösterme, gıda tercihlerinde özen gösterme ve gelecekte sürdürülebilir tarım politikalarına uygun şekilde üretilmiş gıdaları satın alma niyeti konularında erkeklerden daha çok katılım göstermeleriyle ortaya çıkmaktadır.

Tüketicilere sürdürülebilir gıda tüketimi nedir diye sorulduğunda ilk akıllarına gelen özelliğin “sağlıklı” olması olduğu belirlenmiştir. Bu durumu sırasıyla “kaliteli” olması, “ödenen fiyata değer” olması, “organik” olması ve “doğal şekilde üretilmiş” olması izlemektedir. Bu özellikteki gıdaların tüketilmeleri sonucunda sağlık açısından bir zarara uğranmayacağı tüketiciler tarafından bilinmektedir. Sürdürülebilir gıdaların organik, doğal şekilde üretimi de tüketici açısından önemli görülmektedir.

Tüketicilerin gıda alışverişi sırasında tercihlerini en çok etkileyen üç faktör sırası ile fiyat, kalite ve sağlıklı olma şeklinde sıralanmaktadır. Burada fiyatın öne çıkmasında gelirin önemli olduğu söylenebilir. Tüketicilerin gelirlerinin artması ya da azalması sağlıklı gıda tercihlerinde belirleyici rol oynamaktadır. Türkiye’de düşük gelir grubundaki tüketiciler için pazarda nispeten daha yüksek fiyatla satılan organik ya da güvenli gıdaya ulaşmak zorlaşabilmektedir. Tüketici tercihini etkileyen ikinci önemli faktör gıdanın kaliteli olmasıdır. Kaliteli gıda; tüketildiğinde zarar vermeyen, güvenilir gıda ürünleridir. Üçüncü faktör ise gıdanın sağlıklı olmasıdır. Sağlıklı gıda; besin değerini kaybetmemiş, fiziksel, kimyasal ve biyolojik açıdan temiz olan gıdadır. Bu durumla birlikte tüketicilerin sağlıklarını düşünerek gıda tüketimi içerisinde oldukları anlaşılmaktadır.

Gıda güvenliği konusunda tüketiciler kamu kurumlarının yaptırımlarını yetersiz bulmaktadır. Tüketilen gıdaların güvenliğinin sağlanmasında bu kamu örgütlerinin çalışmaları önem taşımaktadır. Bu nedenle kamu örgütlerinde gıda güvenliği konularında çeşitli girişimlerde bulunularak tüketicilerin güveni sağlanmalıdır. Gıda güvenliği konusunda bu araştırmada ortaya çıkan başka bir sonuç tüketicilerin gıda tüketirken karşılaştıkları olumsuz durumlarda endişelenme dereceleri arasındaki farklılıklardır. Tüketicilerin en çok endişelendikleri durum hijyenik olmayan gıdalardır. Hijyenik gıda, üretimden tüketime kadar tüm süreçlerde gıdanın mikrop, bakteri vb. arındırılmasıdır. Hijyenik olmayan gıdalarla karşılaşma durumunu kimyasal kalıntı bulunan meyve ya da

sebze ile genetiği değiştirilmiş gıdalar izlemektedir. Tüketicilerin bu durumlarda endişelenmeleri gıda güvenliği konusunda ne kadar hassas olduklarını göstermektedir. Ayrıca birkaç yıl önce kitle iletişim araçlarında çıkan genetiği değiştirilmiş gıdalarla ilgili bazı olumsuz haberler tüketicilerin endişelenme durumlarını da ortaya koymaktadır.

Gıda Araştırma Platformu tarafından yapılan ve tüketicilerin tüketim tercihlerini etkileyen faktörlerin sorgulandığı bir araştırmada obezite, kanser ve diğer kronik hastalıklarla gıda ilişkisinin son günlerde gündeme gelmesi tüketiciler tarafından gıdaların sağlıklı olup olmadığının daha fazla sorgulanmasına yol açmaktadır. Bu araştırma tarafından ortaya çıkan başka bir sonuç, tüketicilerin tükettikleri gıdalarda hormonun bulunmasından endişe duymalarıdır. Ayrıca tüketicilerin organik ya da doğal olarak üretilmeyen sebze ve meyvelerin insan sağlığına olumsuz etkileyen maddeler içerdiği hakkında görüşleri bulunmaktadır (<http://www.turkiyegazetesi.com.tr>, 2018). Gıda Araştırma Platformunun elde ettiği sonuçlar ile bu araştırmanın sonuçları paralellik göstermektedir. Diğer yandan, Bloomberg'in 2014 yılındaki bir haberine göre Türk tüketicilerin gıda güvenliği denetimlerini yetersiz olarak algıladıkları ve tükettikleri gıdalarda akıllarında soru işareti bulunduğu ifade edilmiştir (<http://www.bloomberght.com>, 2018). Bu durum çalışmada gıda güvenliği ile ilgili denetimlerin yetersiz olması ile benzer sonuçlar ortaya koymaktadır.

Bu çalışmanın sonucunda verilebilecek öneriler aşağıdaki gibidir:

- Çalışma kısıtları sadece on sekiz yaş üstü Türk tüketicilere ulaşılarak yapıldığı için ileride yapılacak olan çalışmalarda farklı ülkelerdeki sürdürülebilir gıda tüketimine yönelik olan davranışsal niyet ile Türk tüketicisinin davranışını karşılaştırmalı olarak analizinin yapılması kültürel algı farklılıklarını ortaya koyacağından önemli katkılar sağlaması beklenir.
- Tüketicilerin bilinçli tüketim hakkında bilgilendirilmesi için eğitim programları hazırlanmalıdır. Bu eğitim programı, tüketicinin gelir seviyesine bağlı olarak ihtiyaçlarını karşılamak, elindeki sahip olduğu kaynakları iyi bir şekilde kullanabilmek, tüketici olarak hakkını bilmek gibi konuları içermelidir. Bu eğitici programlar sayesinde tüketici sağlıklı ve bilinçli yönde gıda tüketme eylemini gerçekteşirebilir.

- Devlet kurumları tarafından gıda üreten işletmelerin gıda güvenliği konusunda daha sıkı denetlenmesi, gıda güvenliğine uyum sağlayamayan işletmelere daha sık ceza verilmesi gibi faaliyetlerin yapılması tüketicilerin gıda güvenliği konusundaki endişelerin azaltılmasına yardımcı olması muhtemeldir. Böylelikle tüketicilerin, devlet kurumlarının gıda güvenliğine dair çalışmalarına güvenleri artacaktır.
- Günümüz dünyasında gıda üreticisi olan markalar ya da işletmeler tüketici beklentilerini karşılamak için çevreye zarar vermeyecek ve tüketicilerin zihinlerinde güvenli gıda üretimi algısı oluşturacak şekilde üretimlerini gerçekleştirmek zorundadırlar. Böylece tüketiciler tarafından tercih edilme durumları artacaktır. Yaşanabilir bir dünya için gelecek nesillerin ihtiyacını da karşılayacak şekilde üretim ve tüketim ilişkilerini yeniden tasarlamak bir zorunluluk haline gelmiştir. Bu konuya yönelik değişen tüketim kalıpları işletmeler tarafından izlenmeli ve söz konusu değişime yönelik pazar sunumları geliştirilmelidir.

KAYNAKÇA

Kitaplar

- Akkılıç, M.E. ve Varol İ. (2015). Turist Algılarının Davranışsal Niyetler Üzerindeki Etkisi: Edremit Körfezi Örneği. *International Review of Economics and Management*, 3 (1), 14-38.
- Artık, N., N. Şanlıer ve A. Ceyhun Sezgin (2017). *Gıda Güvenliği ve Gıda Mevzuatı*. 1.Baskı. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Arvanitoyannis, I.S. ve N.H. Tzouros (2006). ISO 22000, *The New Food Quality and Safety Standart*. Athens: Stamoulis S.A.
- Avlonitis, G.J. (1989). *Marketing Thought and Practice in the 1990s*. 2.Cilt, Athens: Athens School of Economics and Business Science.
- Coşkun, R., R. Altunışık ve E. Yıldırım (2017). *Sosyal Bilimlerde Araştırma Yöntemleri Spss Uygulamalı* 9.Baskı. Sakarya: Sakarya Yayıncılık.
- Durmuş, B., E.S. Yurtkoru ve M. Çinko (2013). *Sosyal Bilimlerde SPSS'le Veri Analizi*. 5.Basım. İstanbul: Beta Yayınları.
- Elgin, D. (1981). *Voluntary Simplicity: Toward a Way of Life that is Outwardly Simple, Inwardly Rich*. 1.Basım. New York: William Morrow and Company Published.
- Ergen, A. (2016). *Sürdürülebilir Tüketim Gönüllü Sadelik ve Maddi Değerler*. 1.Baskı. İstanbul: Beta Yayıncılık.
- Grant, J. (2008). *Yeşil Pazarlama Manifestosu*. N. Özata ve Y. Fletcher (çev.), 1.Baskı. İstanbul: MediaCat.
- Herald, J. (2003). *Would You Like Attitude with That? :No Limits, No Excuses, No Ifs, No Buts ... Just Attitude*. 1.Baskı. Australia: McPherson's Printing Group.
- Kafetzopoulos D.P., E.L. Psomas ve P.D. Kafetzopoulos (2013). Measuring the Effectiveness of the HACCP Food Safety Management Systems. *Food Control*, 33, 505-513.
- Kalaycı, Ş. (2014). *SPSS Uygulamalı - Çok Değişkenli İstatistik Teknikleri*. 6.Baskı. Ankara: Asil Yayın Dağıtım.
- Karaali, A. (2003). *Gıda İşletmelerinde HACCP Uygulamaları ve Denetimi*. Ankara: Sağlık Bakanlığı Yayınları
- McMahon, Gladeana (2011). *No More Stress!, Be Your Own Stress Management Coac*. 1.Baskı. London: Great Britain.
- Odabaşı, Y. (2004). *Post Modern Pazarlama: Tüketim ve Tüketici*. 2.Baskı. İstanbul: MediaCat.

Pettinger, R. (2002). *Stress Management*. 1.Baskı. United Kingdom: Capstone Publishing.

Sargant, E. (2014). *Sustainable Food Consumption, A Practise Base Approach*. 1.Baskı The Netherlands: Wageningen Academic Publishers.

Serper, Ö. (2004). *Uygulamalı İstatistik 1*. İstanbul: Ezgi Kitabevi



Sürekli Yayınlar

- Aksu, C.K. ve L. Gelibolu (2015). Üniversitesi Çalışanlarının Sürdürülebilir Tüketim Açısından Tutumlarının Belirlenmesine Yönelik Bir Araştırma. *KAÜ İİBF Dergisi*, 6 (9), 235-248.
- Annuziata, A. ve D. Scarpato (2014). Factors Affecting Consumer Attitudes Towards Food Products with Sustainable Attributes. *Agricultural Economics*, 60 (8), 353-363.
- Arvanitoyannis, J.S. ve T.H. Varzakas (2009). Application of ISO 22000 and Comparison with HACCP on Industrial Processing of Common Octopus (*Octopus Vulgaris*). *International Journal of Food Science and Technology*, 44, 58-78.
- Ataseven, Y. (2015). Türkiye’de İyi Tarım Uygulamaları’na Yönelik Olarak Politikalandaki Gelişmeler. *XI. Ulusal Tarım Ekonomisi Kongresi OMÜ*, 158-165.
- Bekin, C., M.Carrigan ve I.Szmigin (2005). Defying Marketing Sovereignty: Voluntary Simplicity at New Consumption Communities. *Qualitative Market Research: An International Journal*, 8 (4), 413-429.
- Beard, E., J. Brown, S. Michie, E.Kaner, P. Meier ve R. West (2016). Use of Aids for Smoking Cessation and Alcohol Reduction: A Population Survey of Adults in England. *BMC Public Health*, 16 (1237), 1-13.
- Beulens, J.M., D.B. Frits, P. Folstar ve G.J. Hofstede (2005). Food Safety and Transparency in Food Chains and Networks Relationship and Challenges. *Food Control*, 16, 481-486.
- Balkaya, A. ve R. Yanmaz (2001). Bitki Genetik Kaynaklarının Muhafaza İmkanları ve Tohum Gen Bankalarının Çalışma Sistemleri. *Ekoloji Çevre Dergisi*, 30 (39), 25-30.
- Bianchi, C. (2016). Exploring Urban Consumers’ Attitudes and Intentions to Purchase Local Food in Chile. *Journal of Food Products Marketing*, 23 (5), 553-569.
- Bianco, A. (2016). Green Jobs and Policy Measures for A Sustainable Agriculture. *Agriculture and Agricultural Science Procedia*, 8, 346-352.
- Brümmer, B. ve A. Masood (2014). Determinants of Worldwide Diffusion of GlobalGAP Certification. *Global Food Discussion Papers*, 48, 1-24.
- Casperson, J.C., K.E. Powell ve G.M. Christenson (1985). Physical Activity, Exercise and Physical Fitness: Definitions and Distinctions for Health-Related Research. *Public Health Reports*, 100 (2), 126-131.
- Chen, M.F. (2009). Attitude Toward Organic Foods Among Taiwanese As Related to Health Consciousness, Environmental Attitudes, and The Mediating Effects of A Healthy Lifestyle. *British Food Journal*, 111(2), 165-178.

- Ching L.H., C.T. Chang, Z.H. Cheng ve Y.T. Chen (2018). Will An Organic Label Always Increase Food Consumption? It Depends On Food Type And Consumer Differences In Health Locus Of Control. *Food Quality and Preference*, 63, 88-96.
- Class, A.S. ve D.K Arnett (2016). The Role of Healthy Lifestyle in the Primordial Prevention of Cardiovascular Disease. *Cur Cardial Rep*, 18 (56).
- Corbin C.B. ve Pangarazi R.P. (1998). Physical Activity Pyramid Rebuffs Peak Experience. *ACSM'S Health & Fitness Journal*, 2 (1), 12-17.
- Costley, J. ve C. Lange (2017). The Mediating Effects of Germane Cognitive Load on the Relationship Between Instructional Design and Students' Future Behavioral Intention. *The Electronic Journal of e-Learning*, 15 (2), 174-187.
- Çukur, T. ve F. Işın (2008). İzmir İli Torbalı İlçesinde Sanayi Domatesi Üreticilerinin Sürdürülebilir Tarım Uygulamaları. *Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi*, 45 (1), 27-36.
- Dahm, J.M., A. Samonte ve A.R. Shows (2009). Organic Foods: Do Eco-Friendly Attitudes Predict Eco-Friendly Behaviors? *Journal of American College Health*, 58 (3), 194-202.
- De Baerdemaeker, J. (2013). Precision Agriculture Technology and Robotics for Good Agricultural Practices. *IFAC Proceedings*, 46 (4), 1-4.
- Doğan, O., Z.A. Bulut ve F. Çımrın Kökalan (2015). Bireylerin Sürdürülebilir Tüketim Davranışlarının Ölçülmesine Yönelik Bir Ölçek Geliştirme Çalışması. *Hacettepe Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Dergisi*, 29 (4), 659-678.
- Dolan, P. (2002). The Sustainability of "Sustainable Consumption". *Journal of Macromarketing*, 22 (2), 170-181.
- Dyllick, T. ve K. Hockerts (2002). Beyond the Business Case For Corporate Sustainability. *Business Strategy and the Environment*, 11, 130-141.
- Dzene, S. ve A. Eglite (2012). Perspective of Sustainable Food Consumption in Latvia. *Annual 18 th International Scientific Conference Proceedings*, 2, 210-215.
- Emren, T. (2017). Nasıl Yetiştireceğiz? Sürdürülebilir Tarım Ülkesi Hollanda. *Popular Science*, 66, 56-62.
- Erciş, A., S. Ünal ve P. Can (2007). Yaşam Tarzlarının Satın Alma Karar Süreci Üzerindeki Rolü. *Atatürk Üniversitesi İİBF Dergisi*, 21 (2), 281-311.
- Erdoğan, T., S. Ünsar ve N. Süt (2009). Stresin Çalışanlar Üzerindeki Etkileri: Bir Araştırma. *Süleyman Demirel Üniversitesi İİBF Dergisi*, 14 (2), 447-461.
- Erkmen, O. (2010). Gıda Kaynaklı Tehlikeler ve Güvenli Gıda Üretimi. *Çocuk Sağlığı ve Hastalıkları Dergisi*, 53, 220-235.

- Eryılmaz Aydın, G., K. Demiryürek ve M. Emir (2015). Avrupa Birliği ve Türkiye’de Organik Tarım ve Gıda Ürünlerine Karşı Tüketici Davranışları. *Anadolu Tarım Dergisi*, 30, 199-206.
- Escanciano, C. ve M.L. Santos Vijande (2014). Reasons and Constraints to Implementing and ISO 22000 Food Safety Management System: Evidence from Spain. *Food Control*, 40, 50-57.
- Fırat, A. (1992). Bitki Gen Kaynakları Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü. *Tarım ve Köyüşleri Dergisi*, Sayı:80, 35.
- Fonseca Ciravegna L.M. (2005). Relationship Between ISO 9001 Certification Maturity and Efqm Business Excellence Model Results. *Quality Innovation Prosperity*, 19 (1), 85-102.
- Fotopoulos C.V., D.P. Kafetzopoulos ve E.L. Psomas (2009). Assessing the Critical Factors and Their Impact on the Effective Implementation of a Food Safety Management System. *International Journal of Quality & Reliability Management*, 26 (9), 894-910.
- Gorris, L.G.M. (2004). Food Safety Objective: An Integral Part of Food Chain Management. *Food Control*, 16, 801-809.
- Gülmez, M. (2006). Pazarlama Yönü İtibariyle Bilinçli Tüketim ve Bilinçli Tüketicie İlişkin Bir Saha Araştırması. Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokulu, 9(1-2), 153-178.
- Gülse Bal, H.S., Z.G. Göktolga ve O. Karkacier (2006). Gıda Güvenliği Konusuna Tüketici Bilincinin İncelenmesi” (Tokat İli Örneği). *Tarım Ekonomisi Dergisi*, 12 (1), 9-18.
- Gürler, B., S. Nart ve R. Altunışık (2017). Sürdürülebilir Gıda Tüketimi ve Gıda Güvenliği Konularında Tüketici Tutumlarının Belirleyicileri Üzerine Bir Araştırma. *16. Ulusal İşletmecilik Kongresi*, 130-141.
- Hansen, U. ve Schrader, U. (1997). A Modern Model of Consumption for a Sustainable Society. *Journal of Consumer Policy*, No.28.
- Hayta, A.B. (2006). Tüketici Haklarının Tüketici Eğitimindeki Rolü. *Gazi Üniversitesi Eğitim Fakültesi Dergisi* 26 (3), 239-250.
- Henson, S., O.Masakure ve J.Cranfield (2010). Do Fresh Produce Exporters in Sub-Saharan Africa Benefit from GlobalGAP Certification? *World Development*, 39 (3), 375-386.
- Honkanen, P., B. Verplanken ve O.S. Olsen (2006). Ethical Values and Motives Driving Organic Food Choice. *Journal of Consumer Behaviour*, 5, 420-430.

- Huneke, M.E. (2005). The Face of the Un-Consumer: An Empirical Examination of the Practice of Voluntary Simplicity in the United States. *Psychology & Marketing*, 22 (7), 527-550.
- İlbeği, İ. (2004). Gıda Güvenliği ve Tüketicinin Korunması. *Gıda Mühendisliği Dergisi*, 18, 17-24.
- Karalar, R. ve H. Kiracı (2011). Çevresel Sorunlara Karşı Bir Çözüm Önerisi Olarak Sürdürülebilir Tüketim Düşüncesi. *Dumlupınar Üniversitesi, SBE Dergisi*, 30, 63-76.
- Kaypak, Ş. (2013). Ekolojik Ayak İzinden Çevre Barışına Bakmak. *Türk Bilimsel Derlemeler Dergisi*, 6 (1), 154-159.
- Krisztián, L. (2009). Health Factor in Food Consumption. *Agrártudományi Közlemények: Acta Agraria Debreceniensis*, 34.
- Kruk, J. (2009). Physical Activity and Health. *Asian Pacific Journal of Cancer Prevention*, 10, 721-728.
- Krystallis, A., K.G. Grunert, M.D. de Barcellos, T. Perrea ve W. Verbeke (2012). Consumer Attitudes Towards Sustainability Aspects of Food Production: Insights from Three Continents. *Journal of Marketing Management*, 28 (3,4), 334-372.
- Kuhlman, T. ve J. Farrington (2010). What is Sustainability?. *Sustainability*, 2, 3436-3448.
- Luning, P.A., W.J. Marcelis, J.Rovira, M. Van Der Spiegel, M. Uyttendaele ve L. Jacxsens (2009). Systematic Assessment of Core Assurance Activities in a Company Specific Food Safety Management Systems. *Trends in Food Science & Technology*, 20 (6,7), 300-312.
- Martínez Costa, M., Y.C. Thomas, J.A. Martínez ve A.R. Martínez Lorente (2009). ISO 9000/1994, ISO 9001/2000 and TQM: The Performance Debate Revisited. *Journal of Operations Management*, 27, 495-511.
- Mortensen, L.F. (2006). Sustainable Household Consumption in Europe? *Consumer Policy Review*, Vol. 16, No. 14.
- Müller, K.A. ve L. Theuvsen (2015). Financial Literacy and Food Safety Standards in Guatemala: The Heterogeneous Impact of GlobalGAP on Farm Income. *GlobalFood Discussion Papers*, 63.
- Nguyen, T., A. Wilcock ve M. Aung (2002). Food Safety and Quality Systems in Canada: An Exploratory Study. *International Journal of Quality & Reliability Management*, 21 (6), 655-671
- Luarn, P. ve H.H. Lin (2004). Toward an Understanding of the Behavioral Intention to Use Mobile Banking. *Computers in Human Behavior*, 21 (6), 873-891.
- Özmete, E. (2010). Sosyal Hizmette Sürdürülebilir Kalkınma Anlayışı: Kavramsal Analiz. *Aile ve Toplum*, 6 (22), 79-90.

- Peres, S. (2016). Saving The Gene Pool for The Future: Seed Banks as Archives. *Studies in History and Philosophy of Biological and Biomedical Sciences*, 55, 96-104.
- Plummer, T.J. (1974). The Concept and Application of Life Style Segmentation. *Journal of Marketing Association*, 38 (1), 33-37.
- Powell, D.A., C.J. Jacob ve B.J. Chapman (2011). Enhancing Food Safety Culture to Reduce Rates of Foodborne Illness. *Food Control*, 22, 817-822.
- Puyana Castro M., R. Pérez Míguez, L. Montero ve M. Herrero (2017). Application of Mass Spectrometry-Based Metabolomics Approaches for Good Safety, Quality and Traceability”, *Trends in Analytical Chemistry*, 93, 102-118.
- Reisch, L., U. Eberle ve S. Lorek (2013). Sustainable Food Consumption: An Overview of Contemporary Issues and Policies. *Sustainability: Science, Practice & Policy*, 9 (2), 7-25.
- Sampaio, P., P. Saraiva ve A.G. Rodrigues (2008). ISO 9001 Certification Research: Questions, Answers and Approaches. *International Journal of Quality & Reliability Management*, 26 (1), 28-58.
- Seagrave, P. (14-16 Eylül 2005). ISO 22000: Food Safety Management Systems and Their Related Requirements. *Sixth World Congress on Seafood Safety, Quality and Trade*, Australia: Sydney, 153,157.
- Schaefer, A. ve A. Crane (2005). Addressing Sustainability and Consumption. *Journal of Macromarketing*, 25 (1), 76-92.
- Seyfang, G. (2004). Consuming Values and Contested Cultures: A Critical Analysis of the UK Strategy for Sustainable Consumption and Production. *Review of Social Economy*, 62 (3), 323-338.
- Shiv, B., A.J. Edell ve W.J. Payne (1997). Factors Affecting the Impact of Negatively and Positively Framed Ad Messages. *Journal of Consumer Research*, 24, 285-294.
- Sophie, P.A., A. Speedy ve E. Kueneman (27-29 Ekim 2004). Good Agricultural Practices- a Working Concept”, Background Paper for the FAO Internal Workshop on Good Agricultural Practices. *FAO GAP Working Paper Series*, 5, Italy: Rome.
- Sthapit, E., P. Björk ve D.N. Coudounaris (2017). Emotions Elicited by Local Food Consumption, Memories, Place Attachment and Behavioural Intentions. *Anatolia (an International Journal of Tourism and Hospitality Research)*, 28 (3), 363-380.
- Tandaçgüneş, N. (2011). Pazarlama İletişiminde Sürdürülebilir Tüketim Olgusuna Farklı Bir Bakış: Ernest Callenbach ve Ekotopya Yapıtı Üzerine Hermeneutik Okuma Çalışması. *İstanbul Üniversitesi İletişim Fakültesi Hakemli Dergisi*, 41, 103-124.
- Topuzoğlu, A., S. Hıdıroğlu, P. Ay, F. Önsüz ve H. İkişik (2007). Tüketicilerin Gıda Ürünleri ile İlgili Bilgi Düzeyleri ve Sağlık Risklerine Karşı Tutumları. *TSK Koruyucu Hekimlik Bülteni*, 6 (4), 253-258.

- Tosunoğlu, B.T. (2014). Sürdürülebilir Küresel Refah Göstergesi Olarak Ekolojik Ayak İzi. *HAK-İŞ Uluslararası Emek ve Toplum Dergisi*, 3 (5), 132-149.
- Unnevehr, L.J. ve H.H. Jensen (1999). The Economic Implications of Using HACCP as a Food Safety Regulatory Standard. *Food Policy*, 24, 625-635.
- Ustaahmetoğlu E. ve İ.T. Toklu (2015). Organik Gıda Alma Niyetinde Tutum, Sağlık bilinci ve Gıda Güvenliğinin Etkisi Üzerine Bir Araştırma. *Abant İzzet Baysal Üniversitesi İİBF, Ekonomik ve Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 11 (1), 197-211.
- Uzunöz, M., E.O. Büyükbay ve H.S.G. Bal (2008). Kırsal Kadınların Gıda Güvenliği Konusunda Bilinç Düzeyleri (Tokat İli Örneği). *U.Ü. Ziraat Fakültesi Dergisi*, 22 (2), 35-46.
- Van der Kloet, J. (2011). Transnational Supermarket Standars in Global Supply Chains, The Emergence and Evolution of GlobalGAP. *Recht der Werkelijkheid*, 32 (3), 80-99.
- Verma, P. ve A. Singh (2017). Factors Influencing Indian Consumers' Actual Buying Behaviour Towards Organic Food Products. *Journal of Cleaner Production*, 167, 473-483.
- Vermeir, I. ve W. Verbeke (2006). Sustainable Food Consumption: Exploring the Consumer "Attitude – Behavioral Intention" GAP. *Journal of Agricultural and Environmental Ethics*, 19, 169-194.
- Yalçınkaya, M., F. Özer Gök ve A. Yavuz Karamanoğlu (2007). Sağlık Çalışanlarında Sağlıklı Yaşam Biçimi Davranışlarının Değerlendirilmesi. *TSK Koruyucu Hekimlik Bülteni*, 6 (6), 409-420.
- Yağcı, M.İ. ve N. İlarıslan (2010). Reklamların ve Cinsiyet Kimliği Rolünün Tüketicilerin Satın Alma Davranışları Üzerindeki Etkisi. *Doğuş Üniversitesi Dergisi*, 11 (1), 138-155.
- Yaşar, G. (2017). İyi Tarım Uygulamaları: Migros Ticaret Anonim Şirketi Örneği. *Karadeniz Sosyal Bilimler Dergisi*, 9 (2), 503-524.
- Yetgin Küçük, M. ve A. Agopyan (2017). Spor Bilimleri Fakültesi Öğrencilerinin Sağlıklı Yaşam Biçimi Davranışları. *Ankara Üniversitesi Beden Eğitimi ve Spor Yüksekokulu Spormetre Beden Eğitim ve Spor Bilimleri Dergisi*, 15 (3), 177-184.
- Yeung, R.M.W. ve J. Morris (2001). Food Safety Risk Consumer Perception and Purchase Behaviour. *British Food Journal*, 103 (3), 170-186.
- Zagata, L. (2012). Consumers' Beliefs and Behavioural Intentions Towards Organic Food. Evidence from the Czech Republic. *Appetite*, 59 (1), 81-89.
- Zulfiqar, F. Ve B.G. Thapa (2017). Agricultural Sustainability Assessment at Provincial Level in Pakistan. *Land Use Policy*, 68, 492-502.

Diğer Yayınlar

- Batt, C.A. (2016). Food Defense. <https://doi.org/10.1016/B978-0-08-100596-5.03438-7>, Erişim Tarihi: 23.10.2017.
- Bozhüyük, A. (2010). Çukurova Üniversitesi Sağlık Bilimleri Öğrencilerinin Sağlıklı Yaşam Biçimi Davranışlarının Değerlendirilmesi. *Yayınlanmamış Tıpta Uzmanlık Tezi*. Adana: Çukurova Üniversitesi.
- Çetiner, S. (2010). Tohum Gen Bankası Üzerine Düşünceler. http://research.sabanciuniv.edu/15319/1/GEN_BANKASI-3.pdf, Erişim Tarihi: 23.10.2017.
- Gill, J.M., A.Gracia ve M. Sanchez (2000). Market Segmentation and Willingness to Pay for Organic Products in Spain. *International Food and Agribusiness Management Review*, 3 (2), 207-226.
- Grace, P.E. (2011). The Effects of Storytelling on Worldview and Attitudes Toward Sustainable Agriculture. *Yayınlanmamış Doktora Tezi*. Virginia: Virginia Polytechnic Enstitute and State University.
- Grund, F.J. (2013). Predictors of Health Promoting Lifestyles in Baccalaureate Nursing Students. *Yayınlanmamış Doktora Tezi*, Pensilvanya: Duquesne University.
- Healthy Lifestyle throug Education (2009). http://www.healthbox.eu/fileadmin/user_upload/HealthBoxInfoBrochure_EN.pdf, Erişim Tarihi: 05.11.2017.
- İyi Tarım El Uygulamaları (2013). http://awsassets.wwftr.panda.org/downloads/itu_web_son.pdf, Erişim Tarihi: 11.09.2017.
- Jasper, C.R. (2010). Connecting With the Conscious Consumer. <http://www.biotrue.gr/ecp/Jasper.pdf>, Erişim Tarihi: 10.08.2017.
- Kalfagianni, A. ve F. Doris (2010). The GlobalGAP. https://www.uni-muenster.de/imperia/md/content/fuchs/publikationen/publikationenfuchs/arbeitspapiere/fuchs_kalfagianni_2010_globalgap_working_paper.pdf, Erişim Tarihi: 11.10.2017.
- Knudson, W.A. (2011). The Organic Food Market. https://www.canr.msu.edu/product_center/uploads/files/organicfood1.pdf, Erişim Tarihi: 03.10.2017.
- Masood, A. (2014). GlobalGAP Certification and International Trade Flows. *Yayınlanmamış Doktora Tezi*. Göttingen: Georg- August Universtiy.
- Quality Management Systems – Requirements (2008). http://www.axiomeasy.com/Axiom/UpLoadedDocuments/KnowledgeBank/ENGKnowledgebank/ISO%209001%20satndard_6132007T091245_ISO_9001_2000_Standard.pdf, Erişim Tarihi: 11.10.2017.
- Sağlıklı Beslenme Önerileri (t.y). http://beslenme.gov.tr/content/files/basin_materyal/saglikli_beslenme_onerileri_baski.pdf, Erişim Tarihi: 10.11.2017.

- Santibanez Rivera, R. (2009). A Case Study of Food Safety Culture Within a Retailer Corporate Culture. *Yayınlanmamış Doktora Tezi*. Austin, Texas: University of Texas.
- Satıcı, Ö. (1998). Tüketici Pazarları ve Alıcı Davranışları. *Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi*. Ankara: Ankara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Selman, T. (2012). Türkiye’de Gıda Güvenliği ve Gıda Mevzuatının Gelişim Süreci. <http://www.sdplatform.com/Dergi/561/Turkiyede-gida-guvenligi-ve-gida-mevzuatinin-gelisim-sureci.aspx>, Erişim Tarihi: 08.07.2018.
- Seyfang, G. (2004). Consuming Values and Contested Cultures: A Critical Analysis of the UK Strategy for Sustainable Consumption and Production. *Review of Social Economy*, 62 (3), 323-338.
- Smith, J. G. (2013). Sustainable Food Consumption: Opportunities and Constraints to Ethically Motivated Consumerism. *Yayınlanmamış Doktora Tezi*. Washington: Washington State University.
- Song, R. (1995). Effects of exercise and Motivation on Healthy Lifestyle After Cardiac Rehabilitation Exercise. *Yayınlanmamış Doktora Tezi*. Ohio: Case Western Reserve University School of Nursing.
- Surak, J.G. (2007). A Recipe for Safe Food: ISO 22000 and HACCP. <https://www.qmii.com/content/downloads/recipe-for-safe-food-iso-22000-and-haccp.pdf>, Erişim Tarihi: 08.08.2017.
- Sustainable Food Consumption and Poduction in A Resource – Constrained World (2011). https://ec.europa.eu/research/scar/pdf/scar_3rd-foresight_2011.pdf, Erişim Tarihi: 25.10.2017.
- The World Bank and Oxford University Press (2013). World Development 2003. Newyork.
- The World Bank and Oxford University Press (2013). World Development 2003. Newyork.
- Türkiye Fiziksel Aktivite Rehberi (Sağlık Bakanlığı) (2014). http://beslenme.gov.tr/content/files/basin_materyal/Fiziksel_aktivite_rehberi/farehberi_tr.pdf, Erişim Tarihi: 10.10.2017.
- Türkiye’ye Özgü Besin ve Beslenme Rehberi (Sağlık Bakanlığı) (2015). http://www.bdb.hacettepe.edu.tr/TOBR_kitap.pdf, Erişim Tarihi: 10.10.2017.
- Wolard, K.A. (2016). Exploring the Relationship of Healthy Lifestyle Characteristics with Food Behaviors of Low-Income, Food Insecure Women in the United States (US). *Yayınlanmamış Doktora Tezi*. Florida: University of South Florida.
- <http://www.cnnturk.com/2010/turkiye/03/01/turkiye.tohum.gen.bankasi.acildi/565825.0/index.html> Erişim Tarihi: 21.05.2017.

<https://blog.juico.com.tr/istanbuldaki-organik-urun-pazarlari-ve-organik-marketler-2/>
Erişim Tarihi: 21.05.2017.

<https://www.migroskurumsal.com/EN/Basin-Aciklamasi.aspx?BasinAciklamasiID=45&height=500&width=600> Erişim Tarihi: 15.06.2017.

<https://www.migros.com.tr/sayfa/1/72/iyi-tarim-urunleri> Erişim Tarihi: 15.06.2017

<https://surdurulebilirgidaplatformu.org/> Erişim Tarihi: 15.06.2017.

http://www.un.org/sustainabledevelopment/wp-content/uploads/2016/08/16-00055L_Why-it-Matters_Goal-12_Consumption_2p.pdf Erişim Tarihi: 05.11.2017.

<https://gidabilinci.com/dogal-ve-organik-gidalar-arasindaki-fark> Erişim Tarihi: 07.11.2017.

<http://pendik.bel.tr/haber/detay/koy-pazarina-akin> Erişim Tarihi: 08.11.2017.

http://www.trouwnutrition.com.tr/contentassets/5ad87435a1d34111bb0d24d2c5a878b9/ruminant-katk-servisler/katk-servis_aralk-ruminant.pdf Erişim Tarihi: 11.11.2017.

<http://www.hzafercan.com/suumlrduumlrueumllebilir-tar305m.html#.WTKj7mjjyIU>
Erişim Tarihi: 11.11.2017.

<http://www.hzafercan.com/suumlrduumlrueumllebilir-tar305m.html#.WTKj7mjjyIU>
Erişim Tarihi: 11.11.2017.

http://www.tdk.gov.tr/index.php?option=com_bts&view=bts&kategori1=veritbn&kelimesec=306723 Erişim Tarihi: 17.11.2017.

https://acikders.ankara.edu.tr/pluginfile.php/14718/mod_resource/content/0/g%C4%B1da%20g%C3%BCvenli%C4%9Fi%201%2016.03.2016.pdf Erişim Tarihi: 17.11.2017.

<https://www.iso.org/obp/ui/#iso:std:iso:9001:ed-5:v1:en> Erişim Tarihi: 19.11.2017.

<http://www.who.int/topics/nutrition/en/> Erişim Tarihi: 1.12.2017.

<http://www.who.int/mediacentre/factsheets/fs349/en/> Erişim Tarihi: 5.12.2017

<http://www.turkiyegazetesi.com.tr/saglik/238088.aspx> Erişim Tarihi: 24.02.2018.

<http://www.bloomberght.com/analiz/haber/1664869-analiz-turkiyede-gida-denetimleri-yeterli-mi> Erişim Tarihi: 24.02.2018.

EKLER

Ek – 1: Anket Formu

Sayın katılımcı,

Bu anket çalışması sürdürülebilir gıda tüketimini belirleyen faktörlerin belirlenmesine yönelik sorular içermektedir. Yüksek lisans bitirme tezi olan bu çalışmaya göstereceğiniz ilgi için teşekkür ederim.

Danışman: Prof. Dr. Sima NART

Yüksek Lisans Öğr.: Beren GÜRLER

Sürdürülebilir Gıda Tüketimi: Tüketicilerin çevresel faktörleri göz önüne alarak doğal hayata verilen zararları en aza indirgeyerek ve gelecek nesilleri düşünerek yaptıkları gıda tüketimine denir.

1. Gıda almak üzere alışverişe gittiğinizde, tercihinizi en çok etkileyen 3 faktörü işaretleyiniz.

Fiyat
Lezzet
Kalite
Sağlıklı olması
Ailenin tercihleri
Alışkanlıklar
Organik olması
İyi tarım uygulaması
Çevre dostu
Marka
Ambalajından dolayı
Gıda güvenliği
Diğer (lütfen yazınız)

2. Kamu örgütlerinin (Sağlık bakanlığı, Tarım Bakanlığı, Belediye ve benzeri) gıda güvenliği konusundaki faaliyetlerini nasıl değerlendirirsiniz?

	DENETLEME		KANUN ÇIKARMA		CEZA KESME		TOPLUMA KARŞI PAYLAŞIM (bilgilendirme)	
	Yeterli	Yetersiz	Yeterli	Yetersiz	Yeterli	Yetersiz	Yeterli	Yetersiz
SAĞLIK BAKANLIĞI								
GIDA TARIM VE HAY. BK.								
BELDİYE								

3. Herhangi bir gıda ile ilgili olarak bir olumsuz bilgi duyduğunuzda nasıl tepki verirsiniz. Lütfen tek bir şık işaretleyiniz.

Satın almaktan sürekli vazgeçerim.	
Yemekten sürekli olarak vazgeçerim.	
<u>Bir süreliğine</u> tüketmeyi bırakırım	
Endişe duyarım ancak hiçbir şey yapmam	
Umurumda olmaz	
Diğer (lütfen yazınız)	
.....	

4. Aşağıda sürdürülebilir ürünlere ilişkin bazı özellikler aynı satırda *zıt kutuplar* (örn: kötü-iyi) şeklinde verilmiştir. Lütfen sürdürülebilir ürünler hakkındaki görüşünüzü ilgili kutucuğa (x) işareti koyarak belirtiniz.

Sürdürülebilir Gıda Tüketimi: Tüketicilerin çevresel faktörleri göz önüne alarak doğal hayata verilen zararları en aza indirgeyerek ve gelecek nesilleri düşünerek yaptıkları gıda tüketimine denir.

Sürdürülebilir Ürünler: Sürdürülebilir gıda tüketiminin gerçekleşmesini sağlayan doğal hayatı ve gelecek nesilleri düşünen ürünlerdir.

	1	2	3	4	5	
Organik değildir						Organiktir
Kalitesiz						Kaliteli
Sağlıksız						Sağlıklı
Ödediğim fiyata değermez						Ödediğim fiyata değer
Doğal üretim değildir						Doğal üretilmiştir

5.Aşağıda yer alan durumlar ile karşılamınız durumunda endişelenme dereceniz nedir lütfen ilgili kutucuğu işaretleyiniz.

	En az endişe verici		En çok endişe verici		
	1	2	3	4	5
Deli dana ya da kuş gribi gibi bir hastalık					
Genetiği değiştirilmiş gıdalar					
Kilo almak					
Renk verici ya da koruyucu içeren gıdalar					
Peynir ya da yumurtada bulunan bakteriler					
Kimyasal kalıntı bulunan meyve ya da sebze					
Hijyenik olmayan gıdalar					
Tarımsal üretimin sürdürülebilirliğine uygun olmayan üretim metotları					

6.Lütfen aşağıdaki ifadelere katılım derecenizi ilgili kutuya CARPI (X) işareti koyarak belirtiniz ?	Kesinlikle Katılmıyorum (1)	Katılmıyorum (2)	Ne katılıyorum Ne de katılmıyorum (3)	Katılıyorum (4)	Kesinlikle katılıyorum (5)
Sağlıklı Yaşam Tarzı					
1. Düzenli egzersiz yaparım.					
2. Sağlıklı bir yaşam için tuz kullanmam.					
3. İşlenmiş gıdalardan kaçınırım. (İşlenmiş gıda herhangi bir işlem sonucu gıdanın yapısındaki değişiklik; dondurulmuş tavuk, kesilip yıkanmış paketlenmiş ıspanak)					
4. Düzenli olarak meyve ve sebze tüketirim.					
5. Gıda tüketiminde et, sebze, meyve ağırlığına dikkat ederim.					
6. Katkı maddeli gıda ürünlerinden kaçınırım. (koruyucu, renklendirici katkı maddeler)					
7. Düzenli olarak check-up (sağlık kontrolü) yaptırım.					
8. Günlük hayatımda stresi azaltmaya çalışırım.					
9. Planlı, programlı yaşamaya çalışırım.					
10. İş ve özel hayatımı dengelemeye çalışırım.					
11. Sağlığıma özen gösteririm.					
Sağlıklı Tüketim Bilinci					
12. Sağlık konusunda bilinçliyim.					
13. Sağlığımı olumsuz etkileyecek yeme alışkanlıklarını bırakmaya hazırım.					
14. Sağlıklı gıda tüketimi için fedakarlık yapmaya hazırım. (Lezzetli, keyif verici ama sağlıksız gıdaları terk etmek.)					
15. Gün içinde yaptığım her şeyin sağlıklı olup olmadığı konusunda düşünmem.					
16. Tükettiğim gıdaların benim için iyi olup olmadığını her zaman kendime sormam					
17. Sağlığım her şeyden önce gelir.					
Davranışsal Niyet					
18. Gıda ürünleri alırken organik olarak üretilmiş olmasına dikkat ederim.					
19. Gıda ürünleri alırken genetiği değiştirilmemiş ürünleri tercih ederim.					
20. Gelecekte sürdürülebilir tarım politikalarına uygun bir şekilde üretilmiş gıdaları satın almayı tercih edeceğim.					

DEMOGRAFİK SORULAR

Cinsiyetiniz Kadın Erkek

Yaşınız 18-24 25-34 35-44 45 ve üzeri

Medeni durumunuz Evli Bekar

Çocuğunuz var mı? Evet Hayır

Eğitim durumunuz Okur-yazar İlköğretim Ortaöğretim-Lise Ön lisans öğrencisiyim
 Ön lisans Lisans Öğrencisiyim Lisans Lisansüstü öğrencisiyim Lisansüstü

Aylık Geliriniz 1000 TL ve altı 1001 TL-2000 TL
 2001 TL-3000 TL 3001 TL ve üzeri

Mesleğiniz Memur Akademisyen İşçi Serbest Meslek Ev hanımı
 Öğrenci Emekli

Cevapladığınız için teşekkür ederim.

ÖZGEÇMİŞ

01.01.1991 Beyoğlu / İSTANBUL doğumlu olan Beren Gürler, liseyi 2005 – 2009 yılları arasında Erkut Soyak Lisesi'nde okuduktan sonra 2009 yılında Sakarya Üniversitesi İşletme Bölümü'nü kazandı. Lisans eğitiminden 2013 yılında mezun olduktan sonra 2014 yılında yüksek lisans eğitimi için Sakarya Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü'nde Üretim Yönetimi ve Pazarlama Anabilim Dalı'nı kazandı.

