

T.C.
SELÇUK ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
TURİZM İŞLETMECİLİĞİ ANABİLİM DALI
TURİZM İŞLETMECİLİĞİ BİLİM DALI

SAFRANBOLU TURİZM DESTİNASYONUNDA MEVCUT
YİYECEK-İÇECEK İŞLETMELERİNDEKİ ÇALIŞAN
PERSONELLERİN GIDA GÜVENLİĞİ BİLGİ DÜZEYİNİN
BELİRLENMESİ

YÜKSEK LİSANS TEZİ

Hazırlayan

Mehmet ERTAŞ

Danışman

Dr. Öğr. Üyesi Birsen BULUT SOLAK

KONYA, 2019

T.C.
SELÇUK ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
TURİZM İŞLETMECİLİĞİ ANABİLİM DALI
TURİZM İŞLETMECİLİĞİ BİLİM DALI

SAFRANBOLU TURİZM DESTİNASYONUNDA MEVCUT
YİYECEK-İÇECEK İŞLETMELERİNDEKİ ÇALIŞAN
PERSONELLERİN GIDA GÜVENLİĞİ BİLGİ DÜZEYİNİN
BELİRLENMESİ

YÜKSEK LİSANS TEZİ

Hazırlayan

Mehmet ERTAŞ

Danışman

Dr. Öğr. Üyesi Birsen BULUT SOLAK

Bu çalışma Selçuk Üniversitesi Bilimsel Araştırma Projeleri Koordinatörlüğü tarafından 17203011 nolu Yüksek Lisans tez projesi olarak desteklenmiştir.

KONYA, 2019



T. C.
SELÇUK ÜNİVERSİTESİ
Sosyal Bilimler Enstitüsü Müdürlüğü



Bilimsel Etik Sayfası

Öğrencinin	Adı Soyadı	Mehmet ERTAŞ
	Numarası	154260001003
	Ana Bilim / Bilim Dalı	Turizm işletmeciliği / Turizm işletmeciliği
	Programı	Tezli Yüksek Lisans <input checked="" type="checkbox"/> Doktora <input type="checkbox"/>
	Tezin Adı	Safranbolu Turizm Destinasyonunda Mevcut Yiyecek-İçecek İşletmelerindeki Çalışan Personellerin Gıda Güvenliği Bilgi Düzeyinin Belirlenmesi

Bu tezin proje safhasından sonuçlanmasına kadarki bütün süreçlerde bilimsel etiğe ve akademik kurallara özenle riayet edildiğini, tez içindeki bütün bilgilerin etik davranış ve akademik kurallar çerçevesinde elde edilerek sunulduğunu, ayrıca tez yazım kurallarına uygun olarak hazırlanan bu çalışmada başkalarının eserlerinden yararlanılması durumunda bilimsel kurallara uygun olarak atıf yapıldığını bildiririm.


Mehmet ERTAŞ



SELÇUK
ÜNİVERSİTESİ

T. C.
SELÇUK ÜNİVERSİTESİ
Sosyal Bilimler Enstitüsü Müdürlüğü



Yüksek Lisans Tezi Kabul Formu

Öğrencinin	Adı Soyadı	Mehmet ERTAŞ
	Numarası	154260001003
	Ana Bilim / Bilim Dalı	Turizm işletmeciliği / Turizm işletmeciliği
	Programı	Tezli Yüksek Lisans <input checked="" type="checkbox"/> Doktora <input type="checkbox"/>
	Tez Danışmanı	Dr. Öğr. Üyesi Birsen BULUT SOLAK
	Tezin Adı	Safranbolu Turizm Destinasyonunda Mevcut Yiyecek-İçecek İşletmelerindeki Çalışan Personellerin Gıda Güvenliği Bilgi Düzeyinin Belirlenmesi

Yukarıda adı geçen öğrenci tarafından hazırlanan "Safranbolu Turizm Destinasyonunda Mevcut Yiyecek-İçecek İşletmelerindeki Çalışan Personellerin Gıda Güvenliği Bilgi Düzeyinin Belirlenmesi" başlıklı bu çalışma 24/05/2019 tarihinde yapılan savunma sınavı sonucunda oybirliği/oyçokluğu ile başarılı bulunarak, jürimiz tarafından yüksek lisans tezi olarak kabul edilmiştir.

Ünvanı, Adı Soyadı	Danışman ve Üyeler	İmza
Dr. Öğr. Üyesi Birsen BULUT SOLAK	Danışman	
Dr. Öğr. Üyesi Semih BÜYÜKİPEKÇİ	Üye	
Dr. Öğr. Üyesi Yılmaz SEÇİM	Üye	

ÖNSÖZ

Araştırmanın, tez konusunun seçiminden tezin tamamlanmasına kadar, değerli fikir ve görüşlerini benimle paylaşan, Yüksek Lisans derslerine başladığım günden itibaren her konuda destek ve görüşlerini esirgemeyen ve kendilerinden çok değerli bilgiler edindiğim tez danışmanım Sayın Dr. Öğr. Üyesi Birsen BULUT SOLAK'a, çalışmada laboratuvarını açarak bize yardımcı olan gıda mühendisi Sayın Özgür ŞENOL'a, öğrenim hayatıma büyük katkıları olan ve hiçbir zaman desteğini esirgemeyen Rabia ÇANAKÇI'ya, araştırmam boyunca beni sürekli motive eden, düzenli bir çalışma ortamı sağlayan, eğitim yaşantım boyunca elde ettiğim başarıların gerçek sahibi olan, benim bu günlere gelmemde maddi ve manevi her türlü desteği sağlayan, babam Yüksel ERTAŞ'a, annem Hikmet ERTAŞ'a, abim Ali Can ERTAŞ'a ve amcam Murat ERTAŞ'a çok teşekkür ediyorum.

Saygılarımla,

Mehmet ERTAŞ



T. C.
SELÇUK ÜNİVERSİTESİ
Sosyal Bilimler Enstitüsü Müdürlüğü



Öğrencinin	Adı Soyadı	Mehmet ERTAŞ
	Numarası	154260001003
	Ana Bilim / Bilim Dalı	Turizm İşletmeciliği / Turizm İşletmeciliği
	Programı	Tezli Yüksek Lisans <input checked="" type="checkbox"/> Doktora <input type="checkbox"/>
Tezin Adı	Safranbolu Turizm Destinasyonunda Mevcut Yiyecek-İçecek İşletmelerindeki Çalışan Personellerin Gıda Güvenliği Bilgi Düzeyinin Belirlenmesi	

ÖZET

Bu araştırma, turizm destinasyonu açısından büyük öneme otel ve yiyecek-içecek işletmelerinde çalışan personelin gıda güvenliği bilgilerinin incelenmesi amacıyla Karabük'ün Safranbolu ilçesinde yer alan 1-2-3 yıldızlı otel işletmelerinde ve yiyecek-içecek işletmelerinin mutfak alanlarında yapılmıştır.

Araştırmada, yüz yüze anket formu uygulanmış ve personelin elinden swap yardımı ile örnek alınarak *Escherichia coli* olup olmadığı ölçülmüştür. Ayrıca işletmelerin mutfaklarının içermiş olduğu mikrobiyolojik olarak toplam maya-küf sayısı değerlendirilmiştir. Çalışmalar sonucunda elde edilen veriler, istatistiksel analiz programından yararlanılarak istatistiksel çözümlenmeleri yapılmıştır. Veriler sayı-yüzde oranlarına, çapraz tablo testine ve mikrobiyolojik sonuç değerlerine göre şekiller oluşturulmuş ve buna göre yorumlanmıştır.

Anket sonuçlarına bakıldığında araştırmada personelin en çok erkek olduğu (%62), 40 ve üzeri yaş grubunda olduğu (%33), çoğunluğunun lise mezunu olduğu (%32), mesleklerinde geçen sürelerinin 5 yıl ve altında olduğu (%41) ve büyük çoğunluğunun aşçı olduğu (%50) belirlenmiştir. Personelin %63'ü tifo aşısı vurulmuş

ve gıda güvenliği kursunu duyup alanların %18 olduğu belirlenmiştir. Personelin elinden alınan örnekler sonucu *E. coli*'ye rastlanmamıştır. Araştırmada gıda üretim yerinin daha çok orta (11 ile 29 masa veya koltuktan, 41 ile 119 koltuğa kadar) büyüklükte olduğu (%58.7), başlangıç yemeği için ortalama menü fiyatının 10-40 TL arasında olduğu (%82.7) sonucuna varılmıştır. Çiğ yumurta ve pişmiş pirinç yediklerinde hasta olacakları ile daha önceden gıda güvenliği kursu alanların arasında anlamlı bir ilişki vardır ($p<0.05$). Gıda güvenliği kursu alıp, “Dondurulmuş tavuğun çözündürülmesi için tezgâhın üzerine konulması güvenlidir.” ifadesini doğru işaretleyen 3 kişiyken, yanlış işaretleyen 47 kişi ve bilmiyorum seçeneğini işaretleyen 1 kişi vardır. Gıda güvenliği kursu almayıp doğru işaretleyen 62 kişi, yanlış işaretleyen 162 kişi ve bilmiyorum seçeneğini işaretleyen 8 kişi tespit edilmiştir. “Dondurulmuş tavuğun çözündürülmesi için tezgâhın üzerine konulması güvenlidir” ifadesi ile daha önceden gıda güvenliği kursu almış mıydınız arasında anlamlı bir ilişki vardır ($p<0.05$). Gıda güvenliği ve standartlarını duyup, gıda güvenliği kursu alan 51 kişi (%18) ve almayan 188 kişi (%64.4) vardır. Daha önceden gıda güvenliği ve standartlarını duymayıp, gıda güvenliği kursu almayan 32 kişi (%11.3) ve alıp almadığını bilmeyen 12 kişi (%4.2) vardır. “Daha önceden gıda güvenliği ve standartlarını duymuş muydunuz?” ifadesi ile daha önceden gıda güvenliği kursu almış mıydınız arasında anlamlı bir ilişki vardır ($p<0.05$).

Çıkan sonuçlar doğrultusunda, mutfak personeli, gıda güvenliği ile ilgili bilgilerini ifade ederken, bilimsel verilerden ziyade, yaşanmış kazanım ve tahmini bilgilerle daha çok kendilerini ifade ettikleri görülmüştür. Ayrıca yiyecek-içecek sektöründe çalışan personelin büyük çoğunluğunun gıda güvenliği kursu almadığı belirlenmiştir. Çalışan personelin çalışmaya başladığı süreç içerisinde gıda güvenliği kursu alması sağlanmalıdır. Ayrıca personelin bilgilerindeki mevcut eksikliklerin ve uygulamadaki hataların düzeltilmesi için konulara ilişkin teorik ve pratik bilgileri kapsayan eğitimlerin sunulması faydalı olacaktır.

Anahtar Kelimeler: Gıda Güvenliği, Mutfak Personeli, Yiyecek-İçecek, Restoran



T. C.
SELÇUK ÜNİVERSİTESİ
Sosyal Bilimler Enstitüsü Müdürlüğü



Öğrencinin	Adı Soyadı	Mehmet ERTAŞ
	Numarası	154260001003
	Ana Bilim / Bilim Dalı	Turizm İşletmeciliği / Turizm İşletmeciliği
	Programı	Tezli Yüksek Lisans <input checked="" type="checkbox"/> Doktora <input type="checkbox"/>
	Tezin Adı	Determination of the Level of Food Safety Information of Employees in Food and Beverage Establishments in Safranbolu Tourism Destination

ABSTRACT

This research was carried out in Karabuk/Safranbolu 1-2-3 stars hotel establishments and food and beverage business cuisine areas in order to examine food safety information of food and beverage personnel who were of great importance for tourism destination. The face-to-face questionnaire method was applied to the study and it was measured whether *Escherichia coli* was taken as a sample with the help of the swap. In addition, air samples were taken from the cuisine intire restaurants. The data obtained from the study were analyzed by using the statistical analysis program. The data were formulated according to the number - percentage ratio of the cross - table test and the results of microbiology.

According to the results of the survey, most of the personnel were male (%62), in the group of 40 years and older (%33), most of them are high school graduates (%32), the time spent in their profession was 5 years or less (41%), and the vast majority was the cook (%50), 63% of the staff had a typhoid vaccine and completed a 18% food safety course. *E. coli* was not found in the samples taken from the staff. In the study, the

food preparation area was medium-sized (11-29 table and chairs or 41-119), average menu price for starter meal (10-40 TL). There was a significant relationship between what would happen to patients when they ate raw eggs and baked rice and the areas where food safety had been established before ($p<0.05$).

There was a significant relationship between the term "safe freezing of the chicken on the machine for the resolution of frozen chicken" ($p<0.05$). There were 51 people (18%) and 188 people (64.4%) who had received food safety courses and who were aware of food safety and standards. There were 32 people (11.3%) who had not received food safety courses and 12 people (4.2%) who did not know if they did not take food safety courses, when they were asked. "Have you ever heard of food safety and standards?" There was a significant relationship between whether you had already taken a food safety course ($p<0.05$).

In line with the results, it was seen that kitchen staff expressed their knowledge about food safety rather than scientific data, rather than by means of experienced gain and estimated information. It was also determined that the majority of the personnel working in the food and beverage sector did not take food safety courses. It should be ensured that the working personnel take a food safety course during the period they start working. In addition, it would be beneficial to provide trainings covering theoretical and practical information on the issues in order to correct the existing deficiencies in the knowledge of the personnel and the errors in practice.

Keywords: Food Safety, Kitchen Staff, Food and Beverage, Restaurant

İÇİNDEKİLER

BİLİMSEL ETİK SAYFASI	i
ÖNSÖZ	ii
ÖZET	iii
ABSTRACT	v
SİMGELER VE KISALTMALAR	xi
TABLolar LİSTESİ	xii
ŞEKİLLER LİSTESİ	xv
GİRİŞ	1

I. BÖLÜM

YIYECEK-İÇECEK İŞLETMELERİ

1.1. Yiyecek-İçecek İşletmelerinin Tanımı ve Önemi	2
1.2. Yiyecek-İçecek İşletmelerinin Özellikleri	3
1.3. Yiyecek-İçecek İşletmelerinin Tarihsel Gelişimi.....	5
1.4. Yiyecek-İçecek İşletmelerinin Gelişme Nedenleri	6
1.4.1. Boş Zamanın Artması	6
1.4.2. Harcanabilir Gelirin Artması	7
1.4.3. Yiyecek-İçecek İşletmelerinin Sayısının Artması	7
1.4.4. Dışarıda Yeme-İçme Gereksinimlerinin Sosyal Kabul Edilebilirliğinin Benimsenmesi.....	8
1.4.5. Tüketicinin Demografik Özelliklerinin Değişmesi	9
1.4.6. Coğrafi Değişimlerin Etkisi.....	9
1.4.7. Seyahat Eden İnsanların Artması.....	9
1.5. Yiyecek-İçecek İşletmelerinin Sınıflandırılması.....	9
1.5.1. Kâr Amaçlı (Ticari Amaçlı) Yiyecek-İçecek İşletmeleri.....	12
1.5.1.1. Tüm Pazara Yönelik Kâr Amaçlı Yiyecek-İçecek İşletmeleri	13
1.5.1.1.1. Oteller	13
1.5.1.1.2. Restoranlar	13
1.5.1.1.3. Barlar	16
1.5.1.1.4. Fast-Food (Hızlı Yemek) Restoranları	16
1.5.1.2. Sınırlı Pazara Hizmet Sunan İşletmeler	17

1.5.1.2.1. Kulüpler.....	17
1.5.1.2.2. Ulaşım Esnasında Hizmet Sunan İşletmeler	18
1.5.1.2.3. Sözleşmeli Olarak Kurum ve Personele Hizmet Sunan İşletmeler.....	18
1.5.1.2.4. İşletme Dışı (Outdoor Catering) Hizmet Sunan İşletmeler	19
1.5.2. Kâr Amacı Gütmeyen (Sosyal Amaçlı) Yiyecek-İçecek İşletmeleri	19
1.5.2.1. Personeline Yiyecek-İçecek Hizmeti Sunan İşletmeler	20
1.5.2.1.1. Personeline Sözleşmeli Olarak Yiyecek-İçecek Temin Eden İşletmeler.....	20
1.5.2.1.2. İşletme Bünyesinde Yiyecek-İçecek Hizmeti Veren İşletmeler	20
1.5.2.2. Kurumsal Alana Yönelik Hizmet Sunan Yiyecek-İçecek İşletmeleri	20
1.5.2.2.1. Okullar.....	20
1.5.2.2.2. Üniversiteler	21
1.5.2.2.3. Hastaneler	22
1.5.2.2.4. Resmî Kurumlar (Askerî)	22
1.6. Toplu Beslenme Endüstrisi	23
1.6.1. Toplu Beslenme Endüstrisinin Tarihi Gelişimi ve Ekonomideki Yeri	23

II. BÖLÜM

YİYECEK-İÇECEK İŞLETMELERİNDE GIDA GÜVENLİĞİ

2.1. Yiyecek-İçecek İşletmelerinde Gıda Güvenliği	25
2.2. Gıda Güvenliği	26
2.3. Hijyen ve Sanitasyon.....	27
2.3.1. Gıda Hijyeni	29
2.3.1.1. Gıda hijyenini sağlamanın yolları	29
2.3.1.1.1. Satın alma.....	29
2.3.1.1.2. Teslim alma.....	30
2.3.1.1.3. Depolama	31
2.3.1.1.3.1. Kuru Gıda Depolama	32
2.3.1.1.3.2. Soğuk Gıda Depolama	34
2.3.1.1.4. Hazırlama.....	35

2.3.1.1.5. Pişirme	35
2.3.1.1.6. Servis.....	36
2.3.2. Personel Hijyeni	36
2.3.2.1. El hijyeni	37
2.3.2.2. Ağız ve diş temizliği.....	38
2.3.2.3. Saç, sakal, burun temizliği	39
2.3.2.4. Sağlık kontrolleri	39
2.3.2.5. Giysiler	40
2.3.3. Personel Hijyeni Eğitimi	41
2.4. Gıdaları Bozan Etmenler	42
2.4.1. Biyolojik Etmenler	43
2.4.1.1. Bakteriler	43
2.4.1.2. Mayalar.....	44
2.4.1.3. Küfler (Funguslar)	45
2.4.1.4. Virüsler.....	46
2.4.2. Kimyasal Etmenler	46
2.4.3. Fiziksel Etmenler.....	47
2.5. Gıda Maddeleri ve Mikroorganizma İlişkisi	48
2.5.1. Süt ve süt ürünleri.....	48
2.5.2. Yumurta ve yumurta ürünleri	49
2.5.3. Et ve et ürünleri	49
2.5.4. Meyve ve sebzeler	50
2.5.5. Tahıl ve tahıl ürünleri	51
2.5.6. Konserve gıda ürünleri	51

III. BÖLÜM
SAFRANBOLU TURİZM DESTİNASYONUNDA MEVCUT
YİYECEK-İÇECEK İŞLETMELERİNDEKİ ÇALIŞAN
PERSONELLERİN GIDA GÜVENLİĞİ BİLGİ DÜZEYİNİN
BELİRLENMESİ

3.1. Araştırmanın Amacı	59
3.2. Araştırmanın Önemi.....	59
3.3. Araştırmanın Sınırlılıkları ve Varsayımları	60
3.4. Araştırmanın Kapsamı	60
3.5. Anket Formunun İçeriği ve Veri Çözümleme Yöntemleri	61
3.6. Mikrobiyolojik Analizler.....	61
3.7. İstatiksel Değerlendirme.....	62

IV. BÖLÜM
ARAŞTIRMA BULGULARI VE TARTIŞMA

4.1. Araştırma Bulguları ve Tartışma.....	63
SONUÇ VE ÖNERİLER.....	92
KAYNAKÇA	95
EKLER.....	107
EK 1. ANKET FORMU	108
EK 2. ÖZGEÇMİŞ	119

SİMGELER VE KISALTMALAR

CAC	Kodeks Alimentarius Komisyonu
<i>E. coli</i>	<i>Escherichia coli</i>
FAO	Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü
GGD	Gıda Güvenliği Derneği
HÜS	Hemolitik Üremik Sendrom
Mμ	Milimikron
STEC	Shiga Toksin Üreten <i>Escherichia Coli</i>
TUIK	Türkiye İstatistik Kurumu
WHO	Dünya Sağlık Örgütü

TABLolar LİSTESİ

Tablo 1.1:	Yiyecek-İçecek İşletmeleri.....	12
Tablo 2.1:	Besinlerin Dayanıklılık Durumu	32
Tablo 2.2:	Soğuk Gıda Depolama Derecesi	33
Tablo 2.3:	Besinleri Renkli Kodlama Örneği	34
Tablo 2.4:	Ellerdeki Bakterilerin Sınıflandırılması ve Özellikleri	38
Tablo 2.5:	Kimyasal Bulaşma Etkenleri ve Kaynakları	47
Tablo 2.6:	Fiziksel Bulaşma Etkenleri ve Kaynakları.....	48
Tablo 4.1:	Gıda Sınıflandırması Bakımından Çiğ Et veya Çiğ Tavuk Etini Ne Sıklıkla Yaptıklarına İlişkin Bilgiler.....	68
Tablo 4.2:	Gıda Sınıflandırması Bakımından Çiğ Deniz Ürünü veya Balığı Ne Sıklıkla Yaptıklarına İlişkin Bilgiler	69
Tablo 4.3:	Gıda Sınıflandırması Bakımından Çiğ Yumurtayı Ne Sıklıkla Yaptıklarına İlişkin Bilgiler.....	69
Tablo 4.4:	Gıda Sınıflandırması Bakımından Çiğ Sebze veya Meyveyi Ne Sıklıkla Yaptıklarına İlişkin Bilgiler.....	70
Tablo 4.5:	Gıda Sınıflandırması Bakımından Boğaz Ağrısı Durumunda İşe Gelip Gelmeyeceklerine İlişkin Bilgiler	71
Tablo 4.6:	Gıda Sınıflandırması Bakımından İshal Durumunda İşe Gelip Gelmeyeceklerine İlişkin Bilgiler	72
Tablo 4.7:	Daha Önce Gıda Güvenliği Kursu Aldınız Mı Sorusu ile Mikrop Tanımının İlişkisi	72
Tablo 4.8:	Daha Önce Gıda Güvenliği Kursu Aldınız Mı Sorusu ile Çiğ Gıdalardan Hastalanacağı İlişkisi.....	74

Tablo 4.9:	Daha Önce Gıda Güvenliği Kursu Aldınız Mı Sorusu Gıda Güvenliğiyle İlgili Sorunların İlişkisi	78
Tablo 4.10:	Daha Önce Gıda Güvenliği Kursu Aldınız Mı Sorusu ile Temizliğin Tanımının İlişkisi.....	80
Tablo 4.11:	Daha Önce Gıda Güvenliği Kursu Aldınız Mı Sorusu ile Sanitasyon Tanımının İlişkisi.....	80
Tablo 4.12:	İşletmenin Büyüklüğüne Göre Lavabonun Mevcut Durum İlişkisi	81
Tablo 4.13:	İşletmenin Büyüklüğüne Göre Sabunun Hangi Sıklıkla Bulunması İlişkisi.....	81
Tablo 4.14:	İşletmenin Büyüklüğüne Göre Hangi Sabunun Mevcut Olduğu İlişkisi.....	82
Tablo 4.15:	İşletmenin Büyüklüğüne Göre Mesai Değişimi Esnasında El Yıkama İlişkisi	82
Tablo 4.16:	İşletmenin Büyüklüğüne Göre Ellerin Sıcak/Ilık veya Soğuk Su ile Yıkanması İlişkisi	83
Tablo 4.17:	İşletmenin Büyüklüğüne Göre El Yıkama İşleminin Kaç Saniye Sürdüğü İlişkisi	83
Tablo 4.18:	İşletmenin Büyüklüğüne Göre El Yıkadıktan Sonra Elleri Kurulama Tercihleri İlişkisi.....	84
Tablo 4.19:	İşletmenin Büyüklüğüne Göre Musluğu Kapatma İlişkisi.....	85
Tablo 4.20:	İşletmenin Büyüklüğüne Göre Temiz Havlular Ne Sıklıkla Bulunduğu İlişkisi	85
Tablo 4.21:	İşletmenin Büyüklüğüne Göre Gıdayı Tutmak İçin Tek Kullanımlık Eldiven Kullanacaklarında Ellerini Yıkama İhtiyaçlarının Olup/Olmayacağı İlişkisi.....	86

Tablo 4.22:	Daha Önceden Gıda Güvenliği ve Standartlarını Duyup/Duymayan ile Gıda Güvenliği Kursu Alıp/Almayanların İlişkisi.....	86
Tablo 4.23:	İşletmenin Demografik Bilgilerine İlişkin Frekanslar	89
Tablo 4.24:	Sıcaklık Soruları ile Daha Öncede Gıda Güvenliği Kursu Alıp/Almadığının İlişkisi	91



ŞEKİLLER LİSTESİ

Şekil 4.1:	Çalışan Personelin Cinsiyet Dağılımı	63
Şekil 4.2:	Çalışan Personelin Yaş Dağılımı	64
Şekil 4.3:	Çalışan Personelin Öğrenim Durumu	64
Şekil 4.4:	Çalışan Personelin Sektördeki Çalışma Sürelerine Göre Dağılımı	65
Şekil 4.5:	Çalışan Personelin İşletmedeki Pozisyonuna İlişkin Dağılımı	66
Şekil 4.6:	Çalışan Personelin Beslenme Durumlarına İlişkin Dağılım	66
Şekil 4.7:	Çalışan Personelin Tifo Aşısı Olup/Olmamasına İlişkin Dağılımı	67

GİRİŞ

Yiyecek-içecek sektörü, birçok yiyecek-içecek hizmeti veren işletmeyi bünyesinde barındırmaktadır. Yiyecek-içecek sektörünün, gün geçtikçe büyümesi ve kârlılık seviyesinin diğer sektörlerden daha yüksek olması, bu alana yatırım yapan kişi sayısının artması ve sektördeki rekabet koşullarının da giderek ağırlaşmasına neden olmuştur (Hacıoğlu ve Giritlioğlu, 2007: 56).

Günümüzde insanların vaktinin çoğunluğunun dışarıda geçmesi ve daha hızlı hareket etme mecburiyeti sağlıksız beslenme şartlarını da beraberinde getirmektedir. Ev dışı gıda tüketimlerinin, hızlı hazır (fast-food) tipi beslenmelerin, hazırda satılan yiyeceklerin, dondurulmuş gıdaların tüketiminin son yıllarda artış gösterdiği görülmektedir. Bu durum gıda sektörünün büyümesinde katkı sunarken, sağlıklı beslenme ve güvenilir gıda tüketimi endişelerini de beraberinde getirmektedir (Kızılaslan ve Kızılaslan, 2008: 67-73). Gıdaya ilişkin riskler, gelişmekte olan teknolojiye bağlı olarak; çevre kirliliği, nüfus artışı, küreselleşme sürecinde değişen tüketim alışkanlıkları, eğitim seviyesi ve gelir düzeyinin düşüklüğü, gıda üretim birimlerinde gerekli fiziki yatırımların yapılamaması, mevzuat yetersizliği, denetim uygulamalarının eksikliği gibi oluşan nedenlerden dolayı artış göstermektedir (Uzunöz vd., 2008: 36). Yiyecek-içecek hizmeti veren işletmelerin, insan sağlığını tehlikeye sokacak riskleri en aza indirmek hatta tehlikeleri tamamen ortadan kaldırmak için teorik bilgilerin yöneticilerden çalışanlara kadar öğretilmesi, uygulanması ve verilen bilgilerin belirli aşamalarla denetiminin sağlanması gerekmektedir (Şanlıer ve Tunç Hussein, 2008: 462).

Gıda güvenliği açısından bir takım hijyen ve sanitasyon kurallarını sağlama bilincine varan yiyecek-içecek işletmeleri, belirli standartlar içerisinde üretim yapmaya başlamışlardır. Hizmet sunan bir işletme, hijyen güvenlik standartlarına uyduğunda, müşterilerinin sağlığını korumakla birlikte rekabet ortamında ön sırada olmakta ve işletme imajı açısından pazardaki konumu yükseltilmektedir (Cömert vd., 2008: 121-122).

I. BÖLÜM

YİYECEK-İÇECEK İŞLETMELERİ

Çalışmanın bu bölümünde, yiyecek-içecek işletmeleri ile ilgili detaylı bilgilere yer verilmiştir. İlk olarak yiyecek-içecek işletmelerinin tanımı ve öneminden bahsedilmiştir. Bu kapsam içerisinde yiyecek-içecek işletmelerinin turizm sektörü içerisindeki yeri ve önemine değinilmiştir. Daha sonra yiyecek-içecek işletmelerinin özelliklerinden bahsedilmiş olup, tarihsel süreç içerisindeki gelişim aşamalarına değinilmiştir. Son olarak yiyecek-içecek işletmelerinin sınıflandırılması detaylı bir şekilde ele alınmıştır.

1.1. Yiyecek-İçecek İşletmelerinin Tanımı ve Önemi

Yiyecek-içecek işletmeleri, kişilerin kendi konutlarının bulunduğu yer dışına çeşitli nedenlerden dolayı yaptıkları seyahatlerde veya geçici konaklamalarda yeme-içme ihtiyaçlarının karşılanması amacı ile mal ve hizmet üreten ticari nitelikteki işletmelerden oluşmaktadır (Koçak, 1997: 6).

Başka bir tanıma göre yiyecek-içecek işletmeleri, seyahate çıkan kişilerin yeme-içme ihtiyaçlarının karşılanmasının yanında, belirli bir kâr elde etmek amacıyla kurulan ticari işletmeler olarak tanımlanmıştır (Kurnaz, 2011: 5).

Yiyecek-içecek işletmeleri; yapısı, teknik donanımı, konforu ve bakım durumu gibi maddesel, sosyal değeri ve personelin hizmet kalitesi gibi niteliksel elemanları ile kişilerin yeme içme ihtiyaçlarını karşılamayı meslek olarak kabul eden ekonomik, sosyal ve disiplin altına alınmış kuruluşlardan oluşmaktadır (Demirkol ve Özkoç, 2006: 148).

Günümüzde teknolojik gelişmelere, kentleşmeye ve çalışanların sayısındaki artışa bağlı olarak toplu beslenme sektörünün önemi giderek artış sağlamaktadır. Bugün ileri sanayi ülkelerinde, nüfusun %70'inin en az bir öğünü evlerinin dışında tükettiği görülmektedir. Türkiye'de de son yıllarda ev dışında yemek tüketme oranının oldukça yüksek olduğunu söylemek mümkündür (Bilici, 2008: 3). Yiyecek-içecek işletmelerinin sunduğu en önemli faydaları, ürün ve hizmetin hazırlanarak müşteriye sunulmasıdır. Müşteri, kendisine sunulan ürün olan yemekten memnun kalarak bir sonraki ihtiyacını karşılamak için aynı işletmeyi tercih etmesi kendi gözünden işletmenin marka değerini

yükselterek, işletmeye yarar sağlamakta ve bağlı kalmaktadır (Lundberg ve Walker, 1993: 373-377). Ayrıca müşterinin işletmeye bağlı kalması, işletmenin gelirlerini arttırmaktadır. Zira müşterilerin işletmeyi tekrar tercih etmesi oranının %5 arttırılması, işletme kârlılığının %25 ile %85 arasında artacağı koşulunu öne sürmektedir. Yiyecek-içecek işletmelerinden fiziksel ihtiyaçların giderilmesinin yanında, güzel bir vakit geçirmek ve saygınlık görme gibi sosyal ve psikolojik ihtiyaçlarının karşılanması amacıyla da önem arz etmektedir (Özekici, 2016: 8).

1.2. Yiyecek-İçecek İşletmelerinin Özellikleri

Yiyecek-içecek sektörü, temel olarak hizmet üretimi sağlamaktadır. Bunun yanında somut ürün üreten yiyecek-içecek işletmeleri hem hizmet işletmesi hem de üretim işletmesi özelliğini taşımaktadır (Altınışik vd., 2004: 137). Yiyecek-içecek işletmelerinin temel özellikleri aşağıda maddeler halinde özetlenebilir (Özekici, 2016: 9):

- Üretilen ürünler arasında fiziksel olmayan ürünler vardır.
- Üretim ve tüketim aynı anda gerçekleşmektedir.
- Üretilen ürünler birbirinden bağımsız olabilir.
- Üretilen ürünler anında tüketilmesi gerektiği için dayanıksızlık göstermektedir.
- Değişken maliyetlere düşen pay oldukça yüksektir.
- Sıkı bir rekabet ortamı bulunmaktadır.
- Ürünler, kolayca ikame edilebilir.
- Üretilen ürünün değerinin büyük kısmını emek oluşturur.
- Hizmetlerini, belirlenen günler ve saatlerde devam ettirmesi zorunludur.
- Modasal değişiklikler, yiyecek-içecek işletmelerini doğrudan etkiler.
- Müşterilerin taleplerini, önceden kesin olarak öngörmek veya bilmek oldukça zordur.
- Çalışan personeller, hizmetin üretim aşamasında yoğun bir iş birliği sağlamalıdır.
- Sunum esnasında hizmetin niteliği, çalışan personel tarafından doğrudan etkilidir.

- İşletmenin menü planlaması, satışı doğrudan etkiler.
- Diğer sektörlerdeki işletmelerin örgütsel yapısı ile arasında farklılık vardır.
- Müşteri tipleri ve her tipin karakteristik özellikleri farklıdır.
- Sunulan ürün çeşitliliği, oldukça fazladır.
- Yiyecek ve içecek üretilmesi için birçok malzeme kullanılmaktadır.

Yiyecek-içecek işletmelerini, diğer sektörlerden ayıran en büyük özellik hizmet kavramının tüketicilere sunulmasıdır. Yiyecek-içecek işletmelerini, diğer işletmelerden ayıran başlıca özellikler ise aşağıdaki şekilde sıralanabilir (Sarışık, 1998: 20; Altınışık vd., 2004: 137-139):

- Yiyecek-içecek işletmelerinde ürün çeşidi fazladır. Yiyecek-içecek işletmelerinde çoklu üretim ve tüketim sağlanabilir. Bunun neticesinde yiyecek-içecek işletmeleri, geniş bir alana yayılarak bütün kitlelere hitap etmektedir.
- Yiyecek-içecek işletmeleri, emek ve malzeme yoğunluğunun fazla olduğu işletmedir. Yiyecek-içecek işletmesinin bir menü içerisinde çeşitli yemek ve içecek ürününü barındırması, malzeme yoğun özelliğinin en fazla olduğu işletmeler olduğunu ortaya koyar.
- Yiyecek-içecek işletmelerinin örgütsel yapısı, diğer işletmelerin örgütsel yapılarından farklı olmaktadır. Aile restoranlarında, yönetici işletme sahibi veya işletme müdürü olmaktadır. Küçük otel işletmelerinde yiyecek-içecek müdürüne pek ihtiyaç olmayabilir. Ancak beş yıldızlı bir otel işletmesinde yiyecek-içecek müdürü ile birlikte ayrı ayrı mutfak, restoran ve bar müdürü yer almaktadır.
- Yiyecek-içecek işletmeleri, temel ürün olan yiyecek ve içeceklerin yanında gelen müşterilerin keyifli vakit geçirmelerini sağlamak için onlara eğlence hizmetleri de sunmaktadır. Bu hizmetler arasında çeşitli animasyonlar, canlı müzikler, farklı oyunlar gibi müşterilerin eğlenmesi için amaçlanan faaliyetler sunulmaktadır.
- Yiyecek-içecek işletmelerinde menü planlaması başta gelen unsurlardan biridir. Çünkü yiyecek-içecek işletmelerinde menü, işletmenin amaçlarının

gerçekleşmesinde yardımcı olurken, üretilen ürünlerin satışına kadar olan sürecin başlamasını sağlar.

- Yiyecek-içecek işletmeleri geniş bir kitleye hitap ettiği için gelen müşteri tipleri de farklılık göstermektedir. Müşterilerin bazıları yeme-içme gereksinimlerini giderirken bazıları kutlama, özel günleri paylaşmak için yiyecek-içecek işletmelerinden faydalanmaktadır. Böylelikle müşteriler arası birçok farklılıklar ortaya çıkmaktadır.

1.3. Yiyecek-İçecek İşletmelerinin Tarihsel Gelişimi

Abraham Maslow'un (1943) ortaya çıkardığı "İhtiyaçlar Hiyerarşisi" kuramında da yer alan yeme içme, insanların hayatlarını devam ettirebilmeleri için en temel ihtiyaçlar arasında yer almaktadır. Tarihsel süreç incelendiğinde, ilkçağlardaki insanların yeme içme ihtiyaçlarını avcılık ve toplayıcılık yaparak karşıladıkları bilinmektedir. Mevsimlere göre, buldukları ile yetinmeye çalışan insanlar, tarım ve hayvan yetiştiremediklerinden hayvanları takip etmek onlarla yaşamını devam ettirmeye çalışmışlardır. Bu sebepten yerleşik hayata geçememişlerdir. Sonraki dönemlerde tohumların, bahar geldiğinde toprağın üzerinde yeşerdiğini fark eden insanoğlu tarım hayatına geçmeye başlamıştır. Bu başlangıçla birlikte yerleşik hayata geçiş aşamasının temelleri atılmıştır. Ateşin bulunmasıyla yeni bir döneme geçilerek; geceleri aydınlanma, havanın soğuk olduğu zamanlarda ısınma ve ellerinde ki yiyeceklerin pişirilmesi sağlanmıştır (Akgökçe, 2003: 17; Yavuz, 2007: 19). Böylelikle çiğ olarak tüketimi olmayan yiyecek-içecekler ateş yardımı ile pişirilmiş ve pişirilen yiyecek-içeceklerin saklama süreleri uzamıştır. Bu sayede diğer insanların da farklı yiyecek-içeceklerle tanışması gerçekleşmiştir (Sarıışık vd., 2010: 1).

İnsanlık tarihinin yeme içme alanında ki gelişmelerle, yiyecek-içecek sektörünün tarihsel gelişimi arasında paralel bir bağlantı vardır. Bu tarihi gelişim sürecinde, sektörün temellerinin ilk çağlardaki medeniyetler tarafından ortaya koyulduğu bilinmektedir. Özellikle Mısırlılar, Hititler, Sümerler, Helenler ve Romalıların yeme içme üzerine olan çalışmaları yiyecek-içecek sektörünün temellerini oluşturmuştur. Mısırlılar, susam yağı, zeytinyağı ve mayayı keşfedip mutfaklara girmesini sağlamıştır. Mayanın keşfi ile birlikte, bira ve ekmek yapımında yeni yöntemlerin geliştirilmesinde öncülük etmişlerdir. Hititler ve Sümerler de ekmek yapımında ilerleme

sağlayarak, farklı pişirme teknikleri keşfetmişlerdir. Günümüzde Anadolu’da tandır olarak bilinen ve kullanılan, ilk adı “Tennur” olan fırınlama tekniğini Sümerler bulmuştur. Anlatılan bu mutfak kültürlerine ilişkin bilgiler daha çok ziyafet kültürleriyle ilgili olup, geçmişin şartları göz önünde bulundurulduğunda işin işletmecilik boyutu ile ilgili bilgilere rastlanmamıştır. Yer alan bilgilere göre Helen ve Roma döneminde şenlik, şölen ve ziyafetlerde yiyecek-içecek satışlarının yapıldığına dair kaynaklar yer almaktadır. Romalıların kaynaklarında yer alan bilgiye göre, taç giydirmeye törenlerinde ve büyük eğlencelerinde, gelen kişilere çeşitli çörekler, kekler ve yiyecek-içeceklerin satışının yapıldığı anlaşılmaktadır (Sarıışık, vd. 2010: 1,2; Akın, 2012: 7).

1.4. Yiyecek-İçecek İşletmelerinin Gelişmesinin Nedenleri

Yiyecek-içecek sektörü, hizmet sektörünün içinde en hızlı gelişim gösteren sektörlerden biridir. İlk olarak, saraylarda ve büyük konaklarda başlayan bu serüvenin burjuva sınıfa hizmetle ortaya çıktığı bilinmektedir. Sanayi devriminin gelişmesi ile birlikte yiyecek-içecek sektörü de büyük gelişme sağlamıştır. Emek yoğun olan ağır çalışma şartları nedeni ile çalışanların, sendikalaşma mücadelesi sonucunda çalışma sürelerinde azalma meydana gelmiş ve çalışma şartlarının daha uygun hale gelmesi sonucu, çalışanların boş zamanlarında artış sağlanmıştır. Bu gelişmelerle birlikte, kadınların toplum içerisindeki ev hanımı rolü değişmiştir. Sonuç olarak, çalışanların boş zamanlarındaki artış ve kadınların ev hanımı rolünden ayrılarak çalışma hayatına başlaması, insanların ev yerine dışarıdan ihtiyacını karşılamasına sebep olduğunu söylemek mümkündür (Biçici, 2008: 20).

İnsanların yeme-içme ihtiyaçlarını dışarıda tüketmesi sonucu, yiyecek-içecek işletmeleri daha fazla kitleye hizmet vermek için gelişme sağlamıştır. Yiyecek-içecek işletmelerinin gelişmesinde etkisi olan başlıca unsurlar aşağıda açıklanmıştır (Rızaoğlu ve Hançer, 2005:6).

1.4.1. Boş Zamanın Artması

Boş zaman, büyük ölçüde işin gerekliliği ve zorlayıcılığından kurtulma, özgürleşme anlamının yanı sıra serbest olma zamanı/yaşamı olarak tanımlanmaktadır. Özgürleşmeden denetime kadar bir dizi anlamı içerirken, özellikle de seçme/tercih, kaçış, spontanelik ve özgürlük anlamlarıyla yakından ilişkisi vardır. Çalışma ortamında

ki zorlayıcı ortamdaki gevşeme, ferahlama ve de kendini salıverme durumuna karşı bir tür kaçışı ifade etmektedir (Aytaç, 2006: 28).

Sanayi devrimi ile makineleşmenin artması, çalışanların çalışma saatlerinin haftada 60-70 saatten 40 saate kadar inmesi ve bunun yanında çalışanların yıllık ücretli izinleri, ulusal günler ve bayramlar kişilerin boş zamanını artırmaktadır. Boş zamanlardaki artış sağlayan insanlar, sürekli konutların bulunduğu yerin dışına seyahate ve dolayısıyla konaklamanın yanı sıra dışarıda yemek içmeye eğilimli olmuşlardır. Ayrıca yoğun iş yaşamı ve özellikle kadınların iş yaşamına girmesiyle yeme-içme ihtiyaçları ev dışındaki yerlerde karşılanmaya başlanmıştır (Türksoy, 2002: 10; Maviş, 2005: 36; Rızaoğlu ve Hançer, 2005: 6).

1.4.2. Harcanabilir Gelirin Artması

Gelir düzeyi, insanların satın alma yaklaşımını doğrudan etkileyen temel faktörlerden biridir. Tüketim gerçekleştirmek isteyen insanlar, gelirlerinden dolaysız vergiler çıktıktan sonra, geriye kalan gelirleri harcanabilir gelir diye tanımlamaktadır. Geriye kalan gelir, insanların satın alma gücünün göstergesini ortaya çıkarmaktadır (Köseoğlu, 2002: 103).

Günümüzde insanların ortalama olarak, daha fazla harcanabilir gelire sahip olması, aile içerisinde çalışan sayısının artması ve nitelikli iş gücü gelir seviyesinde ki artış sebebiyle insanlar, dışarıda daha sıklıkla yeme-içme imkanına kavuşmuşlardır. Bunun yanında tam gün çalışarak işten yorulan bireyler, evde pişirerek yemek yemekten hoşlanmamaktadır. İnsanların tüketime harcadıkları paranın daha büyük bir bölümünü dışarıda yeme içme için kullandıkları bilinmektedir. Bu sebeple tüketim gerçekleştiren insanlar, yiyecek-içecek işletmelerinin gelişmesine olanak sağlamıştır (Sürücüoğlu ve Çakıroğlu, 2000:116; Sökmen, 2003: 20; Maviş, 2005: 36).

1.4.3. Yiyecek-İçecek İşletmelerinin Sayısının Artması

Yukarıda açıklanan hususların neticesinde, dışarıda yeme-içme oranının artması ve bu hususlara bağlı olarak yiyecek-içecek işletmelerindeki artış, işletmeler arasında yoğun bir rekabete yol açmıştır. Yiyecek-içecek işletmeleri arasında rekabetin olması, üretilen yiyecek içecek fiyatlarının düşmesine neden olmaktadır. Böylece insanlar, yeme-içme ihtiyaçlarını uygun fiyattan dışarıdan karşılanması sonucu tüketimini dışarıdan yaparak, işletmelerin gelişimine katkı sağlamaktadır (Rızaoğlu, ve Hançer, 2005: 7).

Gelişmiş ülkelerde artan etnik çeşitlilik ve sayıları artan farklı yiyecek-içecek işletmeleri insanları oraya çeken bir diğer unsurdur. Bu sayede, sunulan farklı mutfak seçenekleri, ürün çeşitliliği doğal olarak insanları dışarıda yeme-içmeye teşvik etmektedir (Türksoy, 2002: 12).

1.4.4. Dışarıda Yeme-İçme Gereksinimlerinin Sosyal Kabul Edilebilirliğinin Benimsenmesi

Bekar ve Dönmez (2016: 1) tüketicilerin dışarıda yemek yeme nedenleri ile ilgili yapmış olduğu kapsamlı çalışmasında, dışarıda yemek yemenin sosyal yaşantımızın temel parçalarından biri haline geldiğini ve dışarıda yemek yemenin, bireyin kendi evinin dışında yer alan yiyecek-içecekleri tüketmesi anlamına geldiğini açıklamıştır (Kant ve Graubard, 2004: 243; Petterson ve Fjellström, 2007: 207; Jaafar ve ark., 2009: 1).

İnsanların geçmiş zamanlarda, toplum tarafından hoş karşılanmadığı için yeme-içme ihtiyacını dışarıdan sağlamamaya çalışırdı. Günümüzde ise bu durum tersine dönmüş olup, dışarıda yeme-içme ihtiyaçlarının giderilmesi doğal bir olay olarak kabul edilmektedir. Bu bağlamda dışarıda yeme-içmeye yönlendiren faktörlerden bazıları aşağıdaki gibidir (Türksoy, 2002: 10-13; Maviş, 2005: 36-37):

- Özel bir olayın kutlanması,
- Eşlerin keyifli vakit geçirmesi,
- Arkadaş buluşmaları,
- Değişiklik olması için,
- Arkadaşlarla eğlenme,
- Yemek yapmaktan kurtulma,
- Farklı lezzetler tatmak,
- Çocukların eğlendirilmesi,
- Coğrafik değişmelerin etkisi: Şehirlerin gürültüsünden kaçmak,
- Günümüz tüketicilerinin demografik özellikleri: Genç kesimin, yaşlı kesimden daha fazla dışarıda kalmasından dolayı dışarıda daha fazla yeme-içme tüketim harcamasının gerçekleşmesi,
- Ulusal ve uluslararası düzeyde seyahate katılanların sayısındaki artışlar, şeklinde özetlemek mümkündür.

1.4.5. Tüketicinin Demografik Özelliklerinin Değişmesi

Gençler, yaşlılara oranla yeme-içme kültürünü daha çok benimsemişlerdir. Geçmişte dışarıda yeme-içme olgusunun hoş karşılanmıyor olması, günümüzde yerini gençlerin doğal bir olay olarak karşılanmasına bırakmıştır. Bu sebeple gençlerin yeme içme ihtiyaçlarını, yaşlılara oranla daha fazla dışarıdan sağladığını söylemek mümkündür. Genç nüfusun her geçen gün artması, dışarıda yiyecek-içecek olan talebi de arttırmaktadır. 20. yüzyıla kıyasla 21. yüzyılda kadınların da iş hayatının içinde olması, ekonomik açıdan yiyecek-içecek işletmelerinin tercih edilmesini kolaylaştırmış ve iş hayatına dahil olan kadınların zaman kısıtlaması yaşamaları sonucu, yiyecek-içecek işletmelerinin hizmetinden yararlanmak kaçınılmaz hale gelmiştir (Rızaoğlu ve Hançer, 2005: 7).

1.4.6. Coğrafi Değişimlerin Etkisi

Kişilerin dışarıda yeme-içme ihtiyaçlarının giderilmesini, bazı coğrafi değişiklikler şekillendirebilir. Şehir merkezinde veya büyük bir kentte yer alan bir restoran, tüketiciler açısından tercih edilebilir. Şehir merkezi veya büyük bir kentin yoğunluğundan kaçan tüketiciler, merkezden uzak bir karayolu güzergahını da tercih edebilir. Bunun yanı sıra alışveriş merkezlerindeki yiyecek-içecek işletmeleri yaygın ve sevilen bir tüketim yeri olarak görülebilir. Çeşitli alternatifleri bulunan insanlar, yeme-içme ihtiyaçlarının giderilmesinde farklı yer ve seçenekleri tercih edebilir. İnsanların istedikleri yiyecek-içecek işletmesini tercih etmesi sonucu yiyecek-içecek sektörü de gelişme sağlar (Akın, 2012: 8-9).

1.4.7. Seyahat Eden İnsanların Artması

İnsanların gelir düzeyindeki artış ve boş zamanlarının artmasıyla, seyahat etme istekleri ortaya çıkmıştır. Seyahate çıkmak sosyal bir gereklilik haline gelmiştir. İnsanlar, yılda en az bir defa bile olsa seyahat etme gereksinimi hissederler. Yaptıkları bu seyahat süresince yiyecek-içecek işletmeleri tarafından yeme-içme ihtiyaçlarının karşılanması sonucu sektörde yeni işletmelerin açılmasına zemin sağlamaktadır (Rızaoğlu ve Hançer, 2005: 7).

1.5. Yiyecek-İçecek İşletmelerinin Sınıflandırılması

Yiyecek-içecek işletmelerinin sınıflandırılması, uluslararası bir farklılık gösterse de temel özellikleri bakımından birbirlerine benzemektedir (Tütüncü, 2009: 13). Yiyecek-içecek işletmeleri daha çok Kültür ve Turizm Bakanlığı yerine Belediyelere

bağlı olarak faaliyetlerini gerçekleştirmektedir. Bu nedenle, yiyecek- içecek işletmeleri yasal açıdan sınıflandırmaya bağlı olarak faaliyet göstermektedir (Denizer, 2012: 5).

Yiyecek-içecek işletmelerini farklı ölçütlere göre sınıflandırmak olasıdır (Koçak, 1999: 3-5):

1. Büyüklüklerine göre yiyecek-içecek işletmeleri:

- Büyük ölçekli yiyecek-içecek işletmeleri,
- Orta ve küçük ölçekli yiyecek-içecek işletmeleri.

2. Mülkiyetlerine göre yiyecek-içecek işletmeleri:

- Özel işletmeler; genellikle sermayesinin tamamı veya büyük bir çoğunluğunun özel kişilere ait olduğu işletmelerdir.
- Kamu işletmeleri; sermayesinin tamamı veya büyük bir çoğunluğunun kamu tüzel kişilere ait olduğu işletmelerdir.
- Karma işletmeler; sermayesinin bir kısmı özel kişilere bir kısmı kamu tüzel kişilere ait olan işletmelerdir.

3. Ülkemizde hukuki yapılarına göre yiyecek-içecek işletmeleri:

- Turistik işletme belgeli yiyecek-içecek işletmeleri; Turizm Bakanlığı'ndan işletme belgesi alarak faaliyet gösteren ve denetimleri Bakanlıkça yapılan işletmelerdir.

a) Lokantalar

- Lüks lokantalar,
- Birinci sınıf lokantalar,
- İkinci sınıf lokantalar,
- Üçüncü sınıf lokantalar.

b) Kafeteryalar

c) Barlar

- Belediye belgeli yiyecek-içecek işletmeleri; kuruluşu sırasında gerekli izinlerin bağlı oldukları belediyeden alındığı ve denetimlerinin belediyeler tarafından yapıldığı işletmelerdir. Bu işletmelerin sınıflandırılması da belediyeler tarafından yapılmaktadır.

4. Yiyecek-içecek işletmeleri, amaçlarına göre de sınıflandırılabilir:

a) Bu amaçlardan biri işletmenin kâr amaçlı olup olmamasıdır. Buna göre işletmeler iki gruba ayrılır:

- Kâr amaçlı, ticari temelle çalışan işletmeler,
- Kâr amacı gütmeyen, dolayısıyla sübvansede edilen işletmeler.

b) Diğer bir amaç ise hizmet verilen pazara göre:

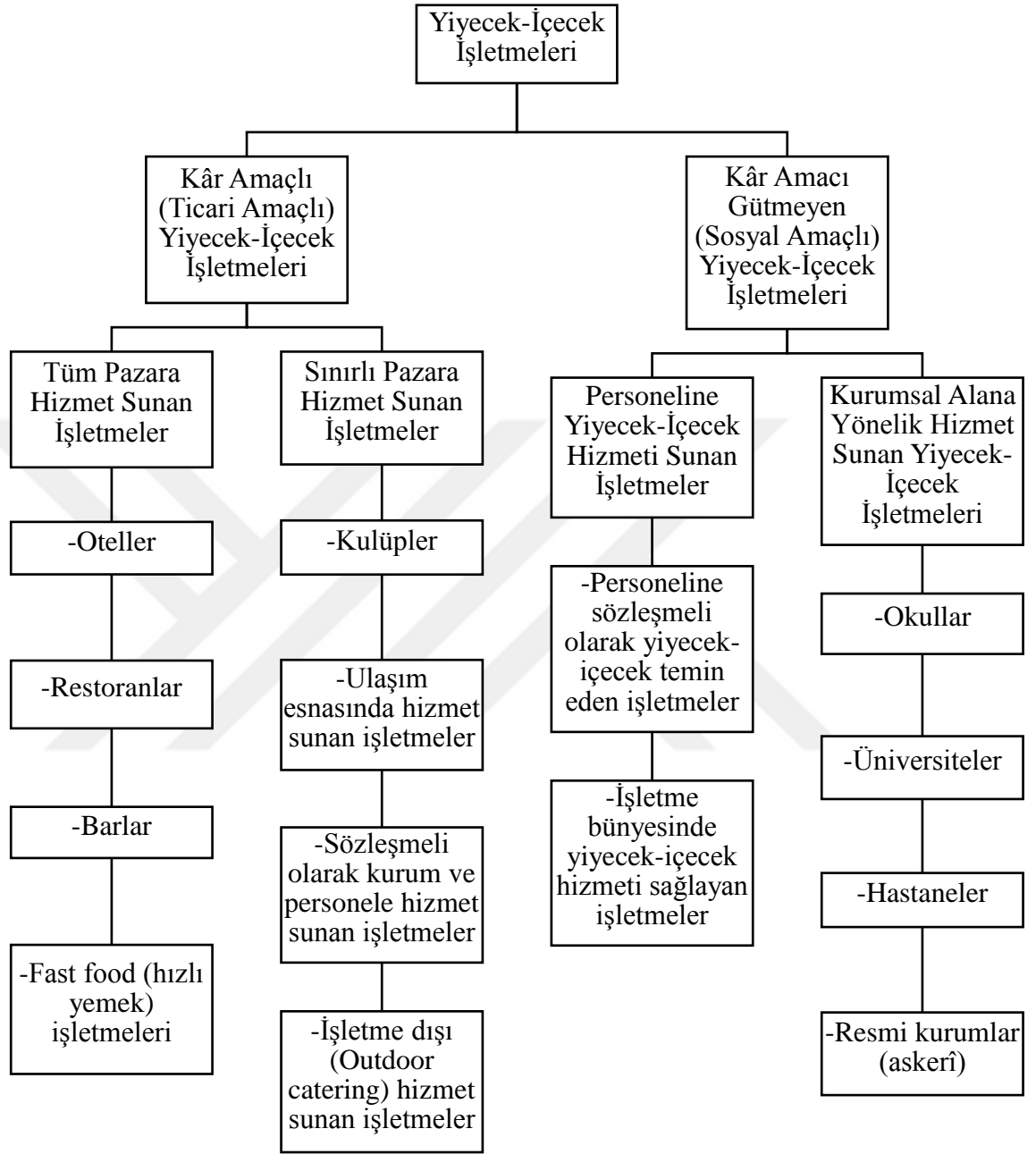
- Belirli gruplarla sınırlı pazarlara (hastane, okul gibi) yönelik işletmeler,
- Genel pazara yönelik işletmeler (oteller, restoranlar, fast-food işletmeleri gibi).

c) Üçüncü ayırım yiyecek-içecek faaliyetinin birincil veya ikincil faaliyet alanı ile ilgili olmasına yöneliktir:

- Kâr amaçlı restoranlar, kafeteryalar
- Ulaşım esnasında yiyecek-içecek hizmetleri veya okul yemekleri gibi.

Yiyecek-içecek işletmelerinin ticari amaçları bakımından sınıflandırmak ise literatürde en yaygın olarak bilinen ve kullanılan sınıflandırmadır (Rızaoğlu ve Hançer, 2013: 5). Yiyecek-içecek işletmelerinin kâr amacı taşıyıp taşımadıklarına göre işletmeler ikiye ayrılır. Bu sınıflandırma Tablo 1.1’de özetlenmiştir.

Tablo 1.1: Yiyecek-İçecek İşletmeleri



Kaynak: Bernard vd., (1998), “Food and Beverage Management Third Edition”, Butterworth Heinemann Ltd. Oxford, s. 5’den derlenerek hazırlanmıştır.

1.5.1. Kâr amaçlı (ticari amaçlı) yiyecek-içecek işletmeleri

Kâr amaçlı yiyecek-içecek işletmelerinde asıl amaç; gelen müşterinin tatminini sağlayarak kârı en yüksek seviyeye ulaştırmaktır. Bu tür kâr amaçlı işletmeler sadece özel mülkiyetle değil aynı zamanda kamu mülkiyetinde de görülmesi mümkündür.

Yiyecek-içecek işletmesinin öncelikli faaliyeti tüketicinin yeme içme imkanını karşılamasının yanında ikincil hizmet olarak aktivite de sunabilmektedirler (Koçak, 2006: 4).

Kâr amaçlı yiyecek-içecek işletmeleri; oteller, restoranlar gibi tüm pazara hitap eden işletmeler ve kulüpler, ulaşım esnasında hizmet sunan gibi yalnızca üyelerine yönelik sınırlı pazara hitap eden işletmeler olarak hizmet sağladıkları hedef kitleye göre iki gruba ayrılırlar (Pınar, 2015: 5).

1.5.1.1. Tüm pazara yönelik kâr amaçlı yiyecek-içecek işletmeleri

Yiyecek-içecek işletmelerin gruplandırması içerisinde yer alan, tüm pazara yönelik kâr amaçlı yiyecek ve işletmelerini oteller, restoranlar, barlar ve fast food (hızlı yemek) olarak sınıflandırabiliriz (Davis vd., 1998: 5).

1.5.1.1.1. Oteller

Otel işletmeleri, 2634 sayılı Turizmi Teşvik Kanunu'ndaki Turizm Tesisleri Yönetmeliğinin 19. maddesinde yer aldığı üzere, ilk olarak müşterilere geçici konaklama hizmeti sunarak, onun yanında kaliteli yeme-içme ihtiyaçlarına hizmet edecek şekilde faaliyette bulunan ve belirli standart özelliklere sahip olan ticari işletme olarak tanımlanmaktadır (Olalı ve Korzay, 1993: 22; Güler, 2005; Taşkıran, 2005: 10).

Otel işletmesinde yer alan restoranlar, barlar, kafeler, banket salonları, oda servisi, disko, mutfak vb. gibi birimler yiyecek-içecek bölümünü oluşturmaktadır. Ayrıca otel işletmelerinin yiyecek-içecek bölümleri konaklayacak olan misafirlerin dışında, dışarıdan gelen müşterilere de yiyecek-içecek hizmeti sunmaktadır. Günümüzde şehir otellerinde, banket (ziyafet) hizmetlerinden elde edilen gelirler otel işletmeleri için oldukça önemli bir yer tutar (MEGEP, 2007: 13).

1.5.1.1.2. Restoranlar

Restoranlar, müşterilere rahat ve huzurlu bir şekilde yeme-içme imkânı sunan, tek başına veya bir konaklama işletmesinin bünyesinde yer alan, kuruluşlar olarak tanımlanmaktadır (Gülal, 1982: 17).

Restoranlar kendi aralarında geleneksel (full service) restoranlar ve diğer özellikli restoranlar olmak üzere 2 gruba ayrılmaktadır. Geleneksel (full service) restoranlar; lüks restoranlar, mom ve pop restoranlar ve büyük ölçekli restoranlar olmak üzere 3'e ayrılırken, diğer özellikli restoranlar; aile restoranları, ucuz (ekonomik) kebab

restoranları, pizza restoranları ve değişik atmosferli (theme) restoranlar olarak 4'e ayrılmaktadır (Sönmez, 2008: 12).

A. Geleneksel (full service) restoranlar

Geleneksel restoranlar, sunacağı hizmetin türünün yanında ulusal bir mutfağa sahip olarak servis verebilmektedir. Geleneksel restoranlarda hizmet kalitesinin yüksek olmasını sağlayan yemek, servis ve atmosfer kalitesi, işletmenin kalitesini artırarak, restoranın tercih edilmesini sağlamaktadır. Geleneksel restoranlarda yemek ve servisin kaliteli olmasını sağlayan servis yöntemi, yemeğin rengi, görünümü ve porsiyon miktarı yiyecek-içecek işletmelerine göre daha kapsamlı olmaktadır. Bunun yanında dekor, koku, ışıklandırma, müzik ve dans işletmenin atmosfer unsurunu ön plana çıkararak işletmenin çekiciliği artırır. Bu tür restoranlarda, yeme içme gereksinimlerini karşılamadan önce atmosferin etkisiyle müşterinin deneyim kazanması sağlanmaya çalışılır (Özekici, 2016: 30-31).

Geleneksel restoranlar, üç çeşit olarak ele alınmaktadır (Aktaş, 2001: 6; Sökmen, 2008: 6-7):

- **Lüks restoranlar:** Tam servisin ve kaliteli hizmetin uygulandığı, zengin bir menüye sahip olan bir işletme türüdür. Lüks restoranların mutfaklarında üretilen yemekler oldukça zahmetli olup, özel tatlar içermektedir (Kılınç, 2011: 38). Bu restoran tipleri genelde 100 kuverden (kişiden) az, bağımsız veya lüks otellerin bünyesinde çalışan işletmelerdir. Lüks restoranlar çoğunlukla satın alma gücü yüksek olan, nüfus yoğunluğu fazla olan yerleşim alanlarına kurulurlar. Bunun sebebi ise bu tip restoranların kaliteli yemek sunması sonucu pahalı olarak hizmet vermektedir (Atak, 2006: 7; Özata, 2010: 13).

- **Mom ve pop restoranlar:** Amerika'da daha yaygın olarak görülen bu tür restoranlarda, genellikle yemekler taze olarak tüketime uygun hale getirilip, kız ve/veya kadın garsonlar tarafından sunulduğu, temiz ve hijyen olmasının yanında fiyat politikası olaraktan ucuz hizmet sunan işletmelerdir. Bu tür işletmelerin rekabet ortamını genelde kafe, sandviç ve hamburger işletmeleri oluşturmaktadır (Yavuz, 2007: 29).

- **Büyük ölçekli restoranlar (Large Scale Full Service Restoran):** Bu tür restoranlar, lüks restoranlar ve mom ve pop restoranlardan üç ya da beş kat daha büyük olup, sınırlı bir menü ile hizmet sunmaktadır. Avrupa ve Amerika'da gelişen büyük

ölçekli restoranlar, yarı kalifiye aşçılar çalıştırmanın yanında belirlenmiş standart yemek reçetelere sıkıca bağlanarak, israfı en alt seviyelere indirilebilmektedir. Bu tür işletmeler, a la carte (karttan seçmeli) veya table d'hote (fix) menülerden oluşan sabit bir yelpaze ile müşterilere hizmet sunmaktadır (Bolat, 1999: 76; Özekici, 2016: 33).

B. Diğer özellikli restoranlar

Diğer özellikli restoranlar grubunda yer alan yiyecek-içecek işletmeleri, çalışma sistemi bakımından hızlı yemek sunan (fast food) restoranları ile benzerlik gösterse de birbirleri arasında farklılık vardır. Bu restoranlarda müşteriler, siparişlerinin hazır olması için biraz daha fazla beklemektedir. Diğer özellikli restoranlar kendi aralarında, aile, kebab, pizza ve temalı restoranlar olarak ayrılmaktadır (Cevizkaya, 2015: 36).

- **Aile restoranları:** Bu tip restoranlara ulaşım, yaya olarak veya ulaşım araçlarının kolayca gidebileceği ulaşılabilir bölgelerde yer almaktadır. Aile restoranlarının yemekleri, alınan siparişlere göre taze gıdalardan hazırlanmasının yanında dondurulmuş yiyecekler kullanılarak da hazırlanabilmektedir. Sunulan menü içerikleri genellikle ana yemek ve tatlı barındırdığından servis biraz daha basitleşmektedir. Oluşturulan ortamın samimi bir hava taşıması, sadelikten yana olması ve pahalı olmaması müşterilerin ilgisini artırmaktadır (Koçbek, 2005: 18-25).

- **Ucuz (ekonomik) kebab restoranları:** Bu tür restoranlar, müşterilere sınırlı yiyecek hizmeti vermenin yanında self servis olarak hizmet sunmaktadır. Ucuz kebab restoranları, günümüzde daha çok yaygın hale gelmektedir. Bu restoranların her biri, kebab çeşitlerinden birinde uzmanlaşması sonucu yiyecek maliyet kontrolleri kolaylaşmaktadır (Aktaş, 2001: 8).

- **Pizza restoranları:** Bu tür restoran işletmeleri, ucuz kebab restoran işletmelerinde olduğu gibi daha çok tek bir yiyecek üzerine yoğunlaşmaktadır. Yiyecek maliyetinin düşük olması, işgücü ihtiyacının diğer yiyecek-içecek işletmelerine oranla sınırlı olması nedeni ile pizza restoranları, gün geçtikçe daha çok yaygınlaşmaktadır (Başer, 1995: 10).

- **Temalı (değişik atmosferli) restoranlar:** Temalı restoran işletmeleri, sinema ve spor yıldızları, filmler, yarış arabaları ve tropikal yağmur ormanları gibi çeşitli dekorları kapsayan bir restoran türüdür. Bu çeşitli dekorlara sahip olan restoranlar daha çok özelliği olan restoranlar grubunda değerlendirilmeye tabi tutulmaktadır. Sınırlı

sayıda yiyeceği değişik (ilginç) dekorlar ve oturma şekilleri içinde sunarak, yeme-içme hizmetini daha eğlenceli bir duruma getirmektedir. Bu restoranların başarısını etkileyen en önemli faktör gösteri olaylarıdır. Bu tür restoranlar lüks restoranlarının aksine, orta gelir düzeyindeki kişilere hitap etmenin yanında halkın daha çok tercih ettiği sınırlı sayıda menüleri seçme olanağı sunmaktadır (Aktaş, 2001: 10; Sönmez, 2008: 14).

1.5.1.1.3. Barlar

Barlar, işletme içinde veya dışında tüketilmek üzere alkollü veya alkolsüz içki satışında hizmette bulunan kuruluşlardır. Müşterilere genellikle sınırlı ve az çeşitte yiyecek imkânı sunan, son yıllarda daha rekabetçi olabilmek ve müşterinin taleplerini daha iyi karşılayabilmek için sandviçten alakart menüye kadar oldukça farklı yiyecek-içecek hizmetleri sunan işletmelerdir (Koçak, 1999: 10). Son zamanlarda ortaya Gastro Publar çıkmıştır. Bu işletmeler ile birlikte yiyecek-içecek hizmeti daha yaygın hale gelmeye başlamıştır. Gastro Pub işletmeleri, bir restoran işletmesinin sunduğu menü çeşitliliğini içermek durumundadır (Özekici, 2016: 35).

1.5.1.1.4. Fast food (hızlı yemek) restoranları

Fast food, ülkemizde hem sokakta satılan ve ayaküstü tüketilen hem de hızlı hazır yemek sistemine uygun olarak kısa bir süre içerisinde ürünü tüketime hazır hale getirerek tüketiciye ulaştıran işletmelerdir. Fast food işletmeleri genelde self servis olarak hizmet vermektedir. Bu sistemin en büyük özelliği, işletmeler genellikle dünyada zincir olarak faaliyet gösteren (franchising) kuruluşlara ait olduğundan belirli ayrıcalıklara sahiptir. Bu ayrıcalıklar arasında sürekli müşteri ve iş yapma imkânı, açılacak olan işletmeye eğitim hizmetleri ve uzman personel desteği gibi yararlar sağlamaktadır. Ayrıca yapılan sözleşmeye göre anlaşılan şirket restoranının dekorunu, menü planını ve tasarımını, yiyecek-içecek malzemelerinin kalitesini hazır olarak temin edebilir (Odabaşı, 1997: 35; Özata, 2010: 15).

Fast food yemek sisteminde fiyatlandırma, tüketiciyi kendine çekecek belirli bir fiyat aralığında yer almaktadır. Günümüzde en popüler fast food menüsünü hamburger, patates kızartması ve gazlı içecek oluşturmaktadır (Özçelik ve Sürücüoğlu, 1998: 437). Bunun yanında her ülkenin kendi geleneksel gıdaları tarafından oluşturulan fast food ürün çeşitleri yer almaktadır. Bunlardan bazıları aşağıdaki gibidir (Türksoy, 2002: 17-18):

- Türkiye: Simit, döner, mantı, pide, börek, dürüm, lahmacun, çiğ köfte ve kokoreç.
- Amerika: Hamburger ve cheeseburger.
- Kuzey Avrupa: Hot dog (sosisli sandviç) ve fish and chips (balık ve patates).
- İtalya: Pizza ve makarna.
- Meksika: Tacos ve madrano, tortilla ekmeği içerisinde servis edilir.
- Çin: Kızarmış ördek.
- Arap Ülkeleri: Falafel, lavaş ekmeğinden yapılan pita içerisinde nohuttan yapılan köftedir.
- Japonya: Sushi, çiğ balık olarak bilinir ancak taze tüketilen bir yemektir.

1.5.1.2. Sınırlı pazara hizmet sunan işletmeler

Sınırlı pazara hitap eden yiyecek-içecek işletmeleri; kulüpler, ulaşım esnasında hizmet sunan işletmeler, sözleşmeli olarak kurum ve personele hizmet sunan işletmeler ve sözleşmeli olarak kurum ve personele hizmet sunan işletmeler şeklinde incelenmektedir. Bu incelemeler aşağıda anlatılarak ele alınmıştır (Davis vd., 1998: 5).

1.5.1.2.1. Kulüpler

Kulüpler yalnızca kendi üyelerine yiyecek-içecek hizmeti verirler ve aynı ilgi alanına sahip kişileri bir araya getiren işletmelerdir. Kulüp çeşitleri olarak; çalışan personeline yönelik kulüpler, siyasi parti kulüpleri, sosyal kulüpler, sportif kulüpler, lokanta kulüpleri ve özel kulüpler sınıflara ayrılmaktadır. Eğer bir kulüpte üyeliğiniz bulunuyorsa, kulübün yeme-içme imkânlarından kolaylıkla faydalanabilirsiniz. İngiltere ve Galler'de kulüpler şahsi kulüpler ve tescilli kulüpler olmak üzere iki ana başlık altında incelenir. Şahsi kulüpler, bir birey veya şirket tarafından sahip olunup, kâr amacı ile işletilmektedir. İşletmenin sürdürülebilirliği için resmi kulüp ruhsatına sahip olması gerekmektedir. Kulüplerin çoğunluğu, gelirlerinin bir kısmını yiyecek-içecek satışlarından kazanmaktadır. Bu tür kulüpler, üyelerine spor, sağlık ve rahatlatıcı aktiviteler gibi çeşitli faaliyetler sunmaktadır. Bunun yanında yiyecek-içecek hizmetleri yardımcı bir faaliyet ögesi olduğundan kulüpler, ruhsatlı lokantalarla benzerlik gösterir. Tescilli kulüplerde ise yönetim seçilen komite üyelerinden oluşmaktadır. Bu kulübe üye olanlara sunulan imkanların içinde yiyecek-içecek hizmeti de yer almaktadır. Kulübe yapılacak olan ödemeler, aidat olarak toptan alınmaktadır. Kulüpte üyeliğiniz

bulunmadığı takdirde, kulübün hiçbir hizmetinden faydalanamamanın yanında yeme-içme hizmetinin de faydalanamazsınız (Öztürk, 2006: 26; Sönmez, 2008: 16).

1.5.1.2.2. Ulaşım esnasında hizmet sunan işletmeler

Hava, kara, deniz ve demir yollarında sunulan yeme-içme hizmetleri, ulaşım esnasındaki hizmet sunan işletmelerin tamamını kapsamaktadır. Yiyecek-içecek işletmeleri, ulaştırmanın türüne göre farklılık gösterebilir (Sönmez, 2008: 17).

Uçak ulaşımını esnasında verilen yiyecek-içecek hizmeti, genellikle havayolu ikram hizmetleri olarak geçmektedir. Uçaklarda, sıcak ve soğuk olarak iki çeşit yiyecek-içecek hizmeti vardır. Buna bağlı olarak uçakların içerisindeki mutfak donanımı diğer profesyonel mutfak donanımları ile benzerlik göstermektedir (Özekici, 2016: 42).

Karayolu yiyecek-içecek işletmeleri, yerleşim merkezlerinden uzak bölgelerde yol üzerinde hizmet sunan işletmelerdir. Bu işletmeler, 24 saat hizmet verdiğinden diğer işletmelere göre daha fazla personel maliyeti ödemek durumundadır. Bunun yanında karayolu işletmelerinin sayısı gün geçtikçe artış göstermektedir (Türksoy, 2007: 17).

Deniz yolu ulaşımında gemilerde sunulan yiyecek-içecek hizmeti, yolculukta ki uzunluğa, müşteri tiplerine, maliyete ve geminin olanaklarına göre çeşitlilik göstermektedir (Sönmez, 2008: 17).

Demir yolu ulaşımında yiyecek-içecek hizmetinin sunulması, genellikle trenlerin yemekli vagonlarında gerçekleşmektedir. Trenlerin koşullarına göre yer alan yiyecek-içecek hizmetleri arasında sıcak, soğuk, alkollü, alkolsüz yiyecek-içecekler yer almaktadır (Özekici, 2016: 43).

1.5.1.2.3. Sözleşmeli olarak kurum ve personele hizmet sunan işletmeler

Genellikle sözleşmeli olarak anlaşma sağlayan işletmeler arasında bankalar, sigorta şirketleri, fabrikalar, şantiyeler vb. kuruluşlar yer almaktadır. Bu işletmeler, çalışma şekillerine ve çalışma sözleşmelerine uygun olarak bünyesinde çalışan personeline, sağlıklı ve besin değerleri hesaplanmış yeme içme olanakları sağlamaktadır. Bu sayede çalışanlarının yeme içme ihtiyaçlarını kaliteli bir şekilde yerine getirerek, çalışanlarının kısa sürede işlerine dönmesi sağlanmaktadır (Pırnar, 2015: 6).

1.5.1.2.4. İşletme dışı (Outdoor catering) hizmet sunan işletmeler

İşletme dışı, yeme içme hizmetleri genelde iki şekilde yapılmaktadır. Birincisi, herhangi bir ticari yeme içme işletmesi olan lokanta veya konaklama işletmesi, işletmenin dışından gelen bir yeme içme hizmetini kabul edebilir. Bu hizmetin gerçekleşmesini sağlamak için mevcut mutfak ve servis kadrosundan faydalanılır. Mutfakta yiyecekleri hazırlamak için kullanılacak olan servis araç gereçleri hizmetin uygulanacağı yere götürülüp, işin bitiminden sonra tekrar geri getirilmesi gerekmektedir. Bu uygulama çeşidi sınırlı sayıda olsa da bazı işletmeler tarafından tercih edilmektedir. İkinci olarak ise, tamamıyla işletme dışı yeme içme hizmeti yapmak amacıyla uzmanlaşmış ticari işletmeler bulunmaktadır. Bu amaçtaki işletmeler iyi planlanmış ve yeterli araç gereçlerle donatılmış bir mutfak, kalifiye servis kadrosu, servis araç ve gereçleri, ulaşım araçları ve bu konu da uzman olan yöneticilere ihtiyaç duymaktadırlar. İşletme dışı yeme içme hizmetleri, ziyafetler, sergiler, satış gösterileri, sandal veya yelkenli yarışları, hava gösterileri ve düğünler gibi iş faaliyetleri içinde barındırabilir (Aktaş, 2001: 10; Sökmen, 2003: 26-28).

1.5.2. Kâr amacı gütmeyen (sosyal amaçlı) yiyecek-içecek işletmeleri

Kâr amacı gütmeyen yiyecek-içecek işletmelerinin asıl amaçları, ticari kâr elde etmek değildir. Bu işletmelerde sunulan yeme-içme faaliyetleri destekleyici hizmet alanında yer almaktadır. İşletmelerin temel faaliyet alanı ve amacı farklıdır. İşletmelerdeki yiyecek-içecek bölümleri, bu hizmetlerden yararlanacak olanların sağlıklı beslenmelerinden ve sağlığından sorumludur (Denizer, 2005: 10; Sökmen, 2008: 3; Pırnar, 2015: 5).

Yiyecek-içecek menüleri önceden ayarlanıp, günlere ayrılarak bir liste oluşturulur. Menüler, tüketimin gerçekleşeceği amaca göre farklılık göstermektedir. Örneğin; hastanelerde kalorisi düşük ve diyet yiyecekler ağırlıkta olurken, okullarda çıkan yiyecekler kalori açısından zenginlik göstermektedir (Türksoy, 2002: 21).

Yiyecek-içecek hizmetinin çok sayıda insana hitap etmesi gerektiğinden bu işletmeler büyük ekipmanlar kullanmak durumundadır. Bu işletmelerde, çalışanlar ve yönetim kademesinde yer alan kişiler, genellikle öğlen, kimi zamanlarda ise sabah ve akşam yemeklerini buradan sağlarlar. Öğle arasının kısıtlı olmasından dolayı çalışanlar, yemek kuyruğunda fazla zaman geçirmemelidir. Bu nedenle de genellikle self servis uygulaması tercih edilmektedir (Aktaş ve Özdemir, 2007: 14; Sökmen, 2008: 4).

1.5.2.1. Personeline yiyecek-içecek hizmeti sunan letmeler

Personeline yiyecek-içecek hizmetini sunan letmeler, çalışanlarının düzenli olarak yeme içme imkanını sağlayarak, çalışanlarından kr elde etmeyi dşunmezler. Personeline yiyecek-içecek sunan letmeler; personeline sözleşmeli olarak yiyecek-içecek temin eden letmeler ve letme bünyesinde yiyecek-içecek hizmeti veren letmeler olarak iki ana başlık altında incelenmektedir (Sönmez, 2008: 17).

1.5.2.1.1. Personeline sözleşmeli olarak yiyecek-içecek temin eden letmeler

Anlaşma sağlanan endüstriyel letmelerin ve kurumların beslenme örgütleri bu hizmetlerden faydalanacak kişilerin sağlıklı beslenmeleri ve sağlığından sorumlu olmasının yanında çalışanlarına kr elde etmeden yiyecek-içecek hizmeti sunmaktadır. Bu nedenden yiyeceklerin seçimi, hazırlanması, üretimi ve servisi esnasında gereken titizliği sağlayıp, çalışanlarının isteklerini dikkate alarak onların sağlıklı bir şekilde tüketim gerçekleştirmelerini dışarıdan sağlamaktadırlar (Aktaş, 2001: 13).

1.5.2.1.2. letme bünyesinde yiyecek-içecek hizmeti veren letmeler

Bu letmeler bünyesinde mutfak, mutfak araç gereçleri ve mutfak personellerini barındırmak zorundadır. letme bünyesinde yiyecek-içecek hizmetini sağlamak için en önemli hususlar, yemek servis alanlarının tasarımı sıkıcı ve huzursuz gibi, çalışanların ruhunu daraltacak özelliklerden uzak tutulması sağlanmalıdır. Ayrıca, geniş alanlar biçiminde tasarlanarak yemek salonlarının sosyal, kültürel, eğlence, toplantı ve gösteri gibi birçok farklı aktivite ve etkinliklerde kullanılması düşünülerek meknın farklı şekle dönüştürülmesi sağlanabilir (Aktaş, 2001: 13).

1.5.2.2. Kurumsal alana yönelik hizmet sunan yiyecek-içecek letmeleri

Kurumsal yiyecek-içecek letmeleri geniş kitlelere, kâr amacı gütmeden hizmet veren letmeler olarak tanımlanmaktadır. Özellikle 2. Dünya Savaşı'ndan sonra hızla yaygınlaşmaya başlamıştır. Endüstri letmelerinde ve kurumlardaki yeme içme hizmetleri, yeterli olanaklara sahip yeme içme letmeleri tarafından yapılan sözleşme gereği yerine getirildiği gibi, kurumlar ve letmeler kendi yeme içme örgütlerini oluşturarak beslenme hizmetlerini yerine getirebilmektedir (Sönmez, 2008: 18; Tütüncü, 2009: 18).

1.5.2.2.1. Okullar

Okullar, ilk çağlardan beri içerisinde yiyecek-içecek hizmeti barındırmaktadır. Öğrencilere ihtiyaçlarını gideren bu yiyecek-içecek hizmetleri, genellikle kantinler

tarafından karşılanmaktadır. Okullarda yer alan kantinler, öğrencilerin öğle yemeklerinde evlerine gitme zorunluluğunu ortadan kaldırmak amaçlı uygulanmaya başlanmıştır. Bu işletmelerde, üretim teknikleri tek bir merkezde hazırlanan tüketilecek gıdanın dağıtımıyla yürütülebileceği gibi önceden hazırlanmış yiyecek-içecek ürünlerinin servisinin sağlanarak satışının yapılması yoluyla da gerçekleştirilebilmektedir. Ayrıca okullar kurum dışından da anlaşmalı işletmelerden hizmet alabilmektedir. Her yaş grubuna ait öğrencilere uygun yemek listeleri hazırlanarak, tüketilecek gıdaların kalorileri ayarlanmalıdır. Diğer taraftan kurum dışı yiyecek-içecek işletmelerinin çoğalması sonucu, öğrencilerin okullarda verilen yiyecek-içecek hizmetlerine olan bağlılıklarını azalmıştır. Bu nedenle okullarda hizmet veren yiyecek-içecek işletmelerinin gelir düzeyi geçmiş yıllara kıyasla azalma eğilimini göstermektedir (Koçak, 1999: 16; Özekici, 2016: 45-46).

1.5.2.2.2. Üniversiteler

Avrupa'da üniversiteler 12. yüzyılda eğitim vermeye başlamıştır. İlk zamanlar, öğrencilere yiyecek-içecek hizmeti sağlanamamış. Ancak öğrenciler, o dönemde kendi yemek ihtiyaçlarını kendileri gidermişlerdir. Bu eksikliğin yaşandığı dönemlerden sonra, 12. yüzyılın sonlarına doğru eğitim hayatına başlayan Oxford Üniversitesi ile 13. yüzyılda eğitim vermeye başlayan Cambridge Üniversitesinde, öğrenciler için yurtlar kurularak öğrencilere yemekler hizmetçiler tarafından hazırlanmıştır. Daha sonraki yıllarda öğrenciler yemek ihtiyaçlarını üniversite içinde gidermesi amaçlanarak, öğrenciler için yemekhaneler kurulmuştur. Artık günümüzde, üniversitelerin hepsinde öğrencilere, akademik personellere, üniversite bünyesinde çalışan memur ve hizmetlilerin tamamına yiyecek-içecek ihtiyaçlarının karşılanması sağlanmaktadır (Sökmen,2008: 5).

Türkiye'de ki üniversitelerde, öğle yemeği ihtiyacı, diyetisyenler tarafından menüler hazırlanarak, yaş, enerji tüketimi ve bunun gibi özellikler dikkate alınarak dengeli beslenme kurallarına uygun ve sağlıklı bir şekilde karşılanmaktadır. Bunun yanında üniversitelerde, özel yiyecek-içecek işletmeleri tarafından işletilen çeşitli türde yiyecek-içecek işletmeleri vardır. Son günlerde ise öğrenci yemekhanelerinde servis edilen yemekler, özel yemek fabrikaları ya da catering firmaları tarafından karşılanmaktadır. Bu işletmeler daha profesyonel kadro ile çalışıp, kendilerini o alanda geliştirdikleri için daha başarılı bir şekilde yiyecek-içecek hizmeti vermektedir. Ayrıca,

üniversite dışında bağımsız olarak faaliyetlerini sürdüren birçok türde yiyecek-içecek işletmesi vardır. Bu bağımsız yiyecek-içecek işletmeleri öğrencilere, öğretim elemanlarına ve çalışanlara yiyecek-içecek hizmeti sunmaktadır (Aktaş, 2001: 15; Erbaş, 2011: 22-23).

1.5.2.2.3. Hastaneler

İlk hastane, 1004 yılında İngiltere’de hizmete girdi. Amerika kıtasında işleve giren ilk hastane ise 1524 yılında Meksika’da açıldı. Bu ilk hastanelerde yiyecek-içecek hazırlığının tamamı aşçı tarafından yürütülmekteydi. Hastanın iyileşme sürecinde yeme içme ihtiyacının önemi anlaşıldıktan sonra hastalara özel diyet programları uygulanmaya başlandı. Özel diyet programları, hastaların günlük besin ihtiyaçlarına uygun olarak hazırlanmaktadır (Baysal ve Kutluay, 1994: 1; Sökmen, 2008: 4).

Çocukların beslenme ihtiyaçları, yetişkinlere göre farklılık gösterir. Bu nedenle özellikle yeni doğan bebekler için ihtiyaç olan süt ve mamaların steril olarak hazırlanması için hastane de ayrı bir mama mutfağı bulunması gerekmektedir (Birer, 1985: 71).

Hastanelerde, hastaların ve çocuk servislerinin yanında hastane personeline ve hastaların refakatçileri için de yiyecek-içecek hizmeti sunulmaktadır. Buna bağlı olarak hastanelerde, farklı menü ve servis çeşitliliğinin olması sağlanmalıdır. Ayrıca hastanelerde her bir hasta için kişinin ihtiyaçlarına uygun olarak ayrı bir menü oluşturulması gerekmektedir. Hastanelerde sunulan yiyecek-içecek hizmeti kapsamında kantin ve snack bar türünde yiyecek-içecek işletmeleri de yer almaktadır (Özekici, 2016: 46).

Hastanelerde sunulan yeme içme hizmetleri, otel işletmelerinde olduğu gibi haftanın 7 günü 24 saati sürekli olarak hizmet vermektedir. Bu bağlamda hastanelerde, gerekli yiyeceğin siparişi, satın alınması, stoklanması, hazırlanması, üretilmesi ve servisi gibi işlemlerin daha sağlıklı ve başarılı bir şekilde uygulanması gerekmektedir (Şanlıer ve Doğan, 2008: 27).

1.5.2.2.4. Resmî kurumlar (Askeri)

Askeri birliklerde yiyecek-içecek hizmetleri, diğer kurumlara göre farklılık göstermektedir. Bunun sebebi, askeriye yaş ve statü olarak farklı kişileri içerisinde barındırmaktadır. Bununla birlikte orduda çok sayıda insan olduğundan onlarla aynı doğrultuda yiyecek-içecek hizmetinin sağlanması zorunludur (Özekici, 2016: 49).

Orduda yeme-içme faaliyetleri temel olarak iki grup altında toplanabilir. Birinci grup askerî öğrenciler, ikinci grup ise yetişmiş subay, astsubay, erbaş ve erleri kapsamaktadır. Askerî öğrencilerin yeme-içme ihtiyacı, yaşına ve içinde bulunduğu yaşam koşullarına göre farklılık gösterdiği için günlük birim değerleri tespit edilir ve hesaplanan doğrultuda uygun kalorili menüler hazırlanmaktadır (Koçak, 1999: 18; Aktaş, 2001: 15).

Yukarıda yer alan anlaşmalı ya da endüstriyel yiyecek-içecek işletmelerine; cezaevleri, ıslahevleri vb. diğer resmî kuruluşlar örnek olarak gösterilebilmektedir (Sönmez, 2008: 19).

1.6. Toplu Beslenme Endüstrisi

Orta çağ zamanından beri uygulanmakta olup, sanayi devrimi ile birlikte endüstriyel gelişmenin sonucu olarak kadınların iş yaşamına dâhil olmaları, gıda servis etkinliğinin genişleyip yaygınlaşmasına neden olmuştur (Baysal, 1985: 54; Demirci, 2009: 293).

Toplu beslenmenin hizmet verdiği alanlar; yataklı tedavi kurumları, sosyal hizmet kurumları, okullar, öğrenci yurtları, işçi ve memur çalıştıran sanayi ve hizmet kuruluşları ve lokantalardan oluşmaktadır. Bunun yanında silahlı kuvvetlere ait okullar, tedavi ve sosyal hizmet kurumlarında da hizmet sunmaktadır (Baysal, 1985: 54).

1.6.1. Toplu Beslenme Endüstrisinin Tarihi Gelişimi ve Ekonomideki Yeri

Toplu beslenme endüstrisinin başlangıç yıllarında hizmet veren işletmelere tabldotçuluk adı verilirken, bilinen ilk tabldot kuruluşunu Tuna Emre 1959'da İstanbul Şişli Terakki Lisesi mutfağında hayatımıza geçirmiştir (Akçadağ ve Yıldırım, 2004: Demirci, 2009: 294).

Toplu beslenme endüstrisi ile ilgili ilk yasal düzenlemeler, 1930 yılında yayımlanan 1580 sayılı Belediye Kanunu ve 1593 sayılı Umumi Hıfzısıhha Kanunu olmuştur. Endüstrideki en önemli yasal gelişme 24 Haziran 1995 tarihli 560 sayılı “Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararname” ile gerçekleşmiştir. 5 Haziran 2004 tarihinde, 560 sayılı Kanun Hükmünde Kararname yeniden düzenlemeden geçerek, 5179 sayılı “Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararnamenin Değiştirilerek Kabulü Hakkındaki Kanun” yürürlüğe girmiştir. Bu kanun AB normlarına göre hazırlanmış

olup, hukuki yapı ve kapsam daha da geliştirilmiş ve gıda ile ilgili tüm yetkiler tek elde, Tarım ve Köyşleri Bakanlığı'nda toplanmıştır (Demirci, 2009: 294).



II. BÖLÜM

YİYECEK-İÇECEK İŞLETMELERİNDE GIDA GÜVENLİĞİ

2.1. Yiyecek-İçecek İşletmelerinde Gıda Güvenliği

Sanayileşme ve çalışma şartlarının yoğun olması nedeni ile insanlar zaman tasarrufu yapmak için beslenme ihtiyaçlarını yiyecek-içecek işletmelerinde gidermeye başlamışlardır. Tarım alanlarına yeterli oranda sahip olan ülkeler, tarım faaliyetleri doğrultusunda gelişme sağlayarak, ihtiyaç sahibi ülkelere gıda maddeleri üretmeye ve satmaya başlamışlardır. Bu faaliyet sonucu sanayide gelişme kat eden ülkeler de hammadde halindeki gıdaları işleyerek yeni ürünler üretmekte ve ticaretini gerçekleştirmektedirler. Gıda üretiminin ticareti ve sonucunda, insanların bu gıdaları tüketmesi ile ortaya çıkacak olan sağlık sorunları dünya çapında önemli bir sorun haline gelmiştir (Eren, 2008: 7).

Yiyecek-içecek işletmelerinin yeterince temizliğe özen göstermemesi ve hijyen kurallarını dikkate almaması sonucu mikroorganizmaların, gıdalara kontamine ederek değişime uğramaları nedeniyle tatlarında bozulma olmakta ve yiyecekler tüketilemeyecek duruma gelerek ekonomik kayıplara yol açmaktadır. Bunun yanında gıda zehirlenmesinin yaşanması durumunda, gıdayı tüketenlerin hastaneye kaldırılması, hatta bazen ölümlerle sonuçlanabilmesi durumu yiyecek-içecek işletmesi açısından oldukça önemli bir noktadır. Bu durumun önüne geçebilmek veya etkisini en aza indirebilmek için teorik bilgilerin yöneticilerden çalışanlara kadar tüm personele verilmesi, uygulanması ve verilen bilgilerin doğru şekilde uygulanıp uygulanmadığının denetlenmesi gerekmektedir (Baş, 1997; Şanlıer ve Hussein, 2008: 462).

Yiyecek-içecek işletmeleri türü, büyüklüğü, çalışanları, menü çeşitliliği bakımından birbirinden ayrılırlar da bütün işletmelerin müşteri üzerindeki sorumluluklarında ortak nokta, gıdaların güvenli bir şekilde üretimi sağlanarak, müşterilere sunumunun yapılmasıdır. Yiyecek-içecek işletmelerinde gıda güvenliği konusunda en fazla tehlikeye yol açabilecek hususlar aşağıdaki gibi sıralanabilir (Kızılcık, 2016: 60);

- Gıdaların yetersiz pişirilmesi,
- Yiyeceklerin tehlikeli sıcaklık aralığında (+5°C/+65°C) bekletilmesi,

- Çapraz bulaşma olması (özellikle çiğ ve pişmiş gıdaların aynı ortamda üretilmesi sonucu),
- Çalışanların kişisel hijyen konusunda bilgi yetersizliği,
- Ekipmanların yeterince temizlenmemesi,
- Güvenli olmayan kaynaklardan tedarik edilen gıda hammaddeleridir.

2.2. Gıda Güvenliği

5179 sayılı Gıda Kanunu'nda yer alan Madde 3'te ki tanıma göre gıda güvenliği; "Gıdalarda olabilecek fiziksel, kimyasal, biyolojik ve her türlü zararlardan arındırılması için alınan tedbirler bütünü" olarak tanımlanmaktadır (Demirağ ve Yılmaz, 2009; Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Yönetmelik, 2008). Gıda güvenliği, gıda kaynaklı hastalıkların salgınlarıyla ilgili bir konu olmasının yanında bireylere, gıda endüstrisine ve ekonomiye önemli maliyetler getirmektedir (Kaferstein vd., 1997: 503). Tüm dünyada hükümetler, gıda güvenliğini arttırmak için yoğun bir çaba içerisinde bulunmaktadırlar. Bu çabaların temelini büyüyen gıda güvenliği sorunları ve artan tüketici endişeleri oluşturmaktadır.

Başka bir tanıma göre gıda güvenliği, gıdaların üretim, işleme, depolama, dağıtım ve hazırlama aşamaları boyunca oluşabilecek biyolojik, kimyasal veya fiziksel tehlikelerden gıdaların korunması ve gıdaların güvenli, sağlıklı ve insan tüketimine uygun olması için gereken koşullar ve ölçüler bütünü olarak tanımlanmaktadır (WHO, 2016, www.who.int).

Bir başka tanıma göre ise gıda güvenliği; insanların sürdürülebilir, güvenilir, uygun fiyatta, kaliteli, sağlıklı beslenme alışkanlıklarını geliştirecek gıdaları satın alma ve tüketme haklarına sahip olmalarının güvence altına alınması demektir (Topuzoğlu vd., 2007: 253-258).

Gıda güvenliği, sağlıklı olma durumunun sürekliliği, hastalıklara engel olunması, çevrenin korunması ve sosyoekonomik gelişmenin artmasıyla önemli hale gelmeye başlamıştır. Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü (FAO), 16 Ekim 1945 yılında Kanada'ya bağlı Quebec vilayetinde Birleşmiş Milletlere üye olan 44 ülke temsilcisi, insanların beslenme düzeylerini yükseltmek, gıda ve tarımsal ürünlerin üretimini ve dağıtımını yaygın hale getirmek ve kırsal kesimde yaşayan insanların hayat şartlarını iyileştirmek amacıyla FAO Anayasası'nı imzaları ile kurmuşlardır. FAO'nun kuruluş

günü olan 16 Ekim, bu tarihten itibaren tüm dünyada “Dünya Gıda Günü” olarak kutlanmaya başlanmıştır. FAO, 175 üye ülke ve 2 bin çalışanı ile tarımsal kalkınmayı sağlayacak ekonomik ve sosyal politikalar üretirken, gıda ve tarımdaki acil durumların ele alınmasında da aktif olarak yer almaktadır (Taylan, 2004: 64).

Gıda güvenliğinin yetersiz olduğu durumlarda ülkesel ve küresel problemler ortaya çıkmaktadır. Ülkesel boyutta insanların sağlığını tehlikeye yönelten durumlar, tedavi giderlerini artırmakta ve kişilerin iş verimliliğini olumsuz bir yönde etkilemektedir. Küresel boyutta ortaya çıkan tehdit ise ticareti zorlaştırmakta ve gıda kaybına neden olmaktadır (Dölekoğlu, 2003: 1).

Birleşmiş Milletlerin, 1945 yılında kurulması ile birlikte gıdalar üzerinde geniş çapta ilk uluslararası tedbirler alınmaya başlamıştır. FAO'nun 1961 yılındaki konferansında, gıda standartlarının dünya çapındaki bütünleşmesi ele alınmıştır. Bu toplantı sonunda WHO ile ortak bir komisyon kurma düşüncesi ortaya çıkmıştır. Böylelikle FAO ve WHO tarafından kurulan Gıda Kodeksi Komisyonu (Codeks Allimentarius Commission – CAC) ilk toplantısını 1963 yılında yapmıştır. Bu iki organizasyon tarafından kurulan CAC komisyonu, gıda hazırlandığında ya da gıda tüketildiğinde tüketiciye zarar vermesinin önlenmesi üzerine çalışmaktadır (Kaptan, 2007: 13; Kılıç, 2008: 16).

Türkiye’de, sadece gıda zehirlenmelerinin sebep olduğu hastalıklara ve can kayıplarına ait veri yoktur. Ancak TÜİK (Türkiye İstatistik Kurumu) verilerine göre Türkiye’de 2018 yılında dolaşım sistemi kaynaklı 161 bin 920 can kaybı yaşanmış olup, “dışsal yaralanmalar ve zehirlenmeler” sebebi ile 7 bin 124 kişi hayatını kaybetmiştir (<http://www.tuik.gov.tr>, 2018). Ayrıca WHO (Dünya Sağlık Örgütü) raporlarında çoğu ülkenin detaylı bir şekilde gıda zehirlenmesi verilerine ulaşılabilirken, Türkiye’nin gıda zehirlenmesi verilerine ulaşamamaktadır.

2.3. Hijyen ve Sanitasyon

Hijyen; sağlıklı ortamın sağlanması ve ortamın her türlü hastalık faktöründen, zararlı mikroorganizmalardan arındırılması işlemidir. Yiyecek-içecek işletmelerinde hijyen; ortamın, çalışma sisteminin, çalışmaların sağlık ve temizlik kurallarına uygun olmasıdır. Gıda hijyeni ise; gıda maddelerinin her türlü bozulma ve bulaşma etkeninden uzaklaştırılarak, tüketim aşamasına uygun hazırlanmış olmasıdır. Kısacası gıda hijyeni,

gıda maddesinin sağlıklı olabilmesi için alınan tüm önlemleri kapsamaktadır (Gökdemir, 2003: 52; Koçak, 2007: 19).

Bir başka tanıma göre gıda hijyeni; tüketime hazır olan herhangi bir gıdanın tümüyle hastalık yapan etmenlerden arınmış olması demektir. Gıda hijyeninin sağlanmasıyla, yenilen gıdalar tüketen kişileri hasta etme riskinden kurtarır (Bulduk, 2006: 16).

Hijyenin amacı, ortamdaki mikroorganizmaların kontrol altında tutulmasının sağlanmasıdır. Hijyenik ve sağlıklı koşulların oluşturulması ve bu koşulların devam ettirilmesi için uygulanan bütün sterilizasyon çalışmalarına sanitasyon denilmektedir (Çiçek, 2008, 261). Sanitasyon, temizlikten daha geniş kapsamlı olduğundan dolayı temizlikle eşdeğer tutulmamalıdır (Demirel, 2006: 6).

Bir diğer tanıma göre sanitasyon; ortamdaki hastalık yapan mikroorganizmaların sayısının kontrollü bir seviyeye düşürülmesi için gerekli koşulların sağlıklı temizlik, hijyenik koşulların oluşturulması ve bunların sürekliliğinin sağlanmasıdır (Bulduk ve Bulduk, 2010: 2). Gıda maddeleri, hijyenik koşullar altında satın alınmalı, depolanmalı, hazırlanmalı ve servis edilmelidir. Yiyecek-içecek hizmetinin yöneticisinin temel görevlerinden birisi, tüketicilere servis edilen yemeklerin güvenli ve sağlıklı, ekipmanların ise temiz olduğundan emin olmaktır (Koçak, 1999: 193).

Gıda sanitasyonunun amacı; besinlerin mikrobiyolojik ve kimyasal bulaşmasından (kontaminasyonundan) ortaya çıkacak kayıpları önlemektir. Gıda sanitasyon programının etkili bir şekilde hazırlanması, gıda güvenliğinin temelini oluşturur (Bulduk ve Bulduk, 2010: 2; Koçak, 2007: 20).

Hijyen ve sanitasyon koşullarına uygun olarak sunulan hizmet, işletmenin kalitesini artırırken, hizmetten yararlanan kişilerin çeşitli hastalık tehditlerinden korunmalarını sağlamaktadır. Hijyen ve sanitasyon koşullarını uygulamayan işletmelerin karşılaşılabileceği olumsuz durumlar aşağıdaki gibi sıralanabilir (Açıksözlü, 2015: 34-35; Sökmen, 2003: 59);

- Müşteri güvensizliği ve kaybı,
- Satışlarda azalma ve üretim kayıpları,
- Yasal uygulamalar ve cezalar,
- Çalışanlarda moral bozukluğu ve motivasyon kaybı,

- İşletmede prestij ve imaj kaybı,
- Çalışanlara tekrar eğitim verilme zorunluluğu şeklindedir.

Yiyeceklerden bulaşan hastalıkları önlemek için yasal zorunluluklar vardır. Bunun yanı sıra işletme başarısı için temel noktalardan biri, gıda zehirlenmelerini önlemektir. Çünkü gıda zehirlenmesinin yaşandığı bir işletme, prestijini hızla kaybedebilir. Böyle bir olumsuz durumla karşılaşıldığında ülkedeki mevcut yasalar çerçevesinde işletme, müşterinin tedavi masraflarını üstlenmek ve tazminat ödemek zorunda kalabilmektedir (Şimşek, 2014: 40).

2.3.1. Gıda hijyeni

Gıda hijyeni; yiyecek ve içeceklerin satın alınmasından tüketiciye servis esnasına kadar olan süreç içerisinde hijyen ve sanitasyon kurallarına uyulmasıdır (Bilici vd., 2006: 13).

Gıdalar, bazı durumlarda insan sağlığına zararlı olabilecek mikroorganizmalar tarafından kirlenebilirler. Bu gıdaların tüketilmesi kişilerde hastalığa neden olmaktadır. Güvenli gıdayı tedarik etmek sadece biyolojik, kimyasal ve diğer bulaşma yollarından tüketici sağlığını korumak için değil, sağlıklı beslenmek ve sağlıklı yaşam için de önem arz etmektedir. Tüketicinin korunması ve gıda ile bulaşan hastalıklara engel olmak için gıda hijyeni gıda güvenliği programının en önemli öğelerinden birisidir (Bulduk, 2003: 42).

2.3.1.1. Gıda hijyenini sağlamanın yolları

Sökmen'e (2005) göre; insan sağlığı açısından büyük tehditler oluşturan mikroorganizmaların, bulaşma yolları ve yiyeceklerde üremeye başlamaları kontrol altına alınabilir. Yiyeceklerdeki kontaminasyonun önlenmesinin sağlanması ve mikroorganizmaların yok edilebilmesi için gıda, gıda ile ilgili alanların, araç-gereç, personel ve tuvaletlerin temizliği, çöp-haşere-kemirgen kontrolünün yapılması insan sağlığını korumak için zorunludur. Hijyen sağlama yolları birkaç aşamada incelenebilir (Baysan, 2009: 23).

2.3.1.1.1. Satın alma

Davis ve arkadaşlarına (1986) göre satın alma; "Bir malın, işletmenin tedarik politikasına uygun olarak araştırılması, seçimi, satın alınması, teslim alınması, depolanması ve nihai kullanımı ile ilgili bir fonksiyondur" şeklinde yorumlanmaktadır.

Bunun yanında ayrıca satın alma faaliyeti, kaliteyi etkileyen faktörlerin de temelleri arasında yer almaktadır (Koçak, 1999: 125).

Besinlerin satın alınmasında başlıca dikkat edilmesi gereken hususlar aşağıdaki gibidir (Bulduk ve Bulduk, 2010: 46-47):

- Yiyecekler güvenilir kaynaklardan satın alınmalıdır.
- Potansiyel risk grubu içerisinde bulunan besinler (et, balık, tavuk, süt vb.) 5°C ya da daha altında teslim alınmalı ve soğuk zincir bozulmadan en kısa sürede soğuk depoya ulaştırılmalıdır. Ayrıca bu besinlerden herhangi bir sızıntı varsa, diğer besinlere bulaşması önlenmelidir.
- Yiyecekler ezik, çürük, bozuk vb. olmamasına dikkat etmeli, ambalajlarının ve paketlerinin temiz ve sağlam herhangi bir deformasyona uğramamış olmasına da önem verilmelidir.
- Temizlik ve kalitesi onaylanmayan besinler kesinlikle alınmamalı ve geri gönderilmelidir.
- Dondurulmuş olan yiyecekler -18°C altında teslim alınmalı ve soğuk zincir bozulmadan en kısa sürede dondurucuya yerleştirilmesi gerekmektedir.
- Satın alınacak olan yiyeceklerin kalitesi istenilen şartnamelere göre uygun olmalı ve bunun içinde her besinde ayrı ayrı beklenen kalite ölçütleri şartnamede yer almalıdır.

2.3.1.1.2. Teslim alma

Teslim alma bölümünde satın alınan yiyecekler sayma, tartma ve ölçme işlemleri mal kabul formuna kaydedildikten sonra teslim alınır. Kayıt yapılan forma ayrıca gelen gıdanın adı, tedarikçisi, geliş tarihi ve miktarı yazılır. Satın alma sahasının geniş olması, büyük miktarda teslim alınacak yiyeceklerin depolara olan teslimat hızında kolaylık sağlar. Ayrıca bölüm içerisinde yiyeceklerin rahat taşınabilmesi için yeterli sayıda arabalar, kantar, terazi, kontrol araçları ve kırtasiye malzemeleri yer almaktadır (Aktaş, 2001: 124; Mahmutoğlu, 2007: 264).

4 ve 5 yıldızlı devamlı ve mevsimlik otellerin satın alma müdürleri ile yapılan görüşmeler sonucu satın alınan ürünlerin teslim alınması altı aşamalıdır (Koçak, 1999: 139):

1. Gelen malın satın alma emrine göre kontrolü sağlanmalıdır. Teslim alma personeli:

- a. Satın alma emrinde yazılmayan malın,
- b. Daha sonra tamamlanacağı söylenen malın,
- c. Kabul edilemeyecek kalitedeki malın teslim alınmaması ile sorumludur.

2. Gelen malın kalite standartlarına uygun olup olmadığı kontrol edilmelidir.

3. Gelen malın irsaliye veya faturasına bakarak miktarının kontrolü sağlanmalıdır.

4. İlk üç aşamadan geçen malın teslim alınması gerçekleşir. Bu aşamada malın mülkiyeti işletmeye geçmektedir.

5. Malların depoya aktarılması sağlanır. Burada amaç kalite ve malın güvenliğini sağlamaktır. Satıcı firmanın elemanlarının depoya mal taşımalarına izin verilmemelidir. Kalite açısından malların depoya alınma sırası aşağıdaki gibi olmalıdır:

- a. Bayatlama şansı yüksek olan mallar (dondurulmuş mallar)
- b. Bayatlama şansı kısmen az olan mallar
- c. Bayatlama şansı en düşük olan mallar (içki, bakliyat gibi)

6. Gelen malın, irsaliye veya faturaya uygun olarak kaydı sağlanır. Depoya giren her türlü malzeme (yiyecek-içecek ve malzeme) önce teslim alınır ve bilgisayara yüklenerek teslim alma fişi kesilir. Girişler fiyat varsa, sevk irsaliyesinden de yapılabilir.

2.3.1.1.3. Depolama

Yiyecek-içecek malzemelerinin satın alma ve teslim alma işlemlerinden sonra cinslerine göre ayrılarak muhafaza edildiği ve bölümlere ayrıldığı yerdir. Depolama alanının, pencereless veya havalandırılmalı olması gereklidir. Ayrıca depolama bölümünde soğuk hava ve ana stok deposu bulunmalı, personelin kayıt ve tartı işlemlerini rahatlıkla yapabileceği bir hizmet sağlanmalıdır (Aktaş, 2001: 124).

Depolanma özelliklerine göre besinler aşağıda Tablo 2.1’de belirtildiği gibi, çabuk bozulan ve uzun süre dayanabilen (dayanıklı) besinler olmak üzere ikiye ayrılır (Bulduk ve Bulduk, 2010: 48-50).

Tablo 2.1: Gıdaların Dayanıklılık Durumu

Çabuk Bozulan Besinler	Uzun Süre Dayanabilen Besinler
Et, Tavuk, Balık	Tahıllar
Et Ürünleri (Salam, Sosis vb.)	Kuru baklagiller
Süt, Yoğurt, Peynir vb. Besinler	Kuru meyveler
Yumurta ve Yumurtadan Yapılan Besinler	Kuru yemişler
Pişmiş Yemekler	Baharatlar
Artan Yemekler	Şeker, yağ, salça
Taze Sebze ve Meyveler	Turşu – sirke
Soslar, Kremalar	Reçel – marmelat
Kapağı Açılmış Konserveler	Kapağı açılmamış konserveler
Tereyağı ve Margarinler	Kapağı açılmamış konserveler
Vakumlu, Paketlenmiş Ürünler	Patates, kuru soğan, sarımsak

Kaynak: Bulduk ve Bulduk, 2010: 48.

2.3.1.1.3.1. Kuru gıda depolama

Dayanıklı yiyeceklere uygulanan depolama yöntemidir. Bu depolama yönteminde sıcaklık, nem, ışık, haşere ve kemirgen kontrolü en önemli etkindir.

Kuru gıda depolamada başlıca dikkat edilmesi gereken noktalar (Bulduk ve Bulduk, 2010: 48):

- Kuru gıda depolarda, sıcaklık 15-20°C arasında olmalıdır, özellikle sıcaklık 20°C'nin üstüne çıkmamalı ve nem oranı %60-65 arasında olmalıdır.
- Kuru gıda deposunun kapısı sık sık açılmamalıdır.
- Kuru gıda depolarının kullanılmadığı zamanlarda depo karanlık olmalıdır.
- Kuru gıda deposunun zemin, duvar ve tavanları düzgün olmalı, çukurluk, çatlak gibi sorunlar derhal onarılmalıdır.
- Kuru gıda deposundaki gıdanın bozulmaması için havalandırma sistemi sağlanmalıdır.
- Kuru gıda deposu çok doldurularak, hava akımına engel olmamalıdır.
- Kuru gıda deposundaki yiyecekler asla zeminle temas etmemelidir.
- Kuru gıda deposunun temizliği düzenli olarak yapılmalıdır.

- Kuru gıda deposunda etkin bir şekilde haşere, kemirgen ve sinek kontrolü sağlanmalıdır.
- Temizlik malzemelerinin kuru gıda deposuna konulması gerekiyorsa, gıdalar ayrı, bir kutu veya dolaba konulmalıdır.

2.3.1.1.3.2. Soğuk gıda depolama

Çabuk bozulan yiyeceklerin saklanması için kullanılan depolama yöntemidir. Kuru gıda depolamada olduğu gibi soğuk gıda depolamada da temel özellik sıcaklık ve nem kontrolüdür. Bu depolama yönteminde besinler cinslerine göre çeşitli tipte soğuk depolarda saklanırlar. Örneğin; süt-yoğurt soğuk deposu, et soğuk deposu, sebze-meyve soğuk deposu vb.

Soğuk gıda depolamada başlıca dikkat edilmesi gereken noktalar (Bulduk ve Bulduk, 2010: 49):

- Soğuk gıda depolamada, kurumun özelliğine göre çeşitli soğuk depolar bulunabilir. Örneğin; et soğuk deposu, süt ve ürünleri – yumurta soğuk deposu, pasta soğuk deposu gibi.
- Soğuk gıda depolarda sıcaklık derecesi deponun cinsine göre uygulanmalıdır. Bazı sıcaklık depolamaları Tablo 2.2’de gösterilmiştir.

Tablo 2.2: Soğuk Gıda Depolama Derecesi

Soğuk Gıda Depolama	Dereceler
Et soğuk deposu	0-2°C
Süt ve ürünleri soğuk deposu	4-7°C
Pasta soğuk deposu	0-2°C

Kaynak: Bulduk ve Bulduk: 2010, 49.






- Soğuk gıda depoların temizliği düzenli olarak yapılmalıdır.
- Soğuk gıda depolar üretim (besin hazırlama) bölümlerine yakın olmalıdır.
- Soğuk havalarda elektrik kesintilerine karşı soğuk gıda depolarında önlem alınmalıdır.
- Soğuk gıda depolamada, kuru gıda depolamada da olduğu gibi kapıların sık sık açılmamasına dikkat etmeli, içerisine çok fazla malzeme konulmamalıdır.

2.3.1.1.4. Hazırlama

Hazırlama aşamasında besinler, sağlıklı şartlarda hazırlanmamasından dolayı mikroorganizmalarla kirlenme olasılığı oldukça yüksektir. Besindeki kontaminasyonu önlemek için hazırlama sırasındaki işlemler yapılırken gereken hijyen kurallarına dikkat edilmeli ve gerekli temiz ortamların sağlanması gereklidir. Bu nedenle hazırlama aşamasında başlıca dikkat edilmesi gereken önemli noktalar bulunmaktadır (M.E.B., 2011: 10):

- Hazırlama aşamasında yer alan bütün personellerin, kişisel hijyeni sağlanmalıdır.
- Hazırlamada kullanılan tüm araç-gereç malzemelerinin, evyelerin ve yüzeylerin temizlik ve hijyeni sağlanmalıdır.
- Sebze ve meyveler, temizlenmiş ve pişmeye hazır tavuk, balık, parça etler ve yumurta bol su ile iyice yıkanmalıdır.
- Besinlerin temizliğinde deterjan, çamaşır suyu vb. temizlik maddeleri kesinlikle kullanılmamalıdır.
- Et, balık, tavuk ile sebzeler için ayrı mekân, tezgâh, tahtalar ve bıçaklar kullanılarak çapraz bulaşma önlenmelidir.
- Karışıklığı önlemek için her bölümde kullanılan araçlar ve tezgâhların renkli kodlama sistemi ile birbirinden ayırt edilmesi sağlanmalıdır. Renkli kodlama sisteminin örneği Tablo 2.3'te yer almaktadır.

Tablo 2.3: Besinleri Renkli Kodlama Örneği

Kırmızı renkli araçlar		Çiğ et
Yeşil renkli araçlar		Meyve ve sebzeler
Mavi renkli araçlar		Çiğ balık
Kahverengi araçlar		Pişmiş etler
Beyaz renkli araçlar		Süt ve ürünleri

Kaynak: M.E.B., 2011: 11.

2.3.1.1.5. Pişirme

Pişirme bölümü, genellikle hazırlama bölümleri ile servis alanının arasında yer almaktadır. Yiyecek-içecek işletmeleri, yiyeceklerin yapısından, pişirme yöntemlerinden, kullanılacak araç ve gereçlerin farklı olmasından dolayı yiyecek

pişirme bölümünü genellikle dört bölümde ayırır. Bu pişirme bölümleri şunlardır (Aktaş, 2001: 126):

- Sebze pişirme,
- Et ve balık hazırlama ve pişirme,
- Pasta ve ekmek pişirme,
- Genel pişirme alanları.

Yiyecekler birçok nedenden dolayı farklı pişirilir ya da hazırlanır. Bunlar yiyeceğin lezzetini geliştirmek ya da değiştirmek, sindirimi kolaylaştırmak veya yiyeceği zararlı organizmalardan arınmak için kullanılan çeşitli yöntemlerdir. Genel olarak pişirme yöntemleri ise temel hatlarıyla iki kategoride incelenir. Bunlar; nemli ısı ve kuru ısı yöntemleridir. Nemli ısı yöntemlerinde temel olarak su veya başka bir sıvı, kuru ısı yönteminde ise sıcak hava ya da sıcak yağ kullanılır.

Nemli ısıda (su veya başka bir sıvı) kullanılan yöntemler (Koçak, 1999: 153):

- Haşlama: Yiyecekler 100°C'deki sıvı içerisinde pişirilir.
- Sıcak su içinde pişirme: Örneğin; yumurtanın su içine kırılarak pişirilmesi.
- Kaynama derecesinin altında pişirme
- Buharda pişirme: Yiyeceklerin besin değerinin korunmasını sağlar.
- Hafif ateşte kaynatmak: Örneğin; güveçte yemeğin pişirilmesi.

Kuru ısıda (sıcak hava ya da sıcak yağ ile) kullanılan yöntemler (Koçak, 1999: 153):

- Fırında pişirme: Yiyeceklerin sıcak fırın içerisinde pişirilmesi. Ayrıca yiyeceğin, yağlanmış bir tepsi ya da tava içinde pişirilmesi.
- Roti (roasting): Et yemeklerinin çok az yağ ile üstü kapatılmadan fırında pişirilmesi.
- Izgara: Yüksek ateşte pişirme tekniği, etlerin ateş üzerinde, altında veya ortasında gaz veya odun kömür ateşi ile pişirilmesi.
- Grill: Gaz ateşi, meşe kömürü veya elektrik ateşi üzerinde pişirme yöntemi.
- Tavada kızartma: Tavada az yağ içinde kızartılan yiyecekler, hamur işi.
- Kızartma: Yağ içinde çabuk pişirme yöntemi.

2.3.1.1.6. Servis

Servis; konukların arzu ettikleri biçimde pişmiş ya da hazırlanmış yiyeceklerin belirli kurallar kapsamında sunulmasına denir (T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı, 2009: 1).

Besinlerin hijyenik açıdan servis edilmesi için başlıca dikkat edilmesi gereken hususlar (Bulduk ve Bulduk, 2010: 54):

- Sıcak yemekler 65°C ve üzerinde, soğuk yemekler ise 5°C ve altında servis edilmelidir.
- Besin ile temas eden tüm araç ve gereçler temiz ve hijyenik olmalıdır.
- Servis esnasında hiçbir besine çıplak elle dokunmamalı, tek kullanımlık eldiven giyilmelidir.
- Servis esnasında yere düşen araç ve gereçler kesinlikle yıkama işleminden geçmeden kullanılmamalıdır.
- Tabak, bardak veya kapların, tüketicinin ağız ile temas edecek kısımlarına dokunmadan servis edilmelidir.
- Servis edilecek olan araç ve gereçler kırık ise kesinlikle kullanılmamalıdır.
- Servis elemanları temizlik ve hijyen kurallarına uymalıdır.
- Servis elemanları çalışma yüzeylerine oturmamalı ve dayanmamalıdır.

2.3.2. Personel hijyeni

Günümüzde gıda zehirlenmeleri halen birçok ülkede görülen önemli bir sağlık sorunu olarak karşımıza çıkmaktadır. Gıda maddelerinin hijyenik şartlarda üretilip, hijyen zinciri bozulmadan tüketici tarafından tüketiminin sağlanması, sağlıklı beslenmede önemli bir kriterdir. Gıdaların, üretim aşamalarından tüketiciye ulaşıncaya kadar geçen işlemler zincirinde, çeşitli kaynaklardan bulaşan mikroorganizmalar uygun koşullarda hızla çoğalarak duyuşsal kalitenin bozulmasına, ekonomik kayıplara ve gıda kaynaklı hastalıkların ortaya çıkmasına neden olabilmektedir. Personel hijyeni bu süre zarfından hijyen zincirinin en önemli basamakları arasında yer almaktadır (Şimşek, 2006).

Personel hijyeni, insan vücudunun temizliği anlamında kullanılmaktadır. İşletme içerisinde çalışan personelin hijyeni, besinlerin mikrobiyolojik kalitesi ile doğrudan ilgilidir. Bu personellerin özellikle solunum (soğuk algınlığı, anjin, pnömoni,

tüberküloz, kızıl) ve sindirim (dizanteri, kolera, tifo) hastalıkları etkenlerinin besinlere bulaşmasında etkili bir rol oynamaktadır (Atasever, 2000: 118; Tayfur, 2009: 18).

Yiyecek-içeceklerin hazırlanması ve servisi esnasında çalışanların en fazla yaptığı hatalı ve kötü alışkanlıklar aşağıdaki gibi sıralanabilir (Baş, 2004):

- Pişmiş, hazır olan yiyeceklere elle dokunmak,
- Burunla oynamak,
- Saçlarıyla ve sivilceleri ile sürekli elleriyle temas etmek,
- Yıkanmamış kirli kaşık ve çatalarla yiyecekleri tatmak,
- Burun, ağız ve yüz yıkandıktan sonra elleri yıkamamak,
- Yiyecek hazırlama evyelerinde ellerini yıkamak,
- Mutfak araç-gereçlerini, el yıkama yerlerinde yıkamak,
- Tabak ve bardakların iç kısımlarına elle temas etmek,
- Yiyecek-içecek sunumunun gerçekleştiği alanlarda sakız çiğnemek, bir şeyler yemek ve içmek.

2.3.2.1. El hijyeni

Eller ve tırnaklar, mikroorganizmaları vücuda taşıyan temel araçlardır. El temizliği kişisel hijyenin ilk adımı olarak yer almaktadır (Bilici, 2008: 18). El ile gıdaların kontaminasyonu sonucu, gıda kaynaklı hastalıkların oluşma riski oldukça fazladır. Çünkü yiyecek-içecek işletmelerinde çalışan personelin elleri ile bakteriler kolayca gıdalara bulaşabilirler. Bazı bakteriler, özellikle *Staphylococcus* ve *Micrococcus* türleri, gözenek, çizik, çatlak, kir ve kıllara sıkıca yapışmış vaziyette yer alırlar ve döküntüler ile yağ ve ter salgıları, özellikle toz ve kirle birleşerek bakterilerin gelişmesi için uygun bir ortam sağlanmış olur (Atasever, 2000: 118). Ellerdeki bakteriyel flora barınmacı ve geçici olarak 2 gruba ayrılmaktadır. Barınmacı organizmalar normal floralardır ve genellikle derinin ulaşılması güç olan derin tabakalarına yerleşirler. Barınmacı organizmaların %20'lik bir kısmı epidermal tabakasında yaşayabilir. Bunun sonucu olarak yıkama işlemi ile ellerden kolayca uzaklaştırılmazlar. Geçici organizmalar ise normal floranın bir parçası değildir. Bu organizmalar genellikle enfekte materyallere ve çevreye temas sırasında alınmaktadır ve yıkama işlemi ile kolayca elden atılabilmektedir. Ellerdeki bakteriyel floranın durumu ve özellikleri Tablo 2.4'te özetlenmiştir (Tayfur, 2009: 23).

Tablo 2.4: Ellerdeki Bakterilerin Sınıflandırılması ve Özellikleri

Sınıflandırma	Mikroorganizmanın kaynağı	Mikroorganizmaları uzaklaştırma yöntemleri	Hijyenik el yıkamanın amacı
Geçici flora	Çevreyle temas, hastalarla temas	Hijyenik el yıkama, Dezenfeksiyon	Geçici floranın uzaklaştırılması
Kalıcı flora	Derinin kalıcı mikroorganizmaları	Cerrahi ovma işlemi	Kalıcı floranın azaltılması

Kaynak: Tayfur, 2009: 24.

Mutfak personelinin bakterilerin üremesini engellemek için ellerini aşağıdaki işlemlerden sonra mutlaka yıkamalıdır (Koçak, 1999: 208):

- Çiğ et ve çiğ sebzeleri elledikten sonra,
- Yumurtaları kırdıktan sonra (Salmonella bakterisi yumurta kabuklarının üzerinde de bulunmaktadır),
- Yemek hazırlığından önce ve sonra,
- Herhangi bir temizlik sonrası,
- Tuvalet kullanımından sonra,
- Kulak, burun, saç ve ağzın el ile temasından sonra,
- Çöp kovasını elledikten sonra el hijyeni tekrar sağlanmalıdır.

Hijyenik el yıkamak için uyulması gereken aşamalar (Bulduk ve Bulduk, 2010: 69):

1. Ellerin dayanabileceği suyu açarak, elleri ılık su ile ıslatın.
2. Ellerinizi sabunla köpürtün. Bilekten parmak uçlarına kadar ellerinizi sabunla avuç içlerini, parmak aralarını ovalayın.
3. Tüm tırnakları fırçalayın.
4. El ve parmak aralarını 20 saniye kadar ovuşturun.
5. Ellerinizi bol su ile durulayın. Ayrıca ellerinizden akan kirin dirseklerinize doğru akmamasına dikkat edin.
6. Kâğıt havlu ile durulayın.

2.3.2.2. Ağız ve diş temizliği

Kişisel hijyenin en önemli parçasından birisi de ağız ve diş sağlığıdır. Ağızda bulunan mikroorganizmaların bazıları hapşırma sırasında havaya geçebilirler. Çeşitli

hastalıklara neden olan bakteriler ve virüsler özellikle çalışanlar hasta ise daha yoğun olarak bulunurlar. Yemek sonrası ağızda ve dişte kalan artıklar, milyonlarca mikrop için yeterli seviyede besin kaynağını oluşturur. Bu yüzden diş fırçalamanın önemi, dişler üzerindeki bakteri plaklarının oluşumunu ve ağız içerisinde bulunan mikropların yer almasını engellemektedir (Bilici, 2008: 24; Tayfur, 2009: 21).

2.3.2.3. Saç, sakal, burun temizliği

Saçlar, mikropların barınması için oldukça uygundur. Yağlı ve kirli saçlar çok büyük sayılarda hastalıklara neden olan bakterileri rahatlıkla taşıyabilirler. Çünkü saçlarda oluşan kepekler gıdalara düşebilir. Mikroorganizmalardan özellikle *Staphylococcus* saçlarda bulunmaktadır. Bu yüzden çalışanlar başlarına kepek giymelidirler (Tayfur, 2009: 21).

Burun, sınırlı mikrobiyal popülasyona sahiptir. Çünkü vücudun etkin bir filtre sistemi vardır. 7 mm çapından daha büyük olan mikroorganizmalar nefesle çekilir ve yukarı kısımlarda tutulur. Bu işlem, burun yüzeyine yayılmış yapışkanlı mukus sayesinde olur. Yaklaşık olarak 3 mm ya da daha büyük çaplı ve yüzeyin içine işleyen mikroorganizmalar olduğu gibi kalır. Kendiliğinden bronşlara yerleşen bu mikroorganizmalar vücudun savunma mekanizması sayesinde etkisiz hale getirilir (Bilici, 2008: 25).

Grip; yaygın olarak soğuk algınlığı olarak tanımlanmaktadır. Soğuk algınlığı olan personel, burundan ellere yiyeceklere ve hatta burunun hafifçe kaşınmasıyla bile zararlı bakterileri iletilebilir. Hapşırma, öksürme esnasında damlacıklar yoluyla bakteriler yiyeceklere kolaylıkla bulaşabilir. Grip gibi rahatsızlıkların çoğu bulaşıcıdır. Bu sebeple grip olarak çalışan personel varsa önlem için şu hususlara dikkat etmesi gerekir (Bilici, 2008: 25; Tayfur, 2009: 22):

- Personele izin verilmelidir,
- Öksürme ve hapşırmalardan çevreye saçılmayı önlemek için maske gibi engel kullanılmalıdır.
- Eller iyice yıkanarak, sanitasyon sıvılarına batırılmalıdır.

2.3.2.4. Sağlık kontrolleri

Yiyecek-içecek hizmetlerinde çalışan personellerin, yasal mevzuata uygun düzenli olarak sağlık kontrollerinde geçmelidirler. Besinlerle taşınması ihtimali olan bir

hastalığı bulunan personelin besin üretim alanlarına girmesine izin verilmemeli, taşıyıcı hastalığı bulunan personel çalıştırılmamalıdır. Gıda ve gıda ile temas eden, madde ve malzemelerin üretiminde çalışacak olan personel, işe alınmadan önce, gıda ile taşınabilen rahatsızlıkları içerip içermediğine dair mutlaka sağlık kontrolünden geçirilmelidir (Bilici, 2008: 25; GGD, 2016, www.ggd.org.tr).

Madde 19'da yer alan 5179 sayılı Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararname yönetmeliğe göre; “Gıda ve gıda ile temas eden madde ve malzemelerin üretiminde çalışacak personel sağlık raporu almadan çalıştırılmaz. Çalışanların periyodik sağlık kontrolleri, ilgili mevzuatına göre yapılarak sağlık karnelerine işlenmelidir. Bu uygulamalardan gıda işletmecisi/sorumlu yöneticisi sorumludur” şeklinde yer almaktadır (Gıda ve Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemeleri Üreten İş Yerleri Yönetmeliği, 2004, www.resmigazete.gov.tr).

2.3.2.5. Giysiler

Çalışan personelin giysilerinin temizliği hem çapraz bulaşmanın önlenmesi hem de kişisel temizlik bakımından etkili rol oynamaktadır. Çalışanlar mesaisine başlamadan önce kendi gündelik hayatlarında birçok farklı mekân içinde bulunurlar. Girilen her mekânda, vücuda ve giysilere milyonlarca mikroorganizma bulaşabilir. Bu nedenle dışarıda giyilen kıyafetlerin besin üretim ve servis alanlarında kesinlikle giyilmemesi gerekir. Çalışma esnasında işe uygun kıyafetler giyilmeli ve aşağıda belirtilen hususlara dikkat edilmelidir (Bilici, 2008: 27):

- Kıyafetler temiz ve açık renkli olmalıdır.
- Kıyafetlerin temizliği kolay olan, terletmeyen, dayanıklı ve koruyucu nitelikte bir kumaştan yapılmış olmalı ve sık yıkanarak temizliği devam ettirilmelidir.
- Üretim alanında çalışan personeller, cep ve düğmesi olmayan giysiler giymelidir.
- Gıda üretimi sırasında uygun iş kıyafetlerinin üzerine bir önlük giyilmeli, önlüklerin düzenli aralıklarla ve kirlendikçe temizlenmelidir.
- Dışarıda giyilen kıyafetlerle üretim alanlarına girilmemeli, üretim alanlarında giyilen iş kıyafetleriyle de dışarı çıkılmamalıdır.
- Ayaklarda kaymayan, su geçirmeyen ve sadece üretim alanlarında giyilecek terlik veya ayakkabı olmalıdır.

2.3.3. Personel hijyeni eğitimi

Sağlıklı gıda üretiminde, personel hijyeni eğitimi önemli bir olgudur. Gıda sektöründe çalışan personeller, insan sağlığını etkileme yönünden ağır sorumluluklar taşımaktadır. Birçok gıda zehirlenmesi genelde, personelin dikkatsizliği ve konu üzerindeki bilgi yetersizliğinden kaynaklanmaktadır. Gıda kaynaklı salgınların yaklaşık %20'si gıdalarla teması olan enfekte bireylerin neden olduğu yetersiz personel hijyeninden ortaya çıkmaktadır (M.E.B., 2011: 1).

Ülkelerin endüstriyellemeye hızla yöneldiği 21. yy.'ın başında kalkınmayı, sanayileşmeyi oluşturacak unsurlar arasında ülkelerin kendi insan gücü yer almaktadır. Bir ülkenin en önemli kaynağını sağlıklı, üretken ve yetenekli insan gücü oluşturmaktadır. Bu sıralanan özelliklerin kazanılması insanın yaşamı boyunca, yeterli ve dengeli beslenmesi ile sağlanırken, yeterli ve dengeli beslenmenin en önemli koşulu beslenme ve hijyen eğitimidir. Beslenme sorunlarının önüne geçmek için gereken önlemlerin en başında beslenme ve hijyen eğitimi yer almaktadır (Bulduk ve Bulduk, 2010: 71).

Personel hijyeni eğitiminde dikkat edilmesi gereken hususlar (T.C. Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı, 2016: 15-16):

- Eğitimler, düzenli ve en az yılda bir olmak üzere tekrar edilmesi gerekir. Daha önceden bu eğitimi almış kişilerin de tekrarlanan eğitime alınması gerekmektedir. Bunun yanı sıra, işe girmeden önce personele işe başlama ve hijyen eğitimi verilmeli ve kayıt altına alınmalıdır.
- Hijyen eğitimi işin başında yapılmalı, gerekli ise tekrar eğitim verilmelidir. Personelin, gıdanın uygunluğu ve güvenilirliğini sağlayacak tüm işlemlerden haberdar olması için bir eğitim sistemi oluşturulmalıdır.
- Personele verilecek hijyen eğitimini, hijyen konusunda uzman personel verebilir. Gerekliyse; işletme dışından uzman eğitimciler davet edilmelidir.
- İşletmelerde uyarıcı yazı, fotoğraf ve broşürlerden yararlanılmalıdır.
- Personel, haşerelerle mücadele konusunda bilgilendirilmeli, bu bilgilendirme personele gıda üretimi ile ilgili eğitim verilirken yapılmalı ve her yıl tekrarlanmalıdır. Eğitim kayıtları düzenli olarak tutulmalıdır.

- Personelin işletmedeki hijyen talimatlarına uyup uymadığı düzenli olarak kontrol edilmelidir.

2.4.Gıdaları Bozan Etmenler

İnsanların hayatlarını sürdürebilmeleri için ihtiyaç duydukları gıda maddelerinin temel ve birincil özelliği, tüketildiklerinde canlı organizmasına zarar verecek kötü etkilerden arındırılmış olmaları, yani sağlıklı olmaları zorunluluğudur. Ancak gıda maddelerinin ürün olarak elde edilmesinden, saklanmasına, depolanmasına, sonraki işleme ve tüketilme aşamasına kadar geçen süreçte besinin bozulma veya zararlı mikroorganizmalar tarafından kirlenme riski oldukça fazladır (Bulduk ve Bulduk, 2010: 83).

Gıda güvenliğini bozan ve tüketicilerde zehirlenmelere yol açan biyolojik tehlikeler bakteriyel, viral ve parazit organizmalarıdır. Mikroorganizmalar besinlere; çapraz bulaşma yoluyla, araç-gereç ve çalışma yüzeylerinden ya da çiğ besinlerden bulaşabilir. Buna göre besinlerin başlıca kirlenme nedenleri (Sökmen, 2008: 63):

- Çalışan personellerin kişisel temizliklerine yeterli derecede özen göstermemesi
- Hasta olan ya da hastalık mikrobu taşıyan insanlar
- Hava kirliliği
- Kullanılan su aracılığı ile
- Yiyeceklerin saklandığı ve hazırlandığı takımlar aracılığı ile
- Bazı kimyasallar ve radyoaktif kalıntıların yiyecek-içeceklere bulaşması sonucu yiyeceklerin biyolojik olarak bozulması ve kullanılmaz duruma gelmesi.

İnsanların yaşamaları ve çeşitli aktivitelerini yerine getirebilmeleri için bitkisel ve hayvansal kaynaklı gıdaları tüketmek zorundadırlar. Bu gıdalar normal olarak yabancı maddeler içermezler. Fakat tüketilen gıdalarda bazen yabancı, insan sağlığı açısından sorun yaratacak yabancı maddeler yer alabilir. Gıdalarda doğal olarak bulunmayan ve

bulunması istenmeyen maddelerin, gıdanın üretiminden tüketimine kadar geçen dönem içinde gıdaya bulaşmasına gıda kirlenmesi denir (Kaya, 2000: 34).

Gıdaların bozulmasına neden olan etmenler üç grupta toplanabilir (Bulduk ve Bulduk, 2010: 85; Kaya, 2000: 34; Tayfur, 2009: 9):

- Biyolojik etmenler,
- Kimyasal etmenler,
- Fiziksel etmenler.

2.4.1. Biyolojik etmenler

Gıda maddesinin bileşiminde doğal olarak bulunan zehirli maddeler (yeşillenmiş ve filizlenmiş patates, zehirli bal, bazı mantar türleri vb.), gıdalara bulaşan ve uygun koşullarda saklanmaması, hijyenik koşulların yeterince sağlanamaması nedeniyle hızla üreyen mikroorganizmalar (küfler, parazitler, virüsler, bakteriler) biyolojik kirlenmeye neden olan etmenlerdir. Mikroorganizmalar içerisinde gıda güvenliğini tehdit eden, besinler aracılığı ile oluşan hastalıklara ve besin zehirlenmelerine en fazla yol açan etmenler bakterilerdir. Biyolojik etmenler canlı varlık olduklarından dolayı, bunların çoğalmaları için belirli düzeyde besin öğelerine yani besinlere, belirli ısı derecesine, neme, besinde bulunan asit miktarına ve bazılarının da oksijene ihtiyacı vardır. Gıda ortadan kaldırılamayacağı için diğer etmenlerden birinin veya birkaçının ortadan kaldırılması, canlı varlıkların çalışmasını durdurur ve öldürür. Gıdaların bozulmasında etkili olan mikroorganizmalar (Bulduk ve Bulduk, 2010: 86-87; Tayfur, 2009: 9):

- Bakteriler,
- Mayalar,
- Küfler,
- Virüsler.

2.4.1.1. Bakteriler

Bakteriler; canlıların yaşam siklusunun temel elemanları arasında yer almaktadır. Her ortamda bulunabilen bakteriler, çürüme olayında etkili bir rol oynayarak yararlı

etkilerde bulunabildikleri gibi, birçok bakterinin kendisi veya toksinleri besinlerle alındığında insanlarda hastalıklara neden olmaktadır. Bakterilerden bazılarının hastalık yapma gücü daha fazladır ve bu mikroorganizmaların birkaç tanesi bile önemli hastalıklara yol açabilmektedir (Şenel, 2011: 8).

Gıdalar, bulaşıcı hastalıklara ve intoksikasyonlara (zehirlenmelere) neden olan bakterileri taşıyabilirler. Bu bakteriler 2 şekilde hastalığa neden olabilirler. Enfeksiyon bakterileri: Bu mikroorganizmalar gıdalarla alınıp sindirilir, çoğalarak etkilerini gösterirler. Örneğin, *Salmonella*, *Shigella* ve bazı enteropatojenik *Escherichia coli* (*E. coli*) gibi. Bazı bakteriler çoğalır, sporlaşır ve toksin (zehir) salgılar. Örneğin, *Clostridium perfringens* ve bazı enteropatojenik *E.coli* gibi (Tayfur, 2009: 12).

2.4.1.2. Mayalar

Mayalar ve benzeri mantarlar, besinler için yararlı ve zararlı olabilirler. Mayaların kendine özgü bir hücre morfolojisi olduğundan, saf kültürlerinde bile farklı şekil ve boyutlara sahip hücrelere rastlanmaktadır (Bulduk ve Bulduk, 2010: 98). Maya hücreleri, ılık sıcaklık, hava, nem ve şekerle birleştikleri esnada çoğalır, gelişir ve büyürler. Bu maya hücreleri yiyeceklerle temas halinde bulunduğunda karbonhidratları bölmeye, kimyasal değişmeye uğratmaya başlayınca yiyecek maddeleri bozulur (Gürman, 1993: 64).

Besin mikrobiyolojisindeki bazı önemli mayalar şunlardır (Bulduk ve Bulduk, 2010: 99):

- *Brettanomyces*: Bazıları biranın mayalanmasında kullanılırken, bazıları da turşuların bozulmasına neden olmaktadır.
- *Candida*: Şurup, bira, turşu ve peynir gibi besinlerin üretiminde kullanılırlar.
- *Hansenula*: Şekerleri fermente edebilirler. Özellikle incir, üzüm, domates ve turunçgiller gibi pek çok gıdada ve kakao fermentasyonunda yaygın olarak kullanılır. Limon, üzüm ve üzüm ürünlerinde bulunurlar.
- *Rodotorula*: Et ve et ürünlerinde pigment yaparak bozulmalarına neden olur. Tereyağının yüzeyinde kolaylıkla gelişir.

- Mycooderma: Meyve şuruplarının, sirke ve buna benzer besinlerin yüzeylerinde zar yaparak ürerler.
- Saccharomyces: Ekmek mayalanmasında, başka türleri de bira, şarap ve alkol üretiminde maya olarak kullanılır. Ayrıca laktozu fermente ettiği için süt ve süt ürünleri sanayinde çok önemlidir. Ancak *S. baili* mayonez, alkolsüz içecekler, salata sosları ve şarapta bozulma yapabilmektedir.
- Pichia: Oksidatif mayalardır. Sıvı ortamlarda yüzeyde zar tabakası oluşturur ve zeytin salamuralarında kolayca gelişir. Asidik gıdalarda bozulmalara neden olur.

2.4.1.3. Küfler (Funguslar)

Küfler ekmek, bira, şarap, sucuk, yoğurt vs. gibi fermente ürünlerin üretim aşamasında etkisini gösteren mikroorganizmalardır. Küfler, gıdalarda acı tat ve kötü koku oluşumu, gaz oluşturma özellikleri sayesinde, bazı gıdalarda istenmeyen gözenekli yapı oluşumu gibi bir takım bozukluklara yol açmaktadır. Küfler her çeşit besini kullanabilir ve fazla neme ihtiyaç duydıklarından bakterilerin üreyemedikleri düşük nemli ortamlarda bile üreme işlemi devam eder. Bazı küfler -5°C ile -10°C 'lerde bile üreme özelliğine sahiptir. Sıcak ve nemli iklime sahip olan yerlerde dondurulmadan hazırlanan besinlerin yetersiz koşullarda depolanması küflerin oluşumunu artırır. 60°C 'de 10 dakika ısıtıldığında çoğu küflerin sporları ölür, ancak toksinleri ısıya dayanıklıdır ve normal pişirme yöntemleriyle imha edilmeleri mümkün değildir. Dondurma işlemi küflerin üremesini durdurur ancak şartlar uygun olduğunda küf üremesi yeniden başlayabilir. Küflerin yiyeceklerdeki oluşumu, depolama durumlarını kontrol ederek, nemden uzak, havalandırılabilen, kuru yerler olmalı ve uzun süre depolamadan kaçınarak önlenmesi olasıdır (Gürman, 1993: 65; Bulduk ve Bulduk, 2010: 95).

2.4.1.4. Virüsler

Virüsler, canlı hücresi içerisinde çoğalarak gıda kaynaklı hastalıklara yol açabilen mikroorganizmalardır. Dünya çapında yaygın şekilde meydana gelen gıda zehirlenmelerinin birçoğu bakteri kaynaklı olmadığı ve virüslerle ilişkili olduğu varsayılmaktadır. Virüslerin besinlerle olan ilişkisi genellikle kirli sular ve enfekte kişilerden kaynaklanmaktadır. Bunun yanında virüsler özellikle tarımsal alanlarda kullanılan kirli sularla kontamine olmuş sebzeler ve meyveler ile kirli sulardan elde edilmiş kabuklu deniz ürünleri enfeksiyonların yayılmasındaki birincil etkenler arasında yer almaktadır. Besin kaynaklı enfeksiyonlarla ilişkili olarak önem arz eden virüsler, Norwalk virüsü, Rotavirüsler, Astrovirüsler ve Hepatit A virüsüdür. Virüs, hücre içine girince üremesi için gerekli molekülleri hücreye sentezleyerek çok sayıda virüs partikülü oluştuktan sonra, genellikle hücreyi parçalayarak serbest kalmaktadırlar. Bu virüsler aynı şekilde tekrar yeni hücreleri enfekte ederek, devamlılığını sürdürmektedirler (T.C. Anadolu Üniversitesi Yayınları No: 490).

2.4.2. Kimyasal Etmenler

Besinlere çeşitli kaynaklardan dolayı bulaşan, ya da herhangi bir amaçla dışarıdan eklenen bazı kimyasal maddelerin neden olduğu kirlenme çeşididir. Bu kimyasal bulaşmayı en aza indirmek veya önlemek için, özellikle sebze ve meyveleri, akan bol su altında ve çok iyi bir şekilde yıkamak gerekmektedir (Kabacık, 2008: 43).

Gıdaların bozulmasına neden olan en önemli kimyasallar; doğal besin toksinleri, pestisitler, antibiyotikler ve ağır metallerdir. Ayrıca besin ambalajlarında kullanılan plastiklerin bileşimindeki monomenler, plastifianlar, boyalar vb. maddelerin besine geçişi sonucunda besinin kirlenmesine ve sağlık açısından zararlı bir tehlike oluşturur. Bu grup maddelerle meydana gelen zehirlenmeler genellikle besinlerin alınmasından 10-30 dakika sonra belirtilerini (bulantı, kusma ve ishal) gösterir (Bulduk ve Bulduk, 2010: 111). Kimyasal bulaşma kaynakları ise Tablo 2.5'te özetlenmiştir (Tayfur, 2009: 10).

Tablo 2.5: Kimyasal Bulaşma Etkenleri ve Kaynakları

Kaynak	Tipik Etkenler
Bakteri ve küfler tarafından bozulan gıdalar	Toksinler
Bazı bitkiler, mantar, balık ve kabuklu su ürünleri	Toksinler
Piştirme işlemleri	Nitratlar, nitritler, polisiklik hidrokarbonlar, heterojenik aminler
Hijyen uygulamaları	Temizleme ajanları
Zararlı kontrol uygulamaları	Fare zehirleri, böcek öldürücü ilaçlar
Piştirme kapları, borular, araçlar	Kurşun, antimon, bakır, alüminyum

Kaynak: Tayfur, 2009: 10.

2.4.3. Fiziksel Etmenler

Fiziksel etmenler, besinlere çeşitli kaynaklardan karışan ya da herhangi bir maksatla dışarıdan eklenen bazı kimyasal maddelerin neden olduğu kirlenme türüdür. Besinlerin çözülmesi için metal kaplarda bekletilmesi sonucu metaller yiyeceklere karışabilmektedir. Özellikle bakır kapların kalaylanmaması durumunda bu durum etkili olarak karşımıza çıkmaktadır. Ayrıca son zamanlarda tarımsal verimi artırmak amacıyla kullanılan tarım ilaçları yanlış ve aşırı kullanılma neticesinde gıdaları kirletebilmektedir. Bu sebeple özellikle sebze ve meyveleri bol su ile yıkamak gerekmektedir. Gıda malzemesinin beklediği kabı, yıkama işlemi sonrası iyice durulamazsak yıkama esnasında kullanılan deterjan gıda malzemelerine bulaşacak ve kimyasal kirlenmeye ortam sunacaktır (Gökdemir, 2003: 83). Fiziksel bulaşma kaynakları Tablo 2.6'da özetlenmiştir.

Tablo 2.6: Fiziksel Bulaşma Etkenleri ve Kaynakları

Kaynak	Tipik Ajanlar
Makinalar – çevre	Cıvata, metal parçaları, cam parçaları, ağaç kıymıkları, kâğıt ve karton parçacıkları, yağ damlaları, taş ve toprak kalıntıları
Personel	Yüzük ve takılar, düğmeler, plastik maddeler, tırnak, saçlar, kıllar, sigara izmaritleri
Paketleme	Karton, plastik ambalaj maddeleri, tel, raptiye, çivi vb.
Zararlı Hayvanlar	Böcekler, tırtıllar, böcek yumurtaları, fare kılları, tüyleri ve kalıntıları

Kaynak: Tayfur, 2009: 9.

2.5. Gıda Maddeleri ve Mikroorganizma İlişkisi

Beslenme aşamasında kullanılmakta olan tüm gıda maddeleri farklı sayı ve seviyelerde mikroorganizmalar barındırmaktadır. Gıda maddesinin doğal yapısında da görülen mikroorganizmalar, gıdanın üretim aşamasından tüketim aşamasına kadar olan her iki süreçte de çeşitli kaynaklardan gıdaya kontamine gerçekleşebilmektedir. Aşağıda süt ve süt ürünleri, yumurta ve yumurta ürünleri, et ve et ürünleri, meyve ve sebzeler, tahıl ve tahıl ürünleri, konserve ürünleri olmak üzere 6 başlıkta incelenmiştir.

2.5.1. Süt ve süt ürünleri

Süt, kalsiyum ve protein yönünden zengin A ve B vitaminlerince de iyi bir kaynak olarak karşımıza çıkmaktadır. Ayrıca dayanıklı bir besin maddesi olmadığı için mikroorganizmalar hızla üreyerek sütün bozulmasına neden olabilirler. Özellikle sıcak havalarda mikropların üremesi daha çabuk olduğundan dolayı sütte daha kolay bozulur. Sağlıklı bir inekten sağılan sütte düşük oranda mikroorganizma vardır. Ancak süt, sağımdan fabrikaya ulaşıncaya kadar geçen süreçte, çeşitli maya ve maya benzeri mikroorganizmalarla kontamine olabilmektedir. Hasta hayvanın sütü ile insana tüberküloz, brusellozis, stafilokok ve streptokok enfeksiyonları bulaşabilir. Bu bakteriler sütün pH'ını nötrden aside doğru kaydırarak sütün pıhtılaşmasına ve tadının değişmesine neden olurlar. Süte uygulanan pastörizasyon ve sterilizasyonun amacı sütte bulunan veya bulunması muhtemel patojen (hastalık yapıcı) mikroorganizmaların yok

edilmesi ve sütün dayanma süresinin uzatılması içindir (Bulduk ve Bulduk, 2010: 100-101).

2.5.2. Yumurta ve yumurta ürünleri

Yumurtaya yumurtlama esnasında ya da daha sonra kan, pislik, kümese ait diğer maddeler, tüy vs. yapışabilirler ve yapışkan maddelerin bakterilerle kontamine olabilme olasılığı yüksektir. Yumurta kabuğunun kuru tutulması ve yıkanmaması gerekir. Yıkanan yumurtaların üzerindeki protein yapısındaki ince kütikula tabakası bozulur ve porlar açılır. Porlar, gaz ve nemi geçirdiğinden dolayı yumurtanın CO₂ ve su kaybederek kısa sürede bayatlamasına neden olur. Yumurtanın bayatlaması sonucu zarlarda değişikliğe neden olarak mikroorganizmaların da gelişmesini hızlandırır. Yumurtaların -1°C ile +1°C arasında saklanması gerekir. Yumurta kabuğu ve zarı her ne kadar mikroorganizmalara karşı koruyucu olsa da bazı mikroorganizmalar saklama şartlarını uygun bulursa kolayca üreyerek yumurtanın kabuk, zar ve beyazını aşarak sarısına ulaşabilirler. Mikroorganizmalar hava boşluğu bölgesinde üremeye başlarlar. Çünkü hava boşluğunda oksijen yumurtanın diğer bölgelerine kıyasla daha fazladır (Bulduk ve Bulduk, 2010:102; M.E.B., 2015: 83).

2.5.3. Et ve et ürünleri

Sağlıklı hayvan etleri çok az miktarda mikroorganizmayı içinde barındırırlar. Kimyasal ve fiziksel özellikleri bakımından taze et, mikrobiyolojik bozulmalara karşı en hassas olan gıdalar arasında yer almaktadır. Sağlıklı bir hayvanda genellikle temiz bir kas dokusu bulunur. Ancak kesim esnasında hayvanın derisinin yüzülmesi, iç organlarının çıkartılması, kesim aletleri, hava, çalışanlar, taşıma arabaları vb. etmenler, etlerde kontaminasyona olanak sağlarlar. Etin kıyma haline getirilmesi sonucu mikroorganizmalar tüm dokulara yayılır. Kümes hayvanlarında doğal olarak bulunan mikroorganizmalar, kolaylıkla diğer hayvanlara ya da üretime taşınabilmekte ve bulaşmayı etkilemektedir. Gerek taşıma araçlarının dizaynı ve temizliği, gerekse kesimhane içerisinde bulunan bekleme alanlarının düzeni ve temizliği kontaminasyonun azalmasında etkilidir. Su ürünlerinde ise, taze balıklar suda bulunan mikroorganizmaları taşırlar. Su ürünleri diğer etlere göre daha çabuk bozulurlar bu nedenle en kısa sürede tüketilmesi daha uygundur (Bulduk ve Bulduk, 2010: 102-103).

Et ve et ürünlerinin bozulmasına etki eden faktörler (Ertaş, 1979: 188):

- Ete kontamine olan mikroorganizmaların çeşidi, yükü ve etin yüzeyine dağılımları.
- Etin fiziksel özellikleri: Etin havaya açık bir ortamda bırakılması, havada bulunan mikroorganizmalarla bulaşmasına neden olur. Bu da bozulma hızını etkiler. Yağ tabakası et yüzeyini koruyabilir fakat enzimatik ve kimyasal olarak kendi kendine bozulması olasıdır. Küflenmiş veya diğer şekillerle bozulmuş yüzeyler kesilerek temizlenebilir fakat bu işlem bir koruma metodu olarak dikkate alınmamalıdır.
- Etin kimyasal özellikleri: Rutubet miktarı, özellikle kurumunun meydana geldiği dış yüzeylerde mikroorganizmaların gelişmesine etkilidir. Çok az nem küf mantarının gelişmesinde, biraz daha fazla nem mayalanmanın gelişmesinde, fazla nem ise bakterilerin gelişmesi üzerinde etkilidir.
- Oksijen: Havalı ortam, et yüzeyindeki küf, maya ve aerobik bakterilerin gelişmesi için uygun bir ortamdır. Etin iç kısımları anaerobik koşullardadır ya da bu koşula eğilimlidir. Etin gerçek kokuşması havasız (anaerobik) koşullarda daha kolay olur.
- Sıcaklık: Mikrobiyal gelişme ve bozulma tipi bakımından mikroorganizmayı seçmede sıcaklık en önemli etkendir. Karakteristik kokuşma düşük sıcaklıkta nadirdir fakat oda sıcaklığında olasıdır. Normal sıcaklıkta bakteriler ette çok az miktarda var olan karbonhidratlardan orta derecede asit yaparak gelişebilmektedirler.

2.5.4. Meyve ve sebzeler

Meyve ve sebzeler ile bunların ürünleri, asitlikleri nedeniyle küfün gelişmesi açısından çok uygun gıdalardır. Bunun sonucu olarak uzun süre depolama periyoduna sahip olan meyve suyu, meyve konsantreleri, kurutulmuş meyve ve sebze ürünlerinde mikotoksin üretilme olasılığı taze ürünlere kıyasla daha fazla olmaktadır. Meyve ve sebzelerdeki en önemli patojenler mikroorganizmalar, *E.coli*, parazitler, Hepatit A ve *Bacillus cereus* olmaktadır (Bulduk ve Bulduk, 2010: 103).

Abaylu ve Başoğlu (1992) alışmalarında bazı meyve ve sebzelerde hammaddeye oranla dondurma işleminden sonra mezofilik aerobik bakteri sayısı, maya küf ve koliform bakteri sayılarında %13-82 düzeyinde azalma, 9 ay depolama sonunda ise %90.0-99.8 düzeyinde azalma tespit etmişlerdir. Bunun sonucu olarak dondurma işlemi ve donmuş yapıda depolamanın gıdaların mikroorganizma yükünü büyük lde azalttığı belirlenmiştir (Bilişli vd., 2002: 18).

2.5.5. Tahıl ve tahıl rnleri

Tahıllar; buğday, arpa, yulaf, pirinç ve mısır gibi ürün çeşitlerini bünyesinde barındıran bir besin grubudur. Kuru tahıllarda, düşük su aktivitesi ve koruyucu kabuk nedeniyle bulunan mikroorganizmalar inaktif haldeyken, depolama esnasında uygun nem ve sıcaklık şartlarının oluşmasıyla birlikte aktif hle geçerek tahılların bozulmasında önemli rol oynamaktadır. Bozulmalar öncelikle küflenme şeklinde ortaya çıkar, daha sonra tahıl tanelerinin yüzeylerinin hafifçe ıslanması oksijen varlığında küflerin üremesini kolaylaştırmaktadır. Bu ürünlerde görülen mikrobiyal kaynaklı bozulmalar, insan ve hayvan sağlığı açısından potansiyel bir tehlike olmakta ve önemli ekonomik kayıplara da neden olmaktadır. Tahıl ve tahıl ürünlerinde küflerin gelişimi tanenin suyu miktarı, depo sıcaklığı, depo bağıl nemi ve ortamın oksijen içeriği gibi deponun şartlarına bağlıdır (Bulduk ve Bulduk, 2010: 104-105; M.E.B., 2015: 107).

2.5.6. Konserve gıda rnleri

Konserve gıdalardaki bozulma genellikle bombaj oluşumu biçiminde kendini göstermektedir. Ancak konserve gıdalarındaki bozulma, üründe kötü koku ve görünüş bozukluğu şeklinde de belirtilerini ortaya çıkarır (Bulduk ve Bulduk, 2010: 105).

Barlow (1913) alışmasında, sebze kutu konservelerinde meydana gelen bozulma sorunu üzerinde yaptığı bir çalışma ile termofil spor veren bakterilerin, kutu konservesi gıdaların bozulmasında oynadıkları rolü açıklamıştır. alışmasında sağlam görülen kutuların 60-65 C°'de laboratuvar inkübatöründe bekletildiği zaman gazlı bir bozulma gösterdiklerini tespit etmiştir. Böylece araştırıcı, soğutulmadan muhafaza edilen veya uygun bir şekilde soğutulduğu halde ve ısı dereceleri yüksek olan yerlerde saklandıkları takdirde haricen normal olan kutularda mevcut bulunan termofil anaerob bakteri sporlarının; üremesi ile bozulma meydana geleceğini ortaya koymuştur. Ayrıca

çalışmasında izole ettiği mikroorganizmanın 45 C°'den aşağıda üremediğini, 55-72 °C'de gayet iyi ürediğini bildirmiştir (Omurtag, 1963: 14-15).

Konserve gıdalarda bombe şu nedenlerden dolayı meydana gelir (Bulduk ve Bulduk, 2010: 106):

- a. Mikrobiyolojik bozulma sonucu: Kutu içerisinde değişik nedenlerden dolayı mikroorganizma faaliyeti başlamış ise mikroorganizmaların meydana getirdiği gaz, kutunun şişmesine neden olur.
- b. Teknolojik hata sonucu hava yapmasına neden olan başlıca teknolojik hatalar şunlardır:
 - Kutu aşırı doldurulmuştur.
 - Kutu fasulye vb gıdalarda olduğu gibi önceden tam olarak ısıtılmayan materyal kutu içinde şişerek hava yapmasına neden olmuştur.
 - Kapak halkaları iyi bastırılmamış veya tenekesi incedir.
 - Kapak çapı ve kutu çapı uyuşmamış veya kapama hatalı yapılmıştır.
 - Hava çıkarma (egzost) işlemi iyi yapılmamıştır.
- c. Kimyasal bozulma sonucu: Oluşan bozulma, kutu içeriğinin tenekeye etkisi sonucu oluşur ve özellikle asitli gıdalarda görülür. Kimyasal faaliyet sonucu çıkan hidrojen gazı bombaja neden olmaktadır.

Yiyecek ve içecek sektöründe gıda güvenliği ile ilgili Türkiye'de ve Dünya'da yapılan birçok araştırmadan bazıları aşağıda verilmiştir.

Şanlıer ve Hussein (2008), "Yiyecek-İçecek Hizmeti Veren Otel Mutfakları ve Personelinin Hijyen Yönünden Değerlendirilmesi: Ankara İli Örneği" ile ilgili çalışmada, Ankara'da bulunan otellerin yiyecek içecek üretim alanlarında çalışan 150 personelden anket verileri elde edilmiştir. Araştırmanın sonucuna göre hem mutfak şartlarının hem de personelin hijyenik kurallara uymasında aksaklıklar görülmüştür. Çalışan personelin %49.3'unun genel beslenme, %37.3'ünün yemek pişirme ve servis, %72.0'sinin HACCP konusunda bilgisiz olması ve %46.7'sinin hizmet içi eğitim

almaması, gıda güvenliği ve sağlık konusunda yeterli bilginin olmaması, konuya ilişkin gerekli önemin personel ve işveren tarafından verilmemesinden kaynaklanacağı vurgulanmıştır.

Çiftçi (2014), “5 Yıldızlı Otellerde Aşçılık Eğitimi Alan ve Almayan Yönetici Pozisyonundaki Mutfak Personelinin Gıda Güvenliği Konusundaki Bilgi ve Uygulamaları” ile ilgili çalışmasında, İstanbul, Ankara ve Antalya’da bulunan 5 yıldızlı otellerde çalışan yönetici pozisyonundaki 259 mutfak personeli ile yüz yüze görüşme yoluyla araştırma verileri elde edilmiştir. Araştırma sonucuna göre, yönetici pozisyonundaki mutfak personelinin %93.8’inin gıda güvenliği, hijyen-sanitasyon, beslenme ve sağlık konularında eğitim aldığı, %6.2’sinin bu konuda eğitim almadığı görülmüştür. Yönetici pozisyonundaki mutfak personeli arasında aşçılık eğitimi alanlar ve almayanların gıda güvenliği bilgi düzeyi durumları karşılaştırılmış, aritmetik ortalamalar arasında farklılık bulunmuştur. Aşçılık eğitimi almayan yönetici pozisyonundaki mutfak personelinin gıda güvenliği bilgi düzeyi ortalamasının, eğitim alanlara göre daha yüksek olduğu vurgulanmıştır.

Bamidele ve diğerlerinin (2015), “Güney Batı Nijerya'daki Orolu Topluluğunun Yerel Eserlerindeki İşçiler Arasındaki Hijyen Uygulamaları” ile ilgili çalışmasında, Orolu’da yiyecek ve içecek üreten 235 personelden anket verileri elde edilmiştir. Araştırmanın sonucuna göre, gıda güvenliği üzerine eğitim almış olduklarını bildiren her 10 kişiden yaklaşık 7’si gıda sağlığını doğru bir şekilde tanımlayabileceği vurgulanmıştır.

Bayram (2011), “Otel Mutfaklarında Çalışan Mutfak Personelinin Gıda Güvenliği Konusundaki Bilgi Tutum ve Davranışları” ile ilgili çalışmasında, Türkiye, Almanya, İspanya ve Dubai’de bulunan farklı şehirlerin 4 ve 5 yıldızlı otellerinde çalışan 473 mutfak personelinden anket verileri elde edilmiştir. Araştırmanın sonucuna göre, Almanya’da çalışan mutfak personelinin gıda güvenliği bilgi puanları ortalamasının (18.90) diğer üç ülkeye göre anlamlı bir şekilde yüksek olduğu vurgulanmıştır. Personelin gıda güvenliği bilgi puanları ortalamaları bakımından Türkiye (14.61), Dubai (15.98) ve İspanya (15.18) ’inin benzer olduğu vurgulanmıştır.

Bıyıklı (2011), “Hastane Mutfaklarında Çalışan Aşçıların Gıda Güvenliği Bilgi ve Uygulamalarının Belirlenmesi: Konya İl Merkezi Örneği” ile ilgili çalışmasında, Konya il merkezinde bulunan hastanelerden aşçı pozisyonundaki 107 mutfak personelinden anket verileri elde edilmiştir. Araştırmanın sonucuna göre, gıda güvenliği eğitimi alan aşçıların hem gıda güvenliği bilgileri hem de uygulamaları arasındaki fark anlamlı bulunmuştur.

Cömert ve Özel (2015), “Otel İşletmelerinde Hijyen ve Sanitasyon Kurallarının Mutfak Personeli Tarafından Bilinirlik ve Uygulanma Düzeyi” ile ilgili çalışmasında, Ankara’da bulunan 5 yıldızlı otellerin mutfağında çalışan 125 personelden anket verileri elde edilmiştir. Araştırmanın sonucuna göre, katılan otel çalışanları cinsiyete ve eğitim düzeyine göre değerlendirildiğinde, hijyen ve sanitasyona yönelik algı puanları açısından gruplar arasında istatistiksel olarak anlamlı fark olmadığı vurgulanmıştır. Otel çalışanlarının yaşa göre hijyen ve sanitasyona yönelik algı puanları arasında anlamlı fark olduğu vurgulanmıştır.

Ünlüöner ve Cömert (2013), “Otel İşletmeleri Mutfak Çalışanlarının Personel Hijyeni Bilgi Düzeylerinin Belirlenmesi” ile ilgili çalışmasında, Ankara’da bulunan 4 ve 5 yıldızlı otellerin mutfağında çalışan 301 personelden anket verileri elde edilmiştir. Araştırmanın sonucuna göre, otel çalışanları görevlerine, çalışma süresine ve eğitim aldıkları yere göre personel hijyeni puanları değerlendirildiğinde, gruplar arasında anlamlı fark vurgulanmıştır. Araştırmaya katılan otel çalışanları yaş grubuna, cinsiyete, eğitim düzeyine, mevcut işyerinde çalışma süresine, eğitim alma durumuna göre değerlendirildiğinde ise, personel hijyeni algı puanı açısından gruplar arasında istatistiksel olarak anlamlı fark saptanmadığı vurgulanmıştır.

Başer ve diğerlerinin (2016), “4-5 Yıldızlı Otellerdeki Servis ve Mutfak Personellerinin Gıda Güvenliğine İlişkin Bilgi, Tutum ve Davranışları: Türkiye ve Kazakistan Karşılaştırması” ile ilgili çalışmasında, Türkiye ve Kazakistan’da bulunan 4-5 yıldızlı otellerde çalışan 866 servis ve mutfak personelinden anket verileri elde edilmiştir. Araştırmanın sonucuna göre, Türkiye ile Kazakistan’da 4-5 yıldızlı otel çalışanlarının gıda güvenliği genel bilgi düzeyinin farklılık göstermediği vurgulanmıştır. Ancak, oteldeki görev türüne göre iki ülke arasında gıda güvenliği bilgi düzeyi

açısından farklılık olduğu belirtilmiştir. Servis personelinin, Türkiye’de Kazakistan’a göre gıda güvenliği bilgisinin daha iyi; Kazakistan’da ise mutfak personelinin bilgisinin daha iyi olduğu sonucu vurgulanmıştır.

Kınacı ve Çetiner (2013), “Gaziantep’te Dört ve Beş Yıldızlı Otellerin Restoranlarında Çalışan Personelin Kişisel Hijyen Uygulamaları Üzerine Bir Alan Araştırması” ile ilgili çalışmasında, Gaziantep’te faaliyet gösteren 4 ve 5 yıldızlı otellerin restoranlarında çalışan 200 personelin anket verileri elde edilmiştir. Araştırmanın sonucuna göre, personelin el, yüz ve ayak yıkama uygulamaları arasında daha çok tuvalete girdikten sonra ellerini yıkadıkları, ancak diğer durumlarda el yıkama konusuna yeterli özeni göstermedikleri vurgulanmıştır.

Giritlioğlu ve Kızılcık (2016), “Turizme Hizmet Sunan Pastane İşletmelerinde Çalışan Dondurma Üretim Personelinin Hijyen ve Gıda Güvenliğine İlişkin Bilgi ve Uygulama Düzeyi Üzerine Bir Araştırma” ile ilgili çalışmasında, Kahramanmaraş ilinde faaliyet gösteren farklı pastane işletmelerinde çalışan 213 personelin anket verileri elde edilmiştir. Araştırmanın sonucuna göre, personellerin genel hijyen ve gıda güvenliğine ilişkin bilgi düzeyinin yüksek seviyede olduğu vurgulanmıştır. Ayrıca dondurmanın üretiminde kullanılan keçi sütüne ilişkin uygun depolanma sıcaklık aralıkları, muhafaza edilme süreleri gibi bazı konularda personelin yanlış bilgiye sahip olduğu vurgulanmıştır.

Köksal ve diğerleri (2016), “İzmir’de Sağlık Kurumlarına Yemek Üretim ve Dağıtım Hizmeti Veren Bir Firmada Çalışanların Gıda Hijyeni ile İlgili Bilgi ve Davranışları” ile ilgili çalışmasında, İzmir’de faaliyet gösteren yemek firmasında çalışan 59 personele anket ve gözlem yapılarak veriler elde edilmiştir. Araştırmanın sonucuna göre, çalışanların çoğu hijyen eğitimi almalarına karşın, gıda hijyeni ve gıda güvenliğine yönelik bilgilerinin yetersiz olduğu belirlenmiş ve bu bilgilerin davranışa dönüşmediği vurgulanmıştır.

Sert (2006), “Edirne İl Merkezindeki Hastanelerde Mutfak Personel Hijyeninin Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma” ile ilgili çalışmasında, Edirne ilinde faaliyet gösteren hastanelerde çalışan 60 aşçı ve yardımcısından anket verileri elde edilmiştir. Araştırmanın sonucuna göre, hastane mutfaklarının genel hijyenik durumunun yetersiz

olduğu vurgulanmıştır. Ayrıca hastane mutfaklarında %60'ında iş elbiselerinin temiz olduğu, %40'ında personelin eldiven kullanmadığı, %80'ninde personelin üretim sırasında maske kullanmadığı, %60'ında hastane mutfağında personelin periyodik olarak muayenelerinin yapıldığı, %80'ninde personelin periyodik olarak hijyen eğitimi almadığı, %60'ında mutfak personeline ait sanitasyon kurallarına uygun giyinme soyunma odalarının bulunmadığı, hastane mutfaklarının tamamında mutfak personelinin çalışma sırasında kolye, yüzük, küpe vb. takılarını çıkarmadığı vurgulanmıştır.

Can (2008), “Küçük Ölçekli Otel İşletmelerinin Mutfak Departmanlarında Çalışan Personelin Hijyen ve Sanitasyon Alışkanlıkları (Erdek Yöresinde Bir Uygulama)” ile ilgili çalışmada, Balıkesir'in Erdek ilçesinde faaliyet gösteren otel işletmelerinin mutfak departmanlarında çalışan 113 personelin anket verileri elde edilmiştir. Araştırmanın sonucuna göre, personelin, çoğunluğunun hijyen ve sanitasyon eğitimi almadıkları, işletmelerin çoğunluğunun da bu yönde eğitimi personeline vermedikleri vurgulanmıştır. Hijyen konusunda doğru bilgi sahibi olanların ise, bu bilgilerini kişisel yaşamlarından, eğitim süreçlerinden, kültürel ve sosyal yaşamlarından edindikleriyle kazandıkları vurgulanmıştır.

Köksal (2010), “İzmir'de Bazı Sağlık Kurumlarına Yemek Üretim ve Dağıtım Hizmeti Veren Bir Firmada Çalışanların Besin Hijyeni ile İlgili Bilgi ve Davranışları” ile ilgili çalışmada, Menemen, Aliaga, Çiğli, Karşıyaka ve Çeşme Devlet Hastanelerinde yemek üretim ve dağıtım hizmeti veren yemek firmasının mutfağında çalışan 59 personelin anket verileri elde edilmiştir. Araştırmanın sonucuna göre, çalışanların tamamının işe girdikten sonra düzenli sağlık kontrolünden geçtiği, çoğunun çalıştıkları firmada veya daha önce hijyen eğitimi aldıkları ve yarısından fazlasının gıda iş yerinde 7 yıl ve daha az süredir çalıştıkları vurgulanmıştır. Ayrıca eğitim durumu besin hijyeni bilgi puanına anlamlı olarak etki etmediği vurgulanmıştır.

Başaran (2015), “Toplu Beslenme Noktalarında Çalışan Personelin Gıda Güvenliği Bilgi Durumları: Doğu Karadeniz Bölgesi Örneği” ile ilgili çalışmada, Artvin, Rize ve Trabzon illerinde faaliyet gösteren ve rastgele seçilen restoran/lokantaların satın alma sürecinden depolama ve servis hizmetine kadar tüm aşamalarında çalışan 125 personelin gıda güvenliği bilgi durumlarını tespit etmek

amacıyla açık uçlu sorular sorulmuş verilen cevaplar doğrultusunda veriler elde edilmiştir. Çalışanların büyük çoğunluğu (%86.4) erkek, işlemedeki çalışma süresi 5 yıldan az (%61.6) ve eğitim düzeyi lise (%47.2) olduğu bilgisine ulaşılmıştır. Çalışanların gıda denetimi yapan kamu kuruluşları, gıda güvenliği, gıda hijyeni, yemeklerin pişirilmesi, servisi, depolanması, bozuk ve hatalı ürünlerle karşılaştığında ne yapacağı ile ilgili bilgilere sahip olduğu ancak bu bilgilerin yeterli düzeyde olmadıkları ve gıda izlenebilirliği kavramlarını hemen hemen hiç bilmedikleri tespit edilmiştir. Yapılan araştırma sonucu işletmelerin gıda güvenliği bilgilerinin düşük olduğu bilgisi ortaya çıkmıştır.

Eren ve arkadaşlarının (2017), “Otel İşletmeleri Mutfak Çalışanlarının Gıda Güvenliği Konusunda Bilgi Düzeyleri: Alanya Örneği” ile ilgili çalışmasında, Antalya'nın Alanya İlçesi'ndeki beş yıldızlı otel mutfaklarında çalışan personelin gıda güvenliği konusundaki bilgi düzeylerini saptamayı amaçlamıştır. Araştırmaya, Alanya'nın sadece Okurcalar Beldesi'nde faaliyet gösteren otellerdeki mutfak çalışanları dâhil edilmiştir. Anketten elde edilen veriler istatistik paket programı analiz edilmiştir. Araştırma sonucunda, sezonluk çalışanlara kıyasla, tüm yıl çalışan personel içinde gıda güvenliği eğitimi alanların oranının daha fazla olduğu bilgisine ulaşılmıştır.

De Wit ve Kampelmacher (1981), gıda işletmesinde personellerin %60'ının yeterli el temizliği yapmadıklarını belirlemişlerdir. Mezbahada çalışan işçilerden alınan el örnekleri sonucu *E. coli*, *S. aureus* ve *Salmonella*'ların pozitiflik oranı %86-100, %65-100 ve %5-36 olarak saptamışlardır.

Harmanoğulları ve Yapıcı (2018), “Bir İlçede Bulunan Okul Kantinlerinin Hijyen Koşulları ve Gıda Güvenliği Açısından Değerlendirilmesi” konulu çalışmasında, Mersin ili Mezitli ilçesinde bulunan okul kantinlerinin gıda güvenliği ve hijyen koşullarını bakımından değerlendirilmesi incelenmiştir. İnceleme sonucu, ambalajlı ve ambalajsız gıda satışı yapan kantinlerde fiziki koşullar, gıda ve personel hijyeni konularında önemli eksiklikler bulunduğu saptanmaktadır. Ayrıca kantinlerin gerekli olan tüm koşulları sağlayamadığı bilgisine ulaşılmıştır.

Safranbolu, Türk kentsel tarihinin iyi korunmuş örnekleri arasında yer almaktadır. Safranbolu'da ahşap, taş ve kerpiç malzemeleriyle inşa edilen konak görünümlü karkas

evleri, camileri, çeşmeleri, han ve hamamları, yemeniciler arastası ve geleneksel şehir dokusuyla, ülkemizin ender yerleşim yerlerinden biridir. Safranbolu'nun tarihi yapıları, geçmişte varlığını sürdüren uygarlıkların yaşayışını çok iyi yansıtan sağlam bir mimarlık bilgisi ile kurulmuştur. O devirlerin ekonomik kaynakları, insanların kültürel yaşam koşulları ve sahip oldukları teknoloji, bugün birçok disiplinin ilgisini çekmeyi başarmış, tarihi ve sanatsal özelliği bir arada bulunduran Safranbolu'yu şekillendirmiştir (Ergin ve arkadaşları, 2005; Özdemir, 2011: 129).

Safranbolu'da, 1120'si koruma altında olan sayısız kültürel eser yer almaktadır. İki ayrı sit alanında ve orijinal haliyle korunan bu eserler, Safranbolu'yu bir açık hava müzesi haline getirmiştir. Safranbolu'yu Türkiye ve dünyada ön plana çıkaran en önemli unsur geleneksel Türk mimari tarzındaki evleridir. Bu evler, yüzlerce yıllık bir süreçte oluşan Türk kent kültürünün günümüzde yaşamaya devam eden en önemli yapı taşlarını oluşturmaktadır. Safranbolu'nun merkezinde 18., 19. yy. ile 20. yy.'ın başlarında yapılmış yaklaşık 2000 geleneksel Türk evi vardır. Bu evlerin 800 kadarı koruma altındadır (Ergin ve arkadaşları, 2005).

Safranbolu, UNESCO tarafından 17 Aralık 1994 tarihinde 614 sıra numarası ile Dünya Miras Listesi'ne alınarak "Dünya Kenti" unvanına sahip olarak önemli bir kültür turizmi destinasyonu haline gelmiştir. Safranbolu dünya miras listesine alındıktan sonra gerçekleştirilen korumacılık çalışmaları ve yapılan turistik yatırımlar, ilçede turizm hareketliliğini her geçen gün artırmıştır (Türker, 2002: 76; Kaya, 2010: 341).

TÜİK (2018) verilerine göre 2017'de Safranbolu'ya gelen yerli turist sayısı 217 bin 842 kişi iken yabancı turist sayısı 57 bin 917 kişi ve toplamda 275 bin 759 kişidir. 2018 yılında Safranbolu'ya gelen yerli turist sayısı 218 bin 584 kişi iken yabancı turist sayısı 97 bin 258 kişi ve toplamda 315 bin 842 kişidir. 2017 yılı ve 2018 yılı turist sayıları arasında yerli turistlerde %0.35 artış, yabancı turistlerde %67 artış ve toplam turist sayısında %14.5 artış olmuştur (T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı, Safranbolu Turizm Danışma Bürosu, 2019). Çalışma bulgularının Safranbolu'nun destinasyon imajının geliştirilmesi ve dolayısı ile yöreye gelen turistlerin memnuniyetinin artmasına yönelik katkıda bulunacağı öngörülmektedir.

III. BÖLÜM

SAFRANBOLU TURİZM DESTİNASYONUNDA MEVCUT YİYECEK-İÇECEK İŞLETMELERİNDEKİ ÇALIŞAN PERSONELLERİN GIDA GÜVENLİĞİ BİLGİ DÜZEYİNİN BELİRLENMESİ

3.1. Araştırmanın Amacı

Bu araştırmanın amacı, konaklama ve yiyecek-içecek işletmelerinin mutfak ve servis departmanlarında çalışanların gıda güvenliği bilgisini incelemektir. Bu amaçlara yönelik olarak şu hedefler belirlenmiştir:

- Çalışanların hijyen ve temizlik alışkanlıkları ile gıda güvenliği bilgileri konusundaki bilgi ve uygulamalarının düzeyinin incelenmesi,
- Çalışma ortamındaki hijyen göstergesi olan maya küf içeriği saptanması,
- Çalışanların ellerinde *Esherichei coli* bakterisinin var olup olmadığının saptanması.

3.2. Araştırmanın Önemi

Konaklama ve yiyecek-içecek işletmelerinde, müşteri memnuniyetinin sağlanması açısından, hijyenik bir hizmetin oluşturulmasının yanında, çalışan personelin gıda güvenliği hakkındaki bilgi ve uygulamaları da önem taşımaktadır.

Ülkemizde önemli bir yere sahip olan turizm sektörünün içinde yer alan yiyecek-içecek işletmelerinde, müşterilerin başlıca şikâyetleri arasında, çalışanların gıda güvenliği hakkındaki bilgi ve uygulamalarındaki eksikliklere yönelik hususlar yer almaktadır. Özellikle; turizm açısından Türkiye için önemli bir getirisi olan otel işletmelerinde, müşteri memnuniyetinin sağlanabilmesi için çalışan personelin öncelikle gıda güvenliği hakkında bilgiye sahip olmalı ve kendi kişisel hijyen bilgisi ve uygulamalarında yeterli olmaları gerekmektedir. Bu çalışmanın, konaklama ve yiyecek-içecek işletmelerinde çalışan personelin gıda güvenliği bilgi düzeylerinin belirlenmesine yardımcı olacağı ve bu konuda daha sonra yapılabilecek çalışmalara katkı sağlayacağı düşünülmektedir.

3.3. Araştırmanın Sınırlılık ve Varsayımları

Araştırmanın 3 önemli sınırlılığı bulunmaktadır.

a) Araştırmanın evreni, Karabük'ün Safranbolu ilçesine bağlı faaliyet gösteren konaklama işletmelerinde, 1-2-3 yıldızlı otel işletmelerinde ve yiyecek içecek işletmelerinde çalışan mutfak personeli ile sınırlıdır.

b) Araştırma, ankete katılan çalışanların, ankete verdikleri cevaplarla sınırlıdır.

c) Uygulanacak testlerin sonucu mikrobiyolojik test sonuçları ile sınırlıdır.

Araştırmada 3 önemli varsayım üzerine odaklanılmıştır.

a) Veri toplama araçlarının ölçülmek istenen özellikleri doğru olarak ölçtüğü ve görüşleri ortaya çıkaracak nitelikte olduğu,

b) Araştırmada kullanılacak çalışanların soruları, kendi durumlarını yansıtacak şekilde samimi ve doğru cevaplandıracakları,

c) Araştırma kapsamına alınan örneklemin, evreni temsil ettiği varsayımları bulunmaktadır.

3.4. Araştırmanın Kapsamı

Araştırma, Karabük'ün Safranbolu ilçesinde bulunan yiyecek-içecek işletmeleri ve 1-2-3 yıldızlı otel işletmelerinde çalışan mutfak personellerine uygulanmıştır. Yiyecek-içecek işletmelerini ve 1-2-3 yıldızlı otel işletmelerini tercih edilmesindeki sebep, bu işletmelerin uluslararası standartlara hizmet veren işletmeler olmamalarının yanı sıra profesyonel ekip ortamının sağlanamaması olumsuz sonuçlar doğurmaktadır. Bu husus araştırma sonuçlarının sağlam verilere dayanacağına göstermesi hususunda önem taşımaktadır. Safranbolu İlçe Kültür Turizm Bakanlığının verilerine göre 60 adet Lokanta/Restoran – Cafe – Bar işletmesi, 76 adet Turizm İşletme Belgesi Konaklama Tesisleri bulunmaktadır. Bu faaliyet gösteren işletmelerden 110'una ulaşılmış olup, bilgiler sağlıklı bir şekilde alınmıştır.

3.5. Anket Formunun İçeriği ve Veri Çözümleme Yöntemleri

Yiyecek-içecek işletmelerinde çalışan mutfak personeline (aşçıbaşı, aşçı, aşçı yardımcısı) iki bölümden oluşan iki farklı anket yapılmıştır. 59 soruluk anket çalışmasında restoranlardaki yiyecek içecek, bilgi, davranışlar ve kişisel hijyen hakkında temel bilgiler edinmek için geliştirilmiştir. 1. anketimizde (42) yer alan sorulardan 40 tanesi gıda güvenliği hakkında doğru/yanlış, çoktan seçmeli, boşluk doldurma formatlı, bakteri gelişimine yönelik optimum sıcaklıkların test edilmesi, gıdaların ısıtılması ve soğutulması için uygun sıcaklıklar ve çapraz kontaminasyon sorularını içermektedir. Katılımcılara ayrıca, el temizliği ve hasta olduğu durumda çalışma durumları da sorulmuştur. Gıda işletmesinin demografik bilgileri ikinci ankette (17) yer almıştır. Bu işletmenin demografik bilgileri arasında hizmet türü, yiyecek türü ve ortalama fiyat olmak üzere restoran özelliklerine ait bilgiler toplanmıştır. Restoranlar, kapasite ve büyüklüklerine göre kategorilere ayrılmıştır. Bunlar; küçük (11 masa ve koltuktan büyük, 40 koltuktan küçük), orta (11 ile 29 masa veya koltuktan, 41 ile 119 koltuğa kadar) ve büyük işletmeler (30 masa veya koltuktan 120 koltuğa kadar) şeklindedir.

3.6. Mikrobiyolojik Analizler

Ortam maya ve küf ölçümü için Compact Dry YM kullanılmıştır. Compact Dry YM, küf ve mayaların tanımlanabilmesi için kullanıma hazır halde bulunan kromojenik hazır besiyeridir. Ortam maya ve küfün incelenmesi için petri kutusu ortamda 5 dk kapağı açık bir şekilde tutulduktan sonra inkübatöre yerleştirilmiştir. Petri kutuları, 25°C'de anaerob ortamda 5 gün süreyle inkübasyona tabi tutulmuştur.

E. coli tespiti için Compact Dry EC kullanılmıştır. Compact Dry EC, *E. coli*'nin tanımlanabilmesi için kullanıma hazır halde bulunan kromojenik hazır besiyeridir. *E. coli*'nin ölçülmesi için çalışan mutfak personelinin ellerinden swab ile örnek alınarak petri kutusuna aktarılıp inkübatöre yerleştirilmiştir. Petri kutuları 37°C'de anaerob ortamda 24 saat inkübasyona tabi tutulmuştur. Bu kısımlardaki *E. coli* tespitinin çalışarlarda var olup olmadığını belirlemek için ultraviyole lamba kullanılmıştır.

3.7. İstatistiksel Değerlendirme

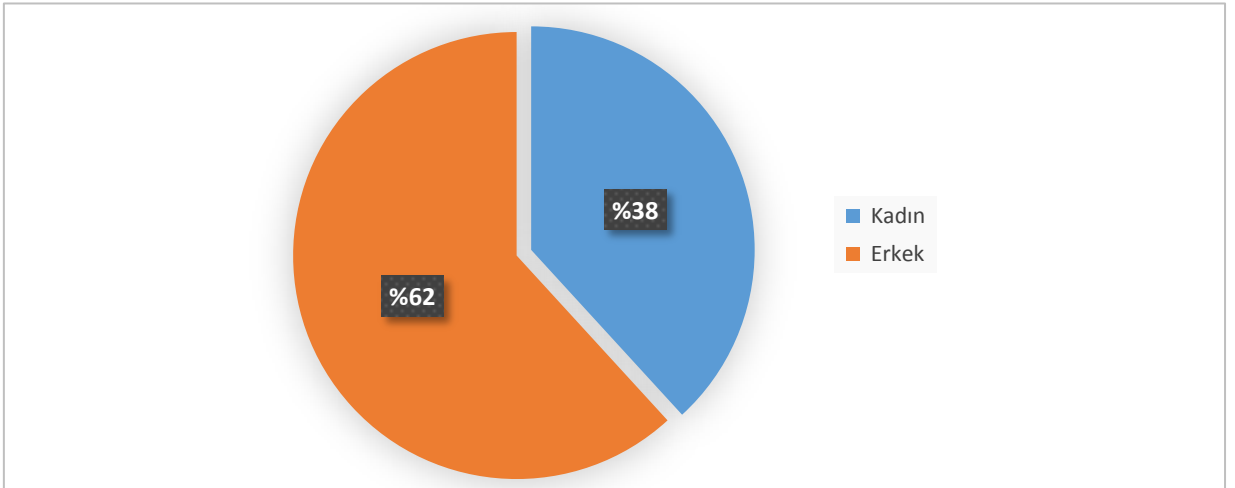
İstatistiksel analiz yöntemi için SPSS 24.0 programı kullanılacaktır. Genel bilgi puanı anketteki 40 sorunun doğru cevaplanmış bilgi sorularının oranı ile belirlenecektir. İki değişkenli analizler, bilgi puanıyla ilişkili gıda işleyici veya restoran değişkenlerini tanımlamak için uygulanacaktır. İki test arasındaki ortalama bilgi puanlarını karşılaştırmak için t-Testleri yapılacaktır. Kategori değişkenleri ve varyans modelleri analizi, iki kategoriden daha fazla kategoriye sahip değişkenlerin ortalama bilgi puanlarını karşılaştırmak için Tukey'in eşli karşılaştırmaları ile sağlanacaktır. Bilgi puanı ile sürekli değişkenler arasındaki ilişkiyi tanımlamak için Pearson korelasyon katsayıları hesaplanmıştır. Aynı lokantadaki gıda görevlileri arasındaki potansiyel korelasyonları hesaplamak için kolayda örneklem yolu uygulanmıştır. Araştırmamızda kullanılan birleştirilmiş anket, daha önce ölçek gerçekliği saptanmış olan Mindi vd., (2012)'nin çalışması baz alınmış, İngilizce'den Türkçe'ye çeviri yapılarak aynı sorulardan yararlanılmıştır. İstatistiksel geçerlilik için ise $p < 0.05$ değeri kullanılmıştır.

IV. ARAŞTIRMA BULGULARI VE TARTIŞMA

4.1. Araştırma Bulguları ve Tartışma

Araştırmanın bu bölümünde, anket çalışmasına dâhil edilen restoranların mutfak bölümünde çalışan personelinin (aşçıbaşı, aşçı, aşçı yardımcısı) demografik özellikleri, gıda güvenliği bilgileri ile ilişkin dağılımlar, iş ile ilgili belirtilen görevleri ne sıklıkla yaptıklarına, hastalık durumlarındaki tutumlarına, tifo aşısını ne zaman vurdukları ve yiyecek-içecek işletmesinin büyüklüğü, servis biçimi bakımından büyüklüğü, menü fiyatı, lavabo, sabun kullanma sıklıkları ve çalıştıkları yerde kağıt havlu bulunup bulunmadığı ele alınmıştır.

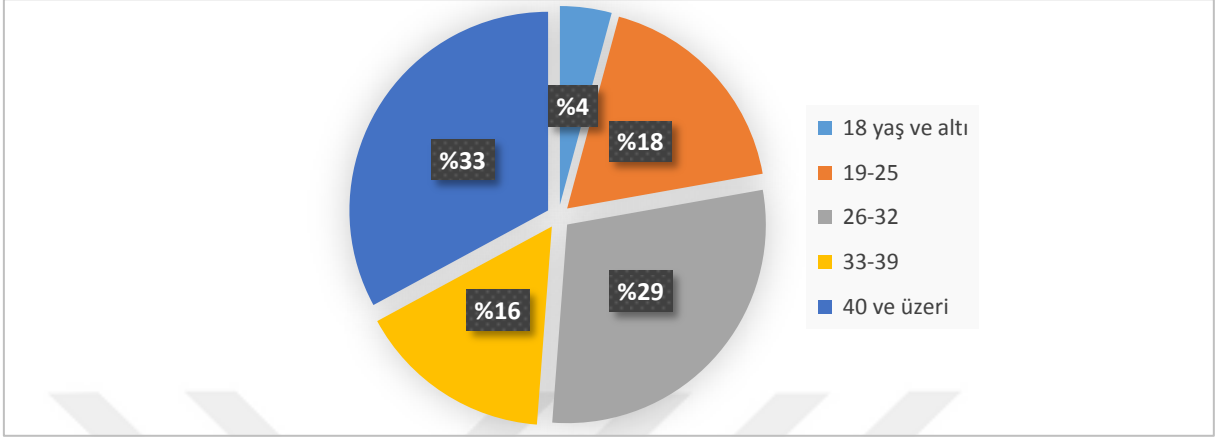
Yiyecek-içecek bölümünde çalışan mutfak personellerinin cinsiyet durumlarına ilişkin analiz sonuçları Şekil 4.1’de verilmiştir. Buna göre, çalışan mutfak personelinin %38’i kadın ve %62’si erkektir. Cinsiyet dağılımlarına genel olarak bakıldığında anketimize katılan mutfak personelinin büyük çoğunluğunun erkek (%62) olduğu görülmektedir. Eken (2019), Konya İl Merkezinde Bulunan Restoranlarda Çalışan Mutfak Personellerinin Gıda Güvenliği Bilgilerinin Artırılması Yönünde Etkili Broşür ve Çizgi Roman Uygulamaları üzerine yaptığı benzer çalışmada, çalışan mutfak personelinin %9’u kadın ve %91’inin erkek olduğu sonucuna ulaşmıştır.



Şekil 4.1: Çalışan Personelin Cinsiyet Dağılımı

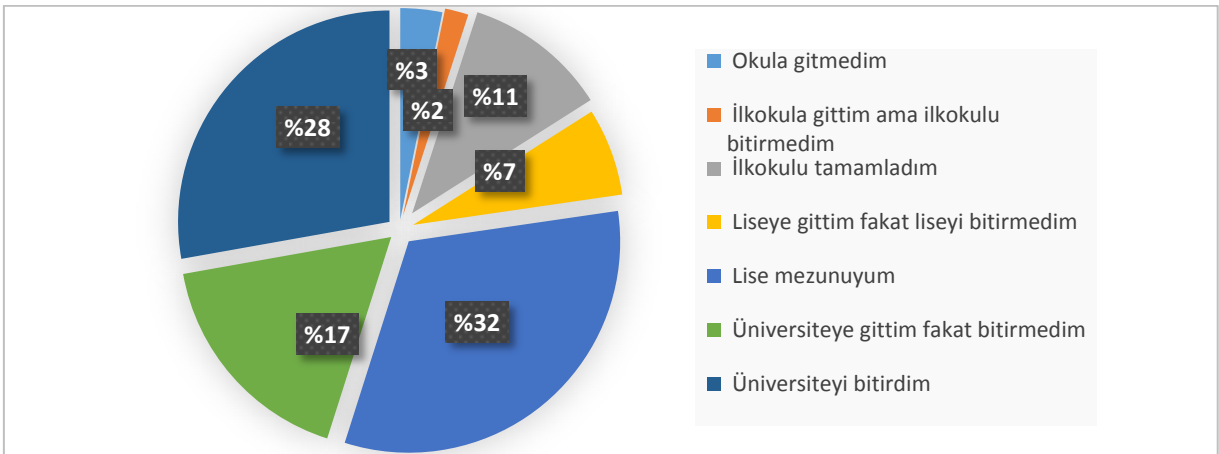
Aşağıda Şekil 4.2’de verilen istatistiki değerler incelendiğinde anket uygulamasına katılan 283 mutfak personelinden %4’ü 18 yaş ve altı, %18’i 19-25 yaş

arası, %29'u 26-32 yaş arası, %16'sı 33-39 yaş arası ve %33'ü 40 ve üzeri yaşında olanlardır.



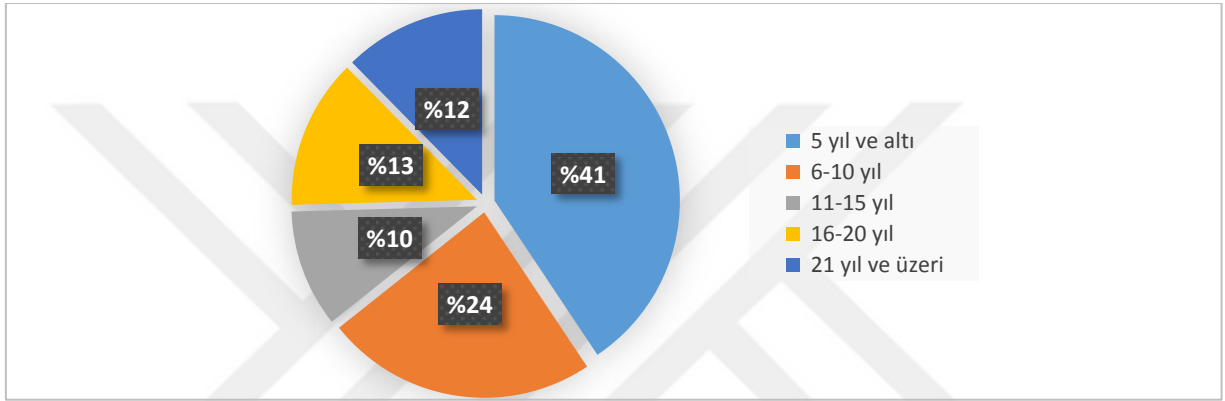
Şekil 4.2: Çalışan Personelin Yaş Dağılımı

Aşağıda yer alan Şekil 4.3 incelendiğinde, anket uygulamasına katılan mutfak personellerinin, %3'ü okula gitmemiş, %2'si ilkokula gidip mezun olmamış, %11'i ilkokulu mezunu, %7'si liseye gidip mezun olmamış, %32'si lise mezunu, %17'si üniversiteye gidip mezun olmamış ve %28'inin de üniversite mezunu olduğu görülmüştür. Eğitim durumuna ilişkin dağılımlara genel olarak bakıldığında araştırmaya katılan mutfak personellerinin büyük çoğunluğunun lise mezunu olduğu görülmektedir. Koçoğlu ve ark. (2004), hijyen bilgisi ile eğitim seviyesinin doğru orantılı olmadığını fakat eğitilmiş kişilerin saç, sakal ve görünüş bakımından daha tertipli ve düzenli olduğunu belirtmiştir.



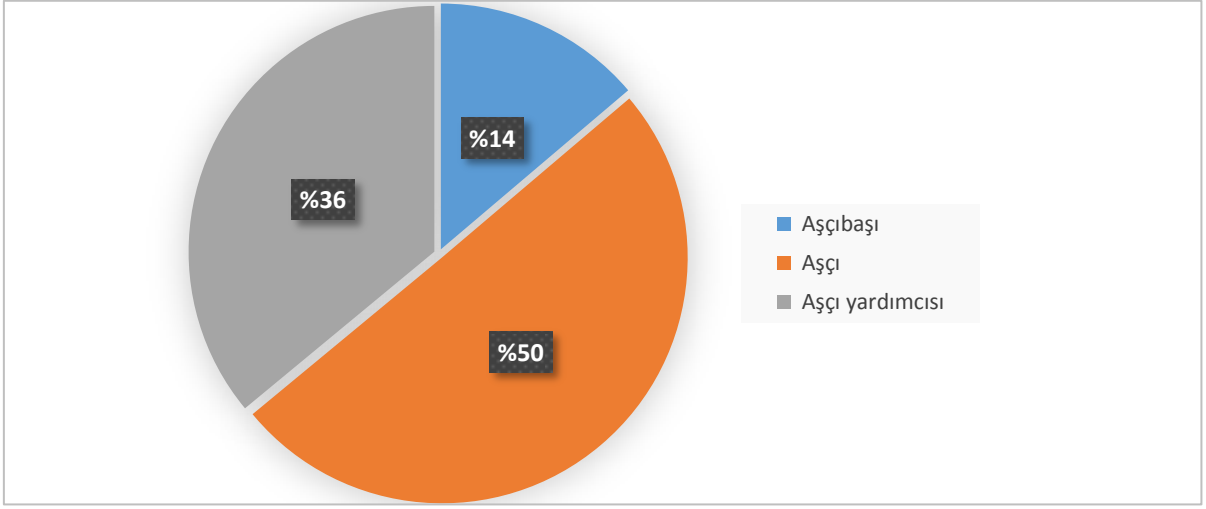
Şekil 4.3: Çalışan Personelin Öğrenim Durumu

Şekil 4.4'te sektördeki çalışma süresine ilişkin dağılımlar incelendiğinde %41'i 5 yıl ve altı az, %24'ü 6-10 yıl arası, %10'u 11-15 yıl arası, %13'ü 16-20 yıl arası ve %12'si 21 yıl ve üzeri süredir sektörde çalıştığı görülmüştür. Demirel (2009), hazır yemek üretimi yapan işletmelerde çalışanlara uyguladığı anket çalışmasında, %19'unun 1 yıldan az, %43'ünün 1-5 yıl arası ve %38'inin 5 yıldan fazla süredir çalıştığını belirlemiştir.



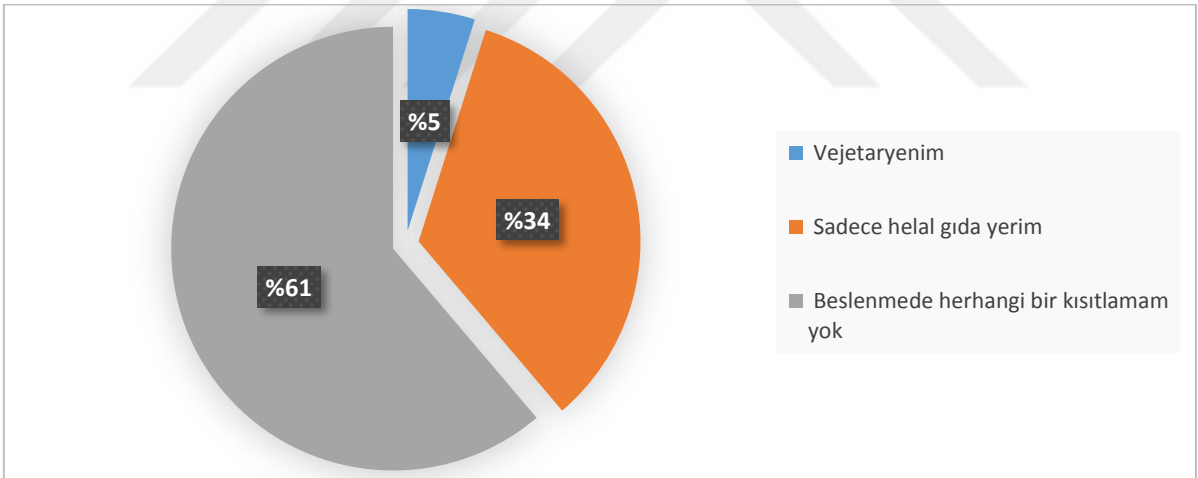
Şekil 4.4: Çalışan Personelin Sektördeki Çalışma Sürelerine Göre Dağılımı

Aşağıda verilen Şekil 4.5 incelendiğinde, ankete katılan mutfak çalışanlarının, %14'ü aşçıbaşı olarak, %50'si aşçı olarak ve %36'sı aşçı yardımcısı olarak görev almaktadır. Genel olarak anket uygulamasına katılanların büyük çoğunluğunun aşçı (%50) olduğu belirlenmiştir. Eken (2019) yaptığı benzer çalışmada, %9'u aşçıbaşı, %58'i aşçı ve %33'ü aşçı yardımcısı sonucuna ulaşmıştır. Yapılan araştırma sonuçları benzerlik göstermektedir.



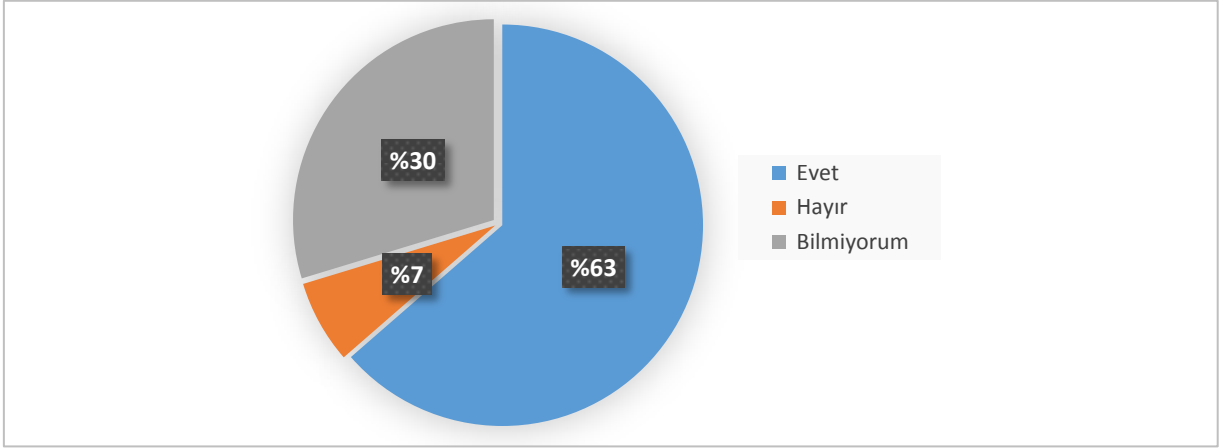
Şekil 4.5: Çalışan Personelin İşletmedeki Pozisyonuna İlişkin Dağılımı

Aşağıda yer alan Şekil 4.6 incelendiğinde, anket uygulamasına katılan 283 mutfak personelinin %5'i vejetaryen olarak beslenirken, %34'ü sadece helal gıda tüketmekte ve %61'i beslenmesinde herhangi bir kısıtlama olmadığını ifade etmiştir.



Şekil 4.6: Çalışan Personelin Beslenme Durumlarına İlişkin Dağılım

Şekil 4.7 incelendiğinde, anketimize katılan mutfak personellerinin %63'ü tifo hastalığına karşı daha önceden aşı vurulurken, %7'si tifo aşısı vurulmamış ve %30'u tifo hastalığına karşı aşı vurulup vurulmadığını bilmemektedir. Bu bilgiler sonucunda %63'lük çoğunluğunun tifo aşısı vurulduğu bilgisine ulaşılmaktadır.



Şekil 4.7: Çalışan Personelin Tifo Aşısı Olup/Olmamasına İlişkin Dağılımı

Tifo aşısı, endemik bölgelere gidilmesi gereken görevlerde özellikle temiz su ve gıda temininde yetersizlik yaşanacak durumlarda tüm personele önerilebilir. Ancak tifo aşısının %70 oranında koruyuculuğunun olduğu ve aşılama yapılsa bile öncelikli korunmanın hijyen tedbirleri, temiz su ve gıda temini ile olacağı unutulmamalıdır (Beşirbellioğlu, 2006: 208).

Aşağıda yer alan Tablo 4.1 incelendiğinde, yiyecek-içecek işletmelerinin gıda servis biçimi bakımından sınıflandırılmasında çalışan personelin çiğ et veya çiğ tavuk etini dokunup, pişirebileceğine dair bilgiler yer almaktadır. 283 çalışan mutfak personelinden 20'si hiçbir zaman (%7.1) çiğ et veya çiğ tavuk etine dokunup, pişirmezken, 129'u ara sıra (45.6) ve 134'ü sık sık (%47.3) dokunup, pişirebilmektedir. “Çiğ et veya çiğ tavuk etini dokunabilir veya pişirebilirsiniz.” ifadesi ile gıda servis biçimi bakımından gıda üreticilerinin sınıflandırılması arasında anlamlı bir fark vardır ($p < 0.05$).

Tablo 4.1: Gıda Sınıflandırması Bakımından Çiğ Et veya Çiğ Tavuk Etini Ne Sıklıkla Yaptıklarına İlişkin Bilgiler

İfadeler/Cevaplar		Gıda servis biçimi bakımından gıda üreticilerinin sınıflandırılması						
Çiğ et veya çiğ tavuk etini dokunabilir veya pişirebilirsiniz.		Aperatif yemek	Sokak satıcısı (aperatif yemek)	Resmi olmayan (aperatif yemek değil)	Fast food (zincir; McDonald gibi)	Resmi (Otelde olmayan)	Otel	Toplam
Hiçbir zaman	Sayı (N)	6	NA	5	1	NA	8	20
	Yüzde (%)	14.3	NA	6.2	25.0	NA	5.5	7.1
Ara sıra	Sayı (N)	20	1	25	2	3	78	129
	Yüzde (%)	47.6	25.0	30.9	50.0	42.9	53.8	45.6
Sık sık	Sayı (N)	16	3	51	1	4	59	134
	Yüzde (%)	38.1	75.0	63.0	25.0	57.1	40.7	47.3
Toplam	Sayı (N)	42	4	81	4	7	145	283
	Yüzde (%)	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0

Pearson Chi-Square 20.20/Sig. (p) 0.02

*NA: Non-Available

Aşağıda yer alan Tablo 4.2 incelendiğinde “Çiğ deniz ürününü veya balığı dokunabilir veya pişirebilirsiniz.” ifadesini mutfak personellerinden 84’ü hiçbir zaman (%29.7), 150’si ara sıra (%53) ve 49’u sık sık (%17.3) seçeneğini işaretlemiştir. Genel olarak %53’lük kısmı oluşturan 150 kişi (%53) ile ara sıra seçeneğidir. 150 kişinin 17’si aperatif yemek satan, 41’i resmi olmayan (aperatif yemek değil), 1’i fast food (zincir; Mc Donald gibi), 3’ü resmi (otel olmayan) ve 80’i otel işletmelerinde çalışmaktadır. “Çiğ deniz ürününü veya balığı dokunabilir veya pişirebilirsiniz.” ifadesi ile gıda servis biçimi bakımından gıda üreticilerinin sınıflandırılması arasında anlamlı bir fark vardır ($p < 0.05$).

Tablo 4.2: Gıda Sınıflandırması Bakımından Çiğ Deniz Ürünü veya Balığı Ne Sıklıkla Yaptıklarına İlişkin Bilgiler

İfadeler/Cevaplar		Gıda servis biçimi bakımından gıda üreticilerinin sınıflandırılması						
Çiğ deniz ürününü veya balığı dokunabilir veya pişirebilirsiniz.		Aperatif yemek	Sokak satıcısı (aperatif yemek)	Resmi olmayan (aperatif yemek değil)	Fast food (zincir; McDonald gibi)	Resmi (Otelde olmayan)	Otel	Toplam
Hiçbir zaman	Sayı (N)	19	2	21	3	2	37	84
	Yüzde (%)	45.2	50.0	25.9	75.0	28.6	25.5	29.7
Ara sıra	Sayı (N)	17	NA	41	1	3	88	150
	Yüzde (%)	40.5	NA	50.6	25.0	42.9	60.7	53.0
Sık sık	Sayı (N)	6	2	19	NA	2	20	49
	Yüzde (%)	14.3	50.0	23.5	NA	28.6	13.8	17.3
Toplam	Sayı (N)	42	4	81	4	7	145	283
	Yüzde (%)	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0

Pearson Chi-Square 20.47/Sig. (p) 0.02

*NA: Non-Available

Tablo 4.3 incelendiğinde, “Çiğ yumurtaya dokunabilir veya pişirebilirsiniz.” sorusuna mutfak personelinin %4.6’lık kısmı ile 13 kişi hiçbir zaman çiğ yumurtayı dokunup pişirmezken, %46’lık kısmı ile 131 kişi ara sıra ve %49.1’lik kısmı ile 139 kişi sık sık dokunup pişirmektedir. “Çiğ yumurtaya dokunabilir veya pişirebilirsiniz.” ifadesi ile gıda servis biçimi bakımından gıda üreticilerinin sınıflandırılması arasında anlamlı bir fark vardır ($p < 0.05$).

Tablo 4.3: Gıda Sınıflandırması Bakımından Çiğ Yumurtayı Ne Sıklıkla Yaptıklarına İlişkin Bilgiler

İfadeler/Cevaplar		Gıda servis biçimi bakımından gıda üreticilerinin sınıflandırılması						
Çiğ yumurtaya dokunabilir veya pişirebilirsiniz.		Aperatif yemek	Sokak satıcısı (aperatif yemek)	Resmi olmayan (aperatif yemek değil)	Fast food (zincir; McDonald gibi)	Resmi (Otelde olmayan)	Otel	Toplam
Hiçbir zaman	Sayı (N)	2	NA	4	2	NA	5	13
	Yüzde (%)	4.8	NA	4.9	50.0	NA	3.4	4.6
Ara sıra	Sayı (N)	13	2	34	2	1	79	131
	Yüzde (%)	31.0	50.0	42.0	50.0	14.3	54.5	46.3
Sık sık	Sayı (N)	27	2	43	NA	6	61	139
	Yüzde (%)	64.3	50.0	53.1	NA	85.7	42.1	49.1
Toplam	Sayı (N)	42	4	81	4	7	145	283
	Yüzde (%)	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0

Pearson Chi-Square 32.59/Sig. (p) 0.00

*NA: Non-Available

Altındaki Tablo 4.4'te yer alan bilgiler incelendiğinde, “Çiğ sebze veya meyveye dokunabilir veya pişirebilirsiniz.” ifadesini mutfak personellerinden 8'i hiçbir zaman (%2.8), 72'si ara sıra (%25.4) ve 203'ü sık sık (%71.7) seçeneğini işaretlemiştir. Genel olarak %71.7'lik kısmı oluşturan 203 kişi ile sık sık seçeneğidir. 203 kişinin 34'ü aperatif yemek satan, 3'ü sokak satıcısı (aperatif yemek), 54'ü resmi olmayan (aperatif yemek değil), 1'i fast food (zincir; Mc Donald gibi), 6'sı resmi (otel olmayan) ve 105'i otel işletmelerinde çalışmaktadır. “Çiğ sebze veya meyveye dokunabilir veya pişirebilirsiniz.” ifadesi ile gıda servis biçimi bakımından gıda üreticilerinin sınıflandırılması arasında anlamlı bir fark vardır ($p<0.05$).

Tablo 4.4: Gıda Sınıflandırması Bakımından Çiğ Sebze veya Meyveyi Ne Sıklıkla Yaptıklarına İlişkin Bilgiler

İfadeler/Cevaplar		Gıda servis biçimi bakımından gıda üreticilerinin sınıflandırılması						
		Aperatif yemek	Sokak satıcısı (aperatif yemek)	Resmi olmayan (aperatif yemek değil)	Fast food (zincir; McDonald gibi)	Resmi (Otelde olmayan)	Otel	Toplam
Hiçbir zaman	Sayı (N)	NA	NA	3	2	NA	3	8
	Yüzde (%)	NA	NA	3.7	50.0	NA	2.1	2.8
Ara sıra	Sayı (N)	8	1	24	1	1	37	72
	Yüzde (%)	19.0	25.0	29.6	25.0	14.3	25.5	25.4
Sık sık	Sayı (N)	34	3	54	1	6	105	203
	Yüzde (%)	81.0	75.0	66.7	25.0	85.7	72.4	71.7
Toplam	Sayı (N)	42	4	81	4	7	145	283
	Yüzde (%)	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0%	100.0

Pearson Chi-Square 37.28/Sig. (p) 0.00

*NA: Non-Available

Aşağıda yer alan Tablo 4.5'te, “Boğaz ağrısı ve öksürük var fakat kendinizi kötü hissetmiyorsunuz. İşe gelir miydiniz?” ifadesine %67.5'lik büyük bir kısım evet seçeneğini, %29.7'lik kısım hayır seçeneğini ve %2.8'lik kısım ise bilmiyorum seçeneğini işaretlemişlerdir. “Boğaz ağrısı ve öksürük var fakat kendinizi kötü hissetmiyorsunuz. İşe gelir miydiniz?” ifadesi ile gıda servis biçimi bakımından gıda üreticilerinin sınıflandırılması arasında anlamlı bir fark yoktur ($p>0.05$).

Tablo 4.5: Gıda Sınıflandırması Bakımından Boğaz Ağrısı Durumunda İşe Gelip Gelmeyeceklerine İlişkin Bilgiler

İfadeler/Cevaplar		Gıda servis biçimi bakımından gıda üreticilerinin sınıflandırılması						
Boğaz ağrısı ve öksürük var fakat kendinizi kötü hissetmiyorsunuz.		Aperatif yemek	Sokak satıcısı (aperatif yemek)	Resmi olmayan (aperatif yemek değil)	Fast food (zincir; McDonald gibi)	Resmi (Otelde olmayan)	Otel	Toplam
Evet	Sayı (N)	26	2	55	1	6	101	191
	Yüzde (%)	61.9	50.0	67.9	25.0	85.7	69.7	67.5
Hayır	Sayı (N)	12	2	25	3	1	41	84
	Yüzde (%)	28.6	50.0	30.9	75.0	14.3	28.3	29.7
Bilmiyorum	Sayı (N)	4	NA	1	NA	NA	3	8
	Yüzde (%)	9.5	NA	1.2	NA	NA	2.1	2.8
Toplam	Sayı (N)	42	4	81	4	7	145	283
	Yüzde (%)	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0

Pearson Chi-Square 14.03/Sig. (p) 0.17

***NA: Non-Available**

Sargın (2005), yapmış olduğu çalışmasında hastalanan personelin çalışma durumu ile ilgili istatistiksel bilgiler incelendiğinde, en fazla oran olarak (%54.6) beş yıldızlı otellerde çalışanların “İlaçlara başlar işe devam ederim” yanıtını vermiştir. Sezgin ve Algür (2011), “Mutfak Personelinin Gıda Güvenliği Uygulamaları Değerlendirmeleri: Manavgat’taki 5 Yıldızlı Otellerde Yapılan Bir Araştırma”, ile ilgili çalışmasının sonucunda, “Mutfak personelimizden hasta olan kişi mutfakta çalıştırılmaz.” yargısı ortalamasının genel ortalamasının altında olması çalışanların bazen hasta olsalar bile çalıştırıldıkları yönünde bilgisine ulaşmıştır.

Aşağıda yer alan Tablo 4.6’da ki bilgiler doğrultusunda, “İshalsiniz, fakat kendinizi kötü hissetmiyorsunuz. İşe gelir miydiniz?” sorusuna evet seçeneğini işaretleyen 105 kişi (%37.1), hayır seçeneğini işaretleyen 161 kişi (%56.9) ve bilmiyorum seçeneğini işaretleyen 17 kişi (%6) vardır. Bu durumda ishal olup kendini kötü hissetmeyen ve işe gelmeyen 161 kişi, %56.9’luk büyük bir kısmı oluşturmaktadır. “İshalsiniz, fakat kendinizi kötü hissetmiyorsunuz. İşe gelir miydiniz?” ifadesi ile gıda servis biçimi bakımından gıda üreticilerinin sınıflandırılması arasında anlamlı bir ilişki yoktur ($p>0.05$).

Tablo 4.6: Gıda Sınıflandırması Bakımından İshal Durumunda İşe Gelip Gelmeyeceklerine İlişkin Bilgiler

İfadeler/Cevaplar		Gıda servis biçimi bakımından gıda üreticilerinin sınıflandırılması						
		Aperatif yemek	Sokak satıcısı (aperatif yemek)	Resmi olmayan (aperatif yemek değil)	Fast food (zincir; McDonald gibi)	Resmi (Otelde olmayan)	Otel	Toplam
Evet	Sayı (N)	16	NA	28	2	1	58	105
	Yüzde (%)	38.1	NA	34.6	50.0	14.3	40.0	37.1
Hayır	Sayı (N)	25	3	49	2	6	76	161
	Yüzde (%)	59.5	75.0	60.5	50.0	85.7	52.4	56.9
Bilmiyorum	Sayı (N)	1	1	4	NA	NA	11	17
	Yüzde (%)	2.4	25.0	4.9	NA	NA	7.6	6.0
Toplam	Sayı (N)	42	4	81	4	7	145	283
	Yüzde (%)	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0

Pearson Chi-Square 9.89/Sig. (p) 0.45

*NA: Non-Available

Altındaki Tablo 4.7 incelendiğinde anketimize katılan mutfak personellerinin “Mikropları tanımlayabilir misiniz?” sorusuna daha önceden gıda güvenliği kursu alıp gözle görülmeyen canlılar yanıtını veren 16 kişi (%5.7), pislik yanıtını veren 8 kişi (%2.8), virüs cevabını veren 1 kişi (%0.4), bakteri cevabını veren 15 kişi (%5.3), diğer tanımları ifade eden 6 kişi (%2.1) ve bilmiyorum cevabını veren 5 kişidir (%1.8). Gıda güvenliği kursu almayan cevap verenler incelendiğinde; 29 kişi (%10.2) gözle görülmeyen canlılar, 66 kişi (%23.3) pislik, 28 kişi (%9.9) virüs, 38 kişi (%13.4) bakteri, 16 kişi (%5.7) diğer tanımlar ve 55 kişi (%19.4) bilmiyorum yanıtını vermişlerdir. Mikropları tanımlayabilir misiniz ifadesi ile daha önceden gıda güvenliği kursu almış mıydınız arasında anlamlı bir ilişki vardır ($p < 0.05$).

Tablo 4.7: Daha Önce Gıda Güvenliği Kursu Aldınız mı Sorusu ile Mikrop Tanımının İlişkisi

Mikropları tanımlayabilir misiniz?	Daha önceden gıda güvenliği kursu almış mıydınız?							İstatistik	
	Evet		Hayır		Toplam		x ²	p	
	N	%	N	%	N	%			
Gözle görülmeyen canlılar	16	5.7	29	10.2	45	15.9	25.01	0.00	
Pislik	8	2.8	66	23.3	74	26.1			
Virüs	1	0.4	28	9.9	29	10.2			
Bakteri	15	5.3	38	13.4	53	18.7			
Diğer Tanımlar	6	2.1	16	5.7	22	7.8			
Bilmiyorum	5	1.8	55	19.4	60	21.2			
Toplam	51	18.0	232	82.0	283	100.0			

Dölek (2005) tanımına göre mikrop, 17. yüzyılda mikroskobun keşfi ile tanınmaya başlamış, 19. yüzyılın sonlarına doğru da birçok hastalıklara neden olan en küçük canlı varlıklara denilmektedir (Dölek, 2005: 112).

Aşağıdaki Tablo 4.8’de gıda güvenliği kursu alan mutfak personellerinin çiğ tavuk, çiğ bonfile, çiğ yumurta ve pişmiş pirinci tükettiklerinde hasta olup olmayacaklarına ait bilgiler bulunmaktadır. Bu sonuçlar doğrultusunda, gıda güvenliği kursu alıp “Çiğ tavuk hasta eder mi” sorusuna 51 kişi (%18) evet seçeneğini işaretlemiştir. Gıda güvenliği kursu almayıp evet diyenler ise 232 kişidir (%82).

“Çiğ bonfile hasta eder mi?” sorusuna gıda güvenliği kursu alıp evet seçeneğini 51 kişi (%18) işaretlerken, gıda güvenliği kursu almadan evet seçeneğini işaretleyen 225 kişidir (%79.5). Gıda güvenliği kursu almayıp hayır diyenler ise 7 kişidir (%2.5). Çiğ bonfile hasta eder mi ifadesi ile daha önceden gıda güvenliği kursu almış mıydınız arasında anlamlı bir ilişki yoktur ($p>0.05$).

“Çiğ yumurta hasta eder mi?” ifadesine gıda güvenliği kursu alıp evet diyen 44 kişi (%15.5) bulunurken, hayır diyen 7 kişi (%2.5) kişidir. Gıda güvenliği kursu almadan evet diyen 130 kişiyken (%45.9), hayır diyen 102 kişidir (%36). Çiğ yumurta hasta eder mi ifadesi ile daha önceden gıda güvenliği kursu almış mıydınız arasında anlamlı bir ilişki vardır ($p<0.05$). Mindi ve arkadaşlarının (2012) yapmış olduğu çalışmada, katılımcılar çiğ yumurta yemenin hasta edebileceği yönünde olumlu görüşlerini bildirdiklerini saptamıştır.

“Pişmiş pirinç hasta eder mi?” sorusuna gıda güvenliği kursu alan 25 kişi evet (%8.8) seçeneğini işaretlerken, 25 kişi hayır (%8.8) seçeneğini işaretlemiştir. Gıda güvenliği kursu almayan 39 kişi evet (%13.8) seçeneğini işaretlerken, 194 kişi hayır (%68.6) seçeneğini işaretlemiştir. Pişmiş pirinç hasta eder mi ifadesi ile daha önceden gıda güvenliği kursu almış mıydınız arasında anlamlı bir ilişki vardır ($p<0.05$).

Tablo 4.8: Daha Önce Gıda Güvenliği Kursu Aldınız mı Sorusu ile Çiğ Gıdalardan Hastalanacağı İlişkisi

Sorular	Cevaplar	Daha önceden gıda güvenliği kursu almış mıydınız?							
		Evet		Hayır		Toplam		İstatistik	
		N	%	N	%	N	%	x ²	p
Çiğ tavuk	Evet	51	18	232	82	283	100.0	NA	NA
	Toplam	51	18	232	82	283	100.0		
Çiğ bonfile	Evet	51	18	225	79.5	276	97.5	1.57	0.20
	Hayır	NA	NA	7	2.5	7	2.5		
	Toplam	51	18	232	82	283	100.0		
Çiğ yumurta	Evet	44	15.5	130	45.9	174	61.5	16.14	0.00
	Hayır	7	2.5	102	36	109	38.5		
	Toplam	51	18	232	82	283	100.0		
Pişmiş pirinç	Evet	25	8.8	39	13.8	64	22.6	26.77	0.00
	Hayır	25	8.8	194	68.6	219	77.4		
	Toplam	51	18	232	82	283	100.0		

*NA: Non-Available

Çiğ veya iyi pişmemiş tavuk, et, yumurta, balık ve pastörize edilmeyen süt ürünleri *Salmonella* türlerinin oluşmasına koşul sağlamaktadır (Bilici ve ark., 2008: 13). Ülkemizde, *Salmonella* türlerinin çeşitli enfeksiyonlara sebep olmaktadır (Özvatan ve ark., 2014: 86).

Pişmiş pirinç, makarna, et, kümes hayvanları, sebze yemekleri, çeşitli çorbalar, pudingler, baharatlar ve soslar *Bacillus cereus* zehirlenmesinde aracı gıdalar olarak yer almaktadır. *B. cereus*'un çok sayıda vücuda alınması sonucu bireylerde gıda zehirlenmesi görülebilir (Kalkan ve Halkman, 2006: 4).

Aşağıda yer alan Tablo 4.9'da gıda güvenliği kursu ile ilgili sorular ile gıda güvenliği kursu alanların ilişkisi karşılaştırılmıştır. Yer alan bulgular detaylı olarak incelendiğinde; gıda güvenliği kursu alıp, “Dondurulmuş tavuğun çözündürülmesi için tezgâhın üzerine konulması güvenlidir.” ifadesini doğru işaretleyen 3 kişi (%1.1), yanlış işaretleyen 47 kişi (%16.6) ve bilmiyorum seçeneğini işaretleyen 1 kişi (%0.4) vardır. Gıda güvenliği kursu almayıp doğru işaretleyen 62 kişi (%21.9), yanlış işaretleyen 162 kişi (%57.2) ve bilmiyorum seçeneğini işaretleyen 8 kişi (%2.8) tespit edilmiştir. “Dondurulmuş tavuğun çözündürülmesi için tezgâhın üzerine konulması güvenlidir”

ifadesi ile daha önceden gıda güvenliği kursu almış mıydınız arasında anlamlı bir ilişki vardır ($p<0.05$).

“Buzdolabında çiğ ve servise hazır sebzelerin üzerindeki rafta çiğ yumurtaların muhafaza edilmesi güvenlidir.” ifadesine gıda güvenliği kursu alıp doğru seçeneğini işaretleyen 5 kişi (%1.8), yanlış seçeneğini işaretleyen 44 kişi (%15.5) ve bilmiyorum seçeneğini işaretleyen 2 kişi (%0.7) vardır. Gıda güvenliği kursu almayıp doğru işaretleyen 12 kişi (%4.2), yanlış işaretleyen 199 kişi (%70.3) ve bilmiyorum seçeneğini işaretleyen 21 kişi (%7.4) vardır. “Buzdolabında çiğ ve servise hazır sebzelerin üzerindeki rafta çiğ yumurtaların muhafaza edilmesi güvenlidir.” ifadesi ile daha önceden gıda güvenliği kursu almış mıydınız arasında anlamlı bir ilişki yoktur ($p>0.05$).

Yapılan çalışmalarda, *Salmonella*'nın çoğunlukla az pişmiş ya da çiğ yumurta, tavuk, et ve pastörize olmayan yiyecekler yoluyla bulaştığı tespit edilmiştir. *Salmonella*, günümüzde birçok ülkede gıda kaynaklı hastalıkların başında yer almaktadır (Al-Shadefat, 2011: 10).

“Tamamıyla pişmemiş kıyma etini yemek, kanlı ishal yapar.” ifadesine gıda güvenliği kursu alıp doğru seçeneğini işaretleyen 44 kişi (%15.5), yanlış işaretleyen 1 kişi (%0.4) ve bilmiyorum seçeneğini işaretleyen 6 kişi (%2.1) bulunmaktadır. Gıda güvenliği kursu almamış olup doğru seçeneğini işaretleyen 184 kişi (%65), yanlış seçeneğini işaretleyen 11 kişi (%3.9) ve bilmiyorum seçeneğini işaretleyen 37 kişi (%13.1) bulunmaktadır. “Tamamıyla pişmemiş kıyma etini yemek, kanlı ishal yapar.” ifadesi ile daha önceden gıda güvenliği kursu almış mıydınız arasında anlamlı bir ilişki yoktur ($p>0.05$).

Tutak (2010), *E. coli* O157:H7 ve diğer STEC serotipleri (bakteri ve virüslerin farklı çeşitleri) insanlara genellikle az pişmiş biftek gibi etlerle bulaşır, çünkü bu bakteri sığırların ve diğer ot obur hayvanların sindirim kanalı normal florasında bulunur. Hafif kansız ishal, ağır, kanlı ishal (hemorajik kolit)'in yanında, mikroanjiopatik hemolitik anemi, trombositopeni ve akut böbrek yetmezliği ile özelleşen HÜS' e ve ölüme yol açabilmektedir.

“Parmağını keserek enfekte eden mutfak şefi, sıcak olmayan yalnız ılık olan yiyecekleri hazırlayabilir. Herhangi biri, bu kişinin hazırladığı yiyeceği yediğinde ishal

ve istifra gibi hasta olabilir.” ifadesine gıda güvenliği kursu alıp doğru seçeneğini 49 kişi (%17.3) işaretlerken, yanlış seçeneğini ise 2 kişi (%0.7) işaretlemiştir. Gıda güvenliği kursu almayıp doğru seçeneğini işaretleyen 195 kişi (%68.9), yanlış seçeneğini işaretleyen 14 kişi (%4.9) ve bilmiyorum seçeneğini işaretleyen 23 kişi (%8.1) vardır. “Parmasını keserek enfekte eden mutfak şefi, sıcak olmayan yalnız ılık olan yiyecekleri hazırlayabilir. Herhangi biri, bu kişinin hazırladığı yiyeceği yediğinde ishal ve istifra gibi hasta olabilir.” ifadesi ile daha önceden gıda güvenliği kursu almış mıydınız arasında anlamlı bir ilişki vardır ($p<0.05$).

Gıda güvenliği kursu alıp, “Hazırlanmış gıdaları tutmak için kullanılan eldivenler, yapılan işe ara verildiğinde çöpe atılmalıdır.” ifadesini doğru işaretleyen 51 kişi (%18) vardır. Gıda güvenliği kursu almayıp doğru seçeneğini işaretleyen 226 kişi (%79.9) varken, yanlış seçeneğini işaretleyen 6 kişi (%2.1) vardır. “Hazırlanmış gıdaları tutmak için kullanılan eldivenler, yapılan işe ara verildiğinde çöpe atılmalıdır.” ifadesi ile daha önceden gıda güvenliği kursu almış mıydınız arasında anlamlı bir ilişki yoktur ($p>0.05$).

“İşte çalışırken eğer sadece küçük abdestiniz olsa ve büyük abdestiniz olmasa, küçük abdestinizi yaptıktan sonra işe başlamadan önce ellerinizi yıkamaya ihtiyacınız olabilir mi?” sorusuna gıda güvenliği kursu alıp doğru ifadesini belirten 50 kişi (%17.7) varken, yanlış ifadesini belirten 1 kişi (%0.4) vardır. Gıda güvenliği kursu almayıp doğru seçeneğini işaretleyen 232 kişi (%82) bulunmaktadır. “İşte çalışırken eğer sadece küçük abdestiniz olsa ve büyük abdestiniz olmasa, küçük abdestinizi yaptıktan sonra işe başlamadan önce ellerinizi yıkamaya ihtiyacınız olabilir mi?” ifadesi ile daha önceden gıda güvenliği kursu almış mıydınız arasında anlamlı bir ilişki vardır ($p<0.05$).

“Salata sebzelerine birkaç damla çiğ tavuk suyu sıçarsa; sebzeler yıkanmamalı ve bunun yerine çöpe atılmalıdır.” ifadesine gıda güvenliği kursu alan 41 kişi (%14.5) doğru seçeneğini, 5 kişi (%1.8) yanlış seçeneğini ve diğer 5 kişi (%1.8) de bilmiyorum seçeneğini işaretlemiştir. Gıda güvenliği kursu almayan 111 kişi (%39.2) doğru seçeneğini, 98 kişi (%34.6) yanlış seçeneğini ve 23 kişi (%8.1) bilmiyorum seçeneğini işaretlemiştir. “Salata sebzelerine birkaç damla çiğ tavuk suyu sıçarsa; sebzeler yıkanmamalı ve bunun yerine çöpe atılmalıdır.” ifadesi ile daha önceden gıda güvenliği kursu almış mıydınız arasında anlamlı bir ilişki vardır ($p<0.05$).

Gıda güvenliği kursu alıp, “Çiğ et, servis edilecek gıdalarının üzerinde bekletilebilir.” ifadesini doğru seçeneğini işaretleyen 1 kişi (%0.4), yanlış seçeneğini işaretleyen 49 kişi (%17.3) ve bilmiyorum seçeneğini işaretleyen 1 kişi (%0.4) vardır. Gıda güvenliği kursunu almayıp doğru seçeneğini işaretleyen 9 kişi (%3.2), yanlış seçeneğini işaretleyen 217 kişi (%76.7) ve bilmiyorum seçeneğini işaretleyen 6 kişi (%2.1) vardır. “Çiğ et, servis edilecek gıdalarının üzerinde bekletilebilir.” ifadesi ile daha önceden gıda güvenliği kursu almış mıydınız arasında anlamlı bir ilişki yoktur ($p>0.05$).

Çiğ ve servise hazır gıdalar çapraz bulaşmaya verimli ortamlardır. Çapraz bulaşma, mikroorganizma bulaşmış ortamdan mikroorganizma bulaşmamış ortama mikroorganizmaların transfer olmasına denir. Çapraz bulaşmayı önlemek amacıyla, çiğ besinler ile pişmiş yiyecekleri ayrı raflarda, pişmiş yiyecekleri üst raflarda ve üzeri kapalı şekilde depolamak gerekmektedir. Aksi takdirde çapraz bulaşmanın gerçekleşmesi yüksektir (Bilici ve ark., 2012: 9-15).

“Kesme tahtaları, çiğ et kesimi ve kesme sebzeleri arasında yıkanabilir.” sorusuna gıda güvenliği kursu alıp doğru seçeneğini belirleyen 4 kişi (%1.4) ve yanlış seçeneğini belirleyen 47 kişi (%16.6) vardır. Gıda güvenliği kursu almayıp doğru seçeneğini belirleyen 25 kişi (%8.8), yanlış seçeneğini belirleyen 203 kişi (%71.7) ve bilmiyorum seçeneğini belirleyen 4 kişi (%1.4) vardır. “Kesme tahtaları, çiğ et kesimi ve kesme sebzeleri arasında yıkanabilir.” ifadesi ile daha önceden gıda güvenliği kursu almış mıydınız arasında anlamlı bir ilişki yoktur ($p>0.05$).

“Temizleme ve sanitasyon aynı anlama sahiptir.” ifadesine gıda güvenliği kursu alan ve doğru seçeneğini işaretleyen 5 kişi (%1.8), yanlış seçeneğini işaretleyen 23 kişi (%8.1) ve bilmiyorum seçeneğini işaretleyen de 23 kişidir (%8.1). Gıda güvenliği kursu almayan ve doğru seçeneğini işaretleyen 25 kişi (%8.8), yanlış seçeneğini işaretleyen 14 kişi (%4.9) ve bilmiyorum seçeneğini işaretleyen 194 kişi (%68.2) vardır. “Temizleme ve sanitasyon aynı anlama sahiptir.” ifadesi ile daha önceden gıda güvenliği kursu almış mıydınız arasında anlamlı bir ilişki vardır ($p<0.05$).

Tablo 4.9: Daha Önce Gıda Güvenliği Kursu Aldınız mı Sorusu Gıda Güvenliğiyle İlgili Soruların İlişkisi

Sorular	Cevaplar	Daha önceden gıda güvenliği kursu almış mıydınız?							
		Evet		Hayır		Toplam		İstatistik	
		N	%	N	%	N	%	x ²	p
Dondurulmuş tavuğun çözündürülmesi için tezgâhın üzerine konulması güvenlidir	Doğru	3	1.1	62	21.9	65	23.0	11.02	0.00
	Yanlış	47	16.6	162	57.2	209	73.9		
	Bilmiyorum	1	0.4	8	2.8	9	3.2		
	Toplam	51	18.0	232	82.0	283	100.0		
Buzdolabında çiğ ve servise hazır sebzelerin üzerindeki rafta çiğ yumurtaların muhafaza edilmesi güvenlidir.	Doğru	5	1.8	12	4.2	17	6.0	2.84	0.24
	Yanlış	44	15.5	199	70.3	243	85.9		
	Bilmiyorum	2	0.7	21	7.4	23	8.1		
	Toplam	51	18.0	232	82.0	283	100.0		
Tamamıyla pişmemiş kıyma etini yemek kanlı ishal yapar.	Doğru	44	15.5	184	65.0	228	80.6	1.49	0.47
	Yanlış	1	0.4	11	3.9	12	4.2		
	Bilmiyorum	6	2.1	37	13.1	43	15.2		
	Toplam	51	18.0	232	82.0	283	100.0		
Parmağını keserek enfekte eden mutfak şefi sıcak olmayan yalnız ılık olan yiyecekleri hazırlayabilir. Herhangi biri bu kişinin hazırladığı yiyeceği yediğinde ishal ve istifra gibi hasta olabilir.	Doğru	49	17.3	195	68.9	244	86.2	6.08	0.04
	Yanlış	2	0.7	14	4.9	16	5.7		
	Bilmiyorum	NA	NA	23	8.1	23	8.1		
	Toplam	51	18.0	232	82.0	283	100.0		

Tablo 4.9: Daha Önce Gıda Güvenliği Kursu Aldınız mı Sorusu Gıda Güvenliğiyle İlgili Soruların İlişkisi (devamı)

Sorular	Cevaplar	Daha önceden gıda güvenliği kursu almış mıydınız?							
		Evet		Hayır		Toplam		İstatistik	
		N	%	N	%	N	%	x ²	p
Hazırlanmış gıdaları tutmak için kullanılan eldivenler yapılan işe ara verildiğinde çöpe atılmalıdır.	Doğru	51	18.0	226	79.9	277	97.9	1.34	0.24
	Yanlış	NA	NA	6	2.1	6	2.1		
	Toplam	51	18.0	232	82.0	283	100.0		
İşte çalışırken eğer sadece küçük abdestiniz olsa ve büyük abdestiniz olmasa küçük abdestinizi yaptıktan sonra işe başlamadan önce ellerinizi yıkamaya ihtiyacınız olabilir mi?	Doğru	50	17.7	232	82.0	282	99.6	4.56	0.03
	Yanlış	1	0.4	NA	NA	1	0.4		
	Toplam	51	18.0	232	82.0	283	100.0		
Salata sebzelerine birkaç damla çiğ tavuk suyu sıçrarsa; sebzeler yıkanmamalı ve bunun yerine çöpe atılmalıdır.	Doğru	41	14.5	111	39.2	152	53.7	20.33	0.00
	Yanlış	5	1.8	98	34.6	103	36.4		
	Bilmiyorum	5	1.8	23	8.1	28	9.9		
	Toplam	51	18.0	232	82.0	283	100.0		
Çiğ et servis edilecek gıdalarının üzerinde bekletilebilir.	Doğru	1	0.4	9	3.2	10	3.5	0.53	0.76
	Yanlış	49	17.3	217	76.7	266	94.0		
	Bilmiyorum	1	0.4	6	2.1	7	2.5		
	Toplam	51	18.0	232	82.0	283	100.0		
Kesme tahtaları çiğ et kesimi ve kesme sebzeleri arasında yıkanabilir.	Doğru	4	1.4	25	8.8	29	10.2	1.33	0.51
	Yanlış	47	16.6	203	71.7	250	88.3		
	Bilmiyorum	NA	NA	4	1.4	4	1.4		
	Toplam	51	18.0	232	82.0	283	100.0		
Temizleme ve sanitasyon aynı anlama sahiptir.	Doğru	5	1.8	25	8.8	30	10.6	56.78	0.00
	Yanlış	23	8.1	14	4.9	37	13.1		
	Bilmiyorum	23	8.1	194	68.2	217	76.3		
	Toplam	51	18.0	232	82.0	283	100.0		

*NA: Non-Available

Aşağıda yer alan Tablo 4.10’da “Lütfen temizliğin ne anlama geldiğini açıklar mısınız?” ifadesine gıda güvenliği kursu alan ve ortamın kirli koşullardan uzaklaştırılması olarak belirten 26 kişi (%39.4) ve etrafı toplamak, düzenlemek, tertipli olmak olarak belirten 2 kişi (%3) vardır. Gıda güvenliği kursu almayan ve ortamın kirli koşullardan uzaklaştırılması olarak belirten 29 kişi (%43.9) ve etrafı toplamak, düzenlemek, tertipli olmak olarak belirten 9 kişi (%13.6) vardır. “Temizleme ve

sanitasyon aynı anlama sahiptir.” ifadesi ile daha önceden gıda güvenliği kursu almış mıydınız arasında anlamlı bir ilişki yoktur ($p>0.05$). Emir ve Beyhan (2001), toplu beslenme sistemlerinde hijyen sanitasyonu sağlama önerileri ile ilgili çalışmasında temizliğin tanımını; besin ile teması gerçekleşen çeşitli yüzeylerdeki görünür kirlerin ortamdaki uzaklaştırılması olarak belirtmiştir.

Tablo 4.10: Daha Önce Gıda Güvenliği Kursu Aldınız mı Sorusu ile Temizliğin Tanımının İlişkisi

Lütfen temizliğin ne anlama geldiğini açıklar mısınız?	Daha önceden gıda güvenliği kursu almış mıydınız?							
	Evet		Hayır		Toplam		İstatistik	
	N	%	N	%	N	%	N	%
Ortamın kirli koşullardan uzaklaştırılması	26	39.4	29	43.9	55	83.3	3.17	0.07
Etrafı toplamak, düzenlemek, tertipli olmak	2	3.0	9	13.6	11	16.7		
Toplam	28	42.4	38	57.6	66	100.0		

Altındaki Tablo 4.11’de yer alan “Sanitasyon ne demektir?” ifadesine gıda güvenliği kursu alan ve mikropların öldürülerek temizlenmesi olarak belirten 22 kişi (%33.3) ve hijyenik koşulların sağlanması olarak belirten 6 kişi (%9.1) vardır. Gıda güvenliği kursu almayan ve mikropların öldürülerek temizlenmesi olarak belirten 16 kişi (%24.2) ve hijyenik koşulların sağlanması olarak belirten 22 kişi (%33.3) vardır. “Sanitasyon ne demektir?” ifadesi ile daha önceden gıda güvenliği kursu almış mıydınız arasında anlamlı bir ilişki vardır ($p<0.05$). Özdemir (2001), “Otel İşletmelerinde Mutfak Yönetimini ve Her Şey Dahil Uygulamasının Mutfak Yönetimine Etkileri Üzerine Sektörel Bir Araştırma” konulu çalışmasında, sanitasyonu yiyeceğin güvenliğini sağlayacak hijyenik ve sağlıklı koşulların yaratılması, devam ettirilmesi ve sterilizasyon çalışmalarının yerine getirilmesi olarak tanımlamaktadır.

Tablo 4.11: Daha Önce Gıda Güvenliği Kursu Aldınız mı Sorusu ile Sanitasyon Tanımının İlişkisi

Sanitasyon ne demektir?	Daha önceden gıda güvenliği kursu almış mıydınız?							
	Evet		Hayır		Toplam		İstatistik	
	N	%	N	%	N	%	N	%
Mikropların öldürülerek temizlenmesi	22	33.3	16	24.2	38	57.6	8.77	0.00
Hijyenik koşulların sağlanması	6	9.1	22	33.3	28	42.4		
Toplam	28	42.4	38	57.6	66	100.0		

Aşağıda Tablo 4.12’de yer alan araştırmaya katılan mutfak personelinin “Gıda üretim yerinde ellerinizi yıkayabileceğiniz bir lavabo mevcut mu?” ifadesine 281 kişi (%99.3) evet, 2 kişi (%0.7) bilmiyorum seçeneğini işaretlemiştir. Türksoy ve Altınığde (2008), “Konaklama İşletmelerinde Gıda Güvenliği ve Çeşme İlçesinde Yer Alan Turizm Belgeli Konaklama Tesislerinde Gıda Güvenliği Uygulamalarının Değerlendirilmesi” adlı çalışmasında, işletmelerin %27’sinin mutfağında el yıkama lavabosunun bulunmadığını tespit etmiştir.

Tablo 4.12: İşletmenin Büyüklüğüne Göre Lavabonun Mevcut Durum İlişkisi

Gıda üretim yerinde ellerinizi yıkayabileceğiniz bir lavabo mevcut mu?	Gıda üretim yerinin büyüklüğüne göre sınıflandırılması:									
	Küçük		Orta		Büyük		Toplam		İstatistik	
	f	%	f	%	f	%	f	%	x ²	p
Evet	41	14.5	164	58.0	76	26.9	281	99.3	1.42	0.49
Bilmiyorum	NA	NA	2	0.7	NA	NA	2	0.7		
Toplam	41	14.5	166	58.7	76	26.9	283	100.0		

*NA: Non-Available

Aşağıda Tablo 4.13’te yer alan araştırmaya katılan mutfak personelinin “Ellerinizi yıkayacağınız zaman, gıda üretim yerinde kullanma amaçlı sabun ne sıklıkla bulunmalıdır?” ifadesine 1 kişi (%0.4) nadiren, 1 kişi (%0.4) ara sıra, 39 kişi (%13.8) sık sık ve 242 kişi (%85.4) sürekli cevabını vermiştir.

Tablo 4.13: İşletmenin Büyüklüğüne Göre Sabunun Hangi Sıklıkla Bulunması İlişkisi

Ellerinizi yıkayacağınız zaman, gıda üretim yerinde kullanma amaçlı sabun ne sıklıkla bulunmalıdır?	Gıda üretim yerinin büyüklüğüne göre sınıflandırılması:									
	Küçük		Orta		Büyük		Toplam		İstatistik	
	f	%	f	%	f	%	f	%	x ²	p
Nadiren	NA	NA	NA	NA	1	0.4	1	0.4	4.32	0.63
Ara sıra	NA	NA	1	0.4	NA	NA	1	0.4		
Sık sık	6	2.1	25	8.8	8	2.8	39	13.8		
Sürekli	35	12.4	140	49.5	67	23.7	242	85.4		
Toplam	41	14.5	166	58.7	76	26.9	283	100.0		

*NA: Non-Available

Aşağıda Tablo 4.14’te yer alan araştırmaya katılan mutfak personelinin “Kullanım için hangi sabun mevcuttur?” ifadesine 17 kişi (%6.0) katı sabun, 265 kişi (%93.6) sıvı sabun ve 1 kişi (%0.4) diğer seçeneğini işaretlemiştir. Erbil (2000), İstanbul’da toplu besin üretimi yapan farklı bölgelerde 15 yemek fabrikasına yaptığı çalışmada, çalışan

112 personelin el yıkamada %81.3'ünün sıvı, %9.8'inin katı ve %8.9'unun hem sıvı hem de katı sabun kullandığını tercih ettiğini tespit etmiştir.

Tablo 4.14: İşletmenin Büyüklüğüne Göre Hangi Sabunun Mevcut Olduğu İlişkisi

Kullanım için hangi sabun mevcuttur?	Gıda üretim yerinin büyüklüğüne göre sınıflandırılması:									
	Küçük		Orta		Büyük		Toplam		İstatistik	
	f	%	f	%	f	%	f	%	x ²	p
Katı sabun	3	1.1	9	3.2	5	1.8	17	6.0	0.96	0.91
Sıvı sabun	38	13.4	156	55.1	71	25.1	265	93.6		
Diğer	NA	NA	1	0.4	NA	NA	1	0.4		
Toplam	41	14.5	166	58.7	76	26.9	283	100.0		

*NA: Non-Available

Aşağıda Tablo 4.15'te yer alan araştırmaya katılan mutfak personelinin “Hangi cevap sizin için en uygundur: mesai değişimi esnasında lavaboyu kullandıktan sonra ellerimi yıkarım.” ifadesine 1 kişi (%0.4) hiçbir zaman, 2 kişi (%0.7) nadiren, 1 kişi (%0.4) ara sıra, 21 kişi (%7.4) sık sık ve 258 kişi (%91.2) sürekli cevabını vermiştir. Saycan (1997), Ankara'nın Gölbaşı ilçesinde gıda üreten ve satan işletmelere yaptığı benzer çalışmada, tuvaletten sonra elimi yıkarım diyenler %54.7'lik payı oluşturduğunu tespit etmiştir.

Tablo 4.15: İşletmenin Büyüklüğüne Göre Mesai Değişimi Esnasında El Yıkama İlişkisi

Hangi cevap sizin için en uygundur: mesai değişimi esnasında lavaboyu kullandıktan sonra ellerimi yıkarım.	Gıda üretim yerinin büyüklüğüne göre sınıflandırılması:									
	Küçük		Orta		Büyük		Toplam		İstatistik	
	f	%	f	%	f	%	f	%	x ²	p
Hiçbir zaman	NA	NA	1	0.4	NA	NA	1	0.4	11.76	0.16
Nadiren	NA	NA	1	0.4	1	0.4	2	0.7		
Ara sıra	NA	NA	1	0.4	NA	NA	1	0.4		
Sık sık	7	2.5	13	4.6	1	0.4	21	7.4		
Sürekli	34	12.0	150	53.0	74	26.1	258	91.2		
Toplam	41	14.5	166	58.7	76	26.9	283	100.0		

*NA: Non-Available

Aşağıda Tablo 4.16'da yer alan araştırmaya katılan mutfak personelinin “İşyerinde ellerinizi yıkama esnasında; ellerinizi yıkamak için sıcak/ılık veya soğuk su kullanırsınız?” ifadesine 220 kişi (%77.7) ılık/sıcak, 62 kişi (%21.9) soğuk ve 1 kişi (%0.4) bilmiyorum cevabını vermiştir. Çopur (2005), “El Yıkama Çeşitleri ve Dikkat

Edilecek Hususlar” adlı çalışmasında, hijyenik el yıkamak için ilk olarak musluğu kâğıt havlu ile açıp, elleri ılık su ile ıslatıp, daha sonra 3-5 ml tercih edilen sabun alınarak en az 15 saniye uygun teknik ile yıkanmasını belirtmiştir. Ayrıca aşırı sıcak ya da soğuk su ile elleri yıkamanın cildi tahriş edeceğinden ılık su kullanılmasının tercih edilmesini belirtmiştir.

Tablo 4.16: İşletmenin Büyüklüğüne Göre Ellerin Sıcak/Ilık veya Soğuk Su İle Yıkama İlişkisi

İşyerinde ellerinizi yıkama esnasında; ellerinizi yıkamak için sıcak/ılık veya soğuk su kullanırsınız?	Gıda üretim yerinin büyüklüğüne göre sınıflandırılması:									
	Küçük		Orta		Büyük		Toplam		İstatistik	
	f	%	f	%	f	%	f	%	x ²	p
Ilık/sıcak	33	11.7	127	44.9	60	21.2	220	77.7	0.99	0.91
Soğuk	8	2.8	38	13.4	16	5.7	62	21.9		
Bilmiyorum	NA	NA	1	0.4	NA	NA	1	0.4		
Toplam	41	14.5	166	58.7	76	26.9	283	100.0		

*NA: Non-Available

Aşağıda Tablo 4.17’de yer alan araştırmaya katılan mutfak personelinin “Ellerinizi yıkama işlemi yaklaşık olarak ne kadar vaktinizi (saniyenizi) alır?” ifadesine 46 kişi (%15.9) 10 saniye altı, 106 kişi (%38) 11-20 saniye, 69 kişi (%24.4) 21-30 saniye ve 62 kişi (%21.8) 31 saniye üstü cevabını belirtmişlerdir. Ünal ve Özmen-Toğay (2017), İstanbul’da hastane çalışan mutfak personeline uyguladığı anket çalışmasında, “El Yıkama İşlemi Kaç Saniye Devam Etmeli” ifadesine 10 kişi (%5) 5 saniye, 57 kişi (%28.5) 20 saniye, 69 kişi (%34.5) 30 saniye, 58 kişi (%29) 49 saniye ve 6 kişi (%3) fikrim yok cevabını belirtmiştir.

Tablo 4.17: İşletmenin Büyüklüğüne Göre El Yıkama İşleminin Kaç Saniye Sürdüğü İlişkisi

Ellerinizi yıkama işlemi yaklaşık kaç saniyenizi alır?	Gıda üretim yerinin büyüklüğüne göre sınıflandırılması:									
	Küçük		Orta		Büyük		Toplam		İstatistik	
	f	%	f	%	f	%	f	%	x ²	p
10 saniye ve altı	9	3.2	25	8.8	12	4.2	46	16.3	6.17	0.40
11-20 saniye	13	4.6	60	21.2	30	10.6	103	36.4		
21-30 saniye	13	4.6	37	13.1	21	7.4	71	25.1		
31 saniye ve üstü	6	2.1	44	15.5	13	4.6	63	22.3		
Toplam	41	14.5	166	58.7	76	26.9	283	100.0		

Aşağıda Tablo 4.18’de yer alan araştırmaya katılan mutfak personelinin “İşyerinde ellerinizi yıkadıktan sonra ellerinizi kurulamak için ne tercih edersiniz?” ifadesine 3 kişi (%1.1) önlüğünüzü, 148 kişi (%52.3) kâğıt havlusu, 113 kişi (%39.9) mutfak havlusu, 4 kişi (%1.4) kuru hava kurutucusu ve 15 kişi (%5.3) diğer cevabını belirtmişlerdir. Erbil (2000), İstanbul’da toplu besin üretimi yapan farklı bölgelerde 15 yemek fabrikasına yaptığı çalışmada, 112 çalışan mutfak personelinin el kurutma işleminde %67’sinin kâğıt havlu, %7’sinin bez havlu ve kurutma cihazı kullandığını saptamıştır.

Tablo 4.18: İşletmenin Büyüklüğüne Göre El Yıkadıktan Sonra Elleri Kurulama Tercihleri İlişkisi

İşyerinde ellerinizi yıkadıktan sonra ellerinizi kurulamak için ne tercih edersiniz?	Gıda üretim yerinin büyüklüğüne göre sınıflandırılması:									
	Küçük		Orta		Büyük		Toplam		İstatistik	
	f	%	f	%	f	%	f	%	x ²	p
Önlüğünüzü	1	0.4	1	0.4	1	0.4	3	1.1	18.96	0.01
Kâğıt havlusu	17	6.0	101	35.7	30	10.6	148	52.3		
Mutfak Havlusu	22	7.8	51	18.0	40	14.1	113	39.9		
Kuru Havlu Kurutucusu	NA	NA	4	1.4	NA	NA	4	1.4		
Diğer	1	0.4	9	3.2	5	1.8	15	5.3		
Toplam	41	14.5	166	58.7	76	26.9	283	100.0		

*NA: Non-Available

Aşağıda Tablo 4.19’da yer alan araştırmaya katılan mutfak personelinin “Musluğu nasıl kapatırsınız?” ifadesine 119 kişi (%42) çıplak elleri ile, 1 kişi (%0.4) kıyafetiniz ile, 124 kişi (%43.8) bir kâğıt havlu ile, 25 kişi (%8.8) mutfak havlusu ile, 2 kişi (%0.7) tuvalet kâğıdı ile, 11 kişi (%3.9) ayağınızı kullanarak ve 1 kişi (0.4) diğer cevabını belirtmişlerdir. Çopur (2005), “El Yıkama Çeşitleri ve Dikkat Edilecek Hususlar” adlı çalışmasında, hijyenik el yıkamak için ellerin ılık su ile durulanması ve kâğıt havlu ile kurulması gerektiğini sonra musluğun kâğıt havlu ile kapatılması gerektiğini belirlemiştir.

Tablo 4.19: İşletmenin Büyüklüğüne Göre Musluğu Kapatma İlişkisi

Musluğu nasıl kapatırsınız?	Gıda üretim yerinin büyüklüğüne göre sınıflandırılması:									
	Küçük		Orta		Büyük		Toplam		İstatistik	
	f	%	f	%	f	%	f	%	x ²	p
Çıplak elleriniz ile	13	4.6	89	31.4	17	6.0	119	42.0	43.86	0.00
Kıyafetiniz ile	NA	NA	1	0.4	NA	NA	1	0.4		
Bir kâğıt havlu ile	21	7.4	66	23.3	37	13.1	124	43.8		
Mutfak havlusunu ile	4	1.4	7	2.5	14	4.9	25	8.8		
Tuvalet kâğıdı ile	1	0.4	1	0.4	NA	NA	2	0.7		
Ayağınızı kullanarak	2	0.7	1	0.4	8	2.8	11	3.9		
Diğer	NA	NA	1	0.4	NA	NA	1	0.4		
Toplam	41	14.5	166	58.7	76	26.9	283	100.0		

*NA: Non-Available

Aşağıda Tablo 4.20’de yer alan araştırmaya katılan mutfak personelinin “Ellerinizi kurulamak amaçlı gıda üretim yerinde temiz havlular ne sıklıkla bulunmaktadır?” ifadesine 13 kişi (%4.6) hiçbir zaman, 2 kişi (%0.7) nadiren, 1 kişi (%0.4) ara sıra, 35 kişi (%12.4) sık sık ve 232 kişi (%82) sürekli cevabını vermiştir.

Tablo 4.20: İşletmenin Büyüklüğüne Göre Temiz Havlular Ne Sıklıkla Bulunduğu İlişkisi

Ellerinizi kurulamak amaçlı gıda üretim yerinde temiz havlular ne sıklıkla bulunmaktadır?	Gıda üretim yerinin büyüklüğüne göre sınıflandırılması:									
	Küçük		Orta		Büyük		Toplam		İstatistik	
	f	%	f	%	f	%	f	%	x ²	p
Hiçbir zaman	NA	NA	12	4.2	1	0.4	13	4.6	11.55	0.17
Nadiren	NA	NA	1	0.4	1	0.4	2	0.7		
Ara sıra	NA	NA	1	0.4	NA	NA	1	0.4		
Sık sık	3	1.1	25	8.8	7	2.5	35	12.4		
Sürekli	38	13.4	127	44.9	67	23.7	232	82.0		
Toplam	41	14.5	166	58.7	76	26.9	283	100.0		

*NA: Non-Available

Aşağıda Tablo 4.21’de yer alan araştırmaya katılan mutfak personelinin “Gıdayı tutmak için tek kullanımlık eldiven kullanacağınız da ellerinizi yıkamaya ihtiyacınız olabilir mi?” ifadesine 243 kişi (%85.9) evet, 32 kişi (%11.3) hayır ve 8 kişi (%2.8) bilmiyorum seçeneğini işaretlemiştir.

Tablo 4.21: İşletmenin Büyüklüğüne Göre Gıdayı Tutmak İçin Tek Kullanımlık Eldiven Kullanacaklarında Ellerini Yıkama İhtiyaçlarının Olup/Olmayacağını İlişkisi

Gıdayı tutmak için tek kullanımlık eldiven kullanacağınız da ellerinizi yıkamaya ihtiyacınız olabilir mi?	Gıda üretim yerinin büyüklüğüne göre sınıflandırılması:									
	Küçük		Orta		Büyük		Toplam		İstatistik	
	f	%	f	%	f	%	f	%	x ²	p
Evet	37	13.1	139	49.1	67	23.7	243	85.9	5.97	0.20
Hayır	4	1.4	19	6.7	9	3.2	32	11.3		
Bilmiyorum	NA	NA	8	2.8	NA	NA	8	2.8		
Toplam	41	14.5	166	58.7	76	26.9	283	100.0		

*NA: Non-Available

Aşağıda yer alan Tablo 4.22’de incelendiğinde daha önceden gıda güvenliği ve standartlarını duyup, gıda güvenliği kursu alan 51 kişi (%18) ve almayan 188 kişi (%64.4) vardır. Daha önceden gıda güvenliği ve standartlarını duymayıp, gıda güvenliği kursu almayan 32 kişi (%11.3) ve alıp almadığını bilmeyen 12 kişi (%4.2) vardır. “Daha önceden gıda güvenliği ve standartlarını duymuş muydunuz?” ifadesi ile daha önceden gıda güvenliği kursu almış mıydınız arasında anlamlı bir ilişki vardır ($p < 0.05$).

Tablo 4.22: Daha Önceden Gıda Güvenliği ve Standartlarını Duyup/Duymayan ile Gıda Güvenliği Kursu Alıp/Almayanların İlişkisi

Daha önceden gıda güvenliği ve standartlarını duymuş muydunuz?	Daha önceden gıda güvenliği kursu almış mıydınız?							
	Evet		Hayır		Toplam		İstatistik	
	N	%	N	%	N	%		
Evet	51	18	188	66.4	239	84.5	11.45	0.00
Hayır	NA	NA	32	11.3	32	11.3		
Bilmiyorum	NA	NA	12	4.2	12	4.2		
Toplam	51	18.0	232	82.0	283	100.0		

*NA: Non-Available

Clayton ve arkadaşlarının (2002) çalışmasında, gıda ile ilgili yerlerde çalışan 137 kişinin %95’inin gıda hijyeni eğitimi aldıklarını belirlerken, %63’ü eğitim aldıkları halde uygulamadıklarını tespit etmişler ve uygulamamasının sebebini zaman ve personel yetersizliğinden kaynaklandığını tespit etmiştir. Redmond ve Griffith (2003) anket ve gözlem çalışmasında ise katılımcıların ankete aktardığı bilgileri ile gözlenmeleri sonucu uyguladıkları davranışların uyuşmadığını belirlenmiştir.

Aşağıda Tablo 4.23'te yiyecek-içecek işletmelerinin demografik özelliklerine ilişkin bulgular yer almaktadır. Buna göre elde edilen bulgular detaylı olarak incelendiğinde;

- Araştırmamıza katılan personelin çalıştığı gıda üretim yeri büyüklüğüne göre sınıflandırıldığında 41'i (%14.5) küçük (11 masa ve koltuktan büyük, 40 koltuktan küçük), 166'sı (%58.7) orta (11 ile 29 masa veya koltuktan, 41 ile 119 koltuğa kadar) ve 76'sı (%26.9) büyük (30 masa veya koltuktan 120 koltuğa kadar) işletmelerdir.
- Araştırmamıza katılan personelin çalıştığı gıda üretim yeri servis biçimi bakımından sınıflandırıldığında 42'si (%14.8) aperatif yemek, 4'ü (%1.4) sokak satıcısı (aperatif yemek), 81'i (%28.6) resmi olmayan (aperatif değil), 4'ü (%1.4) fast food (zincir; Mc Donald gibi), 7'si (%2.5) resmi (otelde olmayan) ve 145'ini (%51.2) otel işletmeleri oluşturmaktadır.
- Araştırmamıza katılan personelin çalıştığı gıda işletmelerinin 7'si (%2.5) ulusal olup, 276'sı (%97.5) ulusal değildir.
- Araştırmamıza katılan personelin çalıştığı gıda işletmesinde başlangıç yemeği için ortalama menü fiyatının 49'u (%17.3) 10 Liradan az ve 234'ü (%82.7) 10-40 Lira arasında olduğu tespit edilmiştir.
- Araştırmamıza katılan personelin çalıştığı gıda işletmesinde 280'inde (%98.9) çalışanların ellerini yıkaması için bir lavabo bulunurken, 3'ünde (%1.1) lavabonun bulunmadığı saptanmıştır.
- Araştırmamıza katılan personelin çalıştığı gıda üretim yerinde çalışanların ellerini yıkaması için 272'sinde (%96.1) sıvı sabun ve 11'inde (%3.9) katı sabun bulunmaktadır.
- Araştırmamıza katılan personelin çalıştığı gıda üretim yerinde çalışanların ellerini kurulaması 280'inde (%98.9) kâğıt havlular mevcutken, 3'ünde (%1.1) kâğıt havlunun olmadığı belirlenmiştir.
- Araştırmamıza katılan personelin çalıştığı gıda üretim yerinde 33'ünde (%11.7) sıcak tabak antiseptiği bulunurken, 250'sinde (%88.3) sıcak tabak antiseptiği bulunmadığı tespit edilmiştir.

- Araştırmamıza katılan personelin çalıştığı gıda üretim yerinin 232'sinde (%82.0) soğutucu veya buzdolabında çalışır durumda sıcaklık ölçer bulunuyorken, 51'inde (%18) sıcaklık ölçer bulunmadığı belirlenmiştir.
- Araştırmamıza katılan personelin çalıştığı gıda üretim yerinde etlerin sıcaklığının kontrol edildiği yerde 99'unda (%35) termometre bulunuyorken, 71'inde (%25.1) termometre bulunmamakta ve 113'ünde (%39.9) et servisinin olmadığı saptanmıştır.
- Araştırmamıza katılan personelin çalıştığı gıda üretim yerinde buzdolabı veya soğutucunun içinde servise hazır yiyeceklerin üzerinde çiğ et veya çiğ yumurta (%100) bulunmadığı tespit edilmiştir.
- Araştırmamıza katılan personelin çalıştığı gıda üretim yerinde 279'unda (%98.6) tuvalet bulunuyorken, 4'ünde (%1.4) tuvalet olmadığı belirlenmiştir.
- Araştırmamıza katılan personelin çalıştığı gıda üretim yerinde 194'ünde (%69.5) alafranga tipi tuvalet ve 85'inde (%30.5) alaturka tipi tuvalet olduğu tespit edilmiştir.
- Araştırmamıza katılan personelin çalıştığı gıda üretim yerinde tuvaletin bulunduğu yerde 274'ünde (%98.2) sıvı sabun bulunuyorken, 3'ünde (%1.1) o an sıvı sabun bulunmadığı ve 2'sinde (%0.7) katı sabun bulunduğu belirlenmiştir.
- Araştırmamıza katılan personelin çalıştığı gıda üretim yerinde tuvaletin bulunduğu yerde veya yakınında elleri kurulamak 279'unda (%94.6) kâğıt havlu ve 15'inde (%5.4) pamuklu havlu bulunduğu tespit edilmiştir.

Tablo 4.23: İşletmenin Demografik Bilgilerine İlişkin Frekanslar

İfadeler	Cevaplar	N	%	Birikimli Yüzde
Gıda üretim yerinin büyüklüğüne göre sınıflandırılması	Küçük (11 masa ve koltuktan büyük, 40 koltuktan küçük)	41	14.5	14.5
	Orta (11 ile 29 masa veya koltuktan, 41 ile 119 koltuğa kadar)	166	58.7	73.1
	Büyük (30 masa veya koltuktan 120 koltuğa kadar)	76	26.9	100.0
	Toplam	283	100.0	
Gıda servis biçimi bakımından gıda üreticilerinin sınıflandırılması	Aperatif yemek	42	14.8	14.8
	Sokak satıcısı (aperatif yemek)	4	1.4	16.3
	Resmi olmayan (aperatif değil)	81	28.6	44.9
	Fast food (zincir; Mc Donald gibi)	4	1.4	46.3
	Resmi (Otelde olmayan)	7	2.5	48.8
	Otel	145	51.2	100.0
	Toplam	283	100.0	
Gıda üreticileri, ulusal veya bölgesel bir birime ait midir?	Evet	7	2.5	2.5
	Hayır	276	97.5	100.0
	Toplam	283	100.0	
Başlangıç yemeği için ortalama menü fiyatı ne kadardır?	10 Liradan az	49	17.3	17.3
	10-40 Lira	234	82.7	100.0
	Toplam	283	100.0	
Gıda üretim yerinde çalışanların ellerini yıkaması için bir lavabo bulunuyor mu?	Evet	280	98.9	98.9
	Hayır	3	1.1	100.0
	Toplam	283	100.0	
Gıda üretim yerinde çalışanların ellerini yıkaması için bir sabun bulunuyor mu?	Evet, sıvı sabun	272	96.1	96.1
	Evet, katı sabun	11	3.9	100.0
	Toplam	283	100.0	
Gıda üretim yerinde çalışanların ellerini kurulaması için kâğıt havlular mevcut mu?	Evet	280	98.9	98.9
	Hayır	3	1.1	100.0
	Toplam	283	100.0	
Tesiste sıcak tabak antiseptiği bulunuyor mu?	Evet	33	11.7	11.7
	Hayır	250	88.3	100.0
	Toplam	283	100.0	
Soğutucu veya buzdolabında çalışır durumda sıcaklık ölçer bulunuyor mu?	Evet	232	82.0	82.0
	Hayır	51	18.0	100.0
	Toplam	283	100.0	
Etlerin sıcaklığının kontrol edildiği yerde termometre bulunmakta mıdır?	Evet	99	35.0	35.0
	Hayır	71	25.1	60.1
	Gıda üretim yerinde et servisi yoktur	113	39.9	100.0
	Toplam	283	100.0	
Buzdolabı veya soğutucunun içinde servise hazır yiyeceklerin üzerinde çiğ et veya çiğ yumurta bulunuyor mu?	Hayır	283	100.0	100.0
	Toplam	283	100.0	

Tablo 4.23: İşletmenin Demografik Bilgilerine İlişkin Frekanslar (devamı)

İfadeler	Cevaplar	N	%	Birikimli Yüzde
Bu üretim yerinde tuvalet mevcut mu?	Evet	279	98.6	98.6
	Hayır	4	1.4	100.0
	Toplam	283	100.0	
Gıda üretim yerinde ne çeşit tuvalet bulunmaktadır?	Alafranga tipi tuvalet	194	69.5	69.5
	Alaturka tipi tuvalet	85	30.5	100.0
	Toplam	279	100.0	
Tuvaletin bulunduğu yerde veya yakınında hangi tip el yıkama sabunu bulunmaktadır?	Sıvı sabun ve o anda şişede sıvı sabun bulunmaktadır	274	98.2	98.2
	Sıvı sabun ve o anda şişede sıvı sabun bulunmamaktadır	3	1.1	99.3
	Katı sabun	2	0.7	100.0
	Toplam	279	100.0	
Tuvaletin bulunduğu yerde veya yakınında elleri kurulamak için ne bulunmaktadır?	Kâğıt havlu	264	94.6	94.6
	Pamuklu havlu	15	5.4	100.0
	Toplam	279	100.0	

Aşağıda Tablo 4.24'te yiyecek-içecek işletmelerinde çalışan mutfak personelinin sıcaklık soruları ile daha öncede gıda güvenliği kursu alıp/almadığının ilişkisi yer almaktadır. Buna göre elde edilen bulgular detaylı olarak incelendiğinde;

- İnsanları hasta yapan mikroorganizmalar genelde hangi sıcaklık aralığında bulunurlar (5-65°C) sorusuna (alt değer), daha önceden gıda güvenliği kursu alanlar en düşük değer 2.30°C, gıda güvenliği kursu almayanlar ise 22.00°C değeri cevabını vermişlerdir ($p < 0.05$).
- İnsanları hasta yapan mikroorganizmalar genelde hangi sıcaklık aralığında bulunurlar (5-65°C) sorusuna (üst değer), daha önceden gıda güvenliği kursu alanlar en yüksek değer 68.43°C, gıda güvenliği kursu almayanlar ise 76.55°C değeri cevabını vermişlerdir ($p > 0.05$).
- Pişmiş et, örneğin tavuk eti şu iç sıcaklıkta pişirilmelidir? (74°C) sorusuna daha önceden gıda güvenliği kursu alanlar 73.39°C, gıda güvenliği kursu almayanlar ise 74.68°C değeri cevabını vermişlerdir ($p > 0.05$).
- Sıcak yiyecekler örneğin kuzu tandır gibi, serviste belirtilen sıcaklıkta sunulmalıdır? (65°C) sorusuna, daha önceden gıda güvenliği kursu alanlar 69.78°C, gıda güvenliği kursu almayanlar ise 71.89°C değeri cevabını vermişlerdir ($p > 0.05$).
- Soğuk yiyecekler, örneğin yoğurt gibi, belirtilen sıcaklıkta veya altı sıcaklıkta depolandırılmalıdır? (0-4°C) sorusuna, daha önceden gıda güvenliği kursu alanlar

4.78°C, gıda güvenliği kursu almayanlar ise 4.51°C değeri cevabını vermişlerdir ($p>0.05$).

- Tehlikeli bölge sıcaklık aralığı hangisidir? (5-65°C) sorusuna (sıcaklık alt aralığı değeri), daha önceden gıda güvenliği kursu alanlar 3.07°C, gıda güvenliği kursu almayanlar ise 37.25°C değeri cevabını vermişlerdir ($p<0.05$).
- Tehlikeli bölge sıcaklık aralığı hangisidir? (5-65°C) sorusuna (sıcaklık üst aralığı değeri), daha önceden gıda güvenliği kursu alanlar 90.73°C, gıda güvenliği kursu almayanlar ise 122.06°C değeri cevabını vermişlerdir ($p<0.05$).

Tablo 4.24: Sıcaklık Soruları ile Daha Öncede Gıda Güvenliği Kursu Alıp/Almadığının İlişkisi

Sıcaklık Soruları	Daha önceden gıda güvenliği kursu almış mıydınız?	N	Ortalama	Std. Sapma	t-testi	Sig.(p)
İnsanları hasta yapan mikroorganizmalar genelde hangi sıcaklık aralığında bulunurlar. Alt Değer	Evet	39	2.30	0.89	4.45	0.00
	Hayır	99	22.00	2.74		
İnsanları hasta yapan mikroorganizmalar genelde hangi sıcaklık aralığında bulunurlar. Üst Değer	Evet	39	68.43	2.15	1.20	0.23
	Hayır	98	76.55	4.16		
Pişmiş et, örneğin tavuk eti şu iç sıcaklıkta pişirilmelidir?	Evet	43	73.39	2.29	0.28	0.78
	Hayır	123	74.68	2.59		
Sıcak yiyecekler örneğin kuzu tandır gibi, serviste belirtilen sıcaklıkta sunulmalıdır?	Evet	41	69.78	1.53	0.56	0.57
	Hayır	117	71.89	2.13		
Soğuk yiyecekler, örneğin yoğurt gibi, belirtilen sıcaklıkta veya altı sıcaklıkta depolandırılmalıdır?	Evet	47	4.78	0.38	1.06	0.28
	Hayır	178	4.51	0.08		
Tehlikeli bölge sıcaklık alt aralığı değeri	Evet	26	3.07	1.54	4.28	0.00
	Hayır	51	37.25	5.62		
Tehlikeli bölge sıcaklık üst aralığı değeri	Evet	26	90.73	8.78	2.19	0.03
	Hayır	51	122.06	9.14		

SONUÇ VE ÖNERİLER

Safranbolu turizm destinasyonunda mevcut yiyecek-içecek işletmelerindeki çalışan personellerin gıda güvenliği bilgi düzeyini belirlemek amacıyla yapılan çalışma sonuçlarına göre; sektörde çalışan personelin daha çok erkek (erkek %61.8, kadın %38.2) olduğu belirlenmiştir. Daha önceden gıda güvenliği ve standartlarını duyup, gıda güvenliği kursu almayan büyük bir çoğunluğu (duyup alan %18, duyup almayan %66.4) oluşturmaktadır. “Çiğ et veya çiğ tavuk etini dokunabilir veya pişirebilirsiniz.” ifadesi ile gıda servis biçimi bakımından gıda üreticilerinin sınıflandırılması arasında anlamlı bir fark vardır ($p<0.05$). “Çiğ deniz ürününü veya balığı dokunabilir veya pişirebilirsiniz.” ifadesi ile gıda servis biçimi bakımından gıda üreticilerinin sınıflandırılması arasında anlamlı bir fark vardır ($p<0.05$). “Çiğ yumurtaya dokunabilir veya pişirebilirsiniz.” ifadesi ile gıda servis biçimi bakımından gıda üreticilerinin sınıflandırılması arasında anlamlı bir fark vardır ($p<0.05$). Çiğ sebze veya meyveye dokunabilir veya pişirebilirsiniz.” ifadesi ile gıda servis biçimi bakımından gıda üreticilerinin sınıflandırılması arasında anlamlı bir fark vardır ($p<0.05$). Mikropları tanımlayabilir misiniz ifadesi ile daha önceden gıda güvenliği kursu almış mıydınız arasında anlamlı bir ilişki vardır ($p<0.05$). Çiğ yumurta hasta eder mi ifadesi ile daha önceden gıda güvenliği kursu almış mıydınız arasında anlamlı bir ilişki vardır ($p<0.05$). Pişmiş pirinç hasta eder mi ifadesi ile daha önceden gıda güvenliği kursu almış mıydınız arasında anlamlı bir ilişki vardır ($p<0.05$). “Dondurulmuş tavuğun çözündürülmesi için tezgâhın üzerine konulması güvenlidir” ifadesi ile daha önceden gıda güvenliği kursu almış mıydınız arasında anlamlı bir ilişki vardır ($p<0.05$). “Parmağını keserek enfekte eden mutfak şefi, sıcak olmayan yalnız ılık olan yiyecekleri hazırlayabilir. Herhangi biri, bu kişinin hazırladığı yiyeceği yediğinde ishal ve istifra gibi hasta olabilir.” ifadesi ile daha önceden gıda güvenliği kursu almış mıydınız arasında anlamlı bir ilişki vardır ($p<0.05$). “İşte çalışırken eğer sadece küçük abdestiniz olsa ve büyük abdestiniz olmasa, küçük abdestinizi yaptıktan sonra işe başlamadan önce ellerinizi yıkamaya ihtiyacınız olabilir mi?” ifadesi ile daha önceden gıda güvenliği kursu almış mıydınız arasında anlamlı bir ilişki vardır ($p<0.05$). “Salata sebzelerine birkaç damla çiğ tavuk suyu sıçrarsa; sebzeler yıkanmamalı ve bunun yerine çöpe atılmalıdır.” ifadesi ile daha önceden gıda güvenliği kursu almış mıydınız arasında anlamlı bir ilişki vardır ($p<0.05$).

“Temizleme ve sanitasyon aynı anlama sahiptir.” ifadesi ile daha önceden gıda güvenliği kursu almış mıydınız arasında anlamlı bir ilişki vardır ($p<0.05$). “Sanitasyon ne demektir?” ifadesi ile daha önceden gıda güvenliği kursu almış mıydınız arasında anlamlı bir ilişki vardır ($p<0.05$). Personellerin elinden örnek alınarak E. coli olup olmadığı incelenmiştir. Anket çalışmamıza 283 mutfak personeli katılım sağlarken, E. coli tespitine 197 mutfak personeli katılım sağlamıştır. Personelin el hijyenine yönelik yapılan E. coli araştırması sonucu 197 kişinin hiçbirinde E. coli çıkmamıştır. Mutfak personeline E. coli’ye ait bulguların rastlanmaması personelin düzenli olarak ellerini yıkama işlemini gerçekleştirdiği ve el hijyenine önem verdiğini göstermektedir. Yiyecek-içecek işletmelerinden ayrıca petri kutusu açma yöntemi ile ortamdaki hava maya küf örnekleri alınmıştır. Araştırma sonucu 350-1500 koloni sayısı/m³ toplam bakteri saptanmıştır. Yapılan araştırmalar sonucu mikrobiyolojik standartların olmamasına karşın ülkemizde yapılan çalışmalara ortak değerine (500-1500 koloni sayısı/m³) benzerlik gösterdiği saptanmıştır.

Çalışmamız ile restoranlarda çalışan mutfak personellerinin gıda güvenliği konusundaki bilgi eksiklikleri belirlenerek, bilgilendirilmesi yapılmıştır. Anket uygulaması kapsamında işletme sahipleri ve çalışanları yaptığımız çalışmadan memnuniyet duyduklarını ifade ederek sonuçlarla yakından ilgilenmişlerdir. Mutfak personeli, gıda güvenliği ile ilgili bilgilerini ifade ederken, bilimsel verilerden ziyade, yaşanmış kazanım ve tahmini bilgilerle daha çok kendilerini ifade ettikleri görülmüştür. İşletmelerde gıdanın sıcaklığını ölçmek için termometre kullanımının yaygın olmaması sonucu mutfak personeli gıdanın piştiğini, kokusundan, renginden, kıvamından ve belirli bir süre geçtikten sonra piştiğini anlarken, et ve et ürünlerinde ise çatal ve bıçak yardımıyla piştiklerini anladıklarını belirtmişlerdir.

Bu sonuçlar doğrultusunda; gıda güvenliği kursu alan personelin daha bilinçli ve daha dikkatli çalıştığı belirlenmiştir. İşe yeni başlayacak kişilere hijyen, sanitasyon ve gıda güvenliği konularında uygulamalı ve sözel eğitimler mutlaka verilmelidir. İşte çalışan kişilere verilen bu eğitimlerin sürekliliğinin sağlanması çalışılmalıdır. Eğitimin belirli aralıklarla uygulanıp denetlenmesi gıdalardan kaynaklanan hastalıkların giderilmesinde, yiyecek-içecek endüstrisinde sunulan ürünlerin daha hijyenik olmasında ve Safranbolu’daki işletmenin rekabet ortamına hazır olmasında öncelik sağlayacaktır.

Aşçılık eğitimi veren kurum ve kuruluşlar detaylı olarak gıda güvenliği konusuna yer ayırmalıdır. Çalışan personelin gıda güvenliği bilgisinin yanında kişisel temizliğine önem vermesi ve özellikle satın alma, teslim alma, depolama, hazırlama, pişirme ve servis aşamalarında gıdanın korunması için gerekli önlemleri alması sonucu gıda zehirlenmesini önlemek mümkün olacaktır. Yiyecek-içecek işletmesinde çalışan personelin tehlike kaynağı olduğu düşünülüyor ise başlıca; el temizliğinin sık kontrolü yapılmalı ve eldiven kullanımını zorunlu hale getirmeli, uyarıcı levhalar ve işaretlerle onlara alışkanlık kazandırmalı ve personeli düzenli olarak sağlık taramasından geçirerek personelin yaşadığı eksikliklerin giderilmesinde katkı sağlayacaktır. Eğitim sonucu ile Safranbolu'da yer alan mevcut yiyecek-içecek ve konaklama işletmeleri gelecek olan turistlere daha kaliteli hizmet vermenin yanında tüketicilere güvenli gıdayı ulaştırarak kendilerini sektörde üst düzeylere çıkarılacağı ön görülmektedir. Ayrıca Safranbolu'daki yiyecek-içecek üretimi yapan işletmelerin eğitim kurumları ile sürekli iş birliği içinde olarak gerekli önlem ve tedbirler alınarak, tüketicilerin güvenli gıdaya ulaşmasını sağlarken, insan sağlığını da büyük oranda korumuş olacaktır.

KAYNAKÇA

- Açıksözlü, Ö. (2015). Türk Hamamlarında Hijyen ve Sanitasyonun Turist Sağlığı Açısından Ele Alınması: Antalya İli Örneği, T.C. Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Anabilim Dalı, Yüksek Lisans Tezi.
- Akçadağ, S. ve Yıldırım, A. (2004). Toplu Yemek Üreticisi İşletmelerde Çalışan Yöneticilere İlişkin Ampirik Bir Çalışma, Gıda Mühendisliği Dergisi 8 (17).
- Akgökçe, N. (2003). Beslenme Tarihi Albümü, Kuantum Yayın Grubu, İstanbul.
- Akın, A. (2012). Turizm İşletme Belgeli Yiyecek İçecek İşletmelerinde Uygulanabilir Fiyatlandırma Yöntemlerinin Belirlenmesine Yönelik Bir Araştırma: Gaziantep Örneği, T.C. Niğde Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü İşletme Anabilim Dalı Muhasebe Finansman Bilim Dalı, Yüksek Lisans Tezi.
- Aktaş, A. (2001). Ağırlama Endüstrilerinde Yiyecek ve İçecek Yönetimi, 2. Baskı, Livane Matbaası, Antalya.
- Aktaş, A. ve Özdemir, B. (2007). Otel İşletmelerinde Mutfak Yönetimi, 2. Baskı, Detay Yayıncılık, Ankara.
- Altınışik, R., C. Avcıkurt, O. Batman, Ş. Demirkol, M. Sarışik, G.C. Uçkun, S. Uçkun ve B. Zengin (2004). Turizm İşletmeleri, Değişim Yayınları, İstanbul.
- Atak, M. (2006). Yiyecek İçecek İşletmelerinde Servis Elemanlarının Hizmet İçi Eğitiminin İş Tatminine Etkisi: Kuzey Kıbrıs Türk Cumhuriyeti Uygulaması, T.C. Dokuz Eylül Üniversitesi, Yüksek Lisans Tezi.
- Atasever, M. (2000). Besin İşyerlerinde: Hijyen, Besinlerin Hazırlanması ve Muhafazası, Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Veterinerlik Fakültesi Dergisi, 11(2).
- Aytaç, Ö. (2006). Tüketimcilik ve Metalaşma Kısacasında Boş Zaman, Kocaeli Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi (11)1.
- Bamidele, J.O., Adebimpe, W.O., Oladele, E.A. ve Adeoye, O.A. (2015). Hygiene Practices among Workers in Local Eateries of Orolu Community in South Western Nigeria, Annals of Medical and Health Sciences Research, 5.
- Baş, M. (1997), Üç, Dört ve Beş Yıldızlı Otellerin Sanitasyon Durumunun Değerlendirilmesi, Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Hacettepe Üniversitesi, Sağlık Bilimleri Enstitüsü, Ankara.

- Baş, M. (2004), Besin Hijyeni Güvenliği ve HACCP, Başkent Üniversitesi Sağlık Bilimleri Fakültesi, Beslenme ve Diyetetik Bölümü Yayınları, Ankara.
- Başaran B. (2015). Toplu Beslenme Noktalarında Çalışan Personellerin Gıda Güvenliği Bilgi Durumları: Doğu Karadeniz Bölgesi Örneği, International Peer-Reviewed Journal of Research.
- Başer, G. G. (1995). Yiyecek ve İçecek Hizmet İşletmelerinde Maliyet Analiz ve Fiyatlandırma Yöntemlerinin Belirlenmesi, Akdeniz Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi.
- Başer, F., Abubakirova, A., Şanlıer, N. ve Çil, B. (2016). 4-5 Yıldızlı Otellerdeki Servis ve Mutfak Personellerinin Gıda Güvenliğine İlişkin Bilgi, Tutum ve Davranışları: Türkiye ve Kazakistan Karşılaştırması, Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi (Journal of Travel and Hospitality Management) 13 (3).
- Bayram, F. (2011). Otel Mutfaklarında Çalışan Mutfak Personelinin Gıda Güvenliği Konusundaki Bilgi Tutum ve Davranışları, Gazi Üniversitesi Eğitim Bilimleri Enstitüsü Aile Ekonomisi ve Beslenme Eğitimi Ana Bilim Dalı, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi.
- Baysal, A. (1985). Toplu Gıda Tüketimi Yapılan Kuruluşlarda İnsan Gücü Verimliliğini Artırmaya Yönelik Beslenme Teknikleri, Toplu Beslenme Yapılan Kuruluşların Önemi ve Bu Kuruluşlarda Yemek Planlama Teknikleri, Milli Prodüktivite Merkezi Yayınları: 325, Ankara.
- Baysal, A. ve Kutluay M. T. (1994). Toplu Beslenme Yapılan Kurumlar İçin Yemek Planlama Kuralları ve Yıllık Yemek Listeleri, Hatipoğlu Yayınevi, Ankara.
- Baysan, F. (2009). Hemşirelerin Gıda Ürünleri İle İlgili Sağlık Risklerine Karşı Tutumları, Selçuk Üniversitesi, Sağlık Bilimleri Enstitüsü, Halk Sağlığı Anabilim Dalı, Yüksek Lisans Tezi, Konya.
- Bekar, A. Ve Dönmez, F. G. (2016). Tüketicilerin Dışarıda Yemek Yeme Nedenlerine İlişkin Bir Değerlendirme, Social Sciences (NWSASOS), 3C0134, 11(1).
- Beşirbellioğlu, B. A. (2006). Yurt Dışına Giden Personel İçin Profilaksi Esasları, TAF Preventive Medicine Bulletin, 2006: 5 (3).
- Bıyıklı, A. E. (2011). Hastane Mutfaklarında Çalışan Aşçıların Gıda Güvenliği Bilgi ve Uygulamalarının Belirlenmesi: Konya İl Merkezi Örneği, Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimleri Enstitüsü Çocuk Gelişimi ve Ev Yönetimi Eğitimi Anabilim Dalı Beslenme Eğitimi Bilim Dalı, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi.
- Biçici, F. (2008). Yiyecek İçecek İşletmelerinde Yabancı Turistlerin Psikolojik Fiyatlandırma Uygulamalarıyla İlgili Algılamaları: Britanyalı Turistler

Üzerinde Bir Çalışma, Adnan Menderes Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi.

- Bilici, S. (2008). Toplu Beslenme Sistemleri Çalışanları İçin Hijyen El Kitabı, Klasmat Matbaacılık, Ankara.
- Bilici, S., Uyar, M. F., Beyhan, Y. ve Sağlam F. (2008). Besin Zehirlenmeleri, Nedenleri Ve Korunma Yolları, Sağlık Bakanlığı Yayın No: 727, Klasmat Matbaacılık, Ankara.
- Bilici, S., Uyar M. F., Beyhan Y. ve Sağlam F. (2006). Besin Güvenliği, T.C. Sağlık Bakanlığı Temel Sağlık Hizmetleri Genel Müdürlüğü, Ankara.
- Bilişli, A., Çevik, İ. ve Şentürk, A. (2002). Bazı Patates Çeşitlerinin Derin Dondurmaya Elverişliliği Üzerine Araştırmalar, Gıda ve Yem Bilimi-Teknolojisi, Sayı: 1.
- Birer, S. (1985). Toplu Gıda Tüketimi Yapılan Kuruluşlarda İnsangücü Verimliliğini Artırmaya Yönelik Beslenme Teknikleri, Milli Produktivite Merkezi Yayınları: 325, Ankara.
- Bolat, T. (1999). Ticari Yiyecek-İçecek İşletmelerinde Toplam Kalite Yönetiminin Uygulanması ve İşletme Performansı Üzerindeki Etkileri: Otel İşletmelerinde Bir Uygulama, T.C. Balıkesir Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yayınlanmamış Doktora Tezi.
- Bulduk, S. (2006). Gıda ve Personel Hijyeni, Detay Yayıncılık, Ankara.
- Bulduk, S. ve Bulduk E. Ö. (2010). Gıda ve Personel Hijyeni, Genişletilmiş 5. Baskı, Detay Yayıncılık, Ankara.
- Can, S. (2008). Küçük Ölçekli Otel İşletmelerinin Mutfak Departmanlarında Çalışan Personelin Hijyen ve Sanitasyon Alışkanlıkları (Erdek Yöresinde Bir Uygulama, T.C. Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Anabilim Dalı, Lisans Tezi, Balıkesir.
- Cevizkaya, G. (2015). Tüketicilerin Etnik Restoran İşletmelerini Tercih Nedenleri: İstanbul'da Bir Araştırma, T.C. Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Anabilim Dalı, Yüksek Lisans Tezi.
- Cömert, M., Özkaya F. ve Şanlıer N. (2008). Otellerde Gıda Güvenliği, Türkiye 10. Ulusal Gıda Kongresi, Erzurum.
- Cömert, M. ve Özel, K., (2015). Otel İşletmelerinde Hijyen ve Sanitasyon Kurallarının Mutfak Personeli Tarafından Bilinirlik ve Uygulanma Düzeyi, Akademik Sosyal Araştırmalar Dergisi, Vol. 3(16).

- Çiçek, D. (2008). Temizlik Hizmeti Eğitimi Üzerine Kavramsal Deneme Çalışması, IV. Lisans Üstü Turizm Öğrencileri Araştırma Kongresinde Sunulan Bildiri (23-27 Nisan), Antalya.
- Çiftçi, B. (2014). 5 Yıldızlı Otellerde Aşçılık Eğitimi Alan ve Almayan Yönetici Pozisyonundaki Mutfak Personelinin Gıda Güvenliği Konusundaki Bilgi ve Uygulamaları, Gazi Üniversitesi Eğitim Bilimleri Enstitüsü, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Ankara.
- Çopur, B. (2005). El Yıkama Çeşitleri ve Dikkat Edilecek Hususlar, 4. Ulusal Sterilizasyon Dezenfeksiyon Kongresi, 282-286. Oturum, 08/2.
- Davis, B., Lockwood, A. ve Stone, S. (1998). Food and Beverage Management Third Edition, Butterworth Heinemann Ltd. Oxford.
- Demirci, M. (2009). Beslenme, Onur Grafik Yenilenmiş 4. Baskı, Tekirdağ.
- Demirel, O. D. (2006). Kayseri İlinde Bulunan Büyük Marketlerin Et Reyonu Çalışanlarının Hijyen ve Sanitasyon Hakkındaki Bilgi Düzeylerine Eğitimin Etkisinin ve Kullanılan Reyonların Ergonomik Olarak Uygunluğunun Saptanması, T.C. Gazi Üniversitesi Eğitim Bilimleri Enstitüsü Aile Ekonomisi ve Beslenme Eğitimi Bilim Dalı, Yüksek Lisans Tezi.
- Demirel, S. (2009). Hazır Yemek Üretimi Yapan İşletmelerde Çalışanların Hijyen Bilgi Düzeylerinin Belirlenmesi, T.C. Namık Kemal Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı, Yüksek Lisans Tezi.
- Demirkol, Ş. ve Özkoç, G. A. (2006), Yiyecek İçecek İşletmeleri “Mutfak Yönetiminde” Etik Dışı Tutum ve Davranışların Değerlendirilmesi, 2. Balıkesir Ulusal Turizm Kongresi, Balıkesir.
- Denizer, D. (2005). Konaklama İşletmelerinde Yiyecek İçecek Yönetimi, 1. Baskı, Detay Yayıncılık, Ankara.
- Denizer, D. (2012). Yiyecek-İçecek Hizmetleri, Web-Ofset Yayıncılık, Eskişehir.
- Dölek, A. (2005). Mikroplar Cinlerin Bir Nev‘i mi?: Bir Hadisle İlgili İki Yorumun Eleştirisi, Hadis Tetkikleri Dergisi Cilt: III, Sayı (1).
- Dölekoğlu, C.Ö. (2003). Tüketicilerin İşlenmiş Gıda Ürünlerinde Kalite Tercihleri, Sağlık Riskine Karşı Tutumları ve Besin Bileşimi Konusunda Bilgi Düzeyleri (Adana Örneği), Tarımsal Ekonomi Araştırma Enstitüsü, Yayın No: 105, Ankara.
- Değirmencioğlu, N. ve Çiçek, D. (2004). Otel İşletmelerinin Mutfağında Personel Hijyeni ve HACCP Uygulamaları, Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi, Cilt 15, Sayı 1.

- De Wit, J.C., Kampelmacher, E.H. (1981). Some Aspects of Microbial Contamination of Hands of Workers in Food Industries. Zbl. Bakt. Hyg. B., 172.
- Eken, V. (2019). Konya İl Merkezinde Bulunan Restoranlarda Çalışan Mutfak Personellerinin Gıda Güvenliği Bilgilerinin Artırılması Yönünde Etkili Broşür ve Çizgi Roman Uygulamaları, T.C. Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Seyahat İşletmeciliği ve Turist Rehberliği Anabilim Dalı, Yüksek Lisans Tezi.
- Erbaş, N. (2011). Yiyecek İçecek İşletmeleri'nde Çalışan Personelin Etik Davranışlarının Tespiti: Kayseri Örneği, T.C. Gazi Üniversitesi Eğitim Bilimleri Enstitüsü Turizm İşletmeciliği Eğitimi Anabilim Dalı, Yüksek Lisans Tezi.
- Erbil S (2000). İstanbul'da Toplu Beslenme Üretimi Yapan Yemek Fabrikalarının Sanitasyon ve Hijyen Koşullarının Değerlendirilmesi, Yüksek Lisans Tezi, İ.Ü. Sağlık Bilimleri Enstitüsü, İstanbul.
- Eren, R. (2008). Haccp Gıda Güvenlik Sistemi Uygulamalarının Önündeki Engellerin Belirlenmesi ve Çözüm Önerileri: Alanya Bölgesi 4 ve 5 Yıldızlı Otel İşletmelerinde Bir Uygulama, Gazi Üniversitesi, Eğitim Bilimleri Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği Eğitimi Anabilim Dalı, Yüksek Lisans Tezi, Ankara.
- Eren, R., Nebioğlu, O. ve Şık, A. (2017). Otel İşletmeleri Mutfak Çalışanlarının Gıda Güvenliği Konusunda Bilgi Düzeyleri: Alanya Örneği, Disiplinlerarası Akademik Turizm Dergisi, 1(2).
- Ertaş, H. (1979). Ette Bozulmaya Neden Olan Mikroorganizmalar, Ankara Üniversitesi, Ziraat Fakültesi Mezbahe Mahsulleri Teknolojisi Kürsüsü, Yıl: 4, Sayı: 6, Ankara.
- Giritlioğlu, İ. ve Kızılcık, O. (2016). Turizme Hizmet Sunan Pastane İşletmelerinde Çalışan Dondurma Üretim Personelinin Hijyen ve Gıda Güvenliğine İlişkin Bilgi ve Uygulama Düzeyi Üzerine Bir Araştırma. Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, 8(15).
- Gökdemir, A. (2003). Mutfak Hizmetleri Yönetimi, Detay Yayıncılık, Ankara.
- Göker, G. (2011). Destinasyon Çekicilik Unsuru Olarak Gastronomi Turizmi (Balıkesir İli Örneği), T.C. Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Anabilim Dalı, Yüksek Lisans Tezi.
- Gülal, M. (1982). Restoran İşletmelerinde İç Düzen, Turizm İşletmeciliği Dergisi, Yayın No: 4.
- Gülal, M. ve Korzay, M. (1987). Yemek Pişirme, Millî Eğitim Basımevi, İstanbul.

- Güler, S. (2005). İstanbul'daki Beş Yıldızlı Otel Restoranlarının Rekabet Stratejilerinin Belirlenmesine Yönelik Bir Uygulama, T.C. Anadolu Üniversitesi Turizm ve Otel İşletmeciliği Yüksekokulu Yayınları; No: 8, Eskişehir.
- Gürman, Ü. (1993). Mutfak ve Yemek Temel Bilgileri, Alfa Basım Yayın, Ankara.
- Hacıoğlu, N. ve Giritlioğlu, İ. (2007). İstanbul Bölgesindeki Mutfak Yöneticilerinin Menü Planlamasına Bakış Açılarının Belirlenmesine Yönelik Bir Araştırma, 1. Ulusal Gastronomi Sempozyumu ve Sanatsal Etkinlikler, İstanbul.
- Harmanoğulları, L. Ü. ve Yapıcı, G. (2018). Bir İlçede Bulunan Okul Kantinlerinin Hijyen Koşulları ve Gıda Güvenliği Açısından Değerlendirilmesi, Turk J Public Health 16(2).
- Jaafar, S.N., Lumbers, M., and Eves, A., (2009). Does food really matters in the eating out experience in Restaurants, International Journal of Contemporary Hospitality Management, 8(2), 1-11.
- Kabacık, M. (2008). Dört ve Beş Yıldızlı Otel Mutfaklarında Çalışan Personelin Gıda Güvenliği Konusundaki Bilgilerinin Saptanması, T.C. Gazi Üniversitesi Eğitim Bilimleri Enstitüsü Çocuk Gelişimi ve Ev Yönetimi Eğitimi Anabilim Dalı Aile Ekonomisi ve Beslenme Eğitimi Bilim Dalı, Yüksek Lisans Tezi.
- Kant, A.K. and Graubard, B.I., (2004). Eating Out in America, 1987-2000: Trends and Nutritional Correlates, Preventive Medicine, 38.
- Kaferstein, F. K., Motarjemi, Y., ve Bettcher, D. W. (1997). Foodborne disease control: a transnational challenge, Emerging Infectious Diseases, 3(4).
- Kalkan, S. ve Halkman, K. (2006). Bacillus cereus ve İçme Sütünde Oluşturduğu Sorunlar, Orta On-Line Mikrobiyoloji Dergisi, Cilt: 04, Sayı: 01.
- Kaptan, M. (2007). Tüketicilerin Gıda Güvenliği Hakkındaki Bilgi Düzeylerinin Tespiti, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği Bölümü Anabilim Dalı, Yüksek Lisans Tezi.
- Kaya, A. (2000). Misafirperverlik Endüstrisinde Temel Mutfak Bilgisi, Güneş Matbaası, İzmir.
- Kaya, L. (2010). Geleneksel kapı halka ve tokmakları: Safranbolu. Zonguldak Karaelmas Üniversitesi, Sosyal Bilimler Dergisi, 6(12).
- Kılıç, D. (2008). Tüketicilerin Gıda Güvenliği ile İlgili Bilgi-Tutum ve Davranışları, Gazi Üniversitesi, Eğitim Bilimleri Enstitüsü, Aile Ekonomisi ve Beslenme Eğitimi Bilim Dalı, Yüksek Lisans Tezi, Ankara.

- Kılınç, Olcay. (2011). Restoran İşletmelerinde Hizmet Garantisi Uygulamaları ve Müşteri Tercihlerine Etkileri, T.C. Adnan Menderes Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Doktora Tezi, Aydın.
- Kınacı, B. ve Çetiner, H. (2013). Gaziantep'te Dört ve Beş Yıldızlı Otellerin Restoranlarında Çalışan Personelin Kişisel Hijyen Uygulamaları Üzerine Bir Alan Araştırması, *Journal of Gastronomy and Tourism Studies*, 1 (1).
- Kızılaslan, N. ve Kızılaslan, H. (2008). Tüketicilerin Satın Aldıkları Gıda Maddeleri ile İlgili Bilgi Düzeyleri ve Tutumları (Tokat İli Örneği), *U.Ü. Ziraat Fakültesi Dergisi*, 22(2).
- Koçak, N. (1997), Yiyecek-içecek İşletmelerinde Toplam Kalite Yönetimi, Dokuz Eylül Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Anabilim Dalı, Yayınlanmamış Doktora Tezi.
- Koçak, N. (1999). Yiyecek-İçecek Hizmetleri Yönetimi, Kanyılmaz Matbaası, İzmir.
- Koçak, N. (2006). Yiyecek İçecek Hizmetleri Yönetimi, Üçüncü Baskı, Detay Yayıncılık, Ankara.
- Koçak, N. (2007). Yiyecek İçecek İşletmelerinde Gıda ve Personel Hijyeni, Detay Yayıncılık, Ankara.
- Koçbek, A. D. (2005). Yiyecek İçecek Sektöründe Hizmet Kalitesi ve Müşteri Memnuniyeti: Etnik Restoranlara Yönelik Bir Araştırma, Anadolu Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi.
- Koçoğlu G, Sümer H, Nur N ve Polat H (2004). Gıda maddesi üreten ve satan yerlerde çalışanların sanitasyon konusunda bilgi düzeyleri. 8. Ulusal Halk Sağlığı Kongresi, 3. Bölüm, Diyarbakır.
- Köksal, Ş. (2010). İzmir'de Bazı Sağlık Kurumlarına Yemek Üretim ve Dağıtım Hizmeti Veren Bir Firmada Çalışanların Besin Hijyeni ile İlgili Bilgi ve Davranışları, T.C. Dokuz Eylül Üniversitesi Sağlık Bilimleri Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, İzmir.
- Köksal, Ş., Sosyal, A., Ergör, G. ve Kaner, G. (2016). İzmir'de Sağlık Kurumlarına Yemek Üretim ve Dağıtım Hizmeti Veren Bir Firmada Çalışanların Gıda Hijyeni ile İlgili Bilgi ve Davranışları, *Türk Hijyen ve Deneysel Biyoloji Dergisi*, 73(2).
- Köseoğlu, Ö. (2002). Değişim Fenomeni Karşısında Markalaşma Süreci ve Bu Süreçte Halkla İlişkilerin Rolü, Ege Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Halkla İlişkiler Anabilim Dalı, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi.
- Kurnaz, A. (2011). Yiyecek-İçecek İşletmelerinde Hizmet Kalitesinin Ölçümü: Marmaris Örneği, Muğla Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı, Yüksek Lisans Tezi.

- Lundberg, D. E. ve Walker, J. R. (1993). The Restaurant from Concept to Operation, John Willey and Sons Inc. Canada.
- Mahmutoglu, T. (2007). Gıda Endüstrisinde Güvenli Gıda Üretmek, ODTÜ Yayıncılık, Ankara.
- Maviş F. (2005). Mönü Planlama Tekniği, Anadolu Üniversitesi Yayınları No: 1614, Eskişehir.
- M.E.B. (2007). MEGEP Konaklama ve Seyahat Hizmetleri, Turizm İşletmeleri, Ankara.
- M.E.B. (2011). Gıda Teknolojisi, Personel Hijyeni, Ankara.
- M.E.B. (2011). Yiyecek İçecek Hizmetleri, Hijyen Sanitasyon, Ankara.
- M.E.B. (2015). Gıda Teknolojisi, Gıda-Mikroorganizma İlişkisi, Ankara.
- Odabaşı, Yavuz. (1997). Satış ve Pazarlamada Müşteri İlişkileri, Der Yayınları, İstanbul.
- Olalı, H. ve Korzay M. (1993). Otel İşletmeciliği, Beta Yayın Dağıtım, İstanbul.
- Omurtag, C. (1963). Türkiye Kutu Konserveleri Üzerinde Mikrobiyolojik Ve Teknolojik Araştırmalar, Ankara Üniversitesi Eczacılık Fakültesi Yayınları, Ankara Üniversitesi Basımevi, No: 1, Ankara.
- Özata, Esat. (2010). Yiyecek İçecek Sektöründe Hizmet Kalitesi Ve Müşteri Memnuniyetinin Orta Restoranlarda Araştırılması Üzerine Bir Vaka Analizi, Beykent Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul.
- Özçelik Ö. A. ve Sürücüoğlu M. S. (1998). Tüketicilerin Fast Food Türü Yiyecek Tercihleri, Gıda, 23(6).
- Özdemir, B. (2001). Otel İşletmelerinde Mutfak Yönetimini ve Her Şey Dahil Uygulamasının Mutfak Yönetimine Etkileri Üzerine Sektörel Bir Araştırma, Akdeniz Üniversitesi, Antalya, Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi.
- Özdemir, Ü. (2011). Safranbolu'nun kültürel miras kaynakları ve korunması. Doğu Coğrafya Dergisi, 16(26).
- Özekici, Y. K. (2016). Yiyecek-İçecek İşletmelerinde Karşılaşılan Hizmet Hata ve Telafilerinin Değerlendirilmesi, T.C. Gaziantep Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Turizm İşletmeciliği Ana Bilim Dalı, Yüksek Lisans Tezi.
- Öztürk, A. (2006). Restoran İşletmelerinde Siparişlerin Elektronik Ortamda Alınmasının İşletme Performansı Üzerine Etkileri ve Afyonkarahisar Özdilek A.Ş.'de Bir Uygulama, Afyon Kocatepe Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi.

- Özvatan, T. Ş., Ceylan, S., Kırdak, T., Kazak, E., Cilo, B. D. ve Yılmaz, E. (2014). İmmünsüprese Bir Hastada Salmonella Enteritidis'in Etken Olduğu Gluteal Apse, Uludağ Üniversitesi Tıp Fakültesi Dergisi 40 (2).
- Petterson, A. ve Fjellström, C. (2007). Restaurants as Friends of the Family: Fuctions of Restaurant Visits in Everyday Life, Journal of Foodservice, 18.
- Pırnar, İ. (2005). Yiyecek İçecek İşletmeleri Yönetimi, Ertem Basım Yayın, Ankara.
- Rızaoğlu, B. ve M. Hançer (2005). Menü ve Yönetim (1.Basım), Detay Yayıncılık, Ankara.
- Rızaoğlu, B. ve Hançer, M. (2013). Menü ve Yönetim, Detay Yayıncılık, Ankara.
- Sarışık, M. (1998). Yiyecek-İçecek İşletmelerinde Maliyet Kontrol Sistemleri ve Beş Yıldızlı Otellerde Standart Yiyecek Maliyet Kontrol Sisteminin Uygulanabilirliği Üzerine Bir Araştırma, Adnan Menderes Üniversitesi, Aydın.
- Sarışık, M, Çavuş, Ş. ve Karamustafa, K. (2010). Profesyonel Restoran Yönetimi İlkeler Uygulamalar ve Örnek Olaylar, Detay Yayıncılık, Ankara.
- Sargın, Y. (2005). Ankara'daki Dört ve Beş Yıldızlı Otellerde Çalışan Yiyecek ve İçecek Personelinin Hijyen Bilgileri ve Uygulamalarının İncelenmesi, Ankara Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi.
- Saycan S (1997). Halk Sağlığı Günleri (Beslenme ve Yasal Durum), S.D.Ü.T. Fak. Halk Sağlığı Anabilim Dalı, Isparta.
- Sert T. Ş. (2006). Edirne İl Merkezindeki Hastanelerde Mutfak Personel Hijyeninin Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma, Trakya Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, Tekirdağ.
- Sezgin, E. K. ve Algür, S. (2011). Mutfak Personelinin Gıda Güvenliği Uygulamaları Değerlendirmeleri: Manavgat'taki 5 Yıldızlı Otellerde Yapılan Bir Araştırma, 5. Ulusal Gastronomi Sempozyumu Bildirisi, 28-29 Nisan, Antalya.
- Sökmen, A. (2003). Ağırlama Endüstrisinde Yiyecek-İçecek Yönetimi, Detay Yayıncılık, Ankara.
- Sökmen, A. (2008). Yiyecek-İçecek Hizmetleri Yönetimi ve İşletmeciliği, 4. Baskı, Detay Yayıncılık, Ankara.
- Sönmez, R. (2008). 4 ve 5 Yıldızlı Konaklama İşletmelerinde Banket (Ziyafet) Hizmetleri Yönetimi (Ankara İlinde Bir Uygulama), Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi.

- Sürücüoğlu, M. S., Çakıroğlu, F. P. (2000). Ankara Üniversitesi Öğrencilerinin Hızlı Hazır Yiyecek Tercihleri Üzerine Bir Araştırma, Tarım Bilimleri Dergisi, 6(3).
- Şanlıer, N. ve Doğan, S. (2008), Geleneksel Yiyecek Üretim Sisteminden Yeni Üretim Sistemlerine Geçiş, YESİAD, Yemek Dünyası, 11(2).
- Şanlıer, N. ve Hussein T. A. (2008). Yiyecek-İçecek Hizmeti Veren Otel Mutfakları ve Personelinin Hijyen Yönünden Değerlendirilmesi: Ankara İli Örneği, Kastamonu Eğitim Dergisi, 16(2).
- Şenel, İ. (2011). Yiyecek-İçecek Üretim Hizmeti Veren Yataklı Tedavi Kurumlarının HACCP ve ISO22000 Gıda Güvenlik Sistemleri Uygulamalarında Karşılaştıkları Engeller, T.C. Başkent Üniversitesi, Sağlık Bilimleri Enstitüsü, Beslenme ve Diyetetik Programı, Yüksek Lisans Tezi, Ankara.
- Şimşek, A. (2014). Ticari Mutfaklarda Hijyen Ve Sanitasyon: Turizm Lisans Öğrencilerinin Hijyen ve Sanitasyon Alışkanlıklarının Belirlenmesine Yönelik Bir Araştırma, T.C. Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi.
- Şimşek, O. U. (2006). Üç, Dört, Beş Yıldızlı Otellerde Çalışan Mutfak Personelinin Görüşleri Doğrultusunda Çalıştıkları Mutfaklardaki Gıda Güvenliği Uygulamalarının Değerlendirilmesi, Gazi Üniversitesi Eğitim Bilimleri Enstitüsü, Aile Ekonomisi ve Beslenme Eğitimi Anabilim Dalı, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Ankara.
- Taşkıran, E. (2005). Otel İşletmelerinde Liderlik ve Yöneticilerin Liderlik Yönelimleri: İstanbul'daki Beş Yıldızlı Otel İşletmelerinde Bir Araştırma, T.C. Abant İzzet Baysal Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi.
- Tayfur, M. (2009). Gıda Hijyeni, Gıda Kaynaklı Enfeksiyonlar ve Zehirlenmeler, Kuban Matbaacılık, Ankara.
- Taylan, S. V. (2004). Turizm İşletmelerinde Gıda Güvenliği ve HACCP, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Akdeniz Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Antalya.
- T.C. Anadolu Üniversitesi Yayınları No: 490, Açık Öğretim Fakültesi Yayınları, No: 219, Eskişehir.
- T.C. Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı (2016). Süt ve Süt Ürünleri Üretiminde Hijyen Esasları ve İyi Uygulama Kılavuzu, Kılavuz No: 7, Basım ve Dağıtım Ambalajlı Süt ve Süt Ürünleri Sanayicileri Derneği ile Türkiye Süt, Et, Gıda Sanayicileri ve Üreticileri Birliği Derneği (Üyelerinin katkılarıyla gerçekleştirilmiştir).

- T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı (2009). Yiyecek ve İçecek Servisi, Baskı Hazar Reklam, Ankara.
- Topuzoğlu, A., Hıdroğlu, S., Ay, P., Önsüz, F., İkişik, H.(2007). Tüketicilerin Gıda Ürünleriyle İlgili Bilgi Düzeyleri ve Sağlık Risklerine Karşı Tutumları, TSK Koruyucu Hekimler Bülteni, 6 (4) :253-258.
- Türker, N. (2002). Cultural tourism in Safranbolu. 12. International Research Conference of the Coincil for Australian University Tourism and Hospitality Education, Western Australia, 6-9 February.
- Türksoy, A. (2002). Yiyecek ve İçecek Hizmetleri Yönetimi, Genişletilmiş 2. Baskı, Turhan Kitabevi, Ankara.
- Türksoy, A. ve Altınığde, N. (2008). Konaklama İşletmelerinde Gıda Güvenliği ve Çeşme İlçesinde Yer Alan Turizm Belgeli Konaklama Tesislerinde Gıda Güvenliği Uygulamalarının Değerlendirilmesi, Ege Akademik Bakış 8(2).
- Tütüncü, Ö. (2009). Ağırılama Hizmetlerinde Kalite Sistemleri, Detay Yayıncılık, Ankara.
- Uzunöz M, Büyükbay E. O, Bal H. S. G. (2008). Kırsal Kadınların Gıda Güvenliği Konusunda Bilinç Düzeyleri (Tokat İli Örneği), U.Ü. Ziraat Fakültesi Dergisi, 22(2).
- Ünal, M. M. ve Özmen-Togay S. (2017). İstanbul'daki Hastane Mutfaklarından Alınan Yüzey Örneklerinde Hijyenik Durumun ve Çalışan Personelde Hijyen Farkındalığının Belirlenmesi, Türk Hijyen ve Deneysel Biyoloji Dergisi 74(4).
- Ünlüönen, K., ve Cömert, M. (2013). Otel İşletmeleri Mutfak Çalışanlarının Personel Hijyeni Bilgi Düzeylerinin Belirlenmesi, Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 1(1).
- Yavuz, H. (2007). Yiyecek-İçecek İşletmelerinde Nitelikli İşgören İstihdamını Etkileyen Faktörler: Sakarya Örneği, Sakarya Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yayımlanmış Yüksek Lisans Tezi.

İnternet Erişimleri

- GGD (2016). Gıda Güvenliği Derneği, www.ggd.org.tr/icerik.php?id=27, Erişim tarihi: 20.11.2016.
- Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararnamenin Değiştirilerek Kabulü Hakkında Kanun (2008), <http://www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2008/09/20080926-4.htm>, Erişim tarihi: 12.05.2018.

Gıda ve Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemeleri Üreten İş Yerlerinin Çalışma İzni ve Gıda Sicili ve Üretim İzni İşlemleri ile Sorumlu Yönetici İstihdamı Hakkında Yönetmelik (2004), www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2004/08/20040827.htm, Erişim tarihi: 20.11.2016.

T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı (2019). Safranbolu Turizm Danışma Bürosu, <http://www.safranboluturizmdanismaburosu.gov.tr/TR-156223/turist-istatistikleri.html>, Erişim tarihi: 07.05.2019

TÜİK (2018). Türkiye İstatistik Kurumu, http://www.tuik.gov.tr/PreTablo.do?alt_id=1095, Erişim tarihi: 07.05.2019.

WHO (2016). Globalization, Trade and Health, Glossary of Terms, <http://www.who.int/foodsafety/en/>, Erişim tarihi: 16.11.2016.

Wikipedia, (2016). en.wikipedia.org/wiki/Catering, Erişim tarihi: 10.11.2016.

EKLER

Ek-1: Araştırmada Mutfak Personeline Uygulanan Anket Formu

Ek-2: Özgeçmiş



Ek-1: Araştırmada Mutfak Personeline Uygulanan Anket Formu

Anketi yapan için talimatlar

Talimatları anketi yapacak kişiye okuyunuz. Anketten sonra restoran/lokanta ile ilgili bilgileri doldurmayı unutmayınız.

Ankete başlamadan önce sıcaklık termometresini, buzdolabının /soğutucunun önünüze koyunuz ve termometreyi anket bitinceye kadar orada tutunuz.

Anketörün Adı Soyadı:

Anket yapılan kişi için bazı talimatlar:

“Bu anket, yaklaşık 15 dakika sürecektir. Soruların cevaplarını, düşünmeden ve verebileceğiniz iyi cevabı vermenizi sizden rica ediyoruz. Eğer bir sorunun cevabını bilmiyorsanız, sadece **bilmiyorum** demeniz yeterlidir. Eğer benden soruyu tekrar sormamı istediğinizde lütfen belirtiniz. Sorulara sizde bakabilirsiniz ve bizzat kendinizde cevaplayabilirsiniz. Zaman ayıracağınız için size şimdiden teşekkür ederiz.”

“Size mikroplar hakkında soru sormak istiyorum. Cevabını bilmiyorsanız, lütfen bilmiyorum şeklinde cevaplandırınız.”

1. Mikropları tanımlayabilir misiniz? Bilmiyorum

Mikroorganizmalar, çok küçük organizmalar veya canlı şeylerdir; bunlar hastalığa sebep olabilir.

Eğer bilmiyorsanız veya yanlış cevapladıysanız belirtilen iştirakini sağlayınız:

2. Şimdi size bazı gıdaların listesini vereceğim. Yenilen bu gıdaların sizi, hasta yapabileceği ve daha sonra hastaneye gitme ihtiyacınız olacağını biliyor musunuz?

	<u>Evet</u>	<u>Hayır</u>
a. Çiğ tavuk.....1	<input type="checkbox"/>	2 <input type="checkbox"/>
b. Çiğ bonfile.....1	<input type="checkbox"/>	2 <input type="checkbox"/>
c. Çiğ yumurta1	<input type="checkbox"/>	2 <input type="checkbox"/>
d. Pişmiş pirinç1	<input type="checkbox"/>	2 <input type="checkbox"/>

“Gıda güvenliği ile ilgili size doğru/yanlış sorular soracağım. Lütfen ifadenin doğru veya yanlış olduğunu yâda bilmediğinizi belirtiniz “.

	<u>Doğru</u>	<u>Yanlış</u>	<u>Bilmiyorum</u>
3. Dondurulmuş tavuğun çözündürülmesi için tezgâhın üzerine konulması güvenlidir.....1	<input type="checkbox"/>	2 <input type="checkbox"/>	8 <input type="checkbox"/>

	<u>Doğru</u>	<u>Yanlış</u>	<u>Bilmiyorum</u>
4. Buzdolabında iğ ve servise hazır sebzelerin üzerindeki rafta çiğ yumurtaların muhafaza edilmesi geniunlidir.1 <input type="checkbox"/>	2 <input type="checkbox"/>	8 <input type="checkbox"/>	
5. Tamamıyla pişmemiş kıyma etini yemek, kanlı ishal yapar.1 <input type="checkbox"/>	2 <input type="checkbox"/>	8 <input type="checkbox"/>	
6. Parmağını keserek enfekte eden mutfak şefi, sıcak olmayan yalnız ılık olan yiyecekleri hazırlayabilir. Herhangi biri, bu kişinin hazırladığı yiyeceği yediğinde ishal ve istifra gibi hasta olabilir.1 <input type="checkbox"/>	2 <input type="checkbox"/>	8 <input type="checkbox"/>	
7. Hazırlanmış gıdaları tutmak için kullanılan eldivenler, yapılan işe ara verildiğinde çöpe atılmalıdır.1 <input type="checkbox"/>	2 <input type="checkbox"/>	8 <input type="checkbox"/>	
8. İşte çalışırken eğer sadece küçük abdestiniz olsa ve büyük abdestiniz olmasa, küçük abdestinizi yaptıktan sonra işe başlamadan önce ellerinizi yıkamaya ihtiyaınız olabilir mi?1 <input type="checkbox"/>	2 <input type="checkbox"/>	8 <input type="checkbox"/>	
9. Salata sebzelerine birkaç damla çiğ tavuk suyu sıarsa; sebzeler yıkanmamalı ve bunun yerine çöpe atılmalıdır.1 <input type="checkbox"/>	2 <input type="checkbox"/>	8 <input type="checkbox"/>	
10. Çiğ et, servis edilecek gıdalarının üzerinde bekletilebilir1 <input type="checkbox"/>	2 <input type="checkbox"/>	8 <input type="checkbox"/>	
11. Kesme tahtaları, çiğ et kesimi ve kesme sebzeleri arasında yıkanabilir.1 <input type="checkbox"/>	2 <input type="checkbox"/>	8 <input type="checkbox"/>	
12. Temizleme ve sanitasyon aynı anlama sahiptir.1 <input type="checkbox"/>	2 <input type="checkbox"/>	8 <input type="checkbox"/>	

Eğer 12. Soruyu cevaplarsanız, 12a ve 12b sorularını cevaplayınız. Aksi durumda 13. Soruya geçiniz.

12a. Lütfen temizliğin ne anlama geldiğini açıklar mısınız?

12b. Sanitasyon, ne demektir?

şimdi ellerinizin temizliği ile ilgili size bazı sorular soracağım.

13. Gıda üretim yerinde ellerinizi yıkayabileceğiniz bir lavabo mevcut mu?

1 Evet

2 Hayır

8 Bilmiyorum

14. Ellerinizi yıkayacağınız zaman, gıda üretim yerinde kullanma amaçlı sabun ne sıklıkla bulunmalıdır?

- 1 Hiçbir zaman (16. SORUYA GEÇİNİZ)
- 2 Nadiren
- 3 Ara sıra
- 4 Sık sık
- 5 Sürekli

15. Kullanım için hangi sabun mevcuttur?

- 1 Katı sabun
- 2 Sıvı sabun
- 3 Diğer

16. Hangi cevap sizin için en uygundur: mesai değişimi esnasında lavaboyu kullandıktan sonra ellerimi yıkarım.

- 1 Hiçbir zaman
- 2 Nadiren
- 3 Ara sıra
- 4 Sık sık
- 5 Sürekli

17. İşyerinde ellerinizi yıkama esnasında; ellerinizi yıkamak için sıcak/ılık veya soğuk su kullanırsınız?

- 1 Ilık/Sıcak
- 2 Soğuk
- 8 Bilmiyorum

18. Ellerinizi yıkama işlemi yaklaşık olarak ne kadar vaktinizi (saniyenizi) alır?

_____ saniye veya 8 Bilmiyorum

19. İşyerinde ellerinizi yıkadıktan sonra ellerinizi kurulamak için ne tercih edersiniz? (Birden fazla seçim yapabilirsiniz)

- 1 Önlüğünüzü
- 2 Kıyafetinizi
- 3 Kâğıt havlusu
- 4 Mutfak havlusu
- 5 Tuvalet kâğıdı
- 6 Kuru hava kurutucusu
- 7 Hiçbir şey, ellerimi kurulamam
- 8 Diğer → açıklayınız: _____

20. Musluğu nasıl kapatırsınız?

- 1 Çıplak ellerinizle
2 Kıyafetinizle
3 Bir kâğıt havlu ile
4 Mutfak havlusuyla
5 Tuvalet kâğıdıyla
6 Önlüğünüzle
7 Ayağınızı kullanarak
8 Diğer → açıklayınız: _____

21. Ellerinizi kurulamak amaçlı gıda üretim yerinde temiz havlular ne sıklıkla bulunmaktadır?

- 1 Hiçbir zaman
2 Nadiren
3 Ara sıra
4 Sık sık
5 Sürekli

22. Gıdayı tutmak için tek kullanımlık eldiven kullanacağınız da ellerinizi yıkamaya ihtiyacınız olabilir mi?

- 1 Evet 2 Hayır 8 Bilmiyorum

“Şimdiki sorular, sıcaklık dereceleri ile cevaplandırılacaktır. Örneğin; 20 °C diyebilirsiniz. Eğer derecelerini bilmiyorsanız, sadece belirtiniz.”

23. İnsanları hasta yapan mikroorganizmalar genelde şu sıcaklık arasında bulunurlar.

_____ (°C) ve _____ (°C) **veya** 998 Bilmiyorum

24. Pişmiş et, örneğin tavuk eti şu iç sıcaklıkta pişirilmelidir?

_____ (°C) **veya** 998 Bilmiyorum

25. Sıcak yiyecekler örneğin kuzu tandır gibi, serviste belirtilen sıcaklıkta sunulmalıdır?

_____ (°C) **veya** 998 Bilmiyorum

26. Soğuk yiyecekler, örneğin yoğurt gibi, belirtilen sıcaklıkta veya altı sıcaklıkta depolandırılmalıdır?

_____ (°C) **veya** 998 Bilmiyorum

27. Tehlikeli bölge sıcaklık aralığı hangisidir?

_____ (°C) ve _____ (°C) **veya** 998 Bilmiyorum

“Şimdi gıda üretim yeriyle ilgili size sorular soracağım.”

28. Etin sıcaklığını ölçmek için et üretim yerinde sizin kullanabileceğiniz et sıcaklığını ölçen bir termometre mevcut mudur? (Eğer cevap evet ise, 29. Soruyu cevaplayınız aksi durumda 30. Soruya geçiniz)

- 1 Evet
2 Hayır
3 Bu uygulanmamaktadır, çünkü bu restoranda et servisi yapılmamaktadır.
8 Bilmiyorum

29. Et termometresi, pişmiş etin sıcaklığını ölçmek için doğru bir şekilde nereye yerleştirilmelidir?

- 1 Herhangi bir yere
2 Etin en ince yerine
3 etin en kalın yerine
8 Bilmiyorum

“Sonuç olarak, size kendiniz hakkında birkaç soru soracağım.”

30. Yaşınız (kaç yaşındasınız)? _____

31. Cinsiyetiniz: 1 Erkek 2 Kadın

32. Lütfen hangilerinin size uygun olduklarını işaretleyiniz (Hepsini de seçebilirsiniz)

- 1 Vejetaryenim
2 Sadece helal gıda yerim
3 Beslenmemde herhangi bir kısıtlamam yoktur veya
4 Farklı bir durum → AÇIKLAYINIZ: _____

33. En yüksek eğitim durumunuzu işaretleyiniz? (SADECE BİR TANE SEÇİNİZ)

- 1 Okula gitmedim
2 Okula gittim ama ilkokulu bitirmedim
3 İlkokulu tamamladım
4 Okula gittim fakat liseyi bitirmedim
5 Lise mezunuyum
6 Üniversiteye gittim fakat bitirmedim
7 Üniversiteyi bitirdim

34. Bu işte uzun mesafeli yolculuklar yapıyor musunuz?

- 1 Evet
2 Hayır

Eğer 34. Soruya evet olarak cevap verdiyseniz; lütfen 34a nolu soruyu cevaplayınız, aksi durumda 35. soruya geçiniz.

34a. İşiniz için, kaç kilometre seyahat ediyorsunuz?

_____ (kilometre)?

35. Her şeyden öte, yaşamınızın kaç yılından beri gıdayı işleyen kişi olarak çalışıyorsunuz?

_____ yıl (1 yıldan daha az ise yıla uygun zaman dilimleri yıl olacak şekilde belirtiniz; örneğin: 0,5 yıl)

36. İşinizde belirtilen görevleri ne sıklıkla yaptığınızı söyler misiniz?

	<u>Hiçbir zaman</u>	<u>Ara sıra</u>	<u>Sık</u>
a. Çiğ et veya çiğ tavuk etini dokunabilir veya pişirebilirsiniz.....	1 <input type="checkbox"/>	2 <input type="checkbox"/>	8 <input type="checkbox"/>
b. Çiğ deniz ürününü veya balığı dokunabilir veya pişirebilirsiniz.....	1 <input type="checkbox"/>	2 <input type="checkbox"/>	8 <input type="checkbox"/>
c. Çiğ yumurtaya dokunabilir veya pişirebilirsiniz	1 <input type="checkbox"/>	2 <input type="checkbox"/>	8 <input type="checkbox"/>
d. Çiğ sebze veya meyveye dokunabilir veya pişirebilirsiniz.....	1 <input type="checkbox"/>	2 <input type="checkbox"/>	8 <input type="checkbox"/>

37. Eğer aşağıdaki durumlara sahip olsaydınız işe gelir miydiniz?

	<u>Evet</u>	<u>Hayır</u>	<u>Bilmiyorum</u>
a. Boğaz ağrısı ve öksürük var fakat kendinizi kötü hissetmiyorsunuz	1 <input type="checkbox"/>	2 <input type="checkbox"/>	8 <input type="checkbox"/>
b. İshalsiniz, fakat kendinizi kötü hissetmiyorsunuz	1 <input type="checkbox"/>	2 <input type="checkbox"/>	8 <input type="checkbox"/>

38. Daha önceden gıda güvenliği kursu almış mıydınız?

- 1 Evet
2 Hayır

39. Bu gıda işletmesindeki pozisyonunuzun ismini söyler misiniz (Örneğin, Baş şef)?

40. Daha önceden gıda güvenliği ve standartlarını duymuş muydunuz?

- 1 Evet 2 Hayır 8 Bilmiyorum

41. Tifo hastalığına karşı daha önceden aşı vurduğunuz mu?

- 1 Evet
3 Hayır
3 Bilmiyorum

Eğer 41. Soruyu cevapladıysanız, 41a'yı da cevaplayınız (Aksi durumda 42. Soruya geçiniz):

41a. Kaç yıl önce tifo aşısı oldunuz? _____ (yıl)

42. Daha önce hiç istifradan veya ishalden dolayı hastaneye gittiniz mi?

1 Evet

3 Hayır

3 Bilmiyorum

Anket bitti © (Restoran bilgilerinin tamamlanması)

Anketi sonuçlandırdığımız ve katılımınız için teşekkür etmek.



Raportör Yönergesi

Her bir anket formu, her gıda kurumu için hazırlanacaktır.

Ankete başlamadan önce sıcaklık termometresini, buzdolabının /soğutucunun önünüze koyunuz ve termometreyi anket bitinceye kadar orada tutunuz.

Katılımcılarla anketi tamamladıktan sonra, gıda üretim yeri ile ilgili tüm denetleme sorularını tamamlayınız.

Restoran Demografikleri

1. Gıda Üretim Yerinin Adı: _____
2. Gıda Üretim Yerini Konumu (Bölge; Sokak):

3. Gıda üretim yerinin büyüklüğüne göre sınıflandırılması:
 - Küçük (masa ≤ 10 veya sandalye sayısı ≤ 40)
 - Orta (masa > 10 veya sandalye sayısı > 40 ; fakat masa ≤ 30 veya sandalye sayısı ≤ 120)
 - Büyük (masa > 30 veya sandalye sayısı > 120)
 - Satıcı (Sandalye yok)
 - Gıda Satıcısı (Sandalye yok)
4. Gıda servis biçimi bakımından gıda üreticilerinin sınıflandırılması
 - Aperatif yemek
 - Sokak satıcısı (aperatif yemek)
 - Resmi olmayan (aperatif yemek değil)
 - Fast food (zincir; Mc Donald gibi)
 - Resmî (Otelde olmayan)
 - Otel
5. Gıda üreticileri, ulusal veya bölgesel bir birime ait midir?
 - Evet, açıkça belirtiniz:

 - Hayır
6. Başlangıç yemeği için ortalama menü fiyatı ne kadardır?
 - <10 Lira
 - 10-40 Lira
 - >40 Lira

Safranbolu Restoran Denetimi

7. Gıda üretim yerinde çalışanların ellerini yıkaması için bir **lavabo** bulunuyor mu?

Evet Hayır

8. Gıda üretim yerinde çalışanların ellerini yıkaması için **sabun** bulunuyor mu?

Evet, sıvı sabun

Evet, katı sabun

Evet, diğer (örneğin, alkol bazlı el antiseptiği),
Açıklayınız: _____

Hayır

9. Gıda üretim yerinde çalışanların ellerini kurulaması için kâğıt havlular mevcut mu?

Evet Hayır

10. Tesiste sıcak tabak antiseptiği bulunuyor mu?

Evet (12. Soruya geçiniz)

Hayır

11. Tabaklar sıcak sabunlu su ile yıkanıyor mu?

Evet

Hayır

12. Soğutucu veya buzdolabında çalışır durumda sıcaklık ölçer bulunuyor mu?

Evet

Hayır

Buzdolabı veya soğutucu bulunmuyor.

13. Etlerin sıcaklığının kontrol edildiği yerde termometre bulunmakta mıdır?

Evet

Hayır

Gıda üretim yerinde et servisi yapılmamaktadır.

14. Buzdolabı veya soğutucunun içinde servise hazır yiyeceklerin üzerinde çiğ et veya çiğ yumurta bulunuyor mu?

Evet, açıklayınız: _____

Hayır

Buzdolabı veya soğutucu bulunmuyor.

15. Bu üretim yerinde tuvalet mevcut mu?

Evet

Hayır (16. Soruya geçiniz)

15a. Gıda üretim yerinde ne çeşit tuvalet bulunmaktadır?

- Alafranga tipi tuvalet
- Alaturka tipi tuvalet
- Diğer, açıklayınız: _____

15b. Tuvaletin bulunduğu yerde veya yakınında hangi tip el yıkama sabunu bulunmaktadır?

- Sıvı sabun ve o anda şişede sıvı sabun bulunmaktadır.
- Sıvı sabun ve o anda şişede sıvı sabun bulunmamaktadır.
- Katı sabun
- Diğer (Örneğin, alkol bazlı el antiseptiği),
Açıklayınız: _____
- Sabun mevcut değildir

15c. Tuvaletin bulunduğu yerde veya yakınında elleri kurulamak için ne bulunmaktadır?

- Kağıt havlu
- Pamuklu havlu
- Diğer, açıklayınız: _____
- Elleri kurulamak bir şey bulunmamaktadır

16. Mevcut metal çubuk termometresi kullanılarak belirtilen gıdaların sıcaklıklarını tespit edip, kayıt altına alınız (Unutmayın; termometreyi gıdanın içine daldırmadan önce termometreyi temizlemek için mevcut mendiller kullanınız)

- a. Servise hazır soğutulmuş gıdalar (yoğurt gibi) _____(°C) veya
- O anda soğutulmuş herhangi bir gıda mevcut değildir.
- Bu müessese servis edilen soğutulmuş gıda yoktur
- b. Sıcak ve servise hazır gıda _____(°C) veya
- O anda sıcak bir et mevcut değildir.
- Bu restorantta et servis edilmemektedir.
- c. Sıcak, servise hazır sos (domatesli ve biberli sos gibi) _____(°C) veya
- O anda sıcak bir sos mevcut değildir.
- Bu işletmede sıcak servis edilen sos bulunmamaktadır.
- d. Raftaki çiğ yumurtanın sıcaklığı _____(°C) veya
- O anda rafta herhangi bir yumurta bulunmamaktadır.
- Bu işletmede yumurta servis edilmemektedir.

17. Soğutucudan veya buzdolabından termometreyi alınız ve sıcaklığı kaydediniz: _____ (°C) veya

Buzdolabı bulunmamaktadır.



Ek-2: Özgeçmiş

Adı-Soyadı	Mehmet ERTAŞ
Doğum Yeri	Karabük
Doğum Tarihi	01.05.1993
Lisans	Selçuk Üniversitesi Turizm Fakültesi Konaklama İşletmeciliği
İletişim Bilgileri	ertasmehmets@gmail.com
Yayımları	<p>Ertaş, M., Bulut-Solak, B., (2017). Enlivening Mevlevi Cuisine For Gastronomy Tourism In Konya, Turkey, <i>International Congress On Cultural Heritage And Tourism (Iccht)</i>, 736.</p> <p>Bulut-Solak, B., Dworkin, M.S., Keskin, I., Ertaş, M. & Eken, V., (2016). Baseline Food Safety Knowledge Survey of Restaurant Food Handlers in Konya, Turkey. <i>1st Black Sea Association of Food Science and Technology- B-FoST Congress</i>. 22th-24th September, Ohrid, Macedonia (Oral Presentation). p 84-85 (abstract).</p> <p>Ertaş, M., Bulut-Solak, B., Kılınç, C. (2017). Konya’da Mevlevi Mutfağı Yiyeceklerinin Gastronomi Turizminde Canlandırılması (Enlivening Mevlevi Cuisine Foods for Gastronomy Tourism in Konya, Turkey). <i>Gazi Üniversitesi Turizm Fakültesi Dergisi 1</i>, 52-70</p> <p>Ertaş, M., Bulut-Solak, B., Avcı, H. & Kurnaz, A. (2016). Türkiye’de ve Dünyada Yerel-Geleneksel Peynirler: Kars Kaşarı Coğrafi İşareti (Consumers’ Knowledge about Geographical Indicated Food Products–Their Preference Reasons for Geographical Indicated Traditional Cheeses: A Case Study in Konya) Uluslararası Sempozyum <i>Türkiye’de ve Dünyada Yerel-Geleneksel Peynirler: Kars Kaşarı Coğrafi İşareti” 15-17 Temmuz Kafkas Üniversitesi, Kars, Türkiye (Bildiri)</i></p>
Araştırma Projesi	Bulut-Solak, B. & Ertaş, M. , (Proje Araştırmacısı) 2017-Devam Ediyor, Selçuk Üniversitesi Bilimsel Araştırma Projesi. Safranbolu Turizm Destinasyonunda Mevcut Yiyecek-İçecek İşletmelerindeki Çalışan Personellerin Gıda Güvenliği Bilgilerinin Araştırılması (Proje No: 17203011).

