



T.C.

ÇANAKKALE ONSEKİZ MART ÜNİVERSİTESİ

FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ

YÜKSEK LİSANS TEZİ



**ÇANAKKALE İLİNDE TÜKETİCİLERİN GIDA GÜVENLİĞİ
KONUSUNDA BİLGİ DURUMLARI VE ÇEŞİTLİ TERCİHLERİ
ÜZERİNE BİR ARAŞTIRMA**

Mert BAYDAR

Tarım Ekonomisi Anabilim Dalı

ÇANAKKALE

T.C.
ÇANAKKALE ONSEKİZ MART ÜNİVERSİTESİ
FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ
YÜKSEK LİSANS TEZİ

**ÇANAKKALE İLİNDE TÜKETİCİLERİN GIDA GÜVENLİĞİ
KONUSUNDA BİLGİ DURUMLARI VE ÇEŞİTLİ
TERCİHLERİ ÜZERİNE BİR ARAŞTIRMA**

Mert BAYDAR

Tarım Ekonomisi Anabilim Dalı

Tezin Sunulduğu Tarih: 18/04/2019

Tez Danışmanı:

Doç. Dr. Ahmet Ferhan SAVRAN

ÇANAKKALE

Mert BAYDAR tarafından Doç. Dr. Ahmet Ferhan SAVRAN yönetiminde hazırlanan ve **18/04/2019** tarihinde aşağıdaki jüri karşısında sunulan “**Çanakkale İlinde Tüketicilerin Gıda Güvenliği Konusunda Bilgi Durumları ve Çeşitli Tercihleri Üzerine Bir Araştırma**” başlıklı çalışma, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü **Tarım Ekonomisi Anabilim Dalı**’nda **YÜKSEK LİSANS TEZİ** olarak oy birliği ile kabul edilmiştir.

JÜRİ

Prof. Dr. F. Füsün ERDEN

.....

Başkan

Doç. Dr. A. Ferhan SAVRAN

.....

Üye

Prof. Dr. Duygu AKTÜRK

.....

Üye

Prof. Dr. Levent GENÇ

Müdür

Fen Bilimleri Enstitüsü

Sıra No:.....

Bu çalışma Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Bilimsel Araştırma Projeleri Koordinasyon Birimince Desteklenmiştir. Proje Numarası: FYL-2018-2628

İNTİHAL (AŞIRMA) BEYAN SAYFASI



Bu tezde görsel, işitsel ve yazılı biçimde sunulan tüm bilgi ve sonuçların akademik ve etik kurallara uyularak tarafımdan elde edildiğini, tez içinde yer alan ancak bu çalışmaya özgü olmayan tüm sonuç ve bilgileri tezde kaynak göstererek belirttiğimi beyan ederim.

Mert BAYDAR

TEŞEKKÜR

Yüksek lisans eğitimim boyunca ilminden faydalandığım, yanında çalışmaktan onur duyduğum, tecrübelerinden yararlanırken göstermiş olduğu hoşgörü ve sabırdan dolayı değerli hocam ve danışmanım Doç. Dr. Ahmet Ferhan SAVRAN'a, yardım ve katkılarından dolayı Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Tarım Ekonomisi Bölümü öğretim üyesi Prof. Dr. Duygu AKTÜRK'e, Ankara Üniversitesi Tarım Ekonomisi bölümü öğretim üyesi Prof. Dr. F. Füsun ERDEN'e,

Çalışmamı maddi olarak destekleyen Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Bilimsel Araştırma Projeleri Koordinasyon Birimine,

Tüketiciler ile yapılan anket çalışmalarında sahada bana yardımcı olan arkadaşlarıma,

Araştırma kapsamında anket yaptığım bana zaman ayıran ve sabırla sorularıma yanıt veren tüm tüketicilere,

Çalışmanın analiz kısmında bana yardımcı olan arkadaşlarım Endüstri Mühendisi Eylem ÇETİNKAYA, Gıda Mühendisi Canan ŞAHSİ, Psikolojik Danışman Müge KURT'a,

Lisans ve Yüksek Lisans eğitimim boyunca birlikte olduğumuz ve çalışmalarımızın her aşamasında birbirimizi desteklediğimiz meslektaşım Burak KOCAKÖSE' ye,

Hayatım boyunca maddi ve manevi desteklerini, ilgi ve sevgilerini benden bir an olsun esirgemeyen; bugünlere gelmemi sağlayan babam Orhan BAYDAR, annem Mücella BAYDAR ve kardeşim Eda Gülten BAYDAR'a tüm kalbimle teşekkür ederim.

Mert BAYDAR

Çanakkale, Nisan 2019

SİMGELER VE KISALTMALAR

DOKKA	Doğrusal Olmayan Kanonik Korelasyon
KKKA	Klasik Kanonik Korelasyon Analizi
ISO	Uluslararası Standardizasyon Örgütü
TSE	Türk Standartları Enstitüsü
ISO 22000	Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi
GLOBALGAP	Avrupa Perakendeciler Ürün Çalışma Grubu İyi Tarım Uygulamaları
GMP	İyi Üretim Uygulamaları
NACMCF	Birleşmiş Devletler Gıdalar İçin Mikrobiyolojik Kriterler Ulusal Danışmanlık Komitesi
WHO	Dünya Sağlık Örgütü
NASA	Ulusal Havacılık ve Uzay Dairesi
AB	Avrupa Birliği
IFOAM	Uluslararası Organik Tarım Hareketleri Federasyonu
FDA	Amerikan Gıda ve İlaç Dairesi
Std.	Standart Sapma
Ort.	Ortalama
DSÖ	Dünya Sağlık Örgütü

ÖZET

ÇANAKKALE İLİNDE TÜKETİCİLERİN GIDA GÜVENLİĞİ KONUSUNDA BİLGİ DURUMLARI VE ÇEŞİTLİ TERCİHLERİ ÜZERİNE BİR ARAŞTIRMA

Mert BAYDAR

Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi

Fen Bilimleri Enstitüsü

Tarım Ekonomisi Anabilim Dalı Yüksek Lisans Tezi

Danışman : Doç. Dr. Ahmet Ferhan SAVRAN

18/04/2019, 82

Gıda güvenliği çağımızdaki en güncel ve önemli konulardan bir tanesidir. Bunun sebebi olarak dünyamızdaki hızlı nüfus artışı, eğitim yetersizliği, bilinçsizlik, doğaya ve insan sağlığına zararlı olarak yapılan uygulamalar, ekonomik yetersizlikler, gıda üreticilerinin hatalı davranış ve uygulamaları gibi birçok nedenin halk sağlığı üzerinde büyük sorunlar doğurması gösterilebilir. Bu araştırma Çanakkale ilinde tüketicilerin gıda güvenliği konusunda bilgi durumlarını belirlemek ve çeşitli kişisel tercihlerini tespit etmek amacıyla Çanakkale ili merkezinde 255 tüketiciyle yüz yüze anket uygulanarak yapılmıştır.

Sonuçlar Doğrusal Olmayan Kanonik Korelasyon Analizi (DOKKA) ve oransal dağılım, frekans tabloları oluşturularak açıklanmıştır.

Araştırma sonuçlarına göre tüketicilerin gıda güvenliği konusunda bilgi kaynaklarının en fazla oranda internet ve sosyal medya siteleri olduğu, gıda alışverişlerinde en çok promosyonlu satışlardan etkilendikleri, gıda ürünlerinde en fazla cam ambalajın tercih edildiği, tüketicilerin yaklaşık %77' sinin tükettiği gıdaları geçmiş yıllara göre daha az güvenilir buldukları, tüketicilerin büyük çoğunluğunun (%85) tamamen güvenilir ve denetlenmiş olduğuna inandığı gıdalar için fazladan ödeme yapmaya razı olduğu ve fazladan ödeme yapmaya razı olan tüketiciler içersinden %30' unun %20 oranında daha fazla ödeme yapmaya razı olduğu araştırma bulguları arasındadır.

Tüketicilerin kırmızı et, tavuk ve hindi eti, balık, taze ve kuru meyve-sebze, ekmek dışındaki gıda ürünlerini satın alırken süpermarketleri tercih ettiği gözlenmiştir.

Yapılan doğrusal olmayan kanonik korelasyon analizinde 18-25, 26-45 yaş gruplarındaki düşük gelirli erkeklerin, gıda güvenliği konusunda bilgi sahibi olmadıkları ve

Tarım ve Orman Bakanlığı tarafından gıda güvenliği kapsamında yapılan uygulamaları takip etmedikleri sonucuna ulaşılmıştır.

Anahtar sözcükler: Gıda Güvenliği, Çanakkale, Tüketiciler Bilinci, Beslenme



ABSTRACT

A RESEARCH ON INFORMATION SITUATIONS AND VARIOUS PREFERENCES OF CONSUMERS ON FOOD SAFETY IN ÇANAKKALE PROVINCE

Mert BAYDAR

Çanakkale Onsekiz Mart University

Graduate School of Natural and Applied Sciences

Master of Science Thesis in Agricultural Economics

Advisor : Assoc. Prof. Dr. Ahmet Ferhan SAVRAN

18/03/2019, 82

Food safety is one of the most recent and important issues in our age. The reason for this is the rapid population increase in the world, lack of education, unconsciousness, practices that are harmful to nature and human health, economic inadequacies, misconduct and practices of food manufacturers and many reasons such as the problems caused by public health. This research was carried out in Çanakkale province by using face to face questionnaires with 255 consumers in the center of Çanakkale in order to determine the information status of consumers about food safety and to determine their personal preferences.

Results the nonlinear canonical correlation analysis (DOKKA) and proportional distribution are explained by creating fractal tables.

According to the results of the research, it is seen that the information sources of consumers about food safety are mostly internet and social media sites, they are influenced by the most promotional sales in food shopping, glass packaging is preferred in food products, They found that the majority of consumers (85%) were willing to pay extra for the food they believed to be completely reliable and supervised, and 30% were willing to pay 20% more who were willing to pay extra.

Consumers preferred supermarkets when buying food products other than red meat, chicken and turkey meat, fish, fresh and dried fruits and vegetables and bread.

In the nonlinear canonical correlation analysis, it was found that low-income men in the 18-25, 26-45 age groups were not knowledgeable about food safety and did not

follow the practices made in the scope of food safety by the Ministry of Agriculture and Forestry.

Keywords: Food Safety, Çanakkale, Consumer Consciousness, Nutrition



İÇİNDEKİLER

Sayfa No

TEZ SINAVI SONUÇ FORMU.....	ii
İNTİHAL (AŞIRMA) BEYAN SAYFASI.....	iii
TEŞEKKÜR.....	iv
SİMGELER VE KISALTMALAR	v
ÖZET	vi
ABSTRACT.....	viii
ŞEKİLLER DİZİNİ	xii
ÇİZELGELER DİZİNİ	xiii
BÖLÜM 1	
GİRİŞ	14
BÖLÜM 2	
ÖNCEKİ ÇALIŞMALAR	17
BÖLÜM 3	
MATERYAL VE YÖNTEM.....	26
3.1. Materyal	26
3.2. Yöntem.....	26
3.2.1. Örnek Hacminin Belirlenmesinde Kullanılan Yöntem	26
3.2.2. Verilerin Analizinde İzlenen Yöntem	28
3.3. Gıda Güvenliğine İlişkin Bazı Standartlar	29
3.3.1. ISO.....	29
3.3.2.HACCP.....	29
3.3.3. ISO 22000.....	30
3.3.4.Globalgap (EUREPGAP)	32
3.3.5. Organik veya Ekolojik Ürün Sertifikası	32
3.3.6. GMP	33
3.3.7. TSE (Türk Standartları Enstitüsü)	34
BÖLÜM 4	
ARAŞTIRMA BULGULARI VE TARTIŞMA	35
4.1. Tüketicilerin Sosyo-Ekonomik Özellikleri ve Gıda Güvenliğine İlişkin Bazı Tercihleri	35
4.2. Tüketicilerin Gıda Güvenliğine Yönelik Bazı İfadelere Verdikleri Yanıtların Dağılımı	42
4.3. Tüketicilerin Gıda Güvenliği Konusunda Kişisel Uygulamalarıyla İlgili İfadelere Verdikleri Yanıtların Dağılımı.....	47

4.4. Tüketicilerin Gıda Güvenliği Konusunda Bazı Satın Alma Tutum Ve Davranışları	51
4.5. Tüketicilerin Gıdaları Satın Alma Noktaları.....	55
4.6. Doğrusal Olmayan Kanonik Korelasyon Analiz Sonuçları	59
BÖLÜM 5	
SONUÇ VE ÖNERİLER.....	69
KAYNAKLAR	75
ÖZGEÇMİŞ	I



ŞEKİLLER DİZİNİ

	Sayfa No
Şekil 4.1. A setleri için bileşen yükleri	62
Şekil 4.2. A set grupları için tüm kategorilerinin ağırlık merkezleri	63
Şekil 4.3. B setleri için bileşen yükleri	65
Şekil 4.4. B set grupları için tüm kategorilerinin ağırlık merkezleri	65
Şekil 4.5. C setleri için bileşen yükleri	68
Şekil 4.6. C set grupları için tüm kategorilerinin ağırlık merkezleri	68



ÇİZELGELER DİZİNİ

Sayfa No

Çizelge 4.1. Tüketicilerin tanımlayıcı göstergeleri 1	35
Çizelge 4.2. Tüketicilerin tanımlayıcı göstergeleri 2	36
Çizelge 4.3. Tüketicilerin gıda güvenliği konusunda bilgi kaynakları	37
Çizelge 4.4. Tüketicilerin gıda alışverişlerinde etkilendikleri etmenler	37
Çizelge 4.5. Tüketicilerin hanesinde gıda alışverişlerini yapan kişiler	38
Çizelge 4.6. Tüketicilerin ALO 174 gıda hattından haberdar olma durumları	39
Çizelge 4.7. Tüketicilerin gıda ürünleri satın alırken tercih ettiği ambalaj çeşidi	39
Çizelge 4.8. Tüketicilerin gıdaları geçmiş yıllara göre güvenilir bulma derecesi	40
Çizelge 4.9. Tüketicilerin güvenilir buldukları gıdaya fazladan ödeme yapma durumu.....	40
Çizelge 4.10. Tüketicilerin fazladan ödeme yapmaya razı oldukları oranların dağılımı.....	41
Çizelge 4.11. Tüketicilerin hanesinde gıda kaynaklı zehirlenme yaşama durumu.....	42
Çizelge 4.12. Tüketicilerin yaşadığı zehirlenme kaynaklarının dağılımı	42
Çizelge 4.13. Tüketicilerin gıda güvenliği konusunda bilgi durumları	45
Çizelge 4.14. Tüketicilerin gıda güvenliği konusunda bilgi durumları özet tablo	46
Çizelge 4.15. Tüketicilerin gıda güvenliği konusunda kişisel uygulamaları	49
Çizelge 4.16. Tüketicilerin gıda güvenliği konusunda kişisel uygulamaları özet tablo	50
Çizelge 4.17. Tüketicilerin satın alma tutum ve davranışları	53
Çizelge 4.18. Tüketicilerin satın alma tutum ve davranışları özet tablo.....	54
Çizelge 4.19. Tüketicilerin gıda ürünlerini satın alma noktaları	57
Çizelge 4.20. Besin gruplarına göre gıda güvenliği konusuna dikkat etme durumu	58
Çizelge 4.21. Analizin uygulandığı set grupları	60
Çizelge 4.22. A set grubu değişkenlerin listesi.....	60
Çizelge 4.23. A set grubu analizin özeti	61
Çizelge 4.24. A set grubu bileşen yükleri	61
Çizelge 4.25. B set grubu değişkenlerin listesi	63
Çizelge 4.26. B set grubu analizin özeti	63
Çizelge 4.27. B set grubu bileşen yükleri	64
Çizelge 4.28. C set grubu değişkenlerin listesi	66
Çizelge 4.29. C set grubu analizin özeti	66
Çizelge 4.30. C set grubu bileşen yükleri	67

BÖLÜM 1

GİRİŞ

Gıda, canlıların hayatta kalmak için tüketmelerinin zorunlu olduğu maddelere verilen isimdir. Gıdaların canlılar tarafından tüketilmesine ise beslenme denilmektedir. Beslenme insanların zorunlu ihtiyaçlarının en başında gelmektedir (Onurlubaş, 2011).

Niyaz (2015)'da bu konuda “Beslenme, insanların en temel ihtiyaçlarının başında gelmektedir. Gıda tüketimi, her canlı için zorunlu olan ve esnekliği olmayan bir ihtiyaçtır.” ifadesini kullanmıştır.

Güvenli gıda, tarladan sofraya kadar olan tüm aşamalarında gıda ürünlerinin fiziksel, kimyasal ve biyolojik olarak zarar görmeden, besin değerini kaybetmeden kalarak ve tüketimi sonucunda insan sağlığını bozmayan gıda yani sağlıklı gıda olarak tanımlanabilir (Kılıçalp, 2011).

Gıda güvenliği kavramı ise gıdaların üretiminden tüketimine kadar, çevreye ve insanların sağlığına zarar vermeden üretimi yapılan ve gıdaların üretimi yapılırken gerekli olan tüm aşamalarda kontrollerinin yapılmasını ifade eder (Bıyıklı, 2011).

Bir başka ifadeyle gıda güvenliği Özsoy (1998)'a göre gıdanın üretimden tüketime kadar geçirdiği hammadde bulma, üretim, depolama, pazarlama ve tüketim aşamalarından oluşan gıda zincirinde tüketicilerin sağlığının korunması ve bunun için gereken tüm tedbirlerin alınması gıda güvenliğinin temelini oluşturmaktadır (Kılıç, 2008).

Gıda güvenliği konusunda farklı tanımlamalar yapılabilmektedir; örneğin Erkmen (2010) gıda güvenliğini “Sağlıklı ve güvenilir gıda üretiminin sağlanması amacı ile gıdaların üretim, taşınma, depolanma, dağıtım ve tüketim aşamalarında gerekli kurallara uyulması ve önlemlerin alınması” şeklinde tanımlamıştır.

Başka bir tanım olarak Koçak (2007)'a göre gıda güvenliği, “Besin maddelerinin tüm bozulma ve bulaşma etkenlerinden uzaklaştırılarak, insanların tüketimine uygun olarak sunulmasıdır. Gıdalarda meydana gelebilecek fiziksel, kimyasal ve biyolojik tüm zararların ortadan kalkması için uygulanan tedbirlerin tamamını ifade eder.

Gıda güvenliği kavramını özellikle son yıllarda tüketiciler tarafından son derece önem arz eden bir olgu haline gelmiştir. Tüketicilerin gıda üretimi ve tüketimine duyarlılıklarının artması bunun sebebi olarak gösterilebilir. Bu nedenle gıda güvenliği kavramı gündemdeki yerini sürekli korumaktadır (Taşdan ve ark., 2014).

Gıda güvenliği, üretimden tüketime kadar olan süreçte kesintisiz devam ettiği için her aşamada özen gerektiren bir süreçtir. Bu nedenle üretim boyunca gerekli olan tüm

önlemler alınmalı, geriye dönük kontroller gerçekleştirilerek etkin bir denetim sistemi oluşturulmalıdır (Yılmaz, 2010).

Çağımızın en temel sorunlarından biri yetersiz ya da kötü beslenmedir. Dünya Sağlık Örgütü'ne (DSÖ) göre dünya genelinde her yıl tahminen 600 milyon insan gıda kaynaklı hastalıklar yaşamaktadır. Bu da dünya ekonomisi ve insan sağlığı için büyük bir tehdit olarak görülmektedir (DSÖ, 2019).

Yine Dünya Sağlık Örgütü verilerine göre her yıl 10 kişiden 1'i kirlenmiş, bozulmuş yemeklerden hastalanmakta ve 420.000 kişi ölmektedir. Beş yaşındaki çocukların, her yıl 125.000 kadar küçük çocuğun ölmesi nedeniyle, yüksek risk altında olduğu görülmektedir. Sağlıklı ve uygun yiyecek hazırlamanın, yiyecek kaynaklı hastalıkların çoğunu önleyebileceği düşünülmektedir (DSÖ, 2018).

Genel olarak tüketicilerin gıdaları, çiftlikten çatala anlayışıyla sağlıklı ve güvenilir bir şekilde tüketmelerini sağlamak adına gıda güvenliğine yönelik çalışmalar yapılmaktadır. Geçtiğimiz 25 yıl içerisinde dünyada yaşanan önemli gıda krizleri (İngiltere'de ortaya çıkan deli dana vakaları, Uzakdoğu ülkelerindeki kuş gribi vakaları, AB ülkelerinde Salmonella krizleri) nedeniyle gıda güvenliği konusunda önemli aşamalar katedilmiş ve bu da gelişme sürecini hızlandırarak kamuoyunda bu konunun sorgulamasına ve güvenli gıda üretiminde kamuoyu baskısının oluşmasına sebep olmuştur (Kilit, 2013).

Bu sorunun çözülebilmesi için üreticilere, tüketicilere, denetleyicilere, devletin konu ile ilgili birimlerine vb. ayrı ayrı birtakım görev ve sorumluluklar düşmektedir. Bunların tamamının doğru bir şekilde yapılması sonucunda tüketicilerin güvenli gıdaya erişimlerinin kolaylaşabileceği düşünülmektedir.

Gıda insan yaşamı için son derece önemli olduğu kadar ekonomik anlamda da çok önemli bir yere sahiptir. Türkiye İstatistik Kurumu verilerine göre hanehalkı tüketim harcamasının türlerine göre dağılımı incelendiğinde gıda ve alkolsüz içeceklerin 2002-2017 yılları arasında, on iki farklı tüketim harcaması türü içinden, konut ve kira harcamalarının ardından ilk sırada olduğu görülmektedir. Nitekim 2015-2017 yılları arasında hanehalkı tüketim harcamasının türlere göre dağılımında gıda ve alkolsüz içeceklerin paylarının sırasıyla % 20,2, % 19,52, % 19,73 olduğu görülmektedir (Anonim, 2018a).

Artan nüfus beraberinde gıdaya olan talebi ve gıda üretim miktarını her geçen gün arttırmaktadır. Üretimin artmasıyla birlikte, tüketicilere sunulan gıdaların kalitelerinin kontrolü zorlaşmaktadır. Bu nedenle tüketicilerin gıda güvenliği konusundaki bilgi durumu

ve gıda satın alırken gösterdikleri bilinçli tercihler çok önemlidir. Gıda üreticilerinin de gıda güvenliği konusunda iyi niyeti ve dikkati de önemli etkenlerdir.

Dünyamızdaki hızlı nüfus artışı, eğitim yetersizliği, bilinçsizlik, doğaya ve insan sağlığına zararlı olarak yapılan uygulamalar, ekonomik yetersizlikler, gıda üreticilerinin hatalı davranış ve uygulamaları vb. birçok neden halk sağlığı üzerinde büyük sorunlar doğurmaktadır. Tüketicilerin gıda güvenliğiyle ilgili konularda ve gıda güvenliğine yönelik bazı standartlar konusunda bilgi durumlarının tespit edilmesi de önem arz etmektedir.

Bu çalışmada da Çanakkale ili merkezindeki tüketicilerin gıda güvenliği konusundaki bilgi durumlarının tespit edilmesi ve yaş, cinsiyet, eğitim durumu, gelir gibi değişkenlerle ilişkisinin belirlenmesi ve tüketicilerin gıda alışverişlerinde dikkat ettikleri kriterlerin ortaya konulması amaçlanmıştır.

Çalışma sonucunda Çanakkale ilinde tüketicilerin gıda güvenliği konusunda bilgi durumları ve çeşitli kişisel tercihleri ve gıda ürünlerini satın alma noktaları belirlenmiştir.

Bu çalışma Çanakkale İli merkezinde yaşayan, 255 kişiyle yapılan yüz yüze anketlerden elde edilmiş birincil verilerden oluşmuştur. Çalışma beş ana bölümden oluşmaktadır. İlk giriş bölümünde konunun önemi, araştırmanın önemi, araştırmanın amacı, araştırmanın kapsamı açıklanmıştır. Araştırmanın ikinci bölümünde konu ile ilgili önceden yapılmış çalışmaların olduğu literatür özetlerine yer verilmiştir. Üçüncü bölümde çalışmada kullanılan materyal ve yöntemler açıklanmış ve gıda güvenliğine ilişkin bazı satandartlar hakkında açıklamalar yapılmıştır. Dördüncü bölümde araştırma bulguları ve tartışma yer almaktadır. Beşinci kısımda çalışmaya ait sonuçlar öneriler mevcuttur. Çalışmanın son kısmında da araştırmada kullanılan kaynaklar sıralanmıştır.

BÖLÜM 2

ÖNCEKİ ÇALIŞMALAR

Türk İncel (2005) tarafından yapılan “Yetişkin Tüketicilerin Besin Güvenliği Konusunda Bilgi Ve Davranışları” isimli çalışmada veriler Ankara ilindeki 500 tüketici ile yapılan yüz yüze anketlerden elde edilmiştir. Araştırma sonuçlarına göre kadınların erkeklere besin güvenliği konusunda daha ilgili oldukları ve yaşın ve eğitim seviyesinin artmasıyla besin güvenliğine olan ilginin de arttığı belirlenmiştir; buna ek olarak yaşın ilerlemesine paralel olarak tükettikleri besinlere olan güvenin arttığı da görülmüştür. Çalışmaya katılan bireylerin besin güvenliği konusunda en çok güvendikleri bilgi kaynakları incelendiğinde bu kaynakların sırasıyla diyetisyen, doktor ve üniversitedeki bilim insanları olduğu saptanmıştır. Tüketicilerin besin güvenliğinin sağlanması konusunda devleti en çok sorumlu kurum olarak gördükleri sonucuna ulaşılmıştır.

Kaptan (2007)’in yaptığı “Tüketicilerin Gıda Güvenliği Hakkında Bilgi Düzeylerinin Tespiti” isimli çalışmada 2000 tüketiciyle yüzyüze görüşmeler sonucu elde edilmiştir. Araştırma sonuçlarına göre tüketicilerin ambalajlı ürünlerde en çok dikkat ettikleri bilgilerin üretim ve son kullanma tarihi olduğu tespit edilmiştir. Gıda güvenlik sertifikaları konusunda ise tüketicilerin bunları pek kontrol etmedikleri görülmüştür. Bunun nedeni olarak tüketicilerin yalnızca %27’ sinin bu sertifikalar hakkında yeterli bilgilerinin olduğunu düşünmeleri gösterilmiştir. Analiz sonuçlarına göre araştırma kapsamındaki bireylerin içinde kadınların ve orta yaştaki bireylerin erkeklere ve gençlere göre gıda satın alırken daha dikkatli davrandıkları ve gıda güvenliği konusuna da daha ilgili oldukları sonucuna ulaşılmıştır. Tüketicilerin eğitim seviyesinin artmasıyla daha bilinçli alışveriş yaptıkları araştırma bulguları arasındadır. Çalışma sonucunda tüketicilerin gıda güvenliği sistemleri hakkında bilgi eksikliklerinin olduğu saptanmış ve bu konularda bilgilendirme broşürleri hazırlanmıştır.

Koçak (2007)’in yaptığı “ISO 22000: Gıda Güvenliği Yönetim Sistemleri Uygulama Sürecinde Temel Adımlar” isimli çalışmada gıda güvenliği konusundaki standartlardan olan HACCP sistemi ve ISO 22000 standardının arasındaki ilişkiler değerlendirilmiş ve ISO 22000’ in uygulanmasındaki temel adımlardan bahsedilmiştir.

Mutlu (2007)’nin “Gıda Güvenliği Açısından Tüketici Davranışları (Adana Kentsel Kesimde Kırmızı Et Tüketimi Örneği)” isimli çalışmasında 400 hane ile yüz yüze görüşülerek araştırma konusuyla ilgili veriler elde edilmiştir. Araştırma sonucunda gıda güvenilirliği konusunda haberlerden etkilendikleri ve tüketimlerini bu yönde

gerçekleştirdikleri sonucuna ulaşılmıştır. Bununla birlikte eğitim düzeyi yüksek, kırmızı et tüketim sıklığı fazla , yüksek gelir grubunda olan ve alışverişlerinde genellikle süpermarketleri seçen bireylerin gıda güvenilirliği sağlanmış kırmızı et ürünleri için daha fazla ödemeye istekli olduğu sonucuna ulaşılmıştır.

Topuzoğlu ve ark. (2007)'ın "Tüketicilerin Gıda Ürünleri ile İlgili Bilgi Düzeyleri ve Sağlık Risklerine Karşı Tutumları" isimli çalışmasında veriler İstanbul Ümraniye' deki sağlık ocağına gelen 167 kişi ile yapılan anket çalışmasından elde edilmiştir. Araştırma sonuçlarına göre tüketicilerin gıda ürünlerini satın alırken dikkat ettikleri kriterler içerinden gıda maddesinin ambalajının sağlamlığına dikkate alma en önemli olarak belirlenmiştir. Tüketicilerin bozuk olan gıda maddesini iade etme tutumu da yaklaşık olarak %81 lik bir paya sahiptir. Çalışmada ayrıca tüketicilerin gıda maddelerini satın alma tutumları faktör analiziyle incelenmiştir. Faktör analizi sonucuna göre tüketiciler markalı ürünlerin kaliteli olduğunu düşünürken, besin değeri iyi olan gıdaların da pahalı olması gerekmediğini söyledikleri araştırma bulguları arasındadır.

Jevsnik ve ark. (2008)'ın yaptığı "Consumers' awareness of food safety from shopping to eating." adlı çalışmada tüketicilerin gıda güvenliğine yönelik bilgi ve uygulamalarının belirlenmesi amacıyla yapılmıştır. Tüketicilerin gıda güvenliği konusundaki hatalı kişisel uygulamaları tespit edilmiştir. Araştırma kapsamındaki tüketicilerin üçte ikilik kısmının et ürünlerini hazırlarken kullanacakları materyalleri sıcak su ve deterjanla yıkamadıkları, buzdolanında saklanan gıdalar için tüketicilerin %44' ünün uygun sıcaklığı bilmedikleri araştırma bulguları arasındadır. Sonuç olarak da tüketicilerin gıda güvenliği konusunda bilinçli olmaları için gıda güvenliğine yönelik eğitimin gerekli olduğu vurgulanmıştır.

Kabacık (2008) tarafından yapılan "Dört ve Beş Yıldızlı Otel Mutfaklarında Çalışan Personelin Gıda Güvenliği Konusundaki Bilgilerinin Saptanması" isimli çalışmada veriler beş farklı ilde bulunan dört ve beş yıldızlı 19 otelde çalışan 377 mutfak personeline uygulanan anketlerden elde edilmiştir. Dört ve beş yıldızlı otellerde çalışan personellerin gıda güvenliği konusunda bilgi farklılıklarının olup olmadığı araştırılmıştır. Beş yıldızlı otel çalışanlarının depolarla ilgili bilgi düzeylerinin, dört yıldızlı otel çalışanlarına göre daha yüksek olduğu görülmüştür. Genel olarak otellerdeki yıldız sayısı ile mutfak personellerinin anket sorularına verdikleri yanıtların arasındaki ilişki incelendiğinde anlamlı bir fark olmadığı saptanmıştır. Eğitim durumu ve yaş arttıkça personellerin başarı testinden aldıkları puanların attığı da araştırma bulguları arasındadır.

Kızılaslan ve Kızılaslan (2008) tarafından yapılan “Tüketicilerin Satın Aldıkları Gıda Maddeleri ile İlgili Bilgi Düzeyleri ve Tutumları (Tokat İli Örneği)” isimli çalışmada Tokat ili merkez ilçedeki tüketicilerin gıda satın alırken dikkat ettikleri kriterler, bilgi durumları ve bazı davranışları tespit edilmesi amacıyla 277 kişiyle anket uygulanmıştır. Çalışma sonucunda elde edilen verilere faktör analizi yapılmıştır. Analiz sonucunda tüketicilerin gıdaları satın alırken dikkat ettikleri en önemli kriterlerin sağlıklı olma, üretim ve satış yeri hijyeni, üretim son kullanma tarihi, doyuruculuk, besleyicilik, marka, ambalaj, besin değeri olduğu sonucuna ulaşılmıştır.

Uzunöz ve ark. (2008) tarafından yapılan “Kırsal Kadınların Gıda Güvenliği Konusunda Bilinç Düzeyleri (Tokat İli Örneği)” isimli çalışmada Tokat ili merkez ilçeye bağlı köylerde yaşayan 89 kadının gıda üretimleri ve tüketimleri sırasındaki davranışları gıda güvenliği yönüyle incelenmiştir. Çalışma sonucunda kadınların %61’ inin gıda güvenliği kavramını daha önce duymadıkları görülmüştür. Çalışma bölgesinde diğer bölgelere oranla daha az zirai ilaç, gübre, hormon gibi kimyasalların kullanılması sonucunda, kadınların bilinçli olmayarak da olsa, insan ve çevre sağlığı açısından diğer yörelere nazaran daha uygun üretim davranışları sergiledikleri görülmüştür. Çalışmaya katılan kadınların eğitim ve gelir seviyelerinin artmasıyla gıda güvenliği konusundaki bilinçlerinin arttığı saptanmıştır.

Yılmaz (2008)’ın “Trakya Bölgesinde Kırsal Ve Kentsel Tüketicilerin Gıda Ürünleri Tüketim Alışkanlıkları Ve Gıda Güvenliğine İlişkin Bilgi Düzeylerinin Belirlenmesi” isimli çalışmasında veriler Trakya bölgesindeki Edirne, Tekirdağ ve Kırklareli illerinde kırsal(385) ve kentsel(385) alanda yaşayan toplam 770 haneyle yapılan yüz yüze yapılan anketler sonucunda elde edilmiştir. Çalışma sonucunda hanelerde alışverişlerin anne ve baba tarafından yapıldığı, ailelerde eğitim seviyesinin ve ekonomik durumun yükseldikçe hazır gıda tüketiminin fazlaştığı görülmüştür. Tüketicilerin gıdaları satın alırken en çok önem verdiği konuların tazelik, ürünün tadı ve lezzeti ve gıda güvenliği olduğu saptanmıştır. Tüm bunlara ek olarak da kentlerde yaşayan hanelerin gıda tüketiminde kırsalda yaşayan hanelere göre daha dikkatli olduğu sonucuna ulaşılmıştır.

Alyakut (2009)’un yaptığı “Turizm Meslek Yüksekokulu Öğrencilerinin Gıda Güvenliği Bilgi Ve Uygulamaları” isimli çalışma gıda güvenliği eğitimi alan ve almayan öğrencilerin bilgi düzeylerinin, görüş ve uygulamalarının farklılıklarını belirlemek amacıyla yapılmıştır. Veriler Turizm Otelcilik Programının 1. ve 2. Sınıflarından 100’ er, Turizm rehberliği Programının 1. Ve 2. Sınıf öğrencilerinden 50’ şer olmak üzere toplam 300 öğrenciyle yapılan anket sonucunda elde edilmiştir. Yapılan analizler sonucunda

öğrencilerin gıda güvenliği eğitimi aldıktan sonra riskli gıdaların tüketimine karşı bilgi düzeylerinin önemli bir oranda arttığı fakat riskli gıdalara karşı görüş ve uygulamalarında önemli bir fark olmadığı sonucuna ulaşılmıştır. Eğitim almayan öğrencilerin ise riskli gıdalara karşı yanlış seçimler ve uygulamalar gözlenmiştir. Bununla birlikte araştırma genelindeki tüm öğrenciler içerisinde cinsiyete göre bilgi düzeyi ve riskli gıda tüketiminde önemli farklılıklar görülmesine rağmen uygulamalarında önemli bir fark olmadığı görülmüştür.

Memiş (2009)'in “Ortaöğretim Kurumlarının Yemakhanelerinde Çalışan Personelin, Öğrencilerin Ve Öğretmenlerin Gıda Güvenliği Konusunda Bilgi Ve Tutumları” isimli çalışmasında veriler Ankara merkez ilçelerindeki 25 ortaöğretim kurumundaki yemekhanelerde çalışan personeller, 11. ve 12. sınıf öğrencileri ve öğretmenlerden oluşan 1325 bireyden anket yoluyla elde edilmiştir. Yapılan analizler sonucunda kadınların gıda güvenliği bilgi düzeyin erkeklerden önemli düzeyde yüksek olduğu görülmüş, bununla birlikte grupların kendi içerisinde değerlendirilmesi sonucunda öğrenci ve öğretmen gruplarında da kadınların bilgi düzeylerinin erkeklerden yüksek olduğu görülmüş fakat personel grubunda cinsiyete göre bir fark bulunamamıştır. Gruplar arasındaki karşılaştırmanın sonucunda öğretmenlerin gıda güvenliği bilgi düzeyinin diğer gruplardan yüksek olduğu gözlenmiştir. Bilgi düzeylerinin ardından tutumlar incelendiğinde katılımcıların genelinde öğrenciler ve öğretmenlerde kadınların tutum puanlarının daha yüksek olduğu saptanmıştır. Çalışmada katılımcıların gıda güvenliği bilgi ve tutumları ile yemekhane hakkında değerlendirmeleri arasındaki ilişki incelendiğinde; öğrenci ve öğretmenlerin bilgi düzeyleri ile tutumlarının paralel olarak artış gösterdiği ve bilgi düzeyinin arttığında yemekhane hakkında olumsuz görüşlerin söylendiği sonucuna ulaşılmıştır.

Özdemir (2009)'in “Kadınların Gıda Güvenliği Konusundaki Bilgi, Tutum Ve Davranışları” isimli çalışma Eskişehir ilinin Seyitgazi ilçesine bağlı Kırka kasabası ve Bolu ilinin Mengen ilçesinde yürütülmüştür. Veriler rastgele örneklem yöntemiyle seçilmiş farklı gelir grubunda ve farklı sosyo-kültürel durumda olan 435 evli kadınla yapılan anket uygulaması sonucu elde edilmiştir. Araştırmada katılımcıların kişisel bilgileri gruplandırılarak tablolaştırılmış, ve bazıları üzerinde çapraz tablo uygulanarak ki-kare analizi yapılmıştır.. Tüm bu analizler sonucunda kadınların büyük çoğunluğunun gıda güvenliği konusunda bilgi sahibi olduklarını söyledikleri; bu bilgileri de televizyon ve ailelerinden edindikleri görülmüştür. Kadınların gıda alışverişlerinde genellikle dikkat ettikleri kriterlerin üretim ve son kullanma tarihi, fiyat, TSE damgası ve malın markası

olduğu sonucuna ulaşılmıştır. Araştırmada kadınların gıda güvenliği davranış toplam puanları incelendiğinde her üç yaş grubunun da gıda güvenliği konusunda orta derecede davranış sergiledikleri görülmüştür. Toplam tutum puanları incelendiğinde kadınların gıda güvenliği tutumları ile yaş grupları arasında anlamlı bir fark bulunamamıştır ancak gıda güvenliği toplam puanları ile yaş grupları arasında anlamlı bir fark olduğu görülmüştür. Kadınların eğitim seviyeleri ile bilgi, tutum ve davranış toplam puanları ilişkisi incelendiğinde davranış puanlarında anlamlı bir farklılık bulunmazken, eğitim seviyelerine göre bilgi ve tutum toplam puanları arasında anlamlı bir farklılık görülmüştür.

Güven (2010)'in “ Yalova İlinde Yaşayan Farklı Eğitim Ve Gelir Düzeyine Sahip Fertlerin Beslenme Alışkanlıkları Ve Gıda Güvenliği Bilgisinin Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma” isimli çalışmasında veriler Yalova ilinde tesadüfi örneklem yöntemiyle seçilmiş olan 257 kişiye uygulanan anket sonucu oluşturulmuştur. Yapılan khi-kare analizinin sonucunda eğitim düzeyi arttıkça katılımcıların gelir düzeylerinin de arttığı görülmüştür. Ankete dahil olan kişilerin neredeyse yarısının sağlıklı ağırlığa sahip olduğu ve katılımcıların eğitim düzeylerinin artmasıyla sağlıklı ağırlığa sahip olma oranının da arttığı gözlenmiştir. Çalışmada ankete dahil olan kişiler içerisinde yalnızca % 14.4 ünün gıda güvenliği eğitimi aldığı ve eğitim seviyesi arttıkça gıda güvenliği eğitimi alma oranının arttığı görülmüştür. Bunlara ek olarak katılımcılar gıda güvenliğine yönelik sorulan sorulara karşı verdikleri cevaplar sonucunda ortalama olarak 70.30 puan almışlar ve katılımcıların seviyesinin orta düzeyle olduğu sonucuna ulaşılmıştır. Katılımcıların gıda güvenliğine yönelik bilgi seviyelerinin dağılımına bakıldığında % 2.7' si çok zayıf, %16.7'si zayıf, %43.6'sı orta, %34.2' si iyi ve %2.7'si de çok iyi olarak bulunmuştur. Tüm bunların sonucunda da eğitim seviyesinin artması sonucunda gıda güvenliği bilgi seviyesinin de arttığı sonucuna ulaşılmıştır.

Yalçın (2012)'in “Tüketicilerin Gıda Güvenliği İle İlgili Tutum ve Davranışları (Samsun İli Örneği)” isimli çalışmada 230 tüketiciyle yüz yüze anket çalışması yapılmıştır. Analiz sonuçlarına göre tüketicilerin %85,2' sinin bilinçli tüketici ve %83,91'inin de gıda güvenliği kavramını duydukları ve kavramla ilgili bilgi sahibi oldukları saptanmıştır. Tüketicilerin %98,7' sinin de gıda güvenliği konusuna ilgilerinin olduğu sonucuna ulaşılmıştır. Ayrıca tüketicilerin gıda alışverişlerinde dikkat ettikleri kriterler incelenmiş ve bu kriterlerin ön önemlilerinin üretim ve son kullanma tarihi, tazelik, gıdanın işlenmesi ve hijyeni, kalite, doğal ve katkısız ürün olması ve gıda güvenliği olduğu araştırma bulguları arasındadır.

Ergönül (2013)'ün "Consumer awareness and perception to food safety: A consumer analysis" isimli çalışmasında veriler 600 tüketiciyle yüz yüze yapılan anketlerden elde edilmiştir. Çalışmada tüketicilerin gıda güvenliğine yönelik sorunları ve gıda tüketim alışkanlıkları değerlendirilmiştir. Çalışma sonucunda tüketicilerin gıdaların işlenmesi konusunda bilgi eksiklikleri olduğu ve tüketicilerin bu konuda eğitime ihtiyacı olduğu sonucuna ulaşılmıştır. Televizyon ve radyo programları aracılığıyla tüketicilere gıda güvenliğine yönelik bilgiler verilmesi gerektiği sonucuna ulaşılmıştır.

Aktan (2014) tarafından yapılan "Adana İlinde Tüketicilerin Gıda Ürünlerini Satın Alma Ve Gıda Güvenilirliğine İlişkin Tutum Ve Davranışlarının İncelenmesi" isimli çalışmada araştırma verileri 385 tüketiciyle yapılan yüz yüze anketlerden elde edilmiştir. Çalışmaya ait veriler incelendiğinde tüketicilerin yarısından fazlasının gıda ürünleri satın alırken etiket bilgilerini okumadıkları, yaklaşık olarak %80' inin açıkta satılan gıdaları satın almadıkları araştırma bulguları arasındadır. Çalışmada tüketicilerin gıdaların güvenliği konusunda en çok inandırıcı buldukları kaynağın TSE belgesi olduğu görülmüştür. Ayrıca çalışmada tüketicilerin %77.7'sinin gıda güvenlik sertifikaları hakkında bilgi sahibi olmadıkları saptanmıştır

Erdem (2014)'in "Mengen Aşçıları Otelcilik Ve Turizm Meslek Lisesi'nde Aşçılık Eğitimi Alan 10.ve 12. Sınıf Öğrencilerinin Gıda Güvenliğine Yönelik Bilgi Ve Uygulama Düzeyleri" isimli öğrencilerinin gıda güvenliğine yönelik bilgi ve uygulamaları arasındaki ilişki tespit edilmiştir. Çalışma kapsamında veriler 307 öğrenciden anket yoluyla elde edilmiştir. Araştırma sonuçlarına göre 10. ve 12. sınıf öğrencilerinin, alanları ve gıda güvenliğiyle ilgili güncel bilgileri en büyük oranda TV programlarından takip ettikleri sonucuna ulaşılmıştır. Öğrencilere uygulanan test sonuçlarına göre bilgi puanları incelendiğinde 10. Sınıf öğrencilerinin bilgi puan ortalaması 6.08, 12. Sınıf öğrencilerinin bilgi puan ortalaması ise 6.26 olduğu saptanmıştır. Araştırmada ayrıca öğrencilerin hijyen, depolama, pişirme ve hazırlama konularındaki bilgi ve uygulamaları da ayrı ayrı incelenerek 10. ve 12. Sınıf öğrencileri arasındaki bilgi ve uygulama farklılıkları detaylıca incelenmiştir.

Taşdan ve ark. (2014) tarafından yapılan "Geleneksel Gıdalarda Tüketicilerin Gıda Güvenliği Algısı: Ankara İli Örneği" isimli çalışmada, geleneksel gıda tüketicilerinin gıda güvenliği algılarını ve bu algılarıyla birlikte gösterdikleri satın alma eylemlerini tespit etmek amacıyla 260 kişiye yüz yüze anket uygulanmıştır. Çalışmada Doğrusal Olmayan Kanonik Korelasyon uygulanmıştır. Sonuçlar incelendiğinde tüketicilerin geleneksel gıdaların üretim yerlerini, taşınmasını, işlenmesini, paketlenmesini, depolanmasını, ve satış

yerlerini sağlık açısından orta derecede güvenilir bulmuş, evde muhafazasını da oldukça güvenilir bulmuşlardır. Çalışmada tüketicilerin gıda ürünlerini satın alırken gıda güvenliği bakımından en çok dikkat ettikleri kıstas incelenmiş, bu kıstaslardan en önemlilerinin üretim ve son tüketim tarihi, tazelik, fiyat, katkı maddeleri listesi olduğu sonucuna ulaşılmıştır.

Aktürk (2015) tarafından yapılan “Geleneksel ve Organik Olarak Yetiştirilen Tarım rnlerine Karşı Tüketiciler Taleplerinin Doğrusal Olmayan Kanonik Korelasyon Analizi ile Değerlendirilmesi” isimli çalışmada veriler İstanbul’da organik ve geleneksel pazarın kurulduğu Kadıköy ilçesindeki tüketicilere uygulanan anketlerden elde edilmiştir. Organik ve geleneksel pazarlarda ayrı ayrı 96’ şar tketicisiyle görülmüş ve toplamda 192 kişiyle görüşülerek yüz yüze anket uygulanmıştır. Araştırma sonucunda organik pazarlan alışveriş yağan tüketicilerin genellikle gelir ve eğitim seviyelerinin yüksek olduğu ve orta yaş grubunda buldukları grşmştir. Geleneksel pazardan alışveriş yapan tüketicilerin de gelir ve eğitim seviyelerinin düşük 31-45 yaş aralığındaki tüketicilerden oluştukları sonucuna ulaşılmıştır. Organik rn tüketen tüketicilerin de ürün fiyatlarını yüksek buldukları, ancak sağlıklı olduğu için tükettikleri araştırma bulguları arasındadır.

Aratoğlu (2015)’nin “Mesleki Ve Teknik Anadolu Lisesinde Ve Meslek Yüksekokulunda Aşçılık Eğitimi Alan ğrencilerin Gıda Güvenliği Konusundaki Bilgi Ve Uygulama Düzeyleri” isimli çalışmasında veriler lise ve yüksekokulda eğitim gören 215 öğrenciden anket yoluyla edilmiştir. Bu ankette öğrencilerin genel bilgi, hijyen, depolama, pişirme ve riskli gıdaların tüketime konularındaki bilgileri ayrı ayrı test edilmiştir. Çalışmada ğrencilerin gıda güvenliği genel bilgi puanları incelendiğinde 100 üzerinden lise ğrencilerinin puan ortalamasının 66, yüksekokul ğrencilerinin ise 72 olduğu tespit edilmiştir. Çalışmada hijyen, depolama, pişirme konusunda yüksekokul ğrencilerinin bilgilerinin lise öğrencilerinden daha yüksek olduğu, riskli gıdaların tüketime konusundaki bilgilerinin ise aynı düzeyde olduğu saptanmıştır. Genel olarak öğrencilerin toplam bilgi puanlarına bakıldığında lise ğrencilerinin puan ortalamasının 55.47, yüksekokul ğrencilerinin puan ortalamasının 63.80, tüm öğrencilerin bilgi puan ortalamasının ise 59.64 olduğu tespit edilmiştir.

Gündüz ve Aydoğan (2015)’in yaptığı “nlisans ğrencilerinin Gıda Güvenliği Bilinç Düzeyleri zerine Bir Araştırma” isimli çalışmada araştırma verileri İnönünün niversitesine bağlı iki farklı meslek yüksek okulunda nlisans ğrenimi gören 377 kişi ile yapılan anketlerden elde edilmiştir. Ankette ğrencilerin gıda güvenliğine yönelik bilinç düzeyleri 20 adet likert tipli soruyla tespit edilmiştir. Araştırma sonucunda nlisans

öğrencilerinin gıda güvenliği konusunda ortalama bilinç düzeyi %52 olarak tespit edilmiştir. Öğrencilerin sırasıyla %15, %73, %12 oranlarında düşük, orta ve yüksek bilince sahip oldukları sonucuna ulaşılmıştır. Ayrıca öğrencilerin öğrenim gördükleri MYO'ların farklılaşması ile bilinç düzeylerinin de farklılaştığı ve öğrencilerin yaşı ile gıda güvenliği konusundaki bilinç düzeyi arasında ilişki olduğu araştırma bulguları arasındadır.

Onurlubaş ve Gürler (2016)'in yaptıkları "Gıda Güvenliği Konusunda Tüketicilerin Bilinç Düzeyini Etkileyen Faktörler" isimli çalışma, tüketicilerin gıda güvenliği konusunda bilinç düzeylerini etkileyen faktörlerin, tüketici tercihlerinin ve satın alma davranışlarının tespit edilmesi amacıyla yapılmıştır. Bu amaçla Tokat Merkez İlçede yaşayan 401 haneyle yapılan anket çalışmalarından elde edilen veriler kullanılmıştır. Araştırma verileri Logit model kullanılarak açıklanmıştır. Buna göre çalışma sonucunda yaş ve eğitim düzeyi arttıkça tüketicilerin gıda güvenliği konusunda bilinçlerinin arttığı görülmüştür. Gıda güvenliği konusunda tüketicilerin bilinç durumlarını etkileyen diğer değişkenlerin de cinsiyet ve doğum yeri olduğu sonucuna ulaşılmıştır. Bunlara ek olarak çalışmada tüketicilerin gıda güvenliği konusunda bilgi edindiği kaynaklar incelenmiş en büyük oranla radyo-televizyon yayınları olduğu görülmüştür. Tüketicilerin etiket üzerindeki bilgiler içerisinden en çok son kullanma tarihini dikkate aldıkları da çalışma bulguları arasındadır.

Özay (2016)'ın "Sağlık Çalışanlarının Gıda Güvenliğine İlişkin Bilgi Düzeylerinin Saptanması" isimli çalışma İstanbul Beylikdüzünde bulunan Aile Sağlığı Merkezlerindeki 107 sağlık çalışanıyla yüz yüze anket yapılarak tamamlanmıştır. Çalışmada katılımcıların satın alma kararlarında en önemli olan etkenin gıdanın görünümü ve tazeliği olduğu bulunmuştur. Hemşire ve ebelerin gıdaları satın alırken, son kullanma tarihine doktorlardan daha fazla dikkat ettikleri sonucuna ulaşılmıştır. Çalışmaya katılan bireylerin gıda tüketirken en çok endişe duydukları konular incelendiğinde, 'çeşitli hileler ve aldatmalar' ve 'sağlıksız üretim koşulları' en çok endişe duyulan konular olarak tespit edilmiştir. Gıda satın alma davranışları incelendiğinde ise katılımcıların ürünün ambalajının sağlam olup olmadığına dikkat ederim en çok katıldıkları kriter olarak bulunmuştur.

Şallı (2016)'nın "Devrek Meslek Yüksekokulu Öğrencilerinin Gıda Güvenliği Konusundaki Bilgi Ve Uygulamaları" isimli çalışması Bülent Ecevit Üniversitesi Devrek Meslek Yüksekokulundaki 242 öğrenciyle yapılan anketlerden elde edilen veriler ışığında yürütülmüştür. Meslek Yüksekokulunda açıcılık - beslenme eğitimi alan ve almayan öğrencilerin arasındaki farklılıklar tespit edilmiştir. Araştırmaya katılan öğrencilerin yarısından fazlasının gıda güvenliğine yönelik bilgileri internet ve TV programlarından

edindikleri sonucuna ulaşılmıştır. Aşçılık eğitimindeki öğrencilerin genel bilgi puan ortalaması 90 bulunurken aşçılık eğitimi almayan öğrencilerin puan ortalaması 65.30 olarak hesaplanmıştır. Tüm öğrencilerin bilgi puan ortalaması ise 77.65 olarak tespit edilmiştir. Tüm veriler incelendiğinde genel anlamda aşçılık eğitimi alan öğrencilerin, aşçılık eğitimi almayan öğrencilere göre gıda güvenliği bilgi ve uygulama davranışları konularında daha bilgili oldukları sonucuna ulaşılmıştır.

Eren ve ark. (2017)'nin "Otel İşletmeleri Mutfak alışanlarının Gıda Güvenliği Konusunda Bilgi Düzeyleri: Alanya Örneği" isimli çalışmasında Antalya iline bağlı Alanya ilçesi Okurcalar Beldesi'nde faaliyet gösteren beşyıldızlı otellerdeki mutfak personellerinin gıda güvenliği konusunda bilgi düzeyleri belirlenmiştir. Araştırma verileri 7 otelde çalışan 140 çalışanla yapılan anketlerden elde edilmiştir. Araştırma sonucunda çalışanların %68' i gıda güvenliği konusunda çok ilgili olduklarını söylemişler, %62' si çalışma ortamlarını güvenli bulduklarını söylemişler ve çalışanların neredeyse tamamı hazırladıkları besinlerin güvenli olduğunu ifade etmişlerdir. Çalışanların %28' inin HACCP kavramını hiç duymadığı da araştırma bulguları arasındadır. Ayrıca çalışmada kadrolu çalışan personelin %92'sinin gıda güvenliği eğitimi aldığı, mevsimlik çalışan personelin ise yalnızca %26' sının gıda güvenliği eğitimi aldığı görölmüştür.

İncedal Sonkaya ve ark. (2018)'nin yaptığı "Üniversite Öğrencilerinin Gıda Okuryazarlığı Ve Gıda Güvenliği Konusunda Bilgi, Tutum Ve Davranışları "Amasya Üniversitesi Sabuncuoğlu şerefeddin Sağlık Hizmetleri Meslek Yüksekokulu Örneği" isimli çalışmada veriler 470 öğrenciden yüz yüze anket yoluyla elde edilmiştir. Araştırma sonucunca öğrencilerin gıda okuryazarlığı ve gıda güvenliği konusunda yeterince bilgi sahibi olmadığı, gıda güvenliği kavramını tanımada cinsiyet, yaş, eğitim, ekonomik durum, aylık gıda harcaması kriterlerinin etkili olduğu sonucuna ulaşılmıştır. Ayrıca öğrencilerin gıda satın alırken en çok dikkat ettikleri etkenin son tüketim tarihi olduğu araştırma bulguları arasındadır.

BÖLÜM 3

MATERYAL VE YÖNTEM

3.1. Materyal

Araştırmanın materyalini Çanakkale ili merkezinde yaşayan 255 tüketici ile yapılan anketlerde elde edilen veriler oluşturmuştur. Bununla birlikte çalışmada daha önceden yapılmış bilimsel çalışmalardan (tez, makale), çeşitli kurumların yayımladığı raporlardan, istatistiksel verilerden yararlanılmıştır.

3.2. Yöntem

3.2.1. Örnek Hacminin Belirlenmesinde Kullanılan Yöntem

Oranları tahmin için örnek hacminin belirlenmesi amacıyla, N büyüklüğündeki sonlu bir anakitle için belirli bir özelliği taşıyanların bilinen veya tahmin edilen oranına göre (p) örnekleme yapılmak istendiğinden formülü kullanılmıştır (Miran, 2013).

$$n = \frac{N.p.q}{(N-1).D+p.q} \quad (3.1)$$

Öncelikle örnek hacminin belirlenmesi amacıyla kullanılacak formüldeki p ve q değerlerinin tespit edilmesi amacıyla Çanakkale merkezde farklı yaş, cinsiyet, meslek gibi değişkenleri içeren Çanakkale Kordon ve Çanakkale kapalı pazar yerinde 100 kişiye “Gıda güvenliği hakkında bilginiz var mı?” sorusu sorularak evet ya da hayır cevaplarından birini vermeleri istenmiştir. Bunun sonucunda 100 kişi içerisinde 38 kişi evet, 62 kişi de hayır cevabını vermiştir. Bunun sonucunda p ve q değerleri 0.38 ve 0.62 olarak bulunmuştur.

$$n = \frac{N.p.q}{(N-1).D+p.q} \quad (3.2)$$

Formüle göre:

N= Ana Kitle (Çanakkale ili merkez nüfusu)

n= Örnek sayısı (Anket yapılan tüketici sayısı)

p= (0,38) incelenen birimin ana kitle içinde gerçekleşme olasılığı

q= (0,62) incelenen birimin ana kitle içinde gerçekleşmeme olasılığı

D= Hata oranı (0.03039)

D=(E/z) 2

$E = 0,05$ (hata payı)

$z = 1,645$ (güven sınırı) %90 güven sınırı

Tüm verilerin formülde yerine koyulması sonucunda 255 kişiyle anket yapılması gerektiği sonucuna ulaşılmıştır.

Tüketicilere uygulanan anket üç kısımdan oluşmaktadır. Birinci bölümde tüketicilerin demografik özelliklerini belirlemeye yönelik sorular ile birlikte gıda güvenliği ile ilgili çoktan seçmeli sorular yer almaktadır. İkinci bölümün (Kendi içerisinde 5' li likert tipte ölçek kullanılan 3 kısımdan meydana gelmektedir.) ilk kısmında tüketicilerin gıda güvenliği konusunda bilgi durumlarıyla ilgili 5' li likert ölçek kullanılan sorular bulunmaktadır. Devamındaki ikinci kısmında tüketicilerin gıda güvenliği konusunda kişisel uygulamalarıyla ilgili 5' li likert ölçekte sorular bulunmaktadır. Son kısımda ise tüketicilerin gıda güvenliği konusunda bazı satın alma tutum ve davranışları ile ilgili 5' li likert ölçekte sorular bulunmaktadır.

Anketin üçüncü bölümünde ise gıdalar "Dört Yapraklı Yonca" modeli ve T.C. Sağlık Bakanlığının Temel Besin Grupları sınıflandırması dikkate alınarak bu besin grupları içerisinde tüketiciler tarafından genel olarak en fazla satın alınan gıda ürünleri seçilmiş ve 4. Temel Besin Grubunun sonuna Dört Yapraklı Yonca modeline dahil olmayan reçel, bal pekmez de eklenerek gıda alışveriş tablosu oluşturularak tüketicilerin bu gıdaları satın alma noktaları belirlenmiştir (T.C. Sağlık Bakanlığı).

Dört yapraklı yonca modeli olarak adlandırılan modele göre besinler dört farklı gruba ayrılmıştır. Yoncaların kalp biçiminde gösterilmesinin nedeni şansın ve mutluluğun simgelenmek istenmesidir; aynı zamanda kalp sağlığının önemi de anlatılmak istenmiştir. Dört yonca yaprağını çevreleyen bir daire vardır. Bu dairenin alt kısmında "Yeterli ve Dengeli Beslenme" ibaresi yer almaktadır. Dairenin üst kısmında ise zeytin dalları yer almaktadır. Zeytin dallarının yer alma sebebi de barışı temsil etmesi ve bununla birlikte akdeniz diyetinin temsili olan zeytinyağını sembolize etmesidir (Özer ve ark., 2016).

Yonca yapraklarının içindeki besin gruplarına bakılacak olduğunda:

1. Temel Besin Grubu (Süt ve süt ürünleri): Bu grupta süt, yoğurt, ayran, peynir gibi besinler bulunmaktadır. Bu grup protein, kalsiyum, fosfor, A, B2, B12 ve vitamininden zengindir.

2. Temel Besin Grubu (Et, yumurta, kurubaklagil grubu): Bu grupta et, balık, tavuk, yumurta, kuru fasulye, nohut, mercimek gibi besinler bulunur. Protein açısından zengin besinler bu grupta yer almaktadır.

3.Temel Besin Grubu (Sebze ve meyveler): Bu grupta ise taze veya kuru olarak tüketilebilen tüm sebze ve meyveler yer almaktadır. Vitamin ve mineral açısından çok zengin bir besin grubudur.

4.Temel Besin Grubu (Ekmek ve tahıl grubu): Tahıl grubunda buğday, pirinç, mısır, çavdar, yulaf gibi tahıl taneleri ve bunlardan yapılan un, nişasta, bulgur, makarna, erişte, şehriye, yarma, gevrek ve benzeri ürünler yer alır. Bu grupta yer alan besinler karbonhidratlar, vitaminler ve minerallerden bakımından zengindir.

Her öğünde bu gruplardaki besinlerden bir miktar eşit değerde tüketildiğinde dengeli, yeterli ve çeşitli bir beslenme sağlanmış olmaktadır (Özer ve ark., 2016).

Çalışmada da tüketicilerin bu temel besin grupları içerisinde, belirlenen gıda ürünlerini genellikle hangi satış noktalarından satın aldıkları tespit edilmiştir.

3.2.2. Verilerin Analizinde İzlenen Yöntem

Bu çalışmada tüketicilerin sosyo-ekonomik özelliklerinin, tüketicilere gıda güvenliği bilgi durumları ve satın alma davranışlarıyla ilgili sorulan çoktan seçmeli sorulardan elde edilen verilerin analizinde oransal dağılım ve frekans tabloları gibi temel istatistik işlemler ve yöntemler kullanılmıştır.

Likert Ölçek Ortalaması; Likert tipte olan sorulan soruların analizinde beşli likert tipi ölçek kullanılmıştır. Her soru için ağırlıklı ortalama ve standart sapma değerleri hesaplanmıştır. Bu ölçeğe göre 1-Kesinlikle Katılmıyorum, 2-Katılmıyorum, 3-Kararsızım, 4- Katılıyorum, 5-Kesinlikle katılıyorum cevaplarını ifade etmektedir.

Doğrusal Olmayan Kanonik Korelasyon; Bu analiz ile iki veya daha fazla değişken kümesi arasındaki ilişki incelenir. Varsayımları yoktur ve kategorik verilere uygulanabildiğinden dolayı birçok alanda kullanımı mevcuttur (Filiz ve Kolukısaoglu 2012).

Doğrusal Olmayan Kanonik Korelasyon (DOKKA)' un temelini Klasik Doğrusal Kanonik Korelasyon (KKKA) oluşturmaktadır (Özer ve Özden, 2013).

Serbarut (2010)'a göre KKKA biri bağımlı diğeri bağımsız iki değişken kümesinin ilişkisini analiz eder; kanonik korelasyonların test edilebilmesi için, değişkenlerin çok değişkenli normal dağılıma uygun olması gerekmektedir. Veriler normal dağılıma uygun değilse DOKKA kullanılmalıdır.

Ayrıca analizde sayısal ölçümler yerine katogorik verilerin inceleneceği durumlarda da KKKA yerine DOKKA analizi kullanılmaktadır (Aydın ve ark., 2014).

Bu çalışmadaki verilerin normal dağılım göstermemesinden ötürü çalışmada DOKKA kullanılmıştır.

Çalışmada üç farklı veri setinde DOKKA uygulanmıştır. Kategorilerde frekansı sağlayabilmek için analiz uygulanırken çoktan seçmeli sosyo-ekonomik soruların bazılarında seçenekler birleştirilmiş ve beşli likert olan ifadeler, üçlü likert ölçeğe çevrilmiştir.

3.3. Gıda Güvenliğine İlişkin Bazı Standartlar

3.3.1. ISO

ISO, International Organization for Standardization ifadesinin baş harfleri kullanılarak oluşturulmuştur. Kısaca uluslararası standartlar örgütü anlamına gelmektedir.

Bu uluslararası örgüt 23 Şubat 1947 yılında İsviçre' nin Cenevre kentinde çalışmalarına başlamıştır. Türkiye ISO' ya TSE (Türk Standartları Enstitüsü) aracılığıyla 26 Mayıs 1955 yılında üye olmuştur. ISO' nun temel amacı standartlaşmayı tüm dünyaya ve her alana yayarak uluslararası ticareti kolaylaştırmaktır (Erkan ve ark., 2008).

Bu amaç doğrultusunda ürün, hizmet ve sistemlere yönelik; sağlık, tarım, gıda güvenliği, sanayiye kapsayan, kalite ve güvenliğin sağlanmasını amaçlayan uluslararası standartlar yayımlamaktadır.

3.3.2.HACCP

HACCP, Hazard Analysis Critical Control Points ifadesinin baş harflerinden türetilmiştir. Tehlike analizi ve kritik kontrol noktaları anlamına gelmektedir. Gıdaların satın alma, üretim ve dağıtım dahil tüm aşamalarda kontrol edilerek gıda güvenliğinin sağlanmasını sağlayan sistemdir (Anonim, 2003).

Erkmen (2010) HACCP sistemini “Çiftlikten çatala tüm üretim süreç aşamalarının sistematik bir şekilde tanımlanması ve önleyici tedbirlerin alınmasını sağlayan gıda güvenliği kavramıdır.” şeklinde tanımlamıştır.

Aktan (2014), HACCP'i “Gıda ürünlerinin güvenilirliğinde garanti sağlayan sistematik bir işlemdir.” şeklinde ifade etmiştir.

HACCP kavramı, ilk kez 1959 yılında ABD'de NASA (Ulusal Havacılık ve Uzay İdaresi) tarafından geliştirilmiştir. Uzay programındaki astronotların güvenli gıdalar ile beslenmelerini sağlamak amacıyla, güvenli gıda üretimini hedefleyen bir proje sonucu ortaya çıkmıştır. Bugünkü HACCP sisteminin temel ilkeleri de ilk olarak bu çalışma sonucu ortaya çıkmış ve daha sonra geliştirilerek üretim süreçlerinde sürekli izleme ve denetim gerektiren bu sistemi ilk kez 1971'de bir Gıda Kongresinde ilgili bilim ve sanayi

çevrelerine duyurmuştur. Bunun üzerine ABD’ de gıda endüstrisinde kullanılmaya başlanmıştır. Buna bağlı olarak da 1993 yılında Avrupa Topluluğu bu HACCP’i, oluşturduğu klavuzda 93/43 numaralı direktifle topluluk ülkelerinde gıda sektörü için yasal zorunluluk haline getirmiştir. 1997 yılında Türkiye’nin de imzalamış olduğu Dünya Ticaret Örgütüncce gerçekleştirilen anlaşmalar ile, güvenli gıda üretimi için belirli izleme ve kontrol sistemlerinin geliştirilmesi ve uygulamaya konulması, gıda ticareti yapan tüm ülkelere zorunlu kılınmıştır. Ülkeler arasında gıdanın ticaretini engelleyebilecek farklı gıda güvenlik uygulamalarının yerine, gıda mevzuatlarında HACCP sistemini esas alan gıda kontrol sistemlerinin zorunlu uygulamaya alınması prensibi benimsenmiştir (Karaali, 2003).

Erden (2012) “HACCP sistemi bir gıda işleme operasyonunun herhangi bir yerinde oluşabilecek tehlikeleri belirlemek ve kontrol etmek için düzenlenmiştir.” İfadesini kullanmıştır.

Birleşmiş Devletler Gıdalar İçin Mikrobiyolojik Kriterler Ulusal Danışmanlık Komitesi (NACMCF’ne göre HACCP sistemi yedi temel ilkeden oluşmaktadır. Bu ilkeler şu şekilde sıralanmaktadır (Anonim, 1997):

- 1-Tehlike analizinin yapılması
- 2-Kritik kontrol noktalarının belirlenmesi (KKN)
- 3-Kritik limitlerin oluşturulması
- 4-İzleme Prosedürlerinin Oluşturulması
- 5- Düzeltici faaliyetin oluşturulması
- 6-Doğrulama prosedürlerinin oluşturulması
- 7-Kayıt tutma ve belge aksiyon prosedürlerinin oluşturulması

HACCP sistemini başarılı bir şekilde uygulamak için öncelikle işletme bünyesinde bulunan yöneticilerin gıda güvenliğini sağlamaya ve sürekli kılmaya istekli olması; ve bununla beraber konuyla ilgili bilinçli olması gerekmektedir. Bu şekilde sistem işletmelerin misyonu haline gelerek başarıya ulaşacaktır (Bayram, 2011).

3.3.3. ISO 22000

Tüketici taleplerinin sürekli artması ile birlikte var olan gıda güvenliği sistemlerinin de yenilenmesine gerek duyulmuştur. Bununla birlikte uluslararası ticareti kolaylaştırmak ve uluslararası piyasalardaki gıda güvenliği konularında bir standart oluşturmak amacıyla 1 Eylül 2005 tarihinde, HACCP standartlarını da içine alan, ISO 22000:2005 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi yayımlanmıştır (Ceyhun Sezgin ve ark., 2015).

ISO 22000, gıdaların son tüketimine kadar olan tüm gıda zinciri boyunca, tüm önemli unsurları birleştirerek gıda güvenliği yönetimi sistemindeki ihtiyaçları açıklamaktadır. Bu ihtiyaçlar şu şekilde sıralanabilir (Yörük, 2012,) :

- İnteraktif iletişim
- HACCP prensipleri
- Sistem yönetimi
- Ön gereksinim programları

Türk Standartları Enstitüsü'ne göre ISO 22000, günümüze kadar pek çok evreden geçmiştir. Bu evreler şu şekilde sıralanabilir (Anonim, 2005):

1959-1960 yılları arasında güvenli gıdaya dair ilk çalışmalar, NASA'nın uzaya giden astronotların tüketeceği gıda maddelerinin güvenliğini garanti altına alacak sıfır hatalı program isteği ile başlamıştır.

1963 yılında Dünya Sağlık Örgütü (WHO) Codex Alimentarius'da HACCP prensiplerini yayınlamıştır.

1973 yılında NASA (Amerikan Havacılık ve Uzay Dairesi), Natick Amerikan Ordu Laboratuvarları ve Pillsbury grubunun astronotlar için gıda üretiminde sıfır hata ortak projesinin yürütülmesi ile HACCP kavramının literatüre girmiştir.

1985 yılında ABD Ulusal Bilim Akademisi gıda işletme tesislerinde gıdalara yönelik güvenliğin sağlanabilmesi amacıyla HACCP yaklaşımının kabul edilmesi gerektiğine dair tavsiyede bulunmuştur.

14 Haziran 1993 tarihinde HACCP 93/43/EEC “Gıda Maddelerinin Hijyeni” direktifi ile yasal olarak AB (Avrupa Birliği) ülkelerinin kanunlarına girmiştir.

1996 yılında HACCP Avrupa'da tüm gıda endüstrilerinde uygulaması gereken yasal bir zorunluluk haline gelmiştir.

16 Kasım 1997 tarihinde de Türk Gıda Kodeksi ile gıda sanayinde HACCP Uygulamaları zorunlu hale gelmiştir.

3 Mart 2003 tarihinde TS 13001/Mart 2003 “Tehlike Analizi ve Kritik Kontrol Noktalarına (HACCP) Göre Gıda Güvenliği Yönetimi-Gıda Üreten Kuruluşlar ve Tedarikçileri için Yönetim Sistemine ilişkin Kurallar” adıyla HACCP standardı yayımlanmıştır.

1 Eylül 2005: ISO 22000 “Gıda Güvenliği Yönetim Sistemleri-Gıda Zincirinde Yer Alan Kuruluşlar için Sartlar” standardı yayımlanmıştır.

26 Ocak 2006: TS EN ISO 22000 Türk standardı olarak kabul edilmiştir.

Standard BM Trada'da ISO 22000 "Bu yönetim aracı, birinci kademe üreticiden başlayarak, yem üreticileri, tüm gıda üreticileri, ambalaj malzemesi üreticileri, hammadde veya katkı maddeleri üreticileri, ve gıda hizmeti verenlere kadar herkes tarafından kullanılabilen, uluslararası tanınan bir sistem olmasına ek olarak, baştan başa bütün gıda endüstrisinin kullanabileceği ortak bir dil sağlamaktadır." şeklinde ifade edilmiştir.

ISO 22000 standardı ile gıdaların üretim zincirinin herhangi bir noktasında çıkabilecek olan bir tehlikenin meydana gelmeden önlenerek, sistemin korunması sağlanmakta ve belli standartlara uygun gıdaların üretimi ve tüketiciye sunulması sağlanmaktadır (Gök, 2009).

3.3.4.Globalgap (EUREPGAP)

EUREPGAP, açılımı Avrupa Perakendeciler Ürün Çalışma Grubu İyi Tarımsal Uygulamalarıdır. Yaş meyve ve sebze standardı olarak da bilinmektedir. Avrupa Birliğindeki süpermarketler tarafından meydana gelen ve 1999 yılında hazırlanan, uluslararası kabul edilen bir protokoldür. Yaş meyve ve sebze üretimindeki standartları belirtmektedir. Ürün güvenliği, çalışanların sosyal ve ekonomik hakları, çevre ve kirlilik, ürün güvenliği konularından oluşmaktadır (Güzel, 2012).

GLOBALGAP belgesi ile üreticiler ürettikleri ürünlerinin insan ve çevre sağlığına zararlı fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik açıdan zararlı kalıntılar içermediğini, tabiatın dengesini bozacak zararlı müdahaleler yapmadıklarını, ve üretimi yapılan ürünlerin bulunduğu ülke sınırları içerisindeki tarımsal mevzuatlara uygun olarak üretildiğini belgendirmektedir (Güzel, 2012).

EUREPGAP, 3 temel dökümandan oluşmaktadır, bunlar şu şekilde sıralanabilir: (Çobanoğlu, 2007);

- 1) Genel Düzenlemeler
- 2) Kontrol Noktaları ve Uyum Kriterleri
- 3) Kontrol Listesi

3.3.5. Organik veya Ekolojik Ürün Sertifikası

Organik tarım, 2008 yılında Uluslararası Organik Tarım Hareketi Federasyonu (IFOAM)' nun yaptığı tanıma göre şöyle açıklanmıştır: "Organik tarım; toprak, ekosistem ve insan sağlığını sürdüren bir üretim sistemidir. Sistem, olumsuz etkisi olan girdilerin kullanımı yerine; ekolojik süreçler, biyolojik çeşitlilik ve yerel koşullara uyum sağlamış döngülere dayanır. Organik tarım, içinde bulunduğumuz çevreye fayda sağlamak, adil

ilişkiyi ve tüm ilgili taraflar için iyi bir yaşam kalitesini yaygınlaştırmak adına gelenek, yenilikler ve bilimi bir araya getirir.” (Anonim, 2008).

Kısaca organik tarım, Demiryürek (2004)’ e göre organik ürünlerin yetiştirilmesi aşamasından, satılması aşamasına kadar olan süre zarfında kendine has ilkeleri ve uygulamaları olan, sürdürülebilir ziraat sistemlerinin ele alınması olarak ifade edilebilir (Demiryürek, 2011).

Organik gıdayı Ataseven ve Güneş 2008 yılında yaptıkları çalışmada; “Organik gıdalar denildiğinde ise basit olarak yetiştirilmesinde ve işlenmesinde genetik mühendisliğin, yapay ve benzeri gübrelerin, böcek ilaçlarının, yabancı ot ve mantar öldürücü ilaçlarının, büyütme düzenleyicilerinin, hormonların, antibiyotiklerin, koruyucuların, renklendiricilerin, katkı maddelerinin, kimyasal kaplama ve parlatici maddelerinin ve kimyasal ambalaj malzemelerinin kullanılmadığı gıda maddeleri anlaşılmalıdır.” şeklinde tanımlamıştır (Ataseven ve Güneş, 2008).

Bunlara ek olarak ürünün organik olabilmesinin şartı, yetkili bakanlık tarafından inceleme görevi verilen tarafsız kuruluşların kontrolünden geçerek, ürünlerin kontrollü ve organik olarak üretildiğini belgeleyen sertifikanın alınmasıdır.

3.3.6. GMP

Good Manufacturing Practice kelimelerinin baş harflerinden oluşmaktadır. İyi Üretim Uygulamaları anlamına gelmektedir.

Oraman (1998)’a göre GMP gıdaların üretiminde istenilen kalitenin sağlanabilmesi için, gerekli olan uygulama esaslarını, ilkeleri, araçları bünyesinde barındıran bir sistemdir. Gıdalarda güvenlik ve yararlılığı güvence altına alan standartlar olarak tanımlanması mümkündür. 1967 senesinde ilk olarak Amerikan Gıda ve İlaç Dairesi (FDA) tarafından gıda ürünleri için önerilmiştir (Bal ve ark., 2006).

Dölekoğlu (2003)’na göre GMP, gıda ürünlerinde üretim ve dağıtım aşamalarındaki temel yaklaşımlardan bir tanesidir. Ürünlerde kalitenin sağlanabilmesi amacıyla üretim, paketleme, depolama, hammadde, işleme, dağıtım, ürün geliştirme aşamalarının tümünde uygulanması zorunlu teknikler bütünüdür. GMP’ nin gıda dışında kozmetik ve ilaç sanayilerinde de uygulama alanı mevcuttur. GMP’ nin uygulanmasıyla birlikte üretim alanı, hammadde, alet ekipmanlar, üretim aşamaları, personel ve hammadde güvenlikleri sürekli denetim altına alınmaktadır (Özbek ve Fidan, 2010).

3.3.7. TSE (Türk Standartları Enstitüsü)

Bu kuruluş 132 sayılı kanunla kurulmuştur ve gıda denetiminde doğrudan görev almamaktadır. Ancak gıdalarda kalite ve standartları belirlemede, helal gıda sertifikası vermede, gıda konusunda belgelendirme amaçlı analizlerin yapılmasında, belgelendirmede yetkilidir. Bu kuruluş standartlarla ilgili kontrolleri yapmak amacıyla laboratuvar kurmak, analiz ve deneyler yapmak, özel sektör veya kamu sektörünün talepleri doğrultusundaki teknik çalışmaları yapmak ve gerekli raporları vermekle görevlidir (Eren, 2015).

Türk Standartları Enstitüsünün görevlerinden bazıları şunlardır (TSE):

- Her türlü standardı hazırlamak ve hazırlatmak
- Standartlar konusunda her türlü bilimsel teknik incelemelerle araştırmalarda bulunmak, yabancı ülkelerdeki benzer çalışmaları takip ederek uluslararası ve yabancı standard kurumları ile ilişkiler kurmak ve bu kurumlarla işbirliği içinde olmak
- Üniversite ve diğer bilimsel teknik kurumlarla işbirliği yapmak, standardizasyon konularında yayım yapmak ve uluslararası standartlardan arşivler oluşturmak
- Standard işlerini yerleştirmek ve geliştirmek için elemanlar yetiştirmek ve bu amaçla kurs ve seminerler düzenlemek

BÖLÜM 4

ARAŞTIRMA BULGULARI VE TARTIŞMA

4.1. Tüketicilerin Sosyo-Ekonomik Özellikleri ve Gıda Güvenliğine İlişkin Bazı Tercihleri

Gıda güvenliğine yönelik çalışmalarda sıklıkla kullanılan göstergelerin, bu çalışmadaki dağılımları verilmiştir. Buna göre araştırma kapsamındaki tüketicilerin cinsiyet durumu yaklaşık olarak birbirine yakın dağılım gösteren gruplardan oluşmuştur.

Kaptan (2007)'in Çanakkale ilinde yaptığı benzer çalışmada da tüketicilerin cinsiyete durumu birbirine yakın dağılım göstermiştir.

Yaşa göre dağılıma bakıldığında ise tüketicilerin %47 sinin 45 yaşının altında olduğu %53 ünün de 45 yaşının üstünde olduğu görülmektedir. Ankete katılan tüketicilerin %60' ı evlidir. Hanehalkı sayısı incelendiğinde ise genellikle 2 ve 3 kişilik hanelerin yoğunlukta olduğu görülmektedir (Çizelge 4.1.).

Çizelge 4.1.'de görüldüğü gibi eğitim düzeyine göre tüketicilerin %58' si üniversite ve lisansüstü mezunlarından oluşmaktadır. Bu çalışmada da tüketicilerin gıda güvenliği konusundaki bilgi durumları ve çeşitli tercihleri araştırıldığı için eğitim seviyesinin yüksek olması önemli bir etkiye sahiptir. Taşdan ve ark. (2014) tarafından yapılan benzer bir çalışmada da bu oran %60 civarındadır.

Çizelge 4.1. Tüketicilerin tanımlayıcı göstergeleri 1

Göstergeler	n	%	Göstergeler	n	%
Cinsiyet			Hanede Yaşayan Kişi		
Kadın	135	52,94	1	24	9,41
Erkek	120	47,06	2	83	32,55
Yaş			3	72	28,24
18-25	60	23,55	4	60	23,53
26-35	32	12,55	5	12	4,71
36-45	27	10,59	6 ve üstü	4	1,57
46-55	59	23,14	Eğitim Düzeyi		
56-65	38	14,90	Okur/yazar değil	2	0,78
66 ve üstü	39	15,29	İlkokul/ortaokul	45	17,65
Medeni Hal			Lise	61	23,92
Evli	154	60,39	Üniversite	125	49,02
Bekar	101	39,61	Lisansüstü	22	8,63

Çizelge 4.2’de Tüketicilerin meslek dağılımı incelendiğinde, emekli ve öğrenci gruplarının toplamının yaklaşık %46’ lık bir oranla en fazla olduğu göze çarpmaktadır. Çanakkale ilindeki öğrenci ve emekli nüfusun fazla olması sebebiyle bu oran normal karşılanmıştır.

Gıda güvenliği çalışmalarında önemli olan bir diğer etken hanenin aylık geliridir. Hane geliri arttıkça güvenli gıdalara erişim imkanlarının da artması beklenmektedir (Çizelge 4.2.).

Hane gelirinin artmasına paralel olarak tüketicilerin, aylık hane gelirinden gıdalara ayırdığı payı da arttırması beklenmektedir. Tüketicilerin aylık gelirlerine göre dağılımı incelendiğinde en fazla payla (%29) 2001-3000 TL geliri olan hanelerin ilk sırada olduğu görülmektedir. Aylık gıda harcaması dağılımında ise en fazla oranla (%23) 1000 TL ve üzeri harcama yapan haneler ilk sıradadır (Çizelge 4.2.).

Çizelge 4.2. Tüketicilerin tanımlayıcı göstergeleri 2

Kişilerin Mesleği			Hane Aylık Gelir(TL)			Kişilerin Aylık Gıda Harcaması(TL)		
Göstergeler	n	%	Göstergeler	n	%	Göstergeler	n	%
Memur	10	3,92	1000-2000	29	11,37	300 ve altı	12	4,71
İşçi	21	8,24	2001-3000	74	29,02	301-400	31	12,16
Serbest Meslek	19	7,45	3001-4000	57	22,35	401-500	39	15,29
Öğrenci	47	18,43	4001-5000	50	19,61	501-600	31	12,16
Emekli	69	27,06	5001-6000	14	5,49	601-700	20	7,84
Mühendis	12	4,71	6000ve üzeri	31	12,16	701-800	10	3,92
Öğretmen	15	5,88				801-900	16	6,27
Sağlık Personeli	3	1,18				901-1000	37	14,51
Ev Hanımı	32	12,55				1000 ve üzeri	59	23,14
Çiftçi	6	2,35						
Diğer	21	8,24						

Tüketicilerin gıda güvenliği konusundaki bilgileri genellikle hangi kaynaklardan elde ettikleri incelenmiştir. Buna göre bilgi kaynaklarının dağılıma bakıldığında en yüksek oranla tüketicilerin %35 inin bilgi kaynağının internet ve sosyal medya siteleri olduğu tespit edilmiştir (Çizelge 4.3.). Bunun en önemli sebebi son yıllarda internete erişim imkanlarının artması ve sosyal medya platformlarının kullanımlarının artmasının olduğu

düşünülmektedir. TÜİK (2018) hanehalkı bilişim teknolojileri kullanım araştırması da bu bilgiyi doğrular niteliktedir (Anonim, 2018b).

Televizyon ve radyo yayınları da tüketicilerin bilgi edindikleri kaynaklar içerisinde ikinci sıradadır. Onurlubaş ve Gürler (2016)'in yaptığı benzer bir çalışmada da televizyon ve radyo yayınları tüketicilerin gıda güvenliği konusundaki en büyük oranla bilgi edindikleri kaynak olarak belirlenmiştir.

Çizelge 4.3. Tüketicilerin gıda güvenliği konusunda bilgi kaynakları

Bilgi Kaynakları	n	%
Televizyon ve radyo yayınları	70	27,45
Gazete, dergi, broşür vs.	33	12,44
Bilimsel yazılar, kitaplar	44	17,25
İnternet,sosyal medya siteleri	88	34,51
Ahbap,eş,dost,komşu vs.	20	7,84
Toplam	255	100,00

Tüketicilerin gıda alışverişlerinde etkilendikleri etmenler incelendiğinde, %30 luk bir oranla tüketicileri en çok etkileyen etmenin promosyonlu satışlar olduğu saptanmıştır (Çizelge 4.4.). Bahşi ve Bostan Budak tarafından 2014 yılında yapılan bir çalışmada da, tüketicilere gıda ürünlerini ilk kez satın alma kararı vermede etkili olan nedenler araştırıldığında promosyonların üçüncü sırada olduğu sonucuna ulaşılmıştır. Kılıç (2008) tarafından yapılan bir çalışmada da tüketicilerin %54,6'sının gıda ürünleriyle birlikte sunulan hediyelerin satın alma kararlarını etkiledikleri tespit edilmiştir.

Çizelge 4.4. Tüketicilerin gıda alışverişlerinde etkilendikleri etmenler

Etmenler	n	%
Promosyonlu (hediye) satışlar	76	29,80
Televizyon ve radyo programları	47	18,43
Gazete, dergi, broşür, afiş, el ilanları	38	14,90
Diğer (internet vs.)	41	16,08
Arkadaş, komşu, akrabalar vb.	53	20,78
Toplam	255	100,00

Tüketicilerin hanelerinde gıda alışverişlerini en yüksek oranla anne ve babanın birlikte yaptıkları (%44,31), bunu sırasıyla annenin tek başına (%27,45) ve babanın tek

başına (26,67) yaptığı alışverişler izlemektedir (Çizelge 4.5.).Yetişkin çocukların ise dikkate alınmayacak kadar az alışveriş yaptığı görülmektedir. Çalışmada gıda alışverişlerinde anne ve babanın birlikte etkili olduğu sonucuna ulaşılmıştır.

Yılmaz (2008) tarafından yapılan benzer bir çalışmada da tüketicilerin hanelerinde alışveriş yapan kişilerin dağılımı incelendiğinde tüketicilerin %47'sinin hanesinde gıda alışverişini kadın ve erkeğin birlikte yapıldığı sonucuna ulaşılmıştır.

Çizelge 4.5. Tüketicilerin hanesinde gıda alışverişlerini yapan kişiler

Kişi	n	%
Kadın(Anne)	70	27,45
Erkek(Baba)	68	26,67
Kadın-Erkek birlikte	113	44,31
Yetişkin çocuklar	1	0,39
Diğer	3	1,18
Toplam	255	100,00

ALO 174 Gıda Hattı Tarım ve Orman Bakanlığı tarafından kurulmuştur. ALO 174 Gıda Hattı ile tüketicilerin ihbar ve şikayetlerini yetkili makamlara kolayca iletebilmeleri, tüketicilerin de bakanlığın gıda güvenliğine ilişkin yaptığı çalışmalara katkı sağlalamaları amaçlanmıştır.

ALO 174 Gıda Hattı 14 Şubat 2009 tarihinde imzalanan bir protokolle aktif hale gelmiştir. Tüketiciler Türkiye'nin her yerinden istek ve şikayetlerini bu hat yoluyla bildirebilmektedir. İnternet tabanlı bir yazılımla tüketicilerin istek ve şikayetleri anında sisteme düşmekte ve en kısa sürede geri dönüşler yapılmaktadır (Buzbaş, 2010).

Tüketicilerin bu konudan haberdar olmaları ile gıda güvenliğine yönelik farkındalığın artacağı ve işletmelerdeki yanlış uygulamaların, tüketicilerin de işbirliğiyle tespit edilmesi ve gerekli yasal işlemlerin yapılmasına katkı sağlanacağı düşünülmektedir.

Tüketicilerin gıda hattından (ALO 174) haberdar olma durumları incelendiğinde tüketicilerin %48,63' ünün Gıda Hattından haberdar oldukları, %51,37'sinin ise gıda hattından haberdar olmadıkları sonucuna ulaşılmıştır(Çizelge 4.6.).

İncedal Sonkaya ve ark.. (2018) tarafından yapılan bir çalışmada tüketicilerin yalnızca % 8,7' sinin gıda hattından haberdar oldukları sonucuna ulaşılmıştır.

Çizelge 4.6. Tüketicilerin ALO 174 gıda hattından haberdar olma durumları

Haberdar Olma Durumları	n	%
Evet	124	48,63
Hayır	131	51,37
Toplam	255	100,00

Tüketicilerin gıdaları satın alırken tercih ettiği ambalaj çeşitleri incelendiğinde cam ambalajın ilk sırada olduğu görülmektedir. Bunun ardından ikinci sırada tüketicilerin %28'i gıda ürünü satın alırken ambalaj çeşidini önemsemediklerini söylemişlerdir (Çizelge 4.7.).

Cam ambalajın diğer ambalaj çeşitlerine daha sağlıklı olması tüketiciler tarafından tercih edilmesinde etkilidir. Taşdan ve ark. (2014)'ın yaptığı bir çalışmada da tüketicilerin en fazla cam ambalajı tercih ettiği görülmüştür.

Tercih ettiği ambalaj çeşidi plastik ve diğer (çuval, teneke vs.) olan tüketicilerin genel nitelikleri incelendiğinde, eğitim durumlarının ağırlıklı olarak ilköğretim ve lise olduğu, cinsiyetlerinin genellikle erkek olduğu, meslek olarak da ev hanımı, öğrenci, işçi, çiftçi ağırlıklı olduğu ve hanelerindeki gıda alışverişlerinin genellikle erkekler tarafından yapıldığı sonucuna ulaşılmıştır.

Çizelge 4.7. Tüketicilerin gıda ürünleri satın alırken tercih ettiği ambalaj çeşidi

Ambalaj Çeşidi	n	%
Cam	170	66,67
Plastik	6	2,35
Açıkta	1	0,39
Farketmez	70	27,45
Diğer (Çuval,teneke vs.)	8	3,14
Toplam	255	100,00

Çizelge 4.8'e göre tüketicilerin büyük bir bölümü (%76,47) gıdaları geçmiş yıllara göre güvenilir bulmamaktadır. Bu güvensizliğin nedeni sorulduğunda son yıllarda gıda ürünlerinde kullanımı artan gıda boyaları, katkı maddeleri, tatlandırıcılar, koruyucular gibi gıdaların içerisinde bulunan maddelerin, tarımsal üretimde yoğun olarak kullanılan kimyasal girdilerin, kaçak üretim yapan gıda işletmelerinin artmasıyla oluşan gıda terörünün etkisi olduğunu ifade etmişlerdir. Birçok tüketici piyasada doğal ve sağlıklı ürün bulmakta zorluk çektiklerinden ve sağlıklarının bozulduklarından yakınmaktadır.

Mutlu ve Yurdakul (2008) tarafından Adana ilinde yapılan benzer bir çalışmada tüketicilerin %59' u gıdaları geçmiş yıllara göre daha az güvenilir buldukları sonucuna ulaşılmıştır. Yüzbaşıoğlu ve ark. (2018) tarafından Sivas ilinde yapılan benzer bir çalışmada ise tüketicilerin %60' ı gıdaları geçmiş yıllara göre daha fazla güvenilir bulmuştur. Bu oransal fark da farklı bölgelerde yaşayan tüketicilerin gıda tüketimindeki algı farklılıklarını ortaya koymaktadır.

Çizelge 4.8. Tüketicilerin gıdaları geçmiş yıllara göre güvenilir bulma derecesi

Güvenilir Bulma Derecesi	n	%
Daha Az Güvenilir	195	76,47
Aynı Düzeyde Güvenilir	26	10,20
Daha Fazla Güvenilir	34	13,33
Toplam	255	100,00

Tüketicilerin yaklaşık %77' sinin gıdaları geçmiş yıllara göre güvenilir bulmamasının ardından tüketicilere “Tüketmiş olduğunuz gıdalar üretimden tüketime kadar olan tüm aşamalarda denetlenip, sağlık açısından tüm riskler minimuma indirilip, kesinlikle güvenilir bir kurum tarafından onaylanırsa böyle bir ürün için daha fazla ödeme yapar mısınız?” sorusu sorulduğunda, yapacak olan tüketicilerin oranı ise %85 gibi büyük bir bölümünü oluşturmaktadır (Çizelge 4.9.). Mutlu (2007)'nun yaptığı bir çalışmada da bazı tüketicilerin güvenilirliği sağlanmış kırmızı et ürünleri için daha fazla ödemeye istekli olduğu sonucuna ulaşılmıştır.

Çizelge 4.9. Tüketicilerin güvenilir buldukları gıdaya fazladan ödeme yapma durumu

Yanıt	n	%
Evet	217	85,10
Hayır	38	14,90
Toplam	255	100,00

Güvenilir buldukları ürüne daha fazla hangi oranda ödemeye razı olanların oranları Çizelge 4.10'da verilmiştir. Çizelge 4.10' da da görüldüğü gibi % 20 daha fazla ödemeye razı olanların oranı en yüksektir (%29,95). Bunu % 30 ve %10 daha fazla ödemeye razı olanlar izlemektedir.

Kümülatif (birikimli) frekans oranlarına bakıldığında tüketicilerin %85,71'inin %50 oranında daha fazla ödemeye razı oldukları görülmektedir (Çizelge 4.10).

Araştırma kapsamındaki tüketicilerden %60 ve daha fazla ödemeye razı olan tüketicilerin nitelikleri incelendiğinde, bu tüketicilerin genellikle evli, eğitim düzeylerinin lise ve üzerinde, aylık hane gelirlerinin 4000-5000 tl arasında, ALO 174 Gıda Hattından haberdar oldukları ve sağlık açısından gıdaları geçmiş yıllara göre daha az güvenilir buldukları saptanmıştır.

Çizelge 4.10. Tüketicilerin fazladan ödeme yapmaya razı oldukları oranların dağılımı

Oranlar	n	%	Kümülatif %
% 10 Daha Fazla	36	16,59	16,59
% 20 Daha Fazla	65	29,95	46,54
% 30 Daha Fazla	37	17,05	63,59
% 40 Daha Fazla	18	8,29	71,88
% 50 Daha Fazla	30	13,82	85,71
% 60 Daha Fazla	6	2,76	88,47
% 70 Daha Fazla	6	2,76	91,24
% 80 Daha Fazla	7	3,23	94,47
% 90 Daha Fazla	2	0,92	95,39
% 100 Daha Fazla	10	4,61	100,00
Toplam	217	100,00	

Çizelge 4.11 de görüldüğü üzere araştırmaya dahil olan tüketicilerden 75 hanede (%29,41) gıda kaynaklı bir zehirlenme yaşanırken 180 hanede (%70,59) gıda kaynaklı bir zehirlenme yaşanmadığı sonucuna ulaşılmıştır. Tüketicilerin gıda kaynaklı bir zehirlenme yaşama durumları, gıda güvenliği konusundaki tutum ve davranışları hakkında bize bilgi vermektedir. Bu oranın yüksek olması tüketicilerin gıda güvenliği konusunda tutum ve davranışlarının doğru olmadığını, tüketicilerin sağlıklı gıda tüketimi konusuna yeterince bilinçli olmadığını göstermektedir.

Tüketicilerin gıda zehirlenmesinden korunmaları için; besinleri güvenilir yerlerden satın almaları, gıda maddelerini satın alırken etiket bilgilerini dikkatle okumaları, üretim ve son kullanma tarihlerine dikkat etmeleri, gıdaları uygun şartlarda muhafaza etmeleri, açıkta satılan ürünleri tercih etmemeleri, kapağı şişmiş bombe yapmış konserve ürünlerini satın almamaları gibi konulara dikkat etmelidirler. Tüketicilerin yaklaşık olarak %71' lik bölümünün gıda kaynaklı zehirlenme yaşamaması tüketicilerin güvenilir gıda tüketimi konusunda bilinçli olduğunu göstermektedir.

Çizelge 4.11. Tüketicilerin hanesinde gıda kaynaklı zehirlenme yaşama durumu

Zehirlenme Durumu	n	%
Evet	75	29.41
Hayır	180	70.59
Toplam	255	100,00

Gıda kaynaklı zehirlenme yaşayan tüketicilerin hangi kaynaktan zehirlendiği incelendiğinde en fazla oranla (%38) işlenmiş veya işlenmemiş et ürünlerinin, ardından süt ve süt ürünlerinin (%21,33) geldiği ve bunları diğer, hazır gıdalar, taze meyve ve sebzenin takip ettiği Çizelge 4.12’ de görülmektedir.

Çizelge 4.12. Tüketicilerin yaşadığı zehirlenme kaynaklarının dağılımı

Zehirlenmenin Kaynağı	n	%
Süt ve Süt Ürünleri	16	21,33
İşlenmiş veya İşlenmemiş Et Ürünleri	29	38,67
Taze Meyve Sebze	3	4,00
Hazır Gıdalar	13	17,33
Diğer	14	18,67
Toplam	75	100

4.2. Tüketicilerin Gıda Güvenliğine Yönelik Bazı İfadelere Verdikleri Yanıtların Dağılımı

Araştırma kapsamında tüketicilerin, gıda ürünlerinde kalitenin değerlendirilmesinde yardımcı bir araç olan, gıda güvenliği ile ilgili belli başlı sertifikalar hakkında bilgi sahibi olma durumları incelenmiştir.

Ankete katılan tüketicilere gıda güvenliği konusunda bilgi durumları beşli likert ölçeği ile belirlenmiştir. Elde edilen sonuçların ölçek ortalamaları, standart sapmaları, frekans ve yüzde dağılımlarıyla birlikte Çizelge 4.13' te verilmiştir.

Çizelge 4.14'teki özet tabloda veriler ölçeklerin örneklem içerisindeki dağılımını yüzde (%) cinsinden ifade etmektedir. Veriler incelendiğinde tüketicilerin ISO standartları hakkında %32,2, TSE hakkında %40,8, gıda güvenliği konusunda %44,3 oranlarında bilgi sahibi oldukları görülürken; Organik veya Ekolojik Ürün sertifikası hakkında %29,8, ISO 22000 hakkında %30,6, Globalgap hakkında %38,4, HACCP hakkında %38,8, GMP hakkında % 39,6 oranlarında bilgi sahibi olmadıkları sonucuna ulaşılmıştır.

Mutlu (2007)' nun yaptığı benzer bir çalışmada tüketiciler tarafından sertifikaların bilinme durumları incelenmiş ve sonucunda tüketicilerin HACCP hakkında %15, EUROGAP hakkında %17, Organik veya Ekolojik Ürün sertifikası hakkında %39, ISO standartları hakkında %74, TSE hakkında da %96 oranlarında bilgi sahibi oldukları sonucuna ulaşılmıştır.

Araştırma kapsamındaki tüketicilerin, %31,4' ünün Tarım ve Orman Bakanlığı tarafından gıda güvenliği kapsamında yapılan uygulamaları takip ettiği, %35,7' sinin uygunsuz gıda üretimi ya da satışı yapan işletmelerin denetlenmesi için gerekli mercilere başvuruda bulunma eylemini kesinlikle gerçekleştireceği tespit edilmiştir (Çizelge 4.14).

Tüketicilerin %49'unun gıda ürünlerini satın alırken işletme çalışanlarının eldiven, bone, önlük takmalarına kesinlikle dikkat ettikleri görülmüştür. Kılıç (2008) tarafından yapılan çalışmada da tüketicilerin %84,7'si mutfakta yemek hazırlarken önlük, bone, eldiven kullanılması gerektiğini ifade etmişlerdir

Araştırma kapsamındaki tüketicilerin %60,4'ünün de gıda maddelerinin satıldığı yerin koşullarını kesinlikle önemsedikleri sonucuna ulaşılmıştır (Çizelge 4.14). Kılıç (2008) tarafından yapılan benzer çalışmada da tüketicilerin bu ifadeye %92,6 oranında katıldıkları tespit edilmiştir.

Tüketicilerin gıda güvenliği konusunda bilgi durumlarıyla ilgili ifadelerin ölçek ortalamalarına bakıldığında, en fazla ölçek ortalaması olan 4,42'ye sahip "Gıda maddelerinin satıldığı yerin koşulları (temizlik, hijyen vs.) çok önemlidir." İfadesine tüketicilerin %60,4' ü kesinlikle katılıyorum yanıtını vermişlerdir. Bunu 4,25' lik ölçek ortalamasına sahip tüketicilerin %49' unun kesinlikle katıldıkları "Gıda ürünlerini satın alırken işletme çalışanlarının eldiven, bone, önlük takmalarına dikkat ederim." İfadesi izlemektedir (Çizelge 4.13).

Çizelge 4.13'e göre tüm ifadelerin içerisinde en düşük ölçek ortalamasına sahip (2,12) "HACCP hakkında bilgi sahibiyim" ifadesinin olduğu görülmektedir. Bu ifadeye tüketicilerin %34,9'u kesinlikle bilgi sahibi olmadıklarını, %38,8'i de bilgi sahibi olmadıkları cevabını vermişlerdir.

Çizelge 4.13'teki 3 numaralı ifadeye (HACCP hakkında bilgi sahibiyim) olumlu yanıt veren (katılıyorum ve kesinlikle katılıyorum) tüketicilerin nitelikleri incelendiğinde bu tüketicilerin genellikle üniversite ve yüksek lisans mezunu oldukları görülmüş, gelir durumlarına göre dağılımlarına bakıldığında genellikle orta ve yüksek gelirli hanelere sahip tüketicilerden oluştuğu tespit edilmiştir. Tüketicilerin gıda güvenliği konusundaki bilgilerini edindikleri kaynaklar incelendiğinde ise tüketicilerin ağırlıklı olarak bilimsel yazılar, kitaplar yanıtını verdikleri ancak; internet ve sosyal medya siteleri, televizyon ve radyo yayınları, gazete, dergi, broşür yanıtlarını veren tüketicilerin de çoğunlukta olduğu saptanmıştır.

Bunlara ek olarak Çizelge 4.13'teki 3 numaralı ifadeye (HACCP hakkında bilgi sahibiyim) olumlu yanıt veren tüketicilerin büyük çoğununun ALO 174 Gıda Hattından haberdar oldukları görülmüş aynı zamanda bu tüketicilerin büyük bir bölümünün gıdaları geçmiş yıllara göre daha az güvenilir veya aynı düzeyde güvenilir buldukları; ve tamamen güvenilir buldukları gıdaya daha fazla ödeme yapmaya razı oldukları tespit edilmiştir.

Ayrıca çalışmada, HACCP hakkında bilgi sahibi olan tüketicilerin büyük bir kısmının diğer standartlar hakkında da bilgi sahibi oldukları görülmüştür.

Araştırma kapsamındaki tüketicilerden gıda maddesinin satıldığı yerin koşullarını önemli bulmayan, gıda ürünlerini satın alırken işletme çalışanlarının eldiven, bone, önlük gibi ekipmanları takmasına dikkat etmeyen ve uygunsuz gıda üretimi ya da satışı yapan işletmelerin denetlenmesi için gerekli mercilere başvuru yapmayan tüketicilerin sosyo-ekonomik durumları irdelendiğinde, bu tüketicilerin cinsiyet durumlarına göre genellikle erkek tüketicilerden oluştuğu ve bu tüketicilerin medeni durumlarının ağırlıklı olarak bekar olduğu gözlenmiştir. Bekar olmayan erkeklerin ise yaşlarının genellikle 56-66 ve üzeri yaş aralıklarında olduğu görülmüştür. Bu tüketicilerin aynı zamanda eğitim durumlarının ağırlıklı olarak ilköğretim ve lise olduğu ve hanelerinin aylık gelirlerinin düşük aynı zamanda hanelerindeki aylık gıda harcamalarının da düşük olduğu görülmüştür.

Çizelge 4.13. Tüketicilerin grda güvenliği konusunda bilgi durumları

İfadeler	1		2		3		4		5		Ölçek Ortalaması	Std. Sapma
	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%		
1.Gıda Güvenliği konusunda bilgi sahibiyim.	27	10,6	35	13,7	48	18,8	113	44,3	32	12,5	3,35	1,18
2.ISO standartları hakkında bilgi sahibiyim.	43	16,9	22	8,6	51	20,0	82	32,2	57	22,4	3,35	1,26
3.HACCP hakkında bilgi sahibiyim.	89	34,9	99	38,8	26	10,2	30	11,8	11	4,3	2,12	1,14
4.TSE hakkında bilgi sahibiyim.	26	10,2	54	21,2	30	11,8	104	40,8	41	16,1	3,31	1,26
5.ISO 22000 hakkında bilgi sahibiyim.	62	24,3	78	30,6	37	14,5	56	22,0	22	8,6	2,60	1,3
6.Globalgap hakkında bilgi sahibiyim.	76	29,8	98	38,4	34	13,3	32	12,5	15	5,9	2,26	1,18
7.Organik veya ekolojik ürün sertifikası hakkında bilgi sahibiyim.	48	18,8	76	29,8	30	11,8	69	27,1	32	12,5	2,85	1,34
8.GMP bilgi sahibiyim.	80	31,4	101	39,6	20	7,8	34	13,3	20	7,8	2,27	1,25
9.Tarım ve Orman Bakanlığı tarafından Gıda Güvenliği kapsamında yapılan uygulamaları takip ederim.	32	12,5	60	23,5	60	23,5	80	31,4	23	9,0	3,01	1,19
10.Gıda maddelerinin satıldığı yerin koşulları (temizlik, hijyen vs.) çok önemlidir.	9	3,5	8	3,1	4	1,6	80	31,4	154	60,4	4,42	0,94
11.Gıda ürünlerini satın alırken işletme çalışanlarının eldiven, bone, önlük takmalarına dikkat ederim.	7	2,7	10	3,9	21	8,2	92	36,1	125	49,0	4,25	0,96
12.Uygunsuz grda üretimi ya da satışı yapan işletmelerin denetlenmesi için gerekli merciiilere başvuru yaparım.	20	7,8	19	7,5	41	16,1	91	35,7	84	32,9	3,78	1,21

(1:Kesinlikle katılmıyorum, 2:Katılmıyorum 3:Kararsızım 4:Katılmıyorum 5:Kesinlikle katılmıyorum) (n=255)

Çizelge 4.14. Tüketicilerin gıda güvenliği konusunda bilgi durumları özet tablo

	1	2	3	4	5
1.Gıda güvenliği konusunda bilgi sahibiyim.	10,6	13,7	18,8	44,3	12,5
2.ISO standartları hakkında bilgi sahibiyim.	16,9	8,6	20,0	32,2	22,4
3.HACCP hakkında bilgi sahibiyim.	34,9	38,8	10,2	11,8	4,3
4.TSE hakkında bilgi sahibiyim.	10,2	21,2	11,8	40,8	16,1
5.ISO 22000 hakkında bilgi sahibiyim.	24,3	30,6	14,5	22,0	8,6
6.Globalgap hakkında bilgi sahibiyim.	29,8	38,4	13,3	12,5	5,9
7.Organik veya ekolojik ürün sertifikası hakkında bilgi sahibiyim.	18,8	29,8	11,8	27,1	12,5
8.GMP hakkında bilgi sahibiyim.	31,4	39,6	7,8	13,3	7,8
9.Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı tarafından gıda güvenliği kapsamında yapılan uygulamaları takip ederim.	12,5	23,5	23,5	31,4	9,0
10.Gıda maddelerinin satıldığı yerin koşulları (temizlik, hijyen vs.) çok önemlidir.	3,5	3,1	1,6	31,4	60,4
11.Gıda ürünlerini satın alırken işletme çalışanlarının eldiven, bone, önlük takmalarına dikkat ederim.	2,7	3,9	8,2	36,1	49,0
12.Uygunsuz gıda üretimi ya da satışı yapan işletmelerin denetlenmesi için gerekli mercilere başvuru yaparım.	7,8	7,5	16,1	35,7	32,9

(1:Kesinlikle katılmıyorum, 2:Katılmıyorum 3:Kararsızım 4:Katılıyorum 5:Kesinlikle katılıyorum) (Yüzdelik oran olarak verilmiştir)

(n=255)

4.3. Tüketicilerin Gıda Güvenliği Konusunda Kişisel Uygulamalarıyla İlgili İfadelere Verdikleri Yanıtların Dağılımı

Ankete katılan tüketicilerin gıda güvenliği konusunda kişisel uygulamaları beşli likert ölçeği ile belirlenmiştir. Elde edilen sonuçların ölçek ortalamaları, standart sapmaları, frekans ve yüzde dağılımlarıyla birlikte Çizelge 4.15’te verilmiştir.

Çizelge 4.15’te ölçek ortalamaları incelendiğinde en yüksek ortalamaya sahip olan ifadelerin sırasıyla 4 (Temizlik ürünleri, deterjanlar, kimyasal maddeler vb. ürünlerle gıda ürünlerini bir arada bulundurmam), 6 (Evde yiyecekleri hazırlamadan önce ellerimi sabunla yıkarım) ve 8 (Kapağı şişmiş, bombe yapmış, patlamış konserve kutularındaki besinleri kullanmam) numaralı ifadeler olduğu tespit edilmiştir.

Tüketicilerin gıda güvenliği konusunda kişisel uygulamalarını gösteren özet tabloda da tüketicilerin %61,2’si 4 numaralı ifadeye kesinlikle katılıyorum yanıtını verdikleri görülmüştür. 6 ve 8 numaralı ifadelere de tüketiciler sırasıyla %55,7 ve %58,4 oranlarında, kesinlikle katıldıklarını belirtmişlerdir (Çizelge 4.16).

Cömert (2011) tarafından yapılan bir araştırmada da çalışanların %65’ i “Bombelenmiş, ezik konserveler kullanılmamalıdır.” ifadesine kesinlikle katılıyorum yanıtını vermişlerdir. Çalışmadaki likert ölçekli sorular içerisinde en yüksek ortalamaya sahip ifadelerden birinin bu ifade olduğu görülmüştür.

Araştırma kapsamındaki tüketicilerin %42’ si çatlak ve kırık yumurtayı kullanmadıklarını ifade etmişlerdir. Kılıç (2008) tarafından yapılan bir çalışmada da tüketiciler tarafından %67’ lik bir oranla çatlak ve kırık yumurtanın kullanımının sakıncalı bulunduğu tespit edilmiştir.

Tüketicilerin gıda güvenliği konusunda kişisel uygulamalarının tespit edildiği 4.15 numaralı çizelgede en düşük ölçek ortalamasına sahip ifadenin 5 numaralı ifade (Evde yemek hazırlarken filizlenmiş soğan ve patatesi kullanmam) olduğu sonucuna ulaşılmıştır. Bu ifadeye tüketicilerin %23,5’inin kararsızım yanıtını verdiği sonucuna ulaşılmıştır.

Özet tabloda (Çizelge 4.16) da görüldüğü gibi tüketicilerin büyük bir kısmının gıda güvenliği konusundaki kişisel uygulamalarına dikkat ettikleri, ve bu konuda doğru davranışlar sergiledikleri sonucuna ulaşılmıştır.

Araştırma kapsamındaki tüketicilerden 2 numaralı ifadeye (Gıda ürünlerini talimatlara uygun saklarım) olumsuz yanıt veren tüketicilerin 3 (Evde kesinlikle açıkta gıda bırakmam, yiyecekleri saklarken hava geçirmez ambalajlar/kaplar kullanırım) ve 4 (Temizlik ürünleri, deterjanlar, kimyasal maddeler gibi ürünlerle gıda ürünlerini bir arada

bulundurmam) numaralı ifadeler de olumsuz yanıtlar vermiş oldukları tespit edilmiştir (Çizelge 4.15).

Bu tüketicilerin profilleri incelendiğinde genellikle tüketicilerin bekar erkekler olduğu, 18-25 ve 26-35 yaş gruplarında oldukları (18-25 yaş grubundaki tüketicilerin öğrenci oldukları) ve düşük gelire sahip oldukları görülmüştür. Ayrıca bu tüketicilerin gıdaları satın alırken tercih ettiği bir ambalaj olmadığı, ambalajın türünün bu tüketiciler tarafından önemsiz olduğu sonucuna ulaşılmıştır. Aynı ifadeler olumsuz yanıt veren tüketicilerden az da olsa cinsiyeti kadın olan tüketicilerin de öğrenci olduğu, düşük gelire sahip olduğu ve aylık hane gelirlerinden gıdalara ayırdıkları payın düşük olduğu sonucuna ulaşılmıştır.

Yapılan çalışmada 6 numaralı ifadeye (Evde yiyecekleri hazırlamadan önce ellerimi sabunla yıkarım) olumsuz yanıtlar veren tüketicilerin 7 numaralı (Çatlak ve kırık yumurtayı kullanmam.) ve 8 numaralı (Kapağı şişmiş, bombe yapmış, patlamış konserve kutularındaki besinleri kullanmam) ifadeler de olumsuz yanıtlar verdikleri tespit edilmiştir (Çizelge 4.15).

Genel olarak tüketicilerin büyük bölümünün gıda güvenliği konusundaki kişisel uygulamalarına dikkat ettikleri ve pozitif yaklaşımlar sergiledikleri görülmüş; bu konuda olumsuz davranışlar sergileyen tüketicilerin ise genellikle aynı profile sahip olduğu ve bu tüketicilerin genellikle tüm sorularda aynı olumsuz yanıtları (kesinlikle katılmıyorum, katılmıyorum) verdikleri tespit edilmiştir.

Çizelge 4.15. Tüketicilerin gıda güvenliği konusunda kişisel uygulamaları

	1		2		3		4		5		Ölçek Ortalaması	Std. Sapma.
	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%		
1.Mutfakta, eti ve diğer gıda ürünlerini hazırlarken farklı mutfak araç-gereçleri kullanırım.	11	4,3	25	9,8	28	11,0	112	43,9	79	31,0	3,87	1,09
2.Gıda ürünlerini talimatlara uygun saklarım.	1	0,4	6	2,4	15	5,9	121	47,5	112	43,9	4,32	0,73
3.Evde kesinlikle açıkta gıda bırakmam, yiyecekleri saklarken hava geçirmez ambalajlar/kaplar kullanırım.	3	1,2	5	2,0	19	2,0	113	44,3	115	45,1	4,30	0,79
4.Temizlik ürünleri, deterjanlar, kimyasal maddeler vb. ürünlerle gıda ürünlerini bir arada bulundurmam.	4	1,6	3	1,2	9	3,5	83	32,5	156	61,2	4,51	0,76
5.Evde yemek hazırlarken filizlenmiş soğan ve patatesi kullanmam.	12	4,7	21	8,2	60	23,5	81	31,8	81	31,8	3,78	1,12
6.Evde yiyecekleri hazırlamadan önce ellerimi sabunla yıkarım.	2	0,8	5	2,0	14	5,5	92	36,1	142	55,7	4,44	0,76
7.Çatlak ve kırık yumurtayı kullanmam.	8	3,1	20	7,8	42	16,5	78	30,6	107	42,0	4,00	1,09
8.Kapağı şişmiş, bombe yapmış, patlamış konserve kutularındaki besinleri kullanmam.	2	0,8	3	1,2	27	10,6	74	29,0	149	58,4	4,43	0,79
9.Evde yemek hazırlarken kolye, bileklik, saat, yüzük vb.takılarımı çıkarırım.	9	3,5	28	11,0	35	13,7	87	34,1	96	37,6	3,91	1,13

(1:Kesinlikle katılmıyorum, 2:Katılmıyorum, 3:Kararsızım 4:Katılıyorum 5:Kesinlikle katılıyorum) (n=255)

Çizelge 4.16. Tüketicilerin gıda güvenliği konusunda kişisel uygulamaları özet tablo

	1	2	3	4	5
1.Mutfakta, eti ve diğer gıda ürünlerini hazırlarken farklı mutfak araç-gereçleri kullanırım.	4,3	9,8	11,0	43,9	31,0
2.Gıda ürünlerini talimatlara uygun saklıyorum.	0,4	2,4	5,9	47,5	43,9
3.Evde kesinlikle açıkta gıda bırakmam, yiyecekleri saklarken hava geçirmez ambalajlar/kaplar kullanırım.	1,2	2,0	2,0	44,3	45,1
4.Temizlik ürünleri, deterjanlar, kimyasal maddeler vb. ürünlerle gıda ürünlerini bir arada bulundurmam.	1,6	1,2	3,5	32,5	61,2
5.Evde yemek hazırlarken filizlenmiş soğan ve patatesi kullanmam.	4,7	8,2	23,5	31,8	31,8
6.Evde yiyecekleri hazırlamadan önce ellerimi sabunla yıkıyorum.	0,8	2,0	5,5	36,1	55,7
7.Çatlak ve kırık yumurtayı kullanmam.	3,1	7,8	16,5	30,6	42,0
8.Kapağı şişmiş, bombe yapmış, patlamış konserve kutularındaki besinleri kullanmam.	0,8	1,2	10,6	29,0	58,4
9.Evde yemek hazırlarken kolye, bileklik, saat, yüzük vb. takılarımı çıkartırım.	3,5	11,0	13,7	34,1	37,6

(1:Kesinlikle katılmıyorum, 2:Katılmıyorum 3:Kararsızım 4:Katılıyorum 5:Kesinlikle katılıyorum) (Yüzdelik oran olarak verilmiştir)
(n=255)

4.4. Tüketicilerin Gıda Güvenliği Konusunda Bazı Satın Alma Tutum Ve Davranışları

Ankete katılan tüketicilerin gıda güvenliği konusunda bazı satın alma tutum ve davranışları beşli likert ölçeği ile belirlenmiştir. Elde edilen sonuçların ölçek ortalamaları, standart sapmaları, frekans ve yüzde dağılımlarıyla birlikte Çizelge 4.17’de verilmiştir.

Çizelge 4.17’de ifadeler ölçek ortalamalarına göre incelendiğinde 5 numaralı ifadeye (Gıda ürünlerini satın alırken son kullanma tarihine dikkat ederim) en yüksek oranla, tüketicilerin %60,8’i kesinlikle katılıyorum yanıtını vermişlerdir. Kılıç (2008) tarafından yapılan benzer bir çalışmada da tüketicilerin %87,4’ ü “Gıdaların son kullanma tarihi önemlidir.” ifadesine katılıyorum yanıtını verirken, “Son kullanma tarihi geçmiş besinler atılmalıdır.” ifadesine de %86,7’ si katılıyorum yanıtını vermişlerdir.

Bunun ardından Çizelge 4.17’deki 4 numaralı ifadeye (Bir gıda maddesini satın alırken gıda ürününün ambalajının sağlamlığına her zaman dikkat ederim) tüketicilerin %51,8 i kesinlikle katılıyorum yanıtını vermişlerdir. “Satın aldığım gıda ürünlerinin insan sağlığına olumsuz etkisi olup olmadığına dikkat ederim.” İfadesi de ölçek ortalamaları içerisinde 3. Sırada olan ve tüketicilerin %44,7’sinin kesinlikle katılıyorum yanıtını verdikleri ifadedir.

Özet tablodaki veriler incelendiğinde (Çizelge 4.18) tüketicilerin, satın aldıkları gıda ürünlerinin insan sağlığına olumsuz etkisi olup olmadığına dikkat ettikleri (%44,7), ürün satın alırken markanın her zaman kaliteli olduğunu düşünmedikleri ve alışveriş yaparken daima bu ürünlere yönelmedikleri (%39,2) görülmüştür. Kılıç (2008) tarafından yapılan bir çalışmada da tüketicilerin %38,3’ü markalı ürünlerin her zaman daha kaliteli olmadığını düşündükleri tespit edilmiştir.

Çizelge 4.17’de tüketicilerin %37,3’ü “Büyük marketlerde satılan gıda ürünlerinin her zaman daha kaliteli olmadığını düşünmem.” ifadesine katıldıklarını dile getirmişlerdir. Kılıç (2008)’in çalışmasında da tüketicilerin %36,7’si büyük market ve alışveriş merkezlerinde satılan gıda ürünlerinin hijyenik olmadığını düşündüklerini belirlenmiştir.

Tüketicilerin %60,8’i son kullanma tarihine kesinlikle dikkat ettiklerini söylemişlerdir. Satın aldığı gıda ürünü bozursa kesinlikle ürünü geri götürüp iadesini yapacak olan tüketicilerin oranı %49 dur. Kılıç (2008) tarafından yapılan çalışmada bu oran %88 olarak tespit edilmiştir.

Tüketicilerin %36,9’u gerçek değerinin çok altında bir fiyata sahip olan gıda ürünleri kesinlikle satın almadıkları ve %46,3’ü de raf ömrü dolmak üzere olan ve çabuk bozulma ihtimali olan gıda ürünleri kesinlikle satın almadıklarını ifade etmişlerdir. Bunun nedeni

olarak da bu ürünlerin dış görünüşüne bakıldığında gıda güvenliği açısından bir sakıncası yok gibi görünse bile bir risk teşkil etme ihtimallerinin olduğunu düşündüklerini dile getirmişlerdir.

Araştırma kapsamındaki tüketicilerin %44,3'ü etiketli olarak satın aldıkları gıdaların üzerindeki bilgileri okudukları tespit edilmiştir. Kılıç (2008)'ın çalışmasında da tüketicilerin %92'sinin "Gıda ürünlerinin üzerindeki etiket bilgileri kontrol edilmelidir." ifadesine katıldıkları belirlenmiştir.

Tüketicilerin % 38,4' ünün donmuş ve buzdolabında saklanan gıdaları alışverişin sonunda aldıkları, %32,2'sinin de seyyar satıcılar tarafından açık havada satılan gıda ürünlerini ortam şartlarının hijyenik olmamasından dolayı sağlık sorunlarına yol açabileceğinin bilincinde olarak, satın almadıkları tespit edilmiştir.

Çizelge 4.18'deki 1 numaralı ifadeye (Satın aldığım gıda ürünlerinin insan sağlığına olumsuz etkisi olup olmadığına dikkat ederim) ve 4 numaralı ifadeye (Bir gıda maddesini satın alırken gıda ürününün ambalajının sağlamlığına her zaman dikkat ederim) olumsuz yanıt veren tüketicilerin sosyo-ekonomik özelliklerine bakıldığında bu tüketicilerin cinsiyetlerinin birbirine yakın dağılım gösterdiği görülmüştür.

Bu tüketicilerin genellikle 56 ve üzeri yaş gruplarına dahil olduğu ve bu tüketiciler içerisinde genç yaş gruplarında olanların (18-25 ve 26-35) da genellikle bekar olduğu saptanmıştır. Ayrıca bu tüketicilerin meslek dağılımları incelendiğinde genellikle çiftçi, öğrenci, ev hanımı ve işçi meslek gruplarının etrafında toplandıkları görülmüştür.

Çizelge 4.17'de 9 numaralı (Etiketli olarak satın aldığım gıdalarda, ambalaj üzerindeki bilgileri okurum) ve 6 numaralı (Satın aldığım bir gıda ürünü bozursa, ürünü geri götürüp iadesini yaparım) ifadelerle de olumsuz yanıt veren tüketicilerin genellikle aynı tüketiciler olduğu görülmüştür.

Bu tüketicilerin nitelikleri incelendiğinde ağırlıklı olarak ilköğretim mezunu ve az sayıya lise mezunu kişilerden oluştuğu, düşük ve orta gelirli hanelere sahip oldukları sonucuna ulaşılmıştır. Ayrıca bu tüketicilerin büyük bir bölümünün ALO 174 Hattından haberdar olmadıkları ve gıdaları geçmiş yıllara göre daha az veya aynı düzeyde güvenilir buldukları tespit edilmiştir.

Çizelge 4.17. Tüketicilerin satın alma tutum ve davranışları

	1		2		3		4		5		Ölçek Ortalaması	Std. Sapma
	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%		
1. Satın aldığım gıda ürünlerinin insan sağlığına olumsuz etkisi olup olmadığına dikkat ederim.	5	2,0	6	2,4	20	7,8	110	43,1	114	44,7	4,26	0,85
2. Markalı gıda ürünlerinin her zaman daha kaliteli olduğunu düşünmem ve alışveriş yaparken daima bu ürünlere yönelmem.	12	4,7	11	4,3	50	19,6	100	39,2	82	32,2	3,90	1,05
3. Büyük marketlerde satılan gıda ürünlerinin her zaman daha kaliteli olduğunu düşünmüyorum.	10	3,9	13	5,1	55	21,6	95	37,3	82	32,2	3,89	1,04
4. Bir gıda maddesini satın alırken gıda ürününün ambalajının sağlamlığına her zaman dikkat ederim.	3	1,2	8	3,1	16	6,3	96	37,6	132	51,8	4,36	0,83
5. Gıda ürünlerini satın alırken son kullanma tarihine dikkat ederim.	0	0,0	5	2,0	18	7,1	77	30,2	155	60,8	4,50	0,71
6. Satın aldığım bir gıda ürünü bozursa, ürünü geri götürüp iadesini yaparım.	9	3,5	14	5,5	34	13,3	73	28,6	125	49,0	4,14	1,07
7. Satın alacağım gıda ürününün fiyatı, gerçek değerinin çok altındaysa satın almam.	10	3,9	17	6,7	52	20,4	82	32,2	94	36,9	3,91	1,09
8. Raf ömrü dolmak üzere olup çabuk bozulma ihtimali olan ürünleri satın almam. Ör: Et, tavuk vb.	10	3,9	20	7,8	23	9,0	84	32,9	118	46,3	4,10	1,1
9. Etiketli olarak satın aldığım gıdalarda, ambalaj üzerindeki bilgileri okurum.	6	2,4	13	5,1	33	12,9	90	35,3	113	44,3	4,14	0,99
10. Donmuş ve buzdolabında saklanan gıdaları alışverişin sonunda almaya dikkat ederim.	17	6,7	26	10,2	34	13,3	80	31,4	98	38,4	3,85	1,23
11. Seyyar satıcılar tarafından açık havada satılan gıda ürünlerinin, insan sağlığı açısından tehlikeli olduğunu düşünürüm ve bu ürünleri satın almam.	14	5,5	31	12,2	54	21,2	74	29,0	82	32,2	3,70	1,2

(1: Kesinlikle katılmıyorum, 2: Katılmıyorum 3: Kararsızım 4: Katılmıyorum 5: Kesinlikle katılıyorum) (n=255)

Çizelge 4.18. Tüketicilerin satın alma tutum ve davranışları özet tablo

	1	2	3	4	5
1.Satın aldığım gıda ürünlerinin insan sağlığına olumsuz etkisi olup olmadığına dikkat ederim.	2,0	2,4	7,8	43,1	44,7
2.Markalı gıda ürünlerinin her zaman daha kaliteli olduğunu düşünmem ve alışveriş yaparken <u>daima</u> bu ürünlere yönelmem.	4,7	4,3	19,6	39,2	32,2
3.Büyük marketlerde satılan gıda ürünlerinin her zaman daha kaliteli olduğunu düşünmüyorum.	3,9	5,1	21,6	37,3	32,2
4.Bir gıda maddesini satın alırken gıda ürününün ambalajının sağlamlığına her zaman dikkat ederim.	1,2	3,1	6,3	37,6	51,8
5.Gıda ürünlerini satın alırken son kullanma tarihine dikkat ederim.	0,0	2,0	7,1	30,2	60,8
6.Satın aldığım bir gıda ürünü bozursa, ürünü geri götürüp iadesini yaparım.	3,5	5,5	13,3	28,6	49,0
7.Satın alacağım gıda ürününün fiyatı, gerçek değerinin çok altındaysa satın almam.	3,9	6,7	20,4	32,2	36,9
8.Raf ömrü dolmak üzere olup çabuk bozulma ihtimali olan ürünleri satın almam. Ör: Et, tavuk vb.	3,9	7,8	9,0	32,9	46,3
9.Etiketli olarak satın aldığım gıdalarda, ambalaj üzerindeki bilgileri okurum.	2,4	5,1	12,9	35,3	44,3
10.Donmuş ve buzdolabında saklanan gıdaları alışverişin sonunda almaya dikkat ederim.	6,7	10,2	13,3	31,4	38,4
11.Seyyar satıcılar tarafından açık havada satılan gıda ürünlerinin, insan sağlığı açısından tehlikeli olduğunu düşünürüm ve bu ürünleri satın almam.	5,5	12,2	21,2	29,0	32,2

(1:Kesinlikle katılmıyorum, 2:Katılmıyorum 3:Kararsızım 4:Katılıyorum 5:Kesinlikle katılıyorum) (n=255) (Yüzdelik oran olarak verilmiştir)

4.5. Tüketicilerin Gıdaları Satın Alma Noktaları

Araştırma kapsamında tüketicilerin “Dört Yapraklı Yonca” modeli ve temel besin grupları sınıflandırılması dikkate alınarak, satın alma noktaları açısından görüşleri alınmış ve değerlendirilmiştir. Tüm gıda ürünleri ayrı ayrı irdelenerek temin merkezlerini oransal olarak gösteren özet tablo hazırlanmıştır (Çizelge 4.19).

Çizelge 4.19’a göre tüketicilerin birinci temel besin grubu (süt ve süt ürünleri grubu) içinde yer alan gıdalardan, çökeleği (%42,4), peyniri (%49), sütü (%53,3), yoğurdu (%55,7) ve ayranı (%55,7) yoğun olarak süpermarketlerden satın aldıkları sonucuna ulaşılmıştır.

Tüketicilerin ikinci temel besin grubunda (et, yumurta kuru baklagil grubu) yer alan gıdalar içinden; ceviz, fındık, fıstık gibi yağlı tohumları (%38,4) süpermarketten, tavuk ve hindi etini (%41,6) kasaptan, balığı (%43,9) güvendiği esnaftan, yumurtayı (%49,8) süpermarketten, kurubaklagilleri (52,5) süpermarketten, kırmızı eti (%69) kasaptan satın aldıkları sonucuna ulaşılmıştır (Çizelge 4.19).

Tüketiciler, üçüncü temel besin grubu (sebze ve meyveler grubu) içinde yer alan gıdalardan, kuru sebze ve meyve (%36,9) ve taze sebze ve meyve (%60,8) için genellikle pazar ürünlerini tercih etmişlerdir (Çizelge 4.19).

Tüketicilerin, dördüncü temel besin grubunda (ekmek ve tahıl grubu) yer alan gıdalar içinden ekmeği (%47,5) bakkaldan, reçel, bal, pekmezi (%48,6), princi (%58,8), bulguru (%62,7), unu (%67,8), makarnayı (%68,6) süpermarketten satın aldıkları sonucuna ulaşılmıştır.

Aydın (2011)’in yaptığı çalışmada tüketicilerin %70,45’inin, Karakuş ve ark. (2008)’nin yaptığı çalışmada tüketicilerin %42,2’sinin kırmızı eti kasaptan satın aldığı görülmüştür. Yaylak ve ark. (2010) tarafından yapılan bir çalışmada da bu oran % 79,8 olarak bulunmuştur. Yılmaz (2008) da yaptığı çalışmada bu oranı %81,90 olarak tespit etmiştir.

Aydın (2011) yaptığı benzer çalışmada tüketicilerin yoğurdu (%41,18) kendi yaptıkları, sütü (%50,85), yumurtayı (%75,72), peyniri (%84,34), süpermarketten satın aldıkları; meyve ve sebzeleri (%74,4) semt pazarından, baklagil ve tahıl ürünlerini (%72,26) süpermarketten, ekmeği (%38,37) fırından ve bakkallardan (%33,58) satın aldıkları sonucuna ulaşılmıştır. Bu çalışmada da bazı ürünler haricinde genel olarak en fazla satın alma noktası olarak süpermarketler tercih edilmektedir.

Yılmaz (2008)’ in yaptığı benzer bir çalışmada tüketicilerin ekmeği (%47,5) bakkaldan, sütü (%51,4) ve yoğurdu (%55,8) kendi ürettikleri, beyaz eti (%54,8) kasaptan, sebze ve

meyveleri (%74,3) semt pazarından; makarna-bisküvi vb. (%66,4), baklagiller ve tahıllar (%51,5), ve yumurtayı (%46,5) da süpermarketten satın aldıkları sonucuna ulaşılmıştır.



Çizelge 4.19. Tüketicilerin gıda ürünlerini satın alma noktaları

Gıda Ürünleri	1. Temel Besin Grubu (Süt ve süt ürünleri)						2. Temel Besin Grubu (Et, yumurta, kurubaklagil grubu)						3. Temel Besin Grubu (Sebze ve meyveler)						4. Temel Besin Grubu (Ekmek ve tahıl grubu)						
	1a	1b	1c	1d	1e	1f	2a	2b	2c	2d	2e	2f	3a	3b	3c	3d	3e	3f	4a	4b	4c	4d	4e	4f	
Satış Noktaları																									
BAKKAL	10,6	11,4	9,0	11,0	6,7		0,4	1,2	0,4	6,7	6,7	12,5	0,8	4,3				47,5	13,3	13,7	11,8	10,6	6,7		
SÜPERMARKET	53,3	55,7	49,0	55,7	42,4		15,3	40,4	13,3	52,5	38,4	49,8	11,0	34,1				21,6	58,8	68,6	62,7	67,8	48,6		
MANAV	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0,4	0,4	-	19,2	5,9				0,4	-	-	-	-	-	-	
KASAP	-	-	-	-	1,2		69,0	41,6	1,6	0,8	-	-	-	-				-	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	-	
GÜVENDİĞİM ESNAF	21,2	14,9	25,7	15,7	32,2		13,3	13,3	43,9	20,0	31,4	16,9	6,3	14,1				13,3	18,8	13,3	16,5	15,3	26,3		
SEYYAR SATICI	4,7	-	-	-	0,4		-	0,4	5,1	1,2	0,8	-	0,4	1,2				-	-	-	-	-	-	0,4	
PAZAR	1,2	1,2	10,2	-	9,0		-	-	23,5	15,7	14,1	13,7	60,8	36,9				1,6	5,1	2,0	5,5	1,6	3,9		
DİĞER	8,6	16,9	4,3	17,6	8,2		2,0	3,1	11,8	2,7	8,2	7,1	1,6	3,5				15,7	3,5	2,0	3,1	4,3	14,1		

(Değerler yüzdelik oran olarak verilmiştir) (n=255) (1a:süt, 1b:yoğurt, 1c:peynir, 1d:ayran, 1e: çökelek, 2a:kırmızı et, 2b:tavuk ve hindi eti, 2c:balık, 2d:kuru baklagiller, 2e:ceviz ve fındık gibi yağlı tohumlar, 2f:yumurta, 3a:taze sebze ve meyveler, 3b:kuru sebze ve meyveler, 4a:ekmek, 4b:pirinç, 4c:makarna, 4d:bulgur, 4e:un, 4f:reçel, bal, pekmez)

Gıdalara ait satın alma noktaları belirlendikten sonra tüketicilerin besin gruplarından hangisinde gıda güvenliğine daha çok dikkat ettikleri tespit edilmiş ve Çizelge 4.20’de frekans ve yüzde dağılımlarıyla birlikte verilmiştir.

Buna göre araştırma kapsamındaki tüketicilerin besin grupları içerisinde gıda güvenliğine en çok dikkat ettikleri ikinci temel besin grubu (et, yumurta ve kurubaklagil grubu) (%50,20), ardından birinci temel besin grubu (süt ve süt ürünleri) olmuştur (%45,10). Üçüncü (sebze ve meyve grubu) ve dördüncü (ekmek ve tahıl grubu) besin grubunda gıda güvenliğine dikkat eden tüketici sayısının çok düşük olduğu görülmektedir (Çizelge 4.20).

Besin gruplarındaki gıdalar risk durumlarına göre değerlendirildiğinde; sebze ve meyve grubu ile ekmek ve tahıl grubu düşük riskli gıdalar içerisinde, süt ve süt ürünleri grubu ile et, yumurta ve kurubaklagil grubu riskli ve yüksek riskli gıdalar içerisinde yer almaktadır. Bu nedenle tüketicilerin de düşük riskli gıdalarda gıda güvenliğine dikkat etme durumunun diğer gruplardaki gıdalara göre daha az olması normal karşılanmıştır.

Çizelge 4.20. Besin gruplarına göre gıda güvenliği konusuna dikkat etme durumu

Besin Grupları	n	%
Süt ve süt ürünleri	115	45,10
Et, yumurta, kurubaklagil grubu	128	50,20
Sebze ve meyveler grubu	3	1,18
Ekmek ve tahıl grubu	9	3,53
Toplam	255	100,00

4.6. Doğrusal Olmayan Kanonik Korelasyon Analiz Sonuçları

Çalışma için doğrusal olmayan kanonik korelasyon analizi SPSS 25.0 istatistiksel paket programı kullanılarak yapılmıştır. Mevcut veride kayıp veri yoktur. Analizler 2 boyut altında incelenmiştir. “Tüketici Gıda Güvenliği Konusunda Bilgi Durumu” kısmından alınan sorular TGGBD, “Tüketici Gıda Güvenliği Konusunda Kişisel Uygulamalar” kısmından alınan sorular TGGKU, “Tüketicilerin Gıda Güvenliği Konusunda Bazı Satın Alma Tutum ve Davranışları” kısmından alınan sorular TGGBSATD olarak kısaltılmış, o kısımdaki sıra numaraları kısaltmanın sonuna eklenmiştir.

Çizelge 4.21’ de kısatma olarak verilen ifadelere tüketiciler üçlü likert ölçeğe göre cevap vermişlerdir (1-katılmıyorum, 2-kararsızım 3-katılıyorum).

İfadelerin açık şekilleri şöyledir:

TGGBD_1: Gıda Güvenliği konusunda bilgi sahibiyim.

TGGBD_3: HACCP hakkında bilgi sahibiyim.

TGGBD2_9: Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı tarafından gıda güvenliği kapsamında yapılan uygulamaları takip ederim.

TGGKU_1: Mutfakta, eti ve diğer gıda ürünlerini hazırlarken farklı mutfak araç-gereçleri kullanırım.

.TGGKU_4: Temizlik ürünleri, deterjanlar, kimyasal maddeler vb. ürünlerle gıda ürünlerini bir arada bulundurmam.

TGGKU_9: Evde yemek hazırlarken kolye, bileklik, saat, yüzük vb.takılarımı çıkartırım.

TGGBSATD_3: Büyük marketlerde satılan gıda ürünlerinin her zaman daha kaliteli olduğunu düşünmüyorum.

TGGBSATD_5: Gıda ürünlerini satın alırken son kullanma tarihine dikkat ederim.

TGGBSATD_9: Etiketli olarak satın aldığım gıdalarda, ambalaj üzerindeki bilgileri okurum.

Çalışmada analizin uygulandığı set grupları Çizelge 4.21’de verilmiştir.

Çizelge 4.21. Analizin uygulandığı set grupları

Set grupları	Set 1	Set 2
A	Cinsiyet Yas Egitim_seviyesi Ortalama_gelir	TGGBD_1 TGGBD_3 TGGBD2_9
B	Cinsiyet Hanedeki_kisi_sayisi Egitim_seviyesi Ortalama_gida_harcamasi	TGGBSATD_5 TGGBSATD_9 TGGBSATD_3
C	Cinsiyet Yas Medeni_durum Meslek	TGGKU_1 TGGKU_4 TGGKU_9

A set grubu için setler ve kategori sayıları ve Çizelge 4.22’de verilmiştir. Çizelge 4.23 özdeğerleri ve her boyuttaki açıklanan ilişkiyi kayıp ölçüleri ile göstermektedir.

Filiz ve Kolukısaoglu (2012)’na göre göre birinci boyut için özdeğer; 1 değerinden birinci boyutun ortalama kayıp değerinin (0,343) çıkarılmasıyla elde edilir ($1 - 0,343 = 0,657$). İkinci boyut için özdeğer ise, aynı şekilde 1 değerinden ikinci boyutun ortalama kayıp değerinin (0,348) çıkarılmasıyla ($1 - 0,348 = 0,652$) elde edilir. Her iki boyut için elde edilen özdeğerlerin toplanmasıyla toplam uyum değeri elde edilir ($0,657+0,652=1,309$). Maksimum uyum değeri ise boyut sayısına (2) eşit olmaktadır (Analiz iki boyut altında yapılmıştır). Uyum değerinin boyut sayısına oranlanmasıyla da analizin açıklayıcılığı bulunmaktadır ($1,309/2=0,655$). Yani farkların %65,5’ i analizde açıklanmaktadır (Şekil 4.23).

Çizelge 4.22. A set grubu değişkenlerin listesi

Set		Kategori Sayısı
1	Cinsiyet	2
	Yas	4
	Egitim_seviyesi	4
	Ortalama_gelir	3
2	TGGBD_1	3
	TGGBD_3	3
	TGGBD2_9	3

Çizelge 4.23. A set grubu analizinin özeti

		Boyut		Toplam
		1	2	
Kayıp	Set 1	0,343	0,348	0,691
	Set 2	0,343	0,348	0,691
	Ort.	0,343	0,348	0,691
Özdeğer		0,657	0,652	
Uyum				1,309

Bileşen yükleri incelenmiş ve Çizelge 4.24'te gösterilmiştir. Tabloda ayrıca yük değerlerinin orjin noktasına uzaklıkları da hesaplanarak verilmiştir. Orjine olan uzaklıklarına bakarak değişken setleri arasındaki ilişkiyi hangi değişkenin ne kadar etkilediğini görebiliriz. Değişkenlere ait bileşen yükleri incelendiğinde, değişkenin orijinden uzaklaştıkça etkisi artmaktadır. Bu nedenle incelenen değişkenin orijinden mümkün olduğu kadar uzakta olması beklenmektedir (Köksal ve Cevher, 2012).

Bu durumda cinsiyetin setler arasındaki ilişkiyi diğer değişkenlerden çok daha az etkilediği görülmektedir. En çok etkileyen değişken ise TGGBD_3'tür (HACCP hakkında bilgi sahibiyim).

Çizelge 4.24. A set grubu bileşen yükleri

Set		Boyutlar		Orjine olan uzaklık
		1	2	
1	Cinsiyet	0,051	-0,225	0,231
	Yas	0,367	-0,484	0,607
	Egitim_seviyesi	0,441	0,624	0,764
	Ortalama_gelir	0,600	-0,073	0,604
2	TGGBD_1	0,491	-0,157	0,516
	TGGBD_3	0,528	0,610	0,807
	TGGBD2_9	0,621	-0,440	0,761

Şekil 4.1.'de A set grupları arasındaki korelasyonlar gösterilmektedir. Orijin noktasından uzaklaştıkça değişkenin önemi artmaktadır. Bileşen yükleri grafiğinde noktaların orijinden uzaklığı çözümdeki yararlılığı ve önem derecesini göstermektedir

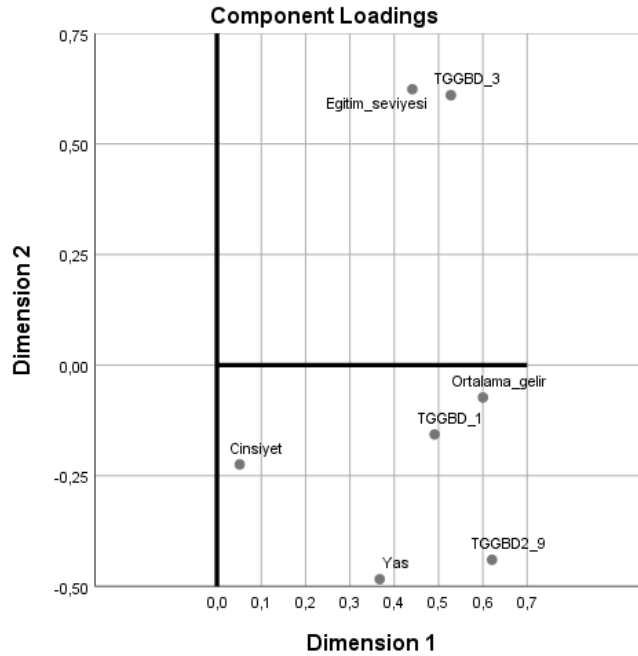
(Aydın ve ark., 2014). Buna göre Şekil 4.1.'de TGGBD_3 (HACCP hakkında bilgi sahibiyim) ve eğitim seviyesi değişkenlerinin etkisinin oldukça yüksek olduğu görülmektedir.

Şekil 4.2.'de A set gruplarının tüm kategorilerinin ağırlık merkezleri gösterilmektedir. Şekil 4.2 incelendiğinde sağ üst kısımda TGGBD_3 (HACCP hakkında bilgi sahibiyim)'ün katılıyorum kategorisinin ve eğitim seviyesi lisansüstü kategorisinin ne kadar etkili olduğu ve diğer hiçbir kategori ile aralarında ilişki olmadığı görülmektedir.

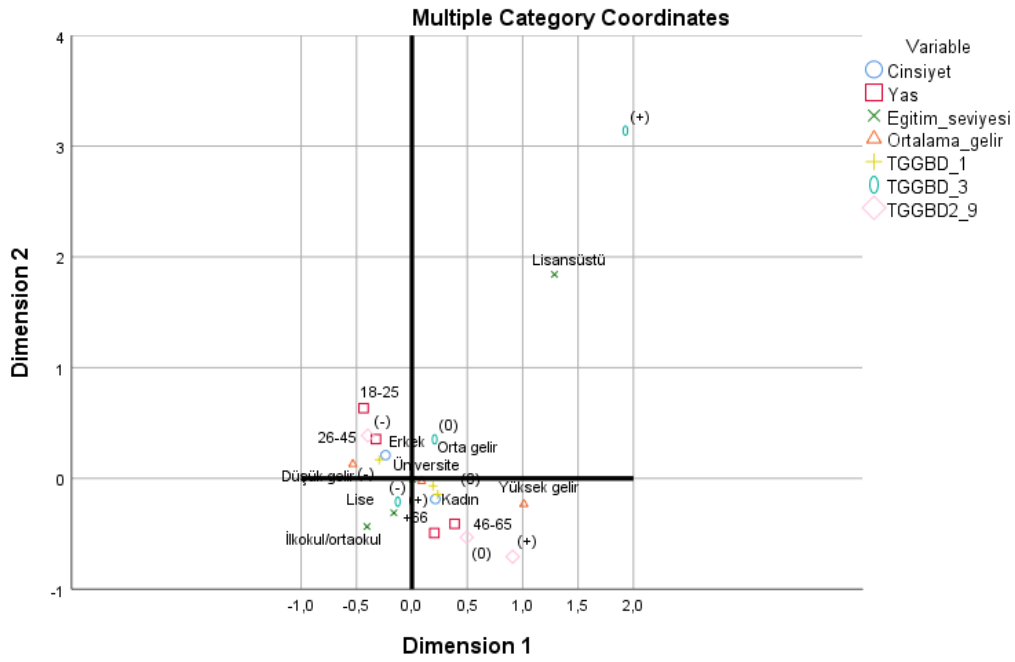
Genç yaş kategorilerinin sol üstte bir arada toplandığı görülmüştür. Sol üste bakıldığında 18-25, 26-45 yaş gruplarındaki düşük gelirli erkeklerin, , Gıda Güvenliği konusunda bilgi sahibi olmadıkları ve Tarım ve Orman Bakanlığı tarafından gıda güvenliği kapsamında yapılan uygulamaları takip etmedikleri görülmüştür (Şekil 4.2.).

Sol altta lise, ilkokul/ortaokul mezunlarının, HACCP hakkında bilgi sahibi olmadıkları görülmektedir.

Şekil 4.1. A setleri için bileşen yükleri



Şekil 4.2. A set grupları için tüm kategorilerinin ağırlık merkezleri



B set grubu için setler ve kategori sayıları Çizelge 4.25.'te verilmiştir. Çizelge 4.26. öz değerleri ve her boyuttaki açıklanan ilişkiyi kayıp ölçüleri ile göstermektedir. Çizelge 4.26'ya bakıldığında uyum değerinin boyut sayısına oranı ($1,283/2=0,641$) 0,641 olarak bulunmuştur. Yani farkların %64,1'i analizde açıklamaktadır.

Çizelge 4.25. B set grubu değişkenlerin listesi

Set		Kategori Sayısı
1	Cinsiyet	2
	Hanedeki_kisi_sayisi	3
	Egitim_seviyesi	4
	Ortalama_gida_harcamasi	9
2	TGGBSATD_5	3
	TGGBSATD_9	3
	TGGBSATD_3	3

Çizelge 4.26. B set grubu analizin özeti

		Boyut		Toplam
		1	2	
Kayıp	Set 1	0,317	0,4	0,717
	Set 2	0,317	0,399	0,716
	Ort.	0,317	0,4	0,717
Öz değer		0,683	0,6	
Uyum				1,283

Bileşen yükleri incelenmiş ve Çizelge 4.27.'de gösterilmiştir. Tabloda ayrıca yük değerlerinin orjin noktasına uzaklıkları da hesaplanarak verilmiştir. Orijiine olan uzaklıklarına bakarak değişken setleri arasındaki ilişkiyi hangi değişkenin ne kadar etkilediğini görebiliriz. Bu durumda cinsiyet değişkeninin setler arasındaki ilişkiyi diğer değişkenlerden çok daha az etkilediği görülmektedir. En çok etkileyen değişkenler ise TGGBSATD_5 (Gıda ürünlerini satın alırken son kullanma tarihine dikkat ederim) ve TGGBSATD_9 (Etiketli olarak satın aldığım gıdalarda, ambalaj üzerindeki bilgileri okurum)'dur.

Çizelge 4.27. B set grubu bileşen yükleri

Set	Boyut		Orjiine olan uzaklık	
	1	2		
1	Cinsiyet	-0,147	0,073	0,164
	Hanedeki_kisi_sayisi	-0,199	0,712	0,739
	Egitim_seviyesi	0,500	-0,093	0,508
	Ortalama_gida_harcamasi	0,648	0,299	0,713
2	TGGBSATD_5	0,745	0,335	0,816
	TGGBSATD_9	0,695	-0,377	0,790
	TGGBSATD_3	0,315	-0,248	0,400

Şekil 4.3.'te B set grupları arasındaki korelasyonlar gösterilmektedir. Orijin noktasından uzaklaştıkça değişkenin önemi artmaktadır. Şekil 4.3.'te hanedeki_kisi_sayisi, TGGBSATD_5 (Gıda ürünlerini satın alırken son kullanma tarihine dikkat ederim) ve TGGBSATD_9 (Etiketli olarak satın aldığım gıdalarda, ambalaj üzerindeki bilgileri okurum) değişkenlerinin etkisinin oldukça yüksek olduğu görülmektedir.

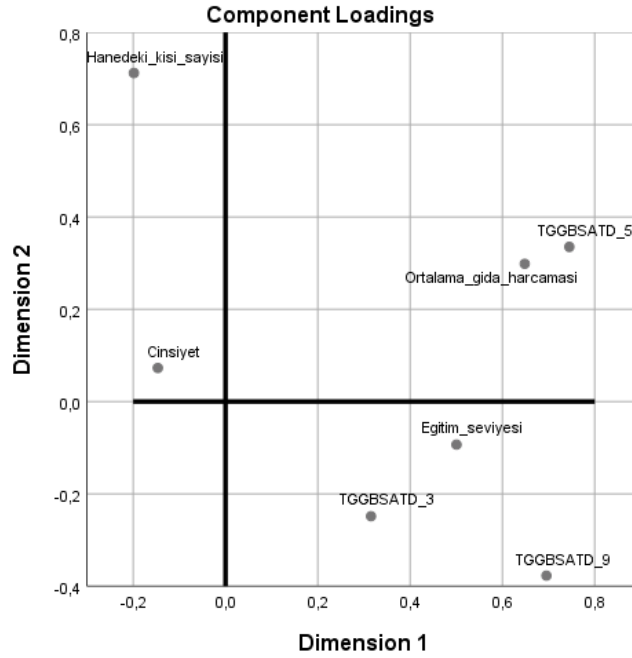
Şekil 4.4.'te B set gruplarının tüm kategorilerinin ağırlık merkezleri gösterilmektedir. Şekil 4.4 incelendiğinde sol üst kısımda hanedeki kişi sayısı 4 kişiden fazla olanlar tüketicilerin, etiketli olarak satın aldıkları gıdalarda, ambalaj üzerindeki bilgileri okumadıkları görülmüştür.

Genel olarak grafiğe bakıldığında 600TL'ye kadar olan gıda harcamaları ile 600 ve üzerinde olan gıda harcamalarının birbirlerinden ayrıldığı görülmektedir. 600 ve üzeri gıda harcamaları sağ üst kısımda toplanmış ve bu tüketicilerin gıda ürünlerini satın alırken son kullanma tarihine dikkat ettikleri görülmüştür.

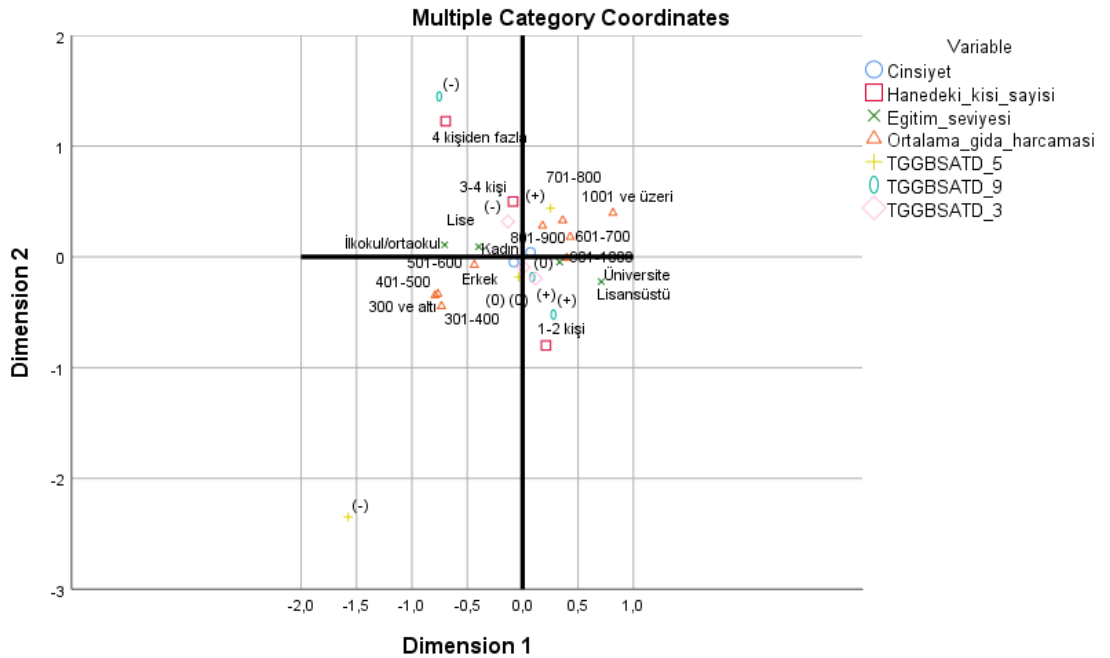
Sol altta 600 ve altında gıda harcaması olan erkek tüketicilerin gıda ürünlerini satın alırken son kullanma tarihine dikkat etme konusunda kararsız olduğu görülmüştür.

Sağ altta ise hanedeki kişi sayısı 1-2 olan, aylık gıda harcamasının 900-100 TL arasında olduğu üniversite ve lisansüstü eğitime sahip bireylerin etiketli olarak satın aldıkları gıdalarda ambalaj üzerindeki bilgileri okudukları ve büyük marketlerde satılan gıda ürünlerinin her zaman daha kaliteli olduğunu düşünmedikleri görülmüştür.

Şekil 4.3. B setleri için bileşen yükleri



Şekil 4.4. B set grupları için tüm kategorilerinin ağırlık merkezleri



C set grubu için setler ve kategori sayıları Çizelge 4.28’de verilmiştir. Çizelge 4.29. öz değerleri ve her boyuttaki açıklanan ilişkiyi kayıp ölçüleri ile göstermektedir. Çizelge 4.29.’a bakıldığında uyum değerinin boyut sayısına oranı 0,628 olarak bulunmuştur ($1,237/2=0,628$). Yani farkların %62,8’i analizde açıklamaktadır.

Çizelge 4.28. C set grubu değişkenlerin listesi

Set		Kategori Sayısı
1	Cinsiyet	2
	Yas	4
	Medeni_durum	2
	Meslek	11
2	TGGKU_1	3
	TGGKU_4	3
	TGGKU_9	3

Çizelge 4.29. C set grubu analizin özeti

		Boyut		Toplam
		1	2	
Kayıp	Set 1	0,343	0,400	0,743
	Set 2	0,344	0,400	0,743
	Ort.	0,343	0,400	0,743
Öz değer		0,657	0,600	
Fit				1,257
Yüzde (%)		52,26	47,73	

Bileşen yükleri incelenmiş ve Çizelge 4.30’da gösterilmiştir. Tabloda ayrıca yük değerlerinin orijin noktasına uzaklıkları da hesaplanarak verilmiştir. Orijine olan uzaklıklarına bakarak değişken setleri arasındaki ilişkiyi hangi değişkenin ne kadar etkilediğini görebiliriz. Bu durumda cinsiyet değişkeninin setler arasındaki ilişkiyi diğer değişkenlerden çok daha az etkilediği görülmektedir. En çok etkileyen değişkenler ise Meslek, TGGKU_1 (Mutfakta, eti ve diğer gıda ürünlerini hazırlarken farklı mutfak araç-gereçleri kullanırım) ve TGGKU_9 (Evde yemek hazırlarken kolye, bileklik, saat, yüzük vb.takılarımı çıkartırım)’dur.

Çizelge 4.30. C set grubu bileşen yükleri

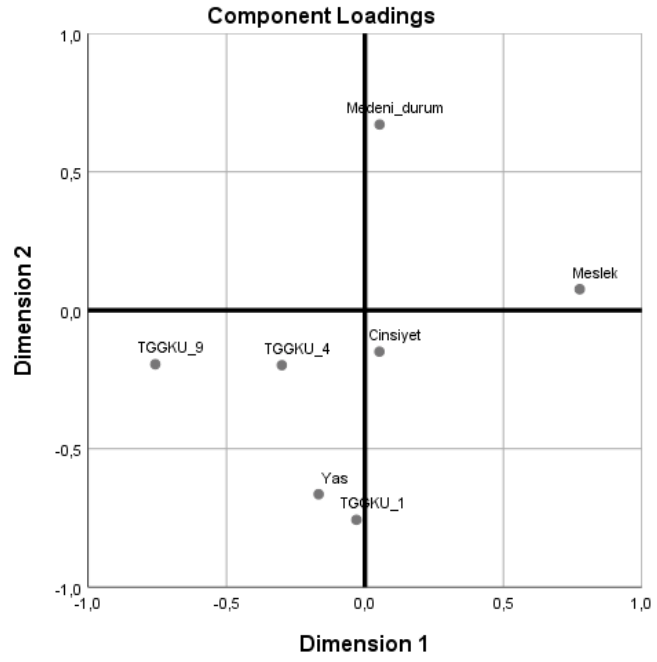
Set		Boyut		Orjine olan uzaklık
		1	2	
1	Cinsiyet	0,052	-0,149	0,157
	Yas	-0,167	-0,664	0,684
	Medeni_durum	0,053	0,671	0,673
	Meslek	0,776	0,076	0,779
2	TGGKU_1	-0,031	-0,757	0,757
	TGGKU_4	-0,300	-0,198	0,359
	TGGKU_9	-0,757	-0,195	0,781

Şekil 4.5.'te C set grupları arasındaki korelasyonlar gösterilmektedir. Orjin noktasından uzaklaştıkça değişkenin önemi artmaktadır. Şekil 4.6.'da meslek, TGGKU_1 (Mutfakta, eti ve diğer gıda ürünlerini hazırlarken farklı mutfak araç-gereçleri kullanım) ve TGGKU_9 (Evde yemek hazırlarken kolye, bileklik, saat, yüzük vb.takılarımı çıkartırım) değişkenlerinin etkisinin oldukça yüksek olduğu görülmektedir.

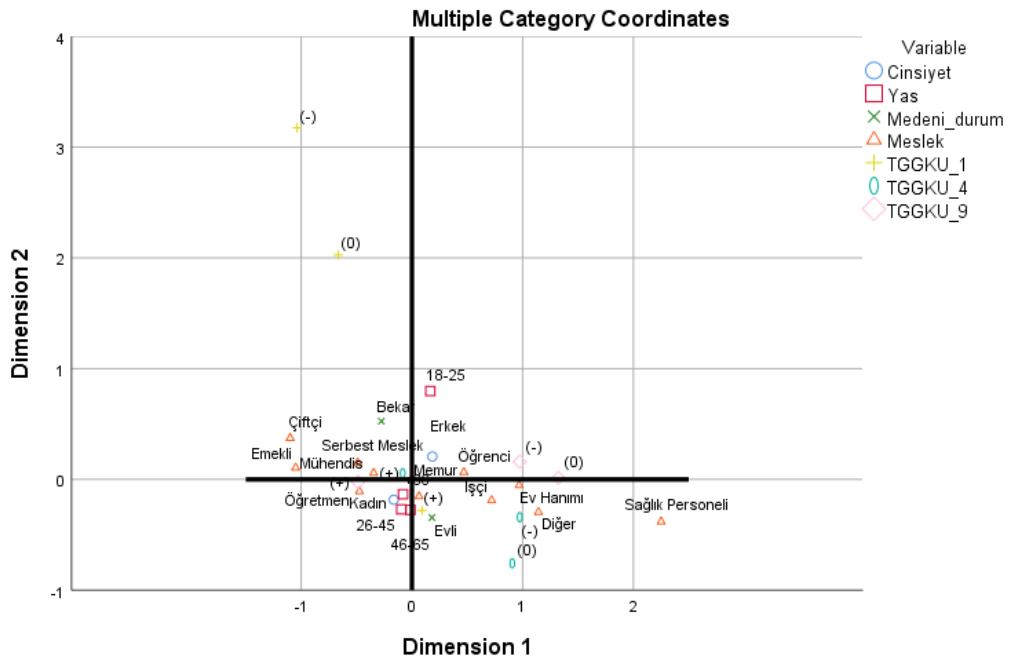
Şekil 4.6.'da C set gruplarının tüm kategorilerinin ağırlık merkezleri gösterilmektedir. Şekil 4.6. incelendiğinde sağ alt kısımda mesleği ev hanımı, diğer ve işçi olan tüketicilerin; temizlik ürünleri, deterjanlar, kimyasal maddeler vb. ürünlerle gıda ürünlerini bir arada bulundurmama konusuna katılmıyorum ve kararsızım yanıtını verdikleri görülmüştür.

Sağ üst kısımda 18-25 yaş grubundaki erkek öğrencilerin evde yemek hazırlarken kolye, bileklik, saat, yüzük vb.takılarımı çıkartmadıkları; sol atta da mesleği öğretmen olan 26-65 yaş aralığındaki kadın tüketicilerin evde yemek hazırlarken kolye, bileklik, saat, yüzük vb.takılarımı çıkardıkları görülmüştür.

Şekil 4.5. C setleri için bileşen yükleri



Şekil 4.6. C set grupları için tüm kategorilerinin ağırlık merkezleri



BÖLÜM 5

SONUÇ VE ÖNERİLER

Elde edilen sonuçlara göre tüketiciler gıda güvenliği konusundaki bilgilerini en fazla oranla (34,51) internet ve sosyal medya sitelerinden elde etmektedir. Bunun en önemli sebebi son yıllarda internete erişim imkanlarının artması ve sosyal medya platformlarının kullanımlarının artmasının olduğu düşünülmektedir. TÜİK 2018 Hanehalkı Bilişim Teknolojileri Kullanım Araştırması da bu bilgiyi doğrular niteliktedir. İnternet ve sosyal medya sitelerinde aslı olmayan haberlerin ve yanlış bilgilerin de dolaşması, tüketicilerin gıda güvenliği ile ilgili bazı konularda yanlış bilgiler edinmesine sebep olabileceği düşünülmektedir. Bu sebeple tüketicilerin gıda güvenliğiyle ilgili bilgileri, daha güvenilir olan bilimsel yazılar, kitaplar gibi kaynaklardan edinmelerinin daha faydalı olacağı düşünülmektedir.

Bunun için gerekli kurumlarca halka bilgilendirici broşürler ve el kitapçıkları dağıtılabilmemesinin yanında çeşitli kurs ve seminerlerin verilebileceği, Tarım ve Orman Bakanlığınca konuyla ilgili uzmanlardan görevlendirmeler yapılarak kırsal kesimden başlanarak il genelinde tüketicilere bilgilendirme toplantıları yapılması ve konuyla ilgili bilgilendirme afişleriyle de desteklenerek tüketicilerin bilinçlenmesinin sağlanabileceği düşünülmektedir.

Tüketicilerin gıda hattından (ALO 174) haberdar olma durumları incelendiğinde tüketicilerin %48,63'ünün Gıda Hattından haberdar oldukları, %51,37'sinin ise gıda hattından haberdar olmadıkları sonucuna ulaşılmıştır. Tüketicilerin gıda güvenliğiyle ilgili bilgi kaynakları incelendiğinde ilk sırada internet, sosyal medya siteleri ardından da televizyon ve radyo yayınlarının olduğu belirlenmişti. Bundan dolayı ALO 174 gıda hattını bu konudan haberdar olmayan %52 lik bir kesime duyurmak istiyorsak en yaygın kullanılan bilgi kaynaklarından tanıtım çalışmaları ve bilgilendirmelerin yapılması gerektiği düşünülmektedir.

Tüketicilerin gıdaları geçmiş yıllara göre ne kadar güvenilir buldukları incelendiğinde; tüketicilerin %76,47'sinin gıdaları geçmiş yıllara göre daha az güvenilir bulduğu, %10,20'sinin gıdaları geçmiş yıllara göre aynı düzeyde güvenilir buldukları, %13,33'ünün de gıdaları geçmiş yıllara göre daha fazla güvenilir bulduğu sonucuna ulaşılmıştır.

Tüketicilerin büyük çoğunluğunun gıdaları geçmiş yıllara göre güvenilir bulmamasının sebebi olarak özellikle son yıllarda tüketicilerin bilinçlenmesiyle birlikte

gıda güvenliği kavramının önem kazanması; ve bunun paralelinde gıda ürünlerinde, bazıları medyaya yansıyan yanlış ve kötü uygulamaların halka da aksetmesiyle birlikte tüketicilerin sağlıkları konusunda endişe etmeleri olduğu düşünülmektedir.

Tüketicilerin %77' sinin gıdaları geçmiş yıllara göre güvenilir bulmamasının ardından tüketicilere “Tüketmiş olduğunuz gıdalar üretimden tüketime kadar olan tüm aşamalarda denetlenip, sağlık açısından tüm riskler minimuma indirilip, kesinlikle güvenilir bir kurum tarafından onaylanırsa böyle bir ürün için daha fazla ödeme yapar mısınız?” sorusu sorulduğunda ödeme yapacak olan tüketicilerin oranı ise %85 gibi büyük bir bölümünü oluşturmaktadır.

Araştırma kapsamındaki tüketicilerden %60 ve daha fazla ödemeye razı olan tüketicilerin nitelikleri incelendiğinde, bu tüketicilerin genellikle evli, eğitim düzeylerinin lise ve üzerinde, aylık hane gelirlerinin 4000-5000 tl arasında, ALO 174 Gıda Hattından haberdar oldukları ve sağlık açısından gıdaları geçmiş yıllara göre daha az güvenilir buldukları saptanmıştır. Daha fazla ödeme yapmaya istekli olmayan tüketicilerin de genellikle düşük eğitim ve gelir gruplarında bulunan ve gıda güvenliğiyle ilgili fazla bilgisi olmayan ve bu konuya ilgi duymayan tüketiciler olduğu görülmüştür.

Güvenilir buldukları ürüne daha fazla hangi oranda ödemeye razı oldukları incelenmiş, fazladan ödeme yapmaya razı olan tüketicilerin kümülatif frekans oranlarına bakıldığında tüketicilerin %85,71'inin %50 oranında daha fazla ödemeye razı oldukları görülmüştür. Bu sonuçlara bakıldığında tüketicilerin gıdaların güvenliği konusunda son derece endişeli olduğu ve güvenliğine inandığı ve güvenilir kurumlar tarafından denetlenen onaylanan gıdalar için daha fazla ödemeye gönüllü olduğu sonucuna ulaşılmıştır.

Tüketicilerin gıda güvenliğine konusunda bilgi durumlarının belirlenmesine yardımcı gıda güvenliği konusunda bazı standartların tüketiciler tarafından hangi ölçüde bilindiği incelenmiş ve bu konuya yönelik ifadeler incelendiğinde; tüketicilerin gıda güvenliği konusunda %44,3, ISO standartları hakkında %32,2, TSE hakkında %40,8, oranlarında bilgi sahibi oldukları görülürken; HACCP, ISO 22000, GLOBALGAP, Organik veya Ekolojik Ürün sertifikası, GMP hakkında bilgi sahibi olmadıkları görülmüştür. Buradan da anlaşılacağı üzere tüketiciler gıda güvenliği konusunda bilgili olduklarını söylemişler ancak gıda güvenliği ile ilgili bazı standartlar hakkında bilgili olmadıklarını beyan etmişlerdir. Bu konu hakkında tüketicilerin en yüksek oranlı haber kaynağı olan internet ve sosyal medya siteleri ile televizyon-radyo yayınları vasıtasıyla, çeşitli kamu spotlarıyla, broşürlerle, aydınlatılarak bilinçlenmelerinin sağlanabileceği

düşünülmektedir.

Ankete katılan tüketicilerin %31,4' ü Tarım ve Orman Bakanlığı tarafından uygulanan ve gıda güvenliği kapsamında yapılan uygulamaları takip ettikleri, %60,4 oranında gıda maddelerinde satın alınan yerin temiz ve hijyenik oluşuna önem verdiklerini, gıda ürünlerinin satın alınma aşamasında kullanılan temizlik ekipmanlarına %49 oranında kesinlikle dikkat ettiklerini, %35,7 oranında uygunsuz üretim veya satış yapılan işletmeler hakkında denetleme işlemleri için gerekli kuruluşlara başvuruda bulunma eyleminin gerçekleştirileceğini beyan ettikleri görülmektedir. Bu konuda pozitif yaklaşımlar sergilendiği görülmektedir.

Tüketicilerin gıda güvenliği konusunda kişisel uygulamaları incelendiğinde; katılımcılar daha çok dikkat ve temizlik odaklı anket sorularına olumlu cevaplar vermişlerdir. Yani, katılımcıların büyük çoğunluğunun gıda güvenliği konusunda yapılması gerekenlerden haberdar oldukları ve uygulama konusunda da gerekeni yaptıkları anket verilerinden görülmektedir.

Araştırma kapsamında tüketiciler satın alma noktaları açısından değerlendirilmiş ve tüketicilerin kırmızı et, tavuk ve hindi eti, balık, taze ve kuru meyve-sebze, ekmek dışındaki gıda ürünlerini satın alırken süpermarketleri tercih ettiği gözlenmiştir. Bunun nedeni olarak; süpermarketlerin günümüzde çok yaygınlaşması, çok fazla ürün ve marka seçeneği sunması, aynı ürün için farklı markaların farklı fiyatlandırmasının mevcut olması ve tüketicilerin kendileri için uygun olan ürünleri bu geniş ürün çeşitliliği içinden seçebilmeleri gibi sebepler süpermarketlerin gıda alışverişlerinde daha fazla tercih edilmesine etken olarak gösterilebilir.

Taze sebze meyve ve kuru sebze satın alınırken pazarın tercih edilme sebebi olarak da semt pazarlarında ürünlerin tüketicilere tazelik ve fiyat avantajı sağlaması ve kültürel alışkanlıklar gösterilebilir.

Ekmeğin yoğun olarak bakkaldan satın alınması da ise tüketicilerin genellikle günlük olarak tükettikleri bir gıda olması, genellikle evlerine en yakın olan noktalarda bakkalların bulunması avantajı olduğu düşünülmektedir.

Kırmızı et, tavuk ve hindi etinin kasaplarda daha taze ve daha güvenilir olduklarını düşündükleri için tüketiciler bu ürünleri satın alırken kasapları tercih etmektedirler.

Balık satın alırken de yine tüketiciler tazeliklerine inandıklarından dolayı güvenilir buldukları esnafları tercih etmektedirler.

Araştırma kapsamındaki tüketicilerin besin grupları içerisinde gıda güvenliğine en çok dikkat ettikleri %50.2' lik bir oranla ikinci temel besin grubu (et, yumurta, kuru

baklagil grubu), ardından %45,1' lik bir oranla birinci temel besin grubu (süt ve süt ürünleri) olmuştur. nc ve dördüncü besin grubunda gıda güvenliğine dikkat eden ise tkti sayısının çok düşük olduğu sonucuna ulaşılmıştır.

Doğrusal olmayan kanonik korelasyon analizinin sonuçları set gruplarına göre ayrı ayrı değerlendirildiğinde:

A set grubu için:

18-25, 26-45 yaş gruplarındaki düşük gelirli erkeklerin, gıda güvenliği konusunda bilgi sahibi olmadıkları ve Tarım ve Orman Bakanlığı tarafından gıda güvenliği kapsamında yapılan uygulamaları takip etmedikleri grlmştur. Ayrıca lise, ilkokul/ortaokul mezunlarının, HACCP hakkında bilgi sahibi olmadıkları görülmektedir.

Düşük gelirli erkeklerin gündelik yaşamlarında genel olarak daha az emek ve daha az para sarfetmek amacıyla hazır gıdalar ve fast food tarzı gıda ürünlerine yönelmeleri ve beslenme alışkanlıklarını buna göre şekillendirmeleri nedeniyle tktikleri gıdaların sağlıklı olup olmamasına dikkat etmedikleri grlmştur. Bu nedenle de bu tkticilerin gıda güvenliği konusunda bilgi sahibi olmadıkları ve bakanlıkça bu kapsamda yapılan uygulamaları takip etmedikleri grlmştur.

B set grubu için:

Hanedeki kişi sayısı 1-2 olan, eğitim seviyesi niversite ve lisansüstü olan ve aylık gıda harcamasının 900-100 TL arasında olan tkticilerin gıda alışverişlerinde ambalaj üzerindeki bilgileri okudukları ve büyük marketlerde satılan gıda ürünlerinin her zaman daha kaliteli olmadığını düşündükleri sonucuna ulaşılmıştır.

Eğitim seviyesinin atmasıyla tkticilerin gıda güvenliği konusunda bilgilerinin de artması ve daha doğru uygulamalar sergilemeleri beklenmektedir. Araştırma sonucunda da bu tkticilerin, tktikleri gıdaların sağlık açısından herhangi bir sağlık sorununa yol açabilme ihtimaline karşı ve bununla birlikte tktikleri gıdaların içeriğini bilme isteğiyle ambalaj bilgilerini okudukları grlmştur. Bu tkticilerin, büyük marketlerde satılan ürünlerin her zaman daha kaliteli olduğu algısına kapılmayarak gıda ürünlerini mevcut olan gıda işletmeleri içerisinden en sağlıklı ve en kaliteli olarak nitelendirdikleri noktalardan almaları, basmakalıp düşüncelerle hareket etmemeleri de gıda güvenliği açısından doğru bir davranış olarak yorumlanmıştır.

Gelir durumu da gıda güvenliği çalışmalarında önemli bir etkiye sahiptir. Nitekim hane gelirinin artmasıyla hanede gıdalara ayrılan payın da artması beklenmektedir. Bu pay arttıa da tkticilerin daha kaliteli ve besleyici ürünler tercih etmeleri ve alışveriş sırasında satın alacakları ürünleri daha fazla inceleyerek daha seçici yaklaşmaları beklenen

bir durumdur. Çalışmada da hanelerindeki gıda harcamasına göre tüketicilerin iki grup oluşturdukları görülmüştür. Bu gruplardan aylık gıda harcaması 600 TL ve altında olan tüketicilerin oluşturduğu geneli erkek olan grubun gıdaları satın alırken son kullanma tarihine bakma konusunda kararsız oldukları görülmüştür. Aylık gıda harcaması 600 TL ve üzerinde olan grubun ise son kullanma tarihine dikkat ettikleri görülmüştür. Aylık gıda harcamalarına daha düşük pay ayıran tüketicilerin genel olarak satın aldıkları gıdaları incelememesi sebebiyle son kullanma tarihi gibi önemli bir etkene bile dikkat etmedikleri görülmüştür.

C set grubu için:

18-25 yaş grubu erkek öğrencilerin evde yemek hazırlarken kolye, bileklik, yüzük gibi takılarını çıkarmadıkları görülmüştür. Bu takıları gündelik yaşamımızda kullanırken gün içerisinde birçok noktaya temas edildiğinden bulaşma riskini önleyebilmek için bu takılar yemek hazırlarken kullanılmamalıdır. Erkek öğrencilerin de gündelik yaşamlarında genellikle yüzük, bileklik ve saat gibi takılar takması ve bu takılarını yemek hazırlarken çıkarmamasının hatalı bir davranış olduğunu söylemek mümkündür. Mesleği öğretmen olan 26-45 ve 46-65 yaş grubundaki kadın tüketicilerin evde yemek hazırlarken kolye yüzük bileklik gibi takılarını çıkararak bu konuda uygun davranışı sergiledikleri görülmüştür.

Mutfakta yemek hazırlarken, çiğ et yüksek oranda zararlı bakteri ve virüs barındırdığından çapraz bulaşma adı verilen çiğ etteki bu zararlıların diğer gıda ürünlerine bulaşmasını engellemek için, farklı mutfak ekipmanları kullanılması gerekmektedir. Evli ve mesleği memur olan tüketicilerin bu konuya dikkat ederek uygun davranışı sergiledikleri sonucuna ulaşılmıştır.

Gıda kaynaklı hastalıklara yakalanma riskini en aza indirebilmek için tüketicilere gıda güvenliği eğitimlerinin verilerek, bilinçlenmesi sağlanması son derece önem arz etmektedir.

Tüketicilerin gıda alışverişleri sırasında satın aldıkları ürünlerin hangi gıda güvenliği standartları altında üretildiğine dikkat etmeleri, gıda ürünlerini daha dikkatli ve özenli seçmeleri gerekmektedir. Tüketicilerin bu şekilde bilinçli hareket ettiğini gören üreticiler de tüketicilerin bu durumdaki istek ve şikayetlerini dikkate alarak üretimlerini bu yönde gerçekleştirecekler, karşılıklı etkileşim içerisinde mevcut problemlerin çözülmesi kolaylaşacaktır.

Ayrıca tüm tüketicilere öğrenciliklerinin ilk çağlarından itibaren gıda güvenliği eğitimleri verilmesinin çok önemli olduğu düşünülmektedir. Bu eğitimlerin küçük çocuklara çeşitli görsel uygulamalar, oyunlar gibi etkinliklerle verilerek, çocukların

hafızalarında kalıcı şekilde yer etmesi sağlanmalıdır. Gıda güvenliğinin öneminin erken yaşlarda öğretilmesi gerektiği ve bu şekilde bireylerin tüm yaşamları boyunca gıda güvenliği konusunda etkin ve doğru davranışlar sergileyebileceği düşünülmektedir. Gıda güvenliği kavramının, eğitimin her kademesindeki öğrencilere ders müfredatlarına eklenerek öğretilmesi yoluyla, ilerleyen zamanlarda tüm toplumda etkin bir tüketici bilinci yaratılabileceği düşünülmektedir. Ayrıca okul eğitimlerini tamamlamış bireylerinde de çeşitli kurs ve seminerler ile, yazılı ve görsel yayın yoluyla, bu alanda uzman kişiler tarafından doğru bilgiler ile aydınlatılması gerekmektedir.

Bunlara ek olarak Dünya’da yaşanan teknolojik gelişmeler, yaşam standartlarının yükselmesi, tüketicilerin bilinçlenmesi ve bununla birlikte sağlıklı beslenme arzuları gıda güvenliğine verilen önemi arttırmıştır. Bu durumun bilincinde olan ve pazar payını korumak isteyen işletmeler de tüketicilerin güvenli gıda yönündeki taleplerine cevap vermeleri gerektiği düşünülmektedir. Tüketicilerin de güvenli gıdaya olan talepleri doğrultusunda, piyasada bulunan güvenli ürünleri tercih etmeleri gerekmektedir. Politika yapıcıların da halkın sağlığını korumak, gelecek nesillere sağlıklı bir toplum ve yaşanabilir bir dünya bırakmak amacıyla hareket ederek gıda güvenliğine yönelik etkin politikalar yürütmeleri ve toplumda tüketici bilincini arttırmayı amaçlayan çalışmalar yürütmeleri gerektiği düşünülmektedir.

KAYNAKLAR

- Aktan B., 2014. Adana İlinde Tüketicilerin Gıda Ürünlerini Satın Alma Ve Gıda Güvenilirliğine İlişkin Tutum Ve Davranışlarının İncelenmesi. Yüksek Lisans Tezi. Çukurova Üniversitesi, Türkiye.
- Aktürk D., 2015. Geleneksel ve Organik Olarak Yetiştirilen Tarım Ürünlerine Karşı Tüketici Taleplerinin Doğrusal Olmayan Kanonik Korelasyon Analizi ile Değerlendirilmesi. ÇOMÜ Ziraat Fakültesi Dergisi, 3(1): 115–121.
- Alyakut Ö., 2009. Turizm Meslek Yüksekokulu Öğrencilerinin Gıda Güvenliği Bilgi ve Uygulamaları. Yüksek Lisans Tezi. Gazi Üniversitesi, Türkiye.
- Anonim, 1997. Hazard Analysis and Critical Control Point Principles and Application Guidelines. National Advisory Committee on Microbiological Criteria for Foods (NACMCF-Birleşmiş Devletler Gıdalar İçin Mikrobiyolojik Kriterler Ulusal Danışmanlık Komitesi. pp 1246-1259.
- Anonim, 2003. TS 13001-Tehlike Analizi ve Kritik Kontrol Noktalarına (HACCP) Göre Gıda Güvenliği Yönetimi-Gıda Üreten Kuruluşlar ve Tedarikçiler İçin Yönetim Sistemine İlişkin Kurallar. Türk Standartları Enstitüsü (TSE), Ankara.
- Anonim, 2005. ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi Tetkik Görevlisi/Bas Tetkik Görevlisi Eğitim Notları. Türk Standartları Enstitüsü (TSE), Ankara.
- Anonim, 2008. Definition of Organic Agriculture. Uluslararası Organik Tarım Hareketi Federasyonu (IFOAM) (International Federation Of Organic Agriculture Movements)' ndan, Vignola, Italy. Erişim Tarihi: 15.03.2019, https://www.ifoam.bio/sites/default/files/page/files/doa_turkish.pdf
- Anonim, 2018a. Hanehalkı Tüketim Harcamasının Dağılımı, Türkiye, 2002-2017. Türkiye İstatistik Kurumu (TÜİK), Erişim Tarihi 11.03.2019, http://tuik.gov.tr/PreTablo.do?alt_id=1012
- Anonim, 2018b. Hanehalkı Bilişim Teknolojileri (BT) Kullanım Araştırması, Türkiye. Türkiye İstatistik Kurumu (TÜİK), 2018b. Erişim Tarihi 14.01.2019, <http://www.tuik.gov.tr/PreHaberBultenleri.do?id=27819>
- Aratoğlu C., 2015. Mesleki Ve Teknik Anadolu Lisesinde Ve Meslek Yüksekokulunda

- Aşçılık Eğitimi Alan Öğrencilerin Gıda Güvenliği Konusundaki Bilgi Ve Uygulama Düzeyleri. Yüksek Lisans Tezi, Gazi Üniversitesi, Türkiye.
- Ataseven Y., Güneş E., 2008. Türkiye’de İşlenmiş Organik Tarım Ürünleri Üretimi Ve Ticaretindeki Gelişmeler. U. Ü. Ziraat Fakültesi Dergisi, 22 (2): 25-33.
- Aydın G., 2011. Tüketicilerin Gıda Güvenliği Bilinç Düzeylerine Etki Eden Faktörlerin Analizi: Samsun İli Kentsel Alan Örneği. Yüksek Lisans Tezi. Ondokuz Mayıs Üniversitesi, Türkiye.
- Aydın S., Görmüş A. Ş., Altıntop Y. A., 2014. Öğrencilerin memnuniyet düzeyleri ile demografik özellikleri arasındaki ilişkinin doğrusal olmayan kanonik korelasyon analizi ile incelenmesi: Meslek Yüksekokulu’nda bir uygulama. AİBÜ Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, 14(1), 35-58.
- Bahşi N., Budak, D. B., 2014. Tüketicilerin Gıda Ürünlerini Satın Alma Davranışı Üzerine Pazarlama İletişimi Araçlarının Etkisi. Türk Tarım ve Doğa Bilimleri Dergisi, Sayı 1, 1349-1356.
- Bayram F., 2011. Otel Mutfaklarında Çalışan Mutfak Personelinin Gıda Güvenliği Konusundaki Bilgi Tutum Ve Davranışları. Yüksek Lisans Tezi. Gazi Üniversitesi, Türkiye.
- Bıyıklı A. E., 2011. Hastane Mutfaklarında Çalışan Aşçıların Gıda Güvenliği Bilgi ve Uygulamalarının Belirlenmesi: Konya İl Merkezi Örneği. Yüksek Lisans Tezi. Selçuk Üniversitesi, Türkiye.
- Buzbaş N., 2010. Türkiye ve AB’de Gıda Güvenliği: Ortaklığın Sinerjisi. 28. Türkiye-AB Karma İstişare Komitesi Toplantısı. Edinburg, İskoçya.
- Ceyhun Sezgin A., Artık N., 2015. Toplu Tüketim Yerlerinde Gıda Güvenliği ve HACCP Uygulamaları (Food Safety and HACCP Applications for Mass Consumption Places). Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 3(2) 56-62.
- Cömert M., 2011. Otel İşletmelerinde Mutfak Personelinin Gıda Güvenliği Algılamaları ve Ankara’da Bir Uygulama. Doktora Tezi, Gazi Üniversitesi, Türkiye
- Çobanoğlu F., 2007. Türkiye’de Kuru Ve Taze İncir Üretim, İç Ve Dış Pazarlamasında Bazı Kalite Güvence Sistemlerinin Uygulanabilirliği Üzerine Bir Araştırma, Doktora

- Tezi. Ege Üniversitesi, Türkiye.
- Demiryürek K., 2004. Dünyada ve Türkiye’de Organik Tarım. Harran Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, 8 (3/4): 63-71.
- Demiryürek K., 2011. Organik Tarım Kavramı ve Organik Tarımın Dünya ve Türkiye’deki Durumu. GOÜ Ziraat Fakültesi Dergisi, 28(1), 27-36.
- Dölekoğlu C. Ö., 2003. Gıdalarda Kalite Güvenlik Sistemleri. Tarımsal Ekonomi Araştırma Enstitüsü-Bakış, 3(2): 1-4.
- Dünya Sağlık Örgütü (DSÖ- WHO), (2018). Food Safety.Erişim Tarihi: 8 Mart 2019, <https://www.who.int/news-room/facts-in-pictures/detail/food-safety>.
- Dünya Sağlık Örgütü (DSÖ-WHO), (2019). The First FAO/WHO/AU International Food Safety Conference. Erişim Tarihi: 8 Mart 2019,
- Erdem Ö., 2014. Mengen aşçılar otelcilik ve turizm meslek Lisesi’nde aşçılık eğitimi alan 10. Ve 12. Sınıf öğrencilerinin gıda güvenliğine yönelik bilgi ve uygulama düzeyleri. Yüksek Lisans tezi, Gazi Üniversitesi, Türkiye.
- Erden C., 2012. Türkiye’de Gıda Güvenliğinde Karşılaşılan Sorunlar Ve Gıda Güvenliğinin Benimsenmesinde Eğitim Yöntemlerinin Uygulanabilirliği. Yüksek Lisans Tezi, Namık Kemal Üniversitesi, Türkiye.
- Eren O., 2015. Gıda Güvenilirliği.Tarımsal Araştırmalardan Bakış 2015. Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı, Tarımsal Araştırmalar ve Politikalar Genel Müdürlüğü.ss. 350-360.
- Eren R., Nebioğlu O., Şık A.,2017. Otel İşletmeleri Mutfak Çalışanlarının Gıda Güvenliği Konusunda Bilgi Düzeyleri: Alanya Örneği. Disiplinlerarası Akademik Turizm Dergisi, 1(2): 47-64.
- Ergönül B., 2013. Consumer awareness and perception to food safety: A consumer analysis. Food Control 2013; 32(2013): 461 – 471.
- Erkan N., Alakavuk Ü.D., Tosun, Ş.Y., 2008. Gıda Sanayinde Kullanılan Kalite Güvence Sistemleri. Journal of FisheriesSciences.com, 2(1): 88-99.
- Erkmen O., 2010. Gıda Kaynaklı Tehlikeler Ve Güvenli Gıda Üretimi. Çocuk Sağlığı Ve

Hastalıkları Dergisi, 53: 220-235.

Filiz Z., Kolukısaoglu S., 2012. Doğrusal Olmayan Kanonik Korelasyon Analizi ve Bir Uygulama. Uluslararası Yönetim İktisat ve İşletme Dergisi, 8(16): 59-74.

Gök T., 2009. Stratejik Rekabet Üstünlüğü Açısından Konaklama İşletmelerinde ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sisteminin İş Süreçlerine Etkileri: Teori ve Otel İşletmelerinde Uygulamalı Bir Araştırma. Doktora Tezi. Selçuk Üniversitesi, Türkiye.

Gülse Bal H. S., Göktolga Z. G., Karkacier O., 2006. Gıda Güvenliği Konusunda Tüketici Bilincinin İncelenmesi (Tokat İli Örneği). Tarım Ekonomisi Derg., 12(1): 9-18.

Gündüz O., Aydoğan, C., 2015. Önlisans Öğrencilerinin Gıda Güvenliği Bilinç Düzeyleri Üzerine Bir Araştırma. Akademik Yaklaşımlar Dergisi, 6(1), 34-44.

Güven E., 2010. Yalova İlinde Yaşayan Farklı Eğitim Ve Gelir Düzeyine Sahip Fertlerin Beslenme Alışkanlıkları ve Gıda Güvenliği Bilgisinin Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma. Yüksek Lisans Tezi. Namık Kemal Üniversitesi, Türkiye.

Güzel, M., 2012. Tarımda Kalite Uygulamaları Kapsamında iyi Tarım Uygulamalarının (GAP) Yeri ve Bir Örnek Uygulama. Yüksek Lisans Tezi. Dokuz Eylül Üniversitesi, Türkiye.

<http://www.bmtrada.com.tr/ISO-22000-2005-gida-guvenligi-yonetim-sistemi.asp>

<https://www.who.int/food-safety/international-food-safety-conference/>.

ISO 22000:2005 Gıda Güvenliği Yönetimi Sistemi. (b.t.). Erişim Mart 27, 2019, Standart BM TRADA Belgelendirme' den,

İncedal Sonkaya Z., Balcı E., Ayar A., 2018. Üniversite Öğrencilerinin Gıda Okuryazarlığı Ve Gıda Güvenliği Konusunda Bilgi, Tutum Ve Davranışları “Amasya Üniversitesi Sabuncuoğlu Şerefeddin Sağlık Hizmetleri Meslek Yüksekokulu Örneği”. Türk Hijyen ve Deneysel Biyoloji Dergisi, 75(1), 53-64.

Jevsnik M., Hlebec V., Raspor P., 2008. Consumers' awareness of food safety from shopping to eating. Food Control 2008, 19(2008): 737–745.

Kabacık M., 2008. Dört ve Beş Yıldızlı Otel Mutfaklarında Çalışan Personelin Gıda Güvenliği Konusundaki Bilgilerinin Saptanması. Yüksek Lisans Tezi. Gazi

Üniversitesi, Türkiye.

Kaptan M., 2007. Tüketicilerin Gıda Güvenliği Hakkında Bilgi Düzeylerinin Tespiti. Yüksek Lisans Tezi. Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Türkiye.

Karaali A., 2003. Gıda İşletmelerinde HACCP Uygulamaları ve Denetimi, T. C. Sağlık Bakanlığı Temel Sağlık Hizmetleri Genel Müdürlüğü, Refik Saydam Hıfzısıhha Merkezi Başkanlığı Hıfzısıhha Mektebi Müdürlüğü, Ankara.

Karakuş K., Aygün T., Alarsla, E., 2008. Gaziantep İli Merkez İlçede Kırmızı Et Tüketim Alışkanlıkları. Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi Tarım Bilimleri Dergisi (J. Agric. Sci.), 18(2): 113-120.

Kılıç D., 2008. Tüketicilerin Gıda Güvenliği ile İlgili Bilgi, Tutum ve Davranışları. Yüksek Lisans Tezi. Gazi Üniversitesi, Türkiye.

Kılıçalp M., 2011. Türkiye'yi Ziyaret Eden Turistlerin Gıda Güvenliği Algılamaları Üzerine Bir Araştırma. Yüksek Lisans Tezi. Adnan Menderes Üniversitesi, Türkiye.

Kızılaslan N., Kızılaslan H., 2008. Tüketicilerin Satın Aldıkları Gıda Maddeleri ile İlgili Bilgi Düzeyleri ve Tutumları (Tokat ili örneği). U.Ü. Ziraat Fakültesi Dergisi, 22 (2): 67-74.

Kilit G., 2013. Avrupa Birliği ve Türkiye'de Gıda Güvenliği ve Son Gelişmeler. İktisadi Kalkınma Vakfı Değerlendirme Notu. Kasım 2013, 72.

Koçak N., 2007. ISO 22000: Gıda Güvenliği Yönetim Sistemleri Uygulama Sürecinde Temel Adımlar. Dokuz Eylül Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, 9(4): 135-159.

Köksal Ö., Cevher C., 2015. Buğday Tarımında Sertifikalı Tohum Tercihini Etkileyen Faktörler Üzerine Bir Araştırma. Tarım Ekonomisi Araştırmaları Dergisi, 1(1): 29–39.

Memiş E., 2009. Ortaöğretim Kurumlarının Yemekhanelerinde Çalışan Personelin, Öğrencilerin ve Öğretmenlerin Gıda Güvenliği Konusunda Bilgi ve Tutumları. Doktora Tezi. Gazi Üniversitesi, Türkiye.

Miran B., 2013. Temel İstatistik, Ege Üniversitesi Basımevi, İzmir, Türkiye. 148 s.

- Mutlu S., 2007. Gıda Güvenirliği Açısından Tüketici Davranışları (Adana Kentsel Kesimde Kırmızı Et Tüketimi Örneği). Doktora Tezi. Çukurova Üniversitesi, Türkiye.
- Mutlu S., Yurdakul O., 2008. Gıda Güvenirliği Açısından Tüketici Davranışları (Adana Kentsel Kesimde Kırmızı Et Tüketimi Örneği). Ç.Ü Fen Bilimleri Enstitüsü, 17(4): 49-59.
- Niyaz Ö. C., 2015. Türkiye’de Süt Sektöründe Gıda Güvencesinin Temel Paydaşlar Açısından Tüm Boyutları İle Değerlendirilmesi: TR22 Güney Marmara Bölgesi Örneği. Doktora Tezi. Namık Kemal Üniversitesi, Türkiye.
- Onurlubaş E., 2011. Tüketicilerin Gıda Güvenliği Konusunda Bilinç Düzeylerinin Ölçülmesi: Tokat İli Örneği. Doktora Tezi. Gaziosmanpaşa Üniversitesi, Türkiye.
- Onurlubaş E., Gürler A. Z., 2016. Gıda güvenliği konusunda tüketicilerin bilinç düzeyini etkileyen faktörler. Gaziosmanpaşa Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, 33(1): 132-141.
- Oraman Y., 1998. Marmara Bölgesi’nde Faaliyette Bulunan Çeşitli Gıda Sanayi Kuruluşlarında Toplam Kalite Yönetimi Ugulamaları İle Performans Ölçme ve Değerlendirme Sistemleri Analizi. Yayınlanmamış Doktora Tezi. Trakya Üniversitesi, Türkiye.
- Özay İ., 2016. Sağlık Çalışanlarının Gıda Güvenliğine İlişkin Bilgi Düzeylerinin Saptanması. Yüksek Lisans Tezi. İstanbul Üniversitesi, Türkiye.
- Özbek F.Ş., Fidan H., 2010. Türkiye ve Avrupa Birliği’nde Gıda Standartları. Selçuk Tarım ve Gıda Bilimleri Dergisi, 24 (1): 92-100.
- Özdemir Z., 2009. Kadınların Gıda Güvenliği Konusundaki Bilgi, Tutum Ve Davranışları. Yüksek Lisans Tezi. Gazi Üniversitesi, Türkiye.
- Özer E. A., Dede S., Dursun A., Avşar Y. K., 2016. Gıda Pramitleri, Fonksiyonel Beslenme (Bölüm 2), 19-20.
- Özer O.O., Özden A., 2013. Ege Bölgesi Yaş Meyve ve Sebze İhracatçılarının Bireysel Farklılıklarının İncelenmesi. Tarım Ekonomisi Dergisi, 19(1): 71-79.
- Özsoy H. İ., 1998. Gıda Denetçisi Eğitim Materyali. T.C. Sağlık Bakanlığı. Ankara.

- Sertbarut P., 2010. Doğrusal ve Doğrusal Olmayan Kanonik Korelasyon ve Bankacılık Sektöründe Uygulanması. Yüksek Lisans Tezi, Hacettepe Üniversitesi, Türkiye.
- Şallı G., 2016. Devrek Meslek Yüksekokulu Öğrencilerinin Gıda Güvenliği Konusundaki Bilgi Ve Uygulamaları. Yüksek Lisans Tezi. Gazi Üniversitesi, Türkiye.
- Taşdan K., Albayrak M., Gürer B., Özer O.O., Albayrak K., Güldal H.T., 2014. Geleneksel Gıdalarda Tüketicilerin Gıda Güvenliği Algısı: Ankara İli Örneği. II. Uluslararası Davraz Kongresi, Isparta. 363-386.
- Temel Besin Grupları. (b.t.). Erişim Nisan 4, 2019. T.C. Sağlık Bakanlığı, Halk Sağlığı Genel Müdürlüğü, Sağlıklı Beslenme ve Hareketli Hayat Dairesi Başkanlığı'ndan. <https://hsgm.saglik.gov.tr/tr/beslenme/temel-besin-gruplari.html>
- Topuzoğlu A., Hıdıroğlu S., Ay P., Önsüz F., İkişik H., 2007. Tüketicilerin Gıda Ürünleri İle İlgili Bilgi Düzeyleri ve Sağlık Risklerine Karşı Tutumları, TSK Koruyucu Hekimlik Bülteni, 6(4): 253-258.
- TSE'nin Görevleri. (b.t.). Erişim Mart 28, 2019. T.C. Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı, Türk Standardları Enstitüsü (TSE)'nden. <https://www.tse.org.tr/Hakkimizda?ID=3&ParentID=2>
- Türk İncel E., 2005. Yetişkin Tüketicilerin Besin Güvenliği Konusunda Bilgi ve Davranışları. Yüksek Lisans Tezi. Hacettepe Üniversitesi, Türkiye.
- Uzunöz M., Oruç E., Bal G., 2008. Kırsal Kadınların Gıda Güvenliği Konusunda Bilinç Düzeyleri (Tokat İli Örneği). U. Ü. Ziraat Fakültesi Dergisi, 22 (2): 35-46.
- Yalçın A., 2012. Tüketicilerin Gıda Güvenliği ile İlgili Tutum ve Davranışları (Samsun ili örneği). Yüksek Lisans Tezi. Gaziosmanpaşa Üniversitesi, Türkiye.
- Yaylak E., Taşkın T., Koyubenbe N., Koca Y., 2010. İzmir İli Ödemiş İlçesinde Kırmızı Et Tüketim Davranışlarının Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma. Hayvansal Üretim, 51(1): 21-30.
- Yılmaz E., 2008. Trakya Bölgesinde Kırsal ve Kentsel Tüketicilerin Gıda Ürünleri Tüketim Alışkanlıkları ve Gıda Güvenliğine İlişkin Bilgi Düzeylerinin Belirlenmesi. Doktora Tezi. Namık Kemal Üniversitesi, Tekirdağ.
- Yılmaz S., 2010. Türkiye'de Uygulanan Gıda Güvenlik Sistemleri ve Kontrol Yöntemleri. Yüksek Lisans Tezi. Uludağ Üniversitesi, Türkiye.

Yörük N.G., 2012. ISO Gıda Güvenliği Sistemini Uygulayan Et Ürünleri İşletmelerinde Üretilen Sucuk, Salam, Sosis Ve Hamburger Köftenin Gıda Patojenleri Yönünden Kontrolü. Doktora Tezi. Selçuk Üniversitesi, Türkiye.

Yüzbaşıoğlu R., Kızılaslan H., Kızılaslan N., Kurt E., 2018. Gıda Güvenilirliği Açısından Tüketici Davranışlarının İncelenmesi: Sivas Kentsel ve Kırsal Kesimde Kırmızı Et Tüketimi. Gaziosmanpaşa Bilimsel Araştırma Dergisi, 7(3): 49-60.



ÖZGEÇMİŞ

KİŞİSEL BİLGİLER

Adı Soyadı : Mert BAYDAR

Doğum Yeri : Tekirdağ

Doğum Tarihi : 14/10/1993

EĞİTİM DURUMU

Lisans Öğrenimi : Adnan Menderes Üniversitesi Ziraat Fakültesi Tarım Ekonomisi Bölümü

Yüksek Lisans Öğrenimi : Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Tarım Ekonomisi Anabilim Dalı

Bildiği Yabancı Diller : İngilizce

BİLİMSEL FAALİYETLERİ

- a) Yayınlar -SCI -Diğer
- b) Bildiriler -Uluslararası -Ulusal

Baydar M., Savran F., Çanakkale İlinde Tüketicilerin Gıda Güvenliği Konusunda Bilgi Durumları ve Çeşitli Tercihleri Üzerine Bir Araştırma. IX. International Balkan and Near Eastern Social Sciences Congress Series, p.p. 471-478, September 29-30, 2018. Turkey.

- c) Katıldığı Projeler

Baydar M., Savran F., Çanakkale İlinde Tüketicilerin Gıda Güvenliği Konusunda Bilgi Durumları ve Çeşitli Tercihleri Üzerine Bir Araştırma. Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Bilimsel Araştırma Projeleri, Proje Numarası: FYL-2018-2628.

İLETİŞİM

E-posta Adresi :mertbaydar93@hotmail.com