

**YALOVA İLİNDE YAŞAYAN FARKLI EĞİTİM VE
GELİR DÜZEYİNE SAHİP FERTLERİN BESLENME
ALİŞKANLIKLARI VE GIDA GÜVENLİĞİ BİLGİSİNİN
BELİRLENMESİ ÜZERİNE BİR ARAŞTIRMA**

Engin GÜVEN

Yüksek Lisans Tezi

Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı

Danışman:Prof. Dr. Şefik KURULTAY

2010

T.C.
NAMIK KEMAL ÜNİVERSİTESİ
FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ

YÜKSEK LİSANS TEZİ

**YALOVA İLİNDE YAŞAYAN FARKLI EĞİTİM VE GELİR DÜZEYİNE
SAHİP FERTLERİN BESLENME ALIŞKANLIKLARI VE GIDA
GÜVENLİĞİ BİLGİSİNİN BELİRLENMESİ ÜZERİNE BİR
ARAŞTIRMA**

Engin GÜVEN

GIDA MÜHENDİSLİĞİ ANABİLİM DALI

DANIŞMAN: PROF. DR. Şefik KURULTAY

TEKİRDAĞ-2010

Her hakkı saklıdır

Prof. Dr. Şefik KURULTAY danışmanlığında, Engin GÜVEN tarafından hazırlanan bu çalışma aşağıdaki jüri tarafından Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı'nda Yüksek Lisans Tezi olarak kabul edilmiştir.

Juri Başkanı : Prof. Dr. Şefik KURULTAY *İmza :*

Üye : Doç. Dr. Ömer ÖKSÜZ *İmza :*

Üye : Yrd. Doç. Dr. Ertuğrul Recep ERBAY *İmza :*

Fen Bilimleri Enstitüsü Yönetim Kurulunun tarih ve sayılı
kararıyla onaylanmıştır.

Doç. Dr. Fatih KONUKCU
Enstitü Müdürü

ÖZET

Yüksek Lisans Tezi

YALOVA İLİNDE YAŞAYAN FARKLI EĞİTİM VE GELİR DÜZEYİNE SAHİP FERTLERİN BESLENME ALIŞKANLIKLARI VE GIDA GÜVENLİĞİ BİLGİSİNİN BELİRLENMESİ ÜZERİNE BİR ARAŞTIRMA

Engin GÜVEN

Namık Kemal Üniversitesi
Fen Bilimleri Enstitüsü
Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı

Danışman: Prof. Dr. Şefik KURULTAY

Bu çalışma Yalova İlinde yaşayan farklı eğitim ve gelir düzeyine sahip fertlerin beslenme alışkanlıkları ve gıda güvenliği bilgisini belirlemek, istatistiki yöntemler kullanarak elde edilen verilerin karşılaştırması ve değerlendirmesini yapmak amacıyla yapılmıştır. Araştırmaya Yalova İlinde yaşayan ve 15 yaşından büyük olan fertler arasından 257 kişi katılmıştır. Bu araştırmanın yürütülmesinde genel tarama modeli kullanılarak anket çalışması yapılmıştır. Katılımcıların eğitim düzeyleri arttıkça gelir düzeylerinin de arttığı tespit edilmiştir. Katılımcıların % 50,6'sı sağlıklı ağırlığa sahiptir. Katılımcıların eğitim düzeylerinin artmasıyla birlikte sağlıklı ağırlığa sahip olanların oranı da artmaktadır. Gelir düzeyleri ile beden kitle indeksleri arasında anlamlı bir ilişki bulunamamıştır. Katılımcıların dörtte biri ana öğün sayısı bakımından yetersiz ve dengesiz beslenmektedirler. Katılımcıların eğitim ve gelir düzeyleri ile ana öğün sayıları arasında anlamlı bir ilişki bulunamamıştır. Katılımcıların en çok önem verdiği ana öğün % 57,6 ile sabah kahvaltısıdır. Katılımcıların en çok önem verdikleri ara öğün % 35,8 ile ikinci öğündür. Katılımcılar genel olarak öğünlerini evlerinde yemektedirler. Katılımcıların özellikle zamansızlık ve iştahsızlık nedeniyle öğün atladıkları, yemeklerin lezzetli ve taze olmasına önem verdikleri tespit edilmiştir. Ayrıca % 65,0'inin açıkta satılan yiyecekleri satın aldıkları tespit edilmiştir. Katılımcıların sadece % 14,4'ü gıda güvenliği konusunda eğitim almış olup, eğitim düzeyi arttıkça gıda güvenliği konusunda eğitim alanların oranı da artmaktadır. Katılımcıların gıda güvenliği ile ilgili sorulara verdikleri cevaplar neticesinde ortalama 70,30 puan aldıkları ve seviyenin orta düzeyde olduğu tespit edilmiştir. Katılımcıların gıda güvenliği bilgi seviyelerine göre dağılımları incelendiğinde; % 2,7'sinin çok zayıf, % 16,7'sinin zayıf, % 43,6'sının orta, % 34,2'sinin iyi, % 2,7'sinin ise çok iyi düzeyde olduğu tespit edilmiştir. Katılımcıların eğitim düzeyi arttıkça gıda güvenliği bilgi seviyelerinin de arttığı görülmektedir.

Anahtar kelimeler: gıda güvenliği, beslenme, katılımcı, eğitim düzeyi, gelir düzeyi

2010, 132 sayfa

ABSTRACT

MSc. Thesis

A STUDY ON THE DETERMINATION OF THE NUTRITION HABITS AND FOOD SAFETY KNOWLEDGE OF INDIVIDUALS FROM DIFFERENT EDUCATION AND INCOME LEVELS LIVING IN YALOVA PROVINCE

Engin GÜVEN

Namık Kemal University
Graduate School of Natural and Applied Sciences
Department of Food Engineering

Supervisor: Prof. Dr. Şefik KURULTAY

The aim of this research is to determine nutrition habits and food safety knowledge of individuals, from different education and income levels, living in Yalova, to make comparison and assessment of the obtained data using statistical methods. Research have been done among 257 people older than 15 years living in the province of Yalova. In the process of the research, a poll has been taken implementing general screening model. It has been realized that the higher education level of the participants reach the higher levels of income they get. 50,6 % of participants have a healthy weight. As a result of increases in education level of the participants, the proportion of people having a healthy weight also increases. A significant relationship between income levels and body mass index hasn't been found. A quarter of the participants eat inadequate and unstable in the number of main meals. A significant relationship, between the number of main meals and participants education and income levels, hasn't been not found. Breakfast is the main meal that the participants attach importance most with the proportion of %57,6. Afternoon meal is the most preferred snacks by the participants with proportion of %35,8. Participants generally eat their meal at home. Participants have been seen to care about fresh and delicious meals and skip meals because of lack of time and appetite. Moreover, %65 of them buy food from street vendors. Only 14,4% of the participants have received training in food safety, the proportion of received education in food safety increases related with level of education. The score of participants responses to the questions for food security have been average 70,30 , and as result of this survey their knowledge has been identified at moderate levels. The distribution of participants according to their knowledge of food safety has been determined as %2,7 of them very low, %16,7 low, %43,6 moderate, %34,2 good, %2,7 very good level. It has been realized that the higher the education level of participants gets the more knowledge of food safety they learn.

Key words: food safety, nutrition, participant, education level, income level

2010, 132 pages

TEŞEKKÜR

Çalıőmamın her aşamasında bilgi ve tecrübelerini paylaőıp bana her konuda destek olan tez danıőmanım Prof. Dr. Şefik KURULTAY'a başta olmak üzere, Prof. Dr. Mehmet DEMİRCİ ve mesai arkadaőlarıma, manevi desteklerinden ötürü sevgili anne ve babama, çalıőmamın her aşamasında yardımcı olan, desteği, sabrı ve ilgisi için eőim Nurdan GÜVEN ve biricik kızım Zeynep'e içtenlikle teşekkür eder, araőtırmamın daha sonra yapılacak çalıőmalara ıőık tutmasını dilerim.

İÇİNDEKİLER

ÖZET	i
ABSTRACT	ii
TEŞEKKÜR	iii
İÇİNDEKİLER	iv
SİMGELER ve KISALTMALAR DİZİNİ	v
ÇİZELGELER DİZİNİ	vi
1. GİRİŞ	1
2. KURAMSAL TEMELLER	6
2.1. Gıda Bileşenleri ve Beslenme Fizyolojisi Açısından Önemleri	6
2.2. Beslenmede Öne Çıkan Gıda Maddeleri ve Besin İçerikleri	9
2.3. Beslenmenin Önemi	13
2.4. Gıda Güvenliği	16
2.5. Türkiye’de Gıda Mevzuatı ve Avrupa Birliği ile Uyum	18
2.6. Kaynak Özetleri	20
3. MATERYAL ve YÖNTEM	35
3.1. Materyal	35
3.2. Yöntem	35
3.2.1. Araştırmanın modeli	35
3.2.2. Araştırmanın bölgesi ve süresi	35
3.2.3. Araştırmanın evreni ve örnekleme	35
3.2.4. Veri toplama tekniği ve aracı	35
3.2.5. Veri toplama aracının (anket) özellikleri	36
3.2.6. Anket formlarının uygulanması	36
3.2.7. Verilerin analizi ve değerlendirilmesi	36
4. ARAŞTIRMA BULGULARI ve TARTIŞMA	38
4.1. Katılımcıların Kişisel Bilgileri	38
4.2. Farklı Eğitim ve Gelir Düzeylerine Sahip Fertlerin Beslenme Alışkanlıkları ile İlgili Bulgular	41
4.3. Farklı Eğitim Düzeylerine Sahip Fertlerin Gıda Güvenliği Bilgisi ile İlgili Bulgular	80
5. SONUÇ	112
6. KAYNAKLAR	119
EKLER	126
EK 1 Anket formu	126
ÖZGEÇMİŞ	132

SİMGELER ve KISALTMALAR DİZİNİ

AB	Avrupa Birliği
ABD	Amerika Birleşik Devletleri
BKİ	Beden Kitle İndeksi
GDO	Genetiği Değiştirilmiş Organizmalar
SPSS	İstatistik Programı (Statistical Package for the Social Sciences)
TBMM	Türkiye Büyük Millet Meclisi
TSE	Türk Standartları Enstitüsü
n	Denek Sayısı
p	İstatistiksel Anlamlılık Düzeyi
X^2	Ki-kare Testi Değeri
df	Serbestlik Derecesi
%	Yüzde

ÇİZELGELER DİZİNİ

		Sayfa No
Çizelge 4.1.	Yalova ilinde yaşayan anket çalışmasına katılmış fertlerin profilleri	38
Çizelge 4.2.	Katılımcıların eğitim durumlarına göre dağılımı	39
Çizelge 4.3.	Katılımcıların ailelerinde yaşayan toplam kişi sayısının dağılımı	40
Çizelge 4.4.	Katılımcıların ailelerine ait aylık toplam gelirlerine göre dağılımı	40
Çizelge 4.5.	Ailelerin aylık toplam gelir durumlarına göre kabul edilen ortalama gelir durumları	40
Çizelge 4.6.	Katılımcıların ailelerinde kişi başına düşen gelirlerine göre dağılımı	40
Çizelge 4.7.	Katılımcıların eğitim düzeyleri ile ailelerinde kişi başına düşen gelir düzeyleri arasındaki ilişki	41
Çizelge 4.8.	Katılımcıların beden kitle indekslerine göre dağılımı	42
Çizelge 4.9.	Katılımcıların eğitim düzeyleri ile beden kitle indeksleri arasındaki ilişki	43
Çizelge 4.10.	Katılımcıların gelir düzeyleri ile beden kitle indeksleri arasındaki ilişki	44
Çizelge 4.11.	Katılımcıların sağlıklı beslendiğine inanma durumlarına göre dağılımları	45
Çizelge 4.12.	Katılımcıların eğitim düzeyleri ile sağlıklı beslendiğine inanma durumları arasındaki ilişki	45
Çizelge 4.13.	Katılımcıların gelir düzeyleri ile sağlıklı beslendiğine inanma durumları arasındaki ilişki	45
Çizelge 4.14.	Katılımcıların beslenme eğitimi alma durumlarına göre dağılımları	46
Çizelge 4.15.	Katılımcıların eğitim düzeylerine göre beslenme eğitimi alma durumları arasındaki ilişki	47
Çizelge 4.16.	Katılımcıların gelir düzeylerine göre beslenme eğitimi alma durumları arasındaki ilişki	47
Çizelge 4.17.	Katılımcıların beslenme bilgilerini edinme kaynakları	48
Çizelge 4.18.	Katılımcıların bir günde tükettikleri ana öğün sayılarına göre dağılımı	49
Çizelge 4.19.	Katılımcıların eğitim düzeyleri ile bir günde tükettikleri ana öğün sayıları arasındaki ilişki	50
Çizelge 4.20.	Katılımcıların gelir düzeyleri ile bir günde tükettikleri ana öğün sayıları arasındaki ilişki	50
Çizelge 4.21.	Katılımcıların bir günde tükettikleri ara öğün sayılarına göre dağılımı	51
Çizelge 4.22.	Katılımcıların eğitim düzeyleri ile bir günde tükettikleri ara öğün sayıları arasındaki ilişki	52
Çizelge 4.23.	Katılımcıların gelir düzeyleri ile bir günde tükettikleri ara öğün sayıları arasındaki ilişki	52
Çizelge 4.24.	Katılımcıların en çok önem verdikleri ana öğünlere göre dağılımları	53
Çizelge 4.25.	Katılımcıların eğitim düzeyleri ile en çok önem verilen ana öğün arasındaki ilişki	54
Çizelge 4.26.	Katılımcıların gelir düzeyleri ile en çok önem verilen ana öğün arasındaki ilişki	54
Çizelge 4.27.	Katılımcıların en az önem verdikleri ana öğünlere göre dağılımları	55
Çizelge 4.28.	Katılımcıların eğitim düzeyleri ile en az önem verilen ana öğün arasındaki ilişki	56
Çizelge 4.29.	Katılımcıların gelir düzeyleri ile en az önem verilen ana öğün arasındaki ilişki	56
Çizelge 4.30.	Katılımcıların en çok önem verdikleri ara öğünlere göre dağılımları	57

Çizelge 4.31.	Katılımcıların eğitim düzeyleri ile en çok önem verilen ara öğün arasındaki ilişki	58
Çizelge 4.32.	Katılımcıların gelir düzeyleri ile en çok önem verilen ara öğün arasındaki ilişki	58
Çizelge 4.33.	Katılımcıların en az önem verdikleri ara öğünlere göre dağılımları	59
Çizelge 4.34.	Katılımcıların eğitim düzeyleri ile en az önem verilen ara öğün arasındaki ilişki	60
Çizelge 4.35.	Katılımcıların gelir düzeyleri ile en az önem verilen ara öğün arasındaki ilişki	60
Çizelge 4.36.	Katılımcıların öğün atlama nedenleri	61
Çizelge 4.37.	Katılımcıların yemek yemedeki öncelikleri	62
Çizelge 4.38.	Katılımcıların açıkta satılan yiyecekleri satın alma durumları	63
Çizelge 4.39.	Katılımcıların eğitim düzeyleri ile açıkta satılan yiyecekleri satın alma durumları arasındaki ilişki	63
Çizelge 4.40.	Katılımcıların gelir düzeyleri ile açıkta satılan yiyecekleri satın alma durumları arasındaki ilişki	64
Çizelge 4.41.	Katılımcıların yemek saati düzeni	65
Çizelge 4.42.	Katılımcıların eğitim düzeyleri ile yemek yeme saatleri arasındaki ilişki	65
Çizelge 4.43.	Katılımcıların gelir düzeyleri ile yemek yeme saatleri arasındaki ilişki	65
Çizelge 4.44.	Katılımcıların yemek seçme durumu	66
Çizelge 4.45.	Katılımcıların eğitim düzeyleri ile yemek seçme durumları arasındaki ilişki	67
Çizelge 4.46.	Katılımcıların gelir düzeyleri ile yemek seçme durumları arasındaki ilişki	67
Çizelge 4.47.	Katılımcıların en çok sevdiği yiyecekler sıralaması	68
Çizelge 4.48.	Katılımcıların en az sevdiği yiyecekler sıralaması	68
Çizelge 4.49.	Katılımcıların sabah kahvaltısı tüketim mekanları	69
Çizelge 4.50.	Katılımcıların eğitim düzeyleri ile sabah kahvaltısı tüketim mekanları arasındaki ilişki	70
Çizelge 4.51.	Katılımcıların gelir düzeyleri ile sabah kahvaltısı tüketim mekanları arasındaki ilişki	70
Çizelge 4.52.	Katılımcıların öğle yemeği tüketim mekanları	71
Çizelge 4.53.	Katılımcıların eğitim düzeyleri ile öğle yemeği tüketim mekanları arasındaki ilişki	72
Çizelge 4.54.	Katılımcıların gelir düzeyleri ile öğle yemeği tüketim mekanları arasındaki ilişki	72
Çizelge 4.55.	Katılımcıların akşam yemeği tüketim mekanları	73
Çizelge 4.56.	Katılımcıların eğitim düzeyleri ile akşam yemeği tüketim mekanları arasındaki ilişki	74
Çizelge 4.57.	Katılımcıların gelir düzeyleri ile akşam yemeği tüketim mekanları arasındaki ilişki	74
Çizelge 4.58.	Katılımcıların içecek tüketim sıklıkları	75
Çizelge 4.59.	Katılımcıların süt ürünleri tüketim sıklıkları	76
Çizelge 4.60.	Katılımcıların et, yumurta ve kurubaklagil ürünlerini tüketim sıklıkları	77
Çizelge 4.61.	Katılımcıların sebze, meyve ve kuruyemiş ürünleri tüketim sıklıkları	78
Çizelge 4.62.	Katılımcıların ekmek ve diğer tahıl ürünlerini tüketim sıklıkları	79
Çizelge 4.63.	Katılımcıların şekerli yiyecek ürünlerini tüketim sıklıkları	79
Çizelge 4.64.	Katılımcıların diğer bazı gıdaları tüketim sıklıkları	80

Çizelge 4.65.	Katılımcıların gıda güvenliği konusunda yeterli bilgiye sahip olduğunu düşünme durumları	80
Çizelge 4.66.	Katılımcıların eğitim düzeylerine göre gıda güvenliği konusunda yeterli bilgiye sahip olduğunu düşünme durumları	81
Çizelge 4.67.	Katılımcıların gıda güvenliği konusunda eğitim alma durumları	82
Çizelge 4.68.	Katılımcıların eğitim düzeylerine göre gıda güvenliği konusunda eğitim alma durumları	82
Çizelge 4.69.	Katılımcıların gıda güvenliği bilgilerini edinme kaynakları	82
Çizelge 4.70.	Gıda güvenliği bilgi seviyeleri ve bunlara karşılık gelen puan değerleri	84
Çizelge 4.71.	Katılımcıların gıda güvenliği bilgi seviyelerine göre dağılımı	84
Çizelge 4.72.	Katılımcıların gıda güvenliği bilgi seviyeleri ile ilgili istatistiki bilgiler	84
Çizelge 4.73.	Katılımcıların eğitim düzeylerine göre gıda güvenliği bilgi seviyeleri	84
Çizelge 4.74.	Katılımcıların eğitim düzeylerine göre gıda güvenliği bilgi seviyeleri ile ilgili istatistiki bilgiler	85
Çizelge 4.75.	Katılımcıların gıda güvenliği konusunda yeterli bilgiye sahip olduğunu düşünme durumlarına göre gıda güvenliği seviyeleri ile ilgili istatistiki bilgiler	86
Çizelge 4.76.	Katılımcıların gıda güvenliği konusunda daha önce eğitim alma durumlarına göre gıda güvenliği seviyeleri ile ilgili istatistiki bilgiler	86
Çizelge 4.77.	Katılımcıların eğitim düzeyleri ile 1 numaralı gıda güvenliği sorusunu cevaplama durumları arasındaki ilişki	87
Çizelge 4.78.	Katılımcıların eğitim düzeyleri ile 2 numaralı gıda güvenliği sorusunu cevaplama durumları arasındaki ilişki	87
Çizelge 4.79.	Katılımcıların eğitim düzeyleri ile 3 numaralı gıda güvenliği sorusunu cevaplama durumları arasındaki ilişki	88
Çizelge 4.80.	Katılımcıların eğitim düzeyleri ile 4 numaralı gıda güvenliği sorusunu cevaplama durumları arasındaki ilişki	89
Çizelge 4.81.	Katılımcıların eğitim düzeyleri ile 5 numaralı gıda güvenliği sorusunu cevaplama durumları arasındaki ilişki	89
Çizelge 4.82.	Katılımcıların eğitim düzeyleri ile 6 numaralı gıda güvenliği sorusunu cevaplama durumları arasındaki ilişki	90
Çizelge 4.83.	Katılımcıların eğitim düzeyleri ile 7 numaralı gıda güvenliği sorusunu cevaplama durumları arasındaki ilişki	91
Çizelge 4.84.	Katılımcıların eğitim düzeyleri ile 8 numaralı gıda güvenliği sorusunu cevaplama durumları arasındaki ilişki	92
Çizelge 4.85.	Katılımcıların eğitim düzeyleri ile 9 numaralı gıda güvenliği sorusunu cevaplama durumları arasındaki ilişki	93
Çizelge 4.86.	Katılımcıların eğitim düzeyleri ile 10 numaralı gıda güvenliği sorusunu cevaplama durumları arasındaki ilişki	93
Çizelge 4.87.	Katılımcıların eğitim düzeyleri ile 11 numaralı gıda güvenliği sorusunu cevaplama durumları arasındaki ilişki	94
Çizelge 4.88.	Katılımcıların eğitim düzeyleri ile 12 numaralı gıda güvenliği sorusunu cevaplama durumları arasındaki ilişki	95
Çizelge 4.89.	Katılımcıların eğitim düzeyleri ile 13 numaralı gıda güvenliği sorusunu cevaplama durumları arasındaki ilişki	96
Çizelge 4.90.	Katılımcıların eğitim düzeyleri ile 14 numaralı gıda güvenliği sorusunu cevaplama durumları arasındaki ilişki	97

Çizelge 4.91.	Katılımcıların eğitim düzeyleri ile 15 numaralı gıda güvenliği sorusunu cevaplama durumları arasındaki ilişki	97
Çizelge 4.92.	Katılımcıların eğitim düzeyleri ile 16 numaralı gıda güvenliği sorusunu cevaplama durumları arasındaki ilişki	98
Çizelge 4.93.	Katılımcıların eğitim düzeyleri ile 17 numaralı gıda güvenliği sorusunu cevaplama durumları arasındaki ilişki	99
Çizelge 4.94.	Katılımcıların eğitim düzeyleri ile 18 numaralı gıda güvenliği sorusunu cevaplama durumları arasındaki ilişki	99
Çizelge 4.95.	Katılımcıların eğitim düzeyleri ile 19 numaralı gıda güvenliği sorusunu cevaplama durumları arasındaki ilişki	100
Çizelge 4.96.	Katılımcıların eğitim düzeyleri ile 20 numaralı gıda güvenliği sorusunu cevaplama durumları arasındaki ilişki	101
Çizelge 4.97.	Katılımcıların eğitim düzeyleri ile 21 numaralı gıda güvenliği sorusunu cevaplama durumları arasındaki ilişki	101
Çizelge 4.98.	Katılımcıların eğitim düzeyleri ile 22 numaralı gıda güvenliği sorusunu cevaplama durumları arasındaki ilişki	102
Çizelge 4.99.	Katılımcıların eğitim düzeyleri ile 23 numaralı gıda güvenliği sorusunu cevaplama durumları arasındaki ilişki	103
Çizelge 4.100.	Katılımcıların eğitim düzeyleri ile 24 numaralı gıda güvenliği sorusunu cevaplama durumları arasındaki ilişki	103
Çizelge 4.101.	Katılımcıların eğitim düzeyleri ile 25 numaralı gıda güvenliği sorusunu cevaplama durumları arasındaki ilişki	104
Çizelge 4.102.	Katılımcıların eğitim düzeyleri ile 26 numaralı gıda güvenliği sorusunu cevaplama durumları arasındaki ilişki	105
Çizelge 4.103.	Katılımcıların eğitim düzeyleri ile 27 numaralı gıda güvenliği sorusunu cevaplama durumları arasındaki ilişki	105
Çizelge 4.104.	Katılımcıların eğitim düzeyleri ile 28 numaralı gıda güvenliği sorusunu cevaplama durumları arasındaki ilişki	106
Çizelge 4.105.	Katılımcıların eğitim düzeyleri ile 29 numaralı gıda güvenliği sorusunu cevaplama durumları arasındaki ilişki	107
Çizelge 4.106.	Katılımcıların eğitim düzeyleri ile 30 numaralı gıda güvenliği sorusunu cevaplama durumları arasındaki ilişki	108
Çizelge 4.107.	Katılımcıların eğitim düzeyleri ile 31 numaralı gıda güvenliği sorusunu cevaplama durumları arasındaki ilişki	108
Çizelge 4.108.	Katılımcıların eğitim düzeyleri ile 32 numaralı gıda güvenliği sorusunu cevaplama durumları arasındaki ilişki	109
Çizelge 4.109.	Katılımcıların eğitim düzeyleri ile 33 numaralı gıda güvenliği sorusunu cevaplama durumları arasındaki ilişki	110
Çizelge 4.110.	Katılımcıların eğitim düzeyleri ile 34 numaralı gıda güvenliği sorusunu cevaplama durumları arasındaki ilişki	110
Çizelge 4.111.	Katılımcıların eğitim düzeyleri ile 35 numaralı gıda güvenliği sorusunu cevaplama durumları arasındaki ilişki	111

1. GİRİŞ

Dünyada insanların kaliteli ve sağlıklı bir yaşam sürebilmeleri için yeterli ve dengeli miktarda beslenebilmeleri ve bu gıdaların sağlık yönünden güvenli olması gerekir.

Son yıllarda tüm dünya ülkelerini ilgilendiren temel konuların başını gıda güvenliği, gıda güvencesi ve beslenme almıştır. Artan dünya nüfusunun yeterli, sağlıklı ve güvenilir gıda kaynaklarına ulaşması giderek daha çok risk altına girmiştir. Gıda kaynaklarının dengeli dağılması dünyada bölgeler arasında önemli farklılıkları da beraberinde getirmiştir. Gerek yeterli gıda kaynaklarına ulaşım, gerekse de güvenilir ve dengeli beslenme, az gelişmiş ve gelişmekte olan ülkeler kadar gelişmiş ülkeleri de tehdit eden bir unsur olmaya başlamıştır. Bu gelişmeler doğrultusunda da tüm dünya ülkeleri ve uluslararası kuruluşlar, önlemler almaya ve uygulamaya başlamıştır (Dölekoğlu 2002).

İnsan hayatını sağlıklı ve güçlü bir şekilde devam ettirebilmesi, her şeyden önce yeterli ve dengeli gıda almasına bağlıdır. İnsan hayatının vazgeçilmez bir parçası olan gıdalar, gıda bileşenleri ve beslenme hakkındaki bilimsel esaslara dayalı verilerin geçmişi oldukça yeni sayılır. Dolayısıyla beslenme bilimi de diğer bilim dallarına kıyasla yeni bir bilim dalıdır. İlk vitamin yaklaşık 80 yıl önce keşfedilmiş ve bazı minerallerin vücudumuzdaki fonksiyonları ancak 5-10 yıl önce anlaşılabilmiştir (Demirci 2007).

Dünyada beslenme ile ilgili problemlere baktığımızda başlıca iki temel sorunun olduğunu görmekteyiz. Bunlardan birincisi; insanların yeterli gıda maddesi bulamamasına bağlı açlık problemi, ikincisi ise aşırı ve dengesiz beslenmeye bağlı oluşan çeşitli problemlerdir. Her iki durumda da insan sağlığı risk altına girmekte, dünyanın bazı yerlerinde açlığa dayalı insan ölümleri görülürken, diğer bazı yerlerinde ise aşırı ve dengesiz beslenmekten kaynaklanan sağlık problemleri ortaya çıkmaktadır. Dolayısıyla insanların en değerli varlıkları olan sağlıklarını korumak için, yeterli ve dengeli beslenmeye son derece önem vermeleri gerekmektedir.

Beslenme sağlığın temel koşulu olup, beslenmenin etkileri tüm yaşam boyunca değişkenlik göstererek sürer. Kronik hastalıkların riskinin fetal dönemde başlayıp yaşlılığa kadar sürdüğü artık bilinen bir gerçektir. Yetişkinlerde görülen kronik hastalıklar doğum öncesi dönemdeki çevreden başlayıp yaşam boyu süren fiziksel ve sosyal çevre bozukluğuna maruz kalmanın

sonucudur. Bu nedenle yetişkinlik dönemindeki kronik hastalıkların önlenmesi, yaşamın başlangıcından alınıp yaşam boyu sürdürülecek yaklaşımlarla önlenabilir (Dölekoğlu 2002).

Beslenme alışkanlıklarının değiştirilmesi, kronik hastalık riskinin azaltılmasında temel parametre olarak göze çarpmaktadır. Diyetteki değişiklikler, sadece kişinin bugünkü sağlığı için değil aynı zamanda yaşamının daha sonraki dönemlerinde kanser, kardiyovasküler hastalıklar ve şeker hastalığı gibi hastalıkların oluşma riski açısından da önemlidir (Pekcan ve Karaağaoğlu 2000). Sağlıklı olarak dünyaya gelen bebek, yeterli ve dengeli beslenmenin sürmesi ile sağlıklı bir çocuk olarak büyür ve gelişir. Küçük yaşta kazanılacak beslenme alışkanlıkları ise ileriki yaşlarda görülecek şişmanlık ve şişmanlığa bağlı kronik hastalıklar ile zayıflık, malnütrisyon vb. pek çok hastalığın oluşumunu engeller (Şanlıer 2003).

Günümüzde birçok kronik hastalığın beslenme ve yaşam biçimi etmenleri ile bağlantılı olduğu bilinmektedir. Beslenme alışkanlıkları ile yaşam biçiminin; kanserlerin % 30-40'ında, kardiyovasküler hastalıkların en az % 35'inde, diyabet hastalığı, osteoporoz ve yaşlılarda osteoporoz sonucu görülen kalça kırıkları gibi sonuçların oluşumunda etkileri bilinmektedir. Yine beslenme alışkanlıklarının diş çürükleri, demir yetersizliği ve iyot yetersizliği hastalıkları ile ilişkisi de bilinmektedir (Pekcan 2006).

Ülkemiz beslenme durumu yönünden hem gelişmekte olan, hem de gelişmiş ülkelerin sorunlarını birlikte içeren bir görünüme sahiptir. Ülkemizde halkın beslenme durumu bölgelere, mevsimlere, sosyoekonomik düzeye, kentsel-kırsal yerleşim yerlerine göre önemli farklılıklar ve eşitsizlikler göstermektedir. Bunun temel nedenlerinin başında gelir dağılımındaki dengesizlik gelmektedir. Bu durum beslenme sorunlarının niteliği ve görülme sıklığı üzerinde etkili olmaktadır.

Gıda tüketiminde Türkiye geneline bakıldığında, tahıl ve tahıl ürünlerinin tüketimi ilk sırada yer almaktadır. Tahıl grubu tüketimini takiben ikinci sırada sebze tüketimi gelmektedir. Et ve et ürünlerinin protein açısından çok önemli gıda maddeleri olmasına rağmen Türkiye genelinde tüketim yüzdesi diğer gıda gruplarının tüketimleri içerisinde sadece % 3'tür. Süt ürünlerinden en fazla tüketim alışkanlığına sahip olunan ürünler yoğurt ve peynir çeşitleridir. Ülkemizde protein miktarına yönelik bir sorun görülmezken, protein kalitesi kavramına yönelik sorunların olduğu, özellikle hayvansal kaynaklı protein miktarı artırılırken bitkisel kaynaklı protein miktarının buna bağlı olarak düzenlenmesine ihtiyaç vardır. Bu nedenle Türk

toplumu yumurta, süt ve süt ürünleri ile et tüketimini tekrardan gözden geçirmelidir. Ülkemizde hayvansal gıdaların az tüketilmesinden kaynaklanan vitamin ve mineral (kalsiyum, riboflavin, demir, çinko vb.) yetersizlikleri bulunmaktadır (Yağmur ve Güneş 2009).

Türkiye’de 0-5 yaş grubu çocuklarda; büyüme geriliği, demir yetersizliği anemisi ve raşitizm, okul ağı çocukları ve gençlerde; zayıflık, şişmanlık, demir yetersizliği anemisi, vitamin yetersizlikleri, iyot yetersizliği hastalıkları ve diş çürükleri, yetişkin kadınlarda; zayıflık, şişmanlık, demir yetersizliği anemisi, iyot yetersizliği hastalıkları ve vitamin yetersizlikleri, yaşlılarda ise beslenmeye bağlı kronik hastalıklar sık görülmektedir (Arslan ve ark. 2006).

Halk sağlığı yaklaşımlarında, kronik hastalıkların önlenmesi çabalarında sağlıklı beslenme uygulamalarına kesinlikle yer verilmelidir. Diyet kalitesi kronik hastalıkların önlenmesinde veya oluşumunun geciktirilmesinde önemli rol oynamaktadır. Beslenme eğitimi ve sağlığın geliştirilmesi aktivitelerinde zaman içerisinde gıda tüketim alışkanlıklarındaki değişikliklerin izlenmesi yarar sağlamaktadır (Pekcan 2006).

Bireylerin dengeli ve yeterli beslenebilmeleri ve genç kuşakların sağlıklı yetişmeleri için gıda ve beslenme politikalarının kapsamlı bir biçimde ele alınarak geliştirilmesi gerekmektedir (Yağmur ve Güneş 2009).

Toplumun ve ailenin ekonomik olanakları kişinin beslenme durumunun en güçlü belirleyicilerinden biridir. Beslenme ile ekonomik durum arasındaki ilişki birçok araştırma ile gösterilmiştir. Çalışmalarda elde edilen bilgiler bireylerin ağırlaşan ekonomik şartlar ve beslenme eksikliği nedeni ile yeterince ve güvenli beslenemediği sadece karınlarını doyurabildiğini ortaya koymuştur (Beyazova 1984, Işıksoluğu 1986).

Bütün insanların temel ihtiyaçlarından biri olan beslenme, gıda ile sağlık arasındaki köprüdür. Sağlıklı beslenebilmek için çeşitli gıdalar dengeli olarak tüketilmeli ve sağlığa zararlı olabilecek gıdalardan uzak durulmalıdır. Ayrıca satın alma, hazırlama, pişirme ve tüketme aşamalarında sağlığa zarar verebilecek uygulamalardan da kaçınılmalıdır (Kavas 1989).

Yeterli ve dengeli beslenmenin yanı sıra gıda güvenliği sağlıklı bir toplumu oluşurmada diğer önemli bir faktördür.

Güvenli gıda; amaçlandığı biçimde hazırlandığında fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik özellikleri itibariyle insan tüketimine uygun olan, sağlık açısından bir sakınca oluşturmayan ve besin değerini kaybetmemiş gıda maddesidir. Güvenli gıdalarla gerçekleştirilen yeterli ve dengeli beslenme sağlığın ve koruyucu sağlık hizmetlerinin temelini oluşturur (Mcsave 1998).

Gıda güvenliği; gıda maddelerinin her türlü bozulma ve bulaşma etmeninden uzak olarak tüketime hazır olmasıdır. Gıda güvenliği ve sağlık arasındaki ilişki oldukça karmaşık bir özellik göstermektedir. Modern teknolojilerdeki ilerlemelere rağmen gıda kontaminasyonu, ekonomiye zarar veren dünya çapında bir problemdir. Gıda bir yandan yeterli ve dengeli beslenme için gerekli gıda bileşenlerini sağlarken, diğer yandan gıda zehirlenmesine neden olabilecek risk faktörlerinin taşınmasına aracılık etmektedir. Genellikle uygun olmayan şartlarda hazırlanan gıdalarda üreyen mikroorganizmalar gıda kaynaklı hastalıklara neden olmaktadır. Yiyeceğin güvenli olmayan kaynaklardan alınması, uygun olmayan koşullarda taşınması, hijyenik olmayan hazırlama, pişirme ve saklama uygulamaları ve hasta kişiler tarafından hazırlanması gıda kaynaklı hastalıkların nedenleri arasında sayılabilir (Ünusan 2000).

Günümüzde gıda güvenliği uluslararası kuruluşların dikkatini çeken bir sorun haline gelmiştir (Dewaal 2003). Dünya nüfusundaki hızlı artış ve doğal kaynakların kirlenmesi ve kirletilmesi göz önüne alındığında; acil, kararlı ve uyumlu eylemlerin yapılmaması halinde bu durumun bazı bölgelerde devam etmesi ve artması kaçınılmazdır. Sağlıklı bir yaşam gıda güvenliğinin sağlanması ile sürdürülebilir (Anonim 1992).

İnsanlar gerçek gereksinimlerinin ne olduğu, satın alırken hangi hususlara dikkat etmesi gerektiği, kalite, kimyasal kompozisyon, gıdalara hangi katkı maddelerinin ilave edildiği, bunun sağlık üzerindeki etkileri ve fiyat-kalite ilişkileri gibi konularda eğitilmelidir (Koç 2000).

Geçmişten günümüze kadar insanları ilgilendiren bir sorun olan gıda güvenliği, gelecekte de büyük bir sorun olmaya devam edecektir. Gıda güvenliği bu denli önemli bir sorunken bu sorunla baş etmede tüketicilerin bilinçli ve kararlı olması gerekmektedir. Gıda güvencesi; tüm bireylerin hakkı olan aktif sağlıklı yaşama her zaman ulaşmak için uygun fiyatta, sağlıklı, yeterli, güvenilir ve besleyici gıdalara erişimi sağlamaktır (Cross 1999).

Özetle bireylerin büyüme ve gelişme potansiyellerine ulaşabilmesi, hastalıklardan korunması ve kaliteli bir yaşam sürebilmeleri için temel bir ihtiyaç olan yeterli ve dengeli beslenme, aynı zamanda tüketilen gıdaların güvenliği her geçen gün önemini arttırmaktadır.

Bu araştırmayla Yalova İlinde yaşayan farklı eğitim ve gelir düzeyine sahip fertlerin beslenme alışkanlıkları ve gıda güvenliği bilgisinin belirlenmesi amaçlanmıştır.

Bu araştırmada birebir görüşme yöntemiyle yapılan anketlerden sağlanan veriler istatistiki yöntemler kullanılarak değerlendirilmiş, katılımcıların beslenme alışkanlıklarının genel durumu ile gıda güvenliği bilgi seviyeleri belirlenmiş ve bu durumun katılımcıların eğitim ve gelir düzeylerine göre nasıl değiştiği tespit edilmiştir. Elde edilen sonuçlar daha önce yapılmış bazı araştırma sonuçları ile de karşılaştırılmıştır.

Bu araştırma; farklı eğitim ve gelir düzeyine sahip fertlerin beslenme alışkanlıkları ve gıda güvenliği bilgi seviyelerinin belirlenerek literatüre kazandırılması, konuyla ilgili öneriler geliştirilmesine fırsat sunması ve bu konu veya buna benzer konularla ilgili yapılmış diğer araştırmalara dayanan karşılaştırmalı sonuçlar ortaya koyması bakımından önem taşımaktadır.

2. KURAMSAL TEMELLER

2.1. Gıda Bileşenleri ve Beslenme Fizyolojisi Açısından Önemleri

Canlıların büyüme, gelişme ve sağlıklı yaşayabilmesi için gerekli olan her türlü hayvansal ve bitkisel dokulardan oluşmuş yiyecek ve içeceklere gıda denir (Anonim 2007a). Ekmek, peynir, tereyağı, reçel vb. gibi işlem görmüşler yanında fasulye, portakal, elma gibi yenilebilen tüm maddeler besin veya gıda terimi ile anlatılır (Merdol ve ark. 1997).

Diğer bir tanımda yenilebilen ve yenildiğinde yaşam için gerekli gıda bileşenlerini sağlayan bitki ve hayvan dokuları ‘gıda’ olarak tanımlanır. Türkçede kullanılan besin, yiyecek gibi kelimeler gıdaya eş anlamlı kelimelerdir. Gıdaların içinde bulunan karbonhidrat, protein, yağ, vitamin ve minerallere de ‘gıda bileşenleri’ denir (Anonim 2004).

Gıdalar, içerdikleri gıda bileşenlerinin türleri, kalitesi ve miktarları yönünden farklıdır. Örneğin; taze sebze ve meyvelerde su çok, protein azdır, kuru baklagillerde ise su az, protein çok bulunmaktadır. (Baysal 2000).

İnsan günlük yaşamında bu gıda bileşenlerini belirli oranda tartıp bir araya getiremeyeceği gibi yeme ve içme eyleminden de haz duymak ister. Bir yandan yemekten haz duyarken, diğer yandan yaşamı için gerekli bileşenleri uygun bir düzen içinde sağlamalıdır. Bu da gıdaların yaşam için gerekli gıda bileşenleri yönünden içeriklerini, uygulanacak hazırlama, pişirme ve saklama işlemlerinin bunlar üzerindeki etkilerini bilerek seçim yapmakla olasıdır.

Belirli bir gıda, örneğin ekmek ya da et 50’ye yakın türdeki gıda bileşeninin her birini istenilen düzeyde sağlayamaz. Bazı gıdalar belirli gıda bileşenlerince zengin, bazılarında yoksun olabilirler. Ayrıca belirli gıda bileşenince zengin olan bir gıdaya uygulanan herhangi bir işlem, o gıda bileşeninin yok olmasına neden olabilir. Bu durumda gereği gibi ya da sağlıklı beslenebilmek için hangi gıdaların ne miktarlarda alınacağı, hangi yöntemler uygulanarak tüketime hazırlanacağı konularında her insanın konuyla ilgili bilinç düzeyine ulaşması zorunludur (Baysal 2000).

Gıda maddelerinin bileşiminde bulunan moleküllere gıda bileşenleri denir. Gıdalar, yenilip içildikten sonra sindirilerek gıda bileşenlerine parçalanırlar. Daha sonra kana geçerek

görevlerini yapmak üzere vücudun tüm dokularına taşınırlar. Gıda bileşenleri bir yandan solunumla alınan oksijen varlığında yakılarak enerji üretilir, diğer yandan küçük parçalar birleşerek yeni dokular ve savunma hücreleri oluşturulur. Gıdalarda bulunan 50'ye yakın gıda bileşeni 6 grupta toplanmıştır.

Enerji veren gıda bileşenleri ile enerji vermeyenler olmak üzere ikiye ayrılırlar. Bunlardan enerji verenler; karbonhidratlar, proteinler ve yağlardır. Enerji vermeyen ancak vücut çalışmasında önemli görevleri olanlar ise vitaminler, mineraller ve sudur (Demirci 2007).

Proteinler; kimyasal yapılarında nitrojen, karbon, hidrojen ve oksijen bulunan amino asit yapısındaki maddelerdir. Amino asitler, peptid bağlarıyla birleşerek proteinleri oluştururlar. 22 farklı amino asidin farklı şekillerle birleşmesinden oluşan proteinler; canlı çeşidi ve sayısındaki çokluğun en büyük sebebidir. Çünkü proteinler hücrenin temel yapı taşlarıdır (Anonim 2007a).

Proteinler enerji sağlamaları yanında hücrelerin esas ögesi olduklarından büyüme, gelişme ve yıpranan hücrelerin yenilenmesi için de gereklidirler. Proteinler hayvansal ve bitkisel kaynaklı olup, en iyi protein kaynağı olan gıdalar; süt, et, balık, yumurta, beyaz et ve baklagillerden fasulye, nohut ve mercimektir. Bütün hayvansal kaynaklı proteinler esansiyel aminoasitleri içerdiklerinden daha faydalıdır ve tercih edilirler.

Yağlar; yağ asitleri ve gliserolden oluşan organik bileşiklerdir. Karbonhidrat ve proteinin verdiği enerjinin iki katı enerji verirler. Vücuttaki enerjinin fazlası yağ dokusu (adipoz doku) olarak depolanmaktadır (Anonim 2007a).

Yetişkin insan vücudunun ortalama %18'i yağdır. Genelde kadınların vücudunda erkeklere oranla daha çok yağ bulunur. İnsan harcadığından daha fazla yemek yediğinde vücudun yağ oranı artar, harcadığından daha az yemek yediğinde ise azalır. Bu nedenle vücut yağı insanın başlıca enerji deposudur. Enerji kaynağı olmadığında, vücuttaki yağ deposu kullanılır. Yağ en çok enerji veren gıda bileşenidir. Vitaminlerin bir bölümü vücuda yağ ile alınır. Yağ mideyi yavaş terk ettiğinden doyumluk verir. Derialtı yağı vücut ısısının hızlı kaybını önler. Yağın yapıtaşlarının bazıları, vücudun düzenli çalışması için gerekli bazı hormonların yapımı için gereklidir (Anonim 2004).

Karbonhidratlar; karbon, hidrojen ve oksijenden oluşan bileşikler olup, suyun yanında en temel gıda bileşenidirler. Karbonhidratların çoğu bitkisel kaynaklıdır. Hayvansal kaynaklı karbonhidratlar genellikle glikojen yapısında bulunur. Karbonhidratlar vücudumuzun en önemli enerji kaynaklarıdır. Günlük enerjinin % 55-60'ı karbonhidratlardan sağlanır (Akşit 1991, Demirci 2007).

Mineraller; her birinin vücut çalışmasında ayrı ve birbiriyle ilişkili görevleri olan inorganik bileşiklerdir (Demirci 2007). Yetişkin insan vücudunun ortalama % 6'sı minerallerden oluşmuştur. Kemik ve dişlerin normal büyümesi, asit-baz dengesinin korunması, vücut sıvılarının dengelenmesi, sinir sisteminin, kasların ve organların düzenli çalışması, enzimlerin etkinliği ve bazı maddelerin sentezi gibi değişik yaşamsal olaylarda mineraller önemli rol oynarlar (Anonim 2007b).

Vücudun sağlıklı olarak büyümesi ve yaşamını sürdürmesi için gerekli olduğu bilinen minerallerden en önemlileri kalsiyum, fosfor, sodyum, potasyum, magnezyum, manganez, demir, bakır, iyot, çinko, flor, krom ve selenyumdur (Anonim 2004).

Vitaminler; enerji veren gıda bileşenlerinin vücutta kullanılmasını sağlayan ve yokluğunda vücudun çalışmasını olumsuz etkileyen önemli gıda bileşenleridir. Normal büyüme ve yaşamın sürdürülmesi için görevlidirler. Vitaminler büyüme, canlılık, sağlık ve birçok metabolik olayın yürütülmesi için gerekli olan organik bileşenlerdir. Yetersiz alındıklarında büyüme, gelişme ve vücudun çalışması olumsuz yönde etkilenir (Anonim 2007b).

Vitaminler yağda ve suda eriyenler olarak iki grupta incelenirler. Yağda eriyen vitaminler; A, D, E ve K vitaminleridir. Suda eriyen vitaminler ise; tiamin (B1), riboflavin (B2), niasin, folik asit, B6 vitamini, B12 vitamini, biotin, pantetonik asit ve kolindir. Yağda eriyen vitaminler vücut dokusunda depolanırken, suda eriyen vitaminler depolanmaz ve fazlası idrarla atılır. Bu nedenle yağda eriyen vitaminlerin yetersiz alındığı ya da ihtiyacın arttığı durumlarda depolardan kullanılırlar (Anonim 2004).

Su; bütün canlıların yapılarının en büyük bölümünü oluşturan önemli bir gıda bileşenidir. İnsan gıda almadan haftalarca canlılığını sürdürmesine karşın, susuz ancak birkaç gün yaşayabilir. Vücudumuzun 2/3'ü sudan oluşur. Canlılardaki bütün hayat hücreden başlayarak dokularda, organlarda ve sistemlerde devam eder. Bütün bu olaylar daima sıvı ortamda oluşur

ki bu sıvı ortamın aslı sudur. Su vücut ısısının dengelenmesi için de gereklidir. Böbreklerin sağlıklı yaşaması ve çalışması yeterli su alımına bağlıdır. İnsan vücudundaki su oranı; yaşa ve cinsiyete göre değişmektedir. Su oranı yaşa paralel olarak azalmaktadır ve yerini yağ dokusu almaktadır. Örneğin, genç bireyler genellikle yaşlılara göre daha fazla suya sahiptir. Yeni doğanın vücut ağırlığının yaklaşık %75'i sudur ve bu miktar yaşlandıkça vücut ağırlığının %50'sine kadar azalır. Tüm vücut dokuları su içermektedir (Anonim 2007b, Demirci 2007).

Görüldüğü gibi canlılığın temeli; gıdaların alınması, sindirilmesi, hücrelere taşınması, solunumla alınan oksijen varlığında enerjiye dönüştürülmesi, küçük parçaların birleştirilerek yeni hücrelerin yapılmasına ve yıprananların onarılmasına dayanır. Bu olaylar 'metabolizma' deyimi ile açıklanır. Yağ, karbonhidrat ve proteinlerin yapıtaşlarının mineraller ve vitaminlerin yardımı ile yakılıp enerji oluşması sürecine 'katabolizma', küçük parçaların yine vitaminler ve minerallerin yardımı ile birleşerek hücrelerin yapımı sürecine 'anabolizma' denir. Herhangi bir gıda bileşenin tek başına bir etkinliği yoktur. Bütün gıda bileşenleri birlikte alındığında vücut normal büyüme ve gelişimini, sağlıklı ve güçlü çalışmasını sürdürür (Anonim 2004, Demirci 2007).

2.2. Beslenmede Öne Çıkan Gıda Maddeleri ve Besin İçerikleri

Canlıların büyüme, gelişme ve sağlıklı yaşayabilmesi için gerekli her türlü hayvansal ve bitkisel dokulardan oluşmuş yiyecek ve içeceklere gıda maddesi denir. Gıda maddeleri özelliklerine göre çiğ veya pişirilmiş olarak tüketilebilirler. Yumurta, et, süt, kuru baklagiller (nohut, fasulye vb.), tahıllar (buğday vb.), meyveler (çilek, portakal vb.) ve sebzeler (ıspanak, patates vb.) gıda maddelerine örneklerdir (Anonim 2007a).

Yeterli ve dengeli beslenmede değişik yaş, cinsiyet ve özel durumlardaki bireylerin enerji ve gıda bileşeni gereksinimleri de farklı olmaktadır. İnsan, ihtiyacı olan gıda bileşenlerini tartarak alamaz. Bunlar doğal gıdalarla karşılanır. Gıdalarımız, içerdikleri gıda bileşenlerinin türleri ve miktarları yönünden farklıdır. Bazı gıdalar protein bakımından, bazıları herhangi bir vitamin bakımından zengindir. Her gıdayı yeme olanağımızda yoktur. Bu nedenle gıdalarımızı, besleyici değerleri yönünden 4 grup altında toplayabiliriz. Bu grup içinde yer alan gıdalar, birbirinin yerini tutar. Yeterli ve dengeli beslenme için günlük diyetimizde her gruptan gıda bulunmalı ve bunların miktarları ihtiyacımıza uygun olmalıdır.

Süt grubu: Bu gruptaki gıdalar; kemik ve diş gelişimi, sinir sistemi ve kasların düzenli çalışması için gerekli vitamin ve mineralleri içeren; süt, yoğurt, ayran, peynir, süttozu, çökelek, dondurma, sütlü tatlılar ile süt ya da yoğurtla yapılan öteki yiyeceklerdir. Süt ve süt ürünleri kalsiyum ve fosforun en iyi kaynağıdır. Bu gruptaki gıdalar tüketilerek özellikle okul öncesi çocuklarının kalsiyum gereksinimi karşılanabilir. Süt ve süt ürünleri iyi kalitede protein içerirler. Protein miktarı; süt ve yoğurt gibi sulu olanlarda az, çökelek, peynir ve özellikle süttozunda ise çoktur. Sütte ayrıca laktoz ve yağ bulunur. Vitaminlerden riboflavinin de iyi bir kaynağıdır. Süt ve süt ürünleri nispeten düşük miktarda demir ve C vitamini içerirler. Bu gıdalardaki demirin emilim oranı yüksektir. Yine bu gruptaki gıdalar, yüksek miktarda A vitamini, çeşitli B1 ve B2 vitaminleri ile mineraller yönünden de önemli bir kaynaktırlar (Işıksoluğu 1998, Baysal 2000).

Bu gruptaki gıdaların herhangi birinden veya bir kaçından günde 2 porsiyon yenilmelidir. Bir büyük su bardağı süt veya yoğurt, iki kibrit kutusu büyüklükte peynir, bir küçük kâse muhallebi veya sütlaç bir porsiyon kabul edilir. Bu gruptaki gıdalar özellikle büyümekte olan çocuklar, gebe ve emzikli kadınlar ile yaşlılar için önemlidir. Yetişkin ve normal durumda olan kişilere günde iki porsiyon, örneğin iki kibrit kutusu büyüklükte peynir veya bir su bardağı kadar yoğurt yeterlidir fakat çocuklar, gebe ve emzikli kadınlar 3-4 porsiyon almalıdırlar (Toprak ve ark. 2002).

Et, yumurta ve kuru baklagil grubu: Bu gruptaki gıdalar bedenin büyüüp gelişmesi için oldukça önemli olan protein kaynaklarıdır. Bu gruptaki gıdalara; koyun, sığır, kümes hayvanları, av hayvanlarının etleri, börek, yürek, karaciğer gibi organlar, balık, diğer su ürünleri, yumurta, her türlü kuru baklagiller (fasulye, nohut, mercimek, bakla ve soya fasulyesi), fındık, fıstık, ceviz, susam ve badem gibi yağlı tohumlar örnek olarak gösterilebilir. Bu gruptaki gıdaların en önemli özelliği proteince zengin olmasıdır. Bu gruptaki yiyeceklerin çoğunun içeriği yağ oranı bakımından zengindir. Bitkisel kaynaklı olanları ise karbonhidrat yönünden zengindir. Başta karaciğer olmak üzere, bu gruptaki gıdalar bazı vitamin ve mineraller bakımından da zengindirler. Tüm su ürünleri; protein, A, K, B1 ve B2 vitaminleri, iyot ve çinko gibi mineraller bakımından zengindir. Kanatlı hayvan etleri de protein, B vitaminlerinin çoğu, demir ve çinko açısından zengindir. Özellikle tavuğun beyaz eti en yağsız ettir. Yumurta örnek protein kaynağıdır. Bir yumurta da ortalama 6 gr kadar protein, 37 gr kadar su, 6 gr kadar yağ ve çok az karbonhidrat vardır. Ayrıca yumurta,

demir, A vitamini ve B vitaminlerinden bazıları bakımından da zengin bir gıdadır (Şanlıer ve Ersoy 2004).

Bu gruptaki gıdaların herhangi birinden ya da bir kaçından her gün iki porsiyon yenilmelidir. Bu gruptaki gıdalar öğle ve akşam yemeklerinde, ana yemeği oluşturmalıdır. Sabah bir yumurta yenirse yarım porsiyon alınmış demektir. Öğünlerin birinde kuru baklagil, birinde de etli sebze yemeği yeterlidir. Etin yerine balık veya tavuk da yenilebilir. Gençler, gebe ve emzikli kadınlar bu gruptan 3 porsiyon almalıdır (Toprak ve ark. 2002).

Sebze ve meyve grubu: Vitamin ve mineral ihtiyacımızı karşıladığımız sebze ve meyveler; vücut direncinin artmasından, sindirim sistemine kadar vücudumuzun çalışmasında önemli role sahiptirler. Bitkilerin genellikle yemeklik ve salata olarak tüketilmek üzere kullanılan bölümüne sebze, tatlı olarak yenilen bölümüne meyve denir. Sebzeler görünüşleri ve içeriklerine göre; yeşil yapraklı sebzeler, kırmızı renkli sebzeler (pancar, lahana vb.), sarı renkli sebzeler (havuç, domates gibi) ve beyaz renkli sebzeler (patates, patlıcan gibi) şeklinde gruplara ayrılırlar. Meyvelerin bileşimi de sebzelere benzer. Ancak meyveler içerdikleri su oranının fazla olması nedeniyle susuzluğu giderici özelliğe sahip olup, içeriklerindeki selüloz nedeniyle de bağırsakların çalışmasına yardımcı olurlar. Meyveler çiğ olarak, pişirilerek, tatlı ve kuru meyve (incir, üzüm, kayısı vb.) olarak tüketilebilirler. Kuru meyvelerin enerji değeri yüksektir ve mineraller yönünden de zengindirler özellikle demir bol miktarda bulunmaktadır (Şanlıer ve Ersoy 2004).

Sebzelerden patates ve meyvelerin çoğu yeşil yapraklı sebzelere oranla daha fazla karbonhidrat içerirler. Gıdalardaki C vitamini demirin emilimini kolaylaştırır ve hastalıklardan koruyucu etkisi vardır. Yeşil, sarı ve turuncu renkli sebze ve meyveler; A vitamininin ön maddesi olan karotene zengindirler. A vitamini bebeklerde gelişimi hızlandırdığı gibi, kemiklerin ve görme yetisinin güçlenmesini de sağlar. Genellikle taze sebze ve meyvelerin protein oranı düşüktür. Ancak yeşil yapraklı sebzeler ve otlar B grubu vitaminlerinin çoğu, C, K ve E gibi vitaminler ve mineraller bakımından iyi birer kaynaktırlar (Ünver ve Ünüsan 2005).

Bu gruptaki gıdaların herhangi birinden veya bir kaçının karışımından her gün 5-7 porsiyon alınmalıdır. Alınan sebze ve meyvenin bir porsiyonu yeşil yapraklı sebzelerden olmalıdır. Portakal, elma, armut ve muz gibi meyvelerin orta büyüklükte bir tanesi, kayısı ve erik gibi

meyvelerin 3-6 adedi, çilek ve kiraz gibi olanların yarım su bardağı kadarı bir porsiyon sayılır. Yeşil sebzelerin doğrandığı zaman 2-3 su bardağını dolduran miktarı, bir orta büyüklükte patates, bir havuç ve bir küçük yeşil kabak bir porsiyon olarak kabul edilir (Toprak ve ark. 2002).

Tahıl grubu: Tahıllar ve bunlardan yapılan yiyecekler bu grubu oluşturur. Bu gruptaki gıdalar temel enerji kaynakları olup genel olarak karbonhidrat ve B grubu vitamin ihtiyacını karşılarlar. Buğday, yulaf, arpa, mısır ve pirinç ile bunlardan yapılan ekmek, şehriye, bulgur, irmik vb. gıdalar tahıl grubuna girer. Kepekli ve embriyosu alınmamış olan tahıllar B12 dışındaki tüm B grubu vitaminleri, E vitamini ve bazı mineral maddeler bakımından zengindirler (Baysal 2000, Işıksoluğu 1998).

Tahıl ve türevlerinden günlük alınması gereken miktar, bireyin çalışma durumuna, diğer bir deyişle enerji ihtiyacına göre değişir. Bazı bitkilerin tohumları olan tahıllar, az gelimli halk topluluklarının en önemli yiyeceğidir. Tahıl ve türevleri hem en ucuz hem de uzun süreli enerji sağlayan nişasta açısından zengindirler, bu nedenle ülkemizde kişi başına düşen günlük kalorinin %70-80 kadarı tahıllardan temin edilmektedir (Kasnakoğlu ve Ülgüray 2003).

Tahıl ürünlerinden ekmek, her öğün yediğimiz gıdalardan birisidir. Yetişkin bir kişi için öğünlerde, 1-2 orta dilim ekmek yeterlidir. Fazla hareket gösteren kişiler bunun iki üç katını yiyebileceği gibi, daha çok oturarak iş gören kişilerin bir porsiyondan fazla yemelerine gerek yoktur. Hareketli iş gören kişiler yaptıkları işin derecesine göre 2-3 porsiyon yiyebilirler. 3-5 yemek kaşığı kadar makarna veya pilav bir porsiyon sayılır. Tatlıların porsiyon ölçüsü çeşitlerine göre ayarlanır. İrmik helvasının 3-4 yemek kaşığı, lokmanın 5-6 adedi, sigara böreğinin 3-4 tanesi, tepsi böreğinin normal bir dilimi bir porsiyon sayılır. Bu gruptaki gıdalardan günde 4-6 porsiyon yenilmelidir (Toprak ve ark. 2002).

Bu gruplarda belirtilmeyen yağlar, zeytin, bal, pekmez, şeker ve tahinde diğer gıdalardır. Yağlar enerji değeri en yüksek gıdalardır. Günlük yediğimiz yağların aşağı yukarı yarısı, yiyeceklerimizin bileşiminde bulunur. Özellikle et ve benzeri yiyeceklerle, fıstık, zeytin, ceviz, süt, peynir ve yumurta gibi yiyeceklerin kullanıldığı yemeklere ilaveten yağ koymaya gerek yoktur (Toprak ve ark. 2002). Şekerler, neredeyse saf karbonhidratlar oldukları için vücudun önemli ısı ve enerji kaynaklarıdır. Şekerler de; protein, vitamin ve mineraller bulunmaz. Şeker vücuda sadece enerji sağladığından fazla şeker yemek kişiyi dengesiz

beslenmeye götürür. Ancak bal ve pekmez, saf şekerin aksine az miktarda B vitaminleri ve bazı mineraller içerir (Şanlıer ve Ersoy 2004).

2.3. Beslenmenin Önemi

Beslenme; vücudun çalışması için gerekli olan gıda bileşenlerinin gıdalarla vücuda alınmasını, sindirimini, emilimini ve metabolizmasını anlatan bir terimdir (Merdol ve ark. 1997).

Diğer bir tanımda ise beslenme; insanın büyüme, gelişme, sağlıklı ve üretken olarak uzun süre yaşaması için gerekli olan gıda bileşenlerini yeterli miktarlarda alıp vücudunda kullanması olarak ifade edilmektedir. Bu bileşenlerin herhangi biri alınmadığında veya gereğinden az ya da çok alındığında, büyüme ve gelişmenin engellendiği ve sağlığın bozulduğu bilimsel olarak ortaya konmuştur (Toprak ve ark. 2002).

Vücudun büyümesi, dokularının yenilenmesi ve çalışması için gerekli olan bu gıda bileşenlerinin her birinin yeterli miktarlarda alınması ve vücutta uygun şekilde kullanılması durumu 'yeterli ve dengeli beslenme' deyimini ile açıklanır. Gıda bileşenleri vücudun ihtiyacı düzeyinde alınmazsa, yeterli enerji oluşmadığı ve vücut dokuları yapılamadığından "yetersiz beslenme" durumu oluşur. İnsan gereğinden çok gıda alırsa, gıda bileşenleri vücutta yağ olarak birikir ve sağlık için zararlı bir durum oluşur. Bu durum ise "dengesiz beslenme" olarak ifade edilir. İnsan yeterince beslenmesine karşın, uygun seçim yapamadığı ya da yanlış pişirme yöntemi uygulandığında gıda bileşenlerinin bazılarını alamayabilir ve o gıda bileşeninin vücut çalışmasındaki işlevi yerine getirilemez. Bu durum da 'dengesiz beslenme' olarak ifade edilir (Arslan 2006).

Bir ülkenin sosyal ve ekonomik yönlerden beklenen uygarlık seviyesine ulaşabilmesi ancak, bedensel ve zihinsel yönden güçlü, sağlıklı ve yetenekli bireylerin varlığına bağlıdır, bu nedenle bireylerin yeterli ve dengeli beslenmesi çok önemli bir olgudur (Hasipek ve Sürücüoğlu 1994).

Yetersiz ve dengesiz beslenme günümüzün en önemli problemlerinden biridir. Bu problemin olumsuz etkilerinden bazıları; bebek ve çocuk ölümlerinin çokluğu, çocuklarda büyüme ve gelişme geriliği, çocukluk çağında yetersiz ve dengesiz beslenme sonucu ortaya çıkan zekâ

geriliği, enfeksiyonlara karşı direnç azlığı ve iř veriminin dūřuk olmasıdır. Bugūn dūnyada milyonlarca insan aēlık ve yetersiz beslenme sonucu ortaya ēıkan hastalıklarla karşı karşıya iken, aşırı ve yanlış beslenmenin yol aētıđı bozukluklar yūzünden hayatını kaybeden, ya da ēalıřamaz durumda olanlar da bulunmaktadır. Yetersiz ve dengesiz beslenme, insanın fiziksel ve zihinsel gelişimini olumsuz etkilerken, sağlıklı hayatı kısaltan ve ēalıřma kapasitesini dūřüren faktōrlerin başında gelmektedir (Demirci 2007).

Yetersiz ve dengesiz beslenmenin nedenleri araştırıldığında beslenme bilgisi eksikliğinin diğer faktōrler kadar ōnem taşıdığı gōr÷lmektedir. Bu bakımdan yetersiz ve dengesiz beslenmenin ōnlenmesinde beslenme eğitimi bϋyϋk ōnem taşımaktadır.

ϋlke genelinde halkın beslenme bilgi dϋzeyinin yetersiz oluşu, ellerinde mevcut gıda ve ekonomik kaynak olsa bile bu kaynakların faydalı bir şekilde kullanımını olumsuz yōnde etkilemekte ve hatalı uygulamalara neden olmaktadır (Merdol 1999).

Vϋcudun fizyolojik dengesini sağlamada ve organları korumada; yemeklerin tϋketim sıklığı, ōđϋnlere dūřen enerji miktarı, gıda bileşenlerinin miktarı ve birbirlerine gōre oranı ēok etkili bir rol oynamaktadır. Bu durum ōzellikle bireyi gϋnlϋk yaşamın baskılarına hazırlama, yorgunluğu giderme, sağlıklı dūřunmeyi sağlama ve hastalıklardan koruma aēısından da ōnem taşır.

Vϋcuda alınan gıdaların sindirilmesi ve vϋcut tarafından kullanılması gıdaların bileşimlerine ve ōđϋnler arasında geēen sϋreye bağlı olarak farklılık gōstermektedir. Gıdaların karışımı, miktarı ve veriliş aralıklarına gōre, vϋcutta hormonal ve enzimatik birtakım değişmeler olmakta ve vϋcut yaşamını bu koşullara uydurarak sϋrdϋrmeye ēalıřmaktadır. Ancak tek yōnlϋ beslenme, aē kalma veya aşırı beslenme gibi durumlarda organizmanın sistemlerinde oluşan değişmeler sağlığın olumsuz yōnde etkilenmesine neden olmaktadır.

Organizma belirli bir sϋre aē kaldığında bu değişmeler daha aēık gōr÷lmektedir. Uzun aralıklarla beslenmede vϋcudun daha az protein ve su tuttuğu, idrarla fazla azot atıldığı belirtilmektedir. Organizmanın protein sentezi iēin protein kullanımı belirli bir zamanla sınırlıdır. Vϋcuda fazla miktarda protein alındığında idrarla azot atımı artar. ēϋnkϋ organizma kendisinin kullanmadığı azotu atacak bir uyum mekanizması geliştirmektedir. Yemek kısa aralıklarla yendiğinde ise vϋcutta pozitif bir azot dengesi oluşmakta ve vϋcut proteinleri

artmaktadır. Uzun aralıklarla beslenmede ise bunun aksine, vücutta yağ birikimi artar, bu durum kan yağlarının (kolesterol ve lipit) miktarını arttırarak kalp hastalıkları ve diyabet oluşum riskini arttırır (Anonim 2004).

Yeterli ve dengeli beslenmede öğün sayısı kadar içeriği de önemlidir. Öğünlerde gıda bileşenlerinin dağılımı ne kadar dengeli olursa metabolizmanın da o kadar düzenli çalıştığı bilinmektedir. Yalnız tahıllardan oluşan gıdalarla beslenildiğinde vücut canlılığını kaybetmektedir. Bu durum protein sentezi ile ilgilidir. Vücudun büyüme ve gelişmesinde önemli rolü olan proteinlerin vücutta sentezlenebilmeleri için elzem aminoasitlerin bir arada ve yeterli düzeyde bulunmaları gerekir. Bir öğünde, yetersiz alınan aminoasit sonraki öğünle sağlanamamaktadır. Proteini iki öğüne dağılmış olarak alanlarda azot dengede kalırken, üç öğünde alanlarda pozitif bir denge sağlanmaktadır (Baysal 2000).

Beslenmede karbonhidrat miktarı düşük olduğunda ise karbonhidrat metabolizmasının bozulduğu, buna bağlı olarak plazma serbest yağ asitlerinin yükseldiği görülmüştür. Ayrıca beslenmede karbonhidrat miktarının azlığı proteinlerin büyük kısmının glikoza çevrilmesine neden olmaktadır. Bu nedenle öğünlerin içerisinde karbonhidrat, protein ve yağdan gelen enerji sırasıyla % 55-60, % 10-15 ve % 25-30 olmalıdır. Protein, yağ ve karbonhidratların kullanılmasında pek çok mineral ve vitamin de görev yapmaktadır. Öğünlerde vitamin ve minerallerin de dengeli dağılımı gereklidir (Anonim 2004).

Metabolizmanın düzenli çalışması için, günlük yaşam koşulları da dikkate alınarak, yiyeceklerin günde en az üç öğünde tüketilmesi ve öğünler arasında geçen sürenin 4-5 saat olması önerilmektedir (Anonim 2004).

Vücudun uygun ve yeterli enerji üretimi kan şekeri düzeyi ile ilişkilidir. Kanda şekeri düzeyi ortalama 100 ml'de 70-100 mg olduğunda enerji düzenli üretilir. Hücreler şekeri kullandıkça şekerin kandaki düzeyinde ve enerji üretiminde azalma görülür. Bu durum kişide yorgunluk, dikkatte azalma, kuvvetsizlik, açlık hissi ve bazen baş ağrısı şeklinde kendini gösterir. Kanda şekeri düzeyi normalin altına düşmüş kişi daha huysuz ve uyumsuz olur. Buna karşın kan şekeri, alınan yiyeceklerle açlık düzeyinin üzerinde tutulursa enerji kolay üretilir, kişi kendini daha iyi hisseder, enerji doludur, daha çabuk düşünür, davranışları uyumlu ve neşeli olur. Ancak aşırı gıda alımı ile şekerin aşırı yükselmesi uyku hali yaratır ve verimi düşürür. Bu durum şeker hastaları için tehlikelidir.

2.4. Gıda Güvenliği

Dünyada beslenmeye ilişkin iki temel sorun bulunmaktadır. Bu sorunlardan birisi gıda güvencesizliğidir. Gıda güvencesi; tüm insanların sağlıklı ve aktif yaşamlarını sürdürebilmeleri için, her zaman yeterli, güvenli, besin değeri yüksek gıdalara ulaşabilmeleri olarak tanımlanmakta ve 'gıdanın elde edilmesi' , 'gıdaya ulaşma' ve 'gıdanın kullanımı' kavramlarını içermektedir. Dünyada yeterli gıdaya ulaşamayan 842 milyon kişinin 798 milyonu az gelişmiş ülkelerde bulunmaktadır ve her yıl beş yaş altı 6 milyon çocuğu da içeren milyonlarca kişi açlığa bağlı olarak yaşamını yitirmektedir (Anonim 2003).

Gıdaya ilişkin ikinci temel sorun gıda güvenliğinin sağlanamamasıdır. Gıdaya ilişkin riskler; gelişen teknolojiye bağlı çevre kirliliği, küreselleşme sürecinde değışen tüketim alışkanlıkları, eğitim ve gelir düzeyinin düşüklüğu, taşeronlaşma, gıda üretim birimlerinde gerekli fiziki yatırımların yapılamaması, yetersiz mevzuat, denetim uygulamalarının eksikliği ve nüfus artışı gibi nedenlerle artmaktadır (Giray ve Soysal 2007).

Gıda güvenliği; sağlıklı gıda üretimini sağlamak amacı ile gıdaların üretim, işleme, saklama, taşıma ve dağıtım aşamalarında gerekli kurallara uyulması ve önlemlerin alınması olarak tanımlanmaktadır (Giray ve Soysal 2007).

Güvenli gıda; amaçlandığı biçimde hazırlandığında fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik özellikleri itibariyle insan tüketimine uygun olan, sağlık açısından bir sakınca oluşturmayan ve besin değeri kaybetmemiş gıda maddesidir. Güvenli gıdalarla gerçekleştirilen yeterli ve dengeli beslenme sağlığın ve koruyucu sağlık hizmetlerinin temelini oluşturur (Mcsave 1998).

Gıda güvenliğinin tam olarak sağlanamaması sonucu gıda zehirlenmelerine neden olan mikroorganizmalar, gıdalara işleme öncesinde veya işleme sırasında bulaşabilmektedir. Diğer taraftan üretim veya hazırlama aşamasında yapılan yanlış uygulamalar ise gıda zehirlenmesi riskini arttırmaktadır.

Gıdalardan kaynaklanan riskler gıdanın üretimden tüketim aşamasına kadar geçirdiği işleme, taşıma, depolama, satın alma, saklama, hazırlama, pişirme aşamalarında ayrı ayrı değerlendirilmekte; fiziksel, kimyasal ve biyolojik riskler olarak gruplandırılmaktadır.

Gıdalara karışan cam kırıkları, plastik, taş, toprak, tahta, metal parçaları, saç, tırnak, sigara külü, sinek ve böcek gibi bulaşanlar gıdalarda fiziksel riskleri oluşturmaktadır.

Kimyasal riskler gıda kaynaklı hastalıkların önemli nedenlerindedir. Gıdalardaki kimyasal riskler; arsenik, civa, kurşun ve kadmiyum gibi ağır metaller, patatesten bulunan glikoalkaloid gibi bitkilerdeki doğal kimyasallar, pestisidler ve veterinerlik ilaç kalıntıları gibi maddelerdir. Kimyasal risklerden biri olan arsenik; kolon, akciğer, karaciğer ve mesane kanserine yol açmaktadır. Metil civa etkilenimine bağlı olarak görülen 'Minimata Hastalığı' ve kronik kadmiyum zehirlenmesi sonucu ortaya çıkan 'İtai İtai Hastalığı' kimyasal etkileneğe bağlı ortaya çıkan başlıca hastalıklardır. Önemli kimyasal kirleticilerden olan pestisidler, dünyada yılda tonlarca kullanılmakta ve vücudun tüm sistemlerini etkileyerek akut ve kronik zehirlenmeler ile karsinojenik ve teratojenik etkilere yol açmaktadırlar (Çömlekoğlu ve ark. 2000).

Mikrobiyolojik kirlenme; bakteri, küf, virüs ve parazit gibi mikroorganizmaların neden olduğu kirlenmedir. Geçen birkaç on yılda gıdalardaki mikroorganizmaların neden olduğu hastalıkların görülme sıklığı artmıştır.

Az gelişmiş ülkelerde su ve gıdaların neden olduğu ishelli hastalıklar nedeniyle her yıl çoğunu çocukların oluşturduğu 1,8 milyon kişi ölmektedir. Mikroorganizmalar gıdalara doğrudan solunum sistemi, öksürme, hapşırma, açık enfekte yaralarla ya da el yıkamama ile bulaşabileceği gibi, dolaylı olarak hasta hayvan etleri, çöpler, kirli sular, kirli araç-gereçler, haşere, kemirgen, evcil hayvanlar ya da toprakla da bulaşabilmektedir (Ciğerim 1994).

Mikrobiyolojik kirlenmeyle hastalık oluşabilmesi için; gıdanın mikroorganizmanın gelişmesine elverişli olması, mikroorganizma sayısının yeterli olması, ısı, zaman, nem, pH, oksijen basıncı gibi uygun çevre koşullarının sağlanması, gıda maddesine mikroorganizma ya da toksinleri yok edecek filtrasyon, ısı ve radyasyon gibi işlemlerin uygulanmamış olması ve gıdanın konakçı tarafından tüketilmesi gerekmektedir (Güler ve Çobanoğlu 1994).

2.5. Türkiye’de Gıda Mevzuatı ve Avrupa Birliği ile Uyum

Gıda mevzuatı; temel olarak tüketiciyi korumak için çıkarılan ve genel anlamda gıda maddelerinin üretildiği, depolandığı ve satıldığı yerlerin niteliklerini belirleyen kanun, tüzük ve yönetmeliklerin bütününe verilen addır.

Türkiye’deki gıda kontrol sisteminde dağınık mevzuatlar, yetki karmaşası ve iletişim eksikliği gibi sorunların çoğunu görmek mümkündür. Son yıllarda çıkarılan kanunlar ve yönetmeliklerle dağınık mevzuatlar ve yetki karmaşası önlenmeye çalışılmış da olsa günümüzde hala etkin bir denetim sisteminin uygulanması konusunda aksaklıklar yaşanmaktadır (Sayın 2007).

Ülkemizde 1930 yılından bu yana gıda güvenliği ve denetimi ile ilgili çeşitli kanunlar çıkarılmıştır. 2004 yılında çıkarılan ve hâlen yürürlükte olan 5179 sayılı ‘Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararnamenin Değiştirilerek Kabulü Hakkında Kanun’ ile birlikte gıda güvenliği kavramı ön plana çıkarılmış ve dağınık hâlde bulunan yetkiler Tarım ve Köyişleri Bakanlığında toplanmaya çalışılmıştır. Söz konusu yasada yetkili merci olarak Tarım ve Köyişleri Bakanlığı kabul edilirken daha sonra yürürlüğe giren 5216 sayılı ‘Büyükşehir Belediyesi Kanunu’, 5302 sayılı ‘İl Özel İdaresi Kanunu’ ve 5393 sayılı ‘Belediye Kanunu’ ile denetim ve ruhsatlandırma yetkilerinin bir kısmı yerel yönetimlere de verilmiştir. Böylece Haziran 2004’te kabul edildiğinde reform niteliğinde olduğu savunulan 5179 sayılı bu kanunun uygulanabilirliğinde sorunlar ortaya çıkmıştır (Sayın 2007).

Ülkemizde 5179 sayılı kanunun çıkarılmasının nedenleri arasında Avrupa Birliği’ne uyum da gösterilmiştir. Fakat hâlen gıda mevzuatı ve uygulamaları konusunda, ülkemiz ve AB arasında uyumsuzluklar vardır (Giray ve Soysal 2007).

Avrupa ülkelerinde gıda güvenliği yönünden tüketiciyi etkileyen özellikle deli dana hastalığı ve çok zararlı kanserojen bir madde olan dioksine ilişkin önemli krizlerin ortaya çıkması ile başlayan süreçte, AB gıda güvenliği mevzuatını yeniden düzenlenmiştir. Bu kapsamda AB Gıda Komisyonu 12.01.2000 tarihinde yayımladığı Beyaz Doküman ile gıda mevzuatı ve güvenliğine ilişkin yeni bir yol çizmiştir. Bu belge ile AB; merkezi yapıda bir ‘Avrupa Gıda Otoritesi’ kurulmasını benimsemiş ve bu yapının temel görevleri ile yürütülmesi gereken gıda

güvenliğinin temel prensiplerini oluşturmuştur. Beyaz Dokümanın yayınlanmasını takiben bunun yasal çerçevesini oluşturan direktifler ve düzenlemeler 2004 yılında tamamlanmış ve 1 Ocak 2006'dan itibaren yürürlüğe girmiştir (Giray ve Soysal 2007, Sayın 2007).

AB 2006 yılı ilerleme raporunda ülkemizdeki gıda mevzuatının AB mevzuatı ile uyumsuz olduğu açıkça belirtilmiştir. Ayrıca Birlik, Sağlık Bakanlığı ile Tarım ve Köyişleri Bakanlığı arasında işbirliğinin olmamasını eleştirmiştir. Böylece 2004 yılında 5179 sayılı 'Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararnamenin Değiştirilerek Kabulü Hakkında Kanun'un çıkartılması için gösterilen 'AB ile uyum' gerekçesi bu kanun ile yerine getirilememiştir (Giray ve Soysal 2007).

Tüm bu gelişmeler ışığında AB mevzuatı ile uyumsuzluk ve uygulamada yaşanan sıkıntılar üzerine hazırlanan 5996 sayılı 'Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu' 11/06/2010 tarihinde TBMM'de kabul edilerek 13/06/2010 tarihli resmi gazetede yayımlanmıştır (Anonim 2010).

5996 sayılı bu kanunun 1. maddesinde kanunun amacı, 'gıda ve yem güvenilirliğini, halk sağlığı, bitki ve hayvan sağlığı ile hayvan ıslahı ve refahını, tüketici menfaatleri ile çevrenin korunması da dikkate alınarak korumak ve sağlamaktır' şeklinde belirlenmiştir. Kanunun amacından da anlaşılacağı üzere 'tarladan sofraya gıda güvenliği' temel prensibi esas alınarak hazırlanan yeni kanunda; hayvan sağlığı, bitki sağlığı, yem ve gıdalar ile ilgili konular bir bütün olarak ele alınmış ve farklı mevzuatlar bir araya getirilmiştir (Anonim 2010)

5996 sayılı kanunun 47. maddesi ile 5179 sayılı 'Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararnamenin Değiştirilerek Kabulü Hakkında Kanun' yürürlükten kaldırılmıştır. Aynı zamanda 5996 sayılı kanunun 49. maddesinde kanunun 6 ay sonra yürürlüğe gireceği belirtilmiştir. Sonuç olarak 13/06/2010 tarihinde yayımlanan 5996 sayılı 'Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu' 13/12/2010 tarihinde yürürlüğe girecektir. Ayrıca yeni yayınlanan bu kanunun 48. maddesi ile 5216 sayılı 'Büyükşehir Belediyesi Kanunu', 5302 sayılı 'İl Özel İdaresi Kanunu' ve 5393 sayılı 'Belediye Kanunu'nda belirtilen gıda güvenliği ve kalitesi ile ilgili denetim ve ruhsatlandırma yetkileri uygulanmayacak hükümler arasına alınmış ve gıda güvenliğinin sağlanmasın da tüm sorumluluk Tarım ve Köyişleri Bakanlığına bırakılmıştır (Anonim 2010).

2.6. Kaynak Özetleri

Soysal (1979) Ankara İli içinde oturan 15-70 yaşları arasında 352 ev kadınına, çeşitli besin elementleri (karbonhidrat, vitamin, mineral), yemek pişirme yöntemleri, yanlış beslenme alışkanlıkları ve çocuk beslenmesi hakkındaki bilgilerini belirlemek amacı ile çeşitli sorular yönelmiş ve araştırma sonucunda deneklerin beslenme bilgisi bakımından % 28'inin yeterli, % 51'inin orta derecede yeterli ve % 21'inin ise yetersiz beslenme bilgisine sahip olduğunu saptamıştır. Ayrıca deneklerin eğitim durumunun, mesleklerinin, okul çağındaki çocuklarından bilgi kazanımlarının ve kitle iletişim araçlarının deneklerin beslenme bilgilerini kazanmada önemli düzeyde etkili olduğu belirlenmiştir.

Arslan (1982) Hacettepe Üniversitesi merkez kampüsü ve hastanelerinde değişik yaş gruplarında çalışan kadınların beslenme alışkanlıkları, enerji tüketim düzeyleri ve fiziksel aktivite durumlarını belirlemek amacı ile yaptığı araştırmada; kadınların % 72,3'ünün orta ve iyi düzeyde beslenme alışkanlıklarına sahip olduğunu, ağırlık durumuna sadece enerji tüketiminin ve harcanmasının etkili olmadığını, yapılan aktivite türünün ve beslenme alışkanlıklarının da etkili olduğunu belirlemiştir.

Hasipek (1983) Çankırı İlinin ova ve orman köylerindeki ailelerin beslenme alışkanlıklarını incelemek amacıyla ova köylerinde 44, orman köylerinde 36 olmak üzere 80 aileyi araştırma kapsamına dahil etmiştir. Elde edilen verilere göre; her iki grupta da etin ekonomik nedenlerden dolayı tüketiminin az olduğu, ova köylerindeki ailelerin % 18,8'inin, orman köylerindeki ailelerin % 11,11'inin haftada birkaç kez, ova köylerindeki ailelerin % 84,10'unun ve orman köylerindeki ailelerin % 29,55'inin yılda birkaç kez et yiyebildikleri saptanmıştır. Yumurtanın tüketim sıklığının, et ve mamullerine kıyasla çok daha iyi olduğu, çoğunlukla kuru baklagillerin her iki grupta da haftada birkaç kez tüketildiği bu araştırmanın bulguları arasındadır.

Şensoy (1987) Ankara iline bağlı seçilmiş köy, ilçe, gecekondu ve kentsel yerleşim yerlerinde yaşayan kadınların besin sanitasyonu konusundaki bilgi ve alışkanlıklarını belirlemek amacıyla yaptığı araştırmada, kadınların büyük çoğunluğunun doğru alışkanlıklara sahip olduğunu gözlemlemiştir.

Ercan (1989) gebelik döneminde verilen eğitim sayısının ve kullanılan beslenme eğitim rehberinin, gebe kadınların beslenme bilgi, alışkanlık ve gebelikleri üzerine etkilerini incelemek amacıyla Dr. Zekai Tahir Burak Kadın Hastanesi polikliniğine müracaat eden ve gebeliğinin ilk 3 ayında bulunan 60 gebe kadını araştırma kapsamına almış ve gebe kadınları 2 gruba ayırarak bir gruba sürekli (her ay), bir grubu da bir kez beslenme eğitimi vermiştir. Beslenme eğitimine bağlı olarak kadınların enerji, protein ve besin öğeleri tüketiminde belirgin artışlar olmuş, sürekli (her ay) eğitim verilen kadınların beslenme eğitim düzeyleri diğer gruba göre daha yüksek bulunmuştur ($p<0,01$). Araştırma sonucunda sürekli verilen beslenme eğitiminin bir kez verilen eğitime göre, beslenme bilgisi ve alışkanlıkları üzerinde daha etkili olduğu sonucuna varılmıştır.

Çelik ve Ünver (1991) Ankara ilinde değişik kurumlarda çalışan kadın ve erkek tüketiciler ile çalışmayan ev kadını tüketicilerin; cinsiyet, eğitim ve çalışma durumlarına göre gıda kontrolü konusundaki bilgilerini saptamak amacıyla 1488 tüketici üzerinde bir anket çalışması yapmışlardır. Tüketicilerin % 55,8'inin gıda kontrolünün ne demek olduğunu bildikleri tespit edilmiştir. Gıda kontrolünü kadın tüketicilerin % 57,8'inin, erkeklerin % 51,8'inin, çalışan kadınların % 63,4'ünün, çalışmayan kadınların % 52,0'sinin daha çok bildikleri belirlenmiştir. Gıda kontrolünden sorumlu kuruluşlardan en az birini bilenlerin oranı % 81,6 ; gıda niteliğine ait mevzuattan en az birini bilenlerin oranı ise % 22,6'dır. Tüketicilerin yaklaşık yarısının hazır gıdaların içine katılan katkı maddelerinin niçin katıldığının farkında oldukları, bu konuda hiçbir fikri olmayanların oranının ise % 38,5 olduğu bulunmuştur. Tüketicilerin eğitim düzeyleri yükseldikçe gıda kontrolü konusundaki bilgilerinin de arttığı belirlenmiştir.

Güzey (1991) ilkokul öğrencilerine yapılan uygulamalı beslenme eğitiminin, çocukların ve bilgi aktarımı ile annelerinin beslenme ve sağlık konusundaki bilgi, tutum ve davranışlarına etkisinin belirlenmesi için 136 öğrenci üzerinde yaptığı çalışmada; okulda yapılan beslenme eğitiminin öğrencilerin beslenme bilgilerinin geliştirilmesinde önemli derecede etkili olduğunu saptamıştır. Ayrıca güdülenen ve yönlendirilen öğrencilerin okulda edindikleri beslenme bilgilerini annelerine aktarmada başarılı oldukları da araştırma bulguları arasındadır.

Özdoğan (1991) Amasya İli merkez sağlık ocağı bölgesinde oturan 300 ailenin beslenme alışkanlıklarını belirlemek amacıyla yaptığı çalışmada; ailelerin % 38,2'sinin tek kaptan, % 45,4'ünün ayrı kaptan, % 16,4'ünün ise bazen tek bazen ayrı kaptan yemek yediklerini,

merkezdeki ailelerin yemek yenilen yer açısından daha çok masayı, gecekondulu yerleşim yerlerindeki ailelerin ise daha çok yer sofrasını tercih ettiklerini saptamıştır. Ailelerin son öğünde yedikleri yiyecekler değerlendirildiğinde sabah öğününde % 82,7'sinin, öğle öğününde % 33,7'sinin, akşam öğününde ise ancak % 25,4'ünün yeterli beslendiği belirlenmiştir.

Arslan ve ark. (1992) gebe kadınlara verilen beslenme eğitimi ile beslenme durumlarına olumlu değişiklikler sağlamış ve bu değişiklikler diyetle enerji, hayvansal protein, A vitamini, kalsiyum ve demir alımındaki artışla kendisini göstermiştir. Ayrıca gebe kadınların sağlık sorunlarında önemli ölçüde azalma olduğu da rapor edilmiştir.

Oliveria ve ark. (1993) çocuklukta oluşan koroner kalp hastalıkları risk faktörlerine ilişkin yaptıkları bir araştırmada; ebeveynler ile 3-5 yaş grubu çocukların besin tüketimindeki benzerlikleri incelemişlerdir. Araştırma sonucunda ailenin beslenme alışkanlığının çocuğun beslenme alışkanlığında etkili olduğu ve hastalığın önlenmesinde yapılacak eğitimin aileye yönelik olması gerekliliği vurgulanmıştır.

Brink ve Sabal (1994) yetişkinler için beslenme ve gıda programının; beslenme bilgi düzeyi ve beslenme alışkanlıkları üzerindeki etkisi ile mezuniyetten sonra ne derece muhafaza edilip uygulandığını 50 katılımcı üzerinde program başlangıcı, eğitim sırası ve mezuniyetten 1 yıl sonra incelemişler ve araştırma sonucunda katılımcıların beslenme bilgi düzeylerinin yükseldiği, program süresince kazanılan değişikliklerin birçoğunun kalıcı olduğu ve mezuniyet sonrasında ilave gelişmelerin görüldüğü saptanmıştır.

Mcintosh (1994) Teksas'da az pişmiş etleri yemenin riski ve yemek pişirme teknikleri üzerine yaptığı çalışmada; 1004 yetişkin araştırma kapsamına alınmıştır. Yetişkinlerin % 43,0'ünün hamburger köftesini az pişmiş, % 61,0'inin az pişmişten biraz fazla, % 25,0'inin iyi pişmiş olarak tercih ettikleri ve % 54,0'ünün az pişmiş yiyeceklerin besin zehirlenmesine neden olabileceğini söyledikleri belirlenmiştir.

Örer (1995) turistlerde görülen besin zehirlenmesi sıklığı ile otellerin sanitasyon şartlarının etkileşimi ve 'Türk Mutfağı'nın turistlerin ülkemize tekrar gelmelerindeki etkisini saptamak amacıyla Antalya, Bodrum, Kuşadası, İzmir, İstanbul ve Ankara'da bulunan 17 tane beş yıldızlı otelde yürütmüş olduğu araştırmasında; bu otellerde konaklayan turistlerin % 20,0'sinin gastroenterit şikâyeti olduğu, turistlerin ülkemizde kalma süreleri uzadıkça

hastalanma riskinin arttığı, Türk yemeklerinin lezzet ve çeşitliliğinin turistlerin ülkemize tekrar gelmelerinde % 62,1 oranında olumlu bir etki yaptığı tespit edilmiştir.

Beyhan (1996) Ankara'da 16 banka mutfağının hijyen durumunu saptamak amacı ile bir çalışma yapmıştır. Araştırma sonucunda; banka mutfaklarının % 66,6'sının hijyenik yönden iyi düzeyde, % 16,6'sının kabul edilebilir, % 16,6'sının sağlıksız düzeyde olduğunu tespit etmiştir. Ayrıca yiyecek ve içecek ile ilgilenen personeline hijyen yönünden bazı yetersizlikleri saptanmıştır. Personelin genellikle yiyecek hazırlama, pişirme sırasında ve serviste el hijyenine pek dikkat etmedikleri belirlenmiştir.

Baş ve Sağlam (1997) kişisel hijyen, çevresel hijyen ve besin sanitasyonunun durumunu saptamak amacıyla; Ankara'da hizmet veren dört ve beş yıldızlı iki büyük otelin beslenme servisinde çalışan 84 personel üzerinde bir çalışma yapmışlardır. Beslenme servisi personelinin % 60,7'sinin işe başlamadan önce ellerini yıkayıp önlüğünü giydiğini, % 95,3'ünün çalışırken kep taktığını, % 95,3'ünün üniforma giydiğini, % 95,2'sinin çalışırken eldiven kullandığını ve % 75,0'inin yemeklerin tat kontrolünün bir tabağa konulup kaşık ile yapılması gerektiğini bildiklerini belirlemişlerdir.

Demirel (1997) Antalya İli Merkez İlçede farklı sosyo-ekonomik düzeydeki kadınların yiyecek hazırlama, pişirme ve saklamaları üzerine yaptığı araştırmada; sosyo-ekonomik düzeyin kadınların yiyecek hazırlama, pişirme ve saklamalarında etkili olup olmadığını araştırmıştır. Kadınların sosyo-ekonomik düzeye göre yiyecekleri hazırlama ile ilgili bilgileri öğrendikleri kaynaklar arasındaki ilişki anlamlı bulunmuştur. Sosyo-ekonomik düzeye göre kadınların ıspanak yemeği gibi sebze yemeklerini pişirmede uygun yöntemleri kullanmadığı, kuru baklagillerin ıslatma ve haşlama suyunun her üç sosyo-ekonomik düzeyde döküldüğü, sebze ve meyvelerin yıkanarak veya yıkanmadan buzdolabında naylon torbalarda saklayanların her üç sosyo-ekonomik düzeyde çoğunlukta olduğu saptanmıştır.

Worsfold ve Griffith (1997) yaptıkları çalışmada; 108 tüketicinin besin güvenliği davranışlarını değerlendirmişlerdir. Güvenli yemek pişirme tekniklerinin tüketicilerin çoğu tarafından kullanıldığı, bazı tüketicilerin yemekleri pişirme sıcaklığında fazla tutma ya da yeniden ısıtmada yeterli sıcaklık ve zamanı kullanamama gibi güvenli olmayan teknikleri kullandıkları saptanmıştır.

Peşken (1998) Samsun'da hastanelerin mutfaklarının hijyen durumlarını incelemişler ve araştırma kapsamına aldıkları 8 hastane mutfağında genel hijyen durumunun % 82,9'unda iyi düzeyde olduğunu, besin hijyeni konusunda % 87,5'inin çok iyi, % 12,5'inin iyi durumda olduğunu, personelin % 50,0'sinin kep kullanmadığını, % 62,5'inin iş dışı giysilerini iş öncesi değiştirmedini saptamıştır.

Jay (1999) yaptığı çalışmada, Avusturya'da 18 yaşından büyük hane halkından olan 1203 kişiyle telefonla görüşmüştür. Katılımcıların % 40,0'ı eti oda sıcaklığında çözüldüklerini ve % 86,6'sı eti buzdolabının üst rafında depoladıklarını ifade etmişlerdir. Katılımcıların % 70,6'sı ellerini mutfakta, % 26,3'ü banyoda yıkadıklarını belirtmişler, %25,0'i yemek hazırlamaya başlamadan önce ellerini yıkadıklarını ve bunun yiyeceklerden kaynaklanan hastalıkların bulaşmasının önlenmesinde önemli olduğunu dile getirmişlerdir. Yiyeceklerden kaynaklanan hastalıkların meydana gelmesinde evde yapılan hataların önemli rol oynadığını belirtenlerin oranı %75,0'dir.

Altekruse (1999) tüketicilerin besin işleme teknikleri ve beslenme alışkanlıkları ile ilgili olarak yaptığı çalışmada; 19356 yetişkinin % 19,0'unun çiğ et ve tavukla temasta bulduktan sonra ellerini ve kesme tahtalarını yıkamadıkları, % 20,0'sinin az pişmiş hamburger, % 50,0'sinin az pişmiş yumurta, % 8,0'inin çiğ ıstiridye yedikleri ve % 1,0'inin pastörize edilmemiş süt içtikleri belirlenmiştir. Erkeklerin kadınlara göre tehlikeli teknikleri kullanmaya daha yatkın olduğu saptanmıştır.

Bruhn ve Schutz (1999) Kaliforniya'lı tüketicilerin besin güvenliği konusundaki bilgi ve uygulamalarını araştırmışlardır. Tüketicilerin % 17,0'sinin süpermarketlerden alınan besinlerin tamamen, % 69,0'unun ise oldukça güvenilir olduğunu düşündükleri saptanmıştır. Tüketicilerin çoğunluğu sebze, meyve ve süt ürünlerini diğer besin gruplarından daha güvenilir bulduklarını, % 50,0'si bakteriyel kontaminasyonun besinlerdeki en önemli tehlike olduğunu belirtmişlerdir.

Ersoy ve Ersoy (1999) kırdan kente göç etmiş ailelerdeki kadınların yiyecek haşlama ve pişirme uygulamalarını ortaya koymak amacıyla Ankara'nın gecekondu bölgelerinde yaşayan 480 kadın üzerinde bir araştırma yapmışlardır. Bu araştırma sonucunda; kadınların eğitim düzeyinin düşüklüğüne paralel olarak yiyecek hazırlama ve pişirme uygulamalarında yanlışlıklar yaptıkları tespit edilmiştir. Buna göre, etin en çok sebze ve kurubaklagiller

içerisinde pişirildiği, kurubaklagillerin ve makarnaların haşlama sularının döküldüğü, sebzelerin ayıklama, doğrama, yıkama işlemi sırası ile hazırlandığı, pilavın daha çok yağda kavrulduğu tespit edilmiştir.

Sağlam (1999) tüketicilerin besin satın alımlarına ilişkin bilgi, tutum ve davranışlarını belirlemek amacıyla Ankara ilinde üç büyük alışveriş merkezinden (Beğendik, Gima, Yimpaş) alışveriş yapan 126'sı erkek (% 42,0), 174'ü kadın (% 58,0) olmak üzere toplam 300 tüketici üzerinde bir anket çalışması yapmışlardır. Alışveriş yapılan yerin seçimini etkileyen etmenlerin başında çeşit fazlalığı (% 95,3), yiyecek maddesi satın alınırken dikkat edilen hususlarda ise (% 92,0) fiyat ve sağlığa uygunluk gelmektedir. Araştırmada tüketicilerin % 72,0'si ambalajın üzerindeki yazıları okuduklarını ifade etmişlerdir.

Ünal (2000) Erzurum İl merkezindeki resmi kurumlarda toplu beslenme hizmeti veren personelin iş yeri ve kişisel hijyen konusundaki bilgi düzeylerini ölçmek için 300 beslenme servisi personeline anket uygulamış, personelin % 74,7'sinin mesleki eğitim kursu almadığı, % 51,3'ünde temizlik malzemesinin yetersiz olduğu, personelin % 41,0'inin işe başlamadan önce ellerini yıkamadığı, % 76,9'unun iş öncesi ve sonrası duş almadığı, % 72,6'sının bulaşıcı hastalık etkenini bilmediği ve % 70,0'inin çalıştığı birimin denetlenmediği tespit edilmiştir.

Meer ve Misner (2000) ABD'de geliştirilmiş yiyecek ve beslenme eğitim programına katılanların gıda güvenliği bilgisi ve tekniklerini belirlemek amacıyla bir çalışma yapmışlardır. Araştırmaya katılanların % 67,0'sinin pişmiş yemekleri buzdolabına koymadan önce oda sıcaklığında soğutmanın daha uygun olduğunu düşündükleri, % 50,0'sinin televizyon programlarını güncel gıda güvenliği bilgilerini elde etmede önemli bir araç olarak gördükleri belirlenmiştir.

Shiferaw (2000) yüksek riskli gıdaların tüketimi ve sağlıksız gıda işleme yöntemleri konusunda insanların bilgi durumlarını saptamak amacıyla; ABD'nin beş eyaletinde 7493 yetişkinle telefonla görüşerek çalışma yapmışlardır. Katılımcıların % 1,5'inin pastörize edilmemiş süt içtikleri, % 1,9'unun çiğ kabuklu deniz ürünleri yedikleri, % 18,0'inin cıvık yumurta yedikleri, % 30,0'unun az pişmiş hamburger tercih ettikleri belirlenmiştir. Az pişmiş hamburgeri tercih etme durumunun erkekler (% 35,0), genç yetişkinler (% 33,0), üniversite eğitimi görenler (% 38,0) ve yıllık geliri 100000 \$'dan daha fazla olanlar (% 49,0) arasında

daha yaygın olduğu bulunmuştur. Çiğ eti elledikten sonra el yıkama durumunun, yaşlılarda genç yetişkinlerden, kadınlarda erkeklerden daha yüksek olduğu bulunmuştur.

Egemen (2001) Ege Üniversitesi Tıp Fakültesi Acil Polikliniği'ne başvuran zehirlenmeler arasında besin zehirlenmesinin yerini araştırmıştır. Ocak 1995-Temmuz 1997 tarihleri arasında acil polikliniğine başvuran 2568 zehirlenme vakasının % 23,9'unu besin zehirlenmelerinin oluşturduğunu ve görülme sıklığının ilaç zehirlenmesinden sonra ikinci sırada geldiğini belirlemiştir. Besin zehirlenmesi teşhisi konulanların % 44,9'unu 0-18 yaş, % 55,1'ini 19 yaş ve üzerindeki olanların oluşturduğu, 19 yaş ve üzeri 3 vakanın ölümlerle sonuçlandığı belirlenmiştir.

Küçükkömürler ve Şanlıer (2001) ayaküstü yiyecek satışı yapan yerlerde görevli personelin hijyen konusundaki bilgilerinin değerlendirilmesine yönelik yaptıkları araştırmada personelin % 61,6'sının sürekli özel bir kıyafet giydiğini, % 29,4'ünün giymediğini belirlemiştir.

Nazik ve Şanlıer (2001) Ankara İli sınırları içerisinde farklı sosyo-ekonomik düzeydeki ailelerin tüketim davranışları üzerine reklamların etkisini ortaya koymak amacıyla yaptıkları çalışmaya, üç farklı sosyo-ekonomik düzeyden toplam 1042 aile alınmıştır. Ailelerin % 49,6'sının günlük alışverişlerini bakkal, kasap, manav gibi geleneksel yerlerden, % 29,9'unun marketlerden yaptıkları belirlenmiştir. Sosyo-ekonomik düzey yükseldikçe süper marketten alışveriş yapma alışkanlığında bir artış olduğu gözlenmiştir.

Dölekoğlu (2002) Adana'da 302 aile üzerinde yaptığı çalışmada; tüketicilerin gıda ürünleri satın alırken önem verdikleri kalite kriterlerini, tükettikleri gıdaların besin bileşimi konusundaki bilgi düzeylerini, gıda maddelerini satın aldıkları perakendecilerle ilgili değerlendirmelerini incelemiştir. Kırmızı et, taze sebze, meyve ve ekmek dışında tüm ürünlerin süper marketlerde daha kaliteli olduğu; kırmızı ette (% 72,5) ve beyaz ette (% 65,5) kasapların daha kaliteli ürün sundukları görüşünün yaygın olduğu belirlenmiştir.

Köksal (2003) ev kadınlarının besin satın alma alışkanlıkları ve etiket okuma konusundaki bilgi düzeylerinin belirlenmesi konusunda Ankara Gülveren Bölgesi'nde 247 kadın üzerinde bir araştırma yapmıştır. Ev kadınlarının % 49,8'i günlük alışverişlerini kendilerinin yaptıklarını, % 42,7'si besinleri ambalajlı satın aldıklarını, besinlerin en çok fiyatına, taze olmasına ve aile bireyleri tarafından sevilmesine dikkat ettiklerini belirtmişlerdir. Ayrıca ev

kadınlarının % 64,8'inin besin satın alırken üzerindeki etiketi okudukları ve etiketlerde en sık son kullanma tarihine, fiyatına ve en az besin değeri bilgilerine dikkat ettikleri ortaya çıkmıştır.

Lynch (2003) Oklahoma'da lokanta çalışanları üzerine yaptığı çalışmada; katılımcıların % 91,7'sinin dondurulmuş et ürünlerini çözdürme işlemini buzdolabında yaptıkları ve % 75,1'inin el yıkamayı usulüne göre yaptıkları saptanmıştır. Dondurulmuş besinlerin buzdolabında dondurucu sıcaklığında depolanması gerektiğini bilenlerin oranı % 83,9'dur.

Stuart (2003) tarafından yapılan bir araştırmada bir besinin hazırladıktan sonra, diğer besini hazırlamaya geçmeden önce katılımcıların her zaman yüzeyi temizleme oranı % 85 olarak bulunmuştur.

Arslan ve Çakıroğlu (2004) Sakarya'da aşçıların besin güvenliği konusundaki bilgileri ve bu konuda verilecek eğitimin etkisini incelemek amacıyla yaptıkları araştırmada, personelin çalışma sırasında % 80,3'ünün önlük, % 52,5'inin bone veya kep, % 44,3'ünün eldiven, % 27,9'unun maske ve % 21,3'ünün galoş kullanmadıkları tespit edilmiştir.

Askarian (2004) İran'da devlet hastaneleri ve özel hastanelerde çalışan yemek servis elemanlarının bilgi, tutum ve davranışlarını değerlendirmek amacıyla yaptığı çalışmada; 31 hastanede çalışan personeli ele almıştır. Araştırma sonunda, personelin bakteriler ile soğuk ve sıcak yiyeceklerin depolama dereceleri konusunda belli düzeyde bilgi sahibi oldukları görülmüştür. Çalışanların % 99,1'i çiğ yiyeceklerle pişmiş yiyeceklerin ayrı saklanması gerektiğine katıldıklarını ifade etmişlerdir. Personelin % 80,7'si eldiven giymeden önce ellerini daima yıkadıklarını belirtmişlerdir.

Scheule (2004) tarafından yapılan bir araştırmada, katılımcıların meyve ve sebzeleri tüketmeden önce iyice yıkama oranı % 99,0 olarak saptanmıştır.

Sargın (2005) Ankara'daki dört ve beş yıldızlı otellerde çalışan yiyecek ve içecek servisi yapan personelin hijyen bilgileri ve uygulamalarını incelemek amacıyla yaptığı araştırmada; 99'u erkek, 3'ü kadın olmak üzere 102 kişi ile çalışmıştır. Araştırma kapsamına alınan personelin % 7,5'inin her işe başlamadan önce, mutfığa girişte, tuvaletten çıkınca ellerini yıkadıkları belirlenmiştir. Kutusu bombe yapmış konservelelerin kesinlikle kullanılmaması

gerektiğini personelin % 19,4'ü; dondurulmuş etlerin çözündürülme şeklini % 27,5'i ; pişen yemeklerin nasıl soğutulması gerektiğini % 45,1'i ; yemeklerin tat kontrolünün nasıl yapılması gerektiğini % 33,3'ü ; çiğ besinlerin pişmişlerle bekletilip-bekletilemeyeceğini % 73,6'sı ; durulanmış kap ve araçların bez ile kurulayıp kurulamayacağını % 66,6'sı doğru bilmişlerdir.

Şanlıer ve Şeren (2005) Ankara'nın değişik semtlerinde süper marketlerden alışveriş yapan 19-59 yaşlarında 98'i kadın ve 87'si erkek toplam 185 kişi ile yaptıkları çalışmada tüketicilerin güvenli tüketim açısından dikkat ettikleri konuları araştırmışlardır. Besin etiketlerindeki etiket bilgilerini tüketicilerin % 39,4'ünün bazen okudukları, % 60,0'ının paket üzerindeki üretim tarihini her zaman okuduğu belirlenmiştir. Alışveriş yaparken konserve kutularının temiz ve hasar görmemiş olmasına her zaman dikkat edenlerin oranı % 68,1 , donmuş besinlerin katı ve buzdolabındaki besinlerin soğuk olup olmadığını her zaman kontrol edenlerin oranı % 42,8 , et ürünlerini her zaman alışverişin sonunda alanların oranı % 24,3 olarak belirlenmiştir.

Türk ve İncel (2005) yetişkin tüketicilerin gıda güvenliği konusunda bilgi ve davranışlarını saptamak amacıyla yaptığı çalışmada; 18 yaş ve üzeri 500 (235 erkek, 265 kadın) gönüllü bireyi araştırma kapsamına almışlardır. Kadınların erkeklere göre gıda güvenliği ile daha ilgili oldukları ve kadınların tükettikleri besinleri daha güvenilir buldukları belirlenmiştir. Çözündürülmüş et, tavuk, balık gibi besinlerin kesinlikle tekrar dondurulmaması gerektiğini düşünenlerin oranı % 67,8 ; bozulduğundan şüphe edilen besinlerin-yemeklerin atılması gerektiğini düşünenlerin oranı % 80,8 ; çiğ et, tavuk ve balığa dokunduktan sonra ellerini yıkayanların oranı % 87,8 ; sebze ve meyveleri yıkayarak tüketenlerin oranı % 87,2 ; kırık-çatlak-kirli yumurta satın almayanların oranı % 86,2 olarak saptanmıştır.

Şafak (2006) kadınların gıda güvenliği konusundaki bilgi ve uygulamalarını değerlendirmek için yaptığı çalışmada katılımcıların eğitim durumlarına göre öncelikle okudukları etiket bilgilerinin dağılımını incelediğinde; ilköğretim mezunu olan kadınların % 58,5'inin gıda ambalajı üzerindeki son kullanma tarihini, % 13,9'unun gıda ambalajı üzerinde TSE amblemi bulunup-bulunmadığını, % 13,8'inin ise gıdanın hangi üretici firma tarafından üretildiğini öğrenmek için üzerindeki etiket bilgilerini okudukları tespit edilmiştir.

Erten (2006) Adıyaman ilinde eğitim gören üniversite öğrencilerinin beslenme bilgilerini ve alışkanlıklarını tespit etmek amacıyla yaptığı araştırmada; öğrencilerin % 72,8'inin beslenme konusunda herhangi bir eğitim almadığını ve beslenme eğitimi alan kızların oranının (% 40,8) erkeklere göre (% 12,5) daha yüksek olduğunu tespit etmiştir. Öğrencilerin büyük oranı (% 85,6) beslenme ile ilgili bir eğitim programı düzenlenmesi halinde dinleyici olarak katılım göstermede isteklidir. Öğrencilerin % 70,8'inin temel beslenme bilgisi orta düzeydedir ve bu düzey yeterli değildir. Öğrencilerin % 77,2'si sağlıklı bir şekilde beslendiğine inanmamaktadır. Öğrencilerin büyük oranını gün içinde ana ve ara olmak üzere toplam üç (% 40,4) ve dört (% 32,4) öğün beslenenler oluşturmaktadır. Öğrencilerin % 28,0'inin ara öğün alışkanlığı yoktur. Beslenme eğitimi alanların günlük öğün sayısı beslenme eğitimi almayanlara göre daha yüksektir. Öğrencilerin süt tüketim sıklığı ile meyve ve sebze grubu besinleri tüketim sıklığı yeterli düzeyde değildir. En sık tüketilen içecekler sırasıyla su, çay ve kahvedir.

Avan (2006) tarafından yapılan araştırma Mardin İli Kızıltepe İlçesindeki ilköğretim okullarında okuyan 6. 7. ve 8. sınıf öğrencilerinin beslenme alışkanlıklarını belirlemek amacıyla yürütülmüştür. Öğrencilerin yaşları 11-16 arasında değişirken, % 67,7'sinin beden kitle indeksleri normaldir. Öğrencilerin % 99,4'ü öğün atlarken, % 61,3'ü de öğle yemeğini atlamaktadır. Öğün aralarında besin tüketenlerin oranı % 82,1 , açıkta satılan yiyecekleri satın alma oranı ise % 45,4'dür. Öğrencilerin % 92,6'sı evinde yemeği yer sofrasında, % 47,2'si de tek tabaktan yemektedirler. Kahvaltıda her gün % 84,1'i çay, % 44,6'sı da yoğurt tüketirken, % 91,8'i cornflakes, % 54,6'sı da salam ve sosis tüketmemektedir. Kızların ve erkeklerin sırasıyla % 74,5 - % 78,7'si süt grubu, % 65 - % 61,7'si et grubu, % 56,8 - % 61,7'si yağ ve şeker grubu, % 53,6 - % 46,1'i de sebze ve meyve grubu besinleri yetersiz düzeyde tüketmektedirler.

Gümüşler (2006) Rize İli Çayeli İlçesindeki tüm liselerde öğrencilerin beden kitle indekslerine bakılarak obezite sıklığı ve beslenme alışkanlıklarını tespit etmek amacıyla yaptığı araştırmada öğrencilerin % 2,7'sini zayıf, % 81,6'sını normal, % 11,8'ini fazla kilolu ve % 3,9'unu obez olarak tespit etmiştir. Fazla kiloluluk ve obezite görülme oranı okullar, cinsiyet, sosyal güvence varlığı, kardeş sayısı, anne ve baba eğitim durumları, sigara içme durumları ve fiziksel aktivite durumları açısından anlamlı bulunmazken, gelir düzeyi, evde yaşayan kişi sayısı ve ailesinde obez olanlarda istatistiksel olarak anlamlı bulunmuştur. Evde yaşayan kişi sayısı arttıkça obezite görülme sıklığı azalmıştır. Ailesinde obez olanlarda ise

obezite görülme oranı fazla bulunmuştur. Beslenme alışkanlıklarına bakıldığında ise % 30,8' i süt ve süt ürünlerini, % 23,1' i et ve et ürünlerini, % 22,4' ü sebze ve meyveleri, % 15,7' si ekmek ve tahılları, % 15,7'si şeker ve tatlıları az tüketmektedirler. Genel olarak ise tüm besin gruplarında tüketim oranı fazladır fakat besin grupları ile beden kitle indeksleri arasında anlamlı bir fark bulunamamıştır. Sonuç olarak çalışmada fazla kilolu ve obez olan öğrencilerin toplamı % 15,7 gibi yüksek bir oranda bulunmuştur.

Güçlü (2006) öğrencilerin beslenme ve spor aktivite alışkanlıklarının büyüme durumlarıyla ilişkisini değerlendirmek amacıyla yaptığı çalışmada öğrencilerin beslenme alışkanlıklarının orta düzeyde, günlük öğün sayılarını ise yetersiz düzeyde olduğunu tespit etmiştir. Öğrencilerin anne ve babalarının eğitim düzeylerine göre beslenme alışkanlıklarının değiştiği görülmüştür. Öğrencilerin beslenme alışkanlıklarını en çok etkileyen unsurun ailenin ekonomik düzeyi olduğu görülmüştür. Öğrencilerin yüksek oranda (% 98,2) her hangi bir spor aktivitesine katıldıkları, ancak lisanslı sporcu olarak katılımın düşük (% 18,6) seviyede olduğu görülmüştür. Öğrencilerin ailelerinin büyük bir kısmının çocuklarının spor aktivitelerine katılmalarını desteklemedikleri görülmüştür. Öğrencilerin % 61'i istediği spor aktivitelerine katılabilirken, katılmayanların yer, araç-gereç, malzeme yetersizliği ve ilgisizlik sebebiyle katılmadığı görülmüştür. Sonuç olarak seçilen ilköğretim ve lise öğrencilerinde önemli oranda beslenme bozukluğu olmadığı ancak öğrencilerin spor aktivitelerine katılımlarının arzulanan düzeyde olmadığı saptanmıştır.

Demir (2006) adolesan kızların beslenme alışkanlıklarını etkileyen sebepleri saptamak amacıyla İzmir merkez bölgesinde liseye devam eden 152 kız öğrenciyi araştırma kapsamına almıştır. Öğrencilerin yaş ortalaması 16,3 ; beden kitle indeksi ortalaması 21,2'dir. Öğrencilerin % 1,3'ü çok zayıf, % 13,8'i zayıf, % 72,4'ü normal, % 12,5'i ise şişmandır. Kahvaltı, öğle ve akşam öğünlerini atlayan öğrenci oranı sırasıyla % 14,5 , % 5,9 ve % 3,9'dur. Öğün aralarında bazı besinleri atıştırma oranı çok yüksektir (% 99,4). Araştırmaya katılan öğrencilerin % 63,2'sinin zayıflamak istedikleri, % 13,2'sinin ise şişmanlamak istedikleri belirlenmiştir. Ağırılığından memnun olan öğrencilerin oranı %23,6'dır. Ağırılık kaybetmek isteyen öğrenciler diğerlerine oranla daha çok öğün atlamaktadırlar. Ağırılık kaybetmek isteyen öğrencilerin % 78,12'sinin normal ağırlıkta olduğu saptanmıştır.

Kaptan (2007) Çanakkale halkının gıda güvenliği hakkındaki bilgilerini ölçmek ve bu bilgiler ışığında seminer verip, broşür hazırlayarak insanların eksik oldukları konular da kendilerini

geliştirmelerini sağlamak amacıyla yaptığı araştırma sonucunda bayanların ve orta yaştaki katılımcıların, erkeklere ve gençlere göre önemli oranda gıda satın almada daha dikkatli ve gıda güvenliği konusuna daha ilgili olduklarını tespit etmiştir. Ayrıca eğitim düzeyi arttıkça daha bilinçli alışveriş yapıldığı ortaya çıkmıştır. Fakat katılımcıların birçoğunun özellikle kalite güvenlik sistemleri hakkında bilgi eksiklerinin bulunduğu tespit edilmiş ve bu eksikleri gidermek amacıyla broşür hazırlanmıştır.

İlter (2008) Dr. Siyami Ersek Göğüs, Kalp ve Damar Cerrahisi Eğitim ve Araştırma Hastanesinde çalışan kadınlarda besin tüketimi, beslenme alışkanlıkları ve beden kitle indekslerinin değerlendirilmesi amacıyla yaptığı araştırmada katılımcıların % 5,4'ünün zayıf, % 67,6'sının normal, % 23,42'sinin preobez ve % 3,6'sının ise obez olduklarını tespit etmiştir. % 76,1'i orta ve iyi beslenme alışkanlığına sahiptirler. Öğün atlayanların oranı ise % 61,3'tür. Normal vücut ağırlıklılar genellikle günde 3-4 öğün yemek yemekte-dirler. Öğünlerinin dengeli veya dengesiz olması ile beden kitle indeksleri arasındaki ilişki anlamsız bulunmuştur. Araştırmada çalışan kadınların, enerji ve bazı besin öğelerini yetersiz aldıkları, yanlış beslenme alışkanlıkları olduğu saptanmıştır.

Ceviz (2008) Elazığ İl merkezinde kamuda çalışan erkek ve kadınların fiziksel uygunluk, beslenme ve spor alışkanlıklarının değerlendirilmesi amacıyla yaptığı araştırmada; erkeklerin kadın çalışanlara göre vücut kompozisyonlarının sağlık risk sınırlarına daha yakın olduklarını saptamıştır. Erkek çalışanların, kadınlara oranla daha fazla sigara içtiği gözlenmiştir. Erkeklerin % 39,4'ü, kadınların ise % 24,4'ü obez-I vücut tipinde olduğu, erkek ve kadınların yarısından fazlasının (Erkek % 51,5, Kadın % 57,7) kendini fazla kilolu olarak algıladığı saptanmıştır. Erkeklerin % 77'si, kadınların % 63'ü hiç diyet programı uygulamadıklarını belirtmişlerdir. Günlük ortalama su tüketimi 5, çay 8, kola 1 bardak olarak saptanmıştır.

Tuncay (2008) tarafından yapılan araştırma Başkent Üniversitesi'nde eğitim gören 18-24 yaş arası kız öğrencilerin sabah kahvaltısı yapma ve beslenme alışkanlıklarını belirlemek amacıyla 300 üniversite öğrencisi üzerinde gerçekleştirilmiştir. En çok atlanan öğünün kahvaltı olduğu bulunmuştur. Öğrencilerin % 60,7' si düzenli kahvaltı yaparken, % 39,3'ü hiç kahvaltı yapmamaktadır. Kahvaltı yapan ve yapmayan öğrencilerin beden kitle indeksleri sırasıyla; 21,5 ve 23,9'dur. Kahvaltıyı atlayan genç yetişkinlerin kahvaltı yapanlara göre beden kitle indeksleri daha yüksektir ancak enerji alımları ve fiziksel aktivite düzeyleri daha düşüktür.

Astarlı (2008) tarafından yapılan bir araştırmanın amacı tıp fakültesi öğrencilerinin beslenme bilgilerinin, beslenme alışkanlıklarını ve beslenme konusundaki problemlerini ortaya koymak ve tıp fakültesi eğitiminin beslenme bilgi düzeyine etkisini değerlendirmektir. Araştırma Marmara Üniversitesi Tıp Fakültesi 1. ve 5. sınıflarında öğrenim gören 313 öğrenciyle yürütülmüştür. Öğrencilerin %56,4'ü erkektir. Beşinci sınıf öğrencilerinin toplam genel beslenme bilgisi ve toplam tıbbi beslenme bilgisi puanları birinci sınıflardan anlamlı derecede yüksek bulunmuş, ancak birinci ve beşinci sınıf öğrencilerinin toplam beslenme davranış puanları arasında fark bulunmamıştır. Öğrencilerin % 69,7'sinin toplam genel beslenme bilgisi, % 30,7'sinin toplam tıbbi beslenme bilgisi, % 55,3'ünün toplam beslenme davranışı orta düzeydedir. Öğrencilerin % 59,1'inin öğün atladığı ve en çok atlanan öğünün sabah kahvaltısı olduğu saptanmıştır. Cinsiyetler arasında, kızların toplam genel beslenme bilgisi puanı ve toplam tıbbi beslenme bilgisi puanı erkeklerden anlamlı derecede yüksek bulunmuştur.

Özdemir (2008) tarafından yapılan bir araştırma, adölesan dönemindeki kız öğrencilerin beslenme alışkanlıklarını ve buldukları kilolarından memnuniyet durumlarını belirlemek amacıyla yapılmıştır. Adölesanlar 14-18 yaş grubundadır. Adölesanların beden kitle indeksleri annelerinin kilolu olması arasındaki fark istatistiksel açıdan önemli bulunmuştur. Adölesanların beden kitle indeksi ortalaması 21,56 olarak bulunmuştur. Adölesanların; kahvaltıyı, öğlen öğününü ve akşam öğününü her gün tüketme oranları sırasıyla % 49,7 , % 68,1 ve % 80,4 olarak saptanmıştır. Adölesanların beden kitle indeksleri ile buldukları kilodan memnuniyet durumları ve bedensel aktiviteleri arasındaki fark istatistiksel açıdan önemli bulunmuştur. Adölesanların % 54,9'u kendisini normal, % 24,8'i ise kilolu olarak buldukları tespit edilmiştir. Adölesanların buldukları kilolarından memnuniyet durumları ile diyet uygulama ve diyet ürünü kullanma durumları arasındaki fark istatistiksel açıdan önemli bulunmuştur.

Haklı (2008) tarafından yapılan araştırma beslenme alışkanlıkları ve beslenme durumlarını saptamak amacıyla Konya İl merkezindeki gıda üretim ve tüketim tesislerinde çalışan 250 erkek işçi üzerinde yürütülmüştür. İşçilerin % 44,0'ünün üç ana-bir ara öğün yemek yediği, % 60,8'inin öğün atladığı, % 33,6'sının geç kalktığı için öğün atladığı, % 76,3'ünün sabah kahvaltısını, % 12,5'inin akşam, % 11,2'sinin öğle öğünlerini atladıkları, % 64,4'ünün kahvaltıyı evde yaptığı saptanmıştır. İşçilerin öğün aralarında çay ve kahve (% 88,4), meyve (% 23,2), simit ve poğaçaya (%17,6) tükettikleri belirlenmiştir. İşçilerin % 7,6'sının beslenme

eğitimi aldıkları belirlenmiştir. İşçilerin her gün en yüksek oranda tükettikleri besinlerin sırasıyla; beyaz ekmek (% 94,0), peynir (% 64,4), yoğurt (% 31,6), pirinç, bulgur, makarna (% 29,7), meyve (% 26,8), yumurta (% 19,6), yeşil yapraklı sebzeler (% 18,2) ve yağlı tohumlar (% 14,0) olduğu saptanmıştır. İşçilerin en çok tükettikleri ieeğin çay (% 92,8) olduğu belirlenmiştir.

Sözen (2008) metal sektöründe faaliyet gösteren bir iş yerinde yaptđđ araştırmada işçilerin beslenme alışkanlıklarını incelemiştir. İşçilerin tamamına yakını (% 97,8) oğle yemeğini iş yerinde yemektedir. Sigara kullanım sıklđđı % 41,7 ; alkol kullanım sıklđđı % 5,8'dir. Günlük ay tüketimi ortalama 8,34 çay bardađđ, su tüketimi 6,59 su bardađđdır. Katılımcıların % 72,3' her gün düzenli üç ana ođđn yemektedir. Katılımcılar sebze, meyve, et, yumurta, kuru baklagil, süt ve süt ürünleri bakımından yetersiz beslenmektedir. Günlük tahıl grubu besin tüketimleri yeterli fakat beyaz ekmek ağırlıklıdır. İşçilerin % 41'inin hazır yemek (fast-food) türü besin tüketme alışkanlıđđı vardır. İşçilerin % 52,5'i hafif şişman, % 18,3' obezdir. Beden kitle indeksi ortalamaları 27,30'dur.

Kılıç (2008) Antalya İli Alanya İlçesi'nde yaşayan tüketicilerin gıda gvenliđđi ile ilgili bilgi, tutum ve davranışlarını saptamak amacıyla yaptđđ araştırmada; tüketicilerin konserve satın alırken gıda gvenliđđi açısından önemli olan faktörü % 89,3', dondurulmuş eti uygun çözündürme yöntemini % 75,5'i yanlış cevaplamışlardır. Tüketicilerin besinlerden hangisinin risk grubuna girdiğini % 64,6'sı, tuvaletten sonra ellerin yıkanmamasının hangi tür hastalıđđa neden olabileceğini % 50,6'sı yanlış cevaplamışlardır. Açıkta satılan gıdaların sağlık açısından güvenli olup olmadđđını kadınların % 94,4', erkeklerin ise % 87,5'i doğru cevaplamışlardır (p>0.05). Gıdaları satın alırken tüketicilerin %22,0'si son kullanma tarihine, %13,7'si markasına dikkat etmektedirler.

Kabacık (2008) dört ve beş yıldızlı otel mutfaklarında çalışan mutfak personelinin gıda gvenliđđi konusunda bilgi düzeylerini saptamak amacıyla planlayıp yürüttüğü araştırmada ; %98,7'sinin işe alınmadan önce sağlık kontrollerinden geçtiğini, %96,0'sının işe alındıktan sonra düzenli olarak sağlık kontrollerinden geçtiğini, %90,8'inin mutfađđa her girişte, her işe başlamadan önce ellerini yıkadıkları, %88,3'ünün hizmet içi eğitim aldıkları tespit edilmiştir. Beş yıldızlı otel çalışanlarının almış oldukları puan ortalamaları 76,84 ; dört yıldızlı otel çalışanlarının almış oldukları puanların ortalamaları 75,81'dir. Çalışanların başarı testinden

aldıkları puanlara bakıldığında en yüksek ortalamaya (81,60) aşçıbaşı sahip olup, çalışanların hiçbiri başarı testinden çok iyi derecede puan alamamıştır.

Yılmaz (2008) tarafından yapılan araştırmada Trakya bölgesinde kentsel ve kırsal kesimde yaşayan bireylerin gıda ürünleri satın alırken dikkat ettikleri parametreler, tüketim alışkanlıkları ve gıda güvenliği ile ilgili sağlık riskleri karşısında bilgi düzeyleri ve tutumları incelenmiştir. Hanelerde alışverişin anne ve baba tarafından yapıldığı, hanelerin eğitim durumu ve ekonomik durum yükseldikçe hazır gıda tüketimlerinin arttığı, gıda satın alırken en önemli konuların tazelik, ürünün tadı ve lezzetiyle birlikte gıda güvenliğinin önemli olduğu belirlenmiştir. Kentlerde yaşayanların kırsal kesimde yaşayanlara göre gıda tüketiminde daha dikkatli oldukları, özellikle hayvansal ürün kaynaklı hastalıklara karşı kentte yaşayanların daha önemle üzerinde durdukları belirlenmiştir.

Şık (2009) ilköğretim öğrencilerinin gıda güvenliği konusundaki bilgi ve davranışlarını belirlemek amacıyla yürüttüğü araştırmada; öğrencilerin gıda güvenliğini bozan unsurlar içerisinde en zararlı etkiye sahip olduğunu düşündükleri unsurun % 19,8'i mikrobiyal bulaşma, % 19,2'si gıda katkı maddeleri olduğunu belirtmişlerdir. Öğrencilerin % 55,3'ü doktoru, % 12,2'si TV programlarını, radyo ve interneti ulaşabildikleri bilgi kaynağı olarak belirtmiştir. Kızların gıda katkı maddeleri konusundaki bilgi düzeyleri daha yüksek bulunmuştur.

3.MATERYAL ve YÖNTEM

3.1. Materyal

Bu çalışmanın materyalini farklı eğitim ve gelir düzeyine sahip Yalova ilinde yaşayan yetişkin fertlerle yapılan anket çalışmasından sağlanan veriler oluşturmaktadır.

3.2.Yöntem

3.2.1.Araştırmanın modeli

Bu araştırmanın yürütülmesinde genel tarama modeli kullanılmıştır. Araştırma ile katılımcıların beslenme alışkanlıkları ve gıda güvenliği konusunda sahip oldukları bilgi düzeyleri ile bu durumun katılımcıların eğitim ve gelir düzeyleriyle ilişkisi belirlenmiştir. Elde edilen veriler katılımcıların görüşlerine dayalı olması nedeniyle, araştırma betimsel niteliktedir.

3.2.2. Araştırmanın bölgesi ve süresi

Araştırma Yalova İlinde gerçekleştirilmiştir. Araştırmaya 2009 yılının Eylül ayında başlanılmış ve 2010 yılının Nisan ayında bitirilmiştir.

3.2.3. Araştırmanın evreni ve örnekleme

Yalova İlinde yaşayan ve 15 yaşından büyük olan yetişkin fertler bu araştırmanın evrenini oluşturmaktadır. Araştırmanın örneklemini ise yetişkin fertler arasından tesadüfî örneklem yöntemi ile seçilen gönüllü 257 yetişkin fert oluşturmaktadır.

3.2.4. Veri toplama tekniği ve aracı

Veri toplamada, yazılı soru sorma tekniği kullanılmış ve veri toplama aracı olarak da üç bölümden oluşan bir anket geliştirilmiştir (EK 1). Geliştirilen anket açık ve kolay anlaşılabilir şekilde, konuyla ilgili kaynaklardan, daha önce yapılmış bazı araştırmalardan ve uzman kişilerin görüşlerinden yararlanılarak hazırlanmıştır. Kolay anlaşılır olma durumunu

değerlendirmek amacıyla 15 kişi üzerinde pilot uygulama gerçekleştirilmiş ve bu uygulama sonrasında gerekli düzeltmeler yapılarak anket çalışmasına başlanmıştır.

3.2.5. Veri toplama aracının (anket) özellikleri

1. Bölüm (Kişisel Bilgiler) : Bu bölümde katılımcıların cinsiyeti, yaşı, boyu, vücut ağırlığı, eğitim durumu, medeni durumu, ailelerinde yaşayan kişi sayısı, mesleği, ailesinin toplam aylık gelir durumu ile ilgili sorular yer almaktadır.

2. Bölüm (Beslenme Alışkanlıkları) : Bu bölümde katılımcıların sağlıklı bir şekilde beslendiklerine inanıp inanmadıkları, beslenme konusunda eğitim alıp almadıkları, beslenme konusunda bilgi edinme kaynakları, günlük öğün sayıları, gerçekleştirilen öğünler, öğün atlama nedenleri, yemek yemedeki öncelikleri, açıkta satılan yiyecekleri satın alıp almadıkları, yemek saatlerinin düzenli olup olmadığı, yemek seçip seçmedikleri, hiç sevmedikleri ve çok sevdikleri yiyeceklerin neler olduğu, öğünleri tükettikleri mekânların nereler olduğu, bazı içecek ve yiyecekleri tüketim sıklıkları ile ilgili sorular yer almaktadır.

3. Bölüm (Gıda Güvenliği Bilgisi) : Bu bölümde katılımcıların gıda güvenliği konusunda yeterli bilgiye sahip olup olmadıkları, gıda güvenliği konusunda eğitim alıp almadıkları, gıda güvenliği konusunda bilgi edinme kaynakları ile ilgili sorular ve ayrıca katılımcıların gıda güvenliği bilgi seviyelerini belirlemek amacıyla hazırlanmış 35 adet gıda güvenliği sorusu yer almaktadır. 35 adet sorunun her birinde bir bilgi verilerek bu bilgiye doğru, yanlış veya bilmiyorum seçeneklerinden birisinin işaretlenmesi istenmiştir.

3.2.6. Anket formlarının uygulanması

Anket, araştırmacı tarafından formdaki soruların eksiksiz ve doğru olarak doldurulması amacıyla katılımcılarla birebir görüşme yöntemiyle, Kasım-Aralık 2009 tarihleri arasında uygulanmıştır.

3.2.7. Verilerin analizi ve değerlendirilmesi

Anket formlarının uygulanması sonucunda elde edilen veriler istatistiksel analize yönelik bir bilgisayar programı olan SPSS (Statistical Package for the Social Sciences) programının 13.

versiyonu kullanılarak analiz edilmiştir. Araştırmaya katılan fertlerin kişisel bilgileri, beslenme alışkanlıkları ve gıda güvenliği bilgileri ile ilgili sorulara ait bulgular çizelgeler halinde sayı ve yüzde dağılımları belirtilerek verilmiştir.

İstatistiksel analizde, gözlenen frekanslar ile beklenen frekanslar arasındaki farkın istatistik olarak anlamlı olup olmadığı temeline dayanan ve iki değişken arasındaki ilişkinin istatistiksel olarak anlamlı olup olmadığını belirlemek amacıyla kullanılan bir test olan 'Ki-Kare Bağımsızlık Testi' kullanılmış ve 0,05'ten küçük p değeri istatistiksel olarak anlamlı kabul edilmiştir.

Katılımcıların yaşadığı ailedeki tüm fertlerin gelirleri toplamlarının ailede yaşayan toplam kişi sayısı tarafından harcanacağı düşünüldüğünden, araştırmaya katılan her bir katılımcı için yaşadığı ailede kişi başına düşen gelir önem taşımaktadır. Her bir katılımcı için gelir düzeyleri hesaplanarak çok düşük, düşük, normal, yüksek ve çok yüksek olarak 5 ayrı kategoriye ayrılmıştır.

Katılımcıların beslenme alışkanlıkları ile ilgili herhangi bir puanlama uygulanmamış olup beslenme alışkanlıklarının genel durumu belirlenmiştir.

Gıda güvenliği bilgisini ortaya koymak amacıyla sorulan 35 adet sorunun her doğru cevabı için (2,86), yanlış veya bilmiyorum cevabı için (0) puan verilmiş ve her bir katılımcının toplam puanı hesaplanmıştır. Katılımcıların gıda güvenliği bilgisi sorularından alabileceği en düşük puan 0 ve en yüksek puan ise 100'dür. Katılımcıların gıda güvenliği soruları neticesinde aldıkları puanlara bir sıfat verebilmek için, seviye derecelendirme ölçeği geliştirilmiş ve bilgi seviyeleri çok zayıf, zayıf, orta, iyi ve çok iyi olmak üzere 5 ayrı kategoriye ayrılmıştır. Katılımcıların gıda güvenliği sorularından aldıkları toplam puanlar hesaplanarak, katılımcıların bilgi seviyeleri ve bu durumun katılımcıların eğitim düzeylerine göre nasıl değiştiği, her bir sorunun doğru cevaplanma yüzdeleri ile bu durumun eğitim düzeyine göre nasıl değiştiği tespit edilerek aradaki farkların önemlilik durumları saptanmıştır.

4. ARAŞTIRMA BULGULARI ve TARTIŞMA

4.1. Katılımcıların Kişisel Bilgileri

Araştırmada kullanılmak üzere katılımcıların bazı kişisel özelliklerini belirlemek amacıyla ankette 9 adet soru sorulmuştur. Bu bölümde çizelgelerde katılımcıların kişisel özellikleri sayı ve yüzde olarak özetlenmiştir.

Çizelge 4.1’de katılımcıların profilleri sayı ve yüzde olarak özetlenmiştir. Katılımcıların % 57,2’si erkeklerden oluşmaktadır. Katılımcıların mesleklerine bakıldığında çeşitlilik arz etmekte olup, toplumun farklı kesimlerini temsil ettikleri görülmüştür. Katılımcıların yaklaşık üçte ikisi evlidir (% 66,5). Katılımcıların çoğunluğu 3 ve 4 kişilik ailelerde yaşamaktadırlar.

Çizelge 4.2’de katılımcıların eğitim durumlarına göre dağılımları verilmiştir. Araştırmanın önemli parametrelerinden biri katılımcıların eğitim durumlarıdır. Bu nedenle katılımcıların farklı eğitim düzeylerindeki fertlerden oluşmasına dikkat edilmiştir.

Katılımcıların eğitim durumlarına göre dağılımı; ilkökul % 17,1 ; ortaokul % 7,0 ; lise % 34,2; ön lisans % 6,6 ; lisans % 26,8 ; yüksek lisans % 5,4 ve doktora % 2,7’dir (Çizelge 4.2).

Çizelge 4.1. Yalova ilinde yaşayan anket çalışmasına katılmış fertlerin profilleri

Cinsiyet	n	%
Kadın	110	42,8
Erkek	147	57,2
Meslekler	n	%
Çiftçi	4	1,6
Memur	78	30,4
Emekli	8	3,1
İşçi	28	10,9
Serbest meslek	14	5,4
Esnaf	21	8,2
Ev hanımı	46	17,9
Öğrenci	35	13,6
Diğer	23	8,9
Medeni durum	n	%
Evli	171	66,5
Bekar	86	33,5

Çizelge 4.2. Katılımcıların eğitim durumlarına göre dağılımı

Eğitim düzeyleri	n	%
İlkokul	44	17,1
Ortaokul	18	7,0
Lise	88	34,2
Ön lisans	17	6,6
Lisans	69	26,8
Yüksek lisans	14	5,4
Doktora	7	2,7
Toplam	257	100,0

Araştırmanın önemli parametrelerinden biri katılımcıların gelir düzeyleridir. Bu nedenle araştırmaya katılan kişilerin farklı gelir düzeylerindeki fertlerden oluşmasına dikkat edilmiştir. Gelir düzeylerinin beslenme alışkanlıklarını nasıl etkilediğinin belirlenmesi araştırmanın amaçlarından birisidir. Aynı zamanda kişinin yaşadığı ailedeki tüm fertlerin gelirleri toplamalarının ailede yaşayan toplam kişi sayısı tarafından harcanacağı düşünüldüğünden, araştırmaya katılan her bir katılımcı için yaşadığı ailede kişi başına düşen gelir önem arz etmektedir. Araştırmaya katılan kişilerin ailelerinde yaşayan fert sayıları Çizelge 4.3’de gösterilmiş ve katılımcıların ailelerinin aylık toplam gelirlerinin hangi aralıkta olduğu ise Çizelge 4.4’de gösterilmiştir. Her bir katılımcı için yaşadığı ailede kişi başına düşen gelirin hesaplanabilmesi için aylık toplam gelirin bulunduğu her bir aralık için yaklaşık ortalama gelirler kabul edilerek Çizelge 4.5’de gösterilmiştir. Araştırmaya katılan kişilerin ailelerinde yaşayan fertlerin yaklaşık ortalama gelirinin ailede yaşayan toplam kişi sayısına bölünmesiyle kişi başına düşen gelir hesaplanmıştır. Hesaplanan kişi başına gelir durumları çok düşük, düşük, normal, yüksek ve çok yüksek olarak 5 ayrı kategoriye ayrılarak Çizelge 4.6’da gösterilmiştir.

Katılımcıların % 31,1’i normal, % 36,2’si düşük ve % 20,6’sı çok düşük gelir düzeyine sahiptir. Yüksek gelir düzeyine sahip katılımcıların oranı % 10,1 iken sadece % 1,9’u çok yüksek gelir düzeyine sahiptir (Çizelge 4.6).

Çizelge 4.3. Katılımcıların ailelerinde yaşayan toplam kişi sayısının dağılımı

Ailedeki kişi sayısı	n	%
1,00	9	3,5
2,00	32	12,5
3,00	74	28,8
4,00	75	29,2
5,00	42	16,3
6,00	15	5,8
7,00 ve üstü	10	3,6
Total	257	100,0

Çizelge 4.4. Katılımcıların ailelerine ait aylık toplam gelirlerine göre dağılımı

Gelir aralıkları	n	%
0-1000 TL	81	31,5
1001-2000 TL	106	41,2
2001-3000 TL	41	16,0
3001-4000 TL	20	7,8
4001 TL ve üstü	9	3,5
Toplam	257	100,0

Çizelge 4.5. Ailelerin aylık toplam gelir durumlarına göre kabul edilen ortalama gelir durumları

Aylık toplam gelir	Kabul edilen ortalama gelir
0-1000 TL	750 TL
1001-2000 TL	1500 TL
2001-3000 TL	2500 TL
3001-4000 TL	3500 TL
4001 TL ve üstü	5000 TL

Çizelge 4.6. Katılımcıların ailelerinde kişi başına düşen gelirlerine göre dağılımı

Gelir düzeyleri	Gelir aralığı	n	%
Çok düşük	0-249 TL	53	20,6
Düşük	250-499 TL	93	36,2
Normal	500-999 TL	80	31,1
Yüksek	1000-1999 TL	26	10,1
Çok yüksek	2000 TL ve üstü	5	1,9
Toplam		257	100,0

4.2. Farklı Eğitim ve Gelir Düzeylerine Sahip Fertlerin Beslenme Alışkanlıkları ile İlgili Bulgular

Çizelge 4.7’de katılımcıların eğitim düzeyleri ile ailelerinde kişi başına düşen gelirleri arasındaki ilişki verilmiştir. Yapılan ki-kare testi katılımcıların eğitim düzeyleri ile kişi başına düşen gelir düzeyleri arasındaki ilişkinin anlamlı olduğunu göstermiştir ($p<0,05$). Çizelge 4.7’de görüldüğü gibi eğitim düzeyi arttıkça katılımcıların gelir düzeyleri de artmaktadır. Eğitim düzeylerine göre orta ve ortanın üstü gelire sahip katılımcıların oranı incelendiğinde ilkokul % 22,8 , ortaokul % 22,2 , lise % 35,2 , ön lisans % 64,7 , lisans % 55,0 , yüksek lisans % 78,6 ve doktora % 85,7 olduğu tespit edilmiştir.

Çizelge 4.7. Katılımcıların eğitim düzeyleri ile ailelerinde kişi başına düşen gelir düzeyleri arasındaki ilişki

Eğitim düzeyleri	Kişi başı gelir düzeyleri				
	Çok az	Az	Orta	Yüksek	Çok yüksek
İlkokul	17 38,6 %	17 38,6 %	9 20,5 %	1 2,3 %	0 0,0 %
Ortaokul	5 27,8 %	9 50,0 %	4 22,2 %	0 0,0 %	0 0,0 %
Lise	21 23,9 %	36 40,9 %	25 28,4 %	5 5,7 %	1 1,1 %
Ön lisans	1 5,9 %	5 29,4 %	9 52,9 %	2 11,8 %	0 0,0 %
Lisans	8 11,6 %	23 33,3 %	23 33,3 %	13 18,8 %	2 2,9 %
Yüksek lisans	1 7,1 %	2 14,3 %	6 42,9 %	4 28,6 %	1 7,1 %
Doktora	0 0,0 %	1 14,3 %	4 57,1 %	1 14,3 %	1 14,3 %
$X^2 = 52,713$ $df = 24$ $p = 0,001$					

Yetişkinler ve çocuklarda, boy uzunluğuna göre olması gereken vücut ağırlığını belirlemek için farklı yöntemler kullanılır. Bunlardan biri olan ‘Beden Kitle İndeksi’ (BKİ) pratik bir yöntem olarak kullanılmaktadır. Beden kitle indeksi, ağırlığın (kg cinsinden) boy uzunluğunun (metre cinsinden) karesine bölünerek hesaplanır (Demirci 2007).

Beden kitle indeksinin hesaplanarak değerlendirilmesi pratik bir yöntem olması nedeniyle katılımcıların boy ve kiloları alınarak BKİ değerleri kullanılan program yardımıyla hesaplanarak dağılımları Çizelge 4.8’de sayı ve yüzde olarak verilmiştir. BKİ değerlerine göre katılımcıların % 50,6’sı sağlıklı ağırlığa (normal) sahiptir. Geriye kalan katılımcıların % 49,4’ü sağlıklı ağırlığa sahip değildir. Katılımcıların % 4,7’si zayıf, % 32,3’ü kilolu, % 12,5’inin ise şişman oldukları tespit edilmiştir. Katılımcıların arasında aşırı şişman bir bireye ise rastlanmamıştır (Anonim 2004).

Dr. Siyami Ersek Göğüs, Kalp ve Damar Cerrahisi Eğitim ve Araştırma Hastanesinde çalışan kadınlar üzerine yapılan araştırmada; katılımcıların % 67,6’sının BKİ değerlerine göre sağlıklı ağırlığa sahip oldukları tespit edilmiştir (İlter 2008).

Konya da gıda üretim ve tüketim tesislerinde çalışan işçiler üzerine yapılan bir araştırmada; katılımcıların % 47,6’sının BKİ değerlerine göre sağlıklı ağırlığa sahip oldukları tespit edilmiştir (Haklı 2008).

Metâl sektöründe faaliyet gösteren bir işyerinde çalışan işçiler üzerinde yapılan bir araştırmada; katılımcıların % 29,1’inin BKİ değerlerine göre sağlıklı ağırlığa sahip oldukları tespit edilmiştir (Sözen 2008).

Yapmış olduğumuz araştırma ile Haklı (2008)’nın yapmış olduğu araştırmadaki sağlıklı ağırlığa sahip olanların oranlarının benzer olduğu görülmektedir. Diğer araştırmalarda ise sonuçlarda farklılık görülmektedir. Bu durumun araştırmalardaki katılımcıların farklı profillerdeki kişilerden oluşmasından kaynaklandığı düşünülmektedir.

Çizelge 4.8. Katılımcıların beden kitle indekslerine göre dağılımı

BKİ değerleri	n	%
BKİ<18,5	12	4,7
18,5<BKİ<25	130	50,6
25<BKİ<30	83	32,3
30<BKİ<40	32	12,5
BKİ> 40	0	0,0
Toplam	257	100,0

Çizelge 4.9’da katılımcıların eğitim düzeyleri ile beden kitle indeksleri arasındaki ilişki verilmiştir. Yapılan ki-kare testi katılımcıların eğitim düzeyleri ile beden kitle indeksleri arasındaki ilişkinin anlamlı olduğunu göstermiştir ($p<0,05$). Eğitim düzeyi arttıkça sağlıklı ağırlığa sahip olanların oranı da artmaktadır. İlkokul mezunlarının % 31,8’i sağlıklı ağırlığa sahip iken doktora mezunlarında bu oran % 71,4’e yükselmektedir (Çizelge 4.9). Bu sonuç eğitim düzeyinin kişilerin beslenme alışkanlıklarını etkilediğini göstermektedir.

Dr. Siyami Ersek Göğüs, Kalp ve Damar Cerrahisi Eğitim ve Araştırma Hastanesinde çalışan kadınlar üzerine yapılan araştırmada; eğitim düzeyi lise ve altı olanların % 71,2’sinin, üniversite ve üstü olanların ise % 66,3’ünün BKİ değerlerine göre sağlıklı ağırlığa sahip olduğu ve eğitim düzeyleri ile beden kitle indeksleri arasındaki ilişkinin anlamlı olduğu tespit edilmiştir ($p<0,05$) (İlter 2008).

Yapmış olduğumuz araştırmada katılımcıların eğitim düzeyi arttıkça sağlıklı ağırlığa sahip olanların oranı artarken, İlter (2008)’in yapmış olduğu araştırmada ise katılımcıların eğitim düzeyi arttıkça sağlıklı ağırlığa sahip olanların oranında azalma olduğu görülmektedir.

Çizelge 4.10’da katılımcıların gelir düzeyleri ile beden kitle indeksleri arasındaki ilişki verilmiştir. Yapılan ki-kare testi katılımcıların gelir düzeyleri ile beden kitle indeksleri arasındaki ilişkinin anlamlı olmadığını göstermiştir ($p>0,05$).

Çizelge 4.9. Katılımcıların eğitim düzeyleri ile beden kitle indeksleri arasındaki ilişki

Eğitim düzeyleri	Katılımcıların beden kitle indeksleri			
	BKİ<18,5	18,5<BKİ<25	25<BKİ<30	30<BKİ<40
İlkokul	0 0,0 %	14 31,8 %	18 40,9 %	12 27,3 %
Ortaokul	0 0,0 %	10 55,6 %	5 27,8 %	3 16,7 %
Lise	10 11,4 %	41 46,6 %	25 28,4 %	12 13,6 %
Ön lisans	0 0,0 %	12 70,6 %	5 29,4 %	0 0,0 %
Lisans	2 2,9 %	44 63,8 %	19 27,5 %	4 5,8 %
Yüksek lisans	0 0,0 %	4 28,6 %	9 64,3 %	1 7,1 %
Doktora	0 0,0 %	5 71,4 %	2 28,6 %	0 0,0 %
$X^2 = 43,073$ $df = 18$ $p = 0,001$				

Çizelge 4.10. Katılımcıların gelir düzeyleri ile beden kitle indeksleri arasındaki ilişki

Gelir düzeyleri	Katılımcıların beden kitle indeksleri			
	BKİ<18,5	18,5<BKİ<25	25<BKİ<30	30<BKİ<40
Çok az	7 13,2 %	25 47,2 %	12 22,6 %	9 17,0 %
Az	3 3,2 %	44 47,3 %	34 36,6 %	12 12,9 %
Orta	2 2,5 %	42 52,5 %	27 33,8 %	9 11,3 %
Yüksek	0 0,0 %	16 61,5 %	8 30,8 %	2 7,7 %
Çok yüksek	0 0,0 %	3 60,0 %	2 40,0 %	0 0,0 %
$X^2 = 16,318$ $df = 12$ $p = 0,177$				

Çizelge 4.11’de katılımcıların sağlıklı beslendiğine inanma durumlarına göre dağılımları verilmiştir. Katılımcıların % 52,9’u sağlıklı beslendiğine inanmaktadır.

Adıyaman ilinde eğitim gören üniversite öğrencileri üzerinde yapılan araştırma sonuçlarına göre katılımcıların %22,8’i sağlıklı bir şekilde beslendiklerine inanmaktadırlar. Kızların bu duruma katılım oranı (% 26,7), erkeklerden (% 19,2) daha yüksektir, ancak aradaki farkın anlamlı olmadığı tespit edilmiştir ($p>0,05$) (Erten 2006).

Erten (2006) tarafından üniversite öğrencileri üzerinde yapılan araştırmada sağlıklı beslendiğine inananların oranının yapmış olduğumuz araştırmaya göre oldukça düşük olduğu görülmektedir.

Çizelge 4.12’de katılımcıların eğitim düzeyleri ile sağlıklı beslendiğine inanma durumları arasındaki ilişki verilmiştir. Yapılan ki-kare testi katılımcıların eğitim düzeyleri ile sağlıklı beslendiğine inanma durumları arasındaki ilişkinin anlamlı olmadığını göstermiştir ($p>0,05$).

Çizelge 4.13’de katılımcıların gelir düzeyleri ile sağlıklı beslendiğine inanma durumları arasındaki ilişki verilmiştir. Yapılan ki-kare testi katılımcıların gelir düzeyleri ile sağlıklı beslendiğine inanma durumları arasındaki ilişkinin anlamlı olmadığını göstermiştir ($p>0,05$).

Çizelge 4.11. Katılımcıların sağlıklı beslendiğine inanma durumlarına göre dağılımları

Sağlıklı beslendiğine inananlar	n	%
Evet	136	52,9
Hayır	121	47,1
Toplam	257	100,0

Çizelge 4.12. Katılımcıların eğitim düzeyleri ile sağlıklı beslendiğine inanma durumları arasındaki ilişki

Eğitim düzeyleri	Sağlıklı beslendiğine inananlar	
	Evet	Hayır
İlkokul	27	17
	61,4 %	38,6 %
Ortaokul	8	10
	44,4 %	55,6 %
Lise	47	41
	53,4 %	46,6 %
Ön lisans	8	9
	47,1 %	52,9 %
Lisans	33	36
	47,8 %	52,2 %
Yüksek lisans	7	7
	50,0 %	50,0 %
Doktora	6	1
	85,7 %	14,3 %

$X^2 = 5,809$ $df = 6$ $p = 0,445$

Çizelge 4.13. Katılımcıların gelir düzeyleri ile sağlıklı beslendiğine inanma durumları arasındaki ilişki

Gelir düzeyleri	Sağlıklı beslendiğine inananlar	
	Evet	Hayır
Çok az	22	31
	41,5 %	58,5 %
Az	51	42
	54,8 %	45,2 %
Orta	42	38
	52,5 %	47,5 %
Yüksek	19	7
	73,1 %	26,9 %
Çok yüksek	2	3
	40,0 %	60,0 %

$X^2 = 7,488$ $df = 4$ $p = 0,112$

Çizelge 4.14’de katılımcıların beslenme eğitimi alma durumlarına göre dağılımları verilmiştir. Katılımcıların % 15,2’si beslenme eğitimi almıştır.

Çizelge 4.15’de katılımcıların eğitim düzeyleri ile beslenme eğitimi alma durumları arasındaki ilişki verilmiştir. Yapılan ki-kare testi katılımcıların eğitim düzeyleri ile beslenme eğitimi alma durumları arasındaki ilişkinin anlamlı olduğunu göstermiştir ($p<0,05$). Eğitim düzeyi arttıkça katılımcıların beslenme eğitimi alma oranları da artmaktadır. İlkokul mezunu olanların sadece % 4,5’i beslenme konusunda eğitim aldıklarını ifade ederken, doktora mezunu olanların % 57,1’inin beslenme konusunda eğitim aldıkları tespit edilmiştir (Çizelge 4.15).

Çizelge 4.16’da katılımcıların gelir düzeyleri ile beslenme eğitimi alma durumları arasındaki ilişki verilmiştir. Yapılan ki-kare testi katılımcıların gelir düzeyleri ile beslenme eğitimi alma durumları arasındaki ilişkinin anlamlı olduğunu göstermiştir ($p<0,05$). Gelir düzeyi arttıkça katılımcıların beslenme eğitimi alma oranları da artmaktadır. Gelir durumu az olanların % 9,7’si beslenme eğitimi aldıklarını ifade ederken, yüksek gelire sahip olanların % 38,5’inin beslenme eğitimi aldıkları tespit edilmiştir (Çizelge 4.16).

Adıyaman ilinde eğitim gören üniversite öğrencileri üzerinde yapılan araştırmada katılımcıların % 27,7’sinin beslenme eğitimi aldığı tespit edilmiştir. Beslenme eğitimi alan öğrencilere cinsiyet değişkeni içinde bakıldığında erkeklerin sadece %12,5’i beslenme eğitimi almış bulunurken, kızlarda bu oran %40,8’dir ve aradaki bu fark istatistiksel açıdan önem taşımaktadır ($p<0.001$) (Erten 2006). Üniversite öğrencileri üzerinde yapılan bu araştırmada beslenme eğitimi alanların oranı yapmış olduğumuz araştırmaya göre daha yüksektir. Bu durumun oluşmasında, katılımcı profiline eğitim seviyesinin yüksekliğinin etkili olduğu düşünülmektedir.

Çizelge 4.14. Katılımcıların beslenme eğitimi alma durumlarına göre dağılımları

Beslenme eğitimi alanlar	n	%
Evet	39	15,2
Hayır	218	84,8
Toplam	257	100,0

Çizelge 4.15. Katılımcıların eğitim düzeylerine göre beslenme eğitimi alma durumları arasındaki ilişki

Eğitim düzeyleri	Beslenme eğitimi alanlar	
	Evet	Hayır
İlkokul	2 4,5 %	42 95,5 %
Ortaokul	1 5,6 %	17 94,4 %
Lise	11 12,5 %	77 87,5 %
Ön lisans	3 17,6 %	14 82,4 %
Lisans	13 18,8 %	56 81,2 %
Yüksek lisans	5 35,7 %	9 64,3 %
Doktora	4 57,1 %	3 42,9 %
$X^2 = 20,612$ $df = 6$ $p = 0,002$		

Çizelge 4.16. Katılımcıların gelir düzeylerine göre beslenme eğitimi alma durumları arasındaki ilişki

Gelir düzeyleri	Beslenme eğitimi alanlar	
	Evet	Hayır
Çok az	9 17,0 %	44 83,0 %
Az	9 9,7 %	84 90,3 %
Orta	10 12,5 %	70 87,5 %
Yüksek	10 38,5 %	16 61,5 %
Çok yüksek	1 20,0 %	4 80,0 %
$X^2 = 13,806$ $df = 4$ $p = 0,008$		

Çizelge 4.17. Katılımcıların beslenme bilgilerini edinme kaynakları

Beslenme bilgilerinizi nerelerden öğrendiniz*	n	%
Okul eğitimi içinde	100	38,9
Televizyon, internet, gazete vb.	168	65,4
Aile, akraba, arkadaşlar vb.	129	50,2
Konferans, panel, seminer vb.	33	12,8
Beslenme uzmanı (doktor, diyetisyen vb.)	41	16,0
Diğer	8	3,1

*Birden fazla seçenek işaretlenmiştir.

Çizelge 4.17’de katılımcıların beslenme bilgilerini edinme kaynakları verilmiştir. Bu soruda katılımcıların birden fazla seçenek işaretlemesine izin verilmiş olup beslenme ile ilgili bilgilerini 168 kişi (% 65,4) televizyon, internet, gazete vb. , 129 kişi (% 50,2) aile, akraba, arkadaşlar vb. , 100 kişi (% 38,9) okul eğitimi içinde, 41 kişi (% 16) beslenme uzmanı, 33 kişi (% 12,8) konferans, panel, seminer vb. ve 8 kişi (% 3,1) diğer kaynaklardan öğrendiklerini belirtmişlerdir.

Adıyaman ilinde eğitim gören üniversite öğrencileri üzerinde yapılan araştırmada; katılımcıların büyük oranı (%65,6) beslenme ile ilgili bilgilerini gazeteler, güncel dergiler, broşürler gibi yazılı kaynaklardan edindiklerini belirtmiştir. Bunu sırasıyla televizyon, radyo (%48,0), aile, yakın akrabalar (%42,4), okul (%26,8), bilimsel dergi, kitaplar (%18,8), internet, vcd vb. kaynaklar (%12,0) ve komşu, arkadaş çevresi (%5,2) takip etmiştir (Erten 2006).

Her iki araştırma sonuçları da katılımcıların beslenme konusunda edindikleri bilgileri özellikle yazılı ve sözlü iletişim araçları vasıtasıyla edindiklerini göstermektedir.

Çizelge 4.18’de katılımcıların bir günde tükettikleri ana öğün sayılarına göre dağılımları verilmiştir. Katılımcıların % 74,3’ünün 3 ana öğün, % 24,9’unun 2 ana öğün ve % 0,8’inin 1 ana öğün ile beslendikleri tespit edilmiştir.

Konya İl merkezinde gebe kadınlar üzerine yapılan araştırmada; katılımcıların % 86,00’sinin günde üç öğün, % 10,44’ünün iki öğün, % 2,22’sinin dört öğün ve % 1,33’ünün ise dört öğünden fazla beslendikleri tespit edilmiştir (Uyar 1997).

Adıyaman ilinde eğitim gören üniversite öğrencileri üzerinde yapılan araştırmada; katılımcıların %51,6'sının üç ana öğün, % 42,0'sinin iki ana öğün ve %6,4'ünün ise tek ana öğün ile beslendikleri tespit edilmiştir (Erten 2006).

Yapmış olduğumuz araştırma sonuçları ile diğer araştırmaların sonuçlarının birbirlerinden farklı olduğu görülmektedir. Bu durumun oluşmasında, katılımcı profillerinin farklılığının etkili olduğu düşünülmektedir.

Çizelge 4.19'da katılımcıların eğitim düzeyleri ile bir günde tükettikleri ana öğün sayıları arasındaki ilişki verilmiştir. Yapılan ki-kare testi katılımcıların eğitim düzeyleri ile ana öğün sayıları arasındaki ilişkinin anlamlı olmadığını göstermiştir ($p>0,05$).

Konya İl merkezinde gebe kadınlar üzerine yapılan araştırmada; katılımcıların öğün sayıları ile eğitim düzeyleri arasında anlamlı bir ilişki tespit edilememiştir (Uyar 1997).

Her iki araştırma sonucunda da öğün sayıları ile eğitim düzeyleri arasında bir ilişki tespit edilememiştir.

Çizelge 4.20'de katılımcıların gelir düzeyleri ile bir günde tükettikleri ana öğün sayıları arasındaki ilişki verilmiştir. Yapılan ki-kare testi katılımcıların gelir düzeyleri ile ana öğün sayıları arasındaki ilişkinin anlamlı olmadığını göstermiştir ($p>0,05$).

Çizelge 4.18. Katılımcıların bir günde tükettikleri ana öğün sayılarına göre dağılımı

Günde tüketilen ana öğün sayısı	n	%
1 öğün	2	0,8
2 öğün	64	24,9
3 öğün	191	74,3
Toplam	257	100,0

Çizelge 4.19. Katılımcıların eğitim düzeyleri ile bir günde tükettikleri ana öğün sayıları arasındaki ilişki

Eğitim düzeyleri	Bir günde tüketilen ana öğün sayısı		
	1 öğün	2 öğün	3 öğün
İlkokul	1 2,3 %	13 29,5 %	30 68,2 %
Ortaokul	0 0,0 %	8 44,4 %	10 55,6 %
Lise	0 0,0 %	28 31,8 %	60 68,2 %
Ön lisans	0 0,0 %	1 5,9 %	16 94,1 %
Lisans	1 1,4 %	11 5,9 %	57 82,6 %
Yüksek lisans	0 0,0 %	2 14,3 %	12 85,7 %
Doktora	0 0,0 %	1 14,3 %	6 85,7 %
$X^2 = 16,682$ $df = 12$ $p = 0,16$			

Çizelge 4.20. Katılımcıların gelir düzeyleri ile bir günde tükettikleri ana öğün sayıları arasındaki ilişki

Gelir düzeyleri	Bir günde tüketilen ana öğün sayısı		
	1 öğün	2 öğün	3 öğün
Çok az	0 0,0 %	16 30,2 %	37 69,8 %
Az	2 2,2 %	31 33,3 %	60 64,5 %
Orta	0 0,0 %	12 15,0 %	68 85,0 %
Yüksek	0 0,0 %	4 15,4 %	22 84,6 %
Çok yüksek	0 0,0 %	1 20,0 %	4 80,0 %
$X^2 = 13,888$ $df = 8$ $p = 0,085$			

Çizelge 4.21’de katılımcıların bir günde tükettikleri ara öğün sayılarına göre dağılımları verilmiştir. Katılımcıların % 10,5’i 3 ara öğün, % 29,6’sı 2 ara öğün ve % 30,4’ü 1 ara öğün beslendiklerini, % 29,6’sı ise ara öğün tüketmediklerini belirtmişlerdir.

Adıyaman ilinde eğitim gören üniversite öğrencileri üzerinde yapılan araştırmada; katılımcıların % 7,6’sı 3 ara öğün, % 20,8’i 2 ara öğün ve % 43,6’sı 1 ara öğün beslendiklerini, % 20,8’i ise ara öğün tüketmediklerini belirtmişlerdir (Erten 2006).

Ara öğün sayıları bakımından her iki araştırmada da benzer sonuçlara ulaşılmıştır.

Çizelge 4.22’de katılımcıların eğitim düzeyleri ile bir günde tükettikleri ara öğün sayıları arasındaki ilişki verilmiştir. Yapılan ki-kare testi katılımcıların eğitim düzeyleri ile ara öğün sayıları arasındaki ilişkinin anlamlı olmadığını göstermiştir ($p>0,05$).

Çizelge 4.23’de katılımcıların gelir düzeyleri ile bir günde tükettikleri ara öğün sayıları arasındaki ilişki verilmiştir. Yapılan ki-kare testi katılımcıların gelir düzeyleri ile ara öğün sayıları arasındaki ilişkinin anlamlı olmadığını göstermiştir ($p>0,05$).

Çizelge 4.21. Katılımcıların bir günde tükettikleri ara öğün sayılarına göre dağılımı

Günde tüketilen ara öğün sayısı	n	%
1 öğün	78	30,4
2 öğün	76	29,6
3 öğün	27	10,5
Ara öğün tüketmeyenler	76	29,6
Toplam	257	100,0

Çizelge 4.22. Katılımcıların eğitim düzeyleri ile bir günde tükettikleri ara öğün sayıları arasındaki ilişki

Eğitim düzeyleri	Bir günde tüketilen ara öğün sayısı			Ara öğün tüketmeyenler
	1 öğün	2 öğün	3 öğün	
İlkokul	11 25,0 %	15 34,1 %	4 9,1 %	14 31,8 %
Ortaokul	5 27,8 %	6 33,3 %	2 11,1 %	5 27,8 %
Lise	25 28,4 %	30 34,1 %	11 12,5 %	22 25,0 %
Ön lisans	8 47,1 %	3 17,6 %	3 17,6 %	3 17,6 %
Lisans	22 31,9 %	17 24,6 %	6 8,7 %	24 34,8 %
Yüksek lisans	5 35,7 %	3 21,4 %	1 7,1 %	5 35,7 %
Doktora	2 28,6 %	2 28,6 %	0 0,0 %	3 42,9 %
$X^2 = 10,134$ $df = 18$ $p = 0,927$				

Çizelge 4.23. Katılımcıların gelir düzeyleri ile bir günde tükettikleri ara öğün sayıları arasındaki ilişki

Gelir düzeyleri	Bir günde tüketilen ara öğün sayısı			Ara öğün tüketmeyenler
	1 öğün	2 öğün	3 öğün	
Çok az	16 30,2 %	14 26,4 %	6 11,3 %	17 32,1 %
Az	24 25,8 %	30 32,3 %	7 7,5 %	32 34,4 %
Orta	30 37,5 %	22 27,5 %	10 12,5 %	18 22,5 %
Yüksek	8 30,8 %	8 30,8 %	4 15,4 %	6 23,1 %
Çok yüksek	0 0,0 %	2 40,0 %	0 0,0 %	3 60,0 %
$X^2 = 10,591$ $df = 12$ $p = 0,564$				

Çizelge 4.24'de katılımcıların en çok önem verdikleri ana öğünlere göre dağılımları verilmiştir. Katılımcıların % 57,6'sı sabah kahvaltısı, % 28,4'ü akşam yemeği ve % 14,0'ü öğle yemeğine en çok önem verdiklerini belirtmişlerdir.

Adıyaman ilinde eğitim gören üniversite öğrencileri üzerinde yapılan araştırmada; katılımcıların % 48,4'ü sabah kahvaltısı, % 38,4'ü akşam yemeği ve % 13,2'si öğle yemeğine en çok önem verdiklerini belirtmişlerdir (Erten 2006).

Her iki araştırmada da sabah kahvaltısına en çok önem verildiği ve diğer sonuçlarında benzer olduğu görülmüştür.

Çizelge 4.25'de katılımcıların eğitim düzeyleri ile en çok önem verilen ana öğün arasındaki ilişki verilmiştir. Yapılan ki-kare testi katılımcıların eğitim düzeyleri ile en çok önem verilen ana öğün arasındaki ilişkinin anlamlı olmadığını göstermiştir ($p>0,05$).

Çizelge 4.26'da katılımcıların gelir düzeyleri ile en çok önem verilen ana öğün arasındaki ilişki verilmiştir. Yapılan ki-kare testi katılımcıların gelir düzeyleri ile en çok önem verilen ana öğün arasındaki ilişkinin anlamlı olmadığını göstermiştir ($p>0,05$).

Çizelge 4.24. Katılımcıların en çok önem verdikleri ana öğünlere göre dağılımları

En çok önem verilen ana öğün	n	%
Sabah kahvaltısı	148	57,6
Öğle yemeği	36	14,0
Akşam yemeği	73	28,4
Toplam	257	100,0

Çizelge 4.25. Katılımcıların eğitim düzeyleri ile en çok önem verilen ana öğün arasındaki ilişki

Eğitim düzeyleri	En çok önem verilen ana öğün		
	Sabah kahvaltısı	Öğle yemeği	Akşam yemeği
İlkokul	30 68,2 %	6 13,6 %	8 18,2 %
Ortaokul	8 44,4 %	3 16,7 %	7 38,9 %
Lise	58 65,9 %	7 8,0 %	23 26,1 %
Ön lisans	8 47,1 %	4 23,5 %	5 29,4 %
Lisans	31 44,9 %	14 20,3 %	24 34,8 %
Yüksek lisans	7 50,0 %	1 7,1 %	6 42,9 %
Doktora	6 85,7 %	1 14,3 %	0 0,0 %
$X^2 = 18,204$ $df = 12$ $p = 0,110$			

Çizelge 4.26. Katılımcıların gelir düzeyleri ile en çok önem verilen ana öğün arasındaki ilişki

Gelir düzeyleri	En çok önem verilen ana öğün		
	Sabah kahvaltısı	Öğle yemeği	Akşam yemeği
Çok az	32 60,4 %	9 17,0 %	12 22,6 %
Az	59 63,4 %	10 10,8 %	24 25,8 %
Orta	41 51,3 %	15 18,8 %	24 30,0 %
Yüksek	14 53,8 %	1 3,8 %	11 42,3 %
Çok yüksek	2 40,0 %	1 20,0 %	2 40,0 %
$X^2 = 8,800$ $df = 8$ $p = 0,359$			

Çizelge 4.27’de katılımcıların en az önem verdikleri ana öğünlere göre dağılımları verilmiştir. Katılımcıların % 50,2’si öğle yemeğine, % 26,5’i sabah kahvaltısına ve % 23,3’ü akşam yemeğine en az önem verdiklerini belirtmişlerdir.

Adıyaman ilinde eğitim gören üniversite öğrencileri üzerinde yapılan araştırmada; katılımcıların % 49,6’sı öğle yemeğine, % 36,4’ü sabah kahvaltısına, % 9,2’si akşam yemeğine en az önem verdiklerini belirtmişlerdir. % 4,8’inin ise öğün atlamadıkları tespit edilmiştir (Erten 2006).

Her iki araştırmada da katılımcıların öğle yemeğine en az önem verdikleri ve diğer sonuçların da benzer olduğu görülmektedir.

Çizelge 4.28’de katılımcıların eğitim düzeyleri ile en az önem verilen ana öğün arasındaki ilişki verilmiştir. Yapılan ki-kare testi katılımcıların eğitim düzeyleri ile en az önem verilen ana öğün arasındaki ilişkinin anlamlı olmadığını göstermiştir ($p>0,05$).

Çizelge 4.29’da katılımcıların gelir düzeyleri ile en az önem verilen ana öğün arasındaki ilişki verilmiştir. Yapılan ki-kare testi katılımcıların gelir düzeyleri ile en az önem verilen ana öğün arasındaki ilişkinin anlamlı olmadığını göstermiştir ($p>0,05$).

Çizelge 4.27. Katılımcıların en az önem verdikleri ana öğünlere göre dağılımları

En az önem verilen ana öğün	n	%
Sabah kahvaltısı	68	26,5
Öğle yemeği	129	50,2
Akşam yemeği	60	23,3
Toplam	257	100,0

Çizelge 4.28. Katılımcıların eğitim düzeyleri ile en az önem verilen ana öğün arasındaki ilişki

Eğitim düzeyleri	En az önem verilen ana öğün		
	Sabah kahvaltısı	Öğle yemeği	Akşam yemeği
İlkokul	11 25,0 %	22 50,0 %	11 25,0%
Ortaokul	4 22,2 %	10 55,6 %	4 22,2 %
Lise	21 23,9 %	48 54,5 %	19 21,6 %
Ön lisans	6 35,3 %	6 35,3 %	5 29,4 %
Lisans	20 29,0 %	34 49,3 %	15 21,7 %
Yüksek lisans	6 42,9 %	5 35,7 %	3 21,4 %
Doktora	0 0,0 %	4 57,1 %	3 42,9 %
$X^2 = 7,861$ $df = 12$ $p = 0,79$			

Çizelge 4.29. Katılımcıların gelir düzeyleri ile en az önem verilen ana öğün arasındaki ilişki

Gelir düzeyleri	En az önem verilen ana öğün		
	Sabah kahvaltısı	Öğle yemeği	Akşam yemeği
Çok az	15 28,3 %	26 49,1 %	12 22,6 %
Az	20 21,5 %	51 54,8 %	22 23,7 %
Orta	26 32,5 %	35 43,8 %	19 23,8 %
Yüksek	5 19,2 %	16 61,5%	5 19,2 %
Çok yüksek	2 40,0 %	1 20,0 %	2 40,0 %
$X^2 = 6,347$ $df = 8$ $p = 0,608$			

Çizelge 4.30'da katılımcıların en çok önem verdikleri ara öğünlere göre dağılımları verilmiştir. Katılımcıların % 35,8'i ikindi öğününe, % 25,3'ü gece öğününe ve % 9,3'ü kuşluk öğününe en çok önem verdiklerini, % 29,6'sı ise ara öğün tüketmediklerini belirtmişlerdir.

Adıyaman ilinde eğitim gören üniversite öğrencileri üzerinde yapılan araştırmada; katılımcıların % 46,8'i gece öğününe, % 19,2'si ikindi öğününe ve % 6,0'sı kuşluk öğününe en çok önem verdiklerini belirtmişlerdir (Erten 2006).

Her iki araştırma sonuçları önem verilen ara öğünler bakımından incelendiğinde farklılıklar içermektedir. Yapmış olduğumuz araştırma sonuçlarına göre katılımcılar en çok ikindi öğününe önem verirken üniversite öğrencilerinin en çok gece öğününe önem verdikleri görülmüştür.

Çizelge 4.31'de katılımcıların eğitim düzeyleri ile en çok önem verilen ara öğün arasındaki ilişki verilmiştir. Yapılan ki-kare testi katılımcıların eğitim düzeyleri ile en çok önem verilen ara öğün arasındaki ilişkinin anlamlı olduğunu göstermiştir ($p<0,05$).

Çizelge 4.32'de katılımcıların gelir düzeyleri ile en çok önem verilen ara öğün arasındaki ilişki verilmiştir. Yapılan ki-kare testi katılımcıların gelir düzeyleri ile en çok önem verilen ara öğün arasındaki ilişkinin anlamlı olmadığını göstermiştir ($p>0,05$).

Çizelge 4.30. Katılımcıların en çok önem verdikleri ara öğünlere göre dağılımları

En çok önem verilen ara öğün	n	%
Kuşluk öğünü	24	9,3
İkinci öğünü	92	35,8
Gece öğünü	65	25,3
Ara öğün tüketmeyenler	76	29,6
Toplam	257	100,0

Çizelge 4.31. Katılımcıların eğitim düzeyleri ile en çok önem verilen ara öğün arasındaki ilişki

Eğitim düzeyleri	En çok önem verilen ara öğün		
	Kuşluk öğünü	İkinci öğünü	Gece öğünü
İlkokul	4 12,9 %	19 61,3 %	8 25,8 %
Ortaokul	0 0,0 %	6 50,0 %	6 50,0 %
Lise	13 18,6 %	38 54,3 %	19 27,1 %
Ön lisans	3 27,3 %	3 27,3 %	5 45,5 %
Lisans	4 9,1 %	16 36,4 %	24 54,5 %
Yüksek lisans	0 0,0 %	8 88,9 %	1 11,1 %
Doktora	0 0,0 %	2 50,0 %	2 50,0 %
$X^2 = 22,764$ $df = 12$ $p = 0,030$			

Çizelge 4.32. Katılımcıların gelir düzeyleri ile en çok önem verilen ara öğün arasındaki ilişki

Gelir düzeyleri	En çok önem verilen ara öğün		
	Kuşluk öğünü	İkinci öğünü	Gece öğünü
Çok az	5 13,2 %	21 55,3 %	12 31,6 %
Az	10 15,9 %	30 47,6 %	23 36,5 %
Orta	6 10,3 %	32 55,2 %	20 34,5 %
Yüksek	3 15,0 %	9 45,0 %	8 40,0 %
Çok yüksek	0 0,0 %	0 0,0 %	2 100,0 %
$X^2 = 5,266$ $df = 8$ $p = 0,729$			

Çizelge 4.33'de katılımcıların en az önem verdikleri ara öğünlere göre dağılımları verilmiştir. Katılımcıların % 35,4'ü kuşluk öğününe, % 23,7'si gece öğününe ve % 11,3'ü ikinci öğününe en az önem vermekte olup, % 29,6'sı ise hiç ara öğün tüketmemektedirler.

Adıyaman ilinde eğitim gören üniversite öğrencileri üzerinde yapılan araştırmada; katılımcıların % 35,2'sinin kuşluk öğününe, % 23,2'sinin ikinci öğününe ve % 11,2'sinin gece öğününe en az önem verdikleri tespit edilmiştir (Erten 2006).

Her iki araştırmada da katılımcıların en az kuşluk ara öğününe önem verdikleri fakat gece ve ikinci ara öğünlerinin önem sıralarının benzer olmadığı görülmüştür.

Çizelge 4.34'de katılımcıların eğitim düzeyleri ile en az önem verilen ara öğün arasındaki ilişki verilmiştir. Yapılan ki-kare testi katılımcıların eğitim düzeyleri ile en az önem verilen ara öğün arasındaki ilişkinin anlamlı olmadığını göstermiştir ($p>0,05$).

Çizelge 4.35'de katılımcıların gelir düzeyleri ile en az önem verilen ara öğün arasındaki ilişki verilmiştir. Yapılan ki-kare testi katılımcıların gelir düzeyleri ile en az önem verilen ara öğün arasındaki ilişkinin anlamlı olmadığını göstermiştir ($p>0,05$).

Çizelge 4.33. Katılımcıların en az önem verdikleri ara öğünlere göre dağılımları

En az önem verilen ara öğün	n	%
Kuşluk öğünü	91	35,4
İkinci öğünü	29	11,3
Gece öğünü	61	23,7
Ara öğün tüketmeyenler	76	29,6
Toplam	257	100,0

Çizelge 4.34. Katılımcıların eğitim düzeyleri ile en az önem verilen ara öğün arasındaki ilişki

Eğitim düzeyleri	En az önem verilen ara öğün		
	Kuşluk öğünü	İkinci öğünü	Gece öğünü
İlkokul	16 51,6 %	3 9,7 %	12 38,7 %
Ortaokul	5 41,7 %	3 25,0 %	4 33,3 %
Lise	31 44,3 %	12 17,1 %	27 38,6 %
Ön lisans	5 45,5 %	3 27,3 %	3 27,3 %
Lisans	30 68,2 %	5 11,4 %	9 20,5 %
Yüksek lisans	3 33,3 %	1 11,1 %	5 55,6 %
Doktora	1 25,0 %	2 50,0 %	1 25,0 %
$X^2 = 15,002$ $df = 12$ $p = 0,241$			

Çizelge 4.35. Katılımcıların gelir düzeyleri ile en az önem verilen ara öğün arasındaki ilişki

Gelir düzeyleri	En az önem verilen ara öğün		
	Kuşluk öğünü	İkinci öğünü	Gece öğünü
Çok az	20 52,6 %	7 18,4 %	11 28,9 %
Az	30 47,6 %	10 15,9 %	23 36,5 %
Orta	28 48,3 %	8 13,8 %	22 37,9 %
Yüksek	13 65,0 %	2 10,0 %	5 25,0 %
Çok yüksek	0 0,0 %	2 100,0 %	0 0,0 %
$X^2 = 13,451$ $df = 8$ $p = 0,097$			

Çizelge 4.36'da katılımcıların öğün atlama nedenleri verilmiştir. Katılımcıların bu soruda birden fazla seçenek işaretlemesine izin verilmiş olup 117 kişi zamansızlıktan, 87 kişi iştahsızlık ve canının istemediğinden, 46 kişi zayıflamak istediğinden, 29 kişi severek tüketeceği gıdalar olmadığından, 13 kişi ekonomik olanaklarının yetersizliğinden ve 8 kişi diğer sebepler nedeniyle öğün atladıklarını belirtmişlerdir.

Dr. Siyami Ersek Göğüs, Kalp ve Damar Cerrahisi Eğitim ve Araştırma Hastanesinde çalışan kadınlar üzerine yapılan araştırmada; öğün atlama nedenlerine bakıldığında %42,6'sı ya unutup ya da fırsat bulamadığı için, %36,8'i canı istemediği için, %7,4'ü zayıflamak istediği için, %13,2'si diğer nedenlerden dolayı (nöbet ertesi olma, uyuma) öğün atladıklarını belirtmişlerdir (İlter 2008).

Konya İl merkezinde kamu kuruluşlarında çalışan kadınlar üzerinde yapılan araştırmada; katılımcıların % 45,50'sinin zaman bulamadığı, % 31,82'sinin canı istemediği ve % 6,06'sının zayıflamak istediği için öğün atladıkları tespit edilmiştir (Uyar 1997).

Araştırmaların üçünde de zamansızlık ve iştahsızlığın öğün atlamada en önemli sebepler olduğu görülmektedir.

Çizelge 4.36. Katılımcıların öğün atlama nedenleri

Öğün atlama nedenleri*	n	%
Zamanım olmuyor	117	45,5
İştahım olmuyor veya canım istemiyor	87	33,9
Severek tüketeceğim gıdalar olmuyor	29	11,3
Ekonomik olanaklarım yeterli gelmiyor	13	5,1
Zayıflamak istiyorum	46	17,9
Diğer	8	3,1

*Birden fazla seçenek işaretlenmiştir.

Çizelge 4.37. Katılımcıların yemek yemedeki öncelikleri

Yemek yemede dikkat edilen öncelik*	n	%
Taze olmalı	120	46,7
Lezzetli olmalı	124	48,2
Besin değeri yüksek olmalı	65	25,3
Görünüşü güzel olmalı	24	9,3
Diğer	14	5,4

*Birden fazla seçenek işaretlenmiştir.

Çizelge 4.37’de katılımcıların yemek yemedeki öncelikleri verilmiştir. Katılımcıların bu soruda birden fazla seçenek işaretlemesine izin verilmiş olup; 124 kişi lezzetli olmasına, 120 kişi taze olmasına, 65 kişi besin değerinin yüksek olmasına, 24 kişi görünüşünün güzel olmasına ve 14 kişi diğer sebeplere yemek yemede önem verdiklerini belirtmişlerdir.

Çizelge 4.38’de katılımcıların açıkta satılan yiyecekleri satın alma durumları verilmiştir. Katılımcıların % 49,8’i bazen açıkta satılan yiyecekleri satın aldıklarını, % 35,0’i açıkta satılan yiyecekleri satın almadıklarını ve % 15,2’si açıkta satılan yiyecekleri satın aldıklarını belirtmişlerdir.

Mardin de ilköğretim okullarında okuyan 6. 7. ve 8. sınıf öğrencileri üzerine yapılan bir araştırmada; katılımcıların % 54,6’sının açıkta satılan yiyecekleri satın almadıkları, % 28,5’inin bazen satın aldıkları ve % 16,9’unun ise satın aldıkları tespit edilmiştir. Ayrıca öğrencilerin açıkta satılan yiyecekleri satın alma durumlarına göre kızların erkeklere oranla anlamlı ölçüde bu yiyecekleri satın almadıkları belirlenmiştir ($p<0.05$) (Avan 2006).

Her iki araştırmada da açıkta satılan yiyecekleri satın alma sonuçlarının benzer olduğu görülmüştür. Satın almama konusunda ise öğrencilerin daha hassas oldukları ve bunda öğretmen ve ailelerinin etkili olduğu düşünülmektedir.

Çizelge 4.39’da katılımcıların eğitim düzeyleri ile açıkta satılan yiyecekleri satın alma durumları arasındaki ilişki verilmiştir. Yapılan ki-kare testi katılımcıların eğitim düzeyleri ile açıkta satılan yiyecekleri satın alma durumları arasındaki ilişkinin anlamlı olmadığını göstermiştir ($p>0,05$).

Çizelge 4.40’da katılımcıların gelir düzeyleri ile açıkta satılan yiyecekleri satın alma durumları arasındaki ilişki verilmiştir. Yapılan ki-kare testi katılımcıların gelir düzeyleri ile açıkta satılan yiyecekleri satın alma durumları arasındaki ilişkinin anlamlı olmadığını göstermiştir ($p>0,05$).

Çizelge 4.38. Katılımcıların açıkta satılan yiyecekleri satın alma durumları

Açıkta satılan yiyecekleri satın alma durumları	n	%
Evet	39	15,2
Hayır	90	35,0
Bazen	128	49,8
Toplam	257	100,0

Çizelge 4.39. Katılımcıların eğitim düzeyleri ile açıkta satılan yiyecekleri satın alma durumları arasındaki ilişki

Eğitim düzeyleri	Açıkta satılan yiyecekleri satın alma durumları arasındaki ilişki		
	Evet	Hayır	Bazen
İlkokul	6 13,6 %	20 45,5 %	18 40,9 %
Ortaokul	3 16,7 %	9 50,0 %	6 33,3 %
Lise	14 15,9 %	24 27,3 %	50 56,8 %
Ön lisans	0 0,0 %	9 52,9 %	8 47,1 %
Lisans	11 15,9 %	20 29,0 %	38 55,1 %
Yüksek lisans	4 28,6 %	4 28,6 %	6 42,9 %
Doktora	1 14,3 %	4 57,1 %	2 28,6 %

$X^2 = 15,571$ $df = 12$ $p = 0,212$

Çizelge 4.40. Katılımcıların gelir düzeyleri ile açıkta satılan yiyecekleri satın alma durumları arasındaki ilişki

Gelir düzeyleri	Açıkta satılan yiyecekleri satın alma durumları arasındaki ilişki		
	Evet	Hayır	Bazen
Çok az	12 22,6 %	14 26,4 %	27 50,9 %
Az	10 10,8 %	33 35,5 %	50 53,8 %
Orta	14 17,5 %	31 38,8 %	35 43,8 %
Yüksek	3 11,5 %	10 38,5 %	13 50,0 %
Çok yüksek	0 0,0 %	2 40,0 %	3 60,0 %

$X^2 = 6,983$ $df = 8$ $p = 0,538$

Çizelge 4.41’de katılımcıların yemek yeme saatlerinin düzenlilik durumları verilmiştir. Katılımcıların % 59,9’unun yemek yeme saatlerinin düzenli olduğu, % 40,1’inin düzenli olmadığı tespit edilmiştir.

Mardin de ilköğretim okullarında okuyan 6. 7. ve 8. sınıf öğrencileri üzerine yapılan bir araştırmada; katılımcıların % 53,0’ünün yemek yeme saatlerinin düzenli olduğu, % 47,0’sinin ise düzenli olmadığı tespit edilmiştir (Avan 2006).

Her iki araştırmada da yemek saatlerinin düzenliliği konusunda benzer sonuçlar elde edilmiştir.

Çizelge 4.42’de katılımcıların eğitim düzeyleri ile yemek yeme saatleri arasındaki ilişki verilmiştir. Yapılan ki-kare testi katılımcıların eğitim düzeyleri ile yemek yeme saatleri arasındaki ilişkinin anlamlı olmadığını göstermiştir ($p > 0,05$).

Konya İl merkezinde kamu kuruluşlarında çalışan kadınlar üzerinde yapılan araştırmada; katılımcıların % 96,22’sinin evdeki öğünleri hep birlikte, % 3,78’inin herkes istediği zaman yemek yediği tespit edilmiştir. Aynı araştırmada eğitim düzeyi ile yemek yeme düzeni arasında anlamlı bir ilişki olduğu tespit edilmiştir (Uyar 1997).

Çizelge 4.43’de katılımcıların gelir düzeyleri ile yemek yeme saatleri arasındaki ilişki verilmiştir. Yapılan ki-kare testi katılımcıların gelir düzeyleri ile yemek yeme saatleri arasındaki ilişkinin anlamlı olmadığını göstermiştir ($p>0,05$).

Çizelge 4.41. Katılımcıların yemek saati düzeni

Yemek saati düzeni	n	%
Evet	154	59,9
Hayır	103	40,1
Toplam	257	100,0

Çizelge 4.42. Katılımcıların eğitim düzeyleri ile yemek yeme saatleri arasındaki ilişki

Eğitim düzeyleri	Yemek yeme saatleri düzeni	
	Evet	Hayır
İlkokul	28 63,6 %	16 36,4 %
Ortaokul	10 55,6 %	8 44,4 %
Lise	50 56,8 %	38 43,2 %
Ön lisans	7 41,2 %	10 58,8 %
Lisans	44 63,8 %	25 36,2 %
Yüksek lisans	8 57,1 %	6 42,9 %
Doktora	7 100,0 %	0 0,0 %
$X^2 = 8,388$ $df = 6$ $p = 0,211$		

Çizelge 4.43. Katılımcıların gelir düzeyleri ile yemek yeme saatleri arasındaki ilişki

Gelir düzeyleri	Yemek yeme saatleri düzeni	
	Evet	Hayır
Çok az	25 47,2 %	28 52,8 %
Az	58 62,4 %	35 37,6 %
Orta	52 65,0 %	28 35,0 %
Yüksek	17 65,4 %	9 34,6 %
Çok yüksek	2 40,0 %	3 60,0 %
$X^2 = 5,828$ $df = 4$ $p = 0,212$		

Çizelge 4.44’de katılımcıların yemek seçme durumları verilmiştir. Katılımcıların % 60,7’si yemek seçmediklerini, % 39,3’ü yemek seçtiklerini belirtmişlerdir.

Mardin de ilköğretim okullarında okuyan 6. 7. ve 8. sınıf öğrencileri üzerine yapılan bir araştırmada; katılımcıların yemek seçme durumları incelendiğinde %30,7’sinin yemek seçmediği, %69,3’ünün yemek seçtikleri tespit edilmiştir (Avan 2006).

Ankara’nın Kalecik İlçesinde ilkokul öğrencileri üzerinde yapılan araştırmada katılımcıların %62,14’ünün yemek seçmediği, %37,86’sının yemek seçtiği tespit edilmiştir (Bulut 1995).

Bulut (1995)’un yaptığı araştırmayla, yapmış olduğumuz araştırmanın sonuçlarının benzer olduğu görülmüştür.

Çizelge 4.45’de katılımcıların eğitim düzeyleri ile yemek seçme durumları arasındaki ilişki verilmiştir. Yapılan ki-kare testi katılımcıların eğitim düzeyleri ile yemek seçme durumları arasındaki ilişkinin anlamlı olmadığını göstermiştir ($p>0,05$).

Çizelge 4.46’da katılımcıların gelir düzeyleri ile yemek seçme durumları arasındaki ilişki verilmiştir. Yapılan ki-kare testi katılımcıların gelir düzeyleri ile yemek seçme durumları arasındaki ilişkinin anlamlı olmadığını göstermiştir ($p>0,05$).

Çizelge 4.44. Katılımcıların yemek seçme durumu

Yemek seçme durumu	n	%
Yemek seçenler	101	39,3
Yemek seçmeyenler	156	60,7
Toplam	257	100,0

Çizelge 4.45. Katılımcıların eğitim düzeyleri ile yemek seçme durumları arasındaki ilişki

Eğitim düzeyleri	Yemek seçme durumu	
	Yemek seçenler	Yemek seçmeyenler
İlkokul	15 34,1 %	29 65,9 %
Ortaokul	9 50,0 %	9 50,0 %
Lise	41 46,6 %	47 53,4 %
Ön lisans	8 47,1 %	9 52,9 %
Lisans	21 30,4 %	48 69,6 %
Yüksek lisans	6 42,9 %	8 57,1 %
Doktora	1 14,3 %	6 85,7 %
$X^2 = 7,938$ df=6 p = 0,243		

Çizelge 4.46. Katılımcıların gelir düzeyleri ile yemek seçme durumları arasındaki ilişki

Gelir düzeyleri	Yemek seçme durumu	
	Yemek seçenler	Yemek seçmeyenler
Çok az	23 43,4 %	30 56,6 %
Az	30 32,3 %	63 67,7 %
Orta	38 47,5 %	42 52,5 %
Yüksek	8 30,8 %	18 69,2 %
Çok yüksek	2 40,0 %	3 60,0 %
$X^2 = 5,355$ df=4 p = 0,253		

Katılımcılara en çok sevdikleri 3 yiyeceği belirtmeleri istenmiş ve en çok sevilen 10 yiyecek tespit edilerek Çizelge 4.47’de verilmiştir. Katılımcıların özellikle kırmızı et (52 kişi), balık (36 kişi), patates (32 kişi), tavuk (30 kişi) ve kuru fasulyeyi (29 kişi) çok sevdikleri tespit edilmiştir. Bu sonuçlar katılımcıların özellikle hayvansal ürünlere karşı ilgilerinin daha fazla olduğunu göstermektedir.

Katılımcılara en az sevdikleri 3 yiyeceği belirtmeleri istenmiş ve en az sevilen 10 yiyecek tespit edilerek Çizelge 4.48’de verilmiştir. Katılımcıların özellikle pırasa (48 kişi), bamya (33 kişi), karnabahar (25 kişi) ve kerevizi (21 kişi) en az sevdikleri tespit edilmiştir. Bu sonuçlar katılımcıların özellikle kış sebzelerine karşı ilgisiz olduklarını göstermektedir.

Çizelge 4.47. Katılımcıların en çok sevdiği yiyecekler sıralaması

Sıra no	En çok sevilen yiyecekler sıralaması	n	%
1	Kırmızı et	52	20,2
2	Balık	36	14,0
3	Patates	32	12,5
4	Tavuk	30	11,7
5	Kuru fasulye	29	11,3
6	Sebzeler	23	8,9
7	Pirinç pilavı	20	7,8
8	İspanak	18	7,0
9	Taze fasulye	15	5,8
10	Yaprak sarması	15	5,8

Çizelge 4.48. Katılımcıların en az sevdiği yiyecekler sıralaması

Sıra no	En az sevilen yiyecekler sıralaması	n	%
1	Pırasa	48	18,7
2	Bamya	33	12,8
3	Karnabahar	25	9,7
4	Kereviz	21	8,2
5	Patlıcan	16	6,2
6	Kapuska	14	5,4
7	Kabak	13	5,0
8	Enginar	11	4,3
9	İşkembe çorbası	11	4,3
10	Lahana	11	4,3

Çizelge 4.49’da katılımcıların sabah kahvaltısı tüketim mekanları verilmiştir. Katılımcıların % 76,3’ü evde, % 19,1’i işyerinde, % 3,12’i diğer mekanlarda, % 1,2’si fastfood, dönerci vb. yerlerde ve % 0,4’ü ise lokantada sabah kahvaltısı yaptıklarını belirtmişlerdir.

Dr. Siyami Ersek Göğüs, Kalp ve Damar Cerrahisi Eğitim ve Araştırma Hastanesinde çalışan kadınlar üzerine yapılan araştırmada; katılımcıların sabah kahvaltısını %82,1'inin işyerinde (evden getirdikleriyle veya kantinden aldıkları yiyeceklerle yaptıkları), %17,9'unun evde yaptıkları tespit edilmiştir (İlter 2008).

Yapmış olduğumuz araştırmada katılımcıların birçoğu sabah kahvaltısını evde yaparken, yukarıda belirtilen araştırmaya dayalı olarak hastanede çalışan kadınların ise birçoğunun işyerinde kahvaltı yaptıkları görülmüştür. Aradaki bu farklılığın hastanede çalışanların düzenli bir işe gitmesi ve zamansızlıktan kahvaltı yapamadıkları bu yüzden işyerinde kahvaltı yaptıkları, yapmış olduğumuz araştırmada ise katılımcıların farklı meslek gruplarından olması ve bir kısmının ev hanımı olması nedeniyle birçoğunun evde kahvaltı yaptıkları sonucuna varılmıştır.

Çizelge 4.50'de katılımcıların eğitim düzeyleri ile sabah kahvaltısı tüketim mekanları arasındaki ilişki verilmiştir. Yapılan ki-kare testi katılımcıların eğitim düzeyleri ile kahvaltı tüketim mekanları arasındaki ilişkinin anlamlı olduğunu göstermiştir ($p<0,05$). Katılımcıların birçoğu (%76,3) evde kahvaltı yapmakta olup bu oran eğitim düzeyinin artmasıyla birlikte azalmaktadır. Katılımcılardan ilkokul mezunlarının % 90,9'u evde kahvaltı yaparken, doktora mezunlarının % 57,1'inin evde kahvaltı yaptıkları tespit edilmiştir (Çizelge 4.50).

Çizelge 4.51'de katılımcıların gelir düzeyleri ile sabah kahvaltısı tüketim mekanları arasındaki ilişki verilmiştir. Yapılan ki-kare testi katılımcıların gelir düzeyleri ile sabah kahvaltısı tüketim mekanları arasındaki ilişkinin anlamlı olmadığını göstermiştir ($p>0,05$).

Çizelge 4.49. Katılımcıların sabah kahvaltısı tüketim mekanları

Sabah kahvaltısı tüketim mekanları	n	%
Ev	196	76,3
Lokanta	1	0,4
İşyeri	49	19,1
Fastfood, dönerci vb.	3	1,2
Diğer	8	3,1
Toplam	257	100,0

Çizelge 4.50. Katılımcıların eğitim düzeyleri ile sabah kahvaltısı tüketim mekanları arasındaki ilişki

Eğitim düzeyleri	Sabah kahvaltısı tüketim mekanları				
	Ev	Lokanta	İşyeri	Fastfood, dönerci vb.	Diğer
İlkokul	40 90,9 %	0 0,0 %	4 9,1 %	0 0,0 %	0 0,0 %
Ortaokul	11 61,1 %	0 0,0 %	7 38,9 %	0 0,0 %	0 0,0 %
Lise	76 86,4 %	0 0,0 %	10 11,4 %	1 1,1 %	1 1,1 %
Ön lisans	9 52,9 %	1 5,9 %	7 41,2 %	0 0,0 %	0 0,0 %
Lisans	47 68,1 %	0 0,0 %	13 18,8 %	2 2,9 %	7 10,1 %
Yüksek lisans	9 64,3 %	0 0,0 %	5 35,7 %	0 0,0 %	0 0,0 %
Doktora	4 57,1 %	0 0,0 %	3 42,9 %	0 0,0 %	0 0,0 %
$X^2 = 54,823$ $df=24$ $p = 0,000$					

Çizelge 4.51. Katılımcıların gelir düzeyleri ile sabah kahvaltısı tüketim mekanları arasındaki ilişki

Gelir düzeyleri	Sabah kahvaltısı tüketim mekanları				
	Ev	Lokanta	İşyeri	Fastfood, dönerci vb.	Diğer
Çok az	45 84,9 %	0 0,0 %	6 11,3 %	0 0,0 %	2 3,8 %
Az	75 80,6 %	0 0,0 %	13 14,0 %	0 0,0 %	5 5,4 %
Orta	56 70,0 %	1 1,3 %	19 23,8 %	3 3,8 %	1 1,3 %
Yüksek	18 69,2 %	0 0,0 %	8 30,8 %	0 0,0 %	0 0,0 %
Çok yüksek	2 40,0 %	0 0,0 %	3 60,0 %	0 0,0 %	0 0,0 %
$X^2 = 24,620$ $df=16$ $p = 0,077$					

Çizelge 4.52’de katılımcıların öğle yemeği tüketim mekanları verilmiştir. Katılımcıların % 38,5’i işyerinde, % 36,6’sı evde, % 11,3’ü lokantada, % 7,8’i diğer

mekanlarda ve % 5,8'i ise fastfood, dönerci vb. yerlerde öğle yemeği yediklerini belirtmişlerdir.

Dr. Siyami Ersek Göğüs, Kalp ve Damar Cerrahisi Eğitim ve Araştırma Hastanesinde çalışan kadınlar üzerine yapılan araştırmada; katılımcıların öğle yemeğini %99,6'sının işyeri yemekhanesinde yedikleri tespit edilmiştir (İlter 2008).

Her iki araştırma sonuçları karşılaştırıldığında yapmış olduğumuz araştırmada tüketim mekanları çeşitlilik arz ederken, hastanede çalışan kadınların neredeyse tamamının işyerinde öğle yemeği yedikleri görülmektedir. Bu sonuç hastanede çalışan kadınların ilgisini çeken ve düzenli bir şekilde servis edilen öğle yemeği çıktığını göstermektedir.

Çizelge 4.53'te katılımcıların eğitim düzeyleri ile öğle yemeği tüketim mekanları arasındaki ilişki verilmiştir. Yapılan ki-kare testi katılımcıların eğitim düzeyleri ile öğle yemeği tüketim mekanları arasındaki ilişkinin anlamlı olduğunu göstermiştir ($p<0,05$). Katılımcıların % 36,6'sı öğle yemeğini evde yemekte olup, bu oran eğitim düzeyinin artmasıyla birlikte azalmaktadır. İlkokul mezunlarının % 56,8'i evde öğle yemeği yerken, doktora mezunlarının % 14,3'ü evde öğle yemeği yemektedirler (Çizelge 4.53). Bu durum eğitim düzeyinin artışına paralel olarak çalışma hayatına katılan kişi sayısının artmasıyla ilişkilendirilmiştir.

Çizelge 4.54'te katılımcıların gelir düzeyleri ile öğle yemeği tüketim mekanları arasındaki ilişki verilmiştir. Yapılan ki-kare testi katılımcıların gelir düzeyleri ile öğle yemeği tüketim mekanları arasındaki ilişkinin anlamlı olduğunu göstermiştir ($p<0,05$). Katılımcıların % 11,3'ü öğle yemeğini lokantada yemekte olup, bu oran gelir düzeyinin artmasıyla birlikte artmaktadır. Gelir durumu çok az olanların % 5,7'si lokantada öğle yemeği yerken, gelir durumu çok yüksek olanların % 40,0'ı lokantada öğle yemeği yemektedirler (Çizelge 4.54).

Çizelge 4.52. Katılımcıların öğle yemeği tüketim mekanları

Öğle yemeği tüketim mekanları	n	%
Ev	94	36,6
Lokanta	29	11,3
İşyeri	99	38,5
Fastfood, dönerci vb.	15	5,8
Diğer	20	7,8
Toplam	257	100,0

Çizelge 4.53. Katılımcıların eğitim düzeyleri ile öğle yemeği tüketim mekanları arasındaki ilişki

Eğitim düzeyleri	Öğle yemeği tüketim mekanları				
	Ev	Lokanta	İşyeri	Fastfood, dönerci vb.	Diğer
İlkokul	25 56,8 %	0 0,0 %	17 38,6 %	2 4,5 %	0 0,0 %
Ortaokul	5 27,8 %	1 5,6 %	12 66,7 %	0 0,0 %	0 0,0 %
Lise	35 39,8 %	7 8,0 %	28 31,8 %	6 6,8 %	12 13,6 %
Ön lisans	3 17,6 %	4 23,5 %	9 52,9 %	1 5,9 %	0 0,0 %
Lisans	20 29,0 %	14 20,3 %	25 36,2 %	2 2,9 %	8 11,6 %
Yüksek lisans	5 35,7 %	3 21,4 %	4 28,6 %	2 14,3 %	0 0,0 %
Doktora	1 14,3 %	0 0,0 %	4 57,1 %	2 28,6 %	0 0,0 %
$X^2 = 54,829$ df=24 p = 0,000					

Çizelge 4.54. Katılımcıların gelir düzeyleri ile öğle yemeği tüketim mekanları arasındaki ilişki

Gelir düzeyleri	Öğle yemeği tüketim mekanları				
	Ev	Lokanta	İşyeri	Fastfood, dönerci vb.	Diğer
Çok az	17 32,1 %	3 5,7 %	20 37,7 %	3 5,7 %	10 18,9 %
Az	40 43,0 %	9 9,7 %	33 35,5 %	4 4,3 %	7 7,5 %
Orta	31 38,8 %	9 11,3 %	33 41,3 %	4 50,4 %	3 3,8 %
Yüksek	6 23,1 %	6 23,1 %	10 38,5 %	4 15,4 %	0 0,0 %
Çok yüksek	0 0,0 %	2 40,0 %	3 60,0 %	0 0,0 %	0 0,0 %
$X^2 = 54,829$ df=24 p = 0,000					

Çizelge 4.55’de katılımcıların akşam yemeği tüketim mekanları verilmiştir. Katılımcıların % 87,9’u evde, % 4,7’si işyerinde, % 3,5’i lokantada, % 3,1’i diğer mekanlarda ve % 0,8’i ise fastfood, dönerci vb. yerlerde akşam yemeği yediklerini belirtmişlerdir.

Dr. Siyami Ersek Göğüs, Kalp ve Damar Cerrahisi Eğitim ve Araştırma Hastanesinde çalışan kadınlar üzerine yapılan araştırmada; katılımcıların akşam yemeğini %86,5’inin evde, %11,3’ünün işyerinde, %2,2’sinin lokantada yedikleri tespit edilmiştir (İlter 2008).

Her iki araştırmada da katılımcıların birçoğunun akşam yemeğini evde yedikleri görülmektedir.

Çizelge 4.56’da katılımcıların eğitim düzeyleri ile akşam yemeği tüketim mekanları arasındaki ilişki verilmiştir. Yapılan ki-kare testi katılımcıların eğitim düzeyleri ile akşam yemeği tüketim mekanları arasındaki ilişkinin anlamlı olduğunu göstermiştir ($p<0,05$). Katılımcıların % 87,9’u akşam yemeğini evde yemekte olup bu oran eğitim düzeyinin artmasıyla birlikte azalmaktadır. İlkokul mezunlarının % 95,5’i evde akşam yemeği yerken, doktora mezunlarının % 85,7’sinin evde akşam yemeği yedikleri tespit edilmiştir (Çizelge 4.56).

Çizelge 4.57’de katılımcıların gelir düzeyleri ile akşam yemeği tüketim mekanları arasındaki ilişki verilmiştir. Yapılan ki-kare testi katılımcıların gelir düzeyleri ile akşam yemeği tüketim mekanları arasındaki ilişkinin anlamlı olmadığını göstermiştir ($p>0,05$).

Çizelge 4.55. Katılımcıların akşam yemeği tüketim mekanları

Akşam yemeği tüketim mekanları	n	%
Ev	226	87,9
Lokanta	9	3,5
İşyeri	12	4,7
Fastfood, dönerci vb.	2	0,8
Diğer	8	3,1
Toplam	257	100,0

Çizelge 4.56. Katılımcıların eğitim düzeyleri ile akşam yemeği tüketim mekanları arasındaki ilişki

Eğitim düzeyleri	Akşam yemeği tüketim mekanları				
	Ev	Lokanta	İşyeri	Fastfood, dönerci vb.	Diğer
İlkokul	42 95,5 %	0 0,0 %	2 4,5 %	0 0,0 %	0 0,0 %
Ortaokul	16 88,9 %	1 5,6 %	1 5,6 %	0 0,0 %	0 0,0 %
Lise	78 88,6 %	1 1,1 %	8 9,1 %	0 0,0 %	1 1,1 %
Ön lisans	14 82,4 %	2 11,8 %	1 5,9 %	0 0,0 %	0 0,0 %
Lisans	58 84,1 %	2 2,9 %	0 0,0 %	2 2,9 %	7 10,1 %
Yüksek lisans	12 85,7 %	2 14,3 %	0 0,0 %	0 0,0 %	0 0,0 %
Doktora	6 85,7 %	1 14,3 %	0 0,0 %	0 0,0 %	0 0,0 %

$X^2 = 42,603$ $df=24$ $p = 0,011$

Çizelge 4.57. Katılımcıların gelir düzeyleri ile akşam yemeği tüketim mekanları arasındaki ilişki

Gelir düzeyleri	Akşam yemeği tüketim mekanları				
	Ev	Lokanta	İşyeri	Fastfood, dönerci vb.	Diğer
Çok az	47 88,7 %	0 0,0 %	4 7,5 %	0 0,0 %	2 3,8 %
Az	80 86,0 %	5 5,4 %	3 3,2 %	0 0,0 %	5 5,4 %
Orta	70 87,5 %	4 5,0 %	3 3,8 %	2 2,5 %	1 1,3 %
Yüksek	25 96,2 %	0 0,0 %	1 3,8 %	0 0,0 %	0 0,0 %
Çok yüksek	4 80,0 %	0 0,0 %	1 20,0 %	0 0,0 %	0 0,0 %

$X^2 = 16,608$ $df=16$ $p = 0,411$

Çizelge 4.58’de katılımcıların bazı içecekleri tüketim sıklıkları verilmiştir. Katılımcıların içecek tüketim sıklıkları incelendiğinde suyu % 91,4’ünün her gün içtikleri fakat şaşırtıcı bir şekilde % 3,9’unun haftada 1-2 defa, % 3,5’inin ara sıra ve % 1,2’sinin ise hiç su tüketmedikleri tespit edilmiştir. Sudan sonra her gün en çok tüketilen içeceğin % 85,2 ile çay olduğu tespit edilmiştir. Ayrıca çay katılımcılar tarafından ara sıra da olsa mutlaka içilen tek içecektir. Katılımcıların yarıya yakınının süt, ayran, bitki çayları, meyve suları, kahve, gazlı içecekler ve maden suyunu ara sıra tükettikleri tespit edilmiştir. Alkollü içecekler katılımcıların % 81,7’si tarafından tüketilmemektedir.

Düzce İlinde ilköğretim okulu 6. , 7. ve 8. sınıflar üzerinde yapılan bir araştırmada; katılımcıların % 65,2’sinin çayı her gün tükettikleri, % 7,4’ünün ise hiç tüketmedikleri tespit edilmiştir. Katılımcıların yarıya yakınının süt, ayran ve meyve suyunu haftada 1-2 defa tükettikleri, kahveyi ise katılımcıların yarıya yakınının hiç tüketmedikleri tespit edilmiştir (Serter 2006).

Her iki araştırmanın sonuçlarını karşılaştırdığımızda yapmış olduğumuz araştırmaya göre katılımcıların çay ve kahveyi, öğrencilerin ise ayran, süt ve meyve suyunu daha fazla tükettikleri görülmüştür. Bu sonuçlar yetişkin bireylerle öğrencilerin içecek tüketimleri arasında farklar olduğunu göstermektedir.

Çizelge 4.58. Katılımcıların içecek tüketim sıklıkları

		Her gün		Haftada 1-2 defa		Ara sıra		Hiç tüketmiyorum	
		n	%	n	%	n	%	n	%
1	Su	235	91,4	10	3,9	9	3,5	3	1,2
2	Çay	219	85,2	14	5,4	24	9,3	0	0,0
3	Süt	34	13,2	62	24,1	111	43,2	50	19,5
4	Ayran	24	9,3	84	32,7	139	54,1	10	3,9
5	Bitki çayları (ıhlamur, kuşburnu vb.)	31	12,1	58	22,6	118	45,9	50	19,5
6	Meyve suları	23	8,9	73	28,4	123	47,9	38	14,8
7	Kahve	47	18,3	50	19,5	105	40,9	55	21,4
8	Kola, gazoz vb.	24	9,3	54	21,0	105	40,9	74	28,8
9	Alkollü içecekler	6	2,3	10	3,9	31	12,1	210	81,7
10	Maden suyu	17	6,6	50	19,5	134	52,1	56	21,8

Çizelge 4.59. Katılımcıların süt ürünleri tüketim sıklıkları

		Her gün		Haftada 1-2 defa		Ara sıra		Hiç tüketmiyorum	
		n	%	n	%	n	%	n	%
1	Yoğurt	83	32,3	127	49,4	43	16,7	4	1,6
2	Peynir	207	80,5	32	12,5	14	5,4	4	1,6

Çizelge 4.59’da katılımcıların süt ürünlerini tüketim sıklıkları verilmiştir. Süt ürünlerinin tüketim sıklıkları incelendiğinde katılımcıların % 80,5’i peyniri, % 32,3’ü yoğurdu her gün tükettikleri tespit edilmiştir.

Üniversite öğrencilerinin beslenme alışkanlıkları üzerine yapılan bir araştırmada; katılımcıların % 67,1’i peyniri, % 44,7’si yoğurdu her gün tükettikleri tespit edilmiştir (Açıkgöz 2006).

Her iki araştırmanın sonuçları da peynir ve yoğurdun katılımcıların çoğunluğu tarafından düzenli olarak tüketildiğini göstermektedir.

Çizelge 4.60’da katılımcıların et, yumurta ve kuru baklagil ürünlerini tüketim sıklıkları verilmiştir. Et, yumurta ve kuru baklagil ürünleri tüketim sıklıkları incelendiğinde katılımcıların yarıya yakınının kırmızı et, yumurta ve kuru baklagilleri haftada 1-2 defa, tavuğu % 65,0’inin haftada 1-2 defa, balık ile sucuk, sosis gibi et ürünlerini ise katılımcıların yarıya yakınının ara sıra tükettikleri tespit edilmiştir.

Üniversite öğrencilerinin beslenme alışkanlıkları üzerine yapılan bir araştırmada; katılımcıların % 35,3’ü kırmızı eti, % 37,6’sı tavuğu, % 30,0’u yumurtayı, % 38,8’inin kuru baklagilleri haftada 1-2 defa tükettikleri, balığı ise % 40,6’sının ayda 1 defa tükettikleri görülmüştür (Açıkgöz 2006).

Her iki araştırma sonuçları da karşılaştırıldığında üniversite öğrencilerinin kırmızı et, tavuk, yumurta ve kuru baklagilleri tüketim sıklıklarının biraz daha az olduğu ve bu sonucun oluşmasında öğrencilerin genelde ailelerinden uzak olmalarının etkili olduğu düşünülmektedir.

Çizelge 4.60. Katılımcıların et, yumurta ve kuru baklagil ürünlerini tüketim sıklıkları

	Her gün		Haftada 1-2 defa		Ara sıra		Hiç tüketmiyorum	
	n	%	n	%	n	%	n	%
1 Kırmızı et	25	9,7	131	51,0	96	37,4	5	1,9
2 Tavuk	6	2,3	167	65,0	82	31,9	2	,8
3 Balık	4	1,6	95	37,0	139	54,1	19	7,4
4 Sucuk, sosis, salam vb. et ürünleri	14	5,4	66	25,7	125	48,6	52	20,2
5 Yumurta	63	24,5	137	53,3	52	20,2	5	1,9
6 Fasulye, nohut vb. kuru baklagiller	30	11,7	128	49,8	91	35,4	8	3,1

Çizelge 4.61’de katılımcıların sebze, meyve ve kuruyemiş ürünlerini tüketim sıklıkları verilmiştir. Katılımcıların sebze, meyve ve kuruyemiş ürünlerini tüketim sıklıkları incelendiğinde her türlü sebzeler ile meyveleri katılımcıların yarıya yakınının her gün, yaklaşık üçte birinin haftada 1-2 defa, kuruyemiş çeşitlerini ise yarıya yakınının haftada 1-2 defa tükettikleri tespit edilmiştir.

Düzce İlinde ilköğretim okulu 6. , 7. ve 8. sınıflar üzerinde yapılan bir araştırmada; katılımcıların yarıya yakını yeşil yapraklı ve diğer sebzeleri haftada 1-2 defa tükettikleri, her gün tüketenlerin oranının ise daha az olduğu tespit edilmiştir. Meyveleri her gün tüketenlerin oranı % 72,6’dır. Kuruyemiş çeşitlerini ise katılımcıların yarıya yakınının haftada 1-2 defa tükettikleri tespit edilmiştir (Serter 2006).

Her iki araştırma sonuçları karşılaştırıldığında; yapmış olduğumuz araştırmaya göre katılımcıların daha fazla sebze tükettikleri, diğer taraftan meyve tüketimlerinin ise daha az olduğu görülmektedir. Kuruyemiş çeşitlerini tüketim sıklıklarının ise her iki araştırmada da benzer olduğu görülmektedir.

Çizelge 4.61. Katılımcıların sebze, meyve ve kuruyemiş ürünleri tüketim sıklıkları

	Her gün		Haftada 1-2 defa		Ara sıra		Hiç tüketmiyorum	
	n	%	n	%	n	%	n	%
1 Her türlü sebzeler (çiğ veya pişmiş)	114	44,4	105	40,9	36	14,0	2	0,8
2 Taze ve kuru meyveler	113	44,0	97	37,7	43	16,7	4	1,6
3 Fındık, fıstık, ceviz vb. kuruyemişler	48	18,7	113	44,0	87	33,9	9	3,5

Çizelge 4.62’de katılımcıların ekmek ve diğer tahıl ürünlerini tüketim sıklıkları verilmiştir. Katılımcıların ekmek ve diğer tahıl ürünlerini tüketim sıklıkları incelendiğinde katılımcıların % 94,9’u ekmeği her gün tüketirken, % 0,8’inin ekmek tüketmedikleri tespit edilmiştir. Katılımcıların yarıya yakınının bulgur pilavı ve makarnayı haftada 1-2 defa, üçte ikisinin pirinç pilavını haftada 1-2 defa, simit, poğaç, kek, bisküvi vb. ürünleri ise yarıya yakınının ara sıra tükettikleri tespit edilmiştir.

Düzce İlinde ilköğretim okulu 6. , 7. ve 8. sınıflar üzerinde yapılan bir araştırmada; katılımcıların % 95,7’si ekmeği her gün tüketirken, % 0,3’ü ise ekmek tüketmemektedirler. Katılımcıların yarıya yakınının pirinç pilavı, makarna ve bisküviyi haftada 1-2 defa, bulgur pilavını ise üçte birinin hafta 1-2 defa tükettikleri tespit edilmiştir (Serter 2006).

Her iki araştırma sonuçları karşılaştırıldığında; ekmek ve makarna tüketim sıklıklarının benzer olduğu, yapmış olduğumuz araştırmadaki katılımcıların pirinç ve bulgur tüketimlerinin ise öğrencilere göre daha fazla olduğu görülmüştür.

Çizelge 4.63’de katılımcıların şekerli yiyecek ürünlerini tüketim sıklıkları verilmiştir. Katılımcıların şekerli yiyecek ürünlerini tüketim sıklıkları incelendiğinde katılımcıların yarıya yakını reçel, marmelat, pekmez ve tatlıları haftada 1-2 defa, çikolata ve şekerlemeleri ise ara sıra tükettikleri tespit edilmiştir.

Üniversite öğrencilerinin beslenme alışkanlıkları üzerine yapılan bir araştırmada; katılımcıların reçel, marmelat ve pekmezi % 25,3’ü her gün, sütlü tatlıları % 31,8’inin haftada 1-2 defa tükettikleri tespit edilmiştir (Erten 2006).

Çizelge 4.62. Katılımcıların ekmek ve diğer tahıl ürünlerini tüketim sıklıkları

	Her gün		Haftada 1-2 defa		Ara sıra		Hiç tüketmiyorum	
	n	%	n	%	n	%	n	%
1 Ekmek	244	94,9	7	2,7	4	1,6	2	0,8
2 Pirinç pilavı	30	11,7	176	68,5	46	17,9	5	1,9
3 Bulgur pilavı	4	1,6	109	42,4	120	46,7	24	9,3
4 Makarna	5	1,9	139	54,1	106	41,2	7	2,7
5 Simit, poğaç, kek, bisküvi vb.	55	21,4	73	28,4	121	47,1	8	3,1

Çizelge 4.63. Katılımcıların şekerli yiyecek ürünlerini tüketim sıklıkları

	Her gün		Haftada 1-2 defa		Ara sıra		Hiç tüketmiyorum	
	n	%	n	%	n	%	n	%
1 Bal	68	26,5	99	38,5	74	28,8	16	6,2
2 Reçel, marmelat, pekmez	60	23,3	105	40,9	69	26,8	23	8,9
3 Tatlılar (sütlü, meyveli vb.)	28	10,9	111	43,2	106	41,2	12	4,7
4 Çikolata ve şekerlemeler	46	17,9	72	28,0	117	45,5	22	8,6

Çizelge 4.64’de katılımcıların diğer bazı gıdaları tüketim sıklıkları verilmiştir. Katılımcıların diğer bazı gıda ürünlerini tüketim sıklıkları incelendiğinde katılımcıların birçoğu (% 72,4) zeytini her gün tüketirken, zeytinyağını her gün tüketenlerin oranı % 34,6’dır. Katılımcıların % 38,9’unun ise katı yağı haftada 1-2 defa tükettikleri tespit edilmiştir.

Üniversite öğrencilerinin beslenme alışkanlıkları üzerine yapılan bir araştırmada; katılımcıların % 27,6’sının zeytinyağını, % 15,6’sının tereyağını her gün tükettikleri tespit edilmiştir (Erten 2006).

Çizelge 4.64. Katılımcıların diğer bazı gıdaları tüketim sıklıkları

		Her gün		Haftada 1-2 defa		Ara sıra		Hiç tüketmiyorum	
		n	%	n	%	n	%	n	%
1	Zeytin	186	72,4	49	19,1	14	5,4	8	3,1
2	Katı yağ (Tereyağı, Margarin)	68	26,5	100	38,9	62	24,1	27	10,5
3	Zeytinyağı	89	34,6	77	30,0	62	24,1	29	11,3

4.3. Farklı Eğitim Düzeylerine Sahip Fertlerin Gıda Güvenliği Bilgisi ile İlgili Bulgular

Çizelge 4.65’de katılımcıların gıda güvenliği konusunda yeterli bilgiye sahip olma konusunda ne düşündükleri verilmiştir. Katılımcıların % 40,5’i gıda güvenliği konusunda yeterli bilgiye sahip olduğunu düşünmektedir.

Tüketicilerin gıda güvenliği konusundaki bilgi düzeylerinin tespiti amacıyla yapılan bir araştırmada; katılımcıların % 49,6’sı gıda güvenliği konusunda yeterli bilgiye sahip olduğunu düşündükleri tespit edilmiştir (Kaptan 2007).

Her iki araştırmada da benzer sonuçlar elde edildiği görülmüştür.

Çizelge 4.66’da gıda güvenliği konusunda yeterli bilgiye sahip olduğunu düşünenlerin eğitim düzeylerine göre nasıl değiştiği verilmiştir. Yapılan ki-kare testi katılımcıların eğitim düzeyleri ile gıda güvenliği konusunda yeterli bilgiye sahip olduğunu düşünme durumları arasındaki ilişkinin anlamlı olmadığını göstermiştir ($p>0,05$).

Çizelge 4.65. Katılımcıların gıda güvenliği konusunda yeterli bilgiye sahip olduğunu düşünme durumları

Gıda güvenliği konusunda yeterli bilgiye sahip olduğunu düşünenler	n	%
Evet	104	40,5
Hayır	153	59,5
Toplam	257	100,0

Çizelge 4.66. Katılımcıların eğitim düzeylerine göre gıda güvenliği konusunda yeterli bilgiye sahip olduğunu düşünme durumları

Eğitim düzeyleri	Gıda güvenliği konusunda yeterli bilgiye sahip olduğunu düşünenler	
	Evet	Hayır
İlkokul	16 36,4 %	28 63,6 %
Ortaokul	5 27,8 %	13 72,2 %
Lise	33 37,5 %	55 62,5 %
Ön lisans	8 47,1 %	9 52,9 %
Lisans	27 39,1 %	42 60,9 %
Yüksek lisans	9 64,3 %	5 35,7 %
Doktora	6 85,7 %	1 14,3 %

$X^2 = 11,436$ $df = 6$ $p = 0,076$

Çizelge 4.67’de katılımcıların gıda güvenliği konusunda eğitim alma durumları verilmiştir. Katılımcıların % 14,4’ü gıda güvenliği konusunda eğitim almıştır.

Tüketicilerin gıda güvenliği ile ilgili bilgi, tutum ve davranışları üzerine yapılan bir araştırmada; katılımcıların %42,7’sinin gıda güvenliği ile ilgili eğitim aldığı tespit edilmiştir (Kılıç 2008).

Her iki araştırma sonuçlarını karşılaştığımızda benzerlik görülmemektedir.

Çizelge 4.68’te gıda güvenliği konusunda eğitim alanların eğitim düzeylerine göre nasıl değiştiği verilmiştir. Yapılan ki-kare testi katılımcıların eğitim düzeyleri ile gıda güvenliği konusunda eğitim alma durumları arasındaki ilişkinin anlamlı olduğunu göstermiştir ($p < 0,05$). Eğitim düzeyi arttıkça gıda güvenliği konusunda eğitim alanların oranı artmaktadır. İlkokul mezunu olanların sadece % 2,3’ü bu konuda eğitim almışken, doktora mezunlarında bu oran % 28,6’ya yükselmektedir.

Çizelge 4.67. Katılımcıların gıda güvenliği konusunda eğitim alma durumları

Gıda güvenliği konusunda eğitim alanlar	n	%
Evet	37	14,4
Hayır	220	85,6
Toplam	257	100,0

Çizelge 4.68. Katılımcıların eğitim düzeylerine göre gıda güvenliği konusunda eğitim alma durumları

Eğitim düzeyleri	Gıda güvenliği konusunda eğitim alanlar	
	Evet	Hayır
İlkokul	1	43
	2,3 %	97,7 %
Ortaokul	2	16
	11,1 %	88,9 %
Lise	14	74
	15,9 %	84,1 %
Ön lisans	3	14
	17,6 %	82,4 %
Lisans	11	58
	15,9 %	84,1 %
Yüksek lisans	4	10
	28,6 %	71,4 %
Doktora	2	5
	28,6 %	71,4 %

$X^2 = 11,895$ $df = 6$ $p = 0,039$

Çizelge 4.69. Katılımcıların gıda güvenliği bilgilerini edinme kaynakları

Gıda güvenliği bilgilerinizi nerelerden öğrendiniz *	n	%
Okul eğitimi içinde	100	38,9
Televizyon, internet, gazete vb.	193	75,1
Aile, akraba, arkadaşlar vb.	126	49,0
Konferans, panel, seminer vb.	35	13,6
Beslenme uzmanı (doktor, diyetisyen vb.)	30	11,7
Diğer	7	2,7

*Birden fazla seçenek işaretlenmiştir

Çizelge 4.69'da katılımcıların gıda güvenliği bilgilerini edinme kaynakları verilmiştir. Katılımcıların bu soruda birden fazla seçenek işaretlemesine izin verilmiş olup 193 kişi (% 75,1) televizyon, internet, gazete vb. , 126 kişi (% 49,0) aile, akraba, arkadaşlar vb. , 100 kişi

(% 38,9) okul eğitimi içinde, 35 kişi (% 13,6) konferans, panel, seminer vb. , 30 kişi (% 11,7) beslenme uzmanı ve 7 kişi (% 2,7) diğer kaynaklardan öğrendiklerini belirtmişlerdir.

Tüketicilerin gıda güvenliği ile ilgili bilgi, tutum ve davranışları üzerine yapılan bir araştırmada; gıda güvenliği ile ilgili bilgilerini tüketicilerin yarıya yakını (%44,1) okuldan, %29,4'ü televizyondan, %23,5'i gazete ve dergiden edindikleri tespit edilmiştir (Kılıç 2008).

Katılımcıların gıda güvenliği bilgisini belirlemek amacıyla 35 adet soru sorulmuştur. Soruların 18'inde yanlış, 17'sinde doğru olmak üzere her bir soruda bir bilgi verilmiştir. Katılımcılardan her bir soruda verilen bilgi için doğru, yanlış veya bilmiyorum seçeneklerinden birisini işaretlemesi istenmiştir. Her bir soru için doğru olan seçeneği işaretleyenlere 2,86 puan, yanlış olan seçeneği veya bilmiyorum seçeneğini işaretleyenlere ise 0 puan verilerek alınabilecek maksimum puan 100, minimum puan ise 0 olarak belirlenmiştir. Katılımcıların gıda güvenliği bilgi seviyeleri çok zayıf, zayıf, orta, iyi ve çok iyi olmak üzere 5 ayrı kategoriye ayrılmıştır. Her bir seviye için 35 adet soruya cevap verildikten sonra toplam kaç puan alınması gerektiği belirlenerek Çizelge 4.70'te verilmiştir.

Çizelge 4.71'de katılımcıların gıda güvenliği bilgi seviyelerine göre dağılımları verilmiştir. Katılımcıların % 43,6'sının orta, % 34,2'sinin iyi, % 16,7'sinin zayıf, % 2,7'sinin çok zayıf ve % 2,7'sinin çok iyi bilgi seviyesine sahip olduğu tespit edilmiştir.

Çizelge 4.72'de katılımcıların gıda güvenliği bilgi seviyeleri ile ilgili bazı istatistikî bilgiler verilmiştir. Katılımcıların gıda güvenliği sorularına verdikleri cevaplar neticesinde ortalama 70,30 puan aldıkları ve genel seviyenin orta olduğu tespit edilmiştir. Katılımcılar arasında en başarısız kişinin 11,44 puan, en başarılı kişinin ise 94,38 puan aldığı tespit edilmiştir.

Çizelge 4.73'de katılımcıların eğitim düzeylerine göre gıda güvenliği bilgi seviyeleri verilmiştir. Yapılan ki-kare testi katılımcıların eğitim düzeyleri ile gıda güvenliği bilgi seviyeleri arasındaki ilişkinin anlamlı olduğunu göstermiştir ($p < 0,05$). Eğitim düzeyi arttıkça gıda güvenliği bilgi seviyeleri de artmaktadır. İlkokul mezunları içerisinde gıda güvenliği bilgi seviyesi iyi olanların oranı % 25,0 iken, doktora mezunlarında bu oran % 71,4'e yükselmektedir.

Çizelge 4.70. Gıda güvenliği bilgi seviyeleri ve bunlara karşılık gelen puan değerleri

Bilgi seviyesi	Bilgi seviyelerine karşılık gelen puan değerleri
Çok zayıf	0,00 - 39,99
Zayıf	40,00 - 59,99
Orta	60,00 - 74,99
İyi	75,00 - 89,99
Çok iyi	90,00 - 100,00

Çizelge 4.71. Katılımcıların gıda güvenliği bilgi seviyelerine göre dağılımı

	Gıda güvenliği bilgi seviyeleri				
	Çok zayıf	Zayıf	Orta	İyi	Çok iyi
n	7	43	112	88	7
%	2,7 %	16,7 %	43,6 %	34,2 %	2,7 %

Çizelge 4.72. Katılımcıların gıda güvenliği bilgi seviyeleri ile ilgili istatistiki bilgiler

n	257
Ortalama puan	70,30
Ortalama seviye	Orta
Minimum puan	11,44
Maksimum puan	94,38

Çizelge 4.73. Katılımcıların eğitim düzeylerine göre gıda güvenliği bilgi seviyeleri

Eğitim düzeyleri	Gıda güvenliği bilgi seviyeleri				
	Çok zayıf	Zayıf	Orta	İyi	Çok iyi
İlkokul	1 2,3 %	9 20,5 %	23 52,3 %	11 25,0 %	0 0,0 %
Ortaokul	1 5,6 %	4 22,2 %	11 61,1 %	2 11,1 %	0 0,0 %
Lise	3 3,4 %	16 18,2 %	46 52,3 %	23 26,1 %	0 0,0 %
Ön lisans	0 0,0 %	1 5,9 %	6 35,3 %	10 58,8 %	0 0,0 %
Lisans	1 1,4 %	11 15,9 %	23 33,3 %	32 46,4 %	2 2,9 %
Yüksek lisans	1 7,1 %	2 14,3 %	3 21,4 %	5 35,7 %	3 21,4 %
Doktora	0 0,0 %	0 0,0 %	0 0,0 %	5 71,4 %	2 28,6 %

$$X^2 = 70,253 \quad df = 24 \quad p = 0,000$$

Çizelge 4.74’de katılımcıların eğitim düzeylerine göre gıda güvenliği bilgi seviyeleri ile ilgili bazı istatistiki bilgiler verilmiştir. Eğitim düzeyi arttıkça ortalama puan değerleri de artmaktadır. Eğitim düzeylerine göre almış oldukları puan ortalamaları ilkokul 68,24 , ortaokul 64,35 , lise 67,78 , ön lisans 75,19 , lisans 72,62 , yüksek lisans 74,36 ve doktora 87,03 olduğu tespit edilmiştir.

Çizelge 4.74. Katılımcıların eğitim düzeylerine göre gıda güvenliği bilgi seviyeleri ile ilgili istatistiki bilgiler

	Eğitim düzeyleri						
	İlkokul	Ortaokul	Lise	Ön lisans	Lisans	Yüksek lisans	Doktora
Kişi sayısı	44	18	88	17	69	14	7
Ortalama puan	68,24	64,35	67,78	75,19	72,62	74,36	87,03
Ortalama seviye	Orta	Orta	Orta	İyi	Orta	Orta	İyi
Minimum doğru sayısı	12	4	10	20	11	12	28
Maksimum doğru sayısı	31	31	31	31	32	33	33

Çizelge 4.75’de katılımcıların gıda güvenliği konusunda yeterli bilgiye sahip olduğunu düşünme durumlarına göre aldıkları puanlar ile ilgili istatistiki bilgiler verilmiştir. Katılımcılardan yeterli bilgiye sahip olduğunu düşünenler ortalama 73,01 puan alırken, yetersiz bilgiye sahip olduğunu düşünenlerin ortalama 68,44 puan aldıkları tespit edilmiştir. Her iki düşünceye sahip olanlarında gıda güvenliği bilgilerinin orta seviyede olduğu ve yeterli bilgiye sahip olduğunu düşünenlerin, diğerlerine göre puan ortalamalarının yaklaşık 5 puan yüksek olduğu görülmektedir.

Çizelge 4.76’da katılımcıların gıda güvenliği konusunda eğitim alma durumlarına göre aldıkları puanlar ile ilgili istatistiki bilgiler verilmiştir. Katılımcılardan gıda güvenliği konusunda eğitim alanlar ortalama 73,13 puan alırken, eğitim almayanların ortalama 69,81 puan aldıkları tespit edilmiştir. Her iki durumda da seviyenin orta olduğu ve eğitim alanların diğerlerine göre puan ortalamalarının yaklaşık 3,5 puan yüksek olduğu görülmektedir. Eğitim alanlarla, eğitim almayanlar arasındaki 3,5 puanlık farkın çok küçük olduğu bu da eğitim alanların almış oldukları eğitimlerin yetersiz olduğunu göstermektedir.

Çizelge 4.75. Katılımcıların gıda güvenliği konusunda yeterli bilgiye sahip olduğunu düşünme durumlarına göre gıda güvenliği seviyeleri ile ilgili istatistiki bilgiler

	Gıda güvenliği konusunda yeterli bilgiye sahip olduğunu düşünenler	
	Evet	Hayır
n	104	153
Ortalama puan	73,01	68,44
Ortalama seviye	Orta	Orta
Minimum puan	34,32	11,44
Maksimum Puan	94,38	88,66

Çizelge 4.76. Katılımcıların gıda güvenliği konusunda daha önce eğitim alma durumlarına göre gıda güvenliği seviyeleri ile ilgili istatistiki bilgiler

	Gıda güvenliği konusunda daha önce eğitim alanlar	
	Evet	Hayır
n	37	220
Ortalama puan	73,13	69,81
Ortalama seviye	Orta	Orta
Minimum puan	37,18	11,44
Maksimum puan	94,38	91,52

Çizelge 4.77’de katılımcıların eğitim düzeylerine göre 1 numaralı soruyu cevaplama durumları verilmiştir. Katılımcıların % 86,0’sının ‘gıdaların tüketiciye güvenli bir şekilde ulaştırılmasında, denetim ve kontrolünde Tarım ve Köyişleri Bakanlığı sorumludur’ şeklinde verilen ifadenin doğru bir bilgi olduğunu bildikleri tespit edilmiştir. 35 soru içerisinde en çok doğru cevaplanan 12. sorudur. Bu soruya en az doğru cevabı ilkökul mezunları (% 81,8) verirken, yüksek lisans mezunlarının tamamı bu soruya doğru cevap vermiştir. Yapılan ki-kare testi katılımcıların eğitim düzeyleri ile bu gıda güvenliği sorusuna cevap verme durumları arasındaki ilişkinin anlamlı olmadığını göstermiştir ($p>0,05$).

Katılımcıların çoğunluğunun gıda denetim ve kontrolünde hangi kurumun yetkili olduğunu bildiği görülmektedir.

Çizelge 4.77. Katılımcıların eğitim düzeyleri ile 1 numaralı gıda güvenliği sorusunu cevaplama durumları arasındaki ilişki

Gıdaların tüketiciye güvenli bir şekilde ulaştırılmasında, denetim ve kontrolünde Tarım ve Köyişleri Bakanlığı sorumludur. (doğru ifade)								
	İlkokul	Ortaokul	Lise	Ö. lisans	Lisans	Y. lisans	Doktora	Toplam
İfadenin doğru olduğunu bilenler	36	17	75	13	60	14	6	221
	81,8 %	94,4 %	85,2 %	76,5 %	87,0 %	100,0 %	85,7 %	86,0 %
Diğer	8	1	13	4	9	0	1	36
	18,2 %	5,6 %	14,8 %	23,5 %	13,0 %	0,0 %	14,3 %	14,0 %
$X^2 = 5,360$ df=6 p = 0,498								

Çizelge 4.78’de katılımcıların eğitim düzeylerine göre 2 numaralı soruyu cevaplama durumları verilmiştir. Katılımcıların % 38,1’inin ‘Tarım ve Köyişleri Bakanlığı bünyesinde her türlü ihbar ve şikayet için kurulmuş olan Alo Gıda Hattı’nın telefon numarası 174’tür’ şeklinde verilen ifadenin doğru bir bilgi olduğunu bildikleri tespit edilmiştir. 35 soru içerisinde en az doğru cevaplanan 6. sorudur. Bu soruya en az doğru cevabı ortaokul mezunları (% 27,8) verirken, en çok doğru cevabı doktora mezunları (% 85,7) vermiştir. Yapılan ki-kare testi katılımcıların eğitim düzeyleri ile bu gıda güvenliği sorusuna cevap verme durumları arasındaki ilişkinin anlamlı olduğunu göstermiştir (p<0,05). Eğitim düzeyi arttıkça katılımcıların bu soruya doğru cevap verme oranları da artmaktadır (Çizelge 4.78).

Katılımcıların çoğunluğunun gıdalarla ilgili ihbarlar ve şikayetler konusunda ilgisiz oldukları diğer taraftan yüksek lisans (% 64,3) ve doktora (% 85,7) mezunlarının ise bu konuda bilgi sahibi oldukları görülmektedir (Çizelge 4.78).

Çizelge 4.78. Katılımcıların eğitim düzeyleri ile 2 numaralı gıda güvenliği sorusunu cevaplama durumları arasındaki ilişki

Tarım ve Köyişleri Bakanlığı bünyesinde her türlü ihbar ve şikayet için kurulmuş olan Alo Gıda Hattı’nın telefon numarası 174’tür. (doğru ifade)								
	İlkokul	Ortaokul	Lise	Ö.lisans	Lisans	Y.lisans	Doktora	Toplam
İfadenin doğru olduğunu bilenler	15	5	29	7	27	9	6	98
	34,1 %	27,8 %	33,0 %	41,2 %	39,1 %	64,3 %	85,7 %	38,1 %
Diğer	29	13	59	10	42	5	1	159
	65,9 %	72,2 %	67,0 %	58,8 %	60,9 %	35,7 %	14,3 %	61,9 %
$X^2 = 12,995$ df=6 p = 0,043								

Çizelge 4.79’da katılımcıların eğitim düzeylerine göre 3 numaralı soruyu cevaplama durumları verilmiştir. Katılımcıların % 96,9’unun ‘gıdaları satın alırken son kullanma tarihine dikkat edilmeli, üretim izni olup olmadığı kontrol edilmelidir’ şeklinde verilen ifadenin doğru bir bilgi olduğunu bildikleri tespit edilmiştir. 35 soru içerisinde en çok doğru cevaplanan sorudur. Bu soruya en az doğru cevabı yüksek lisans mezunları (% 92,9) verirken, ortaokul, ön lisans ve doktora mezunlarının ise tamamı bu soruya doğru cevap vermiştir. Yapılan ki-kare testi katılımcıların eğitim düzeyleri ile bu gıda güvenliği sorusuna cevap verme durumları arasındaki ilişkinin anlamlı olmadığını göstermiştir ($p>0,05$).

Katılımcıların neredeyse tamamının gıdaları satın alırken dikkat edilmesi gerekenleri bildikleri görülmüştür.

Çizelge 4.79. Katılımcıların eğitim düzeyleri ile 3 numaralı gıda güvenliği sorusunu cevaplama durumları arasındaki ilişki

Gıdaları satın alırken son kullanma tarihine dikkat edilmeli, üretim izni olup olmadığı kontrol edilmelidir. (doğru ifade)								
	İlkokul	Ortaokul	Lise	Ö. lisans	Lisans	Y.lisans	Doktora	Toplam
İfadenin doğru olduğunu bilenler	41 93,2 %	18 100,0 %	85 96,6 %	17 100,0 %	68 98,6 %	13 92,9 %	7 100,0 %	249 96,9 %
Diğer	3 6,8 %	0 0,0 %	3 3,4 %	0 0,0 %	1 1,4 %	1 7,1 %	0 0,0 %	8 3,1 %

$X^2 = 4,765$ $df=6$ $p = 0,574$

Çizelge 4.80’de katılımcıların eğitim düzeylerine göre 4 numaralı soruyu cevaplama durumları verilmiştir. Katılımcıların sadece % 13,2’si ‘süte pastörizasyon işlemi yapılmasının amacı sütün içindeki tüm mikroorganizmaları uygulanan ısı ile öldürmektir’ şeklinde verilen ifadenin yanlış bir bilgi olduğunu bildikleri tespit edilmiştir. 35 soru içerisinde en az doğru cevaplanan sorudur. Bu soruya en az doğru cevabı ortaokul mezunları (% 5,6) verirken, en çok doğru cevabı lisans mezunları (% 85,5) vermiştir. Yapılan ki-kare testi katılımcıların eğitim düzeyleri ile bu gıda güvenliği sorusuna cevap verme durumları arasındaki ilişkinin anlamlı olduğunu göstermiştir ($p<0,05$). Eğitim düzeyi arttıkça katılımcıların bu soruya doğru cevap verme oranları da artmaktadır (Çizelge 4.80).

Katılımcılar arasında üniversite öğrenimi görenler ile görmeyenler arasında süte uygulanan pastörizasyon işlemiyle ilgili bilgi sahibi olma durumları bakımından belirgin bir fark olduğu görülmektedir (Çizelge 4.80). Katılımcıların geneline bakıldığında ise bu konuda bilgi eksikliğinin son derece yüksek olduğu tespit edilmiştir.

Çizelge 4.80. Katılımcıların eğitim düzeyleri ile 4 numaralı gıda güvenliği sorusunu cevaplama durumları arasındaki ilişki

Süte pastörizasyon işlemi yapılmasının amacı sütün içindeki tüm mikroorganizmaları uygulanan ısı ile öldürmektir. (yanlış ifade)								
İfadenin	İlkokul	Ortaokul	Lise	Ö. lisans	Lisans	Y.lisans	Doktora	Toplam
yanlış olduğunu bilenler	6 13,6 %	1 5,6 %	7 8,0 %	14 82,4 %	59 85,5 %	11 78,6 %	3 42,9 %	34 13,2 %
Diğer	38 86,4 %	17 94,4 %	81 92,0 %	3 17,6 %	10 14,5 %	3 21,4 %	4 57,1 %	223 86,8 %

$X^2 = 16,027$ $df = 6$ $p = 0,014$

Çizelge 4.81’de katılımcıların eğitim düzeylerine göre 5 numaralı soruyu cevaplama durumları verilmiştir. Katılımcıların % 83,3’ünün ‘açıkta satılan sokak sütünün tüketilmesinin sağlık açısından herhangi bir sakıncası yoktur’ şeklinde verilen ifadenin yanlış bir bilgi olduğunu bildikleri tespit edilmiştir. 35 soru içerisinde en çok doğru cevaplanan 14. sorudur. Bu soruya en az doğru cevabı ortaokul mezunları (% 72,2) verirken, doktora mezunlarının tamamı bu soruya doğru cevap vermiştir. Yapılan ki-kare testi katılımcıların eğitim düzeyleri ile bu gıda güvenliği sorusuna cevap verme durumları arasındaki ilişkinin anlamlı olmadığını göstermiştir ($p > 0,05$).

Tüketicilerin gıda güvenliği ile ilgili bilgi, tutum ve davranışları üzerine yapılan bir araştırmada; katılımcıların % 85,9’u sağlıklı sütün en uygun nereden satın alınabileceği ile ilgili soruya doğru cevap vermişlerdir. Katılımcıların eğitim düzeyi ile bu soruya doğru cevap verme durumları arasında anlamlı bir ilişki bulunamamıştır ($p > 0,05$) (Kılıç 2008).

Her iki araştırmada da benzer sonuçlar elde edilmiş olup, katılımcıların çoğunluğunun sokak sütünün tehlikeleri konusunda bilgi sahibi oldukları görülmüştür.

Çizelge 4.81. Katılımcıların eğitim düzeyleri ile 5 numaralı gıda güvenliği sorusunu cevaplama durumları arasındaki ilişki

Açıkta satılan sokak sütünün tüketilmesinin sağlık açısından herhangi bir sakıncası yoktur. (yanlış ifade)								
İfadenin	İlkokul	Ortaokul	Lise	Ö. lisans	Lisans	Y. lisans	Doktora	Toplam
yanlış olduğunu bilenler	34 77,3 %	13 72,2 %	80 90,9 %	14 82,4 %	55 79,7 %	11 78,6 %	7 100,0 %	214 83,3 %
Diğer	10 22,7 %	5 27,8 %	8 9,1 %	3 17,6 %	14 20,3 %	3 21,4 %	0 0,0 %	43 16,7 %

$X^2 = 8,665$ $df = 6$ $p = 0,193$

Çizelge 4.82’de katılımcıların eğitim düzeylerine göre 6 numaralı soruyu cevaplama durumları verilmiştir. Katılımcıların % 75,1’inin ‘pazar yerlerinde satılan köylülerin kendilerinin ürettiği peynirlerin gıda güvenliği açısından herhangi bir sakıncası yoktur’ şeklinde verilen ifadenin yanlış bir bilgi olduğunu bildikleri tespit edilmiştir. 35 soru içerisinde en çok doğru cevaplanan 22. sorudur. Bu soruya en az doğru cevabı ilkökul mezunları (% 65,9) verirken, doktora mezunlarının tamamı bu soruya doğru cevap vermiştir. Yapılan ki-kare testi katılımcıların eğitim düzeyleri ile bu gıda güvenliği sorusuna cevap verme durumları arasındaki ilişkinin anlamlı olmadığını göstermiştir ($p>0,05$).

Katılımcıların birçoğunun köylülerin kendilerinin ürettiği peynirlerin gıda güvenliği açısından tehlikeli olabileceğini bildikleri görülmüştür.

Çizelge 4.82. Katılımcıların eğitim düzeyleri ile 6 numaralı gıda güvenliği sorusunu cevaplama durumları arasındaki ilişki

Pazar yerlerinde satılan köylülerin kendilerinin ürettiği peynirlerin gıda güvenliği açısından herhangi bir sakıncası yoktur (yanlış ifade)								
	İlkokul	Ortaokul	Lise	Ö. lisans	Lisans	Y. lisans	Doktora	Toplam
İfadenin yanlış olduğunu bilenler	29 65,9 %	14 77,8 %	67 76,1 %	12 70,6 %	52 75,4%	12 85,7 %	7 100,0 %	193 75,1 %
Diğer	15 34,1 %	4 22,2 %	21 23,9 %	5 29,4 %	17 24,6 %	2 14,3 %	0 0,0 %	64 24,9 %
$X^2 = 5,459$ $df=6$ $p = 0,486$								

Çizelge 4.83’de katılımcıların eğitim düzeylerine göre 7 numaralı soruyu cevaplama durumları verilmiştir. Katılımcıların % 86,8’inin ‘dondurulmuş gıdalar çözündürüldükten sonra tekrar dondurulabilir’ şeklinde verilen ifadenin yanlış bir bilgi olduğunu bildikleri tespit edilmiştir. 35 soru içerisinde en çok doğru cevaplanan 11. sorudur. Bu soruya en az doğru cevabı ortaokul mezunları (% 72,2) verirken, doktora mezunlarının tamamı bu soruya doğru cevap vermiştir. Yapılan ki-kare testi katılımcıların eğitim düzeyleri ile bu gıda güvenliği sorusuna cevap verme durumları arasındaki ilişkinin anlamlı olmadığını göstermiştir ($p>0,05$).

Tüketicilerin gıda güvenliği ile ilgili bilgi, tutum ve davranışları üzerine yapılan bir araştırmada; katılımcıların % 82,0’si dondurulmuş gıdaların çözündürüldükten sonra tekrar dondurulmaması gerektiğini bildikleri tespit edilmiştir. Katılımcıların eğitim düzeyleri ile bu

soruya doğru cevap verme durumları arasında anlamlı bir ilişki olduğu ve eğitim düzeyi arttıkça doğru cevap verenlerin oranının da arttığı görülmüştür ($p < 0,05$) (Kılıç 2008).

Her iki araştırmada da benzer sonuçlar elde edilmiş olup katılımcıların çoğunluğunun dondurulmuş gıdaların çözündürüldükten sonra tekrar dondurulamayacağını bildikleri görülmüştür.

Çizelge 4.83. Katılımcıların eğitim düzeyleri ile 7 numaralı gıda güvenliği sorusunu cevaplama durumları arasındaki ilişki

Dondurulmuş gıdalar çözündürüldükten sonra tekrar dondurulabilir. (yanlış ifade)								
	İlkokul	Ortaokul	Lise	Ö.lisans	Lisans	Y. lisans	Doktora	Toplam
İfadenin yanlış olduğunu bilenler	43	13	75	16	57	12	7	223
	97,7 %	72,2 %	85,2 %	94,1 %	82,6%	85,7 %	100,0 %	86,8 %
Diğer	1	5	13	1	12	2	0	34
	2,3 %	27,8 %	14,8 %	5,9 %	17,4 %	14,3 %	0,0 %	13,2 %

$X^2 = 11,024$ $df = 6$ $p = 0,088$

Çizelge 4.84'de katılımcıların eğitim düzeylerine göre 8 numaralı soruyu cevaplama durumları verilmiştir. Katılımcıların % 85,6'sının 'dondurulmuş gıdalar alışverişin en sonunda alınmalı ve en kısa sürede eve ulaştırılarak derin dondurucuya konulmalıdır' şeklinde verilen ifadenin doğru bir bilgi olduğunu bildikleri tespit edilmiştir. 35 soru içerisinde en çok doğru cevaplanan 13. sorudur. Bu soruya en az doğru cevabı yüksek lisans mezunları (% 78,6) verirken, doktora mezunlarının tamamı bu soruya doğru cevap vermiştir. Yapılan ki-kare testi katılımcıların eğitim düzeyleri ile bu gıda güvenliği sorusuna cevap verme durumları arasındaki ilişkinin anlamlı olmadığını göstermiştir ($p > 0,05$).

Tüketicilerin gıda güvenliği ile ilgili bilgi, tutum ve davranışları üzerine yapılan bir araştırmada; katılımcıların % 50,7'si dondurulmuş ürünlerin kaç derecede satın alınması gerektiği ile ilgili soruya doğru cevap vermişlerdir. Katılımcıların eğitim düzeyi ile bu soruya doğru cevap verme durumları arasında anlamlı bir ilişki bulunamamıştır ($p > 0,05$) (Kılıç 2008).

Her iki araştırma sonuçlarını karşılaştırdığımızda yapmış olduğumuz araştırmada katılımcıların birçoğunun dondurulmuş gıdaların alışverişi konusunda bilgi sahibi oldukları

görülürken, Kılıç (2008)'in yapmış olduğu araştırmada ise katılımcıların yarısının dondurulmuş ürünlerin kaç derecede satın alınması gerektiğini bildikleri görülmüştür.

Çizelge 4.84. Katılımcıların eğitim düzeyleri ile 8 numaralı gıda güvenliği sorusunu cevaplama durumları arasındaki ilişki

Dondurulmuş gıdalar alışverişin en sonunda alınmalı ve en kısa sürede eve ulaştırılarak derin dondurucuya konulmalıdır. (doğru ifade)								
	İlkokul	Ortaokul	Lise	Ö. lisans	Lisans	Y. lisans	Doktora	Toplam
İfadenin doğru olduğunu bilenler	39	15	77	14	57	11	7	220
	88,6 %	83,3 %	87,5 %	82,4 %	82,6%	78,6 %	100,0 %	85,6 %
Diğer	5	3	11	3	12	3	0	37
	11,4 %	16,7 %	12,5 %	17,6 %	17,4 %	21,4 %	0,0 %	14,4 %
$X^2 = 3,047$ df=6 p = 0,803								

Çizelge 4.85'de katılımcıların eğitim düzeylerine göre 9 numaralı soruyu cevaplama durumları verilmiştir. Katılımcıların sadece % 19,8'inin 'dondurulmuş gıdalar oda sıcaklığında çözündürülmelidir' şeklinde verilen ifadenin yanlış bir bilgi olduğunu bildikleri tespit edilmiştir. 35 soru içerisinde en az doğru cevaplanan 3. sorudur. Bu soruya en az doğru cevabı ön lisans mezunları (% 11,8) verirken, en çok doğru cevabı yüksek lisans mezunları (% 57,1) vermiştir. Yapılan ki-kare testi katılımcıların eğitim düzeyleri ile bu gıda güvenliği sorusuna cevap verme durumları arasındaki ilişkinin anlamlı olduğunu göstermiştir (p<0,05). Eğitim düzeyi arttıkça katılımcıların bu soruya doğru cevap verme oranları da artmaktadır (Çizelge 4.85).

Tüketicilerin gıda güvenliği ile ilgili bilgi, tutum ve davranışları üzerine yapılan bir araştırmada; katılımcıların % 25,0'i donmuş etin nasıl çözündürülmesi gerektiğine doğru cevap vermişlerdir. Katılımcıların eğitim düzeyi ile bu soruya doğru cevap verme durumları arasında anlamlı bir ilişki olduğu ve eğitim düzeyi arttıkça doğru cevap verenlerin oranının da arttığı görülmüştür (p<0,05) (Kılıç 2008).

Her iki araştırmada da benzer sonuçlar elde edilmiş olup, katılımcıların çoğunluğunun dondurulmuş gıdaların çözündürülmesi konusunda bilgisiz oldukları görülmüştür.

Çizelge 4.85. Katılımcıların eğitim düzeyleri ile 9 numaralı gıda güvenliği sorusunu cevaplama durumları arasındaki ilişki

Dondurulmuş gıdalar oda sıcaklığında çözündürülmelidir. (yanlış ifade)								
	İlkokul	Ortaokul	Lise	Ö. lisans	Lisans	Y.lisans	Doktora	Toplam
İfadenin yanlış olduğunu bilenler	10 22,7 %	6 33,3 %	77 12,5 %	15 11,8 %	58 15,9 %	6 57,1 %	4 42,9 %	51 19,8 %
Diğer	34 77,3 %	12 66,7 %	11 87,5 %	2 88,2 %	11 84,1 %	8 42,9 %	3 57,1 %	206 80,2 %
$X^2 = 21,206$ df=6 p = 0,002								

Çizelge 4.86’da katılımcıların eğitim düzeylerine göre 10 numaralı soruyu cevaplama durumları verilmiştir. Katılımcıların % 76,7’sinin ‘yumurta pişirilmeden önce yıkanmalı ve kurulanıp kullanılmalıdır’ şeklinde verilen ifadenin doğru bir bilgi olduğunu bildikleri tespit edilmiştir. 35 soru içerisinde en çok doğru cevaplanan 20. sorudur. Bu soruya en az doğru cevabı lise mezunları (% 70,5) verirken, ön lisans mezunlarının tamamı bu soruya doğru cevap vermiştir. Yapılan ki-kare testi katılımcıların eğitim düzeyleri ile bu gıda güvenliği sorusuna cevap verme durumları arasındaki ilişkinin anlamlı olmadığını göstermiştir (p>0,05).

Katılımcıların birçoğunun yumurtanın pişirilmeden önce nasıl temizlenmesi gerektiğini bildikleri görülmüştür.

Çizelge 4.86. Katılımcıların eğitim düzeyleri ile 10 numaralı gıda güvenliği sorusunu cevaplama durumları arasındaki ilişki

Yumurta pişirilmeden önce yıkanmalı ve kurulanıp kullanılmalıdır. (doğru ifade)								
	İlkokul	Ortaokul	Lise	Ö. lisans	Lisans	Y. lisans	Doktora	Toplam
İfadenin doğru olduğunu bilenler	37 84,1 %	13 72,2 %	62 70,5 %	17 100,0 %	52 75,4 %	11 78,6 %	5 71,4 %	197 76,7 %
Diğer	7 15,9 %	5 27,8 %	26 29,5 %	0 0,0 %	17 24,6 %	3 21,4 %	2 28,6 %	60 23,3 %
$X^2 = 8,825$ df=6 p = 0,184								

Çizelge 4.87’de katılımcıların eğitim düzeylerine göre 11 numaralı soruyu cevaplama durumları verilmiştir. Katılımcıların % 87,2’sinin ‘kabuğu kırık veya çatlak yumurtanın tüketilmesinde herhangi bir sakınca yoktur’ şeklinde verilen ifadenin yanlış bir bilgi olduğunu bildikleri tespit edilmiştir. 35 soru içerisinde en çok doğru cevaplanan 9. sorudur. Bu soruya

en az doğru cevabı yüksek lisans mezunları (% 78,6) verirken, doktora mezunlarının tamamı bu soruya doğru cevap vermiştir. Yapılan ki-kare testi katılımcıların eğitim düzeyleri ile bu gıda güvenliği sorusuna cevap verme durumları arasındaki ilişkinin anlamlı olmadığını göstermiştir ($p>0,05$).

Katılımcıların birçoğunun kabuğu kırık veya çatlak yumurtanın tüketilmesinin sakıncalı olabileceğini bildikleri görülmüştür.

Çizelge 4.87. Katılımcıların eğitim düzeyleri ile 11 numaralı gıda güvenliği sorusunu cevaplama durumları arasındaki ilişki

Kabuklu kırık veya çatlak yumurtanın tüketilmesinde herhangi bir sakınca yoktur. (yanlış ifade)								
	İlkokul	Ortaokul	Lise	Ö. lisans	Lisans	Y. lisans	Doktora	Toplam
İfadenin yanlışı olduğunu bilenler	37	17	77	16	59	11	7	224
	84,1 %	94,4 %	87,5 %	94,1 %	85,5 %	78,6 %	100,0 %	87,2 %
Diğer	7	1	11	1	10	3	0	33
	15,9 %	5,6 %	12,5 %	5,9 %	14,5 %	21,4 %	0,0 %	12,8 %
$X^2 = 4,090$ $df = 6$ $p = 0,664$								

Çizelge 4.88’de katılımcıların eğitim düzeylerine göre 12 numaralı soruyu cevaplama durumları verilmiştir. Katılımcıların % 93,4’ünün ‘kırmızı et ve kanatlı etleri alışverişin en sonunda alınmalı, yüksek sıcaklıkta fazla dolaştırılmadan en kısa sürede eve ulaştırılmalı ve buzdolabında saklanmalıdır’ şeklinde verilen ifadenin doğru bir bilgi olduğunu bildikleri tespit edilmiştir. 35 soru içerisinde en çok doğru cevaplanan 3. sorudur. Bu soruya en az doğru cevabı ortaokul mezunları (% 88,9) verirken, ilkökul, ön lisans ve doktora mezunlarının tamamı bu soruya doğru cevap vermiştir. Yapılan ki-kare testi katılımcıların eğitim düzeyleri ile bu gıda güvenliği sorusuna cevap verme durumları arasındaki ilişkinin anlamlı olmadığını göstermiştir ($p>0,05$).

Tüketicilerin gıda güvenliği ile ilgili bilgi, tutum ve davranışları üzerine yapılan bir araştırmada; katılımcıların % 64,6’sı hangi gıdaların riskli gruba girdiğine doğru cevap vermiştir. Katılımcıların eğitim düzeyi ile bu soruya doğru cevap verme durumları arasında anlamlı bir ilişki bulunamamıştır ($p>0,05$) (Kılıç 2008).

Her iki araştırmada sorulmuş iki benzer soruda farklı sonuçlar alındığı görölmüştür. Yapmış olduğumuz araştırmada etin alışverişinde dikkat edilmesi gerekenleri katılımcıların neredeyse tamamı bilirken, Kılıç (2008)'ın yapmış olduğu araştırmada katılımcıların % 64,6'sının riskli gıdaları bildikleri görölmüştür.

Çizelge 4.88. Katılımcıların eğitim düzeyleri ile 12 numaralı gıda güvenliği sorusunu cevaplama durumları arasındaki ilişki

Kırmızı et ve kanatlı etleri alışverişin en sonunda alınmalı, yüksek sıcaklıkta fazla dolaştırılmadan en kısa sürede eve ulaştırılmalı ve buzdolabında saklanmalıdır. (doğru ifade)								
	İlkokul	Ortaokul	Lise	Ö. lisans	Lisans	Y. lisans	Doktora	Toplam
İfadenin doğru olduğunu bilenler	44	16	80	17	63	13	7	240
	100,0 %	88,9 %	90,9 %	100,0 %	91,3 %	92,9 %	100,0 %	93,4 %
Diğer	0	2	8	0	6	1	0	17
	0,0 %	11,1 %	9,1 %	0,0 %	8,7 %	7,1 %	0,0 %	6,6 %
$X^2 = 6,769$ df=6 p = 0,343								

Çabuk bozulabilen kırmızı et, tavuk ve balık gibi gıdalar uzun süre saklanamadığından buzdolabında saklamak koşuluyla 1–2 gün içinde tüketilmelidir (Soylu 2008).

Çizelge 4.89'da katılımcıların eğitim düzeylerine göre 13 numaralı soruyu cevaplama durumları verilmiştir. Katılımcılardan sadece % 17,5'inin 'kırmızı et, tavuk, balık gibi gıdalar buzdolabında (2 °C) saklamak koşuluyla 7-8 gün içerisinde tüketilmelidir' şeklinde verilen ifadenin yanlış bir bilgi olduğunu bildikleri tespit edilmiştir. 35 soru içerisinde en az doğru cevaplanan 2. sorudur. Bu soruya en az doğru cevabı ortaokul mezunları (% 11,1) verirken, en çok doğru cevabı ön lisans mezunları (% 29,4) vermiştir. Yapılan ki-kare testi katılımcıların eğitim düzeyleri ile bu gıda güvenliği sorusuna cevap verme durumları arasındaki ilişkinin anlamlı olmadığını göstermiştir (p>0,05).

Tüketicilerin gıda güvenliği ile ilgili bilgi, tutum ve davranışları üzerine yapılan bir araştırmada; katılımcıların % 88,2'si yiyeceklerden hangisinin daha çabuk bozulacağına doğru cevap vermişlerdir. Katılımcıların eğitim düzeyi ile bu soruya doğru cevap verme durumları arasında anlamlı bir ilişki bulunamamıştır (p>0,05) (Kılıç 2008).

Her iki araştırmada sorulmuş iki benzer soruda farklı sonuçlar alındığı görölmüştür. Yapmış olduğumuz araştırmada katılımcıların çok az bir kısmı et, tavuk ve balık gibi gıdaların

buzdolabında saklanma süresini bilirken, Kılıç (2008)'in yaptığı araştırmada katılımcıların birçoğu hangi gıdaların daha çabuk bozulacağını bildikleri görülmüştür.

Çizelge 4.89. Katılımcıların eğitim düzeyleri ile 13 numaralı gıda güvenliği sorusunu cevaplama durumları arasındaki ilişki

Kırmızı et, tavuk, balık gibi gıdalar buzdolabında (2 °C) saklamak koşuluyla 7-8 gün içerisinde tüketilmelidir (yanlış ifade)								
	İlkokul	Ortaokul	Lise	Ö. lisans	Lisans	Y. lisans	Doktora	Toplam
İfadenin yanlış olduğunu bilenler	9 20,5 %	2 11,1 %	11 12,5 %	5 29,4 %	13 18,8 %	3 21,4%	2 28,6 %	45 17,5 %
Diğer	35 79,5 %	16 88,9 %	77 87,5 %	12 70,6 %	56 81,2 %	11 78,6 %	5 71,4 %	212 82,5 %
$X^2 = 4,797$ $df=6$ $p = 0,570$								

Çizelge 4.90'da katılımcıların eğitim düzeylerine göre 14 numaralı soruyu cevaplama durumları verilmiştir. Katılımcıların sadece % 21'inin 'taze fasulye, bezelye gibi düşük asitli gıdaların evde konserveleri yapılıp tüketilmelerinde herhangi bir sakınca yoktur' şeklinde verilen ifadenin yanlış bir bilgi olduğunu bildikleri tespit edilmiştir. 35 soru içerisinde en az doğru cevaplanan 4. sorudur. Bu soruya en az doğru cevabı ön lisans mezunları (% 5,9) verirken, en çok doğru cevabı doktora mezunları (% 57,1) vermiştir. Yapılan ki-kare testi katılımcıların eğitim düzeyleri ile bu gıda güvenliği sorusuna cevap verme durumları arasındaki ilişkinin anlamlı olduğunu göstermiştir ($p<0,05$). Eğitim düzeyi arttıkça katılımcıların bu soruya doğru cevap verme oranları da artmaktadır (Çizelge 4.90).

Tüketicilerin gıda güvenliği ile ilgili bilgi, tutum ve davranışları üzerine yapılan bir araştırmada; katılımcıların % 10,7'si konserve satın alırken gıda güvenliği açısından nelerin önemli olduğuna doğru cevap vermişlerdir. Katılımcıların eğitim düzeyi ile bu soruya doğru cevap verme durumları arasında anlamlı bir ilişki bulunamamıştır ($p>0,05$) (Kılıç 2008).

Her iki araştırmada konserve gıdalar ile ilgili sorular neticesinde; iki araştırmada da katılımcıların konserve gıdalar konusunda bilgilerinin oldukça yetersiz olduğu görülmüştür.

Çizelge 4.90. Katılımcıların eğitim düzeyleri ile 14 numaralı gıda güvenliği sorusunu cevaplama durumları arasındaki ilişki

Taze fasulye, bezelye gibi düşük asitli gıdaların evde konserveleri yapıp tüketilmelerinde herhangi bir sakınca yoktur. (yanlış ifade)								
	İlkokul	Ortaokul	Lise	Ö. lisans	Lisans	Y. lisans	Doktora	Toplam
İfadenin yanlış olduğunu bilenler	6 13,6 %	3 16,7 %	15 17,0 %	1 5,9 %	18 26,1 %	7 50,0 %	4 57,1 %	54 21,0 %
Diğer	38 86,4 %	15 83,3 %	73 83,0 %	16 94,1 %	51 73,9 %	7 50,0 %	3 42,9 %	203 79 %
$X^2 = 18,491$ $df=6$ $p = 0,005$								

Çizelge 4.91’de katılımcıların eğitim düzeylerine göre 15 numaralı soruyu cevaplama durumları verilmiştir. Katılımcıların % 93,0’ünün ‘doğada kendiliğinden yetişen tüm mantarlar zehirsizdirler, tüketilmelerinde sakınca yoktur’ şeklinde verilen ifadenin yanlış bir bilgi olduğunu bildikleri tespit edilmiştir. 35 soru içerisinde en çok doğru cevaplanan 4. sorudur. Bu soruya en az doğru cevabı yüksek lisans ve doktora mezunları (% 85,7) verirken, en çok doğru cevabı ilkokul mezunları (% 97,7) vermiştir. Yapılan ki-kare testi katılımcıların eğitim düzeyleri ile bu gıda güvenliği sorusuna cevap verme durumları arasındaki ilişkinin anlamlı olmadığını göstermiştir ($p>0,05$).

Katılımcıların birçoğunun doğada kendiliğinden yetişen bazı mantarların zehirli olabileceğini bildikleri görülmüştür.

Çizelge 4.91. Katılımcıların eğitim düzeyleri ile 15 numaralı gıda güvenliği sorusunu cevaplama durumları arasındaki ilişki

Doğada kendiliğinden yetişen tüm mantarlar zehirsizdirler, tüketilmelerinde sakınca yoktur. (yanlış ifade)								
	İlkokul	Ortaokul	Lise	Ö. lisans	Lisans	Y. lisans	Doktora	Toplam
İfadenin yanlış olduğunu bilenler	43 97,7 %	16 88,9 %	82 93,2 %	16 94,1 %	64 92,8 %	12 85,7 %	6 85,7 %	239 93,0 %
Diğer	1 2,3 %	2 11,1 %	6 6,8 %	1 5,9 %	5 7,2 %	2 14,3 %	1 14,3 %	18 7,0 %
$X^2 = 3,732$ $df=6$ $p = 0,713$								

Çizelge 4.92’de katılımcıların eğitim düzeylerine göre 16 numaralı soruyu cevaplama durumları verilmiştir. Katılımcıların % 90,7’sinin ‘gıdaları kızartmak için kullanılan yağın birden fazla kullanılmasında herhangi bir sakınca yoktur’ şeklinde verilen ifadenin yanlış bir bilgi olduğunu bildikleri tespit edilmiştir. 35 soru içerisinde en çok doğru cevaplanan 6. sorudur. Bu soruya en az doğru cevabı lisans mezunları (% 81,2) verirken, ön lisans ve doktora mezunlarının tamamı bu soruya doğru cevap vermiştir. Yapılan ki-kare testi katılımcıların eğitim düzeyleri ile bu gıda güvenliği sorusuna cevap verme durumları arasındaki ilişkinin anlamlı olmadığını göstermiştir ($p>0,05$).

Katılımcıların birçoğu kızartmalarda kullanılan yağın birden fazla kullanılmasının sağlığımıza zararlı olabileceğini bildikleri görülmüştür.

Çizelge 4.92. Katılımcıların eğitim düzeyleri ile 16 numaralı gıda güvenliği sorusunu cevaplama durumları arasındaki ilişki

Gıdaları kızartmak için kullanılan yağın birden fazla kullanılmasında herhangi bir sakınca yoktur. (yanlış ifade)								
	İlkokul	Ortaokul	Lise	Ö. lisans	Lisans	Y. lisans	Doktora	Toplam
İfadenin yanlış olduğunu bilenler	42 95,5 %	17 94,4 %	81 92,0 %	17 100,0 %	56 81,2 %	13 92,9 %	7 100,0 %	233 90,7 %
Diğer	2 4,5 %	1 5,6 %	7 8,0 %	0 0,0 %	13 18,8 %	1 7,1 %	0 0,0 %	24 9,3 %

$X^2 = 11,607$ $df = 6$ $p = 0,071$

Çizelge 4.93’de katılımcıların eğitim düzeylerine göre 17 numaralı soruyu cevaplama durumları verilmiştir. Katılımcıların % 78,6’sının ‘pişirme yöntemlerinden biri olan haşlama sağlık açısından tavsiye edilen bir yöntem değildir’ şeklinde verilen ifadenin yanlış bir bilgi olduğunu bildikleri tespit edilmiştir. 35 soru içerisinde en çok doğru cevaplanan 19. sorudur. Bu soruya en az doğru cevabı ortaokul mezunları (% 66,7) verirken, doktora mezunlarının tamamı bu soruya doğru cevap vermiştir. Yapılan ki-kare testi katılımcıların eğitim düzeyleri ile bu gıda güvenliği sorusuna cevap verme durumları arasındaki ilişkinin anlamlı olmadığını göstermiştir ($p>0,05$).

Katılımcıların birçoğunun pişirme yöntemlerinden haşlamanın tavsiye edilen bir yöntem olduğunu bildikleri görülmüştür.

Çizelge 4.93. Katılımcıların eğitim düzeyleri ile 17 numaralı gıda güvenliği sorusunu cevaplama durumları arasındaki ilişki

Pişirme yöntemlerinden biri olan haşlama sağlık açısından tavsiye edilen bir yöntem değildir. (yanlış ifade)								
	İlkokul	Ortaokul	Lise	Ö. lisans	Lisans	Y. lisans	Doktora	Toplam
İfadenin yanlış olduğunu bilenler	31 70,5 %	12 66,7 %	65 73,9 %	15 88,2 %	60 87,0 %	12 85,7 %	7 100,0 %	202 78,6 %
Diğer	13 29,5 %	6 33,3 %	23 26,1 %	2 11,8 %	9 13,0 %	2 14,3 %	0 0,0 %	55 21,4 %

$X^2 = 10,563$ df=6 p=0,103

Çizelge 4.94’de katılımcıların eğitim düzeylerine göre 18 numaralı soruyu cevaplama durumları verilmiştir. Katılımcıların % 87,5’inin ‘veteriner ve zirai ilaç kalıntıları, çevresel kaynaklardan bulaşan kimyasallar ve ağır metaller; gıda ve gıda kaynaklarının güvenliği açısından tehlikelidir’ şeklinde verilen ifadenin doğru bir bilgi olduğunu bildikleri tespit edilmiştir. 35 soru içerisinde en çok doğru cevaplanan 8. sorudur. Bu soruya en az doğru cevabı ortaokul mezunları (% 66,7) verirken, doktora mezunlarının tamamı bu soruya doğru cevap vermiştir. Yapılan ki-kare testi katılımcıların eğitim düzeyleri ile bu gıda güvenliği sorusuna cevap verme durumları arasındaki ilişkinin anlamlı olduğunu göstermiştir (p<0,05). Eğitim düzeyi arttıkça katılımcıların bu soruya doğru cevap verme oranları da artmaktadır (Çizelge 4.94).

Katılımcıların birçoğunun kimyasalların ve ağır metallerin, gıda ve gıda kaynaklarının güvenliği açısından tehlikeli olduğunu bildikleri görülmüştür.

Çizelge 4.94. Katılımcıların eğitim düzeyleri ile 18 numaralı gıda güvenliği sorusunu cevaplama durumları arasındaki ilişki

Veteriner ve zirai ilaç kalıntıları, çevresel kaynaklardan bulaşan kimyasallar ve ağır metaller; gıda ve gıda kaynaklarının güvenliği açısından tehlikelidir. (doğru ifade)								
	İlkokul	Ortaokul	Lise	Ö. lisans	Lisans	Y. lisans	Doktora	Toplam
İfadenin doğru olduğunu bilenler	36 81,8%	12 66,7 %	74 84,1 %	16 94,1 %	67 97,1 %	13 92,9 %	7 100,0 %	225 87,5 %
Diğer	8 18,2 %	6 33,3 %	14 15,9 %	1 5,9 %	2 2,9 %	1 7,1 %	0 0,0 %	32 12,5 %

$X^2 = 17,298$ df=6 p=0,008

Çizelge 4.95’de katılımcıların eğitim düzeylerine göre 19 numaralı soruyu cevaplama durumları verilmiştir. Katılımcıların % 44,7’sinin ‘satın aldığımız gıdaların üzerinde E koduyla belirtilen maddelere katkı maddeleri denir’ şeklinde verilen ifadenin doğru bir bilgi olduğunu bildikleri tespit edilmiştir. 35 soru içerisinde en az doğru cevaplanan 8. sorudur. Bu soruya en az doğru cevabı ortaokul mezunları (% 22,2) verirken, en çok doğru cevabı doktora mezunları (% 85,7) vermiştir. Yapılan ki-kare testi katılımcıların eğitim düzeyleri ile bu gıda güvenliği sorusuna cevap verme durumları arasındaki ilişkinin anlamlı olduğunu göstermiştir ($p<0,05$). Eğitim düzeyi arttıkça katılımcıların bu soruya doğru cevap verme oranları da artmaktadır (Çizelge 4.95).

Çizelge 4.95. Katılımcıların eğitim düzeyleri ile 19 numaralı gıda güvenliği sorusunu cevaplama durumları arasındaki ilişki

Satın aldığımız gıdaların üzerinde E koduyla belirtilen maddelere katkı maddeleri denir. (doğru ifade)								
	İlkokul	Ortaokul	Lise	Ö. lisans	Lisans	Y.lisans	Doktora	Toplam
İfadenin doğru olduğunu bilenler	15 34,1 %	4 22,2 %	29 33,0 %	6 35,3 %	45 65,2 %	10 71,4 %	6 85,7 %	115 44,7 %
Diğer	29 65,9 %	14 77,8 %	59 67,0 %	11 64,7 %	24 34,8 %	4 28,6 %	1 14,3 %	142 55,3 %

$X^2 = 31,756$ $df=6$ $p = 0,000$

Çizelge 4.96’da katılımcıların eğitim düzeylerine göre 20 numaralı soruyu cevaplama durumları verilmiştir. Katılımcıların sadece % 27,2’sinin ‘gıdalarda kullanılan katkı maddeleri sağlık açısından kesinlikle zararlıdır’ şeklinde verilen ifadenin yanlış bir bilgi olduğunu bildikleri tespit edilmiştir. 35 soru içerisinde en az doğru cevaplanan 5. sorudur. Bu soruya en az doğru cevabı ilkokul mezunları (% 15,9) verirken, en çok doğru cevabı doktora mezunları (% 85,7) vermiştir. Yapılan ki-kare testi katılımcıların eğitim düzeyleri ile bu gıda güvenliği sorusuna cevap verme durumları arasındaki ilişkinin anlamlı olduğunu göstermiştir ($p<0,05$). Eğitim düzeyi arttıkça katılımcıların bu soruya doğru cevap verme oranları da artmaktadır (Çizelge 4.96).

Çizelge 4.96. Katılımcıların eğitim düzeyleri ile 20 numaralı gıda güvenliği sorusunu cevaplama durumları arasındaki ilişki

Gıdalarda kullanılan katkı maddeleri sağlık açısından kesinlikle zararlıdır. (yanlış ifade)								
	İlkokul	Ortaokul	Lise	Ö. lisans	Lisans	Y. lisans	Doktora	Toplam
İfadenin yanlış olduğunu bilenler	7 15,9 %	4 22,2 %	17 19,3 %	3 17,6 %	25 36,2 %	8 57,1 %	6 85,7 %	70 27,2 %
Diğer	37 84,1 %	14 77,8 %	71 80,7 %	14 82,4 %	44 63,8 %	6 42,9 %	1 14,3 %	187 72,8 %

$X^2 = 27,863$ $df=6$ $p = 0,000$

Çizelge 4.97’de katılımcıların eğitim düzeylerine göre 21 numaralı soruyu cevaplama durumları verilmiştir. Katılımcıların % 73,9’unun ‘çevremizde ve vücudumuzda bulunan gözle görülmeyen canlılar olan mikroorganizmalar tükettiğimiz gıdalarla birlikte sağlık riski oluşturur’ şeklinde verilen ifadenin doğru bir bilgi olduğunu bildikleri tespit edilmiştir. 35 soru içerisinde en çok doğru cevaplanan 23. sorudur. Bu soruya en az doğru cevabı ortaokul mezunları (% 66,7) verirken, en çok doğru cevabı doktora mezunları (% 85,7) vermiştir. Yapılan ki-kare testi katılımcıların eğitim düzeyleri ile bu gıda güvenliği sorusuna cevap verme durumları arasındaki ilişkinin anlamlı olmadığını göstermiştir ($p>0,05$).

Sonuç olarak katılımcıların birçoğunun mikroorganizmaların gıdalar için bazı riskler oluşturduğunu bildikleri görülmüştür.

Çizelge 4.97. Katılımcıların eğitim düzeyleri ile 21 numaralı gıda güvenliği sorusunu cevaplama durumları arasındaki ilişki

Çevremizde ve vücudumuzda bulunan gözle görülmeyen canlılar olan mikroorganizmalar tükettiğimiz gıdalarla birlikte sağlık riski oluşturur. (doğru ifade)								
	İlkokul	Ortaokul	Lise	Ö. lisans	Lisans	Y. lisans	Doktora	Toplam
İfadenin doğru olduğunu bilenler	35 79,5 %	12 66,7 %	65 73,9 %	15 88,2 %	47 68,1 %	10 71,4 %	6 85,7 %	190 73,9 %
Diğer	9 20,5 %	6 33,3 %	23 26,1 %	2 11,8 %	22 31,9 %	4 28,6 %	1 14,3 %	67 26,1 %

$X^2 = 4,778$ $df=6$ $p = 0,573$

Çizelge 4.98’da katılımcıların eğitim düzeylerine göre 22 numaralı soruyu cevaplama durumları verilmiştir. Katılımcıların % 73,5’inin ‘küflenmiş bir gıda maddesinin küflü kısmının ayrılarak, küflenmemiş kısmının tüketilmesinin sağlığımız açısından bir sakıncası yoktur’ şeklinde verilen ifadenin yanlış bir bilgi olduğunu bildikleri tespit edilmiştir. 35 soru

içerisinde en çok doğru cevaplanan 24. sorudur. Bu soruya en az doğru cevabı lisans mezunları (% 66,7) verirken, en çok doğru cevabı yüksek lisans ve doktora mezunları (% 85,7) vermiştir. Yapılan ki-kare testi katılımcıların eğitim düzeyleri ile bu gıda güvenliği sorusuna cevap verme durumları arasındaki ilişkinin anlamlı olmadığını göstermiştir ($p>0,05$).

Sonuç olarak katılımcıların birçoğunun küflenmiş bir gıda maddesinin küflenmemiş kısmının da zararlı olabileceğini bildikleri görülmüştür.

Çizelge 4.98. Katılımcıların eğitim düzeyleri ile 22 numaralı gıda güvenliği sorusunu cevaplama durumları arasındaki ilişki

Küflenmiş bir gıda maddesinin küflü kısmının ayrılarak, küflenmemiş kısmının tüketilmesinin sağlığımız açısından bir sakıncası yoktur. (yanlış ifade)								
	İlkokul	Ortaokul	Lise	Ö. lisans	Lisans	Y. lisans	Doktora	Toplam
İfadenin yanlış olduğunu bilenler	31 70,5 %	14 77,8 %	66 75,0 %	14 82,4 %	46 66,7 %	12 85,7 %	6 85,7 %	189 73,5 %
Diğer	13 29,5 %	4 22,2 %	22 25,0 %	3 17,6 %	23 33,3 %	2 14,3 %	1 14,3 %	68 26,5 %

$$X^2 = 4,431 \quad df = 6 \quad p = 0,619$$

Çizelge 4.99’da katılımcıların eğitim düzeylerine göre 23 numaralı soruyu cevaplama durumları verilmiştir. Katılımcıların % 80,5’inin ‘iç metal yüzeyi aşınmış, çizilmiş ve kararmış konserve gıdaların tüketilmemesi gerekir’ şeklinde verilen ifadenin doğru bir bilgi olduğunu bildikleri tespit edilmiştir. 35 soru içerisinde en çok doğru cevaplanan 18. Sorudur. Bu soruya en az doğru cevabı ortaokul mezunları (% 55,6) verirken, doktora mezunlarının tamamı bu soruya doğru cevap vermiştir. Yapılan ki-kare testi katılımcıların eğitim düzeyleri ile bu gıda güvenliği sorusuna cevap verme durumları arasındaki ilişkinin anlamlı olduğunu göstermiştir ($p<0,05$). Eğitim düzeyi arttıkça katılımcıların bu soruya doğru cevap verme oranları da artmaktadır (Çizelge 4.99).

Sonuç olarak katılımcıların birçoğunun konserve gıdaların tüketimi konusunda bilgi sahibi oldukları görülmüştür.

Çizelge 4.99. Katılımcıların eğitim düzeyleri ile 23 numaralı gıda güvenliği sorusunu cevaplama durumları arasındaki ilişki

İç metal yüzeyi aşınmış, çizilmiş ve kararmış konserve gıdaların tüketilmemesi gerekir. (doğru ifade)								
	İlkokul	Ortaokul	Lise	Ö. lisans	Lisans	Y. lisans	Doktora	Toplam
İfadenin doğru olduğunu bilenler	30 68,2 %	10 55,6 %	70 79,5 %	13 76,5 %	64 92,8 %	13 92,9 %	7 100,0 %	207 80,5 %
Diğer	14 31,8 %	8 44,4 %	18 20,5 %	4 23,5 %	5 7,2 %	1 7,1 %	0 0,0 %	50 19,5 %
$X^2 = 21,309$ $df = 6$ $p = 0,002$								

Çizelge 4.100'de katılımcıların eğitim düzeylerine göre 24 numaralı soruyu cevaplama durumları verilmiştir. Katılımcıların % 81,3'ünün 'gıda ile temasta bulunan kapları, gıda dışı değişik amaçlarla da kullanabiliriz' şeklinde verilen ifadenin yanlış bir bilgi olduğunu bildikleri tespit edilmiştir. 35 soru içerisinde en çok doğru cevaplanan 17. sorudur. Bu soruya en az doğru cevabı yüksek lisans mezunları (% 57,1) verirken, doktora mezunlarının tamamı bu soruya doğru cevap vermiştir. Yapılan ki-kare testi katılımcıların eğitim düzeyleri ile bu gıda güvenliği sorusuna cevap verme durumları arasındaki ilişkinin anlamlı olmadığını göstermiştir ($p > 0,05$).

Katılımcıların birçoğunun gıda amaçlı kullanılan malzemelerin sadece gıdalar için kullanılması gerektiğini bildikleri görülmüştür.

Çizelge 4.100. Katılımcıların eğitim düzeyleri ile 24 numaralı gıda güvenliği sorusunu cevaplama durumları arasındaki ilişki

Gıda ile temasta bulunan kapları, gıda dışı değişik amaçlarla da kullanabiliriz. (yanlış ifade)								
	İlkokul	Ortaokul	Lise	Ö. lisans	Lisans	Y. lisans	Doktora	Toplam
İfadenin yanlış olduğunu bilenler	36 81,8 %	15 83,3 %	72 81,8 %	16 94,1 %	55 79,7 %	8 57,1 %	7 100,0 %	209 81,3 %
Diğer	8 18,2 %	3 16,7 %	16 18,2 %	1 5,9 %	14 20,3 %	6 42,9 %	0 0,0 %	48 18,7 %
$X^2 = 9,016$ $df = 6$ $p = 0,173$								

Çizelge 4.101'de katılımcıların eğitim düzeylerine göre 25 numaralı soruyu cevaplama durumları verilmiştir. Katılımcıların % 91,8'inin 'gıda maddelerinin toksik maddelerle ve deterjan-dezenfektan gibi temizlik maddeleri ile birlikte bulundurulması sakıncalıdır' şeklinde verilen ifadenin doğru bir bilgi olduğunu bildikleri tespit edilmiştir. 35 soru içerisinde en çok

doğru cevaplanan 5. sorudur. Bu soruya en az doğru cevabı lise mezunları (% 85,2) verirken, lisans ve doktora mezunlarının tamamı bu soruya doğru cevap vermiştir. Yapılan ki-kare testi katılımcıların eğitim düzeyleri ile bu gıda güvenliği sorusuna cevap verme durumları arasındaki ilişkinin anlamlı olduğunu göstermiştir ($p<0,05$). Eğitim düzeyi arttıkça katılımcıların bu soruya doğru cevap verme oranları da artmaktadır (Çizelge 4.101).

Tüketicilerin gıda güvenliği ile ilgili bilgi, tutum ve davranışları üzerine yapılan bir araştırmada; katılımcıların % 95,2'si gıda maddeleri ile temizlik maddelerinin nasıl depolanması gerektiği ile ilgili soruya doğru cevap vermişlerdir. Katılımcıların eğitim düzeyi ile bu soruya doğru cevap verme durumları arasında anlamlı bir ilişki bulunamamıştır ($p>0,05$) (Kılıç 2008).

Her iki araştırmada sorulan benzer sorular neticesinde; her iki araştırmada da katılımcıların büyük çoğunluğunun gıda maddeleri ile temizlik maddelerinin birlikte bulundurulmaması gerektiğini bildikleri görülmüştür.

Çizelge 4.101. Katılımcıların eğitim düzeyleri ile 25 numaralı gıda güvenliği sorusunu cevaplama durumları arasındaki ilişki

Gıda maddelerinin toksik maddelerle ve deterjan-dezenfektan gibi temizlik maddeleri ile birlikte bulundurulması sakıncalıdır. (doğru ifade)								
	İlkokul	Ortaokul	Lise	Ö. lisans	Lisans	Y. lisans	Doktora	Toplam
İfadenin doğru olduğunu bilenler	40 90,9 %	17 94,4 %	75 85,2 %	16 94,1 %	69 100,0 %	12 85,7 %	7 100,0 %	236 91,8 %
Diğer	4 9,1 %	1 5,6 %	13 14,8 %	1 5,9 %	0 0,0 %	2 14,3 %	0 0,0 %	21 8,2 %

$X^2 = 12,904$ $df = 6$ $p = 0,045$

Çizelge 4.102'de katılımcıların eğitim düzeylerine göre 26 numaralı soruyu cevaplama durumları verilmiştir. Katılımcılardan % 82,1'inin 'gıdaların saklanması gazete kağıdı gibi materyallerin kullanılmasında herhangi bir sakınca yoktur' şeklinde verilen ifadenin yanlış bir bilgi olduğunu bildikleri tespit edilmiştir. 35 soru içerisinde en çok doğru cevaplanan 16. sorudur. Bu soruya en az doğru cevabı ilkokul mezunları (% 75,0) verirken, ön lisans ve doktora mezunlarının tamamı bu soruya doğru cevap vermiştir. Yapılan ki-kare testi

katılımcıların eğitim düzeyleri ile bu gıda güvenliği sorusuna cevap verme durumları arasındaki ilişkinin anlamlı olmadığını göstermiştir ($p>0,05$).

Katılımcıların birçoğunun gıdaların saklanması gazete kağıdı gibi materyallerin kullanılmasının uygun olmadığını bildikleri görülmüştür.

Çizelge 4.102. Katılımcıların eğitim düzeyleri ile 26 numaralı gıda güvenliği sorusunu cevaplama durumları arasındaki ilişki

Gıdaların saklanmasında gazete kağıdı gibi materyallerin kullanılmasında herhangi bir sakınca yoktur. (yanlış ifade)								
	İlkokul	Ortaokul	Lise	Ö. lisans	Lisans	Y. lisans	Doktora	Toplam
İfadenin yanlış olduğunu bilenler	33 75,0 %	14 77,8 %	67 76,1 %	17 100,0 %	60 87,0 %	13 92,9 %	7 100,0 %	211 82,1 %
Diğer	11 25,0 %	4 22,2 %	21 23,9 %	0 0,0 %	9 13,0 %	1 7,1 %	0 0,0 %	46 17,9 %
$X^2 = 11,311$ $df=6$ $p = 0,079$								

Çizelge 4.103'de katılımcıların eğitim düzeylerine göre 27 numaralı soruyu cevaplama durumları verilmiştir. Katılımcılardan % 69,6'sının 'gıdaların bakır ve alüminyum kaplarda pişirilmesi ya da saklanmasında herhangi bir sakınca yoktur' şeklinde verilen ifadenin yanlış bir bilgi olduğunu bildikleri tespit edilmiştir. 35 soru içerisinde en çok doğru cevaplanan 25. sorudur. Bu soruya en az doğru cevabı lise mezunları (% 58,0) verirken, en çok doğru cevabı doktora mezunları (% 85,7) vermiştir. Yapılan ki-kare testi katılımcıların eğitim düzeyleri ile bu gıda güvenliği sorusuna cevap verme durumları arasındaki ilişkinin anlamlı olduğunu göstermiştir ($p<0,05$). Eğitim düzeyi arttıkça katılımcıların bu soruya doğru cevap verme oranları da artmaktadır (Çizelge 4.103).

Çizelge 4.103. Katılımcıların eğitim düzeyleri ile 27 numaralı gıda güvenliği sorusunu cevaplama durumları arasındaki ilişki

Gıdaların bakır ve alüminyum kaplarda pişirilmesi ya da saklanmasında herhangi bir sakınca yoktur. (yanlış ifade)								
	İlkokul	Ortaokul	Lise	Ö. lisans	Lisans	Y. lisans	Doktora	Toplam
İfadenin yanlış olduğunu bilenler	30 68,2 %	11 61,1 %	51 58,0 %	14 82,14 %	56 81,2 %	11 78,6 %	6 85,7 %	179 69,6 %
Diğer	14 31,8 %	7 38,9 %	37 42,0 %	3 17,6 %	13 18,8 %	3 21,4 %	1 14,3 %	78 30,4 %
$X^2 = 13,363$ $df=6$ $p = 0,038$								

Çizelge 4.104’de katılımcıların eğitim düzeylerine göre 28 numaralı soruyu cevaplama durumları verilmiştir. Katılımcılardan % 94,2’sinin ‘gıda maddelerinin pişirilmesi ve yıkanmasında kullanılan suyun mutlaka içilebilir nitelikte temiz olmasına dikkat edilmelidir’ şeklinde verilen ifadenin doğru bir bilgi olduğunu bildikleri tespit edilmiştir. 35 soru içerisinde en çok doğru cevaplanan 2. sorudur. Bu soruya en az doğru cevabı yüksek lisans mezunları (% 78,6) verirken, doktora mezunlarının tamamı bu soruya doğru cevap vermiştir. Yapılan ki-kare testi katılımcıların eğitim düzeyleri ile bu gıda güvenliği sorusuna cevap verme durumları arasındaki ilişkinin anlamlı olmadığını göstermiştir ($p>0,05$).

Sonuç olarak katılımcıların büyük çoğunluğunun gıda amaçlı kullanılan suyun içilebilir nitelikte olması gerektiğini bildikleri görülmüştür.

Çizelge 4.104. Katılımcıların eğitim düzeyleri ile 28 numaralı gıda güvenliği sorusunu cevaplama durumları arasındaki ilişki

Gıda maddelerinin pişirilmesi ve yıkanmasında kullanılan suyun mutlaka içilebilir nitelikte temiz olmasına dikkat edilmelidir. (doğru ifade)								
	İlkokul	Ortaokul	Lise	Ö. lisans	Lisans	Y. lisans	Doktora	Toplam
İfadenin doğru olduğunu bilenler	40 90,9 %	16 88,9 %	84 95,5 %	16 94,1 %	68 98,6 %	11 78,6 %	7 100,0 %	242 94,2 %
Diğer	4 9,1 %	2 11,1 %	4 4,5 %	1 5,9 %	1 1,4 %	3 21,4 %	0 0,0 %	15 5,8 %

$X^2 = 11,069$ $df = 6$ $p = 0,086$

Çizelge 4.105’de katılımcıların eğitim düzeylerine göre 29 numaralı soruyu cevaplama durumları verilmiştir. Katılımcılardan % 89,1’i ‘pişirilmiş gıdalar hemen tüketilmeli ya da daha sonra tüketilecek ise hızlıca soğumasını takiben buzdolabında saklanmalıdır’ şeklinde verilen ifadenin doğru bir bilgi olduğunu bildikleri tespit edilmiştir. 35 soru içerisinde en çok doğru cevaplanan 7. sorudur. Bu soruya en az doğru cevabı yüksek lisans mezunları (% 78,6) verirken, doktora mezunlarının tamamı bu soruya doğru cevap vermiştir. Yapılan ki-kare testi katılımcıların eğitim düzeyleri ile bu gıda güvenliği sorusuna cevap verme durumları arasındaki ilişkinin anlamlı olmadığını göstermiştir ($p>0,05$).

Sonuç olarak katılımcıların büyük çoğunluğunun pişmiş gıdaların hemen tüketilmesi ya da buzdolabında saklanması gerektiğini bildikleri görülmüştür.

Çizelge 4.105. Katılımcıların eğitim düzeyleri ile 29 numaralı gıda güvenliği sorusunu cevaplama durumları arasındaki ilişki

Pişirilmiş gıdalar hemen tüketilmeli ya da daha sonra tüketilecek ise hızlıca soğumasını takiben buzdolabında saklanmalıdır. (doğru ifade)								
	İlkokul	Ortaokul	Lise	Ö. lisans	Lisans	Y. lisans	Doktora	Toplam
İfadenin doğru olduğunu bilenler	40 90,9 %	16 88,9 %	76 86,4 %	14 82,4 %	65 94,2 %	11 78,6 %	7 100,0 %	229 89,1 %
Diğer	4 9,1 %	2 11,1 %	12 13,6 %	3 17,6 %	4 5,8 %	3 21,4 %	0 0,0 %	28 10,9 %

$X^2 = 5,931$ df=6 p = 0,431

Çizelge 4.106'da katılımcıların eğitim düzeylerine göre 30 numaralı soruyu cevaplama durumları verilmiştir. Katılımcıların % 87,2'sinin 'seyyar satıcıların sattıkları köfte, kokoreç, midye gibi ürünleri tüketmemeliyiz' şeklinde verilen ifadenin doğru bir bilgi olduğunu bildikleri tespit edilmiştir. 35 soru içerisinde en çok doğru cevaplanan 10. sorudur. Bu soruya en az doğru cevabı yüksek lisans mezunları (% 71,4) verirken, ön lisans ve doktora mezunlarının tamamı bu soruya doğru cevap vermiştir. Yapılan ki-kare testi katılımcıların eğitim düzeyleri ile bu gıda güvenliği sorusuna cevap verme durumları arasındaki ilişkinin anlamlı olduğunu göstermiştir (p<0,05). Eğitim düzeyi arttıkça katılımcıların bu soruya doğru cevap verme oranları da artmaktadır (Çizelge 4.106).

Tüketicilerin gıda güvenliği ile ilgili bilgi, tutum ve davranışları üzerine yapılan bir araştırmada; katılımcıların % 92,1'i açıkta satılan yiyeceklerin güvenli olmadığına doğru cevap vermişlerdir. Katılımcıların eğitim düzeyi ile bu soruya doğru cevap verme durumları arasında anlamlı bir ilişki bulunamamıştır (p>0,05) (Kılıç 2008).

Her iki araştırmada sorulan benzer sorular neticesinde; her iki araştırmada da katılımcıların büyük çoğunluğunun açıkta satılan yiyeceklerin güvenli olmadığını bildikleri görülmüştür.

Çizelge 4.106. Katılımcıların eğitim düzeyleri ile 30 numaralı gıda güvenliği sorusunu cevaplama durumları arasındaki ilişki

Seyyar satıcıların sattıkları köfte, kokoreç, midye gibi ürünleri tüketmemeliyiz. (doğru ifade)								
	İlkokul	Ortaokul	Lise	Ö. lisans	Lisans	Y. lisans	Doktora	Toplam
İfadenin doğru olduğunu bilenler	38 86,4 %	13 72,2 %	74 84,1 %	17 100,0 %	65 94,2 %	10 71,4 %	7 100,0 %	224 87,2 %
Diğer	6 13,6 %	5 27,8 %	14 15,9 %	0 0,0 %	4 5,8 %	4 28,6 %	0 0,0 %	33 12,8 %
$X^2 = 14,044$ df=6 p = 0,029								

Çizelge 4.107’de katılımcıların eğitim düzeylerine göre 31 numaralı soruyu cevaplama durumları verilmiştir. Katılımcıların % 65,8’inin ‘çimlenmiş patateslerin tüketilmelerinde sağlığımız açısından herhangi bir sakınca yoktur’ şeklinde verilen ifadenin yanlış bir bilgi olduğunu bildikleri tespit edilmiştir. 35 soru içerisinde en az doğru cevaplanan 9. sorudur. Bu soruya en az doğru cevabı lisans mezunları (% 56,5) verirken, en çok doğru cevabı doktora mezunları (% 71,4) vermiştir. Yapılan ki-kare testi katılımcıların eğitim düzeyleri ile bu gıda güvenliği sorusuna cevap verme durumları arasındaki ilişkinin anlamlı olmadığını göstermiştir (p>0,05).

Sonuç olarak katılımcıların % 65,8’inin çimlenmiş patateslerin sakıncalı olabileceğini bildikleri görülmüştür.

Çizelge 4.107. Katılımcıların eğitim düzeyleri ile 31 numaralı gıda güvenliği sorusunu cevaplama durumları arasındaki ilişki

Çimlenmiş patateslerin tüketilmelerinde sağlığımız açısından herhangi bir sakınca yoktur. (yanlış ifade)								
	İlkokul	Ortaokul	Lise	Ö. Lisans	lisans	Y. lisans	Doktora	Toplam
İfadenin yanlış olduğunu bilenler	31 70,5 %	13 72,2 %	60 68,2 %	12 70,6 %	39 56,5 %	9 64,3 %	5 71,4 %	169 65,8 %
Diğer	13 29,5 %	5 27,8 %	28 31,8 %	5 29,4 %	30 56,5 %	5 35,7 %	2 28,6 %	88 34,2 %
$X^2 = 3,898$ df=6 p = 0,690								

Çizelge 4.108’de katılımcıların eğitim düzeylerine göre 32 numaralı soruyu cevaplama durumları verilmiştir. Katılımcıların % 75,5’inin ‘mangalda yanan gıdalar, özellikle hayvansal kaynaklı olanlar sağlığımıza zararlıdır’ şeklinde verilen ifadenin doğru bir bilgi olduğunu

bildikleri tespit edilmiştir. 35 soru içerisinde en çok doğru cevaplanan 21. sorudur. Bu soruya en az doğru cevabı ortaokul mezunları (% 50,0) verirken, en çok doğru cevabı ön lisans mezunları (% 94,1) vermiştir. Yapılan ki-kare testi katılımcıların eğitim düzeyleri ile bu gıda güvenliği sorusuna cevap verme durumları arasındaki ilişkinin anlamlı olduğunu göstermiştir ($p<0,05$). Eğitim düzeyi arttıkça katılımcıların bu soruya doğru cevap verme oranları da artmaktadır. (Çizelge 4.108).

Sonuç olarak katılımcıların birçoğunun mangalda yanan gıdaların sağlığımıza zararlı olabileceğini bildikleri görülmüştür.

Çizelge 4.108. Katılımcıların eğitim düzeyleri ile 32 numaralı gıda güvenliği sorusunu cevaplama durumları arasındaki ilişki

Mangalda yanan gıdalar, özellikle hayvansal kaynaklı olanlar sağlığımıza zararlıdır (doğru ifade)								
	İlkokul	Ortaokul	Lise	Ö. lisans	Lisans	Y. lisans	Doktora	Toplam
İfadenin doğru olduğunu bilenler	32 72,7 %	9 50,0 %	65 73,9 %	16 94,1 %	59 85,5 %	8 57,1 %	5 71,4%	194 75,5 %
Diğer	12 27,3 %	9 50,0 %	23 26,1 %	1 5,9 %	10 14,5 %	6 42,9 %	2 28,6 %	63 24,5 %
$X^2 = 16,166$ df=6 p = 0,013								

Çizelge 4.109’da katılımcıların eğitim düzeylerine göre 33 numaralı soruyu cevaplama durumları verilmiştir. Katılımcıların % 82,9’unun ‘mangalda et pişirirken et ile ateş arasındaki mesafenin en az 10-15 cm olmasına dikkat edilmelidir’ şeklinde verilen ifadenin doğru bir bilgi olduğunu bildikleri tespit edilmiştir. 35 soru içerisinde en çok doğru cevaplanan 15. sorudur. Bu soruya en az doğru cevabı ortaokul mezunları (% 72,2) verirken, doktora mezunlarının tamamı bu soruya doğru cevap vermiştir. Yapılan ki-kare testi katılımcıların eğitim düzeyleri ile bu gıda güvenliği sorusuna cevap verme durumları arasındaki ilişkinin anlamlı olmadığını göstermiştir ($p>0,05$).

Sonuç olarak katılımcıların birçoğunun mangalda et pişirilirken et ile ateş arasında mesafe bırakılması gerektiğini bildikleri görülmüştür.

Çizelge 4.109. Katılımcıların eğitim düzeyleri ile 33 numaralı gıda güvenliği sorusunu cevaplama durumları arasındaki ilişki

Mangalda et pişirirken et ile ateş arasındaki mesafenin en az 10-15 cm olmasına dikkat edilmelidir (doğru ifade)								
	İlkokul	Ortaokul	Lise	Ö. lisans	Lisans	Y. lisans	Doktora	Toplam
İfadenin doğru olduğunu bilenler	35 79,5 %	13 72,2 %	72 81,8 %	16 94,1 %	59 85,5 %	11 78,6 %	7 100,0 %	213 82,9 %
Diğer	9 20,5 %	5 27,8 %	16 18,2 %	1 5,9 %	10 14,5 %	3 21,4 %	0 0,0 %	44 17,1 %
$X^2 = 5,333$ df=6 p = 0,502								

Çizelge 4.110'da katılımcıların eğitim düzeylerine göre 34 numaralı soruyu cevaplama durumları verilmiştir. Katılımcıların % 38,9'unun 'bitkisel ürünlerde kullanılan hormonlar; zararlı organizmaları (böcek, kemirici, yabancı ot, vb.) engellemek, kontrol altına almak, ya da zararlarını azaltmak için kullanılan kimyasal maddelerdir' şeklinde verilen ifadenin yanlış bir bilgi olduğunu bildikleri tespit edilmiştir. 35 soru içerisinde en az doğru cevaplanan 7. sorudur. Bu soruya en az doğru cevabı ilkökul mezunları (% 27,3) verirken, en çok doğru cevabı doktora mezunları (% 85,7) vermiştir. Yapılan ki-kare testi katılımcıların eğitim düzeyleri ile bu gıda güvenliği sorusuna cevap verme durumları arasındaki ilişkinin anlamlı olduğunu göstermiştir (p<0,05). Eğitim düzeyi arttıkça katılımcıların bu soruya doğru cevap verme oranları da artmaktadır (Çizelge 4.110).

Sonuç olarak katılımcıların sadece % 38,9'unun bitkisel ürünlerde kullanılan hormonlar hakkında doğru bilgi sahibi oldukları görülmüştür.

Çizelge 4.110. Katılımcıların eğitim düzeyleri ile 34 numaralı gıda güvenliği sorusunu cevaplama durumları arasındaki ilişki

Bitkisel ürünlerde kullanılan hormonlar; zararlı organizmaları (böcek, kemirici, yabancı ot, vb.) engellemek, kontrol altına almak, ya da zararlarını azaltmak için kullanılan kimyasal maddelerdir. (yanlış ifade)								
	İlkokul	Ortaokul	Lise	Ö. lisans	Lisans	Y. lisans	Doktora	Toplam
İfadenin yanlış olduğunu bilenler	12 27,3 %	5 27,8 %	27 30,7 %	8 47,1 %	36 52,2 %	6 42,9 %	6 85,7 %	100 38,9 %
Diğer	32 72,7 %	13 72,2 %	61 69,3 %	9 52,9 %	33 47,8 %	8 57,1 %	1 14,3 %	147 61,1 %
$X^2 = 18,076$ df=6 p = 0,006								

Çizelge 4.111’de katılımcıların eğitim düzeylerine göre 35 numaralı soruyu cevaplama durumları verilmiştir. Katılımcıların % 69,3’ünün ‘GDO (Genetiği Değiştirilmiş Organizmalar) olarak isimlendirilen genetiği değiştirilmiş bitkisel ürünler bir canlı türünden başka bir canlı türüne gen aktarılarak yeni bir canlı organizma oluşturulmuş ürünlerdir’ şeklinde verilen ifadenin doğru bir bilgi olduğunu bildikleri tespit edilmiştir. 35 soru içerisinde en az doğru cevaplanan 10. sorudur. Bu soruya en az doğru cevabı ortaokul mezunları (% 50,0) verirken, en çok doğru cevabı ön lisans mezunları (% 94,1) vermiştir. Yapılan ki-kare testi katılımcıların eğitim düzeyleri ile bu gıda güvenliği sorusuna cevap verme durumları arasındaki ilişkinin anlamlı olduğunu göstermiştir ($p < 0,05$). Eğitim düzeyi arttıkça katılımcıların bu soruya doğru cevap verme oranları da artmaktadır (Çizelge 4.111).

Sonuç olarak katılımcıların % 69,3’ünün genetiği değiştirilmiş organizmalar hakkında doğru bilgi sahibi oldukları görülmüştür.

Çizelge 4.111. Katılımcıların eğitim düzeyleri ile 35 numaralı gıda güvenliği sorusunu cevaplama durumları arasındaki ilişki

GDO (Genetiği Değiştirilmiş Organizmalar) olarak isimlendirilen genetiği değiştirilmiş bitkisel ürünler bir canlı türünden başka bir canlı türüne gen aktarılarak yeni bir canlı organizma oluşturulmuş ürünlerdir. (doğru ifade)								
	İlkokul	Ortaokul	Lise	Ö. lisans	Lisans	Y. lisans	Doktora	Toplam
İfadenin doğru olduğunu bilenler	27 61,4 %	9 50,0 %	63 71,6 %	16 94,1 %	45 65,2 %	13 92,9 %	5 71,4 %	178 69,3 %
Diğer	17 38,6 %	9 50,0 %	25 28,4 %	1 5,9 %	24 34,8 %	1 7,1 %	2 28,6 %	79 30,7 %
$X^2 = 13,790$ $df = 6$ $p = 0,032$								

5. SONUÇ

Bu araştırma kapsamında Yalova İlinde yapılan anket çalışması ve elde edilen verilerin değerlendirilmesi sonucunda; katılımcıların beslenme alışkanlıkları ve gıda güvenliği bilgi seviyelerinin ne durumda olduğu, bunların katılımcıların eğitim ve gelir düzeylerine göre nasıl değiştiği belirlenmiştir.

Katılımcıların eğitim düzeyleri ile ailelerinde kişi başına düşen gelirleri karşılaştırıldığında aralarında anlamlı bir ilişki olduğu ve katılımcıların eğitim düzeyi arttıkça gelir düzeylerinin de arttığı tespit edilmiştir ($p<0,05$).

BKİ değerlerine göre katılımcıların % 50,6' sı sağlıklı ağırlığa sahiptir. Katılımcıların eğitim düzeylerinin artmasıyla birlikte sağlıklı ağırlığa sahip olanların oranı da artarken ($p<0,05$), gelir düzeyleri ile beden kitle indeksleri arasında anlamlı bir ilişki bulunamamıştır ($p>0,05$).

Katılımcıların eğitim ve gelir düzeyleri ile sağlıklı beslendiğine inanma durumları arasında anlamlı bir ilişki bulunamazken ($p>0,05$), katılımcıların eğitim ve gelir düzeyleri arttıkça beslenme eğitimi alanların da oranı artmaktadır ($p<0,05$).

Katılımcıların beslenme konusundaki bilgi edinme kaynakları üzerinde özellikle sözlü ve yazılı iletişim organları, çevrelerindeki insanlar ve okul eğitiminin etkili olduğu tespit edilmiştir. Diğer taraftan katılımcıların beslenme konusunda beslenme uzmanı, konferans, panel ve seminer gibi etkinliklere karşı ilgisiz oldukları görülmüştür.

Yeterli ve dengeli beslenme için günde en az üç ana öğün beslenilmesi tavsiye edilmektedir. Katılımcıların dörtte birinin ana öğün sayısı bakımından yetersiz ve dengesiz beslendikleri fakat eğitim ve gelir düzeyleri ile bu durum karşılaştırıldığında aralarında anlamlı bir ilişki bulunamamıştır ($p>0,05$).

Ara öğün sayısı bakımından katılımcıların beslenmeleri çeşitlilik arz etmekte olup eğitim ve gelir düzeyleri ile bu durum karşılaştırıldığında aralarında anlamlı bir ilişki bulunamamıştır ($p>0,05$).

Öğünler içerisinde en önemlisi sabah kahvaltısıdır. Güne istekli başlamada ve elverişli bir biçimde sürdürmede yapılan sabah kahvaltısının miktarı ve içeriği büyük önem taşır. Katılımcıların en çok önem verdiği ana öğün % 57,6 ile sabah kahvaltısıdır. Bu sonuç katılımcıların yaklaşık yarısının kahvaltıya önem vererek sağlıklı beslenmeye önem verdiklerini fakat eğitim ve gelir düzeyleri ile en çok önem verilen ana öğün karşılaştırıldığında aralarında anlamlı bir ilişki bulunamamıştır ($p>0,05$).

Katılımcıların en az önem verdikleri ana öğün % 50,2 ile öğle yemeğidir. Katılımcıların eğitim ve gelir düzeyleri ile en az önem verilen ana öğün karşılaştırıldığında aralarında anlamlı bir ilişki bulunamamıştır ($p>0,05$).

Katılımcıların en çok önem verdikleri ara öğün % 35,8 ile ikindi öğünüdür. Katılımcıların eğitim düzeyleri ile en çok önem verilen ara öğün karşılaştırıldığında aralarında anlamlı bir ilişki bulunmuştur ($p<0,05$). Katılımcıların gelir düzeyleri ile en çok önem verilen ara öğün karşılaştırıldığında aralarında anlamlı bir ilişki bulunamamıştır ($p>0,05$).

Katılımcıların en az önem verdikleri ara öğün % 35,4 ile kuşluk öğünüdür. Katılımcıların eğitim düzeyleri ile en az önem verilen ara öğün karşılaştırıldığında aralarında anlamlı bir ilişki bulunmuştur ($p<0,05$). Katılımcıların gelir düzeyleri ile en az önem verilen ara öğün karşılaştırıldığında aralarında anlamlı bir ilişki bulunamamıştır ($p>0,05$).

Katılımcıların öğün atlama nedenleri incelendiğinde özellikle zamansızlık ve iştahsızlıktan şikayetçi oldukları, yemek yemedeki önceliklerini ise özellikle yemeklerin lezzetli ve taze olmasının etkilediği görülmüştür.

Katılımcıların açıkta satılan yiyecekleri satın alma durumları incelendiğinde sadece % 35,0'inin açıkta satılan yiyecekleri satın almadıkları ve bu durumun eğitim ve gelir düzeyi ile bir ilişkisinin olmadığı tespit edilmiştir ($p>0,05$).

Katılımcıların % 59,9'unun yemek yeme saatlerinin düzenli olduğu, % 60,7'sinin yemek seçmedikleri ve bunların eğitim ve gelir düzeyi ile bir ilişkisinin olmadığı tespit edilmiştir ($p>0,05$).

Katılımcıların yiyeceklerden en çok kırmızı et, balık, patates, tavuk ve kuru fasulyeyi sevdiğini tespit edilmiştir. Katılımcıların özellikle hayvansal kaynaklı gıdalara karşı ilgili oldukları görülmektedir.

Katılımcıların yiyeceklerden en çok pırasa, balya, karnabahar, kereviz ve patlıcanı sevmedikleri görülmüştür. Katılımcıların özellikle kış sebzelerine karşı ilgisiz oldukları görülmektedir.

Katılımcıların çoğunluğu sabah kahvaltısını evde (% 76,3), bir kısmı işyerinde (% 19,1), öğle yemeğini çoğunluğu işyerinde (% 38,5) ve evde (% 36,6), bir kısmı lokantada (% 11,3) , akşam yemeğini ise çoğunluğu evde (% 87,9) yemektedirler.

Hayat fonksiyonlarının devamı için her gün tüketilmesi gereken en önemli maddelerden biri olan suyun katılımcıların bir kısmı tarafından her gün tüketilmediği, süt ve meyve suyunun tüketiminin genel olarak yetersiz olduğu görülmüştür. Diğer taraftan sağlığımıza birçok zararı olduğu bilinen alkollü içeceklerin ise katılımcıların çoğunluğu tarafından tüketilmediği görülmüştür.

Günlük beslenmemizde yer alması tavsiye edilen süt ürünlerinden peynir katılımcıların çoğunluğu tarafından yeterli düzeyde tüketilirken, yoğurt tüketiminin yetersiz olduğu görülmüştür.

Katılımcıların genel olarak et, tavuk, yumurta ve kurubaklagil ürünlerini yeterli düzeyde tükettikleri fakat balık tüketimlerinin yetersiz olduğu, fazla tüketilmesi tavsiye edilmeyen sosis, salam gibi et ürünlerinin ise tüketimlerinin yoğun olmadığı görülmüştür.

Günlük beslenmemizde yer alması tavsiye edilen sebze ve meyvelerin katılımcıların yarıya yakını tarafından yetersiz tüketildikleri, kuruyemiş çeşitlerinin tüketiminin ise yeterli düzeyde olduğu görülmüştür.

Katılımcıların ekmek ve diğer tahıl ürünlerini tüketim sıklıkları çeşitlilik arz etmekle birlikte genel olarak yeterli düzeyde olduğu düşünülmektedir.

Yoğun tüketiminin tavsiye edilmediği ürünlerden olan şekerli yiyeceklerin düzenli olmasa da katılımcıların çoğunluğu tarafından tüketilmekte olduğu görülmüştür. Besin değeri düşük ve kalori değeri ise yüksek olan bu gıdaların sağlıksız ağırlığa sahip olan katılımcıların sayısının artmasına neden oldukları düşünülmektedir.

Günlük beslenmede tüketilmesi tavsiye edilen zeytinyağının katılımcılar tarafından genel olarak yetersiz tüketildiği, tüketilmesi tavsiye edilmeyen katı yağların ise azda olsa katılımcıların çoğu tarafından tüketildikleri görülmüştür.

Katılımcıların % 59,5'i gıda güvenliği konusunda yeterli bilgiye sahip olduğunu düşünmekte olup eğitim düzeyi arttıkça yeterli bilgiye sahip olduğunu düşünenlerin oranı da artmaktadır ($p<0,05$).

Katılımcıların % 14,4'ü gıda güvenliği konusunda eğitim almış olup eğitim düzeyi arttıkça gıda güvenliği konusunda eğitim alanların oranı da artmaktadır ($p<0,05$).

Katılımcıların gıda güvenliği sorularına verdikleri cevaplar neticesinde ortalama 70,30 puan aldıkları ve katılımcıların gıda güvenliği bilgi seviyelerinin orta düzeyde olduğu tespit edilmiştir. Katılımcılar arasında en başarısız kişi ortaokul mezunu olup 35 sorudan sadece 4 soruya doğru cevap verirken, en başarılı kişi ise doktora mezunu olup 33 soruya doğru cevap vermiştir.

Katılımcıların gıda güvenliği bilgi seviyelerine göre dağılımları incelendiğinde % 2,7'sinin çok zayıf, % 16,7'sinin zayıf, % 43,6'sının orta, % 34,2'sinin iyi, % 2,7'sinin ise çok iyi düzeyde olduğu tespit edilmiştir. Bu durumun eğitim düzeylerine göre nasıl değiştiği incelendiğinde eğitim düzeyi arttıkça katılımcıların gıda güvenliği bilgi seviyelerinin de arttığı görülmektedir ($p<0,05$).

Katılımcıların % 83,3'ü sokak sütünün ve %75,1'i köylülerin kendilerinin ürettiği peynirlerin sakıncalı olabileceği konusunda bilgi sahibidirler. Fakat süte uygulanan pastörizasyon işlemiyle ilgili sadece % 13,2'sinin doğru bilgi sahibi olduğu görülmüştür.

Katılımcıların % 96,9'u gıdaları satın alırken dikkat edilmesi gerekenleri ve % 86,0'sı gıdaların denetim ve kontrolünde Tarım ve Köyşleri Bakanlığının sorumlu olduğunu

bilmektedir. Fakat gıdalarla ilgili şikâyetler için bakanlık bünyesinde kurulan ‘Alo Gıda Hattı’ ile ilgili sadece % 38,1’inin doğru bilgi sahibi olduğu görülmüştür. Ayrıca eğitim düzeyi arttıkça ‘Alo Gıda Hattı’ndan haberdar olanların oranı da anlamlı bir şekilde artmaktadır (p<0,05).

Katılımcıların % 85,6’sı dondurulmuş gıdaların alışverişinde dikkat edilmesi gerekenleri ve % 86,8’i dondurulmuş gıdaların çözündürüldükten sonra tekrar dondurulmaması gerektiğini bildikleri fakat dondurulmuş gıdaların çözündürülme sıcaklığı konusunda sadece % 19,8’inin doğru bilgi sahibi olduğu görülmüştür. Ayrıca eğitim düzeyi arttıkça dondurulmuş gıdaların çözündürülme sıcaklığı konusunda doğru bilgi sahibi olanların oranı da anlamlı bir şekilde artmaktadır (p<0,05).

Katılımcıların % 76,7’si yumurtanın pişirilmeden önce nasıl temizlenmesi gerektiğini ve % 87,2’si kırık ve çatlak yumurtanın tüketilmesinin sakıncalı olabileceğini bildikleri görülmüştür.

Katılımcıların % 93,4’ü etin alışverişinde dikkat edilmesi gerekenleri ve % 82,9’u mangalda et pişirilirken et ile ateş arasında mesafe bırakılması gerektiğini bildikleri fakat buzdolabında eti saklama süresi konusunda sadece % 17,5’inin doğru bilgi sahibi olduğu görülmüştür.

Katılımcıların % 75,5’i mangalda yanan gıdaların sağlığımıza zararlı olabileceğini, % 90,7’si kızartmalarda kullanılan yağın birden fazla kullanılmasının sağlığımıza zararlı olabileceğini ve % 78,6’sı pişirme yöntemlerinden haşlamanın tavsiye edilen bir yöntem olduğunu bilmektedir. Ayrıca eğitim düzeyi arttıkça mangalda yanan gıdaların zararlı olabileceğini bilenlerin oranı da anlamlı bir şekilde artmaktadır (p<0,05).

Katılımcıların sadece % 21,0’i taze fasulye, bezelye gibi düşük asitli gıdaların evde konservelerinin yapılarak tüketilmesinin sakınca olabileceğini bilmektedir. Ayrıca eğitim düzeyi arttıkça evde bu tür konservelerin yapılmaması gerektiğini bilenlerin oranı da anlamlı bir şekilde artmaktadır (p<0,05).

Katılımcıların % 93,0’ü doğada kendiliğinden yetişen bazı mantarların zehirli olabileceğini, % 73,5’i küflenmiş bir gıda maddesinin küflenmemiş kısmının da zararlı olabileceğini, % 65,8’i çimlenmiş patateslerin tüketilmesinin sakıncalı olabileceğini ve % 87,2’si seyyar

satıcıların sattıkları ürünlerin tüketilmemesi gerektiğini bildikleri görülmüştür. Ayrıca eğitim düzeyi arttıkça seyyar satıcıların sattıkları ürünlerin tüketilmemesi gerektiğini bilenlerin oranı da anlamlı bir şekilde artmaktadır ($p<0,05$).

Katılımcıların % 44,7'si gıdalarda E koduyla belirtilerek kullanılan maddelere katkı maddeleri denildiğini bildikleri fakat sadece % 27,2'sinin bu maddelerin zararları konusunda doğru bilgi sahibi oldukları tespit edilmiştir. Eğitim düzeyi arttıkça her iki bilgiyi bilenlerin oranı da anlamlı bir şekilde artmaktadır ($p<0,05$).

Katılımcıların % 91,8'i deterjan, dezenfektan gibi temizlik maddelerinin ve % 87,5'i kimyasalların ve ağır metallerin gıda ve gıda kaynaklarının güvenliği açısından tehlikeli olduğunu bildikleri tespit edilmiştir. Eğitim düzeyi arttıkça her iki bilgiyi bilenlerin oranı da anlamlı bir şekilde artmaktadır ($p<0,05$).

Katılımcıların % 81,3'ü gıda amaçlı kullanılan malzemelerin sadece gıdalar için kullanılması gerektiğini ve % 82,1'inin gıdaların saklanması gazete kâğıdı gibi materyallerin kullanılmaması gerektiğini bildikleri görülmüştür. Katılımcıların % 69,6'sının gıdaların bakır ya da alüminyum kaplarda pişirilmesinin sakıncalı olabileceğini bildikleri görülmüş olup ayrıca eğitim düzeyi arttıkça bu bilgiyi bilenlerin oranı da anlamlı bir şekilde artmaktadır ($p<0,05$).

Katılımcıların % 80,5'inin iç metal yüzeyi zarar görmüş konserve gıdaların tüketilmemesi gerektiğini bildikleri görülmüş olup eğitim düzeyi arttıkça bu bilgiyi bilenlerin oranı da anlamlı bir şekilde artmaktadır ($p<0,05$).

Katılımcıların % 94,2'si gıda amaçlı kullanılan suyun içilebilir nitelikte olması gerektiğini ve % 89,1'i pişmiş gıdaların hemen tüketilmesi ya da buzdolabında saklanması gerektiğini bildikleri görülmüştür.

Katılımcıların % 73,9'unun mikroorganizmaların gıdalar için bazı riskler oluşturduğunu bildikleri tespit edilmiştir.

Katılımcıların % 69,3'ü genetiği değiştirilmiş organizmalar konusunda doğru bilgi sahibidirler ayrıca eğitim d'zeyi arttıka bu konu hakkında doğru bilgi sahibi olanların oranı da anlamlı bir şekilde artmaktadır ($p<0,05$).

Katılımcılardan sadece % 38,9'u bitkisel 'r'ınlerde kullanılan hormonlar hakkında doğru bilgi sahibidirler ayrıca eğitim d'zeyi arttıka bu konu hakkında bilgi sahibi olanların oranı da anlamlı bir şekilde artmaktadır ($p<0,05$).

6.KAYNAKLAR

- Açıkgöz S (2006). Üniversite Öğrencilerinin Beslenme Alışkanlıkları ile Özyetkinlik ve İyimserlik İlişkisi: Ankara Üniversitesi Örneği. Y.Lisans Tezi, Ankara Üniversitesi Sağlık Bilimleri Enstitüsü, Ankara.
- Akşit MA (1991). Beslenmeye Giriş. Anadolu Üniversitesi Açıköğretim Fakültesi Yayınları No:220, Eskişehir.
- Altekruse SF (1999). A Multi State Survey of Consumer Food Handling and Food Consumption Practices. *America Journal of Preventive Medicine*, 16 (3) 216 -221.
- Anonim (2010). 5996 Sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu. 13/06/2010 tarih ve 27610 sayılı Resmi Gazete, <http://rega.basbakanlik.gov.tr> (erişim tarihi, 01/08/2010).
- Anonim (2007a). Yiyecek İçecek Hizmetleri, Besin Öğeleri-1. T.C. Milli Eğitim Bakanlığı, Ankara.
- Anonim (2007b). Yiyecek İçecek Hizmetleri, Besin Öğeleri-2. T.C. Milli Eğitim Bakanlığı, Ankara.
- Anonim (2004). Türkiye'ye Özgü Beslenme Rehberi. T.C. Sağlık Bakanlığı Temel Sağlık Hizmetleri Genel Müdürlüğü, Ankara.
- Anonim (2003). Trade Reforms and Food Security. Food and Agriculture Organization of the United Nations, Rome.
- Anonim (1992). FAO/ WHO World Declaration and Plan of Action for Nutrition. International Conference on Nutrition, (ICN/92/2), Rome.
- Arslan P (2006). Beslenme Eğitimi. T.C. Tarım ve Köyişleri Bakanlığı, Teşkilatlanma ve Destekleme Genel Müdürlüğü, Çiftçi Eğitim ve Yayım Serisi, Ankara.
- Arslan P (1982). Çalışan Yetişkin Kadınların Enerji Gereksinimlerinin Değerlendirilmesi Üzerine Bir Araştırma. Doçentlik Tezi, Hacettepe Üniversitesi Sağlık Teknolojisi Yüksekokulu, Ankara.
- Arslan P, Mercanlıgil S, Özal HG, Akbulut GÇ, Dönmez N, Çiftçi H, Keleş İ, Onat A (2006). 2003-2004 Taraması Katılımcılarının Genel Beslenme Örüntüsü ve Beslenme Alışkanlıkları. *Türk Kardiyoloji Derneği Araştırmaları*, 34:331-339.
- Arslan S, Çakıroğlu P (2004). Aşçuların Besin Güvenliği Konusundaki Bilgileri ve Bu Konuda Verilecek Eğitimin Bilgi Düzeylerine Etkisinin İncelenmesi. *Gazi Üniversitesi Mesleki Eğitim Dergisi*, 11(6) 132-149.
- Arslan P, Karaağaoğlu N, Öcal Z, Mermer G, Yemişçi E (1992). Gebe Kadınlara Yapılan Beslenme Eğitiminin Gebelerin Beslenme ve Genel Sağlık Durumları Üzerine Etkisi. *Beslenme ve Diyet Dergisi*, 21 (1): 41-52.

- Askarian M (2004). Knowledge, Attitudes and Practices of Food Service Staff Regarding Food Hygiene in Shiraz, Iran. *Control and Hospital Epidemiology*, 25 (1), 16-20.
- Astarlı Ö (2008). Marmara Üniversitesi Tıp Fakültesi 1. ve 5. Sınıf Öğrencilerinde Beslenme Bilgi Düzeylerinin ve Beslenme Alışkanlıklarının Değerlendirilmesi. Y.Lisans Tezi, Marmara Üniversitesi Sağlık Bilimleri Enstitüsü, İstanbul.
- Avan M (2006). Mardin İli Kızıltepe İlçesindeki Merkez İlköğretim Okullarında Okuyan 6. 7. ve 8. Sınıf Öğrencilerinin Beslenme Alışkanlıkları Üzerine Bir Araştırma. Y.Lisans Tezi, Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Konya.
- Baş M, Sağlam F (1997). Otel Beslenme Servis Personelinin Kişisel ve Çevre Hijyen Bilgisinin Ölçülmesi. *Beslenme ve Diyet Dergisi*, 26 (1) 28- 32.
- Baysal A (2000). Genel Beslenme. Hatipoğlu Yayınevi, 146 s, Ankara.
- Beyazova U (1984). Ana ve İlkokul Çağı Çocuklarda Beslenme Sorunlarının Nedenleri Okul Çağı Çocuklarında Beslenme. Roche Bilimsel Yayınlar Serisi, 34-38.
- Beyhan Y (1996). Ankara'daki Banka Mutfaklarının Hijyen Durumu. *Beslenme ve Diyet Dergisi*, 25(2) 34-37.
- Brink M S, Sabal J (1994). Retention of Nutrition Knowledge and Practises Among Adult EFNEP Paticipants. *Journal of Nutrition Edication*. 26 (2): 74-78.
- Bruhn Ç M, Schutz H G (1999). Consumer Food Safety Knowledge and Practices. *Journal of Food Safety*. (19) 73-87.
- Bulut B (1995). Ankara İline Bağlı Kalecik İlçesi ve Köylerinde İlkokul Çocuklarının Beslenme Durumları Üzerinde Bir Araştırma. Y.Lisans Tezi, Ankara Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Ankara.
- Ceviz D (2008). Kamuda Çalışan Erkek ve Kadınların Fiziksel Uygunluk, Beslenme ve Spor Alışkanlıklarının Değerlendirilmesi (Elazığ İli Örneği). Y.Lisans Tezi, Fırat Üniversitesi Sağlık Bilimleri Enstitüsü, Elazığ.
- Ciğirim N (1994). Toplu Beslenme Sistemlerinde Hijyen. Kök Yayıncılık, Ankara.
- Cross HR (1999). Food Industry Solutions. State University, Colorado.
- Çelik Ş, Ünver B (1991). Tüketicilerin Cinsiyet, Eğitim ve Çalışma Durumlarına Göre Gıda Kontrolü Hakkındaki Bilgileri. *Gıda Dergisi*, 16(5)333-340.
- Çömlekoğlu Ü, Mazmancı B, Arpacı A (2000). Pestisidlerin Kronik Etkisine Maruz Kalan Tarım İşçilerinde Eritrosit Süperoksit Dismutaz ve Katalaz Aktiviteleri. *Türk Biyokimya Dergisi*, (24):483-488.
- Demir B D (2006). Liseye Devam Eden Kız Öğrencilerin Beslenme Alışkanlıkları ve Beden Algısını Etkileyen Etmenler. Y.Lisans Tezi, Hacettepe Üniversitesi Sağlık Bilimleri Enstitüsü, Ankara.

- Demirci M (2007). Beslenme. Namık Kemal Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 250 s, Tekirdağ.
- Demirel Y N (1997). Antalya İli Merkez İlçede Farklı Sosyo-Ekonomik Düzeydeki Kadınların Yiyecek Hazırlama, Pişirme ve Saklamaları Üzerine Bir Araştırma. Y.Lisans Tezi, Gazi Üniversitesi Eğitim Bilimleri Enstitüsü, Ankara.
- Dewaal CS (2003). Safe Food from a Consumer Perspective. Food Control, 14; 75-79.
- Dölekoğlu C (2002). Tüketicilerin İşlenmiş Gıda Ürünlerinde Kalite Tercihleri, Sağlık Riskine Karşı Tutumları ve Besin Bileşimi Konusunda Bilgi Düzeyleri (Adana Örneği). Doktora Tezi, Çukurova Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Adana.
- Egemen S (2001). Besin Zehirlenmeleri: Sağlıksız Beslenmenin Bir Göstergesi. Beslenme ve Diyet Dergisi, 30 (3) 16-21.
- Ercan A Ş (1989). Beslenme Eğitimi Süresinin Gebe Kadınların Beslenme Sağlık Durumları ile Bilgi ve Alışkanlıklarına Etkileri. Bilim Uzmanlığı Tezi, Hacettepe Üniversitesi Sağlık Bilimleri Enstitüsü, Ankara.
- Ersoy Y ve Ersoy A F (1999). Gecekondu Ailelerinde Kadınların Yiyecek Hazırlama ve Pişirmeye İlişkin Bazı Uygulamaları Üzerine Bir Araştırma. Türkiye Sosyal Araştırmalar Dergisi, (3) 33.
- Erten M (2006). Adıyaman İlinde Eğitim Gören Üniversite Öğrencilerinin Beslenme Bilgilerinin ve Alışkanlıklarının Araştırılması. Y.Lisans Tezi, Gazi Üniversitesi Eğitim Bilimleri Enstitüsü, Ankara.
- Giray H, Soysal A (2007). Türkiye’de Gıda Güvenliği ve Mevzuatı. TSK Koruyucu Hekimlik Bülteni, 2007: 6 (6).
- Güçlü M (2006). Kırıkkale İl Merkezi İlköğretim ve Lise Öğrencilerinin Beslenme ve Spor Aktivite Alışkanlıklarının Büyüme Durumlarıyla İlişkisinin Araştırılması. Y.Lisans Tezi, Kırıkkale Üniversitesi Sağlık Bilimleri Enstitüsü, Kırıkkale.
- Güler Ç, Çobanoğlu Z (1994). Besin Kirliliği. Sağlık Bakanlığı Çevre Sağlığı Temel Kaynak Dizisi, Ankara.
- Gümüşler A (2006). Rize İli Çayeli İlçesindeki Lise Öğrencilerinde Obezite Sıklığı ve Beslenme Alışkanlıkları. Y.Lisans Tezi, Karadeniz Teknik Üniversitesi, Sağlık Bilimleri Enstitüsü, Trabzon.
- Güzey A (1991). İlkokul Öğrencilerini Yapılan Uygulamalı Beslenme Eğitim Çocukların ve Bilgi Aktarımı ile Annelerinin Beslenme Sağlık Konusundaki Bilgi, Tutum ve Davranışlarına Etkisi Üzerine Bir Araştırma. Bilim Uzmanlığı Tezi, Hacettepe Üniversitesi Sağlık Bilimleri Enstitüsü, Ankara.
- Haklı G (2008). Konya Merkezdeki Gıda Üretim ve Tüketim Tesislerinde Çalışan İşçilerin Beslenme Alışkanlıkları ve Beslenme Durumlarının Belirlenmesi. Y.Lisans Tezi, Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Konya.

- Hasipek S (1983). Çankırı İli Köylerinde Beslenme Durumunu Etkileyen Faktörler. Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Yayınları: 994 Bilimsel Araştırma ve İncelemeler 521, Ankara.
- Hasipek S, Sürücüoğlu MS (1994). Ülkemizde Okul Öncesi Çocuklarda Görülen Beslenme Sorunları ve Beslenmenin Önemi. 10. Ya-Pa Okul Öncesi Eğitim Yaygınlaştırılması Semineri, Ya-Pa Yayınları, Ankara.
- Işıksoluğu M (1998). Çocuk Beslenmesi ve Beslenme. Devlet Kitapları, İstanbul.
- Işıksoluğu M (1986). Yüksek Öğretimde Kız Öğrencilerin Beslenme Durumuna Beslenme Eğitimi ve Fakültede Verilen Öğle Yemeğinden Yararlanmanın Etkileri. Beslenme ve Diyet Dergisi, 15:55-70.
- İlter N (2008). Çalışan Kadınlarda Besin Tüketimi, Beslenme Alışkanlıkları ve Beden Kitle İndekslerinin Değerlendirilmesi. Y.Lisans Tezi, Marmara Üniversitesi Sağlık Bilimleri Enstitüsü, İstanbul.
- Jay LS (1999). A National Australian Food Safety Telephone Survey. Journal of Food Protection, 62 (8) 921-928.
- Kabacık M (2008). Dört ve Beş Yıldızlı Otel Mutfaklarında Çalışan Personelin Gıda Güvenliği Konusundaki Bilgilerinin Saptanması. Y.Lisans Tezi, Gazi Üniversitesi Eğitim Bilimleri Enstitüsü, Ankara.
- Kaptan M (2007). Tüketicilerin Gıda Güvenliği Hakkındaki Bilgi Düzeylerinin Tespiti. Y.Lisans Tezi, Çanakkale Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Çanakkale.
- Kasnakoğlu H, Ülgüray D (2003). Ulusal Gıda ve Beslenme Stratejisi Çalışma Grubu Raporu. İktisadi Sektör ve Koordinasyon Genel Müdürlüğü, Devlet Planlama Teşkilatı, No: 2670, Ankara.
- Kavas A (1989). Gıda Seçimi ve Tüketimine Davranışsal Yaklaşım. Diyabet ve Endokronoloji Yıllığı, No.6.
- Kılıç D (2008). Tüketicilerin Gıda Güvenliği ile İlgili Bilgi, Tutum ve Davranışları. Y.Lisans Tezi, Gazi Üniversitesi Eğitim Bilimleri Enstitüsü, Ankara.
- Koç S (2000). Gıda Kontrol Hizmetlerinin Yasal ve Yürürlükteki Durumu (İzmir Örneği). Y. Lisans Tezi, Ege Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, İzmir.
- Köksal A (2003). Ankara İli Gülveren Bölgesinde Yaşayan Ev Hanımlarının Besin Satın Alma ve Etiket Okuma Konusundaki Bilgi Düzeylerinin Belirlenmesi. Sağlık ve Toplum, 13 (2) 7783.
- Küçükkömürler S, Şanlıer N (2001). Ayaküstü (fastfood) Yiyecek Satışı Yapan Yerlerde Görevli Personelin Hijyen Konusundaki Bilgilerinin Değerlendirilmesi. Gazi Üniversitesi Mesleki Eğitim Dergisi, 3 (5) 65-76.

- Lynch R A (2003). A Comparison of Food Safety Knowledge Among Restaurant Managers, By Source of Training and Experience in Oklahoma Country, Oklahoma. *Journal of Environmental Health*, 66 (2) 9-14.
- Mcintosh W A (1994). Risk of Eating Undercooked Meat and Willingness to Change Cooking Practices. *Appete* , 22 (83) 96-98.
- Mcsave D (1998). *Essentials of Food Safety-Sanitation*. Printice-Hall, Inc-New Jersey.
- Meer R R, Misner S L (2000). Food Safety Knowledge and Behaviour of Expanded Food and Nutrition Education Program Participants In Arizona. *Journal of Food Protection*. 63 (21) 1725-1731.
- Merdol TK (1999). *Okul Öncesi Eğitim Veren Kişi ve Kurumlar İçin Beslenme Eğitim Rehberi*. Özgür Yayınları, İstanbul.
- Merdol TK, Başoğlu S, Öner N (1997). *Beslenme ve Diyetetik Açıklamalı Sözlük*. Hatiboğlu Yayınları, Ankara.
- Nazik M H, Şanlıer N (2001). Ailelerin Tüketim Davranışlarına Reklamların Etkisinin Tespiti Üzerine Bir Araştırma. *Standart Dergisi*, 36 (432) 80-87.
- Nazik M H, Şanlıer N (2001). Ailelerin Tüketim Davranışlarına Reklamların Etkisinin Tespiti Üzerine Bir Araştırma. *Standart Dergisi*, 36 (432) 80-87.
- Oliveria S A, Ellison R C, Moore L L (1993). Parent Child Relationship in Nutrient İntake: The Franmingham Childrens Study. *Beslenme ve Diyet Dergisi*. 22 (1): 129.
- Örer N (1995). *Turistlerde Görülen Besin Zehirlenmesi Sıklığı ile Otellerin Sanitasyon Şartlarının Etkileşimi ve Türk Mutfağının Ülkemize Tekrar Gelişlerindeki Etkisi*. Doktora Tezi, Hacettepe Üniversitesi Sağlık Bilimleri Enstitüsü, Ankara.
- Özdemir N (2008). *Liseye Devam Eden Kız Öğrencilerin Beslenme Alışkanlıkları ve Buldukları Kilolarından Memnuniyet Durumlarının İncelenmesi*. Y.Lisans Tezi, Gazi Üniversitesi Eğitim Bilimleri Enstitüsü, Ankara.
- Özdoğan B (1991). *Amasya İli Merkez Sağlık Ocağı Bölgesinde Beslenme Alışkanlıkları*. Bilim Uzmanlığı Tezi, Hacettepe Üniversitesi Sağlık Bilimleri Enstitüsü, Ankara.
- Pekcan G (2006). *Sağlıklı Yaşam Biçimi ve Diyet Kalitesi: Sağlıklı Diyet Göstergeleri*. 5. Uluslar arası Beslenme ve Diyetetik Kongresi, 59-60, Ankara.
- Pekcan G, Karaağaoğlu N (2000). State of Nutrition in Turkey. *Nutrition and Health*, 14: 41-52.
- Peşken Y (1998). *Samsun İli Hastanelerinin Mutfak Hijyeni Durumunun Değerlendirilmesi*. 1.Ulusal Kurum Ev İdaresi Kongresi, Hacettepe Üniversitesi Yayını, Ankara.
- Sağlam F (1999). Tüketicilerin Besin Satın Alımına İlişkin Bilgi, Tutum ve Davranışları. *Beslenme ve Diyet Dergisi*, 1 (28), 23-29.

- Sargın Y (2005). Ankara'daki Dört ve Beş Yıldızlı Otellerde Çalışan Yiyecek ve İçecek Personelinin Hijyen Bilgileri ve Uygulamalarının İncelenmesi. Y.Lisans Tezi, Ankara Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Ankara.
- Sayın EO (2007). Avrupa Birliği Ülkelerinde Gıda Denetim Sistemleri ve Ülkemizdeki Sistemin Karşılaştırılması Üzerine Bir Araştırma. Y.Lisans Tezi, Namık Kemal Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Ankara.
- Scheule B (2004). Food Safety Education:Health Professionals Knowledge and Assesment of WIC Client Needs. Journal of the American Dietetic Association, (28) 46-53.
- Serter Y (2006). Düzce İli İsmet Paşa İlköğretim Okulu 6, 7, 8. Sınıflara Devam Eden Öğrencilerin Beslenme Bilgi Düzeyleri, Alışkanlıkları ve Obezite Durumları Üzerine Bir Araştırma. Y.Lisans Tezi, Gazi Üniversitesi Eğitim Bilimleri Enstitüsü, Ankara.
- Shiferaw B (2000). Prevalence of High-Risk Food Consumption and Food-Handling Practices Among Adults a Multistate Survey 1996 to 1997. Journal of Food Protection, 63 (11) 1538-1543.
- Soylu M, Alacahan E, Kesici C (2008). Gıda, Su ve Beslenme Konusunda Sık Sorulan Sorular (1). T.C. Sağlık Bakanlığı Temel Sağlık Hizmetleri Genel Müdürlüğü, Ankara.
- Soysal G (1979). Ankara İli İçinde Oturan Ev Kadınlarının Beslenme Bilgilerinin Saptanması. Uzmanlık Tezi, Hacettepe Üniversitesi Sağlık Bilimleri Enstitüsü, Ankara.
- Sözen S (2008). Metal Sektöründe Faaliyet Gösteren Bir İşyerinde Çalışanların Beslenme Alışkanlıkları. Y.Lisans Tezi, Hacettepe Üniversitesi Sağlık Bilimleri Enstitüsü, Ankara.
- Stuart M L (2003). Extension Agent Family Consumer Sciens the University of Arizona. Food Safety Education Program. Nutrition Education, (24) 33-46.
- Şafak M (2006). Kadınların Gıda Güvenliği Konusundaki Bilgi ve Uygulamalarının Değerlendirilmesi. Y.Lisans Seminer Ödevi, Gazi Üniversitesi Eğitim Bilimleri Enstitüsü, Ankara.
- Şanlıer N, Ersoy Y (2004). Çocuk ve Beslenme. Morpa Kültür Yayınları, İstanbul.
- Şanlıer N (2003). Çocuğum Doğru Besleniyor mu. Morpa Kültür Yayınları, İstanbul.
- Şanlıer N, Şeren S (2005). Tüketicilerin Besin Satın Alma Bilinçlerinin Değerlendirilmesi. Üçüncü Sektör Kooperatifçilik, (149) 12-29.
- Şensoy F (1987). Ankara İline Bağlı Seçilmiş Köy, İlçe, Gecekondu ve Kentsel Yerleşim Yerlerinde Yaşayan Ev Kadınlarının Besin Sanitasyonu Konusundaki Bilgi ve Alışkanlıklarını Saptama Araştırması. Hacettepe Üniversitesi Sağlık Bilimleri Enstitüsü, Ankara.
- Şık A (2009). İlköğretim Öğrencilerinin Besin Güvenliği Konusundaki Bilgi ve Davranışları. Y.Lisans Tezi, Gazi Üniversitesi Eğitim Bilimleri Enstitüsü, Ankara.

- Toprak İ, Şentürk Ş, Yüksel B, Çakır B, Bideci E (2002). Toplumun Beslenme de Bilinçlendirilmesi. Saha Personeli İçin Toplu Beslenme Eğitim Materyali. T.C. Sağlık Bakanlığı Temel Sağlık Hizmetleri Genel Müdürlüğü, Hacettepe Üniversitesi Beslenme ve Diyetetik Bölümü, Ankara.
- Tuncay P (2008). Başkent Üniversitesi Öğrencilerinin Sabah Kahvaltı Yapma ve Beslenme Alışkanlıkları Üzerine Bir Araştırma. Y. Lisans Tezi, Gazi Üniversitesi Sağlık Bilimleri Üniversitesi, Ankara.
- Türk E, İncel E (2005). Yetişkin Tüketicilerin Besin güvenliği Konusunda Bilgi ve Davranışları. Y.Lisans Tezi, Hacettepe Üniversitesi Sağlık Bilimleri Enstitüsü, Ankara.
- Uyar A (1997). Konya İl Merkezi Kamu Kuruluşlarında Çalışan Kadınların Beslenme Alışkanlıkları ve Bilgi Düzeyleri Üzerine Bir Araştırma. Y.Lisans Tezi, Ankara Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Ankara.
- Ünal G (2000). Erzurum İl Merkezindeki Kurumlarda Toplu Beslenme Hizmeti Veren Personelin İşyeri ve Kişisel Hijyen Konusundaki Bilgi Düzeyi. Y.Lisans Tezi, Atatürk Üniversitesi Sağlık Bilimleri Enstitüsü, Erzurum.
- Ünusan N (2000). Birey ve Kurumlar Açısından Gıda Güvenliğinin Önemi. Hİ-Tech, No:43
- Unver Y, Ünusan N (2005). Okul Öncesinde Beslenme Eğitimi Üzerine Bir Araştırma. Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, http://www.sosyalbil.selcuk.edu.tr/sos_mak/articles/2005/14/YUNVER-NUNUSAN.PDF (erişim tarihi, 15/04/2010).
- Worsfold A, Griffith C J (1997). Assesment of the Standart of Consumer Food Safety Behavior. Journal of Food Protection, 60 (4) 399-406.
- Yağmur C, Güneş E (2009). Dengeli Beslenme Açısından Türkiye’de Gıda Üretimi ve Tüketiminin İrdelenmesi. 7. Türkiye Ziraat Mühendisliği Teknik Kongresi, http://www.zmo.org.tr/resimler/ekler/95f15384c2a79ce_ek.pdf (erişim tarihi, 15/04/2010).
- 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 Fen Bilimleri Enstitüsü, Tekirdağ.

EKLER

EK 1 ANKET FORMU

Bu anket **Yalova İlinde Yaşayan Farklı Eğitim ve Gelir Düzeyine Sahip Fertlerin Beslenme Alışkanlıkları ve Gıda Güvenliği Bilgisinin Belirlenmesi** amacıyla yapılmaktadır. Elde edilen tüm veriler bilimsel amaçlar için kullanılacaktır. Sorulara vereceğiniz samimi cevaplar araştırmanın sağlıklı bir şekilde yürütülmesine yardımcı olacaktır. Katkılarınızdan dolayı teşekkür ederim.

A-GENEL BİLGİLER

1-Cinsiyetiniz	<input type="checkbox"/> Kadın	<input type="checkbox"/> Erkek
2-Yaşınız	
3-Boyunuz	
4-Kilonuz	

5-Eğitim durumunuz

<input type="checkbox"/> İlkokul	<input type="checkbox"/> Ortaokul	<input type="checkbox"/> Lise	<input type="checkbox"/> Ön Lisans
<input type="checkbox"/> Lisans	<input type="checkbox"/> Yüksek Lisans	<input type="checkbox"/> Doktora	

6-Medeni durumunuz	<input type="checkbox"/> Evli	<input type="checkbox"/> Bekar
--------------------	-------------------------------	--------------------------------

7-Ailenizde yaşayan toplam kişi sayısı (siz dahil)
--	-------

8- Mesleğiniz

<input type="checkbox"/> Çiftçi	<input type="checkbox"/> Memur	<input type="checkbox"/> Emekli	<input type="checkbox"/> İşçi
<input type="checkbox"/> Serbest meslek	<input type="checkbox"/> Esnaf	<input type="checkbox"/> Ev hanımı	<input type="checkbox"/> Diğer (belirtiniz.....)

9- Ailenizin aylık toplam gelir durumu nedir? (sizin, eşinizin ve diğer gelirler dahil)

<input type="checkbox"/> 0 -1000 TL	<input type="checkbox"/> 1001 – 2000 TL	<input type="checkbox"/> 2001 – 3000 TL	<input type="checkbox"/> 3001 - 4000 TL	<input type="checkbox"/> 4001 TL ve üstü
-------------------------------------	---	---	---	--

B-BESLENME ALIŞKANLIKLARININ BELİRLENMESİ İLE İLGİLİ SORULAR

1- Sağlıklı bir şekilde beslendiğinize inanıyormusunuz?

- a) Evet b) Hayır

2- Daha önce hiç beslenme konusunda eğitim aldınız mı ?

- a) Evet b) Hayır

3-Sağlıklı beslenme konusunda sahip olduğunuz bilgileri nerelerden öğrendiniz ?

(Birden fazla seçenek işaretleyebilirsiniz)

- a) Okul eğitimi içinde d) Konferans, panel, seminer vb. toplantılarda
b) Televizyon, internet, gazete vb. e) Beslenme uzmanı (doktor, diyetisyen vb.)
c) Aile, akraba, arkadaşlar vb. f) Diğer (belirtiniz.....)

Ana ve Ara Öğünlerle İlgili Alışkanlıklarınız

4- Günde kaç ana öğün besleniyorsunuz (sabah, öğle ve akşam öğünlerini düşünün)	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3
5- Günde kaç ara öğün besleniyorsunuz (kuşluk, ikindi, ve gece öğünlerini düşünün)	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> ara öğün tüketmiyorum

Not: Kuşluk öğünü (sabah kahvaltısı ile öğle yemeği arasındaki öğün)

İkinci öğünü (öğle yemeği ile akşam yemeği arasındaki öğün)

Gece öğünü (akşam yemeği ile yatma saati arasındaki öğün)

	Sabah Kahvaltısı	Öğle Yemeği	Akşam Yemeği
6- En çok önem verdiğiniz ana öğün	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7- En az önem verdiğiniz ana öğün	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Ara öğün alışkanlığınız var ise işaretleyiniz;

	Kuşluk Öğünü	İkinci Öğünü	Gece Öğünü
8- En çok önem verdiğiniz ara öğün	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
9- En az önem verdiğiniz ara öğün	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

10- Öğünlerinizde atlama var ise nedenini belirtiniz. **(Birden fazla seçenek işaretleyebilirsiniz)**

- a) Zamanım olmuyor d) Ekonomik olanaklarım yeterli gelmiyor
b) İştahım olmuyor veya canım istemiyor e) Zayıflamak istiyorum
c) Severek tüketeyeğim gıdalar olmuyor f) Diğer (belirtiniz.....)

11-Yemek yerken öncelikle neye dikkat edersiniz ?

- a) Taze olmalı d) Görünüşü güzel olmalı
b) Lezzetli olmalı e) Diğer (belirtiniz).....
c) Besin değeri yüksek olmalı

12- Açıktaki satılan yiyecekleri satın alırmısınız ?

- a) Evet b) Hayır c) Bazen

13- Yemek saatleriniz genelde düzenlidir ?

- a) Evet b) Hayır

14- Yemek seçer misiniz ?

- a) Yemek seçerim b) Yemek seçmem

15- Yemek seçiyorsanız hiç sevmediğiniz ve çok sevdiğiniz yiyecekler nelerdir, üçer tane yazarmısınız.

Hiç sevmediğim yiyecekler;

1.....

2.....

3.....

Çok sevdiğim yiyecekler;

1.....

2.....

3.....

16- Öğünlerinizi genelde hangi mekanlarda tüketiyorsanız, öğünlerin karşısındaki seçenekleri işaretleyerek mekanı belirtiniz. (Her öğün için tek seçenek işaretleyiniz)

ÖĞÜNLER	Ev	Lokanta	İşyeri	Fast-Food, dönerci vb.yerler	Diğer belirtiniz (.....)
1 Sabah	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
2 Kuşluk	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
3 Öğle	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
4 İkinci	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
5 Akşam	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
6 Gece	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

17- Aşağıdaki içeceklerin karşısındaki seçenekleri işaretleyerek hangi sıklıkta tükettiğinizi belirtiniz. (Her içecek için tek seçenek işaretleyiniz)

İÇECEKLER	TÜKETİM SIKLIĞI			
	Her gün	Haftada 1-2 defa	Arasına	Hiç tüketmiyorum
1 Su	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2 Çay	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3 Süt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4 Ayran	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5 Bitki çayları (ihlamur, kuşburnu vb.)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6 Meyve suları	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7 Kahve	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8 Kola, gazoz vb.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
9 Alkollü içecekler	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
10 Maden suyu	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
11 Diğer (belirtiniz.....)				

18- Aşağıdaki yiyeceklerin karşılardaki seçenekleri işaretleyerek hangi sıklıkta tükettiğinizi belirtiniz. (Her yiyecek için tek seçenek işaretleyiniz)

YİYECEKLER		TÜKETİM SIKLIĞI			
		Her gün	Haftada 1-2 defa	Arasıra	Hiç tüketmiyorum
Süt Ürünleri					
1	Yoğurt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2	Peynir	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Et, Yumurta ve Kurubaklagiller					
3	Kırmızı et	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4	Tavuk	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5	Balık	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6	Sucuk, sosis, salam vb. et ürünleri	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7	Yumurta	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8	Fasulye, nohut vb. kurubaklagiller	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sebze, Meyve ve Kuruyemişler					
9	Her türlü sebzeler (çiğ veya pişmiş)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
10	Taze ve kuru meyveler	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
11	Fındık, fıstık, ceviz vb. kuruyemişler	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Ekmek ve Diğer tahıllar					
12	Ekmek	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
13	Pirinç pilavı	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
14	Bulgur pilavı	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
15	Makarna	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
16	Simit, poğaç, kek, bisküvi vb.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Şekerli Yiyecekler					
17	Bal	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
18	Reçel, marmelat, pekmez	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
19	Tatlılar (sütlü, meyveli vb.)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
20	Çikolata ve şekerlemeler	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Diğer					
21	Zeytin	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
22	Katı Yağ (Tereyağı, Margarin)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
23	Zeytin Yağı	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
24	Diğer (Belirtiniz.....)				

C-GIDA GÜVENLİĞİ BİLGİSİNİN BELİRLENMESİ İLE İLGİLİ SORULAR

1- Gıda güvenliği konusunda yeterli bilgiye sahip olduğunuzu düşünüyor musunuz ?

- a) Evet b) Hayır

2- Daha önce hiç gıda güvenliği konusunda eğitim aldınız mı ?

- a) Evet b) Hayır

3-Gıda güvenliği konusunda sahip olduğunuz bilgileri nerelerden öğrendiniz ?

(Birden fazla seçenek işaretleyebilirsiniz)

- a) Okul eğitimi içinde d) Konferans, panel, seminer vb. toplantılarda
b) Televizyon, internet, gazete vb. e) Beslenme uzmanı (doktor, diyetisyen vb.)
c) Aile, akraba, arkadaşlar vb. f) Diğer (belirtiniz.....)

Her soru için tek seçenek işaretleyiniz

Gıda Güvenliği Bilgisi Soruları		Doğru	Yanlış	Bilmiyorum
1	Gıdaların tüketiciye güvenli bir şekilde ulaştırılmasında, denetim ve kontrolünde Tarım ve Köyişleri Bakanlığı sorumludur.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2	Tarım ve Köyişleri Bakanlığı bünyesinde her türlü ihbar ve şikayet için kurulmuş olan Alo Gıda Hattı'nın telefon numarası 174' tür.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3	Gıdaları satın alırken son kullanma tarihine dikkat edilmeli, üretim izni olup olmadığı kontrol edilmelidir.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4	Süte pastörizasyon işlemi (kaynatma) yapılmasının amacı sütün içindeki tüm mikroorganizmaları uygulanan ısı ile öldürmektir.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5	Açıkta satılan sokak sütünün tüketilmesinin sağlık açısından herhangi bir sakıncası yoktur.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6	Pazar yerlerinde satılan köylülerin kendilerinin ürettiği peynirlerin gıda güvenliği açısından herhangi bir sakıncası yoktur.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7	Dondurulmuş gıdalar çözündürüldükten sonra tekrar dondurulabilir.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8	Dondurulmuş gıdalar alışverişin en sonunda alınmalı ve en kısa sürede eve ulaştırılarak derin dondurucuya konulmalıdır.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
9	Dondurulmuş gıdalar oda sıcaklığında çözündürülmelidir.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
10	Yumurta pişirilmeden önce yıkanmalı ve kurulanıp kullanılmalıdır	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
11	Kabuğu kırık veya çatlak yumurtanın tüketilmesinde herhangi bir sakınca yoktur.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
12	Kırmızı et ve kanatlı etleri alışverişin en sonunda alınmalı, yüksek sıcaklıkta fazla dolaştırılmadan en kısa sürede eve ulaştırılmalı ve buzdolabında saklanmalıdır	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
13	Kırmızı et, tavuk, balık gibi gıdalar buzdolabında (2 °C) saklamak koşuluyla 7-8 gün içerisinde tüketilmelidir.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
14	Taze fasulye, bezelye gibi düşük asitli gıdaların evde konserveleri yapılıp tüketilmelerinde herhangi bir sakınca yoktur.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
15	Doğada kendiliğinde yetişen tüm mantarlar zehirsizdirler, tüketilmelerinde sakınca yoktur.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
16	Gıdaları kızartmak için kullanılan yağın birden fazla kullanılmasında herhangi bir sakınca yoktur.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
17	Pişirme yöntemlerinden biri olan haşlama sağlık açısından tavsiye edilen bir yöntem değildir.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
18	Veteriner ve zirai ilaç kalıntıları, çevresel kaynaklardan bulaşan kimyasallar ve ağır metaller gıda ve gıda kaynaklarının güvenliği açısından tehlikelidir.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
19	Satın aldığımız gıdaların üzerinde E koduyla belirtilen maddelere katkı maddeleri denir.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

	Gıda Güvenliği Bilgisi Soruları	Doğru	Yanlış	Bilmiyorum
20	Gıdalarda kullanılan katkı maddeleri sağlık açısından kesinlikle zararlıdır.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
21	Çevremizde ve vücudumuzda bulunan gözle görülmeyen canlılar olan mikroorganizmalar tükettiğimiz gıdalarla birlikte sağlık riski oluşturur.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
22	Küflenmiş bir gıda maddesinin küflü kısmının ayırılarak, küflenmemiş kısmının tüketilmesinin sağlığımız açısından bir sakıncası yoktur.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
23	İç metal yüzeyi aşınmış, çizilmiş ve kararmış konserve gıdaların tüketilmemesi gerekir.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
24	Gıda ile temasta bulunan kapları, gıda dışı değişik amaçlarda kullanabiliriz.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
25	Gıda maddelerinin toksik maddelerle ve deterjan-dezenfektan gibi temizlik maddeleri ile birlikte bulundurulması sakıncalıdır.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
26	Gıdaların saklanması gazete kağıdı gibi materyallerin kullanılmasında herhangi bir sakınca yoktur.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
27	Gıdaların bakır ve alüminyum kaplarda pişirilmesi ya da saklanması herhangi bir sakınca yoktur.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
28	Gıda maddelerinin pişirilmesi ve yıkanmasında kullanılan suyun mutlaka içilebilir nitelikte temiz olmasına dikkat edilmelidir.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
29	Piştirilmiş gıdalar hemen tüketilmeli ya da daha sonra tüketilecek ise hızlıca soğumasını takiben buzdolabında saklanmalıdır.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
30	Seyyar satıcıların sattıkları köfte, kokoreç, midye gibi ürünleri tüketmemeliyiz.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
31	Çimlenmiş patateslerin tüketilmelerinde sağlığımız açısından herhangi bir sakınca yoktur.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
32	Mangalda yanan gıdalar, özellikle hayvansal kaynaklı olanlar sağlığımıza zararlıdır.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
33	Mangalda et pişirirken et ile ateş arasındaki mesafenin en az 10-15 cm olmasına dikkat edilmelidir.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
34	Bitkisel ürünlerde kullanılan hormonlar; zararlı organizmaları (böcek, kemirici, yabancı ot, vb.) engellemek, kontrol altına almak, ya da zararlarını azaltmak için kullanılan kimyasal maddelerdir.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
35	GDO (Genetiği Değiştirilmiş Organizmalar) olarak isimlendirilen genetiği değiştirilmiş bitkisel ürünler bir canlı türünden başka bir canlı türüne gen aktararak yeni bir canlı organizma oluşturulmuş ürünlerdir.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

ÖZGEÇMİŞ

Engin GÜVEN 1979 yılında İstanbul'da dünyaya geldi. İlk ve orta öğrenimini İstanbul'da tamamladı. Lisans eğitimini 2004 yılında Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümünde tamamladı. 2007 yılında Namık Kemal Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Gıda Mühendisliği Anabilim Dalında yüksek lisans eğitimine başlamıştır. 2004 yılında Tarım ve Köyişleri Bakanlığı Yalova Tarım İl Müdürlüğünde Gıda Mühendisi olarak göreve başlamıştır. Halen Çınarcık İlçe Tarım Müdürlüğünde görev yapmaktadır. Evli ve bir çocuk babasıdır.