



IV. ULUSLARARASI GASTRONOMİ TURİZMİ ARAŞTIRMALARI KONGRESİ

19 - 21 EYLÜL 2019

NEVŞEHİR





IV. ULUSLARARASI GASTRONOMİ TURİZMİ ARAŞTIRMALARI KONGRESİ

— 19 - 21 EYLÜL 2019 —

NEVŞEHİR HBV ÜNİVERSİTESİ
TURİZM FAKÜLTESİ

Editörler

Şule AYDIN
Ömer ÇOBAN
Yusuf KARAKUŞ
Nurgül ÇALIŞKAN

Aralık 2019, Nevşehir

4. Uluslararası Gastronomi Turizmi Araştırmaları Kongresi Bildiri Kitabı

ISBN: 978-605-031-271-3

Aralık 2019, Nevşehir

Editörler

Şule AYDIN
Ömer ÇOBAN
Yusuf KARAKUŞ
Nurgül ÇALIŞKAN

Mizanpaj

Yusuf KARAKUŞ

Kapak Tasarım

Ayşe Barış MERSİN



Bu eser Creative Commons Atıf-GayriTicari-Türetilemez 4.0 Uluslararası Lisansı ile lisanslanmıştır.
Kitap içeriğinin tüm sorumluluğu yazarlarına aittir.

KONGRE KURULLARI

ONUR KURULU	
İlhami AKTAŞ	Neveşehir Valisi
Rasim ARI	Neveşehir Belediye Başkanı
Prof. Dr. Mazhar BAĞLI	Neveşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi Rektörü
KONGRE DÖNEM BAŞKANI	
Prof. Dr. Şule AYDIN	Neveşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi Turizm Fakültesi Dekanı
KONGRE DANIŞMAN KURULU	
Prof. Dr. Bahattin ÖZDEMİR	Akdeniz Üniversitesi
Prof. Dr. Cevdet AVCIKURT	Balıkesir Üniversitesi
Prof. Dr. Derman KÜÇÜKALTAN	İstanbul Arel Üniversitesi
Prof. Dr. Düriye BOZAK	Balıkesir Üniversitesi
Prof. Dr. Fügen DURLU ÖZKAYA	Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi
Prof. Dr. Murat DOĞDUBAY	Balıkesir Üniversitesi
Prof. Dr. Necdet HACIOĞLU	Balıkesir Üniversitesi (Emekli Öğretim Üyesi)
Prof. Dr. Nilüfer KOÇAK	Dokuz Eylül Üniversitesi
Prof. Dr. Osman Nuri ÖZDOĞAN	Adnan Menderes Üniversitesi
Doç. Dr. Aydan BEKAR	Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi
Doç. Dr. Burak MİL	İstanbul Kent Üniversitesi
Doç. Dr. Burhan KILIÇ	Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi
Doç. Dr. Emrah ÖZKUL	Kocaeli Üniversitesi
Doç. Dr. Hakan YILMAZ	Anadolu Üniversitesi
Doç. Dr. Lütfi ATAY	Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi
Doç. Dr. Turgay BUCAK	Dokuz Eylül Üniversitesi
Dr. Öğr. Üyesi Betül ÖZTÜRK	İzmir Ekonomi Üniversitesi
KONGRE DÜZENLEME KURULU	
Doç. Dr. Nilüfer ŞAHİN PERÇİN	Düzenleme Kurulu Başkanı
Prof. Dr. İbrahim YILMAZ	Düzenleme Kurulu Üyesi
Doç. Dr. Lütfi BUYRUK	Düzenleme Kurulu Üyesi
Doç. Dr. Ömer ÇOBAN	Düzenleme Kurulu Üyesi
Doç. Dr. Bekir Bora DEDEOĞLU	Düzenleme Kurulu Üyesi
Doç. Dr. Duygu EREN	Düzenleme Kurulu Üyesi
Doç. Dr. İbrahim İLHAN	Düzenleme Kurulu Üyesi
Doç. Dr. Aziz Gökhan ÖZKOÇ	Düzenleme Kurulu Üyesi
Doç. Dr. Ebru GÜNEREN ÖZDEMİR	Düzenleme Kurulu Üyesi
Dr. Öğr. Üyesi Burcu GÜLSEVİL BELBER	Düzenleme Kurulu Üyesi
Dr. Öğr. Üyesi Meral DURSUN	Düzenleme Kurulu Üyesi
Dr. Öğr. Üyesi Günay EROL	Düzenleme Kurulu Üyesi
Dr. Öğr. Üyesi Emine KALE	Düzenleme Kurulu Üyesi
Dr. Öğr. Üyesi Eda ÖZGÜL KATLAV	Düzenleme Kurulu Üyesi
Dr. Öğr. Üyesi Emrah KESKİN	Düzenleme Kurulu Üyesi
Dr. Öğr. Üyesi Emrah ÖRGÜN	Düzenleme Kurulu Üyesi
Dr. Öğr. Üyesi İbrahim Akın ÖZEN	Düzenleme Kurulu Üyesi
Öğr. Gör. Dr. Gaye DENİZ	Düzenleme Kurulu Üyesi
Öğr. Gör. Dr. Nihat ÇEŞMECİ	Düzenleme Kurulu Üyesi
Öğr. Gör. Dr. Yasin GÜNDEMEN	Düzenleme Kurulu Üyesi
Arş. Gör. Dr. Muhammet Cenk BİRİNCİ	Düzenleme Kurulu Üyesi
Arş. Gör. Dr. Meral BÜYÜKKURU	Düzenleme Kurulu Üyesi
Arş. Gör. Dr. Nurgül ÇALIŞKAN	Düzenleme Kurulu Üyesi
Arş. Gör. Dr. Koray ÇAMLICA	Düzenleme Kurulu Üyesi
Arş. Gör. Dr. Gamze ÇOBAN	Düzenleme Kurulu Üyesi
Arş. Gör. Dr. Zeynep ÇOKAL	Düzenleme Kurulu Üyesi
Arş. Gör. Dr. Yusuf KARAKUŞ	Düzenleme Kurulu Üyesi
Arş. Gör. Dr. Filiz ÖZŞAHİN KOÇ	Düzenleme Kurulu Üyesi
Arş. Gör. Dr. Şule ARDIÇ YETİŞ	Düzenleme Kurulu Üyesi
Arş. Gör. Dr. Onur Şevket YILDIZ	Düzenleme Kurulu Üyesi
Öğr. Gör. Hülya CEYLAN	Düzenleme Kurulu Üyesi
Öğr. Gör. İnci İLLEEZ	Düzenleme Kurulu Üyesi
Öğr. Gör. Filiz YÜKSEL	Düzenleme Kurulu Üyesi
Arş. Gör. Meral AKYÜZ	Düzenleme Kurulu Üyesi
Arş. Gör. Sevim KÜL AVAN	Düzenleme Kurulu Üyesi
Arş. Gör. Firdevs YÖNET EREN	Düzenleme Kurulu Üyesi
Arş. Gör. Aybuke ÖZSOY	Düzenleme Kurulu Üyesi
Arş. Gör. Filiz DALKILIÇ YILMAZ	Düzenleme Kurulu Üyesi
Öğr. Gör. Akif ALAŞHAN	Düzenleme Kurulu Üyesi
Öğr. Gör. Durmuş Ali AYDEMİR	Düzenleme Kurulu Üyesi
Öğr. Gör. Mehmet ÇONTU	Düzenleme Kurulu Üyesi
Öğr. Gör. Taner ERDOĞAN	Düzenleme Kurulu Üyesi
Öğr. Gör. Mahmut Doğan KAMIŞ	Düzenleme Kurulu Üyesi
Öğr. Gör. Kayhan KARAKAYA	Düzenleme Kurulu Üyesi
Öğr. Gör. Arif Nihat SAMUR	Düzenleme Kurulu Üyesi
Öğr. Gör. Gülhan SÖZBİLEN	Düzenleme Kurulu Üyesi

BİLİM KURULU

Prof. Dr. Abdullah TANRISEVDİ	Adnan Menderes Üniversitesi
Prof. Dr. Adnan TÜRKSOY	Ege Üniversitesi
Prof. Dr. Alan CLARKE	University of Pannonia
Prof. Dr. Adriano Azevedo COSTA	Polytechnic University of Guarda
Prof. Dr. Ali ERBAŞ	Eskişehir Osmangazi Üniversitesi
Prof. Dr. Asım SALDAMLı	Mardin Artuklu Üniversitesi
Prof. Dr. Anabela SARDO	Polytechnic University of Guarda
Prof. Dr. Antonio Silva MELO	Polytechnic University of Guarda
Prof. Dr. Atıla YÜKSEL	Adnan Menderes Üniversitesi
Prof. Dr. Atilla AKBABA	İzmir Katip Çelebi Üniversitesi
Prof. Dr. Bahattin ÖZDEMİR	Akdeniz Üniversitesi
Prof. Dr. Cafer TOPALOĞLU	Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi
Prof. Dr. Celil ÇAKICI	Mersin Üniversitesi
Prof. Dr. Cevdet AVCIKURT	Balıkesir Üniversitesi
Prof. Dr. Derman KÜÇÜKALTAN	İstanbul Arel Üniversitesi
Prof. Dr. Düriye BOZOK	Balıkesir Üniversitesi
Prof. Dr. Ebru GÜNLÜ KÜÇÜKALTAN	Dokuz Eylül Üniversitesi
Prof. Dr. Ferah ÖZKÖK	Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi
Prof. Dr. Fügen DURLU ÖZKAYA	Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi
Prof. Dr. Füsün İSTANBULLU DİNÇER	İstanbul Üniversitesi
Prof. Dr. Halit Suavi AHİPAŞAOĞLU	Sivas Cumhuriyet Üniversitesi
Prof. Dr. Hamparsun HAMPİYKAN	Beykent Üniversitesi
Prof. Dr. Hatice Ferhan NİZAMLIOĞLU	Necmettin Erbakan Üniversitesi
Prof. Dr. Hülya KURGUN	Dokuz Eylül Üniversitesi
Prof. Dr. İbrahim BİRKAN	Atılım Üniversitesi
Prof. Dr. İrfan YAZICIOĞLU	Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi
Prof. Dr. Jose Ignacio Castillo MANZANO	University of Seville
Prof. Dr. Kurtuluş KARAMUSTAFA	Kayseri Üniversitesi
Prof. Dr. Lourdes López VALPUESTA	University of Seville
Prof. Dr. María Mercedes Castro NUÑO	University of Seville
Prof. Dr. Mehmet SARIŞIK	Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi
Prof. Dr. Muharrem TUNA	Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi
Prof. Dr. Murat DOĞDUBAY	Balıkesir Üniversitesi
Prof. Dr. Murat HANÇER	University of Central Florida
Prof. Dr. Necdet HACIOĞLU	İstanbul Gelişim Üniversitesi
Prof. Dr. Nilüfer KOÇAK	Dokuz Eylül Üniversitesi
Prof. Dr. Nurten ÇEKAL	Pamukkale Üniversitesi
Prof. Dr. Osman Eralp ÇOLAKOĞLU	Adnan Menderes Üniversitesi
Prof. Dr. Osman Nuri ÖZDOĞAN	Adnan Menderes Üniversitesi
Prof. Dr. Oğuz TÜRKAY	Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi
Prof. Dr. Mehmet Oğuzhan İLBAN	Balıkesir Üniversitesi
Prof. Dr. Orhan BATMAN	Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi
Prof. Dr. Öcal USTA	İstanbul Kent Üniversitesi
Prof. Dr. Sandra M. SANCHEZ-CANİZARES	University of Cordoba
Prof. Dr. Soultana TANIA	ATEITH
Prof. Dr. Zeynep ASLAN	Adnan Menderes Üniversitesi
Doç. Dr. Atınç OLCA Y	Gaziantep Üniversitesi
Doç. Dr. Aydan BEKAR	Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi
Doç. Dr. Berrin GÜZEL	Adnan Menderes Üniversitesi
Doç. Dr. Bilsen BİLGİLİ	Kocaeli Üniversitesi
Doç. Dr. Burak MİL	İstanbul Kent Üniversitesi
Doç. Dr. Burhan KILIÇ	Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi
Doç. Dr. Çiğdem SABBAĞ	Adıyaman Üniversitesi
Doç. Dr. Emel MEMİŞ KOCAMAN	Tokat Gaziosmanpaşa Üniversitesi
Doç. Dr. Emrah ÖZKUL	Kocaeli Üniversitesi
Doç. Dr. Göksel Kemal GİRGIN	Balıkesir Üniversitesi
Doç. Dr. Gürkan AKDAĞ	Mersin Üniversitesi
Doç. Dr. Hilmi Rafet YÜNCÜ	Anadolu Üniversitesi
Doç. Dr. Hakan YILMAZ	Anadolu Üniversitesi
Doç. Dr. Hakan TURGUT	Başkent Üniversitesi
Doç. Dr. Kazım Ozan ÖZER	İstanbul Kent Üniversitesi
Doç. Dr. Işıl ÖZGEN	Dokuz Eylül Üniversitesi
Doç. Dr. İbrahim İLHAN	Neşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi
Doç. Dr. Lütfi ATAY	Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi
Doç. Dr. Lütfi BUYRUK	Neşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi
Doç. Dr. Mehmet SARIOĞLAN	Balıkesir Üniversitesi
Doç. Dr. Mehmet Semih ÖZKAN	Antalya Bilim Üniversitesi
Doç. Dr. Mustafa SANDIKÇI	Afyon Kocatepe Üniversitesi
Doç. Dr. Nilüfer ŞAHİN PERÇİN	Neşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi
Doç. Dr. Nuray TÜRKER	Karabük Üniversitesi

Doç. Dr. Nurudin KIDIRALİYEV	<i>Kyrgyz-Turkish Manas Üniversitesi</i>
Doç. Dr. Oğuz DİKER	<i>Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi</i>
Doç. Dr. Onur GÖRKEM	<i>Pamukkale Üniversitesi</i>
Doç. Dr. Osman ÇALIŞKAN	<i>Akdeniz Üniversitesi</i>
Doç. Dr. Özge SAMANCI	<i>Özyeğin Üniversitesi</i>
Doç. Dr. Pal GUBAN	<i>Edutus College</i>
Doç. Dr. Rahman TEMİZKAN	<i>Eskişehir Osmangazi Üniversitesi</i>
Doç. Dr. Saadet Pınar TEMİZKAN	<i>Eskişehir Osmangazi Üniversitesi</i>
Doç. Dr. Saniye GÜL GÜNEŞ	<i>Selçuk Üniversitesi</i>
Doç. Dr. Selda UCA	<i>Kocaeli Üniversitesi</i>
Doç. Dr. Turgay BUCAK	<i>Dokuz Eylül Üniversitesi</i>
Doç. Dr. Ümit SORMAZ	<i>Necmettin Erbakan Üniversitesi</i>
Doç. Dr. Alev DÜNDAR ARIKAN	<i>Anadolu Üniversitesi</i>
Doç. Dr. Asuman PEKYAMAN	<i>Afyon Kocatepe Üniversitesi</i>
Dr. Öğr. Üyesi Aylin ALAN	<i>Antalya AKEV Üniversitesi</i>
Dr. Öğr. Üyesi Ayten Aylin TAŞ	<i>University of Lincoln</i>
Dr. Öğr. Üyesi Betül ÖZTÜRK	<i>İzmir Ekonomi Üniversitesi</i>
Dr. Öğr. Üyesi Ebru ZENCİR	<i>Anadolu Üniversitesi</i>
Dr. Öğr. Üyesi Emirhan YENİŞEHİRLİOĞLU	<i>Alanya Alaaddin Keykubat Üniversitesi</i>
Dr. Öğr. Üyesi Esra MANKAN	<i>Bahçeşehir Üniversitesi</i>
Dr. Öğr. Üyesi Ezgi DEMİR ÖZER	<i>Kapadokya Üniversitesi</i>
Dr. Öğr. Üyesi Gülçin Algan ÖZKÖK	<i>Selçuk Üniversitesi</i>
Dr. Öğr. Üyesi Güntekin ŞİMŞEK	<i>Adnan Menderes Üniversitesi</i>
Dr. Öğr. Üyesi Hakan AKYURT	<i>Giresun Üniversitesi</i>
Dr. Öğr. Üyesi İbrahim Tuğkan ŞEKER	<i>Sivas Cumhuriyet Üniversitesi</i>
Dr. Öğr. Üyesi İlkay GÖK	<i>İstanbul Okan Üniversitesi</i>
Dr. Öğr. Üyesi Kansu GENÇER	<i>İstanbul Ayyansaray Üniversitesi</i>
Dr. Öğr. Üyesi Mehmet Semih ÖZKAN	<i>Antalya Bilim Üniversitesi</i>
Dr. Öğr. Üyesi Murat AY	<i>Doğuş Üniversitesi</i>
Dr. Öğr. Üyesi Neslihan ONUR	<i>Akdeniz Üniversitesi</i>
Dr. Öğr. Üyesi Nihan YARMACI	<i>Nişantaşı Üniversitesi</i>
Dr. Öğr. Üyesi Olcay KILINÇ	<i>Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi</i>
Dr. Öğr. Üyesi Özer ŞAHİN	<i>Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi</i>
Dr. Öğr. Üyesi Özgür KIZILDEMİR	<i>İstanbul Gelişim Üniversitesi</i>
Dr. Öğr. Üyesi Pierre RAFFARD	<i>İzmir Ekonomi Üniversitesi</i>
Dr. Öğr. Üyesi Reha KILIÇHAN	<i>Erciyes Üniversitesi</i>
Dr. Öğr. Üyesi Serdar ÇÖP	<i>İstanbul Gelişim Üniversitesi</i>
Dr. Öğr. Üyesi Serdar SÜNNETÇİOĞLU	<i>Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi</i>
Dr. Öğr. Üyesi Sibel ÖNÇEL	<i>Anadolu Üniversitesi</i>
Dr. Öğr. Üyesi Ufuk Eren VAPUR	<i>Nişantaşı Üniversitesi</i>
Dr. Öğr. Üyesi Yılmaz SEÇİM	<i>Necmettin Erbakan Üniversitesi</i>

GASTRONOMİDE GÜVENLİ GIDA ÜRETİMİ

Dr. Yasin ŞEN

(Atılım Üniversitesi, İşletme Fakültesi, Turizm ve Otel İşletmeciliği Bölümü / Türkiye Cumhuriyeti Cumhurbaşkanlığı, Sosyal Hizmetler Daire Başkanlığı)
yasen@tccb.gov.tr

Prof. Dr. İbrahim BİRKAN

(Atılım Üniversitesi, İşletme Fakültesi, Turizm ve Otel İşletmeciliği Bölümü)
ibrahim.birkan@atilim.edu.tr

Arş. Gör. Dr. Şule ARDIÇ YETİŞ

Kurum Bilgisi (Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Turizm İşletmeciliği Bölümü)
ardicsule@nevsehir.edu.tr

ÖZET

Günümüzde gastronomi, medyadaki yemek programları ve gıda güvenliği hakkında yayınlanan bazı yayınlar olmak üzere farklı şekillerde karşımıza çıkmaktadır. Tüketiciler son yıllarda yediğinin ne olduğunu, nereden ne zaman geldiğini ve hangi süreçlerden geçtiğini merak etmektedirler. Gıda güvenliği yiyecek içecek hizmetleri veren işletmeler için prestij ve marka konusu haline gelmiştir. Güncel gastronomi büyük çoğunlukla sanat, görsellik ve tat kavramları üzerinde durmaktadır. Gıda güvenliği ve izlenebilirliği kavramları ikinci planda kalmaktadır. Bu çalışmada çıktı olarak sunulan gıda ürünlerinin "tarladan çatala" prensibiyle sunulmasının gereklilikleri ve yeni bir kavram olan gıda güvenliği kültürü üzerinde durulmuştur. Araştırma nitel araştırma yöntemine dayalı olarak örnek olay analizi ile gerçekleştirilmiştir. Örnek olay analizini, bir ya da birden fazla olayı, bireyi ve işletmeyi tanımlamak ve açıklamak amacıyla, sistematik bir biçimde incelenmesi olarak tanımlamak mümkündür. İlgili devlet kurumunda gerçekleştirilen gıda güvenliği ve kontrolü çalışmalarından ve takip edilen standartlardan bahsedilmiştir. Gıda güvenliğinin (FSSC-Gıda Güvenliği Sistem Sertifikasyonu) yanı sıra gıda savunması (BRC-IFS-PAS 96) gibi rehberlerin de temel esas alınarak üretim yapılması gerektiği vurgulanmıştır. Ülkemizde gastronomi biliminin gelişmesi ve daha güvenli üretim yapılabilmesi için "insan odaklı" çalışmalara yer verilmelidir.

Anahtar Kelimeler: Gastronomi, Gıda Güvenliği, HACCP, Gıda Kontaminantları, Hijyen.

SAFE FOOD PRODUCTION IN GASTRONOMY

ABSTRACT

Today, gastronomy appears in different ways, including some publications on food safety and food programs in the media. Consumers have been wondering what they have eaten in recent years, when and where they came from and what processes they have gone through. Food safety has become the subject of prestige and brand for businesses providing food and beverage services. Current gastronomy mostly focuses on the concepts of art, visuality and taste. The concept of food safety and traceability are at the second plan. In this study, the necessities of presenting the foods as outputs with the "from farm to fork" principle and food safety culture which is a new concept are emphasized. The research was conducted with case study based on the qualitative research method. It is possible to define case studies as systematic analysis of one or more events, individuals and businesses in order to identify and explain them. Food safety and control studies carried out in the relevant governmental institution and the standards to be followed are mentioned. In addition to food safety (FSSC-Food Safety System Certification), it is emphasized that production should be based on guidelines such as food defense (BRC-IFS-PAS 96). In order to develop gastronomy science in our country and to make safer production, "people-oriented" studies should be carried out.

Key Words: Gastronomy, Food Security, HACCP, Food Contaminants, Hygiene.

GİRİŞ

Gastronomide hazırlanan tabak sunumu, ürünün tadı ve tüketiciye hissettirdikleri ne kadar büyük önem arz ettirse de sunulan ürünün insan sağlığına olumsuz bir durum oluşturmaması gerekmektedir. Bir yiyecek-içecek işletmesinde üretilen gıdaların güvenilirliği, buradaki personelin temizliğinden emin olmakla başlar (Bilici, 2008). Yiyecek-içecek işletmelerinde çalışan personelin güvenli gıda üretmek için gereken bilgi ve beceriye sahip olması gerekir (Ayaz ve Aydın, 2017). Gıdaların üretim ve depolanma şartlarının yanı sıra gıdaları hazırlayanların alışkanlıkları (hijyenik davranış) da önem arz etmektedir (Kabacı, 2008). Dünya Sağlık Örgütü (2019) verilerine göre bir yıl içinde ortalama 600 milyon kişi yani her on kişiden biri, güvenli olmayan/kontamine bir gıda yemesinin ardından hastalanmakta ve

420.000 kişi bu hastalıklar sonucunda hayatını kaybetmektedir. Bu kapsamda işletmelerin de hijyen ve sanitasyonla ilişkin ne gibi önlemler ve kontrol süreçleri izlediği önem arz etmektedir.

Literatürde gastronomi ve gıda güvenliği ilişkileri incelendiğinde genellikle Gastronomi ve Mutfak Sanatları veya Aşçılık bölümü öğrencilerinin ve yiyecek-içecek işletmeleri çalışanlarının gıda güvenliği hakkında bilgilerini ölçmeye yönelik çeşitli araştırmalar yapılmıştır (Ayaz ve Acar, 2019; Bilge ve Demir, 2019; Seçim, 2019; Eren vd., 2017; Başer vd., 2016; Sevim ve Görkem, 2015; Martins vd., 2012; Jianu ve Chiş, 2012; Bayram, 2011; Djordjevic vd., 2011; Seaman ve Eves, 2010; Alyakut, 2009; Hacıoğlu ve Girgin, 2008; Şanlıer ve Hussein, 2008). Bu araştırmalarda gıda güvenliği açısından değerlendirilen kriterler genel hijyen ve sanitasyon kuralları, çapraz bulaşma, gıda üretim ve depolamada dikkat edilmesi gereken ısı ve sıcaklık parametreleri, gıda kaynaklı hastalık yapıcı mikroorganizmalar ve kişisel hijyenin sağlanması için gerekli bilgiler gibi temel unsurlardır. Ancak yiyecek-içecek sektöründe temel unsuru olan insanı (çalışan) konu alan araştırmaya rastlanmamıştır.

Abbott ve arkadaşları (2009) da gıda güvenliğini tehlikeye sokan riskler içerisinde tarımsal uygulamalar, endüstriyel faaliyetler, gıda hazırlama, depolama ve taşıma faaliyetlerinin büyük oranda bulunduğunu belirtmiştir. Göğüş (2000)'e göre, gıda güvenliği risklerinin en aza indirgenebilmesi için belirli düzenlemeler ve yaptırımlar sağlanmalı ve kontrol sistemleri kurulup bir zincirin parçaları şeklinde işletilmelidir. Eğer zincirin tüm parçaları da çalışırsa, yüksek güvenliklili gıdalar üretilebilir. Burada sistem parçalarının insan temelli kurularak tüm parçaların koordinasyon içinde çalışması sağlanmaktadır. Satın alma birimi personeli, temizlik personeli (ortak alan temizlik personeli), depocu, aşçı, mutfak temizlik personeli, servis personeli ve bu personellerin hijyen koordinasyonunu sağlayan personelin (gıda mühendisi, yiyecek içecek müdürü vb.) koordineli çalışması gerekmektedir. Buradan hareketle, çalışmada bu konularla ilgili özellikle üzerinde durulan husus güvenli gıda üretmek için "insan temelli" yaklaşımların, gıda güvenliği kültürünün benimsenerek yönetim kademesinden en alt kademeye kadar oluşturulması gereken zincirin altyapısı anlatılmış ve toplu tüketim hizmeti veren bir devlet kurumunda gerçekleştirilen gıda güvenliği uygulamalarından bahsedilmiştir. Çalışmamız kapsamında örnek olarak ele aldığımız toplu yemek hizmeti veren devlet kurumunda oluşturulan insan temelli gıda güvenliği yönetim sistemi yaklaşımı ele alınmıştır.

KAVRAMSAL ÇERÇEVE

a) Güvenli Gıda Üretimi

İnsanların en önemli fizyolojik ihtiyacı olan yiyecekler, bazı durumlarda sağlığımıza tehlikeli hale gelebilmektedir. Yiyecekler çeşitli yollarla bakteri, küf, virüs, parazitler ve kimyasal zehirler gibi sağlığı tehdit eden mikroorganizma ve unsurlar ile karşılaşmaktadır. Bu kapsamda günümüzde önemi gittikçe artan gastronomide en önemli sorun; tüketicinin sunulan yiyeceklerin sağlığına zarar vermeyecek şekilde sunulması ve besin kaynaklı hastalıkların önlenmesidir. Yiyeceklerde ortaya çıkan hastalıkların ve uygunsuz durumları önlemenin yolu güvenilir gıda üretimine ilişkin kurallara dikkat edilmesidir. Dolayısıyla günümüzde eski usul gıda işleme ve tüketici-ye sunma yaklaşımlarında gerek tüketicinin bilinçlenmesi, gerekse ülkelerin gıda yasalarını "daha sağlıklı ve güvenli gıda üretme" doğrultusunda güncellemeleri nedeniyle çok önemli değişimler meydana gelmiş ve gıda güvenliği konusu son yılların en önemli toplumsal konularının başında yerini almıştır (Tayar, 2010: 21).

Bu kapsamda gıda güvenliği, gıdaların üretim, paketlenme, dağıtım, depolama, işleme, hazırlama, satış ve hizmet sürecinde oluşabilecek fiziksel, kimyasal, biyolojik ve her türlü zararlı etkenlerin ortadan kaldırılması ve gıdaların tüketici sağlığına zarar vermeyeceğinin garanti altına alınması kapsamında ortaya konulan tedbirler bütünüdür (Ifeadike vd., 2014:10). Gıda güvenliği, ulusal ekonomiyi desteklemekte, gıda ve beslenme güvenliğine yardım etmekte ve sürdürülebilir kalkınmaya destek olmaktadır (WHO, 2019).

Öte yandan zararlı bakteri, virüs, parazit veya kimyasal madde içeren güvensiz gıdalar ishalden kansere kadar 200'den fazla hastalığa neden olmaktadır. Gıda güvenliği, gıda ve beslenme ile yakından ilgilidir. Güvensiz yiyecekler özellikle bebekleri, küçük çocukları, yaşlıları ve hastaları etkileyen kısır bir hastalık ve yetersiz beslenme döngüsü yaratmaktadır. Dünya Sağlık Örgütü'nün 2018 yılında tahminen 600 milyon-dünyada yaklaşık 10 kişiden 1'i-bulaşmış yiyecekleri yedikten sonra hastalanıyor ve her yıl 420.000 kişi ölmekte olduğunu bildirmektedir (WHO, 2019). Gıda üreticisinden tüketicinin çatalına kadar geçen süreçte ürünlerin üstün özelliklerinin korunması olan kalite kontrolünün yerini, önce toplam kalite, daha sonra HACCP, GAP, GMP, GHP gibi sistemler almıştır. HACCP, GMP, GHP, ISO 9000, EUREPGAP gibi kalite güvencesi sağlayan uygulamalara gelişmekte olan ülkelerde de katılım artmaktadır (Seçim, 2019: 481).

Gıda güvenliğinin uygulanmasında zorluklar AB ülkeleri ile kıyaslandığında Türkiye'nin nüfus ve yüzölçümü bakımından büyük bir ülke olması, sıcak iklim kuşağında yer alması, özellikle küçük çaplı üretim yapan kayıt ve kontrol

dışı gıda işletmelerinin sayısının fazlalığı, gıda kontrol hizmetlerinin yetersiz oluşu, toplumun riskli sayılabilecek geleneksel gıda tüketim alışkanlıklarının olması, toplumun ekonomik ve sosyal yapısı, gıda güvenliğinin sağlanabilmesinin temel koşulu gıda denetim yetkisinin bu konuda yeterli sayıda ve nitelikte çalışması olan kurum veya kuruluş tarafından yürütülmemesi, kolay yoldan kazanç elde etme arzusu gibi konular gıda güvenliğini etkileyen olumsuzluklar arasında yer almaktadır. Bu doğrultuda, gıda güvenliği tam olarak gıda denetim yetkisinin gıda eğitiminin temel niteliklerini bünyesinde barındıracak bağımsız kuruluşlara verilmesiyle gerçekleştirilebilir. (Erkmen, 2010: 233).

Gıdaların tarladan masaya gelişine kadar geçen süreçte birçok birey ile temas etmektedir. Bu kapsamda güvenli gıda üretimi personelin hijyen bilgisi eksik olduğu takdirde işe yaramayacak bir söyledir. Başka bir ifadeyle, yiyecek-içecek işletmelerinde gıda kaynaklı hastalıkların ve bulaşmaların en önemli kaynaklarından biri, istihdam edilen personellerdir. Eğitim, kişinin gelişmesi, bilinçlenmesi ve toplumun kalkınmasında en önemli araçtır (Çetiner, 2010: 2). Yiyecek-içecek işletmeleri istihdam edecekleri personeli işe alım sürecinde diğer işletmelerden farklı olarak sağlık kontrolünden geçmesi gerektiğini ve bunu personele gerekçesi ile anlatarak ilk eğitimi vermektedir. Bulduk' un (2007: 51) ifade ettiği gibi yılda bir kez çok yönlü genel sağlık kontrolünden ve üç ayda bir de portör (taşıyıcı) muayenesinden geçirilmesi gerekmektedir. Bununla birlikte, işletme gıda üretim aşamalarında kontrol noktaları kurularak her bir aşamada hijyen kuralları kontrol edilmelidir (Bulduk, 2007: 51). Kontrol noktaları ve tüm aşamalara ilişkin personel işbaşı eğitimleri ile belirli dönemlerde alınan gıda güvenliği eğitimleri ile bilinçlendirilmelidir. Çalışma ortamında uyarıcı levhalar, bildiriler ile hijyen programları desteklenmeli ve hijyen uygulamaları teşvik görmelidir (Tayar, 2010: 209). Gıda güvenliğinin 4C' si diye adlandırılan, hijyenik üretim yapmak için en temel gereken dört bileşen şöyle sıralanmıştır (Gıda Güvenliği, 2019a; 2019b):

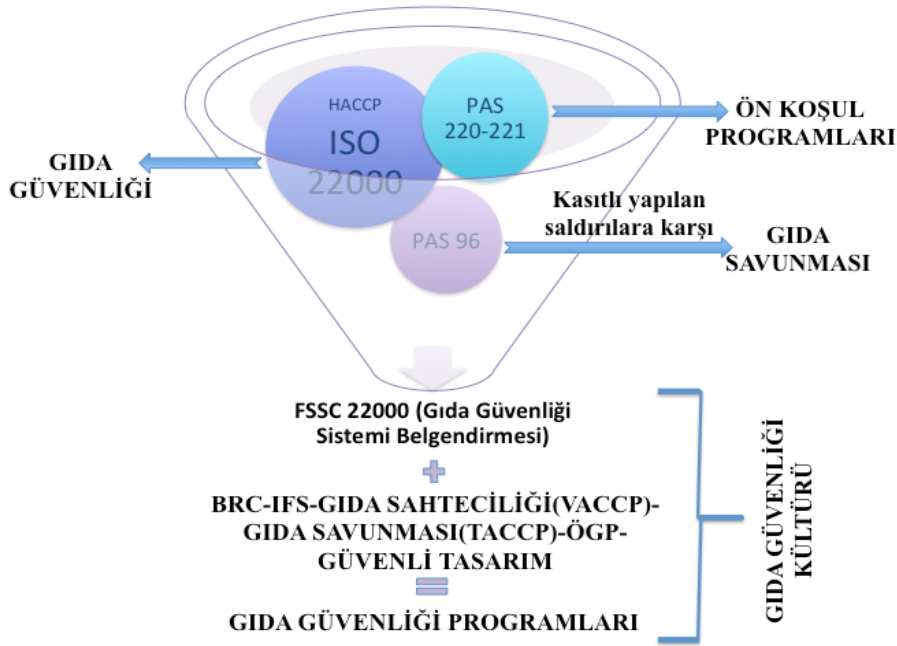
- Clean (Temiz): Gıda hazırlama ve yıkama aşamasında temiz içilebilir su kullanılması, gıdalara değmeden/işe başlamadan önce, aralarda ve gerektiği hallerde (tuvalet sonrası, kirli yüzeye dokunma sonrası, hapsirme sonrası vd.) ellerin yıkanması, gıda hazırlama alet ve ekipmanının temizlik ve sanitasyonunu sağlanmasını içermektedir.
- Cook (Pişir): Gıdaları (özellikle et, süt ve yumurta ürünlerini) gerektiği şekilde ve yeterli sıcaklıkta (iç sıcaklığı 72°C' de-minimum 3 dk. pişirilmeli) pişirilmesi, sıcaklık ölçümlerinde termometre kullanılması, yeniden ısıtma işlemlerini gerektiği şekilde (iç sıcaklığı 80°C' de-minimum 3 dk. pişirilmeli) yapılmasını içermektedir.
- Chill (Soğut): Tehlikeli sıcaklık aralığından (5-63°C arası) uzak durulması, pişen yemeklerin 90°C den 5°C' ye 90 dk. da şok soğutucu cihazlarda veya buz havuzlarında soğutulması, pişmiş yemeğin açıkta en fazla 1 saat tutulmasını içermektedir.
- Avoid Cross-contamination (Çapraz bulaşından sakın): Çapraz bulaşının nasıl önlenebileceğinin bilinmesi, eldiven kullan ve gerektiğinde (birimler/işler arasında ve her 45 dakikada bir) değiştir, renk kodlamaya dikkat et (kesme tahtası-bıçak-termometre), çığ ve pişmiş ürünleri ayır (birimlerde, depolarda, tezgahlarda, lavabolarda).

Bu 4 maddeyi gerekli bilgiler ışığında kullanan personelin hijyenik uygulamaları başarıyla gerçekleştirdiği ve gıda güvenliği kültürünü benimsediği görülmektedir

b) Gıda Güvenliği Yönetim Sistemleri ve Gıda Güvenliği Kültürü İlişkisi

İşletme ve mutfak yetkilileri gıda hijyenini garanti altına almak, gıda güvenliği konusunda yaşanan sistematik sorunları önlemek ve dolayısıyla ekonomik kayıpları en aza indirmek için çeşitli uluslararası gıda güvenlik sistemlerini (HACCP, GMP, GHP, ISO 9001:2008, ISO 22000:2018, BRC, IFS) uygulamaktadırlar. Öncelikli olarak yiyecek-içecek işletmelerinde gıda üretim sürecini gerektiği şekilde yönetebilecek yetkilinin sahip olması gereken özellikler içinde özellikle gıda güvenliği bilgisi ve deneyimi olması çok önemlidir. Bunun nedeni ISO 22000 kalite standartlarında güvenli gıda üretmek için "yönetimin sorumluluğu" maddesini gerektiği şekilde yerine getirebilecek yetilere sahip olması gerekir (Edelstein, 2008). Yiannas, (2009) dünyanın en iyi gıda güvenliği dökümantasyonuna ve standartlarına sahip olabilirsiniz, fakat insanlar tarafından sürekli uygulanmadıklarında faydasızdırlar vurgusunu yaparak sistemlerin başarısının uygulayıcılar (insanlar) tarafından başarıya ulaşabileceğini belirtmiştir. Burada üzerinde durduğu konu "gıda güvenliği kültürü" olgusudur. Çalışmamızda da belirttiğimiz insan temelli yaklaşımın temelinde bu olgu yatmaktadır.

Gıda güvenliğini etkileyen tüm tehlikeler, biyolojik, kimyasal, fiziksel bulaşmalardan ve üretim sırasındaki bazı hatalı uygulamalardan yaşanmaktadır. Dolayısıyla gıda güvenliği, gıda zincirinde bulunan tüm bireylerin sorumluluğudur. Şekil 1'de görüldüğü üzere bir gıda üretiminde yaşanan aşamalar ve bu gıdanın güvenilir olarak nitelendirilebilmesi için bu aşamalarda risk ve tehlike unsuru olmayan güvenilir bir üretim gerekmektedir (Jankovic vd., 2017). Bu doğrultuda, gıda güvenliği kültürü gıda güvenliği yönetim sistemlerinin de ötesinde bu sistemlerin personel tarafından kabul görerek uygulanma biçimidir. Aynı zamanda kontrol aşamalarının insan temelli kurularak tüm parçaların koordinasyon içinde çalışması sağlanması anahtar rolündedir.



Şekil 1. Gıda güvenliği yönetim sistemleri ve gıda güvenliği kültürü ilişkisi

Kültür, paylaşılan, öğrenilmiş bir olgudur. Gıda güvenliği kültürü buz dağıının altında görülen gıda güvenliği metrikleriyle ölçülemeyen paylaşılan değerler, inanaçlar ve normları da içine alan çok katmanlı konsepttir (BRCGS, 2019). Gıda güvenliği kültürü, çalışanların gıda güvenliği ve gerekliliklerini benimsemesidir. Bir organizasyonda veya sosyal grupta gıda güvenliği ortak sorumluluktur.

Gastronominin içerisinde bulunduğu her türlü yiyecek içecek işletmeleri ve hizmetlerinin sunulduğu alanlarda uygulanması zorunlu olan ISO 22000 standardında sadece ana başlıklar verilip uygulamalar üretilen ürüne, sektöre, müşteri isteklerine ve ülke yasalarına göre, üretici firmanın yorumuna açık bırakılmıştır. PAS 220 standardı, bu yoruma açık olma durumunu ortadan kaldırmak ve ISO 22000 standardının ön gereksinim programlarıyla ilgili gerekliliklerinin işletmelerde tam olarak ne şekilde uygulanması gerektiğini detaylandırmak amacıyla, bir rehber döküman olarak hazırlanmıştır.

YÖNTEM

Bu çalışmada güvenli gıda üretmek için "insan temelli" yaklaşımların benimsenerek yönetim kademesinden en alt kademeye kadar oluşturulması gereken zincirin altyapısı anlatılarak toplu tüketim hizmeti veren bir devlet kurumunda gerçekleştirilen gıda güvenliği uygulamalarından bahsedilmesi amaçlanmıştır. Bir devlet kurumunun seçilmesinin nedeni, Türkiye'de uygulanan güvenli gıda uygulamalarının yasal halini bu kurumda görülebilmesi ve diğer kamu/özel kurumlara da örnek teşkil edecek olmasıdır.

Çalışmada, nitel araştırma yöntemlerinden biri olan bütüncül tek durum örnek olay yöntemine başvurulmuştur. Yin (1994)'e göre bütüncül örnek olay yönteminde bir birey, bir kurum, bir okul gibi vakalar inceleme altına alınmaktadır. Araştırmada örnek olay yönteminin tercih edilme nedeni, konu ile ilgili derinlemesine bilgi elde edilmesine olanak sağlaması, bir ya da daha az denek ile ayrıntılı görüşme yapılmasına imkan vermesi ve araştırma merkezinin kendine özgü özelliklere sahip olmasıdır (Altunışık, vd.,2010: 226). Ayrıca bu yöntem, bir konu, olay, işletme veya bölge hakkında ayrıntılı bilgi toplamaya olanak sağlayarak yeni kuramların oluşturulabilmesine imkan vermesi nedeniyle de tercih edilmektedir (Yanık, 2015: 249).

Verilerin toplanmasında gerekli izinler alınarak gözlemci ve görüşmeci olarak gerekli gözlemler ve veriler elde edilmiştir. Bu çalışma kalitatif bir özellik taşımaktadır. Gerekli verilerin elde edilebilmesi için toplu beslenme üretimi gerçekleştirilen devlet kurumu gıda üretim sorumlusu ile derinlemesine mülakat gerçekleştirilmiştir. Elde edilen veriler betimsel analiz yöntemi ile analiz edilmiştir.

BULGULAR VE YORUM

Çalışmada örnek olay kapsamında değerlendirilen kurum Türkiye Cumhuriyeti Devlet Teşkilatı'nın en üst yöneticilerini ve diplomatlarının yiyecek-içecek etkinliklerinin yeme-içme kısmı ile ilgili olan üst birimdir. Bu kurumda temelde hijyen sorunsalının insan temelli oluştuğu ve bu nedenle hijyen bilincinin kazandırılmasında yapılan uygulamalar sunulmaktadır.

Türkçe literatürde özellikle gastronomi ve mutfak sanatları öğrencileri veya yiyecek içecek işletmelerinde çalışan personel üzerinde yapılan araştırmalar bulunmaktadır (Ayaz ve Aydın, 2017; Özkaya ve Akbulut, 2016). Bu çalışmalarda hijyen bilinci ile ilgili gerçekleştirilen anketler çoktan seçmeli (evet-hayır) veya kısa cevaplı anketler olduğu için temel bilgiyi (kök bilgiyi) ölçmede yetersiz kalmaktadır. Güvenli gıda üretimi için gerekli bilgi ve hijyenik davranışların kazanılması için gerekli bilincin oluşup oluşmadığı belirlenememektedir. Genellikle "Doğru/Yanlış" tarzında katılımcının bilmediği konuda da cevap verme olanağı sunabilen anketler yerine boşluk doldurma veya yazılı cevap isteme şeklinde yapılabilecek anketlerle katılanların konu hakkındaki bilgi düzeyleri ortaya çıkabilecektir.

Çalışma kapsamında kendilerine 1 ay önce kurumsal temel hijyen eğitimi verilmiş olan 100 kişi (67 aşçı, 3 depocu ve 30 stajyer) ile yapmış olduğumuz yazılı anket çalışmasında anket yapılanlara yukarıda belirttiğimiz "gıda güvenliğinin 4C'si kapsamında" sorulan sorulara verdikleri cevaplar genel bağlamda değerlendirilmiştir. Stajyerler MYO Aşçılık Bölümü öğrencileri, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü ile Beslenme ve Diyetetik Bölümü öğrencilerinden oluşmaktadır. Tablo 1'de Kurum içerisinde yapılan eğitimler sonucunda katılımcıların hijyen bilincine ilişkin ifadelere verdikleri cevaplar yer verilmiştir.

*Tablo 1. Mutfak Üretim Alanında Bulunan Çalışanların Sorulara Doğru Cevap Verme Yüzdeleri**

SORULARA DOĞRU CEVAP VERME YÜZDESİ (%)								
KATILIMCI SAYISI	S1	S2	S3	S4	S5	S6	S7	GENEL ORTALAMA
Aşçı (67)	67	77	69	83	76	75	85	80
Depocu (3)	67	67	100	33	100	67	33	67
Stajyer (30)	59	62	66	83	59	59	79	66

*S1-S2-S3: Temizlik; S4:Pişirme; S5: Çapraz bulaşma S6-S7:Soğutma ile ilgili soruları içermektedir. Sorular yazılı cevap verme üzerine kurulu olup yukarıda belirtilen tüm 4C kriterlerine cevap verme durumlarına göre puanlanmıştır.

Ankete katılan kişilerin %80' i erkek; %70' i evli; %36' sı 17-25 yaş grubu; %2' si 21-24 yaş gurubu; %5' i 25-28 yaş grubu; %57' si 29 yaş üstü şeklinde sıralanmaktadır. Aşçılar geçmiş eğitim deneyimleri, aldıkları işbaşı hijyen eğitimleri, yerinde eğitimler ve periyodik eğitimlere tabi tutulduğu için gıda güvenliği temel prensipleri hakkında daha fazla başarı göstermişlerdir. Depoculara temel olarak FIFO (ilk giren ilk çıkar), depo yerleşimi, genel stoklama kuralları ve iş güvenliği hakkında bilgi verilmiş olup çalıştıkları iş bağlamında aşçılarla birlikte aynı eğitimleri de almalarına rağmen yemek üretiminde aktif görev almadıkları için gıda pişirme ve soğutma ile ilgili sorulara eksik cevaplar vermişlerdir. Stajyerlerde verilen eğitim öncesi "temel hijyen ve sanitasyon kuralları" hakkında bilgi eksikliği mevcuttur ve öğrencilerde hijyen kültürü olmadığı tespit edilmiştir. Bunun temel nedeninin fakülte ve Meslek Yüksek Okullarında verilen hijyen ve sanitasyon eğitiminin tam olarak yeterli olmamasından kaynaklandığı düşünülmektedir.

Yiyecek-içecek işletmeleri personel, personelin kullandığı alet-ekipman ve servis aşamasındaki tüm süreçleri de kapsayacak şekilde belirli periyotlarda genel bir kontrolden geçirilmelidir. Bunun nedeni gıda güvenliği kültürü kavramının tüm süreçlerde çalışan personel tarafından (üretim, depolama, temizlik, servis) benimsenip benimsenmediğinin kontrolünün yapılmasıdır. Adenozin trifosfat (ATP) metodu son zamanlarda yüzey temizlik ve hijyeninin ölçülmesinde sıklıkla kullanılan hızlı test sistemidir. Günlerce mikrobiyolojik sonuç beklemek yerine dakikalar içerisinde ATP biyoluminesans sistemi kullanarak hijyen monitörizasyonu yapmak efektif görünmektedir (Aycicek, Oguz & Karcı: 2006). Çalışmada Kikkoman PD-10N (Tokyo, Japonya) marka hızlı hijyen monitör sistemi kullanılmıştır. Örnekler steril bir eküvyon çubuğu (swab) yardımıyla 2x5 (10 cm²) alınarak cihaza okumaya verilmekte ve sonuçlar RLU (Relative light unit-bağıl ışık birimi) şeklinde bir dakika içinde alınmaktadır. Sonuçlara göre yüzeyler "kirli" veya "temiz" şeklinde değerlendirilmektedir. Bu testin temel amacı personelin gıda güvenliği kültürünü benimseyip benimsemediğinin tespitinin yapılarak gerekli önlemlerin ve eğitsel faaliyetlerin gerçekleştirilmesidir.

Tablo 2'de personel mutfak personeli ve gıda ile temas eden yüzeylerden alınan sonuçlara ilişkin değerlendirmeler verilmiştir.

Tablo 2. Personel Mutfağı Personeli ve Gıda ile Temas Eden Yüzeylerden Alınan Sonuçlar

ÖRNEK YÜZEY	HİJYENİK UYGUNLUĞU (%) (n=7)	ÖRNEK YÜZEY	HİJYENİK UYGUNLUĞU (%) (n=7)
Personel Elleri	70	Banket Arabaları (İçi)	78
Kesme Tahtaları	89	Tabaklar	86
Bıçaklar	91	Sürahiler	71
Kemik Kesme Testeresi	78	Çatal-Bıçak-Kaşık	73
Tezgahlar	87	Bardaklar	69
Evyeler	85	Masalar	72
Mutfak Ekipmanları (Mikser, Dilimleme Bıçakları vs.)	88	Tepsiler	69
Termobakslar	76	Kapı Kolu 1	50
Banket Arabaları ve Dolapların Tutacakları	62	Kapı Kolu 2	68

%75 düzeyinde elde edilen oran kabul edilebilir seviye olarak belirlenmiş altında kalan oranlar için kontrol faaliyetleri geliştirilmiştir.

Tablo 2’de görüldüğü gibi, genel olarak mutfak üretim alanlarında kirlilik düzeyi düşük çıkmıştır. Personel el yıkama yöntemi, sıklığı ve alışkanlığı hakkında tekrar eğitim verilmiştir. Servis alanında bulaşık makinesinden direk olarak çıkan ürün kurutma aşamasında uygulanan yüksek sıcaklık nedeniyle hijyenik olmasına rağmen, akabinde servis ekibi tarafından yapılan kurulama işlemi sonrası kirlilik ihtiva etmektedir. Kurulama bezleri temizliği ve değişim sıklığı ve bardak-çatal-bıçak-kaşık-tespi depolama alanları kontrol parametreleri arasına alınmış, personele gerekli eğitim verilmiştir (aksiyon sonrası=%75). Ayrıca kullanılan tepsiler mikroorganizmaların barınmasını sağlayacak yapıda çizik ve çatlaklara sahip olduğu için değiştirilmiştir. Kurum içinde bulunan yemekhanede kullanılan masa ve sürahilerin de temizlik ve dezenfeksiyon sıklığı artırılmıştır (aksiyon sonrası=%78). Bununla birlikte tuvaleti kullanan mutfak personelinin mutfağa giriş aşamalarında temas ettikleri kapı kollarını açarken kullan at peçetelerle açmaları hususu tekrar vurgulanmıştır. Bu alanın temizliğinden sorumlu birim bilgilendirilerek kapı kolları temizlik sıklığı artırılması gerekliliği belirtilmiştir (aksiyon sonrası=%70). Tuvalet hijyen eğitimi almayan (yiyecek/içecek servisinde görevli olmayan) diğer birim personeli de kullandığı için bu alanda başarı düzeyinin artması kurumsal düzeyde sağlanması gerekmektedir. Bu bağlamda kurumsal düzeyde kullanılan intranet sistemi vasıtasıyla personelin gerekli şekilde el hijyenine ve yıkamaya dikkat etmesi, gıda güvenliği kültürünün kurumsal düzeyde gerçekleştirilmesi amaçlanmaktadır.

Kurum genelinde ISO 22000 uygulamaları benimsenmekte olup bunun dışında ekstra bazı prosedürler takip edilmektedir. Gıda güvenliği kapsamında Türk Gıda Kodeksine ilgili tebliğlerde belirtilen mikrobiyolojik, kimyasal ve toksikolojik analizler yapılmaktadır. Bununla birlikte kasıtlı yapılabilecek tehditlere karşı gıda savunması kapsamında tehlike arz eden toksik bileşenlerin de analizleri yapılırken gıda sahtekarlığı kapsamında birçok gıdanın (bileşen analizleri, kalıntı, hormon ve ete tür tayini gibi gıda otantisitesiyle bağlantılı spesifik analizler) analizleri de yapılmaktadır. Analizler sonucunda onaylı tedarikçiler belirlenerek önceden belirlenmiş periyotlarda analizler tekrar edilerek hem tedarikçi hemde personel bilgilendirmesi yapılmaktadır. Doğrudan gıda güvenliği kapsamında değerlendirilen fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik tehlikelerin yanında kurum bazında takibi yapılan ısı işlem kontaminantları (akrilamid , HMF vd.), zirai ilaç kalıntıları, ağır metaller, alerjen maddeler, antibiyotikler, hormonlar, deterjan ve kimyasal kalıntıları gibi tehlikeler bulunmaktadır. Bunlar ile ilgili çalışmalar yapılmakta ve önlemler alınmaktadır.

Bunlarla birlikte kurum bazında büyük destek sağlanmış olan sıfır atık projesi de temelinde gastronomiye büyük katkı sağlamaktadır. Proje kapsamında gerçekleştirilmiş olan ayrıştırma işlemi sonucunda doğaya salınan ağır metal, plastik gibi tehlikeli maddeler minimize edilmekte ve kullanılan meyve sebzelerde bulunan kalıntıların minimize edilmesi sağlanmaktadır. Ayrıca atık yağlar düzenli şekilde toplatılarak ve üretim alanlarındaki giderlere yağ toplayıcılar konularak kullanılabilir temiz suyun doğada bulunmasına katkıda bulunmaktadır. Organik artıklar kompost yapılarak kurum içerisinde bulunan çiçek ve ağaçların yetiştirilmesinde kullanılmaktadır.

Süreç kapsamında ilgili bakanlıklar ve laboratuvarlarla sürekli olarak bilgi ve fikir alış veriş yapılarak bilgi ve tehdit güncellemesi sağlanmaktadır. Bu denli geniş kapsamlı bir çalışma grubu ve altyapıya sahip olmayan diğer devlet kurumları da talepleri doğrultusunda konu ve kapsam ile ilgili sürekli bilgilendirilmektedir.

SONUÇ

Yiyecek-içecek işletmelerinde gıdaya yönelik yaşana sıkıntılı ile ilgili yapılan çalışmalarda genellikle öğrenciler, çalışanlar ve yöneticilerin görüşleri ve bilincine yönelik yürütülmüştür. Ancak devlet makamında önemli bir yiyecek-içecek üretim kurumun yürüttüğü hijyen uygulamalarına ilişkin bir örnek bulunamamıştır. Bu nedenle çalışmada örnek olay kapsamında devlet kurumlarından üst düzey diplomatlara ve yöneticilere yiyecek-içecek üretimi yapan bir kurumun tarladan tabağa kadar geçen süreçte yürütülen hijyen uygulamaları incelenmiştir.

Bilindiği gibi bir yiyecek-içecek işletmesinde gıdaya ilişkin risklerin oluşmasında başlıca nedenler gıda güvenliği kültürü konusunda ilgili makamlar, medya ve toplumun yeteri kadar bilgi sahibi olmaması; yöneticilerin kararlı bir duruş sergilememesi, yasal düzenlemeler ve denetimlerin yetersiz olması; üretimden sofraya kadar gerçekleştirilmesi gereken iyi tarım ve üretim uygulamalarının gerçekleştirilmemesi ve kişisel hijyen kurallarının bireyler ve toplum olarak benimsenmemesi olarak belirtilebilir.

Günümüzde özellikle yiyecek-içecek sektöründe yüksek okul mezunu aşçı ve garson sayıları arttığı için özellikle bu tarz anketler değerlendirilerek yüksekokullardaki güvenli gıda üretim algısı artırılmalıdır. Gıda güvenliği konusunda çalışanların bilgi düzeylerini belirlemek için yapılan bu anketler direk olarak bilgiyi test edecek şekilde hazırlanarak daha gerçekçi ve etkili sonuçlar alınabilir. Bu çalışma kapsamında vurgu yapılmak istenen konular şöyle sıralanmıştır:

- -Özellikle devlet kurumlarında gıda güvenliği yönetim sistemlerine yeni bir bakış getirilmesi gerektiği, sadece HACCP-ISO 22000 standartları değil PAS 220 ve PAS 96 gibi Ön Gereksinim Programları da göz önünde bulundurularak, gıda güvenliği kültürü oluşturulmalıdır.
- -TV’de sunulan yemek programları ve yarışmaları ile toplumda hijyen konusunda bilinçlendirme oluşturulmamaktadır, aksine yanlış bir olgu oluşturulmaktadır.
- -Çalışanlar ve eğitim görenler üzerinde yapılan anket araştırmalarının “kök bilgiyi” soracak şekilde revize edilebilirliği gözden geçirilmelidir. Kurum bazında bu konuda yapmış olduğumuz anket çalışmasında bu tarz (yazılı anket) bir çalışma yapılarak çalışanların bilgiyi iş süresince efektif/kullanılır şekilde uyguladığı belirtilmiştir. Hijyenik davranışın kazanılmasının yanı sıra gıda güvenliği kültürü de oluşturulmaya çalışılmaktadır.
- -Gıda güvenliği kültürü bireylerden başlayarak kurumlar, işletmeler ve ülke genelinde yaygınlaştırılmalı ve toplum olarak benimsenmelidir.

Medyada yemekler ve yemek mekanları ile ilgili yazılar yazarak ve programlar yaparak restoranları değerlendiren kişi ve kuruluşlar ilginç şekilde restoran operasyonunun sadece yemekleri ve servis alanları ile ilgilenmekte, mutfaklardaki hijyenik çalışma koşulları ile ilgili konulara hiç girmemektedirler. Son zamanlarda televizyonlarda çıkan yemek programlarının temel gıda hijyen kurallarını bile hiçe sayarak bu konuda toplumda eğitimsel olarak negatif bir etki oluşturduğu aşikardır. Günümüzde şefler özellikle bireysel özelliklerini öne çıkarmak, görsel tabak sunumlarının iyi olmasını sağlamaya çalışmak ve gastronomik yönden sadece tat odaklı işlem ve yöntemler kullanmak gibi temel hedefleri benimserken “güvenli gıda üretimi” konusunda herhangi bir endişe duymamaktadır. Güvenli gıda üretimi hakkında topluma bilgi vermek için mükemmel bir araç olan bu programlar geliştirilerek hijyen bilinci konusunda toplumda farkındalık yaratılabilir.

KAYNAKÇA

- Abbott, P., Baines, J. ve Fox, P. (2003). Review of the regulations for contaminants and natural toxicants. Food Control, 14, 383-389.
- Altunışık, R., Coşkun, R., Bayraktaroğlu, S. ve Yildirim, E. (2007). Sosyal bilimlerde araştırma yöntemleri. Sakarya: Sakarya Yayıncılık.
- Alyakut Ö. (2009). Turizm meslek yüksekokulu öğrencilerinin gıda güvenliği bilgi ve uygulamaları. (Yüksek lisans tezi). Gazi Üniversitesi, Ankara.
- Ayaz, N. ve Acar, A. (2019). Turizm amaçlı hizmet sunan yiyecek ve içecek işletmelerinde gıda güvenliği bilinci oluşturma: Karabük-Kastamonu-Bartın-Sinop örneği. Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi, 30(1), 98-101.
- Ayaz, N. ve Aydın, A. (2017). Turizmde gıda güvenliği sürecinde hijyen davranışı üzerine bir araştırma. Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi, 1(2), 136-150.

- Ayçiçek, H., Oğuz, U. ve Karçı, K. (2006). Comparison of results of ATP bioluminescence and traditional hygiene swabbing methods for the determination of surface cleanliness at a hospital kitchen. *International Journal of Hygiene and Environmental Health*, 209(2), 203-206.
- Başer, F., Abubakirova, A., Şanlıer, N. ve Çil, B. (2016). 4-5 yıldızlı otellerdeki servis ve mutfak personellerinin gıda güvenliğine ilişkin bilgi, tutum ve davranışları: Türkiye ve Kazakistan karşılaştırması. *Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi*, 13(3), 23-37.
- Bayram, F. (2011). Otel mutfaklarında çalışan mutfak personelinin gıda güvenliği konusundaki bilgi tutum ve davranışları. (Yüksek Lisans Tezi). Gazi Üniversitesi, Ankara.
- Bilge, N. ve Demir, P. (2019). Evaluation of food safety knowledge among food handlers. *Van Veterinary Journal*, 30(1), 7-12.
- Bilici, S. (2008). Toplu beslenme sistemleri çalışanları için hijyen el kitabı. Ankara: Klasmat Matbaacılık.
- BRCGS. BRC culture excellence: Food safety culture module. (2019, 3 Ekim) Erişim Adresi: <https://www.brcgs.com/media/63855/food-safety-culture-module-brochure.pdf>.
- Bulduk, S. (2007). Gıda ve personel hijyeni. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Çetiner, H. (2010). Yiyecek-içecek işletmelerinde hijyen, sanitasyon ve personelin hijyen kurallarına ilişkin davranışlarında eğitim faktörü. (Yüksek Lisans Tezi). Gazi Üniversitesi, Ankara.
- Djordjevic, D., Cockalo, D. ve Bogetic, S. (2011). An analysis of the haccp system implementation - the factor of improving competitiveness in Serbian companies. *African Journal of Agricultural Research*, 6(3), 515-520.
- Dünya Sağlık Örgütü (DSÖ, WHO), (2019, 1 Ağustos 2019). Erişim Adresi: <http://www.who.int/mediacentre/factsheets/fs399/en/>.
- Edelstein, S. F. (2008). Managing food and nutrition services. Sudbury, Massachusetts: Jones And Bartlett Publishers.
- Eren, R., Nebioğlu, O. ve Şık, A. (2017). Otel işletmeleri mutfak çalışanlarının gıda güvenliği konusunda bilgi düzeyleri: Alanya örneği. *Disiplinlerarası Akademik Turizm Dergisi*, 1, 47-64.
- Erkmen, O. (2010). Gıda kaynaklı tehlikeler ve güvenli gıda üretimi. *Çocuk Sağlığı ve Hastalıkları Dergisi*, 53, 220-235.
- Gıda Güvenliği, (2019a, 10 Ekim). Erişim Adresi: https://www.fsis.usda.gov/shared/PDF/Generic_BFS_Message_Card.pdf?redirecthttp=true.
- Gıda Güvenliği, (2019b, 10 Ekim). Erişim Adresi: <https://www.who.int/foodsafety/publications/5%20keysmanual/en/>.
- Göğüş, F., 2000. Gıda Güvenliği; Denetimi, Tüketici Bilinci ve Beklentileri. Tüketici Bülteni. TSE Yayınları. Ankara.
- Hacıoğlu, N. ve Girgin, G. K. (2008). HACCP sisteminin otellerin mutfak çalışanları tarafından değerlendirilmesi: Beş yıldızlı otel işletmelerinde bir araştırma. *Dokuz Eylül Üniversitesi İşletme Fakültesi Dergisi*, 9(2), 281-301.
- Ifeadike, O. C., Ironkwe, C. O., Adogu, P. O. U. ve Nnebue, C. C. (2014). Assessment of the food hygiene practices of food handlers in the Federal Capital Territory of Nigeria. *Tropical Journal of Medical Research*, (17)1, 10-15.
- Jankovic, V., Raljić, J. P. ve Dordević, V. (2017). Public protection – reliable allergen risk management. 59th International Meat Industry Conference MEATCON2017, IOP Conf. Series: Earth and Environmental Science 85, doi :10.1088/1755-1315/85/1/012009.
- Jianu, C. ve Chiş, A. (2012). Study on the hygiene knowledge of food handlers working in small and medium-sized companies in western Romania. *Food Control*, 26, 151-156.
- Kabacık, M. (2008). Dört ve beş yıldızlı otel mutfaklarında çalışan personelin gıda güvenliği konusundaki bilgilerinin saptanması. (Yüksek Lisans tezi). Gazi Üniversitesi, Ankara.
- Martins, R. B., Hogg, T. ve Otero, J. G. (2012). Food handlers knowledge on food hygiene: The case of a catering company in Portugal. *Food Control*, 23, 184-190.

- Özkaya, F.D. ve Akbulut, A. B. (2017). Gastronomi ve mutfak sanatları öğrencilerinin gıda güvenliği bilgi ve tutumları. Bitlis Eren Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, 5(2), 121-132
- Seaman, P. ve Eves, A. (2010). Perceptions of hygiene training amongst food handlers, managers and training providers e a qualitative study. Food Control, 21, 1037-1041.
- Seçim, Y. (2019). Konya il merkezinde aşçılık eğitimi alan kursiyerlerin mezuniyet durumlarına göre gıda hazırlama ve hijyen bilgi düzeyleri. Iğdır Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi, 17, 479-504.
- Sevim, B. ve Görkem, O. (2015). Gastronomi ve aşçılık programlarında gıda güvenliği donanım altyapısının değerlendirilmesi. Uluslararası Alanya İşletme Fakültesi Dergisi, 7(1), 59-67.
- Şanlıer, N. ve Tunç Hussein, A. (2008). Yiyecek-içecek hizmeti veren otel mutfakları ve personelinin hijyen yönünden değerlendirilmesi: Ankara ili örneği. Kastamonu Eğitim Dergisi, 16(2), 461-468.
- Tayyar, M: (2010). Gıda güvenliği. İstanbul: T.C. Marmara Belediyeler Birliği Yayını.
- Yanık, A. (2015). Turizmde örnek olay analizinin kullanımı. Edt: Yüksel, A., Yanık, A. ve Ayazlar, R. A. Bilimsel araştırma yöntemleri kavramlar- analizler-araştırmalar içinde (247-269). Ankara: Seçkin Yayıncılık.
- Yiannas, F. (2009). Food safety culture: Creating a behavior-based food safety management system. Spring Street, NY: Springer Science.
- Yin, R. (1994). Case study research: Design and methods. Thousand Oaks, CA: Sage.