

Tüketicilerin Gıda Güvenliği Bilinç Düzeyleri: Almanya, Macaristan ve Türkiye Karşılaştırması

Merve ATINÇ

İstanbul Üniversitesi Cerrahpaşa, Veteriner Fakültesi,
Besin Hijyeni ve Teknolojisi Anabilim Dalı
merveatinc@gmail.com
0000-0002-3392-3755

Tolga KAHRAMAN

İstanbul Üniversitesi Cerrahpaşa, Veteriner Fakültesi,
Besin Hijyeni ve Teknolojisi Anabilim Dalı
tolgakah@istanbul.edu.tr
0000-0003-4877-6951

Geliş tarihi / Received: 09.09.2021

Kabul tarihi / Accepted: 17.04.2022

Öz

Avrupa Birliği (AB) ile uyum sürecinde Türkiye için gıda güvenliği önemli konuların başındadır. Bu çalışmanın amacı, AB üyesi iki ülke olan Almanya ve Macaristan ile Türkiye'deki tüketicilerin gıda güvenliğine ilişkin bilinç düzeylerini ölçmek, üç ülke arasındaki farklılıkları ortaya koymaktır. Bu amaçla, Şubat-Mart 2021 tarihleri arasında Frankfurt, Budapeşte ve İstanbul şehirlerinde 18 yaş ve üzeri 300 tüketici ile anket çalışması yapılmıştır. Araştırmadan elde edilen veriler analiz edilmiş ve verilerin değerlendirmesi için tanımlayıcı istatistiksel metotlar kullanılmıştır. Buna göre, anket genelinde Alman tüketicilerin bilinç düzeyi Türk ve Macar tüketicilerden yüksektir. Faktörlerden gıdalardaki risklere karşı genel bilgi düzeyinde Macar tüketicilerin Türk tüketicilerden, gıda satın alma ve hazırlamadaki risklere karşı genel bilgi düzeyinde ise Türk tüketicilerin Macar tüketicilerden daha yüksek bilinç düzeyinde olduğu ortaya konulmuştur. Bu kapsamda çalışmamız, Almanya'nın diğer iki ülkeden daha yüksek gıda güvenliği bilinç seviyesinde olduğunu, Türkiye'nin AB üyesi olan Macaristan ile benzer seviyelerde gıda güvenliği bilinç düzeyine sahip olduğunu göstermektedir.

Anahtar Kelimeler: Almanya, gıda güvenliği, Macaristan, tüketici bilinci, Türkiye

Consumers' Consciousness Level on Food Safety: Germany, Hungary and Turkey Comparison

Abstract

Food safety is one of the most important topics for Turkey in the EU harmonization process. The aim of this study is to examine the food safety knowledge in Germany, Hungary, and Turkey and to investigate the existing differences between them. For this purpose, survey was conducted with 300 people aged 18 and older in Frankfurt, Budapest, and İstanbul. The data obtained from the research were analyzed and descriptive statistical methods were used for the evaluation of the data. As a result of statistical findings, the food safety awareness level of German consumers is higher than Turkish and Hungarian consumers. It has been revealed that Hungarian consumers have a higher level of awareness about the risks in food than Turkish consumers, and Turkish consumers have a higher level of awareness about the risks in food purchasing and preparation than Hungarian consumers. In this context, our study shows that Germany has a higher food safety awareness level than the other two countries, and Turkey has a similar level of food safety awareness to Hungary, which is an EU member.

Keywords: *Consumer awareness, food safety, Germany, Hungary, Turkey*

Giriş

Gıda güvenliği, sağlıklı ve bireyi besleyecek gıdayı hazırlayabilmek amacıyla çiftlikten sofraya dek geçen tüm süreçte; üretim, gıdaların işlenmesi, taşınması, depolanması, satışı ve en son tüketimine kadar her aşamada gerekli hijyen ve sanitasyon kurallarına uyulması, sonuç olarak bireylerde herhangi bir sağlık sorunu oluşturabilecek tüm risklerin önlenmesi olarak tanımlanmaktadır (FAO, 2012). Dünya üzerinde gıda maddelerinin daha güvenli olarak üretilmesi için birçok ülkede ilerlemeler devam etmektedir. Fakat aynı zamanda her yıl milyonlarca insanın gıda kaynaklı hastalıklara yakalanması gibi mikrobiyolojik sorunlar, yetersiz hijyen uygulamalarından doğan fiziksel tehlikeler, gıda güvenliği uygulamalarının yetersizliğinden kaynaklı oluşan küf ve mayalar, pestisit kalıntıları, gıda katkı maddeleri, ette ve kümes hayvanlarında hormon ve antibiyotik kalıntısı gibi kimyasal sorunlar, gıda denetimlerinin yetersiz olduğu ile ilgili düşünceler tüketicilerin gıda

güvenliğine karşı kaygılarını artırmaktadır (Bekar, 2013; Yılmaz, Oraman ve İnan, 2009).

Geçmişte yaşanan sorunlar ve tüketici talepleri, güvenilir gıda ürünleri üretme ve tüketime sunulacak gıdalar konusunda tüm aktörlerin ortak bir noktada birleşmesini sağlamıştır (Mahmutoğlu, 2007). AB'nin 2014 yılı ilerleme raporunda, Türkiye'de gıda güvenliği, veterinerlik ve bitki sağlığı politikası alanındaki ilerleme sınırlı kalmıştır (Avrupa Komisyonu, 2014). 2020 yılı Küresel Gıda Güvenliği Endeksinde ise Türkiye tüm ülkeler arasında gıda kalite ve güvenilirliği konusunda 43. sıradadır. AB ülkelerinden olan Almanya 11. sıradadır ve AB ülkeleri arasında iyi bir seviyede yer almaktadır. Diğer bir AB ülkesi olan Macaristan ise aynı endekste 37. sıradadır ve AB ülkeleri arasında sıralamanın gerisinde kalmaktadır (Global Gıda Güvenliği İndeksi, 2021). Türkiye'de gıda güvenliğine ilişkin mevzuat çalışmaları, araştırmalar ve toplumu bilinçlendirmeye yö-

nelik uygulamalar, AB'ye uyum süreci kapsamında artmıştır. Yapılan çalışmalardan bazıları da tüketici bilincinin ölçülmesini kapsamaktadır (Bal, Göktolga ve Karkacier, 2013; Bekar, 2013; Özay, 2016; Ulusoy ve Çolakoğlu 2018). Bu bağlamda bilinç kelimesinin anlamı, insanın kendisini, çevresini tanıma yeteneği, şuurdur. Bilinçli tüketici örgütlüdür; malı satın alırken ondan azami derecede yarar sağlamayı amaçlamaktadır, gerçek gereksinimleri göz önünde tutmaktadır (Hekimci, 2006). Gelişmiş ülkelerde bilinçli tüketici, “hak arayan” ya da “ödediği bedelin tam karşılığını alan” demek değildir. Aldığı mal ve hizmetin sosyal maliyetini de düşünmesi ve çevreye zarar vermeyen ürünleri tercih etmesi de bilinçli tüketicinin özelliklerindedir (Babaoğlu ve Şener 2007).

Geçmişte yapılan gıda güvenliği bilinç düzeyi araştırmaları, genellikle ülkeler ve şehirler bazında sınırlı kalmıştır. Bu çalışmanın amacı, AB üyesi olan iki ülkedeki bilinç düzeyi ile Türkiye arasında bir karşılaştırma sunarak gelecek çalışmalara ışık tutmak, üç ülkedeki bilinç düzeyini belirleyerek Türkiye'nin bu aşamada hangi seviyede olduğunu ortaya koymak ve gıda güvenliği mevzuat çalışmaları için daha çok veri sunmaktır. AB ülkeleri arasından Almanya ve Macaristan'ın seçilmesinin sebebi, Global Gıda Güvenliği Endeksinde, AB üyesi olan iki ülkeden Almanya'nın, diğer AB ülkelerine göre ön sıralarda yer alması, Macaristan'ın ise Türkiye'ye daha yakın bir sıralamaya sahip olmasıdır.

Yöntem

Çalışma, 15 Şubat-25 Mart 2021 tarihleri arasında Almanya'da Frankfurt, Macaristan'da Budapeşte, Türkiye'de ise İstanbul şehirlerinde 18 yaş ve üzeri katılımcılarla yürütülmüştür. Bunun için İstanbul Üniversitesi-Cerrahpaşa Rektörlüğü'nün Sosyal ve Beşeri Bilimler Araştırmaları Etik Kurulu Başkanlığı'ndan 10.12.2020 tarihinde 2020/261 sayılı Etik Kurul Onayı alınmıştır. Veriler, katılımcılara yüz yüze uygulanan anket aracılığı ile elde edilmiştir. Ka-

tılımcıların anket uygulaması öncesinde rızası alınmış ve bilgilendirilmiş gönüllü onam formu imzalatılmıştır. Anket sorularının hazırlanması adına daha önce yapılan benzer çalışmalar takip edilmiştir (Ergönül, 2013; Özay, 2016; Ulusoy ve Çolakoğlu, 2018). Pilot uygulama sonrasında çeşitli düzeltmeler yapıp, anketin son haline ulaşılmıştır. Araştırmanın örneklemini, araştırma amacını temsil ettiği düşünülen Frankfurt, Budapeşte, İstanbul şehirlerinden tesadüfi örnekleme yöntemiyle seçilen 300 kişi oluşturmaktadır. Veri toplama aracı olarak kullanılan anketin birinci bölümünde cinsiyet, yaş, eğitim durumu, medeni durum, ailede yaşayan toplam kişi sayısı, meslek, ailenin toplam geliri ile ilgili sorular bulunmaktadır. İkinci bölümde bireylerin gıda güvenliği bilgi düzeyini ölçmek, üçüncü bölümde ise sorular bireylerin gıda güvenliğine ilişkin tutum ve davranışları ölçmek amacıyla hazırlanmış olup, cevaplar “Kesinlikle Katılmıyorum, Katılmıyorum, Kararsızım, Kısmen Katılıyorum, Kesinlikle Katılıyorum” şeklinde alınmıştır. Araştırmada kullanılan ölçekler, Baksh, Ganpat ve Narine (2015) tarafından geliştirilen ölçekten derlenerek hazırlanmıştır. Araştırmada elde edilen veriler, IBM SPSS 21.0 programı kullanılarak analiz edilmiştir. Verilerin değerlendirilmesi için tanımlayıcı istatistiksel yöntemler kullanılmıştır.

Faktör Analizi

Tüketicilerin gıda güvenliği bilgi ve tutum ölçeğinin alt boyutlarının belirlenmesi için faktör analizi uygulanmıştır. Faktör analizi sonuçları, Tablo 1 ve Tablo 2'de gösterilmiştir. Örneklem büyüklüğünün uygunluğunu test etmek için KMO testi kullanılmıştır. KMO testi, 0.850 şeklindedir ve bu örneklem büyüklüğünün iyi olduğu göstermektedir. Faktör yapısını belirlemek için yapılan Temel Bileşenler Analizi yapılmış, gıda güvenliği bilinç düzeyi ölçek maddelerinin 8 alt boyutta toplandığı görülmüştür. Bu alt boyutlar, soruların türüne göre isimlendirilmiştir.

Tablo 1. Tüketicilerin gıda güvenliği bilgi ölçeği faktör analizi

Faktör 1: Gıdalardaki risklere karşı genel bilgi düzeyi
<ul style="list-style-type: none">• Bitkisel ürünlerde kullanılan hormonlar; zararlı organizmaları (böcek, kemirici, yabancı ot, vb.) engellemek, kontrol altına almak ya da zararlarını azaltmak için kullanılan kimyasal maddelerdir.
<ul style="list-style-type: none">• Kırmızı et, tavuk, balık gibi gıdalar buzdolabında (2°C) saklamak koşuluyla 7-8 gün içerisinde tüketilmelidir.
<ul style="list-style-type: none">• Süte pastörizasyon işlemi (kaynatma) yapılmasının amacı, sütün içindeki tüm mikroorganizmaları uygulanan ısıl işlemle öldürmektir.
<ul style="list-style-type: none">• Dondurulmuş gıdalar, oda sıcaklığında çözündürülmelidir.
<ul style="list-style-type: none">• Pişirme yöntemlerinden biri olan haşlama, sağlık açısından tavsiye edilen bir yöntem değildir.
<ul style="list-style-type: none">• Yumurta pişirilmeden önce yıkanmalı ve kurulanıp kullanılmalıdır.
<ul style="list-style-type: none">• Taze fasulye, bezelye gibi düşük asitli gıdaların evde konserveleri yapılıp tüketilmelerinde herhangi bir sakınca yoktur.
<ul style="list-style-type: none">• 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.
Faktör 2: Gıda tüketim sürecindeki risklere karşı bilgi düzeyi
<ul style="list-style-type: none">• Doğada kendiliğinde yetişen tüm mantarlar zehirsizdirler, tüketilmelerinde sakınca yoktur.
<ul style="list-style-type: none">• Dondurulmuş gıdalar çözündürüldükten sonra tekrar dondurulabilir.
<ul style="list-style-type: none">• Gıdaları kızartmak için kullanılan yağın birden fazla kullanılmasında herhangi bir sakınca yoktur.
<ul style="list-style-type: none">• Kabuğu kırık veya çatlak yumurtanın tüketilmesinde herhangi bir sakınca yoktur.
<ul style="list-style-type: none">• Gıdaların saklanmasında gazete kâğıdı gibi materyallerin kullanılmasında herhangi bir sakınca yoktur.
<ul style="list-style-type: none">• Pişirilmiş gıdalar hemen tüketilmeli ya da daha sonra tüketilecek ise hızlıca soğumasını takiben buzdolabında saklanmalıdır.
Faktör 3: Gıda satın alma ve hazırlamadaki risklere karşı bilgi düzeyi
<ul style="list-style-type: none">• Mangalda yanan gıdalar, özellikle hayvansal kaynaklı olanlar sağlığımıza zararlıdır.
<ul style="list-style-type: none">• Gıdalarda kullanılan katkı maddeleri sağlık açısından zararlıdır.
<ul style="list-style-type: none">• Açıkta satılan gıdaların hijyenik ve sağlıklı değildir.
<ul style="list-style-type: none">• Mangalda et pişirirken et ile ateş arasındaki mesafenin en az 10-15 cm olmasına dikkat edilmelidir.
Faktör 4: Gıdalarda mikrobiyel ve kimyasal risklere karşı bilgi düzeyi
<ul style="list-style-type: none">• Çevremizde ve vücudumuzda bulunan gözle görülmeyen canlılar olan mikroorganizmalar, tükettiğimiz gıdalarla birlikte sağlık riski oluşturur.
<ul style="list-style-type: none">• Küflenmiş bir gıda maddesi küflü kısmının ayrılmasıyla, küflenmemiş kısmının tüketilmesi sağlık açısından sakıncalıdır.
<ul style="list-style-type: none">• Satın aldığımız gıdaların üzerinde E koduyla belirtilen maddeler, katkı maddeleridir.
Faktör 5: Gıdalardaki kimyasal risklere karşı bilgi düzeyi
<ul style="list-style-type: none">• Pestisitler, çevresel kaynaklardan bulaşan kimyasallar ve ağır metaller, gıda ve gıda kaynaklarının güvenliği açısından tehlikelidir.

- Gıda maddelerinin pişirilmesi ve yıkanmasında kullanılan suyun mutlaka içilebilir nitelikte temiz olmasına dikkat edilmelidir.

- İç metal yüzeyi aşınmış, çizilmiş ve kararmış konserve gıdaların tüketilmemesi gerekir.

Gıda maddelerinin toksik maddelerle ve deterjan-dezenfektan gibi temizlik maddeleri ile birlikte bu-
ludurulması sakıncalıdır.

Faktör 6: Gıda satın almada mikrobiyel üreme hakkında bilgi düzeyi

- Gıdaları satın alırken son kullanma tarihine dikkat edilmeli ve üretim iznine bakılmalıdır.

- Dondurulmuş gıdalar alışverişin en sonunda alınmalı ve en kısa sürede eve ulaştırılarak derin dondurucuya konulmalıdır.

- Kırmızı et ve kanatlı etleri alışverişin en sonunda alınmalı, yüksek sıcaklıkta fazla dolaştırılmadan en kısa sürede eve ulaştırılmalı ve buzdolabında saklanmalıdır.

Faktör 7: Gıda saklama koşulları hakkında bilgi düzeyi

- Gıda ile temasta bulunan kapları, gıda dışı değişik amaçlarla da kullanabiliriz.

- Gıdaların bakır ve alüminyum kaplarda pişirilmesi ya da saklanması herhangi bir sakınca yoktur.

- Filizlenmiş patateslerin tüketilmelerinde sağlığımız açısından herhangi bir sakınca yoktur.

Faktör 8: Ambalajsız gıda ürünlerine karşı bilgi düzeyi

- Açıkta satılan sokak sütünün tüketilmesinin sağlık açısından herhangi bir sakıncası yoktur.

- Açıkta satılan peynirlerin tüketiminin gıda güvenliği açısından herhangi bir sakıncası yoktur.

Tüketicilerin gıda güvenliği ölçeğinin alt boyutlarının normal dağılıp dağılmadığının belirlenmesi amacıyla normallik testi yapılmıştır. Buna göre araştırmada, gıda güvenliği bilgi ölçeği alt boyut değişkenlerinin gruplar arası farklılıkların incelenmesine ilişkin karşılaştırmalarda parametrik analizler uygulanmıştır (Tabachnick ve Fidell, 2013).

Gıda Güvenliğine İlişkin Farklılıkların İncelenmesi

Gıda güvenliği ölçeğinin alt boyutunun gruplararası farklılıkların incelenmesinde; iki grup arasındaki farklılıkların incelenmesinde t-testi, ikiden fazla grup olduğunda parametrelerin gruplar arası karşılaştırmalarında “One Way ANOVA” testi yapılmıştır. İki den fazla grup arasında anlamlı bir farklılık olduğunda her bir grubun birbiriyle farklılıklarının incelenmesine ilişkin karşılaştırmaların yapılmasında Post-Hoc LSD ve Post-Hoc Tukey testi yapılmıştır.

Bulgular

Türkiye’deki kişilerin tanımlayıcı istatistikleri incelendiğinde; kişilerin %72’si kadın, %28’i erkektir. %14’ü 18-24, %51’i 25-40, %25’i 41-65 yaş aralığındadır. Eğitim durumlarına göre; %4’ü ilköğretim, %2’si ortaokul, %10’u lise, %9’u ön lisans, %60’ı lisans ve %15’i lisansüstü mezundur. Kişilerin %13’ü öğrenci, %45’i özel sektör, %8’i kamu sektörü, %4’ü emekli, %7’si kendi işini yapmakta, %18’i çalışmamakta ve %5’i diğer meslek grubunda çalışmaktadır. Gelir durumlarına göre; kişilerin %12’si asgari gelir düzeyi, %13’ü orta gelir düzeyi, %47’si yüksek gelir düzeyi ve %28’i çok yüksek gelir düzeyine sahip kişilerden oluşmaktadır.

Almanya’da ise katılımcıların %47’si kadın, %53’ü erkektir. %16’sı 18-24, %45’i 25-40, %39’u 41-65 yaş aralığındadır. Eğitim durumlarına göre; %9’u ilköğretim, %2’si ortaokul, %18’i lise, %14’ü ön lisans, %42’si lisans ve %15’i lisansüstü mezundur. %16’sı öğrenci, %22’si

Tablo 2. Tüketicilerin gıda güvenliği tutum faktörleri

Faktör 1: Gıda satın alımı ve saklanmasına yönelik özenli davranış
<ul style="list-style-type: none">• Organik gıda sertifikalı ürünler satın almaya özen gösteririm.• Satın aldığım meyve ve sebzelerin pestisit analizli olmasına özen gösteririm.• Mutfağımda et, balık, tavuk ve sebzeler için farklı doğrama tahtaları kullanırım.• Omlet yaparken yumurtayı yıkamadan olduğu gibi kırarım.• Gıda hazırlarken çevremdekilerin sigara tüketmesine izin vermem.• Bir ürünün GDO'lu olup olmaması benim için önemli değildir.
Faktör 2: Gıda kaynaklı riski durumlarda yetkili mercilere şikâyet etme
<ul style="list-style-type: none">• Gıda zehirlenmesi gibi bir durumla karşılaştığımda şikâyette bulunurum.• Satın aldığım gıdanın son kullanım tarihi geçmişse geri iade eder ve şikâyette bulunurum.• Gittiğim bir restoranda gıda güvenliğine uygunsuz bir durum olduğunu gördüğümde gerekli kuruluşlara şikâyette bulunurum.
Faktör 3: Gıda hazırlamada hijyen kurallarına uyma
<ul style="list-style-type: none">• Kendi topladığım veya bir arkadaşımın doğadan topladığı mantarları yemekte sakınca görmem.• Dondurulmuş gıda ürününü çözdürerek kullanır, sonra kalanı tekrar dondururum.• Küflenmiş ekmek, salça vb. ürünlerde küflü kısmı atar, kalan kısmı tüketirim.
Faktör 4: Gıda tüketirken mikrobiyolojik bozulma gözetme
<ul style="list-style-type: none">• Çiğ süt alarak, evde kaynatarak bu sütü tüketirim.• Gıdaların bozuk olup olmadığına tadına bakarak anlarım.• Filizlenmiş patatesin filizlenmiş kısmını atar, o şekilde tüketirim.
Faktör 5: Gıda satın alımı ve hazırlanmasına yönelik davranış
<ul style="list-style-type: none">• Meyveleri akan suyun altında bolca yıkarım.• Çiğ yiyecekleri elledikten sonra ellerimi iyice yıkarım.• Satın aldığım ürünlerde helal sertifikası olmasına özen gösteririm.

Normallik Sınaması

özel sektör, %26'sı kamu sektörü, %5'i emekli, %21'i kendi işini yapmakta ve %10'u çalışmayan kişilerden oluşmaktadır. Gelir durumlarına göre; kişilerin %8'i asgari gelir düzeyi, %37'si orta gelir düzeyi, %44'ü yüksek gelir düzeyi ve %11'i çok yüksek gelir düzeyine sahip kişilerden oluşmaktadır.

Macaristan'daki katılımcıların %53'ü kadın, %47'si erkektir. %4'ü 18-24, %67'si 25-40, %29'u 41-65 yaş aralığındadır. Eğitim durumlarına göre; %9'u lise, %10'u ön lisans, %41'i lisans ve %40'ı lisansüstü mezundur. Kişilerin %3'ü öğrenci, %37'si özel sektörde, %53'ü

ise kamu sektöründe çalışmakta, %4'ü kendi işini yapmakta ve %3'ü çalışmayan kişilerden oluşmaktadır. Gelir durumlarına göre; kişilerin %14'ü asgari gelir düzeyi, %45'i orta gelir düzeyi, %28'i yüksek gelir düzeyi ve %13'ü çok yüksek gelir düzeyine sahip kişilerden oluşmaktadır. Türkiye'de yaşayan kişilerin cinsiyetine göre ortalama farklılıkları incelendiğinde, kadınların gıda güvenliği bilinç düzeyi, erkeklerden daha yüksektir. Macaristan'da erkeklerin gıda güvenliği bilinç düzeyi, kadınlardan daha yüksektir. Almanya'da ise kadınların "gıda tüketirken mikrobiyolojik bozulma gözetme

davranışları”, erkeklerden daha yüksektir. Diğer gıda güvenliği ölçeği alt boyutlarında erkeklerin gıda güvenliği bilinç düzeyi, kadınlardan daha yüksektir.

Ankete katılan kişiler arasında 18-24 yaşındaki kişilerin gıda güvenliği bilinç düzeyi, 24-24 ve 41-54 yaşındaki kişilerden düşüktür. Türkiye’de yaşayan kişilerin mesleklerine göre gıda güvenliği bilinç düzeyi ortalama farklılıkları incelendiğinde, pek çok alt boyutta öğrencilerin bilinç düzeyi, özel sektör, kamu kuruluşu, özel sektör çalışanları ve emeklilerden düşüktür. Almanya’da ise öğrencilerin ve çalışmayan kişilerin bilinç düzeyi, özel sektör ve kamu sektöründe çalışanlardan düşüktür. Macaristan’da ise özel sektörde çalışanların gıda güvenliği bilinç düzeyi, kamu sektöründe çalışanlardan yüksektir.

Kişilerin yaşadıkları ülkeye göre gıdalardaki risklere karşı genel bilgi düzeylerine ilişkin ortalama farklılıklar alt boyutlar bazında incelenmiş, sonuçlar Tablo 3’de gösterilmiştir. Buna göre, “gıda tüketim sürecindeki risklere karşı bilgi düzeyi, gıda satın alma ve hazırlamadaki risklere karşı bilgi düzeyi, gıdalardaki kimyasal risklere karşı bilgi düzeyi, gıda satın almada mikrobiyel üreme konusundaki bilgi düzeyi, ambalajsız gıda ürünlerine karşı bilgi düzeyi, gıda saklama koşulları hakkında bilgi düzeyi, gıda satın alımı ve saklanmasına yönelik özenli davranış, kişilerin gıda kaynaklı riski durumlarında yetkili mercilere şikâyet etme davranışı, gıda hazırlamada hijyen kurallarına uyma davranışı” alt boyutlarında Almanya’da yaşayan kişilerin bilinç düzeyi, Türkiye’de ve Macaristan’da yaşayan kişilerden daha yüksektir.

Almanya’da yaşayan kişilerin gıdalardaki risklere karşı genel bilgi düzeyleri, Türkiye’de ve Macaristan’da yaşayan kişilerden daha yüksektir. Macaristan’da yaşayan kişilerin de Türkiye’de yaşayan kişilerden yüksektir. Almanya’da yaşayan kişilerin gıda tüketim sürecindeki risklere karşı bilgi düzeyleri, Türkiye’de ve Ma-

caristan’da yaşayan kişilerden daha yüksektir. Türkiye’de yaşayan kişilerin gıda satın alma ve hazırlamadaki risklere karşı genel bilgi düzeyleri, Macaristan’da yaşayan kişilerden daha yüksektir.

Macaristan’da yaşayan kişilerin mikrobiyel ve kimyasal risklere karşı bilgi düzeyleri, Türkiye’de ve Almanya’da yaşayan kişilerden daha yüksektir. Macaristan’da yaşayan kişilerin gıda satın alımı ve saklanmasına yönelik özenli davranışları, Türkiye’de yaşayan kişilerden daha yüksektir.

Tartışma

Türkiye’de yaşayan kişilerin cinsiyetine göre ortalama farklılıkları incelendiğinde; kadınların gıda güvenliği bilinç düzeyi, erkeklerden daha yüksektir. Türkiye’de yapılan bir çalışmada, ev dışında gıdaların hazırlanması sırasındaki hijyenik olmayan koşulların, kadın katılımcılar için çok daha endişe verici olduğu saptanmıştır (Özay, 2016). Türkiye’de kadınların evdeki gıda seçimi, hazırlanması ve tüketiminde daha aktif rol alması, satın alma aşamasından, hazırlama ve saklama koşullarında risklere ve gıda güvenliğine daha hâkim olmalarını göstermektedir. Almanya ve Macaristan’da erkeklerin bilinç düzeyi, alt boyutların çoğunda kadınlardan daha yüksektir. Bu, gıda satın alımlarında ve tüketiminde kadınlar kadar erkeklerin de söz sahibi olduğunu göstermektedir.

Üç ülkede de yaş arttıkça bilgi düzeyinin tüm faktörlerde arttığı gözlemlenmiştir. Geçmiş yıllarda Türkiye’de ve Avrupa’da yapılan araştırmalarda gıda güvenliğine yönelik bilinç düzeyi ile yaş arasında pozitif ilişki ortaya konmuştur (Buccheri vd., 2010; Özay, 2016; Şanlıer, 2009; Zorba ve Kaptan, 2011).

Ülkeler bazında değerlendirildiğinde; gıdalardaki risklere karşı genel bilgi düzeylerine ilişkin ortalama farklılıklar; Almanya’da yaşayan

kişilerin gıdalardaki risklere karşı genel bilgi düzeyleri, Türkiye’de ve Macaristan’da yaşayan kişilerden daha yüksektir. Macaristan’da yaşayan kişilerin gıdalardaki risklere karşı genel bilgi düzeyleri, Türkiye’de yaşayan kişilerden daha yüksektir. EFSA’nın 2019 yılı Nisan ve Kasım ayları arasında AB ülkeleri ile gelişmekte olan ülkeler için yürüttüğü Gıda Güvenliği araştırmasında vatandaşların gıda güvenliği konusuna şahsi ilgi düzeyi, Almanya’da %50, Macaristan’da %26, Türkiye’de ise %25 olarak bildirilmiştir. Bir konu hakkında bilgi düzeyini artırmak, ilgi duymayı gerektirmektedir. Bu nedenle sonuçlar, EFSA’nın sonuçları ile bağdaşmaktadır (EFSA, 2019).

Doğada kendiliğinden yetişen mantarlar, dondurulmuş gıdalar, kızartma yağı, kabuğu kırık yumurta, gıdaların gazete kâğıdına sarılması ile ilgili olarak yöneltilebilir bilgi düzeyinde Almanya’da yaşayan kişilerin bu konulardaki risklere karşı bilgi düzeyi, Türkiye’de ve Macaristan’da yaşayan kişilere göre daha yüksektir. FAO’nun geçmiş yıllarda yaptığı çalışmalarda Macaristan’da evlerde yabancı mantar tüketiminin olması, Türkiye’de de kızartma yağı konusunda çeşitli yayın kanallarında hâlâ kızartma yağının birden fazla kullanımının önerilmesi nedeniyle sonuçlarda Almanya’da yüksek seviyede bilgi gözlemlenirken, Türkiye ve Macaristan bu konular sebebi ile daha geride kalmış olabilir.

Almanya’da yaşayan kişilerin gıda satın alma ve hazırlamadaki risklere karşı bilgi düzeyleri, Türkiye’de ve Macaristan’da yaşayan kişilerden daha yüksektir. Türkiye’de yaşayan kişilerin gıda satın alma ve hazırlamadaki risklere karşı genel bilgi düzeyleri, Macaristan’da yaşayan kişilerden daha yüksektir. EFSA’nın 2019 yılı Gıda Güvenliği araştırmasına göre, tüketicilere “gıda satın alırken sizler için en önemlisi hangisidir?” sorusunda Türkiye’deki tüketiciler %56 oranında ahlaki değerler ve inancı işaretlemiş, %51 oranında gıda güvenliği ikinci sırada gel-

miştir. Macaristan’daki tüketiciler için öncelik %56 oranında ücret, gıdanın nereden geldiği ve tadı %52 oranında, %51 besin içeriği, %47 gıda güvenliği beşinci sırada gelmektedir. Almanya ise %62 oranında gıdanın nereden geldiği öncelikli olurken, %50 oranında gıda güvenliği ikinci sırada gelmektedir. Sonuç olarak EFSA’nın 2019 sonuçlarında, gıda satın alımında Almanya ve Türkiye için ikincil öncelik gıda güvenliği olmuştur. Araştırmamız sonucunda elimizdeki bulgular da Almanya ve Türkiye için gıda satın almada risklere karşı bilgi düzeyinin, Macaristan’dan daha yüksek olduğunu göstermekte ve EFSA’nın sonuçları ile uyumaktadır. Macaristan için gıda satın almadaki tercihin önceliği ücret olmasının sebebinin ülkedeki ekonomik zorluklardan dolayı olduğu düşünülebilir. Kişilerin yaşadıkları ülkeye göre gıdalardaki kimyasal risklere karşı bilgi düzeylerine ilişkin ortalama farklılıklar incelendiğinde; Almanya’da yaşayan kişilerin gıdalardaki kimyasal risklere karşı bilgi düzeyleri, Türkiye’de ve Macaristan’da yaşayan kişilerden daha yüksektir.

Gıda satın alımı ve saklanmasına yönelik özenli davranışlarına ilişkin ortalama farklılıklarda Almanya’da yaşayan kişilerin gıda satın alımı ve saklanmasına yönelik özenli davranışları, Türkiye’de ve Macaristan’da yaşayan kişilerden daha yüksektir. Macaristan’da yaşayan kişilerin gıda satın alımı ve saklanmasına yönelik özenli davranışları, Türkiye’de yaşayan kişilerden daha yüksektir. Banati ve Lakner (2005) tarafından Macaristan’da yapılan bir çalışmada tüketicilerin çoğunun modern gıda saklama yöntemlerini tercih ettiği ortaya koyulmuştur. Bu faktör ölçeğinin sorularında organik sertifikaları ürün satın alımı, ürünlerin pestisit analizli olması soruları bulunmaktadır. Türkiye’nin bu konuda üç ülkeden geri kalmasının nedeni, Avrupa ülkelerinde organik gıdaya, pestisit analizlerine ulaşmak çok daha kolaydır. AB’ye aday olan Türkiye için son yıllarda organik tarım sektöründe önemli gelişmeler yaşanmasına rağmen,

men, hâlâ bu konuda Avrupa kıtasının gerisinde kalmaktadır. Bu nedenle organik tarımda küçük çiftliklerle beraber büyük çiftliklerin kurulması da teşvik edilmelidir (Kadanalı, Yazgan, Yalçınkaya, 2019).

Gıda kaynaklı riski durumlarda yetkili mercilere şikâyet etme davranışlarına ilişkin ortalama farklılıklar incelendiğinde; Almanya'da yaşayan kişilerin şikâyet etme oranı, Türkiye'de ve Macaristan'da yaşayan kişilerden daha yüksektir. Türkiye'de yapılan bir araştırmada, tüketicilerin gıda ile ilgili yaşadıkları sorunlarda gıdayı üreten üreticiyi arayabileceklerini belirtmişlerdir. Bu konu ile ilgili Türkiye'de Tarım ve Orman Bakanlığının oluşturmuş olduğu gıda ile ilgili her türlü ihbar, şikâyet ve taleplerin bildirilebileceği gıda hattı olan ALO 174'ün bilinirliğinin artırılmasının gerekli olduğu sonucu ortaya konmuştur (Özay, 2016).

Tüm bu bilgiler ışığında, Türkiye'deki tüketicilerin gıda güvenliğine karşı bilinç düzeyi, neredeyse Macaristan'la aynı düzeydedir. Hatta bazı faktörlerde Türkiye daha öncü pozisyonadadır. Almanya ise bu iki ülke ve AB standartlarının da üzerinde bir seviyededir.

Sonuç

Global Gıda Güvenliği Endeksine göre Türkiye, genel sıralamada 48. sırada yer almaktadır. Bu çalışma için seçilen ülkelere Almanya 11, Macaristan ise 30. sıradadır. Macaristan, diğer Avrupa ülkelerine kıyasla sıralamada daha geride kalmış olup, Türkiye ile genel durum açısından benzerliği tespit edilmiştir. Seçilen diğer ülke olan Almanya ise diğer Avrupa ülkelerine kıyasla listede üst seviyelerde yer almaktadır. Türkiye'de gıda güvenliği konusunda atılmış çok önemli adımlar bulunmaktadır. Kamu otoritesi, bu konuda AB ile uyumlu birçok mevzuat düzenlemeleri geliştirmiştir. Seksen bir ilde faaliyette bulunan taşra teşkilatlarıyla, denetimler gerçekleştirmektedir. Ancak bu çalışmalar-

la beraber tüketici bilinçlendirilmesi de bu işin temel bir boyutudur. Almanya'da gıda güvenliği konusunda Gıda, Tarım ve Tüketiciyi Koruma Bakanlığı mevcut olmakta ve bu konuda önemli çalışmalar yapmaktadır. Bu çalışma, Türkiye ve Macaristan'da tüketiciyi öncelik alan bir kuruluşun kurulma gerekliliğini ortaya koymaktadır. Ayrıca Macaristan'da sıklıkla rastlanan okulların eğitim müfredatında doğru beslenme, gıda israfı ve gıda güvenliği konuları diğer ülkelerde de daha sık yer almalıdır. Kamu otoritesi, bilinçlendirme faaliyetleriyle beraber gıda okuryazarlığını teşvik edecek çalışmalarda bulunulmasını sağlayacak girişimleri desteklemeli, özellikle geleceğin teminatı olan gençleri hedef alan programlara ağırlık vermelidir.

Teşekkür

Araştırmaya danışmanlık yapan Prof. Dr. Tolga KAHRAMAN'a, çalışmamı gerçekleştirmemde yardımlarını esirgemeyen İstanbul Üniversitesi Cerrahpaşa Gıda Hijyeni ve Teknolojisi Bölümü hocalarıma, tezin Macaristan ayağını yürütürken beni destekleyen Macaristan Kültür Merkezi ve merkezin müdürü Dr. Gábor FODOR'a, University of Szeged'deki profesörlere, Almanya ayağını yürütürken beni destekleyen Öz Kayseri Pastırma GmbH'dan Serhan ERTÜRK ve ailesine teşekkür ederim.

Kaynakça

Artık, N. (2011). AB ve Türkiye Gıda Güvenliği Uygulamaları/Gıda Güvenliği Faslı. Tarım Öğretiminin 165. Yılı Konferansı, 10 Ocak 2011, Namık Kemal Üniversitesi, Tekirdağ.

Avrupa Komisyonu (2014). Türkiye 2014 İlerleme Raporu Brüksel: https://www.ab.gov.tr/files/ilerlemeRaporlariTR/2014_ilerleme_raporu_tr.pdf

Babaoğlu, M., ve Şener, A. (2007). Tüketici Yazıları I. Ankara: Hacettepe Üniversitesi Hastaneleri Basımevi.

- Baksh, K., Ganpat, W., Narine, L. (2015).** Farmers' knowledge, attitudes and perceptions of occupational health and safety hazards in Trinidad, West Indies and implications for the agriculture sector. *Journal of Agricultural Extension and Rural Development*, 7(7), 221-228.
- Bal, H.S.G., Göktolga, Z.G., Karkacier, O. (2006).** Gıda güvenliği konusunda tüketici bilincinin incelenmesi (Tokat İli Örneği). *Tarım Ekonomisi Dergisi*, 12(1), 9-18.
- Banati, D., ve Laner, Z. (2005).** The food safety issue and the consumer behaviour in a transition economy: A case study of Hungary. *Acta Alimentaria*, 31(1), 21-36 <https://doi.org/10.1556/aalim.31.2002.1.3>
- Bekar, A. (2013).** Tüketicilerin gıda güvenliğine yönelik tutumları. *Yüzüncü Yıl Üniversitesi Tarım Bilimleri Dergisi*, 23(2), 90-101.
- Buccheri, C., Mammìna, C., Giammanco, S., Giammanco, M., Guardia, M., Casuccio, A. (2010).** Knowledge, attitudes and self-reported practices of food service staff in nursing homes and long-term care facilities. *Food Control*, 21, 1367-1373. <https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2010.04.010>
- EFSA (2019).** Special Barometer Wave EB91.3. Food Safety in EU. https://www.efsa.europa.eu/sites/default/files/corporate_publications/files/Eurobarometer2019_Food-safety-in-the-EU_Full-report.pdf
- Ergönül, B. (2013).** Consumer awareness and perception to food safety: A consumer analysis. *Food Control*, 32, 461-471. <https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2013.01.018>
- Food and Agriculture Organization of the United Nation (2012).** Improving Food Safety and Quality Along the Chain. <http://www.fao.org/3/i2797e/i2797e.pdf>
- Hekimci, F. (2006).** Tüketici Bilincinin Milli Ekonomiye Katkısı 10. *Tüketici Konseyi*, Ankara. www.tupadem.hacettepe.edu.tr
- Kanadalı, E., Yazgan, Ş., Yalçinkaya Ö. (2019).** Organic Production in Turkey. 4th International Conference on Advances in Natural and Applied Sciences. 17-19th June, 2019. Ağrı, Turkey. Abstract Book, s.751-757.
- Mahmutoğlu, T. (2007).** Gıda Endüstrisinde "Güvenli Gıda" Üretmek. Ankara: ODTÜ Yayıncılık.
- Onurlubas, E. (2015).** Tüketicilerin Gıda Güvenliği Konusunda Bilinç Düzeylerinin Ölçülmesi: Tokat İli Örneği. Doktora Tezi, Gaziosmanpaşa Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Ankara.
- Özay, G. (2016)** Sağlık Çalışanlarının Gıda Güvenliğine İlişkin Bilgi Düzeylerinin Saptanması. Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Üniversitesi, Sağlık Bilimleri Enstitüsü, İstanbul.
- Şanher, N. (2009).** The knowledge and practice of food safety by young and adult consumers. *Food Control*, 20, 538-542.
- Tabachnick, B. G., Fidell, L. S. (2013).** Using Multivariate Statistics (6th ed.). Boston: Allyn and Bacon.
- Ulusoy, B. H., Çolakoğlu, N. (2018).** What do they know about food safety? A questionnaire survey on food safety knowledge of kitchen employees in Istanbul. *Food and Health*, 4(4), 283-292. DOI: 10.3153/FH18028
- Yılmaz E, Oraman, Y., İnan, İ. H. (2009).** Gıda ürünlerine ilişkin tüketici davranışı dinamiklerinin belirlenmesi: Trakya örneği. *Tekirdağ Ziraat Fakültesi Dergisi*, 6(1), 1-10.

Zorba, N.N.D., Kaptan, M. (2011). Consumer food safety perceptions and practices in a Turkish community. *Journal of Food Protection*, 74(11), 1922-1929. <https://doi.org/10.4315/0362-028X.JFP-11-126>