

Otel İşletmeleri Mutfak Çalışanlarının Gıda Güvenliği Konusunda Bilgi Düzeyleri: Alanya Örneği

Ramazan Eren*, Oğuz Nebioğlu, Ahmet Şık

ÖZET

Gıda üretim sürecinde mutfak çalışanları, gıda güvenliğinin sağlanması açısından önemli bir yere sahiptir. Bu araştırma Antalya'nın Alanya İlçesi'ndeki beş yıldızlı otel mutfaklarında çalışan personelin gıda güvenliği konusundaki bilgi düzeylerini saptamayı amaçlamakta ve betimsel bir çalışma özelliği taşımaktadır. Araştırmada amaca göre örnekleme yöntemi kullanılmış; zaman ve maliyet sınırlılıkları nedeniyle Alanya'nın sadece Okurcalar Beldesi'nde faaliyet gösteren otellerdeki mutfak çalışanları araştırmaya dâhil edilmiştir. Veri toplama yöntemi olarak anket formu kullanılmıştır. Elde edilen veriler istatistik paket programı analiz edilmiştir. Yüzde, frekans ve ki kare analizi sonuçlarına yer verilmiştir. Araştırma sonucunda sezonluk çalışanlara kıyasla, tüm yıl çalışan personel içinde gıda güvenliği eğitimi alanların oranının daha fazla olduğu görülmüştür. Çalışma yılının gıda güvenliği konusunda bilgi sahibi olma üzerinde etkisi olduğu görülmekle birlikte hala katılımcıların dörtte birinin HACCP kelimesini hiç duymadıkları bulgusuna ulaşılmıştır.

Anahtar Kelimeler: Gıda Güvenliği, Mutfak Personeli, Otel İşletmeleri

Jel Kodları: L8, L66

Knowledge Levels on Food Safety of Employees Working in Hotel Enterprises' kitchen: The example of Alanya

ABSTRACT

In food production process, kitchen employees have an important role in terms of food safety. This research aims to determine the level of knowledge of food safety of employees in the kitchen of the five star hotels in the Alanya district of Antalya and has a descriptive study feature. Purposive Sampling method was used and due to the time and cost limitations, only the kitchen employees in Alanya who are working in Okurcalar town were included in this research. Questionnaire form used as data collection method. The obtained data analyzed by statistical package program. Percentage, frequency and chi-square analysis results are given. As a result of the research, it is seen that the ratio of having a food safety training is higher among the personnel working all year compared to the seasonal workers. Although it seems that the working year has an impact on having information about food safety, it has been revealed that one quarter of the participants have never heard of the HACCP system

Keywords: Food Safety, Kitchen Employee, Hotel Enterprises

Jel Codes: L8, L66

GİRİŞ

Beslenme tüm canlıların en temel ihtiyacıdır. Bu nedenle yaşamın sürdürülebilmesi ve sağlığın korunması amacıyla dengeli beslenmek gerekmektedir. Bu gereksinimin karşılanması esnasında gıda güvenliği ayrı önem arz eden bir konudur (Bilici, Uyar, Beyhan ve Sağlam, 2006). Gıda güvenliği en basit şekliyle, tüketildiğinde kişiye zarar vermeyen besinler olarak tanımlanabilir (Bulduk, 2007). Daha geniş anlamıyla ise, sağlıklı gıda üretimini sağlamak amacıyla gıdaların üretim, işleme, saklama, taşıma ve dağıtım aşamalarında gerekli kurallara uyulması ve önlemlerin alınması olarak tanımlanmakta; sağlıklı, sağlığa yararlı ve sağlık durumu korunmuş gıdalar olarak ifade edilmektedir (Tayar, 2008).

Yukarıdaki gıda güvenliği tanımlarından da anlaşılacağı üzere, gıdaların üretim, işleme, saklama, taşıma ve dağıtım aşamalarında farklı kirlenme riskleri ile karşılaştıkları ifade edilebilir. Abbott vd. (2003), gıda güvenliğini tehlikeye sokan riskleri tarımsal uygulamalar, yerel endüstriyel faaliyetler, gıda hazırlama, depolama ve taşıma faaliyetleri şeklinde sınıflandırmıştır. Bulduk (2007) ise; gıdaların bozulmasına neden olan ve tüketildiğinde insan sağlığını olumsuz yönde etkileyen etmenleri biyolojik, kimyasal ve fiziksel etmenler olarak gruplandırmıştır. Her iki sınıflandırma incelendiğinde Abbott vd.'nin süreç üzerinde yoğunlaştıkları ve gıda güvenliğini tehlikeye sokan etmenleri belirli bir süreç dâhilinde açıklamaya çalıştıkları; Bulduk (2007)'un ise bu etmenleri ortaya çıkış şekillerine göre sınıflandırdığı ifade edilebilir. Bununla birlikte her iki sınıflandırma gıda güvenliğine dikkat edilmediğinde insan sağlığının zarar göreceği noktasında birleşmektedir.

Dünya Sağlık Örgütü'nün gıda güvenliği konusundaki verileri iddiaları kanıtlar niteliktedir. Dünya Sağlık Örgütü (2017) bir yıl içinde tahmini olarak 600 milyon kişi yani her on kişiden biri, güvenli olmayan bir gıda yemesinin ardından hastalanmakta ve 420.000 kişi bu hastalıklar sonucunda hayatını kaybetmektedir. Bu durum sağlıklı bireylerin yaşamını yitirmesine sebep olmaktadır.

Gıda güvenliği konusuna verilen önem giderek artmakta ve bu konuda elde edilen istatistikler ile gıda kaynaklı sorunların nedenleri araştırılmakta ve bu sorunlara çözüm önerileri getirmek için küresel ve bölgesel çapta çalışmalar yürütülmektedir. Devlet Planlama Teşkilatı (2007), tarafından hazırlanan 9. Kalkınma planında da gıda güvenliği konusu üretim ve işleme olarak iki ana başlık altında irdelenmektedir. Ayrıca Dünya Sağlık Örgütü'nün küresel gıda güvenliği endişelerinden biri de mevcut idari ve beşeri kapasite ile ilgilidir. Yukarıdaki açıklamalar hem bölgesel hem de küresel çapta gıda güvenliğinin öncelikli olarak insani yönüyle ilgilendiğini göstermekte ve gıda güvenliği konusunda insan faktörünün önemini vurgulamaktadır. Gıda üretim zincirinde önemli bir halkayı oluşturan mutfak çalışanlarının gıda güvenliği uygulamalarında önemli bir yeri vardır. Mutfakta

çalışan kişilere atfedilen öneme istinaden araştırmada mutfak çalışanlarının gıda güvenliği konusundaki bilgi düzeylerinin saptanması amaçlanmaktadır.

1. TURİZMDE GIDA GÜVENLİĞİ

Toplumun yiyecek içecek işletmelerine gitmelerini sağlayan bir çok gereksinim vardır. Beslenme çoğu durumda birinci sırada gelmektedir. Beslenme ihtiyacının yanında insanlar konfor, iyi bir salon, güler yüzlü çalışanlar ve lezzetli yiyecek- içecekler arzulamaktadırlar. Ayrıca kaliteli ve güvenilir yiyecek içecekleri uygun fiyata alma ve tüketme hakkına da sahiptirler (Şanlıer, 2005). Devamlı olarak yaşanan yer dışında tüketici olarak tatil, dinlenme, eğlence, kültür vb. ihtiyaçların giderilmesi amacıyla yapılan seyahat ve geçici konaklama hareketlerine turizm denir (Sezgin, 2001:14). Geçici olarak devamlı oturduğu yeri terk eden insanların en önemli gereksinimleri konaklama ve yeme içmedir (Aktaş, 2001: 12).

Ziyaretçilerin turizm hareketlerine katıldıkları süreçte yaşadıkları gıda kaynaklı rahatsızlar önemsenmesi gereken bir konudur. Seyahatler esnasında yaşanan rahatsızlıklar ziyaretçilerin yaşam şartlarını olumsuz şekilde etkilemekte ve turistik hizmetlerden aldığı keyif ve konforunu etkileyerek seyahatin amacına ulaşmasını engelleyebilmektedir. Geçici bir durum olsa dahi bir müddet ziyaretçinin yaşamı istenmedik yönde etkilenebilmektedir. Bu gibi durumların ardından müşteri memnuniyeti sağlanamamakta ve belki de bir sonraki seyahatlerinde ziyaretçilerin aynı bölgeyi seçmemelerine ve olumsuz tanıtımlarına kadar varabilecek düzeyde sonuçlar ortaya çıkabilmektedir. Türkiye’de özellikle deniz kum güneş turizminin olduğu konaklama işletmelerinde her şey dahil sistemini görmekteyiz. Her şey dahil sistemi sebebiyle ziyaretçiler destinasyonda geçirdiklerinin sürenin büyük bölümünü konaklama işletmelerinde yaşamaktadır. Bu sebeple söz konusu şekilde tatilini geçiren ziyaretçilerin yaşadıkları gıda kaynaklı rahatsızlıkların konaklama işletmelerinden kaynaklanma ihtimali oldukça yüksektir. Konaklama işletmelerinin gıda güvenliğini sağlama konusundaki çabaları müşteri memnuniyeti ve toplum sağlığı için önemlidir.

Turizm işletmelerinde gıda güvenliği konusunda tedbirler alınmadığında gıda kaynaklı rahatsızlıkların yaşanması olasıdır. Bazı araştırmalar geçmiş dönemlerde ve günümüzde çeşitli vakaların ortaya çıktığını göstermektedir. Maclauren (2001), seyahat ve turizmde gıda güvenliği konulu araştırmasında, Cossar ve diğerleri (1994)’ün sonuçlarını referans göstererek, alışılmadık yerlere olan seyahatlerin hastalık ve gıda güvenliği problemleri riskini arttırdığını ifade etmektedir (Lawton ve Page, 1997). Delgado (2000), 200 Alman ve İngiliz turistin cevaplayıcı olarak katıldığı araştırmasının sonuçları da, cevaplayıcıların %38’inin seyahatleri süresince gıda kaynaklı bir hastalık yaşadığını göstermektedir.

Baş (1997) araştırması eski tarihli bir araştırma olmasına rağmen üç, dört ve beş yıldızlı otellerin mutfak çalışanlarının gıda hijyenine gerekli önemi göstermediği ve

bu konuda eğitime ihtiyaç duyulduğu sonucunu ortaya koymuştur. Aarnisalo vd. (2006) çalışmasında ulaşılan önemli bir sonuç ise çalışanlar kadar ekipmanların dizaynının hijyenin sağlanmasında önemli olduğudur. Değirmencioğlu ve Çiçek (2004) çalışmalarında ekipmanların ve personelin sıklıkla denetlenmesinin önemini vurgulamaktadır. Ayrıca çalışanlara eğitim verilmesinin gerekliliği üzerinde durulmuştur.

Başer vd. (2016) Türkiye ve Kazakistan'daki 4-5 yıldızlı otellerde çalışan servis ve mutfak personelinin gıda güvenliğine ilişkin bilgi düzeylerini, tutum ve davranışlarını inceleyerek iki ülke arasındaki mevcut farklılıkları araştırmışlardır. İki ülke arasında çalışanların gıda güvenliği genel bilgi düzeyi açısından bir fark olmadığı görülmüş ancak Kazakistan'da gıda güvenliği bilgi düzeyinin, tutum ve davranışa etkisinin, Türkiye'ye göre daha düşük kaldığı belirlenmiştir. Çalışanların gıda güvenliği konusunda genel bilgilerinin iyi olduğu sonucuna varılmıştır. Ancak Şanlıer ve Tunç (2008) araştırmasının sonuçları etlerin çözdürülmesi, taze süt ürünlerinin satın alınması ve riskli gıdaları tanımlayabilme konularında çalışanların bilgi düzeylerinin iyi olmadığını göstermiştir. Farklı zamanlarda ve çalışma alanlarında gıda güvenliği konusunda olumsuz uygulamalarla karşılaşmak mümkündür.

Yiyecek-içecek hizmetinin sunulduğu otel işletmelerinde gıda hijyeni ve güvenliği, diğer bir deyişle yiyecek ve içeceklerin, belirlenmiş sağlık standartlarına göre hazırlanması, müşteri sağlığı ve memnuniyeti açısından oldukça önemlidir (Hacıoğlu ve Girgin, 2008:281). Aktaş ve Özdemir (2007), mutfaklarda gıda güvenliğini tehlikeye sokan en büyük etmenin bakteriler olduğunu ve bu bakterilerin taşınması, çoğalması ve başka besinlere bulaşması için en uygun taşıyıcının insan vücudu olduğunu ifade etmektedirler. Bulduk (2007), personel hijyeninin gıda güvenliği için önemli bir unsur olduğunu ifade etmekte ve gıda güvenliği konusunda bilginin öğrenilmesi kadar kullanımının da sağlanması gerektiğini belirtmektedir. Bu bakımdan araştırmada turizm sektöründe hizmet gösteren mutfak çalışanlarının gıda güvenliği konusundaki bilgi düzeylerinin belirlenmesi amaçlanmaktadır.

2. YÖNTEM

Bu araştırma Alanya ilçesi Okurcalar Beldesi'nde bulunan beş yıldızlı otellerde çalışan mutfak personelinin gıda güvenliği konusundaki bilgilerinin saptanması amacıyla gerçekleştirilmiştir. Örneklem yöntemi olarak, tesadüfi olmayan örneklem yöntemlerinden amaca göre örneklem yöntemi seçilmiştir. Yargısal diye de adlandırılan bu yöntemde araştırmacı ilgisine, uzmanlığına, seçeceği ana kütleye benzeyip benzememesine dayanarak, bilgi alınacak ana kütlelerin bir alt grubu veya parçası olan daha küçük bir gruptan seçer. Ancak amaca göre örneklem temsili olmadığı için ana kütle hakkında genelleme yapma olanağına imkân vermez (Kuşlivan ve Kuşlivan, 2005). Bu yüzden bu araştırmanın sonuçlarında coğrafi bir

kısıtlama olacağından tüm Türkiye'deki beş yıldızlı otel çalışanlarına genelleme imkânı olmayacaktır. Antalya'nın Alanya İlçesi Okurcalar Beldesi'nde toplam 17 adet beş yıldızlı otel bulunmaktadır (ALTSO, 2010). Yapılan görüşmeler sonucunda 7 otel anket yapmayı kabul etmiş ve bu otellere toplam 305 adet anket formu dağıtılmıştır. Otellerden toplam 172 adet anket toplanmıştır. Çift kodlama yapılan veya boş bırakılan 32 adet anket değerlendirme dışı bırakılmıştır. Araştırma sonucu değerlendirmeye alınan anket sayısı 140'tır. Verilerin elde edilmesinde anket formu kullanılmıştır. Anket formu iki bölümden oluşmaktadır. İlk bölüm mutfak personelinin sosyo-demografik bilgilerini içermektedir. İkinci bölüm mutfak personelinin gıda güvenliğine ilişkin bilgi düzeylerini ölçmektedir. İkinci bölümdeki sorular daha önceki araştırmalardan (Şık, 2008; Kabacık, 2008; Bıyıklı, 2011; Bayram 2011) yararlanılarak oluşturulmuştur. Anket formu aracılığı ile toplanan veriler istatistik paket programı ile analiz edilmiştir. Değişkenlere ilişkin verilerin yorumlanmasında frekans ve yüzde analizinden yararlanılmıştır. Mutfak personelinin gıda güvenliği bilgi düzeyleri ile demografik özellikleri arasındaki farklılıklar belirlemek için ki kare analizinden yararlanılmıştır.

3. BULGULAR VE YORUM

Çalışmada, katılımcılara ait demografik özellikler Tablo 1'de gösterilmektedir. Katılımcıların % 88,6'sını erkek, % 11,4'ünü kadın mutfak çalışanları oluşturmaktadır. Yaş dağılımı itibarıyla bakıldığında ise mutfak personelinin büyük bir çoğunluğunun (% 62,9) 18-30 yaş arasında olduğu görülmektedir. 31-40 yaş arasında olan mutfak personeli % 32,1'lik bir oran oluştururken, 41-50 yaş arası ve 51 yaş ve üzeri mutfak personelinin toplam oranı ise sadece % 5'tir. Ayrıca mutfak çalışanlarının % 51,4 gibi büyük bir çoğunluğunun ilköğretim mezunu, %42,1'inin lise mezunu ve sadece %6,5'inin ise üniversite mezunu olduğu görülmektedir. Mutfak çalışanlarının %47,9'u evli %52,1'i bekârdır. Diğer yandan araştırmaya katılan mutfak çalışanlarının %2,9'unun aşçıbaşı, %4,3'ünün aşçıbaşı yardımcısı, %15,7'sinin kısım şefi konumunda çalıştığı, %57,1'inin aşçı, %20'sinin de yamak olduğu belirlenmiştir. Çalışanların %82,1'lik bir kısmının mesleğe bir eğitim almadan başladığı ve %17,9'unun ise bir meslek okulunda eğitim aldığı görülmektedir. Diğer yandan %62,9'luk büyük çoğunluğun sezonluk statüde çalıştıkları, %37,1'inin ise tüm yıl çalıştığı belirlenmiştir.

Tablo 1: Mutfak Çalışanlarının Demografik Özellikleri

Özellik	Frekans	Yüzde	Özellik	Frekans	Yüzde
<i>Cinsiyet</i>			<i>Mutfaktaki Görev</i>		
Erkek	124	88,6	Aşçıbaşı	4	2,9
Kadın	16	11,4	Aşçıbaşı Yrd.	6	4,3
Toplam	140	100	Kısım Şefi	22	15,7
<i>Yaş</i>			<i>Aşçı</i>		
18-30	88	62,9	Yamak	28	20,0
31-40	45	32,1	Toplam	140	100
41-50	3	2,1	<i>Mesleki Deneyim</i>		
51 ve Üzeri	4	11,4	1-5 Yıl	52	37,1
Toplam	140	100	6-10 Yıl	33	23,6
<i>Medeni Hal</i>			11-15 Yıl		
Evli	67	47,9	16-20 Yıl	11	7,9
Bekar	73	52,1	21 yıl +	13	9,3
Toplam	140	100	Toplam	140	100
<i>Eğitim Durumu</i>			<i>Aşçılık Eğitiminiz</i>		
İlköğretim	72	51,4	Çıraklıktan yetişme	115	82,1
Lise	59	42,1	Mesleki Eğitim	25	17,9
Üniversite	9	6,5	Toplam	140	100
Toplam	140	100	<i>Çalışma Durumu</i>		
			Sezonluk	88	62,9
			Kadrolu	52	37,1
			Toplam	140	100

Tablo 2’de mutfak çalışanlarının gıda güvenliği konusundaki bilgileri ve davranışları görülmektedir. Çalışanların %67,9’u kendilerini gıda güvenliği konusunda çok ilgili olarak tanımlarken, %28,6’sı ilgili olduklarını, %2,1’i az ilgili olduklarını, %1,3’ü ise hiç ilgilenmediklerini ifade etmişlerdir. Ayrıca çalışanların %62,1’i çalışma ortamlarını güvenli bulurken, %15,7’si güvenli bulmadıklarını %22,2’si ise kısmen güvenli bulduklarını belirtmişlerdir. Diğer yandan çalışanların tamamına yakını hazırladıkları besinlerin güvenli olduğunu ifade etmişlerdir. Mutfak çalışanları gıda güvenliği konusunda en fazla sorumluluğun gıdaları hazırlayanlarda (%61,4) olduğunu ifade etmişlerdir. Ayrıca çalışanların %27,9’unun HACCP kavramını daha önce hiç duymadıkları belirlenmiştir.

Tablo 2: Mutfak Çalışanlarının Gıda Güvenliğine İlişkin Bilgileri

Gıda güvenliği ile ne kadar ilgilisiniz?	Frekans	Yüzde
Çok İlgiliyim	95	67,9
İlgiliyim	40	28,6
Az İlgiliyim	3	2,1
Hiç ilgilenmiyorum	2	1,3
Toplam	140	100
Çalışma ortamınızı gıda güvenliği bakımından güvenli buluyor musunuz?		
Evet	87	62,1
Hayır	23	15,7
Kısmen	30	22,2
Toplam	140	100
Hazırladığınız gıdaların güvenilir olduğunu düşünüyor musunuz?		
Çok güvenli	89	63,6
Güvenli	50	35,7
Az güvenli	0	0
Güvenli değil	1	0,7
Fikrim yok	0	0
Toplam	140	100
Gıda güvenliğinin sağlanması konusunda en büyük sorumluluk kime düşmektedir?		
Devlet	24	17,1
Üreticiler	22	15,7
Gıdaları Tüketime Hazırlayanlar (Aşçı vb.)	89	61,4
Dağıtıcılar ve satıcılar	4	2,9
Tüketici	4	2,9
Toplam	140	100
HACCP kavramını daha önce hiç duydunuz mu?		
Evet	101	72,1
Hayır	39	27,9
Toplam	140	100

Tablo 3 mutfak çalışanlarının gıda güvenliği ve diğer hizmet içi eğitimleri ile ilgili bilgileri içermektedir. Çalışanların %80,7'sinin gıda güvenliği eğitimi aldıkları belirlenmiştir. Gıda güvenliği alan çalışanların %41,7'si bu eğitimi beslenme uzmanı ve diyetisyen gibi uzmanlardan alırken, %28,3'ü işletme yöneticisinden %30'u da eğitim gördükleri lise ve üniversite gibi kurumlardan almışlardır. Diğer yandan çalışanların %70,4'ü çalıştıkları işletmede hizmet içi eğitim aldıklarını ifade

etmişlerdir. En fazla alınmış olan hizmet içi eğitimin hijyen eğitimi olduğu (%40,5), onu %31,7 ile işçi sağlığı ve iş güvenliği eğitiminin izlediği görülmektedir.

Tablo 3: Çalışanların Gıda Güvenliği Eğitimi ve Hizmet İçi Eğitim Alma Durumları

<i>Gıda güvenliği konusunda eğitim aldınız mı?</i>	<i>Frekans</i>	<i>Yüzde</i>
Evet	113	80,7
Hayır	27	19,3
Toplam	140	100
<i>Bu eğitimi kimden aldınız?</i>		
İşletme Yöneticisi	32	28,3
Beslenme Uzmanı & Diyetisyen	47	41,7
Diğer (Lise & Üniversite)	34	30,0
Toplam	113	100
<i>İş yerinizde düzenli hizmet içi eğitim veriliyor mu?</i>		
Evet	104	74,3
Hayır	36	25,7
Toplam	140	100
<i>Hangi konuda hizmet içi eğitim aldınız?</i>		
İlk yardım	10	96-,6
İşçi sağlığı ve iş güvenliği	33	31,7
Kişisel gelişim	10	9,6
Sağlıklı beslenme	9	8,6
Hijyen	42	40,5
Toplam	104	100

Tablo 4 mutfak çalışanlarının yemek hazırlama sürecindeki davranışlarını göstermektedir. Buna göre mutfak çalışanlarının büyük bir çoğunluğu (%94,7) çalışırken bone, kep benzeri ekipmanlar kullanmaktadırlar. Çalışanların %95'i farklı besin maddelerini farklı tezgâhlarda hazırladıkları ve araç gereçleri kullandıktan sonra gerekli dezenfeksiyon işleminden geçirdikleri; %88,6'sının farklı ürünleri hazırlarken aynı bıçak ve doğrama tahtalarını kullanmadıkları görülmektedir. Çalışanların %10'a yakın bir kısmının mutfaka günlük giysileriyle girdiklerini ifade etmişlerdir. Bununla birlikte çalışanların büyük bir çoğunluğunun (%95) çalışma üniformalarını her gün temizledikleri görülmektedir.

Tablo 4: Çalışanların Yemek Hazırlama Sırasındaki Davranışları

Çalışırken önlük, kepek, bone vs. kullanır mısınız?	Frekans	Yüzde
Evet	132	94,3
Hayır	8	5,7
Toplam	140	100
Et, sebze ve hamur işlerini farklı tezgahlarda mı hazırlıyorsunuz?		
Evet	133	95,0
Hayır	7	5,0
Toplam	140	100
Farklı ürünleri (Et, sebze gibi) hazırlarken aynı bıçak ve doğrama tahtası kullanır mısınız?		
Evet	16	11,4
Hayır	124	88,6
Toplam	140	100
Kullandığınız araç gereçleri kullanım sonrasında dezenfekte eder misiniz?		
Evet	133	95,0
Hayır	7	5,0
Toplam	140	100
Günlük giysilerinizle mutfağa girdiğiniz oluyor mu?		
Evet	13	9,3
Hayır	127	90,7
Toplam	140	100
Çalışma üniformalarınızı hangi sıklıkla temizlersiniz?		
Her gün	133	95,0
Üç günde bir	1	0,7
Haftada bir	2	1,4
On beş günde bir	1	0,7
Ayda bir	3	2,2
Toplam	140	100

Tablo 5 mutfak çalışanlarının demografik özellikleri ile gıda güvenliği ile ilgili bilgi düzeyleri arasındaki ilişkileri açıklamaktadır. Öncelikle “gıda güvenliği konusunda eğitim alma durumu” ile deneyim, görev, çalışma durumu, aşçılık eğitimi ve eğitim düzeyi değişkenleri arasındaki ilişkiyi belirlemek için ki kare analizi yapılmıştır. Kadrolu çalışanların tamamına yakınının (%92,3) gıda güvenliği konusunda eğitim almış olmalarına karşın, sezonluk çalışan mutfak personelinin %26,2’sinin gıda güvenliği eğitimi almamış oldukları görülmektedir. Buna göre kadrolu çalışanların gıda güvenliği eğitimi alma konusunda sezonluk çalışanlara göre daha fazla orana sahip oldukları anlaşılmaktadır. Çalışma durumu ve gıda güvenliği eğitimi arasındaki ilişkiyi belirlemek için gerçekleştirilen ki kare testine göre ($\chi^2=7,143$; $p=0,008$) anlamlı bir ilişkinin bulunduğu saptanmıştır.

Tablo 5: Mutfak Çalışanlarının Gıda Güvenliği Bilgileri ve Demografik Değişkenler Arasındaki İlişkiler

<i>Gıda güvenliği konusunda eğitim aldınız mı ?</i>											
Deneyim $\chi^2=1,888$ $p=,756$ $df=4$	1-5 yıl		Evet	Hayır	Toplam	Görev $\chi^2=6,858$ $p=,144$ $df=4$	Aşçı Başı		Evet	Hayır	Toplam
		n	40	12	52			n	4	0	4
	%	76,9	23,1	100	%		100	0	100		
	6-10 Yıl	n	26	7	33		Aşçı Başı Yrd.	n	6	0	6
		%	78,7	21,3	100			%	100	0	100
	11-15 Yıl	n	26	5	31		Kısım Şefi	n	20	2	22
		%	83,8	16,2	100			%	90,9	9,1	100
	16-20 Yıl	n	9	2	11		Aşçı	n	64	16	80
		%	81,8	18,2	100			%	80	20	100
	21 Yıl ve Üzeri	n	12	1	13		Yamak	n	19	9	28
		%	92,3	7,7	100			%	67,8	32,2	100
	Toplam	n	113	27	140		Toplam	n	113	27	140
%		80,7	19,3	100	%	80,7		19,3	100		
Çalışma Durumu $\chi^2=7,143$ $p=,008$ $df=1$	Sezonluk		Evet	Hayır	Toplam	Aşçılık Eğitimi $\chi^2=1,038$ $p=,308$ $df=3$	Çırağıktan yetişme		Evet	Hayır	Toplam
		n	65	23	88			n	91	24	115
	%	73,8	26,2	100	%		79,1	20,9	100		
	Kadrolu	n	48	4	52		Mesleki Eğitim	n	22	3	25
		%	92,3	7,7	100			%	88,0	22,0	100
	Toplam	n	113	27	140		Toplam	n	113	27	140
%		8,7	19,3	100	%	80,7		19,3	100		
Eğitim Düzeyi $\chi^2=2,438$ $p=,021$ $df=2$	İlköğretim		Evet	Hayır	Toplam						
		n	58	14	72						
	%	80,5	19,5	100							
	Lise	n	46	13	59						
		%	77,9	22,1	100						
	Üniversite	n	9	0	9						
		%	100	0	100						
	Toplam	n	113	27	140						
%		80,7	19,3	100							

Tablo 5: Mutfak Çalışanlarının Gıda Güvenliği Bilgileri ve Demografik Değişkenler Arasındaki İlişkiler (Devam)

<i>HACCP kelimesini daha önce duydunuz mu?</i>											
Deneyim $\chi^2=11,536$ $p=,021$ $df=4$	1-5 yıl		Evet	Hayır	Toplam	Görev $\chi^2=19,769$ $p=,001$ $df=4$	Aşçı Başı		Evet	Hayır	Toplam
		n	31	21	52			n	4	0	4
	%	59,6	40,4	100	%		100	0	100		
	6-10 Yıl	n	23	10	33		Aşçı Başı Yrd.	n	6	0	6
		%	69,6	30,4	100			%	100	0	100
	11-15 Yıl	n	24	7	31		Kısım Şefi	n	20	2	22
		%	77,4	22,6	100			%	90,9	9,1	100
	16-20 Yıl	n	10	1	11		Aşçı	n	59	21	80
		%	90,9	9,1	100			%	73,7	26,3	100
	21 Yıl ve Üzeri	n	13	0	13		Yamak	n	12	16	28
		%	100	0	100			%	42,8	57,2	100
	Toplam	n	101	39	140		Toplam	n	101	39	140
		%	72,1	27,9	100			%	80,7	19,3	100
	Çalışma Durumu $\chi^2=0,36$ $p=,850$ $df=1$	Sezonluk		Evet	Hayır		Toplam	Aşçılık Eğitimi $\chi^2=3,939$ $p=,268$ $df=2$	Çırağılıktan Yetişme		Evet
n			63	25	88	n	82			33	115
%			71,5	28,5	100	%	71,3			28,7	100
Kadrolu		n	38	14	82	Mesleki Eğitim	n		19	6	25
		%	73,0	27,0	100		%		76,0	24,0	100
Toplam		n	101	39	140	Toplam	n		101	39	140
		%	72,1	27,9	100		%		72,1	27,9	100
Eğitim Düzeyi $\chi^2=4,624$ $p=,099$ $df=2$		İlköğretim		Evet	Hayır	Toplam					
	n		53	19	72						
	%		73,6	26,4	100						
	Lise	n	39	20	59						
		%	66,1	33,9	100						
	Üniversite	n	9	0	9						
		%	100	0	100						
	Toplam	n	101	39	140						
		%	72,1	27,9	100						

Tablo 5: Mutfak Çalışanlarının Gıda Güvenliği Bilgileri ve Demografik Değişkenler Arasındaki İlişkiler (Devam)

<i>Çalıştığım ortamı gıda güvenliği bakımından güvenli buluyorum</i>						
			Evet	Hayır	Kısmen	Toplam
				n		
Aşçılık Eğitimi $\chi^2=2,905$ $p=,234$ $df=2$	ÇıraklıktanYetişme	n	75	16	24	115
		%	65,2	13,9	20,9	100
	Mesleki Eğitim	n	12	6	7	25
		%	48,0	24,0	28,0	100
	Toplam	n	87	22	31	140
		%	62,1	15,7	22,2	100
Çalışma Durumu $\chi^2=,184$ $p=,912$ $df=2$	Sezonluk		Evet	Hayır	Kısmen	Toplam
		n	56	14	18	115
	%	63,6	15,9	20,5	100	
	Kadrolu	n	31	8	13	52
		%	59,6	15,3	25,1	100
	Toplam	n	87	22	31	140
%		62,1	15,7	22,2	100	
Eğitim Düzeyi $\chi^2= 4,582$ $p=,333$ $df=4$	İlköğretim		Evet	Hayır	Kısmen	Toplam
		n	47	11	13	71
	%	66,1	15,4	18,5	100	
	Lise	n	35	11	14	60
		%	58,3	18,3	23,4	100
	Üniversite	n	5	0	4	9
%		55,5	0	45,5	100	
Toplam	n	87	22	31	140	
	%	62,1	15,7	22,2	100	
Görev $\chi^2= 13,914$ $p=,084$ $df=8$	Aşçı Başı		Evet	Hayır	Kısmen	Toplam
		n	4	0	0	4
	%	100	0	0	100	
	Aşçı Başı Yrd.	n	5	0	1	6
		%	83,3	0	16,7	100
	Kısım Şefi	n	15	0	6	21
%		71,4	0	28,6	100	
Aşçı	n	48	13	19	80	
	%	60,	16,2	23,8	100	
Yamak	n	15	9	5	29	
	%	51,7	31,0	17,3	100	
Toplam	n	87	22	31	140	
	%	62,1	15,7	22,2	100	
Deneyim $\chi^2=19,437$ $p=,013$ $df=8$	1-5 yıl		Evet	Hayır	Kısmen	Toplam
		n	26	16	10	52
	%	50,0	30,7	19,3	100	
	6-10 Yıl	N	24	2	7	33
		%	72,7	6,0	21,3	100
	11-15 Yıl	N	18	4	9	31
%		58,0	12,9	29,1	100	
16-20 Yıl	N	7	0	4	11	
	%	63,6	0	36,4	100	
21 Yıl ve Üzeri	N	12	0	1	13	
	%	92,3	0	7,7	100	
Toplam	N	87	22	31	140	
	%	62,1	15,7	22,2	100	

“HACCP kavramını daha önce duymuş olma” konusu ile mesleki deneyim ve görev değişkenleri arasında yapılan ki kare analizlerinde anlamlı sonuçlara rastlanmıştır. Buna göre iş deneyimi ile HACCP kavramına aşina olmak arasında doğru orantı olduğu görülmektedir. İş deneyimi arttıkça HACCP kavramına olan aşinalığın daha fazla olduğu istatistiksel ($\chi^2=11,536$; $p=0,021$) olarak saptanmıştır. Aynı şekilde “HACCP kavramını daha önce duymuş olma” konusu ile görev değişkenleri arasında da anlamlı farklılıklar ($\chi^2=19,769$; $p=0,001$) görülmüştür. Aşçıbaşı ve aşçıbaşı yardımcılarının tamamı, kısım şeflerinin ise tamamına yakını (%90,2) HACCP kavramını daha önce duyduklarını ifade ederlerken aşçıların %26,3’ü yamakların ise %57,2’sinin HACCP kavramına aşina olmadıkları saptanmıştır. Buna göre mutfaktaki artan görev ve yetkiler ile önemli bir gıda güvenlik sisteminin olan HACCP kavramı bilgisinin arttığı ifade edilebilir.

İş deneyimi ve çalıştıkları ortamı güvenli bulma konuları arasında yapılan ki kare analizinde de anlamlı farklılıklar ($\chi^2=19,437$; $p=0,013$) bulunmuştur. İş deneyimi 16 yıl ve üzeri olan mutfak çalışanlarının büyük bir çoğunluğunun çalışma ortamlarını gıda güvenliği bakımından güvenli olarak niteledikleri gözlenirken daha az iş deneyimine sahip olan mutfak çalışanlarının %18,9’unun çalışma ortamlarını güvenli bulmadıkları görülmektedir.

4. SONUÇ VE ÖNERİLER

Gıda güvenliği konusunda yapılan önceki araştırmalar tüketiciler, mutfak çalışanları, öğrenciler gibi farklı evrenlerde ve farklı yöntemlerle araştırıldığı görülmektedir. Fakat Alanya bölgesinde faaliyet gösteren beş yıldızlı otel mutfaklarında çalışan personelin gıda güvenliği bilgilerini ortaya koyan bir araştırmaya rastlanamamıştır. Bundan dolayı bu araştırma Alanya’da faaliyet gösteren beş yıldızlı otel mutfaklarında çalışan personelin gıda güvenliği bilgi düzeylerini belirlemeye odaklanmıştır.

Araştırmaya katılan mutfak çalışanlarının büyük çoğunluğu (%88,6) erkektir. Kabacık (2008), Bıyıklı (2011) ve Bayram’ın (2011) çalışmalarında da erkek çalışanların çok olması (sırasıyla %91,2 - %92,5 ve %78,2) mutfak departmanında erkek egemen bir çalışma ortamı bulunduğunu göstermektedir. Araştırmaya katılanların büyük çoğunluğu (%95) 18-40 yaş aralığındadır. Bıyıklı’nın (2011) araştırmasında da benzer bulgulara rastlanması (%74,8), mutfak çalışanlarının genç ve orta yaş aralığında olduklarını göstermektedir. Araştırmanın genel amacı demografik özellikleri ortaya koymak değildir. Ancak ulaşılan sonuçların benzer olmasının vurgulanmasındaki amaç, sonuçların genellenebilirlik özelliğinin sınırlamalara rağmen daha yüksek olabileceğini ifade etmektir.

Araştırmaya katılan personelin yarısından fazlasının (%51,4) ilköğretim mezunu olduğu görülmektedir. Bıyıklı’nın (2011) Konya il merkezi, hastane mutfaklarında

çalışan personel üzerinde gerçekleştirdiği araştırmada ilköğretim mezunu çalışanların oranı %74 olarak karşımıza çıkmaktadır. Her iki araştırmada da ilköğretim mezunu çalışanların yüksek bir orana karşılık geldiği görülmektedir. Araştırmaya katılan otel mutfaklarında çalışan personelin oranının daha düşük olması Alanya'nın bir turizm merkezi olmasına bağlanabilir. Ancak yine de ilköğretim mezunu çalışan oranı oldukça fazladır.

Çalışanların %82,1'i mesleki eğitim almamıştır. Buna göre alaylı olarak tabir edilen ve işi yaparak öğrenen mutfak çalışanlarının oranının oldukça fazla olduğu sonucuna varılabilir. Bununla birlikte Bayram (2011) 257 mutfak çalışanı ile yapmış olduğu çalışmada ise tam tersi bir sonuç ortaya çıkmaktadır. Bayram'ın araştırmasına katılan mutfak çalışanlarının %84,4'ünün aşçılık konusunda mesleki eğitim almış olduğu görülmektedir. Bu durum araştırmaların örneklem farklılıklarıyla açıklanabilir.

Mutfak çalışanlarının %62,9'unun sezonluk statüde çalıştığı görülmüştür. Kadrolu çalışanların tamamına yakınının (%92,3) gıda güvenliği eğitimine sahip olması, sezonluk çalışanlar için bu eğitimin ihmal edildiği sonucunu ortaya koyabilir. Personelin %62,1'i çalışma ortamlarını güvenli bulurken, geri kalanı (37,9) güvenli bulmadıklarını veya kısmen güvenli bulduklarını belirtmişlerdir. Kabacık'ın (2008) çalışmasında mutfak çalışanlarının %86,7'si çalışma ortamlarını güvenli olarak nitelemişlerdir. Buna göre Alanya Bölgesi'nde çalışan mutfak personelinin çalışma ortamlarının güvenliği konusunda daha karamsar oldukları sonucuna varılabilir.

Çalışanların tamamına yakını (%99,3) hazırladıkları besinleri güvenli olduğunu ifade etmiştir. %61,4'ü gıda güvenliği konusundaki en büyük sorumluluğun kendilerinde olduğunu ifade etmişlerdir. Bunu devlet (17,1) ve üreticiler (15,7) takip etmektedir. Çalışanların %27,9'unun HACCP kavramını daha önce hiç duymadıkları belirlenmiştir. HACCP kavramının aşçıbaşı, aşçıbaşı yardımcısı ve kısım şeflerinin tamamına yakını tarafından bilinmesi, gıda güvenliği kavramının mutfaktaki görev ve sorumluluklarla doğru orantılı olduğunu göstermektedir. Çalışanların %80,7'sinin gıda güvenliği konusunda eğitim aldıkları belirlenmiştir. Bu oran Bıyıklı'nın (2011) araştırma bulguları ile kıyaslandığında, araştırmaya katılan mutfak çalışanlarının gıda güvenliği konusunda daha eğitilmiş oldukları sonucuna varılabilir.

Gıda güvenliği konusunda çalışanların bilgi düzeylerini belirlemek için yapılan araştırmalarda gözlemin veya doğrudan bilgiyi test eden soruların kullanılması daha doğru olabilir. Araştırmamızda katılımcılar ürettikleri gıdaları güvenli olarak değerlendirmekteler. Ancak gıda güvenliği yönetim sistemini uygulamayan işletme ve kişilerin olduğu ve hatta HACCP kavramını da duymayan kişiler mevcuttur. Başer vd. (2016) araştırmalarında etlerin çözdürülmesi, işlenmesi ve saklanması konularında mutfak çalışanlarının yarısının sorulara yanlış cevap verdiği görülmüştür. Buradan ortaya çıkan sonuç, çalışanların güvenli olarak düşündükleri

mutfak işlemlerinin aslında gıda güvenliği bakımından sakıncalı olabileceğidir. Bilginin farkında olmayan kişiler, davranışlarını işlemlerini kabul edilebilir veya doğru olarak görebilmektedir. Bundan sonraki araştırmalarda bilgilerin doğru veya yanlış şeklinde sorulması daha uygun olabilir.

Bununla birlikte gıda güvenliği eğitiminin kim tarafından verildiği sorusuna cevap verenlerin oranı işletme yöneticisi %28,3, Beslenme Uzmanı ve Diyetisyen %41,7, Lise ve Üniversite Eğitimleri sırasında ise %30 olarak belirlenmiştir. Bıyıklı'nın (2011) araştırmasından farklı olarak bu araştırmada işletme yöneticisinin de gıda güvenliği eğitimi verdiği sonucuna ulaşılmıştır. Aynı zamanda Bayram'ın (2011) araştırması da işletme yöneticilerinin gıda güvenliği eğitimi verdiklerini doğrular niteliktedir. Bayram'ın araştırma sonuçlarına göre araştırmaya katılan mutfak çalışanlarının %21,2'si gıda güvenliği eğitimini işletme yöneticisinde aldıklarını ifade etmişlerdir.

Çalışanların %74,3'ünün düzenli hizmet içi eğitim aldıkları bulunmuştur. Kabacık (2008) tarafından dört ve beş yıldızlı otel işletmelerinin mutfak çalışanları üzerinde gerçekleştirilen araştırmada hizmet içi eğitim alma durumunun %88,3 olduğu görülmektedir. Buna göre mutfak çalışanlarının hijyen, iş güvenliği, ilk yardım gibi çeşitli konularda düzenli olarak hizmet içi eğitim aldıkları görülmektedir.

Çalışanların %95'inin giysilerini her gün temizledikleri görülmektedir. Kabacık'ın (2008) çalışmasında da benzer bulgulara rastlanmıştır. Çalışanların %88,6'sının giysilerini her gün temizlendiği anlaşılmıştır. Bayram'ın (2011) çalışmasında da üniformalarını her gün temizleyen mutfak çalışanlarının oranı %73,2'dir. Buna göre çalışanların çoğunun üniforma hijyenine dikkat ettikleri sonucuna varılabilir. Mutfak personelinin %90,7'sinin üniformaları olmadan mutfağa girmedikleri, mutfağa üniformasıyla giren personelin ise aşçı ve yamaklar olduğu görülmektedir. Buna göre görev sorumlulukları fazla olan personelin mutfağa üniformaları olmadan girmedikleri ifade edilebilir.

Mutfak çalışanlarına HACCP konusunda eğitim verilmeli ve oteller HACCP sistemini uygulamada personeli teşvik edici yöntemler geliştirmelidir. Çıraklıktan yetişen ya da mesleki eğitim alan ayırt etmeksizin tüm mutfak personeline gereken eğitimler verilmelidir. Personel iş ortamının şartlarına göre giyinmeli, hijyen ve sanitasyonu sağlayacak keş, bone, eldiven ile gereken durumlarda maske kullanılmalı ve iş yeri bu gereçleri sağlamalıdır.

Konunun farklı bir bakış açısına göre irdelenmesi için gelecek araştırmalarda otel misafirlerinin ve farklı bölüm çalışanlarının görüşlerine yer verilmesi gıda güvenliği araştırmalarına farklı bir boyut kazandırabilir. Ayrıca çalışma, Antalya'nın Alanya İlçesi Okurcalar Beldesi'ndeki beş yıldızlı otellerde çalışan mutfak personeli üzerinde yapılmıştır. Bu nedenle araştırma sonuçlarını ülkedeki tüm beş yıldızlı

oteller için genelleme imkanı olmadığından farklı bölgelerde tekrarlanması uygun olabilir.

KAYNAKÇA

- Abbott, P., Baines, J. ve Fox, P. (2003). Review of the Regulations for Contaminants and Natural Toxicants, *Food Control*, 14, 383-389.
- Ahipaşaoğlu, S. (2001). Seyahat İşletmelerinde Tur Planlaması ve Yönetimi, (2. Baskı) *Detay Yayıncılık*, Ankara.
- Aktaş, A. (2001). Turizm İşletmeciliği ve Yönetimi, *Detay Yayıncılık*, Ankara.
- Aktaş, A. Özdemir, B. (2007). Otel İşletmelerinde Mutfak Yönetimi. (2. Baskı). Anka *Detay Yayıncılık*, Ankara.
- Alanya Ticaret Ve Sanayi Odası (ALTSO). (2010). Alanya Ticaret ve Sanayi Odası Ekonomik Raporu http://www.altso.org.tr/index.php?option=com_content&task=view&id=508&Itemid=335
- Aarnisalo, K., Tallavaara, K. ve Wirtanen, G. (2006). The Hygienic Working Practices Of Maintenance Personal and Equipment Hygiene in Finnish Food Industry, *Food Control*, 17, 1001-1011.
- Başer, F., Abubakirova, A., Şanlıer, N. ve Çil, B. (2016). 4-5 Yıldızlı Otellerdeki Servis ve Mutfak Personellerinin Gıda Güvenliğine İlişkin Bilgi, Tutum ve Davranışları: Türkiye ve Kazakistan Karşılaştırması, *Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi*, 13(3), 23-36.
- Bayram, F. (2011). Otel Mutfaklarında Çalışan Mutfak Personelinin Gıda Güvenliği Konusundaki Bilgi Tutum ve Davranışları, (*Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi*).Gazi Üniversitesi Eğitim Bilimleri Enstitüsü Aile Ekonomisi ve Beslenme Eğitimi Ana Bilim Dalı
- Behrens, R., Steffen, R. ve Lock, D. (1994). Travel Medicine: Before Departure, *Medical Journal of Australia*, 160 (7): 143-47.
- Bıyıklı, A. E. (2011). Hastane Mutfaklarında Çalışan Aşçıların Gıda Güvenliği Bilgi ve Uygulamalarının Belirlenmesi: Konya İl Merkezi Örneği. (*Yayımlanmamış Yüksek*

- Lisans Tezi*). Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimleri Enstitüsü Çocuk Gelişimi ve Ev Yönetimi Eğitimi Anabilim Dalı Beslenme Eğitimi Bilim Dalı.
- Bilici, S. Uyar, M. F. Beyhan, Y. Sağlam, F. (2006). Besin Güvenliği, *Sinem Matbaacılık*, Ankara.
- Bulduk, S. (2007). Gıda ve Personel Hijyeni, (3. Baskı) *Detay Yayıncılık*, Ankara.
- Cossar, J., Reid, D., Fallon, R., Bell, Erinding, M., Follett, E., Dow, B., Mitchell, S. ve Grist, N. (1994). A Cumulative Review Of Studies Of Travelers, Their Experience Of Illness And The Implication Of Their Findings, *Journal of Infection*, 21: 27-42.
- Delgado, E. (2000). The Cristal Programme: HACCP Application For The Tourism Industry. In Conference Proceedings *Food Safety In Travel And Tourism*, 78-94.
- Değirmencioğlu, N. ve Çiçek, D. (2004). Otel İşletmelerinin Mutfağında Personel Hijyeni ve HACCP Uygulamaları, *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 15(1): 21-35.
- Devlet Planlama Teşkilatı (DPT). (2007). Devlet Planlama Teşkilatı Müsteşarlığı 9. Kalkınma Planı (2007-2013) Gıda Güvenliği, *Bitki ve Hayvan Sağlığı Özel İhtisas Komisyonu Raporu*.
- Dünya Sağlık Örgütü (DSÖ, WHO). (2017). <http://www.who.int/mediacentre/factsheets/fs399/en/> 01.11.2017 tarihinde alınmıştır.
- Hacıoğlu, N. Girgin, G. K. (2008). HACCP Sisteminin Otellerin Mutfak Çalışanları Tarafından Değerlendirilmesi: Beş Yıldızlı otel İşletmelerinde Bir Araştırma, *Dokuz Eylül Üniversitesi İşletme Fakültesi Dergisi*, Cilt 9, Sayı 2, 2008, 281-301.
- Kabacık, M. (2008). Dört ve Beş Yıldızlı Otel Mutfaklarında Çalışan Personelin Gıda Güvenliği Konusundaki Bilgilerinin Saptanması. *(Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi)*. Gazi Üniversitesi Eğitim Bilimleri Enstitüsü Aile Ekonomisi ve Beslenme Eğitimi Bilim Dalı, Ankara.
- Kuşluvan, Z. ve Kuşluvan, S. (2005). Otel İşletmelerinde ve İşletme ile İlgili Faktörlerin İşgören Tatmini Üzerindeki Görece Etkisi: Nevşehir Örneği, *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, Cilt:16, Sayı:2, 183-203.
- Lawton, G. ve Page, S. (1997). Evaluating Travel Agents' Provision Of Health Advice To Travelers, *Tourism Management*, 18 (2): 89-104.

- Maclaurin, T. L. (2001). Food Safety In Travel And Tourism. *Journal of Travel Research*. 39: 332-333. <http://jtr.sagepub.com>
- Sağlık Bakanlığı (2003). Temel Sağlık Hizmetleri Genel Müdürlüğü Çalışma Yıllığı. www.saglik.gov.tr
- Sezgin, O. M. (2001). Genel Turizm ve Turizm Mevzuatı. (İkinci baskı). *Detay Yayıncılık*, Ankara.
- Şanlıer, N. (2005). Yerli ve Yabancı Turistlerin Türk Mutfağı Hakkındaki Görüşleri, *Gazi Eğitim Fakültesi Dergisi*, 25:1:213-227.
- Şanlıer, N. ve Tunç Hussein, A. (2008). Yiyecek – İçecek Hizmeti Veren Otel Mutfakları ve Personelinin Hijyen Yönünden Değerlendirilmesi: Ankara İli Örneği, *Kastamonu Eğitim Dergisi*, 16(2): 461-468
- Şık, A. (2008). İlköğretim Öğrencilerinin Besin Güvenliği Konusundaki Bilgi ve Davranışları. (*Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi*). Gazi Üniversitesi Eğitim Bilimleri Enstitüsü Aile Ekonomisi ve Beslenme Eğitimi Bilim Dalı, Ankara.
- Tayar, M. (2008). Gıda Güvenliği, Erişim Adresi: <http://homepage.uludağ.edu.tr>