

**TURİZMDE GIDA GÜVENLİĞİNİN BİR İNSAN
HAKKI OLAN SAĞLIK HAKKI AÇISINDAN
TAŞIDIĞI ÖNEM
TO VIEW IMPORTANCE OF FOOD SAFETY IN TOURISM
FROM HEALTH PERSPECTIVE THAT IS A HUMAN
RIGHT**



ABSTRACT

Tourism sector is a multi-dimensional sector which produces goods and services by considering the expectations of the tourists in the areas of accommodation, catering, transportation and travel businesses. Because the goods and the services are served variously, it is important to serve them qualified and safe for the customer satisfaction. As much as the quality standards about accommodation services is important food quality and safety in serving catering services is also very important for tourists' health in tourism sector. In this context, the tourism businesses which are acting on this sector, have to be careful about the health, hygiene and sanitation when buying food products, storing them, preparing the food and presenting them on behalf of the right to health- which is considered as a human right. In this study, content analyze method is used. By doing a detailed literature scanning, the important of food safety in tourism -which is a right to health that is a part of the human rights- is considered. According to the findings, a tourist who is conscious about his/her health, is more likely to prefer healthier and more qualified touristic destinations. Tourism businesses need to maintain the process of food safety systems in the frame of right procedures and standards in order to make people demand their products and services again.

Keywords: Tourism, Catering, Food Safety, Right to Health.

Öğr. Gör. NİLGÜN DOLMACI
Süleyman Demirel Üniversitesi
nilgundolmaci@sdu.edu.tr
ORCID: 0000-0003-2074-6048

Dr. Öğr. Üyesi GÜLAY BULGAN
Süleyman Demirel Üniversitesi
gulaybulgan@sdu.edu.tr
ORCID: 0000-0002-9648-311X

ÖZ

Turizm sektörü, konaklama, yiyecek içecek, ulaştırma ve seyahat işletmeleri temelinde turistlerin beklentileri doğrultusunda mal ve hizmet üreten çok boyutlu bir sektördür. Turizm sektöründe sunulan mal ve hizmetler çeşitlilik göstermektedir. Turizm işletmelerinin, kaliteli ve güvenli mal ve hizmet sunumu, müşteri memnuniyetinin sağlanması açısından önem taşımaktadır. Turizm sektöründe, konaklama hizmetlerinin kalite standardı kadar, yiyecek içecek hizmetlerinin sunumunda gıda güvenliği ve kalitesi de, özellikle turist sağlığı açısından büyük önem taşımaktadır. Bu bağlamda, sektörde faaliyet gösteren turizm işletmelerinin, bir insan hakkı olan sağlıklı yaşam hakkı ekseninde, gıda ürünlerinin alımı, depolanması, hazırlanması ve sunumu süreçlerinde sağlık, hijyen ve sanitasyon standartlarını mutlak olarak yerine getirmesi zorunludur. Yapılan çalışmada, içerik analizi yöntemi uygulanmıştır. Detaylı bir literatür taraması yapılarak, turizmde gıda güvenliğinin bir insan hakkı olan sağlık hakkı açısından taşıdığı önem irdelenmiştir. Elde edilen bulgulara göre, sağlık bilincine sahip turistlerin, turistik destinasyon tercihinde sağlıklı ve kaliteli satın alma ön planıdır. Turizm işletmeleri, sundukları turistik ürünün tekrar talep edilmesini sağlamak için, gıda güvenliğine ilişkin sistemlerin işleyişini uygun süreç ve standartlar çerçevesinde sağlamakla yükümlüdür.

Anahtar Kelimeler: Turizm, Yiyecek İçecek, Gıda Güvenliği, Sağlık Hakkı.

Atıf için: Dolmacı, N. ve Bulgan, G. (2018). Turizmde Gıda Güvenliğinin Bir İnsan Hakkı Olan Sağlık Hakkı Açısından Taşıdığı Önem. Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi, 2(Ek.1), 234-250.

GİRİŞ

Bireyler Maslow'un ihtiyaçlar hiyerarşisinde yer alan yaşamsal faaliyetlerini sürdürebilmek için yeme içme, uyuma, barınma vb. gibi ihtiyaçlarını karşılayarak, bir üst basamak olan güvenlik basamağına geçerler ve kendilerini güvende hissetmedikleri ya da sağlıklarını tehdit eden yerlerde bulunmak istemezler (Yıldırım, 2015, s. 404-405). Turizm olayı da bireylere, tüm yaşamsal ihtiyaçların giderildiği ve güvenlik ihtiyacının da sağlandığı sağlıklı bir ortam sunmak durumundadır. Turizm işletmeleri dinlenmek, eğlenmek, sağlık, iş, inanç ve diğer maksatlarla seyahat eden bireylerin, başta konaklama ve yeme içme olmak üzere tüm ihtiyaçlarını karşılamak üzere kurulmuş işletmelerdir. Bu tür işletmelerin turistlerin sağlığını tehdit edecek ya da tehlikeye düşürecek herhangi bir unsuru barındırmaması gerekmektedir (Ayaz ve Aydın, 2017 s. 137).

Yapılan bu çalışmada bir insan hakkı olan sağlık hakkının turizm sektöründeki önemi vurgulanmaktadır. Diğer sektörere nazaran soyut bir nitelikte olan turizm ürünü, tüketicilerin tercihlerinde kaygan bir zeminde yer almaktadır. Turistik tüketim güdüsünde bulunan bireyler, dokunamadıkları ve gerçeğini göremedikleri bir mal veya hizmeti satın almakta ve tüketim gerçekleşmeden önce satın aldıkları mal ve hizmetin bedelini ödemek zorunda kalmaktadır. Bu nedenle seyahat güdüleyicileri genellikle eş, dost ve arkadaş tavsiyeleri ve yorumları şeklinde etkisini göstermektedir. Özellikle gastronomi temelli seyahatlerin günümüzde artış göstermesi ile turistlerin yöresel ürünleri veya farklı lezzetleri tatmak için seyahat kararı aldıkları da bilinmektedir (Bucak ve Arıcı, 2013 s. 206). Tüm bu hususlar göz önünde bulundurulduğunda seyahat eden bir turist bulduğu destinasyonda sunulan yiyecek içecek hizmetlerinin sağlık ve hijyen kuralları dikkate alınarak hazırlanmış olmasının önemi yadsınamaz. Bir destinasyonun tekrar tekrar ziyaret edilmek istenmesinde ya da turistler tarafından terk edilmesinde o destinasyonda sunulan yiyecek içeceklerin güvenli ve sağlıklı koşullarda hazırlanıp sunuluyor olması son derece önemlidir.

Bu nedenle yapılan bu çalışma ile bir insan hakkı olan bireyin sağlık hakkının turistik tüketimlerde de göz önünde bulundurulması gerekmekte olduğu yapılan literatür çalışması ile ulaşılan kaynaklar doğrultusunda desteklenmiştir.

Bir İnsan Hakkı Olarak Sağlık Hakkı

Dünya çapında uygulanan neoliberal politikalar sonucunda sağlık; ticari, sosyal, kültürel ve politik açılardan üzerinde en çok durulan, küresel pazar

alanları arasında yerini almış ve serbest piyasa ekonomisi içerisinde getirisi en yüksek olan bir konu olarak önemini artırmıştır (Aslanova, 2013, s. 131). Devletin “sağlık hakkı”nı tedricen ileriye götürecektir politikaları yürürlüğe koyma zorunluluğu vardır. Bu amaçla her devlet bir ulusal halk sağlığı stratejisi ve eylem planı hazırlamalı ve uygulamalıdır (Zengin, 2010, s. 49). 10 Aralık 1948 tarihli İnsan Hakları Evrensel Bildirgesi 25. Maddesinin 1. fıkrasında, her şahsın, gerek kendisi gerekse ailesi için, yiyecek, giyim, mesken, tıbbi bakım, gerekli sosyal hizmetler dahil olmak üzere sağlığı ve refahını temin edecek uygun bir hayat seviyesine sahip olma hakkından söz edilmektedir. Dünya Sağlık Örgütü Anayasası’nda sağlık; “sadece hasta veya sakat olmama hali değil, fiziksel, ruhsal ve sosyal açıdan iyi olma halidir” şeklinde tanımlanmakta ve erişilebilecek en yüksek düzeyde sağlıktan yararlanmanın her insanın temel haklarından biri olduğu vurgulanmaktadır. Birleşmiş Milletler (BM) Genel Kurulu’nda imzalanmış ve 3 Ocak 1976’da yürürlüğe girmiş “Ekonomik, Sosyal ve Kültürel Haklar Uluslararası Sözleşmesi (ESKHS)”nin 12. maddesinin birinci fıkrasında, “Sözleşmeye taraf devletlerin, herkesin mümkün olan en yüksek seviyede fiziksel ve ruhsal sağlık standartlarına sahip olma hakkını tanıması” sorumluluğundan söz edilmektedir. ESKHS m.12/f.2 – b, c ve d bentlerinde “Sözleşmeye taraf devletlerin bu hakkı tam olarak gerçekleştirmek amacıyla alacakları tedbirler; çevre sağlığını ve sanayi temizliğini her yönüyle ileriye götürme, salgın hastalıkların, yöresel hastalıkların, mesleki hastalıkların ve diğer hastalıkların önlenmesi, tedavisi ve kontrolü, hastalık halinde her türlü sağlık hizmetinin ve bakımının sağlanması için gerekli şartların yaratılması” şeklinde belirlenmektedir.

Sağlık hakkı, diğer insan haklarının gerçekleşmesiyle çok yakından ilgili ve hatta bu hakların gerçekleşmesine bağlıdır. Bu haklar, Uluslararası Haklar Bildirgesi’nde de geçtiği üzere yiyecek, konut, çalışma, eğitim, insanlık onuru, ayrımcılığa maruz kalmama, eşitlik, işkencenin yasaklanması, mahremiyet ve bilgiye erişim hakları ile toplanma, örgütlenme ve hareket özgürlüklerini kapsamaktadır (ESKHS, 12. Madde 14 sayılı Genel Yorum Parag. 3)

Türk Hukuku’nda sağlık hakkı temel bir hak olarak 1982 Anayasası’nın 56. maddesinde düzenlenmektedir. Madde 56/3’te “Devletin, herkesin hayatını, beden ve ruh sağlığı içinde sürdürmesini sağlamak; insan ve madde gücünde tasarruf ve verimi artırarak, işbirliğini gerçekleştirmek amacıyla sağlık kuruluşlarını tek elden planlayıp hizmet vermesini düzenleme” görevinden söz edilmektedir.

Diğer insan haklarının kullanımı için vazgeçilmez olan temel bir insan hakkı olan sağlık hakkı, konusu yönünden “sosyal ve ekonomik haklar” kategorisinde yer almaktadır. Hak boyutu yönünden değerlendirildiğinde ise, insanların ulaşılabilecek en yüksek sağlık standardından eşit şekilde faydalanmasına imkan veren bir sağlık sistemine sahip olma hakkını içermektedir (ESKHS, 12. Madde 14 sayılı Genel Yorum Parag. 8).

Yaşama hakkı diğer tüm hakların özünü oluşturmaktadır. Bu bağlamda, diğer tüm hakların kullanılabilmesi için öncelikle sağlıklı olmak gerekir. Sağlıklı olmayan, sağlığı korunmayan, ekonomik ve sağlık sorunları çözülemeyen insanın diğer hakları ile ilgili güvencelerinin anlamı olmaz (Şahbaz, 2009, s. 408).

Sağlık hakkıyla korunan değer olan sağlık, yalnızca bireyin sağlıklı olması için bazı hizmetlerin sunulmasını değil, aynı zamanda onun hali hazırdaki sağlığını bozucu etkisi açık olan bir faaliyetin devlet eliyle yapılmamasını ya da üçüncü kişiler eliyle yapılmasına izin verilmemesini ifade etmektedir (Temiz, 2014, s. 169).

Turizm Sektöründe Turistin Sağlık Hakkı

İkamet edilen yerden başka bir ülkeye tatil amaçlı giden turistin seyahat halindeyken, acil veya plansız sağlık hizmeti almak zorunda kalmasına “Turist Sağlığı” denir (Aydın, Şeker ve Şahan, 2011, s. 6). Turistin haklarını sadece tüketici hakları çerçevesinde düşünmemek, turistik faaliyetlerin tüm süreçlerinde sağlığı ile de ilgili risklerle karşılaşabileceğini elbette dikkate almak gerekir. Turizm faaliyetlerinin içerisinde gıda güvenliği, turizmin turistin sağlık hakkı ile kesiştiği önemli bir noktadır.

Turizm sektörü, yoğun emek gerektiren bir hizmet sektörü, daha özelde ise ağırlama endüstrisi olarak, pazardaki rekabet koşulları çerçevesinde fark yaratmak ve bununla birlikte tüketici sağlığına gereken hassasiyetin gösterilmesi zorunluluğu nedeniyle, her geçen gün taşıdığı önemi gittikçe artan bir faaliyet alanıdır (Cömert, vd., 2008, s. 121). Turizmin insana özgü ve sosyal bir olay olma özelliği tartışılmaz bir husustur. Dünyanın en büyük boyutlu tüketim olaylarından birisidir. Gerek tüketici haklarının korunması, gerekse tüketici harcamalarının ülke ekonomisine katkı yapacak biçimde yönlendirilmesi gerektiğinden önemli bir harekettir (Güler ve Çobanoğlu, 1994, s. 18). Bu bağlamda, turizm sektöründeki tüm aktörlerin, turizmin geliştirilmesi, insan hakları, çevre ve sağlık gibi konularda, uluslararası hukukun prensipleri dâhilinde ve “Turizmde Global Etik İlkeler” uygun bir tutumla faaliyetlerini sürdürülebilir kılmak sorumlulukları bulunmaktadır.

Bitkisel ve hayvansal kökenli çeşitli kaynaklardan elde edilen gıdalar, gerek taze gerekse işlenmiş olarak bireylerin tüketimine sunulmaktadır. İnsanın büyüme ve gelişme sürecinin ve sağlığının korunması için tüketime sunulan gıdalar, hasattan tüketime uzanan süreçte uygun şartlar sağlanmadığı takdirde, halk sağlığını tehdit edebilmektedir (Gökoğlu, 2017, s. 6).

Turizm işletmeleri açısından, konuklara sunulan gıdaların temin edilmesi, depolanması, hazırlanması ve pişirilmesi aşamalarında sağlık ve hijyen kriterlerinin gözetilmesi kaçınılmaz bir sorumluluktur. Bu aşamalardan herhangi birinde oluşabilecek gıda prosedürlerine aykırılık hali, kısa vadede zehirlenmelere (örneğin; salmonella bakterisinin yol açabileceği sonuçlar gibi) (turizmdosyası, 2013), uzun vadede ise hormonlu gıdaların yahut kısmen bile olsa GDO'lu (genetiği değiştirilmiş organizmalar) gıdaların insan sağlığı üzerinde olumsuz etkilere yol açabilmesi dikkate değer bir husustur. Genetiği değiştirilmiş gıdalar bakımından: tıp, ilaç, gıda ve tarım alanlarında yaygın olarak kullanılan bir yöntem olan Genetiği Değiştirilmiş Organizmalar ile tarımsal ürünlerde verimin artırılması, ürünlerin raf ömrünün uzatılması, çiğ ürünlerde besin değerlerinin ve bileşenlerinin geliştirilmesi ile bitki ve hayvanlarda hastalıklara direncin yükseltilmesi gibi yararların sağlanması hedeflenmektedir (Tahmaz ve Durlu Özkaya, 2017, s. 32).

Nilgin Dolmacı,
Gülay Bulgan
2 (Ek.1) 2018

• 238

Genetiği değiştirilmiş gıdaların zararlı etkileri değerlendirildiğinde, bu olumsuz sonuçların uzun vadede ortaya çıkması muhtemel olduğu için, konaklama ve yiyecek-içecek hizmeti veren turistik tesislerde kısa süreli kalan turistlerin sağlığı üzerinde kritik bir etki doğurması beklenemez. Genetiği değiştirilmiş gıdalarla ilgili kamuoyu endişelerini giderebilmek amacıyla, ENTRANSFOOD ARAŞTIRMA programı Avrupa Birliği ülkelerinde uygulanmış ve halen üretilip tüketilmekte olan genetiği değiştirilmiş ürünlerin insan sağlığı açısından klasik yöntemlerle elde edilmiş ürünlerden daha tehlikeli olmadığı belirlenmiştir (Akman, 2007, s. 85). Ancak turizm işletmelerinde yiyecek içeceklerin sunumu noktasında uygun risk yönetimi önlemleri ve sürdürülebilirlik bağlamında, bu etmenlerin turistler üzerindeki yansımalarının dikkate alınması gerekmekte yeni risk analizi yaklaşımlarının geliştirilmesine ihtiyaç bulunduğunu da göstermektedir (GDF 2004, s. 69).

Belirtilen bu hususlara ilaveten, gıda üretiminde kullanılan ilaç, hormon ve kansere neden olan diğer kimyasalların kullanımı nedeniyle, güvenilir gıda bulmak her geçen gün zorlaşmaktadır. Buna paralel olarak tüketici satın

alacağı ürünle ilgili olarak kaygı duymakta ve sağlıklı olduğu temin edilen ürünlere yönelmektedir. Özellikle sağlıklı beslenme ve güvenilir gıda temini gibi konularda kaygı duyan tüketiciler organik ürünlere karşı olumlu bir tutum sergilemektedir (Karabaş ve Gürler, 2012, s. 130).

Turizmde Gıda Güvenliğinin Önemi

Bilhassa gelişmekte olan ülkeler, uluslararası turizmin geliştirilmesi yoluyla, küresel ekonomide katılımlarını artırmayı başarmıştır. Turizmin gelişimi, ekonomik büyümenin gerçekleştirilmesi, yoksulluğun azaltılması ve gıda güvenliğinin geliştirilmesi için önemli bir araçtır (Richardson, 2010, s. 1). Gıda güvenliği, gıdalarda olabilecek fiziksel, kimyasal, biyolojik ve her türlü zararların bertaraf edilmesi için alınan tedbirlerin bütünüdür ifade etmektedir. Güvenli gıda kavramına dar bir çerçeveden bakıldığında; amaçlandığı biçimde hazırlandığında fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik özellikleri itibarıyla tüketime uygun ve besin değerini kaybetmemiş gıda maddesi anlaşılmaktadır (Yaralı, 2017, s. 3).

Toplu gıda tüketimi ve turistik-ticari seyahatlerin artması, gıdaların uluslararası ticarete konu olması gibi birçok etken, en başta mikrobiyal kaynaklı olmak üzere, gıda güvenliğine ve insan sağlığına ilişkin riskleri artırmaktadır (Saner, 2012). Tüm boyutlarıyla gıda güvenliği, turizm gibi kırılgan hizmet sektörleri için olmazsa olmaz bir faktördür. Bu nedenle, yiyecek-içecek üretiminde ve sunumunda çalışan personel insan sağlığı açısından önemli sorumluluklara sahiptir (Ayaz ve Aydın, 2017, s. 138). Bu sorumluluk, her birey için kaliteli ve sağlıklı gıda tüketiminin en doğal hak olmasından kaynaklanmaktadır (Cömert vd., 2008, s. 122; Şanlıer, 2005, s. 101).

Dünya genelinde gıda kaynaklı ortaya çıkan rahatsızlıkların ve salgın hastalıkların büyük çoğunluğunun küçük restoranlarda, kafeteryalarda, evlerde ya da otellerde sunulan gıdaların hazırlanma, pişirme, depolanma, vb. gibi gıda prosedürlerine yeterince uyulmaması nedeniyle ortaya çıktığı bilinmektedir (Motarjemi ve Käferstein, 1999; Baş vd., 2006; Başer vd., 2016, s. 24). Dünya Sağlık Örgütü'nün saptadığı gıda kaynaklı hastalıklara ilişkin faktörlerin, yetersiz pişirme, kişisel hijyen ve sanitasyon eksikliği, diğer gıdalardan çapraz bulaşma, güvenilir olmayan kaynaklardan gıda satın alınması, yanlış sıcaklık ve nem şartlarında depolama vb. olduğu görülmektedir (WHO, 2006).

Gıdaların satın alınmasından tüketiciye sunulmasına kadar geçen süreçlerde, çeşitli kaynaklardan bulaşan mikroorganizmalar hızla çoğalarak,

duyusal ve fiziksel kalitenin tahrip olarak bozulmasına, gıda kaynaklı hastalıkların yaşanmasına ve aynı zamanda ekonomik kayıplara neden olmaktadır (Fidan ve Ağaoğlu, 2004, s. 107). Çünkü, gıda üretiminin “tarladan çatala” serüveninde çok sayıda kimyasal, üretim koşullarına, ortamdaki çevre kirleticilerinin varlığına, saklanma ve pişirme koşullarına bağlı olarak bulaşabilmektedir (Karakaya, turktox.org.tr). Personel hijyeni ve gıda güvenliğine ilişkin doğru uygulamaların, oluşabilecek sağlık risklerini önleyebileceği muhakkaktır (Martins vd., 2012, s. 185; Walker vd., 2003, s. 339). Çünkü gıda kaynaklı rahatsızlıkların ortaya çıkmasındaki en önemli etkenin; gıda personelinin hijyenle ilgili bilgi ve uygulama eksikliğinden kaynaklı olduğu düşünülmektedir (Assefa vd., 2015, s. 1; Nigusse Kumie, 2012, s. 66).

Nilgin Dolmacı,
Gülay Bulgan
2 (Ek.1) 2018

• 240

Turistlerin destinasyon seçiminde, gitmeyi planladıkları destinasyonun sahip olduğu yiyecek içecek olanakları tercihlerini büyük ölçüde etkileyebilmektedir. Turistlerin yaşadıkları gastronomi deneyimlerinin, önemli bir destinasyon pazarlama aracı olduğu düşünülmektedir. Örneğin Roma ve Paris’te bulunan bar, restoran ve kahve dükkânları iyi gastronomi deneyimlerinin yaşandığı mekanlar olarak kabul görmekte ve bu destinasyonların yoğunlukla turistler tarafından tercih edilmesinin ana etmeni olarak kabul edilmektedir (Kılıçalp, 2011, s. 46; Fox, 2007). Ülkemizde de, “Bereketli Hilal” olarak nitelendirilen Güneydoğu Anadolu Bölgesi, yemek kültürü çeşitliliği (Aksoy ve Sezgi, 2015, s. 79) ile yerli ve yabancı konuklara ev sahipliği yapmaktadır.

Sağlık bilinci geliştikçe, bununla doğru orantılı olarak gıda güvenliği tutumu da gelişmektedir (Michaelidou ve Hassan, 2007). Sağlık bilincine sahip turistin, turistik destinasyon tercihinde sağlıklı ve kaliteli satın alma motivasyonu belirleyici olabilmektedir. Zira, sağlık bilincine sahip her tüketici, refah durumları hakkında bilinçli ve kaygılı oldukları için, turizm işletmelerinde gıda güvenliği hususunda temel kurallara uygun alım, işleme ve sunum yanında, etik ve empatik bir yaklaşım ile hizmet vermek vazgeçilmez bir öneme sahiptir. Gıda güvenliği açısından hijyen ve sanitasyon sağlama anlayışını ilke edinmiş, gıda güvenlik standartlarına göre yiyecek-içecek hizmeti sunan turizm işletmeleri bir yandan müşterilerinin sağlığını korumakta, diğer yandan rekabet ortamında ve işletme imajı bağlamında ön plana geçerek pazardaki konumunu sağlamlaştırmaktadır (Cömert vd., 2008, s. 122).

Turizm sektörü gıda sektörü ile şüphesiz yakın ilişki içinde olan bir sektördür. Turizm sektörü, konaklama ve seyahat işletmelerinin yanı sıra

yiyecek içecek hizmeti sunan işletmelerin bütününe kapsayan bir yapıya sahiptir. Turizm sektöründe yer alan yiyecek içecek sektörü ise; uluslararası büyük işletmelerden yöresel küçük işletmelere, okullardan sanayi tipi yemek fabrikalarına, otellerden restoranlara ve kafeteryalara birçok özel ve kamu işletmesinden meydana gelmektedir. Yiyecek içecek işletmelerini; yapısı, teknik donanımı, konforu ve bakım durumu gibi maddesel, personelin hizmet kalitesi ve sosyal değeri gibi niteliksel elemanları ile bireylerin beslenme ihtiyaçlarını karşılamayı meslek olarak kabul eden ekonomik, sosyal ve disiplin altına alınmış işletmeler olarak tanımlamak mümkündür (Zengin ve Demirkol, 2015, s. 165).

Otel işletmelerinin temel gelir kaynağı odalar bölümünden sonra, yiyecek içecek bölümünden önemli ölçüde gelir (yaklaşık %34) sağlanmaktadır. Bir otel işletmesinin müşteriler tarafından gerek tercih edilmesi gerekse müşteri memnuniyetinin artarak devam ettirilmesinde, yiyecek içecek bölümünün rolü ve önemi yadsınamaz. Bu nedendir ki, otel işletmelerinde sunulan yiyecek ve içecekleri hazırlanmasından sunumuna kadar geçen her aşamada kalite standartlarına, hijyen ve sanitasyon kurallarına uyulması son derece önem taşımaktadır (Batman, 2015, s. 153). Hijyen; sağlığa zarar verecek ortamlardan korunmak için yapılacak uygulamalar ve alınacak temizlik önlemlerinin tamamı olarak tanımlanmaktadır. Hijyen, satın almadan tüketim aşamasına kadar kullanılan tüm ortamın, tüm gıdaların ve hizmeti sunan tüm personelin temizliğini ve sağlıklı ortamın tahsisini içeren uygulamalar bütünüdür. Sanitasyon ise halk sağlığını korumak ve hastalığı önlemek için tasarlanan önlemlerin ve uygulamaların bütünüdür. Bir diğer ifade ile sanitasyon, araç ve gereçlerin üzerinde bulunan sağlığa zararlı mikroorganizmaların güvenli olarak kabul edilen bir düzeye düşürülmesini sağlamak amacıyla, uygun ölçülerde ısı ya da kimyasal madde kullanılmasını gerektiren süreçler toplamıdır (Zengin ve Demirkol, 2015, s. 212; Gökdemir, 2003, s. 52). Yiyecek içecek sektöründe güvenli ve kaliteli bir ürünün elde edilmesi ve sunulması, iyi bir teknolojinin yanı sıra sanitasyon sürecinin uygun şartlar altında etkin bir şekilde uygulanması ile sağlanabilmektedir. Kaliteli ve güvenli bir üretimde, çevrenin ve çalışanların temiz ve sağlıklı olması, işletmedeki araç ve gereçler ile tüm yüzeylerin, etkin ve periyodik olarak yapılan temizlik ve dezenfeksiyon işlemleri ile sterilize edilmesi bir zorunluluktur.

Gıda kaynaklı tehlikelerin azaltılması için öne çıkan ve gıda güvenliği sistemleri tarafından da benimsenen yaklaşımlardan biri "*çiftlikten sofraya gıda güvenliği*" dir. Bu yaklaşım, gıda kaynaklı tehlikelerin önlenmesi için

**Turizmde Gıda
Güvenliğinin Bir
İnsan Hakkı Olan
Sağlık Hakkı
Açısından Taşıdığı
Önem**

Nilgin Dolmacı,
Gülay Bulgan
2 (Ek.1) 2018

hammadeden başlayarak gıda tüketimine kadar gıda üretim sürecindeki her aşamanın, titizlikle incelenmesini ve kontrol tedbirlerinin alınmasını içermektedir. Yakın zamana kadar gıda güvenliğinde etkili olan sistemler, güvenli olmayan gıdaların yasal tanımlarını yaparak, bu kategoriye giren ürünlerin tespit edilmesi, uzaklaştırılması ve gerekli yasal düzenlemelerin yapılması hususlarında etkili olmaktadır. Bu tarz bir işleyişin önleyici yaklaşımı (pro-aktif) tam olarak karşılayamaması nedeniyle günümüz koşullarında yeterli ölçüde gıda güvenliğini sağlayamamaktaydı. Son on yılda bilim dünyasında gıda kaynaklı hastalıklar ve nedenleri üzerinde duran risk analizlerine yönelik bir eğilim dikkati çekmektedir. Bu eğilim, ulusal ve uluslararası düzeyde gıda güvenliğine ilişkin uygulanması gereken tedbirler için önleyici yaklaşımı (pro-aktif) temel almaktadır. Bu yaklaşım, gıda kaynaklı tehlikelerin kontrol altına alınarak bertaraf edilmesinde en etkili yöntem olup, gıda güvenliği sistemlerinin de bu yaklaşımı uygulaması gerekmektedir (İlbeği, 2004, s. 14).

• 242

Konaklama ve yiyecek- içecek alanlarında hizmet veren turizm işletmeleri, sorunsuz ve kaliteli hizmet sunmak, yasalar gereği misafirlerin sağlığının korunması sorumluluğunu dikkate almak ve neticeten misafirlerin memnuniyetini sağlamak için gıda güvenliği yönetim sistemine ihtiyaç duyabilmekteledir. Gıda güvenliği yönetim sistemini uygulamak, yoğun bir çalışma, yönetici ve tüm diğer çalışanların da ciddi bir özveri göstermelerini gerektirmektedir (Eren ve Şener, 2017, s. 100).

Gıda güvenliği, sunulan gıdaların sağlıklı ve kaliteli olmasına bağlıdır. Gıda güvenliğine ilişkin sistemler; Toplam Kalite Yönetimi (TQM), Kalite Yönetim Sistemi Standardı (ISO 9000), İyi Üretim Uygulamaları (GMP), İyi Hijyen Uygulamaları (GHP), İyi Laboratuvar Uygulamaları (GLP), Kritik Kontrol Noktaları ve Tehlike Analizleri (HACPP), Standart Sanitasyon Uygulama Prosedürleri (SSOP) olarak özetlenebilmektedir. ISO 22000 ise bu sistemlerin tarihsel gelişiminde ulaşılan en son aşamadır. ISO 22000, HACCP'i de kapsayan bir içeriğe sahiptir (Koçak, 2007, s. 137-138).

Önceki yıllarda gıda güvenliği ile ilgili yapılan çalışmalar incelendiğinde; tüketicilerin gıda güvenliğine önem verdikleri ve bir gıda ürünü satın alırken, kalitesine, üretim ve son kullanma tarihlerine dikkat ederek, hijyen kriterlerini önemsedikleri ve gıda kaynaklı hastalıklara yakalanma endişesi taşıdıkları tespit edilmiştir (Kılıçalp, 2011, s. 40-44; Yılmaz, 2008; Kılıç, 2008; Topuzoğlu vd., 2007; Ünüsan, 2007; Kaptan, 2007; Patron, 2006; Şanlıer, 2005; Türk İncel, 2005; Köksal vd., 2003; Knight vd., 2003; Budak ve

Çiçek, 2002; Çınar ve Özer, 1999; Sağlam vd., 1999; Worsfold ve Griffith, 1997; Örer, 1995; Çelik ve Ünver, 1991).

Tüketici sıfatını da taşıyan turistlerin, yularıda belirtilen endişelerinin giderilebilmesi için, bilhassa otel işletmeleri mutfaklarında çalışan personele gıda güvenlik sistemleri konusunda eğitim verilmeli ve otel işletmeleri HACCP sistemini uygulamada personeli teşvik edici yöntemler geliştirmelidir. Yiyecek içecek bölümünde istihdam edilen tüm personelin iş ortamının şartlarına göre giyinmesi, hijyen ve sanitasyonu sağlayacak kep, bone, eldiven ile gereken durumlarda maske kullanılması sağlanmalıdır (Eren vd., 2017, s. 61). Ayrıca gıda maddelerinin satın alınmasından depolanmasına, ön hazırlığından servisine kadar geçen her sürecin hijyen kurallarına uygun olmasına dikkat edilmelidir. Böylelikle gıda temelli oluşacak her türlü hastalığın ve rahatsızlığın önüne geçilmiş olunabilecektir. Hiçbir turist olumsuz deneyimlere sahip olduğu bir destinasyona tekrar gitmek istemez. Bu nedenle özellikle turistlere sunulan yiyecek içecek sunumlarında gıda güvenliği kriterlerine uygun ve kalite esaslı hizmet verilmesi, turistik destinasyonun sahip olduğu imaja olumlu etki sağlayabilmektedir. Belirtilen bu hususlara dikkat edilmesi, ülkenin turistik destinasyonlarına yönelik gastronomi temelli seyahatlerin, daha sıklıkla tercih edilmesini sağlayacaktır.

**Turizmde Gıda
Güvenliğinin Bir
İnsan Hakkı Olan
Sağlık Hakkı
Açısından Taşıdığı
Önem**

• 243

YÖNTEM

Bu çalışmada turizmde gıda güvenliğinin bir insan hakkı olan sağlık hakkı açısından taşıdığı önem incelenmek amacıyla nitel araştırma yöntemlerinden biri olan içerik analizi yöntemi uygulanmıştır. İçerik analizi yöntemi, yaygın olarak kullanılan bir yöntem olmakla birlikte sözel, yazılı ve diğer materyallerin nesnel ve sistematik bir şekilde incelenerek, irdelenmesine fırsat sunan bilimsel bir yaklaşımdır (Tavşancıl ve Aslan, 2001). İçerik analizi, ulaşılan yazılı materyallerdeki temel içeriklerin ve bu yazılı materyallerdeki mesajların özetlenmesi ve belirtilmesi işlemi olarak da tanımlanmaktadır (Cohen, vd., 2007). İçerik analizi yönteminde amaç, irdelenmek istenen konuyu veya kavramı daha önce o konu ile ilgili yapılmış çalışmalardan faydalanarak yorumlamaktır. Yapılan bu çalışmada detaylı bir literatür taraması yapılarak, araştırılan konu ile ilgili elde edilen yazılı materyallerdeki içerik ve mesajlar özetlenmiştir.

SONUÇ ve TARTIŞMA

Turizm sektörü dünyada tüm paydaşları ile her geçen gün daha fazla büyüyen ve ülke ekonomilerine önemli döviz girdisi bırakan bir sektördür. Tüm dünya ülkeleri düşünüldüğünde turizm, önemli bir kitlese hareket

olarak düşünülmektedir. Bu nedenle, turizm pastasından daha fazla pay alabilmek için adeta birbirleri ile yarış halindedirler. Alınacak olan payın artmasında sunulan turizm ürünlerinin güvenli ve sağlıklı ortamlarda hazırlanıyor ve kaliteli hizmetler ile turistlere ulaştırılıyor olması mutlak olarak önemlidir. Tüketici haklarının korunarak, sağlıklı ve güvenli turizm ürünü sunabilen turizm işletmelerinin buldukları destinasyonların, turistler tarafından tekrar tercih ediliyor olması, turizm destinasyonlarının rekabet gücünü arttırmakta ve her geçen gün daha fazla turisti ağırlayarak, turizm pastasından daha fazla pay alınmasını sağlayıcı bir güç yaratabilmektedir. Bu bağlamda turizm sektöründe sunulan yiyecek içeceklerin turist sağlığını tehdit etmeyecek veya tehlikeye sokmayacak koşullarda hazırlanması, depolanması ve sunulması yaşamsal bir öneme sahiptir. Çünkü, güvenli gıda insan sağlığına uygun gıdadır.

Nilgin Dolmacı,
Gülay Bulgan
2 (Ek.1) 2018

• 244

Dünya Sağlık Örgütü Anayasası'nda, Birleşmiş Milletler (BM) Ekonomik, Sosyal ve Kültürel Haklar Uluslararası Sözleşmesi'nde, Uluslararası Haklar Bildirgesi'nde ve Türk Hukuku'nda da bireylerin sağlık hakkı koruma altına alınmaktadır. Bu çalışma ile elde edilen en önemli bulgu; genel anlamda tüketicilerin özel anlamda turistlerin gıda güvenliğine önem vermekte oldukları ve bir gıda ürünü satın alma kararı verirken, kalitesine, üretim ve son kullanma tarihlerine dikkat etmekte oldukları, hijyen kriterlerini önemsedikleri ve gıda kaynaklı hastalıklara yakalanma endişesi taşıdıklarıdır.

Elde edilen bir diğer önemli bulgu ise dünya genelinde gıda kaynaklı ortaya çıkan rahatsızlıkların büyük çoğunluğunun küçük restoranlarda, kafeteryalarda, ya da otellerde sunulan gıdaların hazırlanma, pişirme, depolanma, vb. gıda prosedürlerinin uygunsuz olmasından kaynaklanmakta oluşudur. Bu hususta turizm işletmeleri yönetimlerinin oldukça hassas bir tavırla sunmayı planladıkları gıdalara ilişkin bir yönetim felsefesi belirleyerek, düzenleyeceği eğitimler vasıtasıyla personelini eğitmesi ve insan sağlığına zararlı olabilecek tüm etkenlerden arındırılmış mal ve hizmet sunmayı temel bir politika haline getirmesi gerekmektedir.

Turistlerin gıda güvenliğinin korunması amacıyla özellikle otel işletmeleri ve yiyecek içecek işletmeleri mutfaklarında çalışan personele gıda güvenlik sistemleri konusunda eğitim verilmeli ve otel işletmeleri HACCP sistemini uygulamada personeli teşvik edici yöntemler geliştirmelidir. Yiyecek içecek işletmelerinde ve otel işletmeleri mutfaklarında çalıştırılan tüm personelin iş ortamının şartlarına göre giyinmesi, hijyen ve sanitasyonu sağlayacak kep, bone, eldiven ile gereken durumlarda maske kullanılması sağlanmalıdır. Tüm bu hususlar göz önünde bulundurulduğunda bireyler

hangi sebeple seyahat kararı alırsa alsın, gittikleri destinasyonda tükettikleri yiyecek içeceklerden kaynaklanacak herhangi bir rahatsızlık riskine maruz kalmayacak, memnuniyet hâsıl olacak ve tekrar aynı destinasyonu tercih etme olasılığı artacaktır. Bu nedenler çerçevesinde, turistlere sunulan yiyecek içecek hizmetlerinde, kaliteli ve sağlıklı gıda temin edilmiş olması, hijyen kurallarına uygun şartlarda hazırlanarak sunulması, turistik tüketimi arttırıcı bir etki yaratacak ve bulunulan destinasyonun rekabet arenasında yarışabilirlik niteliğini artırması, turizm pastasından giderek daha fazla pay alabilmesi için zemin hazırlayacaktır. Bu bilgiler doğrultusunda bir değerlendirme yapılacak olunursa;

- Bir insan hakkı olarak sağlık hakkının ve bu bağlamda insan sağlığının korunması hem devletlerin hem de sektör ayırt edilmeksizin daima vazgeçilmez amaç olmalıdır.
- Hizmetler sektöründe, kalite, güvenlik ve güvenilirlik önemli parametrelerdir.
- Bir hizmet sektörü olan turizm ise, yiyecek- içecek hizmetleri bakımından, sağlık riski doğurabilecek en muhtemel alan olarak kabul edilebilir. Ancak, bu noktada gıda güvenliğinin sağlanmasını temin etmeye yönelik sistemler, standartlar ve uygulama prosedürleri önemli ölçüde güvence oluşturmaktadır.
- Yiyecek-içecek hizmeti sunan turizm işletmelerinin, gıda güvenliğini sağlamak hem hukuki hem de etik sorumluluklarıdır. Turizm hizmeti satın alan turistlerin sağlığının gıda hijyeni ya da saklama koşulları vb. gibi önemli riske girdiği durumlarda, turistlerin tedavi ve bakım giderlerinin karşılanması, doğan mağduriyetinin telafi edilmesi gibi yollar belirtilen sorumlulukların gereğidir.
- Karşılaştığı sağlık risklerine karşı, haklarını koruyabileceği mekanizmaların işlerliği önemlidir. Bu anlamda başvurulabilecek hukuki kurumlar mevcuttur. Ancak, turizm sektöründe yer alan ve hizmet veren tüm işletmelerin ve turistlerin, yaşayabilecekleri her tür sorunun çözümünde, Kültür ve Turizm Bakanlığı bünyesinde kurulacak “Turizm Mentörlüğü” nün etkin rol oynayabileceği düşünülmektedir.

Gıda güvenliği konusunda, gelişmiş ülkelerde örneklerine rastlandığı şekilde bir bağımsız idari otorite şeklinde örgütlenecek (Karakaya, 2018) “Gıda Güvenlik Kurumu” kurulmasının gıda alanında faaliyet gösteren işletmeler ve vatandaşlar açısından olumlu çalışmalar yapabilmesinin mümkün olabileceği kanaati bulunmaktadır.

KAYNAKÇA

- Akman, Ş. B. (2007). Avrupa Birliği'nin Biyoteknolojik Ürün ve Uygulamalara Yönelik Tüketici Politikası ve Türkiye'nin Uyumu, (Yayımlanmış Yüksek Lisans Tezi), Ankara Üniversitesi Biyoteknoloji Enstitüsü, Ankara.
- Aksoy, M. ve Sezgi, G. (2015). Gastronomi turizmi ve güneydoğu anadolu bölgesi gastronomik unsurları, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3/3, 79-89.
- Aslanova, K.(2013). Türkiye'de Sağlık turizmi ve sağlık turizm hukuku, *Avrasya Uluslararası Araştırmalar Dergisi*, Cilt: 2, Sayı: 3, s. 129-145.
- Assefa, T., Tasew, H., Wondafrash, B. ve Beker, J. (2015). Assessment of bacterial hand contamination and associated factors among food handlers working in the student cafeterias of Jimma University main campus, Jimma, South West Ethiopia, *J Community Med Health Educ*, 5(2): 1-8.
- Ayaz, N. ve Aydın, A. (2017). Turizmde gıda güvenliği sürecinde hijyen davranışı üzerine bir araştırma, *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 1(2): 136-150.
- Aydın, D.; Şeker, S. ve Şahan, S.(2011). Kamu hastanelerinde sağlık turizmi ve turistlerin sağlığı uygulama rehberi, Sağlık Bakanlığı 2011/41 no.lu Kılavuz, Ankara.
- Baş, M., Ersun, A. S. ve Kıvanç, G. (2006). The evaluation of food hygiene knowledge, attitudes, and practices of food handlers" in food businesses in Turkey, *Food Control*, 17(4): 317-322.
- 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.
- Batman, O. (2015). Otel İşletmelerinin Yönetimi, İstanbul: Değişim Yayınları.
- BM Ekonomik, Sosyal ve Kültürel Haklar Uluslararası Sözleşmesi, http://www.unicankara.org.tr/doc_pdf/metin134.pdf, (10.01.2018).
- Budak, N. ve Çiçek, B. (2002). Yabancı turistlerin ülkemizde yemek kültürüne ilgileri ve yemekler ile servis ortamlarına bakışları, *Turizmde Sağlık ve Beslenme Sorunları ve Çözümler Sempozyumu Bildiriler Kitabı*, Alanya.
- Bucak, T. ve Arıcı, Ü. E. (2013). Türkiye'de gastronomi turizmi üzerine genel bir değerlendirme, *Balıkesir University The Journal of Social Sciences Institute*, 16 (30): 203-216.
- Cohen, L., Manion, L. ve Morrison, K. (2007). *Research Methods in Education* (6th ed.). New York, NY: Routledge.
- Cömert, M. Durlu-Özkaya, F.ve Şanlıer, N. (2008). Otellerde gıda güvenliği, Türkiye 10. Gıda Kongresi, 21-23 Mayıs 2008, Erzurum.
- Çelik, Ş. ve Ünver, B. (1994). Tüketicilerin gıda kontrolü ile ilgili uygulamaları, Gıda

Dergisi, 2 (2): 28-32.

Çetiner, Selim, Genetiği Değiştirilmiş Organizma Nedir? Sorular ve Yanıtlar 2, http://research.sabanciuniv.edu/18128/2/D%C4%B1%C5%9Fi%C5%9Fleri_Dergisi_2.pdf (26.01.2018).

Çınar, R. ve Özer, S. (1999). Gıda ürünlerinde etiketleme üniversite öğrencilerinin tutumları üzerine bir araştırma, Pazarlama Dünyası, 13(74): 13-17.

Dokuzoğlu, Bülent, Turizm Sektöründe Gıda Güvenliği, <http://turizmdosyasi.com/yazar.asp?yaz:ID=9202&Baslik=turizm-sektorunde-gida-guvenligi> (26.01.2018).

Dünya Sağlık Örgütü Anayasası, <http://www.tiphukuku.org.tr/icerik.php?gid=169&cat=29> (25.01.2018).

Ekonomik, Sosyal ve Kültürel Haklar Sözleşmesi, 12. Madde 14 sayılı yorum "Mümkün Olan En Yüksek Sağlık Standartlarına Sahip Olma Hakkı" <http://www.ihop.org.tr/2007/12/11/ekonomik-sosyal-ve-kueltuerel-haklar-komitesi/>, (25.01.2018).

Eren, R. ve Şener, B. (2017). Haccp gıda güvenliği yönetim sisteminin uygulanmasının önündeki engeller: alanya bölgesi örneği, JOMAT Disiplinlerarası Akademik Turizm Dergisi, 1(2): 99-124.

Eren, R., Nebioğlu, O. ve Şık, A. (2017). Otel işletmeleri mutfak çalışanlarının gıda güvenliği konusunda bilgi düzeyleri: Alanya örneği, Disiplinlerarası Akademik Turizm Dergisi, 1(2): 47-64.

Fidan, F. ve Ağaoğlu, S. (2004). Ağrı bölgesinde bulunan lokantaların hijyenik durumu üzerine araştırmalar, YYU Veterinerlik Fakültesi Dergisi, 15(1-2): 107-114.

Fox, R. (2007). Reinventing the gastronomic identity of Croatian tourist destinations, Hospitality Management Dergisi, 26: 546-559.

GDF, (2004). GDO Gerçeği Genetiği Değiştirilmiş Organizmalar Modern Biyoteknoloji Genetiği Değiştirilmiş Organizmalar ve Gıda Güvenliği Konferans Notları. Gıda Dernekleri Federasyonu, İstanbul.

Gökdemir, A. (2003). Mutfak Hizmetleri Yönetimi, Ankara: Detay Yayıncılık.

Gökoğlu, N. (2017). Turizm işletmelerinde gıda güvenliği, II. Uluslararası Turizm ve Mikrobiyal Gıda Güvenliği Kongresi, Bildiri Kitabı, 13-14 Aralık 2017, Antalya.

Güler, Ç. ve Çobanoğlu, Z. (1994). Turist Sağlığı, Çevre Sağlığı Temel Kaynak Dizisi No:25, Ankara.

İlbeği, İ. (2004). Gıda güvenliği ve tüketicinin korunması, Gıda Mühendisliği Dergisi, 18: 13-16.

İnsan Hakları Evrensel Bildirgesi, https://www.unicef.org/turkey/udhr/_gi17.html (20.01.2018).

**Turizmde Gıda
Güvenliğinin Bir
İnsan Hakkı Olan
Sağlık Hakkı
Açısından Taşındığı
Önem**

- Kaptan, M. (2007). Tüketicilerin gıda güvenliği hakkında bilgi düzeylerinin tespiti, (Yayımlanmamış Yüksek lisans Tezi), Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü: Çanakkale.
- Karabaş, S. ve Gürler, A.Z. (2012). Organik ürün tercihinde tüketici davranışları üzerine etkili faktörlerin logit regresyon analizi ile tahminlenmesi, Adıyaman Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, 5(10), Aralık, 129-156.
- Karakaya, A.E., Gıda kontaminantları (Gıdalardaki Kimyasal Kirlilikler), www.turktox.org.tr/assets/gida/indeks.php?p.=kontaminant, (28.02.2018).
- Karakaya, A.E., Gıda güvenliğinde bilim dışı iddialar kaosa sürüklüyor!, <http://www.milliyet.com.tr/gida-guvenligi-hakkinda-bilim-disi-iddialar-kaosa-surukluyor--pembenar-detay-sagliklibeslenme-1537254/>, (28.02.2018).
- Kılıç, D. (2008). Tüketicilerin gıda güvenliği ile ilgili bilgi-tutum ve davranışları, (Yayımlanmış Yüksek lisans Tezi), Gazi Üniversitesi Eğitim Bilimleri Enstitüsü: Ankara.
- Kılıçalp, M. (2011). Türkiye'yi ziyaret eden turistlerin GIDA güvenliği algılamaları üzerine bir araştırma, (Yayımlanmış Yüksek lisans Tezi), Adnan Menderes Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Aydın.
- Knight PG. Jackson, JC. Bain, B. ve Eldemire-Sheraer, D. (2003). Household food safety awareness of selected urban consumers in Jameika, International Journal of Food Sciences and Nutrition, 4(54): 309-320.
- Koçak, N. (2007). ISO 22000: Gıda güvenliği yönetim sistemleri uygulama süresinde temel adımlar, Dokuz Eylül Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, 9(4): 135-159.
- Köksal, E., Bilgili, N. ve Topçu, A. (2003). Ankara ili Gülveren bölgesinde yaşayan ev hanımlarının besin satın alma ve etiket okuma konusundaki bilgi düzeylerinin belirlenmesi, Sağlık ve Toplum, 7(2): 77-83.
- Martins, B., R., 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.
- Michaelidou, N. ve Hassan, L. M., The role of health consciousness, food safety concern and ethical identity on attitudes and intentions towards organic food,
- Motarjemi, Y. ve Käferstein, F. (1999). Food safety, hazard analysis and critical control point and the increase in foodborne diseases: A paradox, Food Control 10(4-5): 325-333.
- Nigusse, D. ve Kumie, A. (2012). Food hygiene practices and prevalence of intestinal parasites among food handlers working in Mekelle University

student's cafeteria, Mekelle, Global Advanced Research Journal of Social Science, 1(4): 65-71.

Onlinelibrary.wiley.com/doi/10.1111/j.1470-6431.2007.00619.x/full
(24.01.2018).

Örer, N. (1995). Turistlerde görülen besin zehirlenmesi sıklığı ile otellerin sanitasyon şartlarının etkileşimi ve türk mutfağının ülkemize tekrar gelişlerindeki etkisi, (Yayımlanmış Doktora Tezi), Hacettepe Üniversitesi, Sağlık Bilimleri Enstitüsü: Ankara.

Patron, D. D. (2006). An observing study of the awareness of food safety practices in households in Trinidad, Internet Journal of Food Safety, 8: 14-18.

Richardson, R. B. (2010). The contribution of tourism to ekonomik growth and food security, Michigan State University Prepared for USAID, MALI, Office of Economic Growth.

Sağlam, F., Gümüş, A. ve Dokcan, B. (1999). Tüketicilerin besin satın alımına ilişkin bilgi, tutum ve davranışları, Beslenme ve Diyet Dergisi, 1(28): 23-29.

Saner, S. (2012). Ne yiyip? Ne içeceğiz?, <http://www.haberturk.com/saglik/haber/724287-ne-yiyip-ne-icecegiz> (23.01.2018).

Şahbaz, İ. (2009). Bir sosyal hak olarak sağlık hakkı, TBB Dergisi, 86: 405-423.

Şanlıer, N. (2005). Yerli ve yabancı turistlerin Türk mutfağı hakkındaki görüşleri, Gazi Eğitim Fakültesi Dergisi, 25(1): 213-227.

Tahmaz, G. S. ve Durlu Özkaya, F. (2017). Tüketicinin GDO algısı: Ankara ili örneği, Yönetim, Ekonomi ve Pazarlama Araştırmaları Dergisi, 1(4): 31-40.

Tavşancıl, E. ve Aslan, E. (2001). İçerik Analizi Ve Uygulama Örnekleri. İstanbul: Epsilon Yayınları.

Temiz, Ö. (2014). Türk hukukunda temel bir hak olarak sağlık hakkı, Ankara Üniversitesi Siyasal Bilgiler Fakültesi Dergisi, 69(1): 165-188.

Topuzoğlu, A., Hıdıroğlu, S., Ay, P., Önsüz, ve İkişık, H. (2007). Tüketicilerin gıda ürünleri ile ilgili bilgi düzeyleri ve sağlık risklerine karşı tutumları, TSK Koruyucu Hekimlik Bülteni, 6(4): 253-258.

Türk İncel, E. (2005). Yetişkin Tüketicilerin Besin güvenliği Konusunda Bilgi ve Davranışları, (Yayımlanmış Yüksek Lisans Tezi), Hacettepe Üniversitesi, Sağlık Bilimleri Enstitüsü: Ankara.

Ünüsan, N. (2007). Consumer food safety knowledge and practices in the home in Turkey, Food Control Dergisi, 18: 45-51.

Zengin, B. ve Demirkol, Ş. (2015). Turizm İşletmeleri, İstanbul: Değişim Yayınları.

Zengin, N. (2010). Sağlık hakkı ve sağlık hizmetlerinin sunumu, Sağlıkta Performans

ve Kalite Dergisi, 1: 44-52.

Yaralı,B.(2017).GıdaGüvenliği,<http://www.akademik.adu.edu.tr/myo/cine/webfolders/File/ders%20notlari/gida%20guvenligi.pdf>, 1-120, (27.01.2018).

Yıldırım, Y. (2015). Tüketici davranışları bağlamında Maslow'un ihtiyaçlar hiyerarşisinin yeniden incelenmesi ve gösterişçi tüketim, The Journal of Academic Social Science Studies,40: 403-428.

Yılmaz, E. (2008). Trakya Bölgesinde Kırsal ve Kentsel Tüketicilerin Gıda Ürünleri Tüketim Alışkanlıkları ve Gıda Güvenliğine İlişkin Bilgi Düzeylerinin Belirlenmesi, (Yayımlanmış Doktora Tezi), Namık Kemal Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü: Tekirdağ.

Walker, E., Pritchard, C. ve Forsythe, S. (2003). Food handlers' hygiene knowledge in small food businesses, Food Control, 14 (5): 339-343.

World Health Organization (2006). Five keys to safer food manual. WHO Department of Food Safety, Zoonoses and Foodborne Diseases,

http://www.who.int/entity/foodsafety/publications/consumer/manual_keys.pdf (20.01.2018).

Worsfold, A. ve Griffith, C. J. (1997). Assesment of the standart of consumer food safety behavior, Journal of Food Protection, 4(60): 399-406.

2709 sayılı Türkiye Cumhuriyeti Anayasası (Resmî Gazete Tarihi: 9.11.1982-17863 Mükerrer)

<https://www.tbmm.gov.tr/anayasa/anayasa82.htm>, (20.01.2018).