

# Catering İşletmelerinde ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sisteminin Uygulanmasına İlişkin Değerlendirme: İzmir İli Örneği

Dr. Turgay BUCAK

İzmir Üniversitesi

Turizm ve Otel İşletmeciliği Programı

E-Posta: tbucak@yahoo.com

## Özet

İzmir’de faaliyet gösteren ve ISO 22000 GGYS belgesine sahip olan catering işletmelerine yönelik yürütülen bu çalışmanın amacı; ISO 22000 GGYS standartlarının uygulanması ve uygulamada karşılaşılan sorunları analiz etmektir. Araştırma için, İzmir’de faaliyet gösteren ve ISO 22000 GGYS belgesine sahip 5 catering işletmesinin kalite ve hijyen sorumluları ile önceden belirlenmiş olan sorular (yarı yapılandırılmış görüşme formu) kullanılarak, yüz yüze görüşme yapılmış ve veriler bu şekilde toplanmıştır. Elde edilen veriler içerik analizi yöntemi ile analiz edilmiştir. Araştırma sonucunda, katılımcı işletmelerin ISO 22000 GGYS’nin uygulanması konusunda minör veya majör sorunlar yaşadıkları ortaya çıkmıştır. Sorunların çözümü için, işletme yönetiminin öncelikle ISO 22000 GGYS’ne inanmasının gerekli olduğu ve sonrasında da gerekli kaynaklar yaratılarak ihtiyaç duyulan yapının kurulmasıyla sistemin rahatlıkla uygulanabildiği görülmektedir.

**Anahtar kelimeler:** Catering İşletmesi, Güvenli Gıda, ISO 22000 GGYS.

## An Evaluation on the Application of ISO 22000 Food Safety Management Systems in Catering Companies: İzmir Sample

### Abstract

The purpose of this study which was carried out in the catering companies holding ISO 22000 SFMS certificate in İzmir is to analyse the applications of ISO 22000 SFMS standards and to reveal the problems encountered in the application processes. For the research part of the study, quality and hygiene managers from 5 different catering companies with ISO 22000 (FSMS) certificate in İzmir were asked selected questions. Thus, face-to-face interviews (semi-structured interview form) were conducted with the managers and the data were collected. The obtained data were analyzed via content analysis method. The study revealed that the participant companies experience some minor and major problems in the application of ISO 22000 (FSMS). In order to overcome such problems, first of all, it is essential for the managers of food and beverage companies to give credit for the use of ISO 22000 (FSMS). Then, if the required structure is established, by creating the necessary recourses, it is seen that such a system can easily be applied.

**Keywords:** Catering Comp, Safe Food, ISO 22000 FSMS.