


Toplu Beslenme Sistemlerine Genel Bir Bakış

Aybuke Ceyhun Sezgin , Fügen Durlu Özkaya

Gazi Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, Gölbaşı, Ankara

*Geliş Tarihi (Received): 09.01.2013, Kabul Tarihi (Accepted): 07.03.2013**✉ Yazışmalardan Sorumlu Yazar (Corresponding author): aybukeelif@mynet.com (A. Ceyhun Sezgin)**☎ 0 312 485 14 60 / 228 📠 0 312 484 41 24*

ÖZET

Dünyamızı etkileyen teknolojik gelişmelerle beraber tarım toplumundan sanayi toplumuna geçiş sürecinde, insanların ev dışında başkaları tarafından hazırlanmış yemeklerle beslenmesi toplu beslenme sistemleri kavramını ortaya çıkarmış ve böylece toplu beslenme sistemi günlük hayatta yerini almıştır. Oteller, restoranlar, fast food restoranlar ve catering firmaları ülkemizde toplu beslenme hizmeti veren kuruluşlardır. Bu hizmeti sunan toplu beslenme kuruluşlarının; tüketicilere zamanında, uygun, yeterli ve dengeli beslenmeyi sağlayacak yemekler sunarak onları memnun etmesi gerekir. Ayrıca bu kuruluşların güvenilir gıda üreterek tüketici güvenini kazanması, gıda güvenliği ve kalite yönetim sistemlerini kurması ve uygulaması ile mümkün olmaktadır. Toplu yemek hizmetlerinde, mutfakta hazırlanan sıcak yemeklerin tüketiciye ulaştırılma aşamaları, güvenli gıda sağlama hususunda önemli kritik kontrol noktalarından oluşmaktadır. Bu çalışmada ile toplu beslenme sistemlerinin genel yapısı incelenmiştir.

Anahtar Kelimeler: Toplu beslenme, Catering, Beslenme sistemleri, Gıda güvenliği

An Overview of Mass Feeding System

ABSTRACT

Technological developments affecting our world together with the transition from agricultural society to industrial society, with people eating food prepared by others outside the home to reveal the concept of public supply systems and thus catering system that has taken place in daily life. Hotels, restaurants, fast food restaurants and catering companies catering services organizations that are in our country. This offering catering organizations; consumers timely, relevant, adequate and balanced diet will provide you need to satisfy them by providing food. In addition, these organizations gain the trust of consumers by producing safe food to food safety and quality management systems is made possible by setting up and implementation. Collective catering, the kitchen prepared hot meals delivered to the consumers stages, the important issue of providing safe food consists of critical control points. This study has examined the overall structure of public supply systems.

Key Words: Mass feeding, Catering, Nutrition systems, Food safety

GİRİŞ

Yaşamın sürdürülebilmesinde temel olan beslenme, vücudun çalışması için gerekli olan besin öğelerinin, yiyeceklerle vücuda alınması, sindirimi, emilimi ve metabolize edilmesi basamaklarını içine alan bir süreçtir [1].

Toplumu oluşturan bireylerin sağlığının korunmasında, ekonomik ve sosyal yönden gelişmesinde, refah düzeyinin artmasında yeterli ve dengeli beslenme temel koşullardan birisi belki de en önemlisidir. Bunun için de öncelikle hangi gıdaların nasıl ve ne kadar tüketilmesi gerektiğini bilmek gerekir. Diyetle yer alacak gıdalar içerdikleri besin öğelerine göre gruplandırılır ve bu gruplardan tüketilecek miktarlar kişilerin yaş, cinsiyet,

fiziksel aktivite, biyokimyasal değerleri ve bir hastalık durumunun bulunup bulunmaması gibi özelliklerine göre belirlenir. Bir başka deyişle kişiler için geliştirilen beslenmenin sağlıklı, yeterli ve dengeli olması için bireye özgü planlanması gerekir [1].

Dünyamızı ve ülkemizi etkileyen teknolojik gelişmeler, tarım toplumundan sanayi toplumuna geçiş, iş hayatına girenlerin sayısının artması ve kentleşmenin getirmiş olduğu koşullardan dolayı özellikle iş yerlerinde toplu beslenme gereksinimi artan bir sektör haline gelmiştir. Bugün sanayileşmiş ülkelerde nüfusun yarısından fazlası, ülkemizde ise tahminen nüfusun onda biri en az bir öğün yemeğini toplu beslenme yapılan yerlerde yemektedir [2, 3]. Bu derlemede toplu beslenme sistemleri genel olarak değerlendirilmektedir.

TOPLU BESLENME SİSTEMLERİNE GENEL BİR BAKIŞ

İnsanların evleri dışında yemek ihtiyacını karşılamak amacıyla hizmet veren kuruluşlara toplu beslenme yapan kuruluşlar, insanların bu kuruluşlar tarafından hazırlanan yemeklerle beslenmesine toplu beslenme denilmektedir [4]. Toplu beslenme hizmeti ise belli bir grubun beslenmesini bir merkezden planlayan ve yürüten, yiyecek ve içecekleri, tüketime hazır halde sunan bir hizmet sektörü olarak faaliyetini sürdürmektedir [5,6].

Her yaş ve kesimden bireyin yararlandığı toplu beslenme sistemleri, en az bir öğününün tüketici gereksinimini karşılaması gerekliliği ve uygunsuz veya kalitesiz hizmetin yol açacağı halk sağlığı sorunları (gıda zehirlenmeleri vb.) riskleri nedeniyle büyük önem taşımaktadır [7].

Avrupa'nın AB üyesi 9 ülkesinde bir yılda dışarıda yenen öğün sayısının yaklaşık 35.6 milyar olduğu belirlenmiştir. Bunun % 44.7'sinin toplu yemek hizmeti endüstrisinde, %55.3'ünün ise restoranlarda tüketildiği tespit edilmiştir. Amerika'da ise bir yılda dışarıda yenen öğün sayısı 63 milyardır. Bunun % 31.5'i toplu yemek hizmeti endüstrisinde, % 68.5'inin ise restoranlarda tüketildiği belirlenmiştir [2]. 2011 yılı verilerine göre ülkemizde haneler gelirlerinin % 30'unu beslenmeye ayırmaktadır. Bu yüzdelik dilimin 26 puanı ev içinde, 4 puanı ev dışında beslenmeye aittir. ABD'de tüketiciler beslenme bütçelerinin % 50'sini ev dışından beslenmeye harcarken, ülkemizde tüketiciler ise beslenme bütçelerinin sadece % 13'ünü dışarıda harcamaktadır. Türkiye'de ev dışında yemek yiyen kişi sayısı yaklaşık 8 milyon civarındadır [8].

Oteller, restoranlar, ayaküstü (fast-food) restoranlar ve catering firmaları ülkemizde toplu beslenme hizmeti veren kuruluşlardır. 2011 yılı verilerine göre hazır yemek sektörünün büyüklüğü yaklaşık 17,5 milyar dolardır. 17,5 milyar dolarlık ciroda; restoranlar % 35, catering firmaları % 30, oteller % 20 ve fast-food restoranlar %15 pazar payı oranına sahiptir. Yakın gelecekte toplumsal yaşama şartlarına paralel olarak Türkiye'de de toplu yemek hizmeti veren sektörünün daha da gelişeceği bir gerçektir [8].

Toplu beslenme sistemlerinde yemek üretme ve sunma hizmetini genellikle catering ya da toplu yemek firmaları olarak isimlendirilen şirketler vermektedir. Catering, kelime olarak yiyecek içecek sağlama, ikram servisi yapma anlamına gelmekte olup, toplu yemek hizmeti veren firmalar için kullanılan kavramdır. Bu firmalar genellikle iş yerlerine, resmi kuruluşlara, okullara, düğün-nişan-toplantı gibi organizasyonlara, önceden hazırlanarak götürülen yemekleri üreten kuruluşlardır [9].

Ülkemizde yaklaşık 2500 catering firmasının olduğu ve bu firmaların birçoğunun da büyükşehirlerde hizmet verdiği bilinmektedir. Toplu yemek üreten ve bu yemekleri sunan catering firmaları yemek hizmetlerini iki farklı biçimde gerçekleştirir. Bu firmalar büyük iş yerleri, resmi kuruluşlar ve öğrenci sayısı fazla olan okullara mutfak kurarak ya da var olan mutfakçı düzenleyerek yerinde hizmet vermekte ya da yemekleri kendi mutfaklarında üreterek, iş yerlerine taşıma sistemi ile götürmektedir. Her geçen gün sayıları hızla artan catering firmalarının ekonomik anlamda 5 milyar dolarlık bir işlem hacmine sahip olduğu bilinmektedir [8,9].

Sosyoekonomik şartlar ve beslenme ilkeleri yiyecek ve içecek ihtiyacının karşılanmasını rastgele bir şekilde değil bilinçli ve bilimsel temellere dayalı olarak yapılmasını mecbur kıldığı gibi, teknolojik gelişmeleri de göz önünde bulundurularak daha iyi, ucuz ve kaliteli biçimde sunulmasını gerektirir [10].

Beslenme insanların çalışma kapasitesini ve üretim hızını etkileyen etmenlerin başında gelir. Yetersiz beslenme ile günlük enerji ihtiyacı karşılanmadığından çalışma kapasitesi düşmekte ve üretim azalmaktadır. Dolayısıyla en uygun iş veriminin sağlanması için, her iş kolunun gerektirdiği enerji ve besin öğelerini karşılayacak şekilde bir beslenme planı oluşturulmalıdır [11-13].

Bu nedenle toplu beslenme sistemlerinin başarısı yiyeceklerin seçimine ve servisine, dolayısıyla menüye ve menü planlamasına bağlıdır. Menü, kısaca toplu beslenme sistemlerinde servis edilen yemeklerin listesi olarak tanımlanabilir. Bu sistemde menü planlamasının bu denli önemli olması menü planlamasının rastgele değil, birçok etmenin göz önünde bulundurulması yapılması gerektiğini göstermektedir [13-16].

Toplumun ekonomik düzeyinin yükselmesi bu alanda hizmet veren kuruluşların hızlı bir şekilde artmasını sağlamıştır. Bu durum aynı zamanda ev dışında yemek yeme oranı ile tüketici veya müşteri beklentilerini de artırarak bu sektördeki hizmetlerde standartlaşma gereksinimi önemli bir seviyeye çıkarmıştır [17]. Tüketicilerin toplu beslenme hizmeti veren işletmelerden beklentileri yemeklerin doyurucu, kaliteli, güvenli, ekonomik, temiz ve rahat/konforlu bir atmosferde, iyi bir servis hizmeti ile sunulması şeklinde sıralanabilir [7, 18].

Toplu beslenme hizmeti veren kuruluşlar; insanlara zamanında, uygun, yeterli ve dengeli beslenmeyi sağlayacak sağlıklı yemekler sunarak onları memnun etmek zorundadırlar. Ayrıca bu hizmeti sağlayan

işletmelerin hijyene önem vermesi ise vazgeçilmez bir unsurdur. Hizmet aşamalarında oluşabilecek aksaklık, dikkatsizlik, sonu ölümle bitebilecek gıda zehirlenmelerine yol açabilir. Bu olumsuz unsurların ortaya çıkmaması için işletmeler gerekli önlemleri almak zorundadır.

Gıda Tarım Örgütü (FAO) ve Dünya Sağlık Örgütü (WHO) Gıda Güvenliği Uzman Komitesi, kontamine gıda tüketiminden doğan gıda kaynaklı hastalıkların dünyadaki en sık görülen sağlık sorunu olduğuna işaret etmektedir. Gıda kaynaklı sağlık sorunları doğrudan kontamine olmuş gıda maddelerinden kaynaklanabileceği gibi; olumsuz çevre koşulları, üretici ve tüketicilerin hijyen konusundaki yetersiz bilgi, olumsuz tutum ve davranışları, toplumda gıda kaynaklı hastalık taşıyıcılarının varlığı, zoonotik hastalıklar gibi çeşitli kaynaklara bağlı olarak da gelişebilmektedir. Avrupa ülkelerinde yapılan çalışmalarda gıda zehirlenmelerinin en çok görüldüğü yerler sırasıyla; evler (% 42), restoran, motel ve barlar (% 19) olarak bildirilmiş hastaneler için bu oran (% 3) olarak rapor edilmiştir [19].

Her yıl gıda kaynaklı hastalık vakalarının ABD'de ortalama 76 milyon [20], İngiltere'de ise ortalama 9,4 milyon [21] olduğu rapor edilmiştir. Sağlık Bakanlığı Temel Sağlık Hizmetleri Genel Müdürlüğü Yıllığı'nda yer alan verilere göre; 2005 yılı için ülkemizde bakteri kaynaklı gıda zehirlenmesi vaka sayısı 26.298 olarak kaydedilmiştir [22]. İstatistikî verilere göre İngiltere ve Amerika Birleşik Devletleri'nde gıda kaynaklı hastalıkların %70'inden fazlası yemek veya servis hizmeti veren sektörler ile ilişkilendirilmiştir [23,24]. Elde edilen bilgiler yemek ve servis hizmetlerinde gıda güvenliğinin önemini ortaya koymaktadır. Ancak gıda hizmet sektöründe en önemli konulardan biri olan gıda güvenliğinin yeteri kadar ilgi ve dikkat görmediği sonucuna ulaşılmaktadır [25]. İngiltere'de gıda zehirlenmelerine neden olan etkenlerin araştırılmasına yönelik yapılan bir çalışma Ulusal Hastalıkları İzleme Merkezi tarafından gerçekleştirilmiş ve çıkan sonuçlardan biri de gıdalar aracılığı ile bulaşan hastalıkların %25-40'ının gıda işleme veya yiyecek servislerinde çalışan kişilerden kaynakladığı bildirilmiştir [26].

Bilindiği üzere gıda zehirlenmesi; herhangi bir yiyecek ya da içeceğin tüketimi sonucu meydana gelen enfeksiyon veya intoksikasyon durumuna verilen genel bir tanımlamadır [27]. Toplu beslenme sistemlerinde gıda kaynaklı zehirlenme vakalarının en yaygın nedenleri; yetersiz soğutma (%46), hazırlama ve tüketim arasında bir veya daha fazla gün olması (%21), enfekte personel (%20), yanlış ısı uygulaması (%16), yetersiz pişirme (%16), yetersiz ısıtma (%16), kontamine malzeme kullanımı (%11), çapraz kontaminasyon (%7), araç-gereç temizliğinin yetersizliği (%7), kötü yiyecek malzemelerinin kullanılması (%5) ve artan yemeklerin kullanımı (%4) şeklinde sıralanmaktadır [27].

Toplu beslenme yapan kuruluşlarda güvenilir gıda hazırlama aşamalarında, hijyeni sağlamak için üç faktöre dikkat edilmelidir; mutfak ve mutfakta kullanılan araç gereç temizliği ile ilgili fiziksel faktörler, gıda

güvenliği ve kişisel hijyenin sağlanması ile ilgili üretim sürecine ait faktörler, personel hijyeni ve bu konuda eğitimin sağlanması ile ilgili kişisel faktörlerdir [28]. Toplu beslenme kuruluşlarında çalışan personelin özellikle hijyen konusundaki bilgi, tutum ve davranışları bu süreçte kaliteli hizmet ve tüketici sağlığının korunması açısından en önemli basamaklardan birini oluşturmaktadır [7].

Toplu beslenme sistemlerinde yiyeceklerin satın alınmasından hazırlanıp, pişirilip, servis edilmesine kadar tüm aşamalarda önemli ve oldukça riskli belli noktalar vardır [29]. Bu nedenle gıda güvenliğinin sağlanmasında etkili ve önemli bir sistem olan HACCP sistemi, gıda endüstrisinin her aşamasında güvenli gıda temininde engelleyici faktörler olarak nitelendirilen mikrobiyolojik, fiziksel ve kimyasal tehlikelerin yok edilmesinde etkin rol oynamaktadır. HACCP sistemi geleneksel uygulamaların daha sistematik olarak geliştirilmiş şeklidir ve geleneksel kontrol ve uygulamaların daha kuralcı yaklaşımla gerçekleştirilmesi olarak algılanmalıdır [30].

Toplu Beslenme Hizmeti veren işletmelerde HACCP sisteminin uygulanma aşamasına geçilmeden önce HACCP ekibi oluşturulmalı, ürün tanımlanmalı, ürünün kullanım şekli belirlenmeli, iş akış şeması oluşturulmalı (çiğ materyalden dağıtıma kadar tüm aşamalarda) ve iş akış şeması yerinde doğrulanmalıdır [31]. Son üründe yapılan testler, gıda güvenliğini sağlamada uygun bir yöntem değildir [21]. Çünkü sonuçlar elde edildiğinde yemek servise sunulmuş ve geri dönüş imkânı kalmamıştır. Bu nedenle, daha hammadde aşamasından itibaren bütün proses aşamalarının takibi ve kontrol edilebilmesi konusunda en etkin yöntemin HACCP uygulaması olduğu geniş bir kabul görmektedir. Gıda güvenliğini sağlamada geçmişteki eğilimler, problem ortaya çıktıktan sonra düzeltilmesi yönündeydi. Bununla birlikte HACCP yaklaşımı, problemlerin ortaya çıkmasından önce, daha proses aşamasında kontrol altına alınması şeklindedir [32]. Dolayısıyla HACCP ile beraber yürütülen uygulamalar, gıda kaynaklı hastalıkların azaltılmasına ve daha güvenilir yiyeceklerin sunulmasına olanak sağlamaktadır. HACCP sisteminin yemek sektöründe ilk uygulamaya konması 1974 yılında "Minnesota Food Service Quality Assurance" programı çerçevesinde başlatılmıştır [33].

Avrupa Topluluğu, ABD ve birçok ülke, bütün dünya da kullanımı giderek artan HACCP sisteminin uygulanmasını zorunlu hale getirmiştir. HACCP'i kabul eden ülkeler hızla artarken, 16 Kasım 1997'de yayınlanan Türk Gıda Kodeksi ile de Türkiye bu gruba katılmıştır. Bu tarihten itibaren ülkemiz gıda üreticileri bu sisteme uygun üretim yapmak zorundadır. HACCP prensipleri, WHO içinde yer alan Codex Alimentarius Komisyonu tarafından geliştirilmiştir. Bu sistemde uygulamaların bütün aşamalarında tehlike ve risk analizi yapılır ve tehlikeler oluşmadan önlemler alınır. Doğru yapılan bir tehlike analizi, firmanın ürün güvenliğini sağlama ve geliştirmedeki etkinliğini ortaya koyar dolayısı ile firma için savunma aracı konumundadır. Çünkü günümüzde son ürün analizlerinin gıda güvenliğini garanti etmediği anlaşıldığından, müşteriler

tedarikçilerinden uyguladıkları sistemi soracak kadar bilinçlenmiştir [34-36].

Beklentilerin sürekli gelişmesi ve “çiftlikten sofraya gıda güvenliği” anlayışı, mevcut gıda güvenliği sistemlerinin de sürekli yenilenmesine neden olmuştur. ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemleri, HACCP tabanlı bir gıda güvenliği yönetim standardı olup, ISO 9001:2008 standardının gıda güvenliği açısından geliştirilmiş halidir [37-39].

Toplu beslenme hizmeti veren ve sunan firmalar Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'ndan üretim izin belgesi almak zorundadır ve kullandıkları gıda maddelerinin de Türk Gıda Kodeksine uygun olma koşulu vardır. Ayrıca bu firmalar; yönetim kalitesini gösteren ISO 9001 Kalite Yönetim Belgesi, yapılan faaliyetlerin iş sağlığı ve güvenliğine zarar vermemesi adına OHSAS 18001 İş Sağlığı ve Güvenliği Yönetim Sistemi Belgesi, Gıda üreticileri ve tedarikçileri ile ilgili üretilen gıdanın son kullanıcıya ulaşana kadar güvenliğinin sağlanması ile ilgili yönetim sistemi olan ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi Belgesi, ISO 14001 Çevre Yönetim Sistemi Belgelerini bulundurmalıdır [9]. Sonuç olarak toplu beslenme hizmeti sunan kuruluşlar gıda güvenliğinin sağlanması ve tüketicinin güvenini kazanarak saygın bir kuruluş olabilmeleri için mutlaka entegre gıda güvenliği ve kalite yönetim sistemlerini (ISO 9001:2008, ISO 22000:2005) kurmalı ve uygulamalıdır.

Bilindiği üzere; toplu beslenme hizmetinin temel amaçları, toplu beslenmeden yararlananların gıda gereksinimlerini karşılamak, toplu beslenme hizmetleri aşamalarında kalite ve hijyen standartlarını sağlamak, en düşük düzeyde atık ile ekonomik kayıpları önlemektir. Ayrıca eldeki mevcut olanaklar ile en iyi ve en uygun hizmeti vermek, hizmetin konusunda uzman olan kişiler tarafından verilmesini sağlamak ve çalışma hayatı ile beslenme ilişkileri konusunda tüketicileri eğitmektir [40].

SONUÇ

Toplu beslenme sistemleri dünyaya paralel olarak Türkiye'de de hızla gelişmektedir. Çalışanların sefertası ile yemek taşıdıkları devirlerden toplu yemek üreticisi işletmelerin faaliyet gösterdiği dönemlere geçilmiştir. Önceleri sadece birkaç toplu yemek üreticisi faaliyet göstermekte iken, bugün yüzlerce işletme sektöre girerek faaliyet göstermektedir. Son dönemde giderek büyüyen ve günümüzde milyonlarca dolarlık dev bir sanayi haline gelen toplu beslenme hizmetlerinde yemek üretimi çok büyük boyutlardadır ve daha fazla insan gücü, araç, mekan ve zaman gerektirmektedir.

Hazır yemek sektörü, hammadde tedarikinden yemek sunumuna kadar birçok sistemi içeren ve her aşamada kontrolü gerektiren bir süreçtir. Süreç ile elde edilen ürün, yemek gibi görünse de, sistemin kapsamı, ürün ile birlikte uygulama, hizmet gibi birbirini izleyen işlevler ve bu işlevler için gerekli araç gereci ve iş ayrıntılarını bilen nitelikli elemanlardan oluşan ekip tarafından sağlanmalıdır.

Toplu beslenme sistemlerinin hem kuruluşların yönetim sistemi içinde yer alması hem de kendisinin bir sistem olması nedeniyle gereken önem verilmelidir. Bu sebeple hizmet kalitesi artırılmalı, iyileştirilmeli ve sürekliliği sağlanmalıdır. Hazır yemek sanayi kuruluşlarındaki uygulamalar toplumun beslenme politikası için ölçüm niteliğindedir. Bu nedenle toplu beslenme sistemleri için yönetmelikler hazırlanmalı, yemek servislerinin temiz, cazip, sağlıklı, ekonomik olması için gerekli koşullar ve uyulması gereken standartlar belirlenmelidir.

Ayrıca toplu beslenme sektöründe bu konuda eğitim görmüş kişilere (gıda mühendisi, diyetisyen, beslenme uzmanı) sorumluluk verilmesi hem sağlıklı beslenmenin sağlanması, hem de ekonomik kayıpların önlenmesi açısından ayrı bir önem taşımaktadır.

KAYNAKLAR

- [1] Kutluay Merdol, T., Baş, M., Kızıltan, G., Şensoy, F., Şeker, E., Dağ, A., Acar Tek, N., 2013. Genel Beslenme. Anadolu Üniversitesi Yayını No: 2768; Açıköğretim Fakültesi Yayını No: 1726. ISBN 978-975-06-1432-3, 1. Baskı. Eskişehir.
- [2] Gürsoy, D., 1995. Yemek ve Yemekçilik Devrimi. Sofra Yemek Üretim ve Hizmet A.Ş., İstanbul.
- [3] Baysal, A., 1985. Toplu Beslenme Yapılan Kuruluşların Önemi ve Bu Kuruluşlarda Yemek Planlama İlkeleri. Toplu Gıda Tüketimi Yapılan Kuruluşlarda İnsan Gücü Verimliliğini Artırmaya Yönelik Beslenme Teknikleri. Milli Prodüktivite Merkezi Yayınları. Yayın No:325, 54-69. Ankara.
- [4] Üstel, Ö., 2005. Gazi Hastanesi'nde Toplu Beslenme Hizmetlerinden Yararlanan Personelin Memnuniyet Durumlarının Belirlenmesi. Hacettepe Üniversitesi Sağlık Bilimleri Enstitüsü Yüksek Lisans Tezi, 142 sayfa.
- [5] Jones, P., 1993. Food Service Operations. London: Cassell Educational Ltd. 6-25.
- [6] Birer, S., 1985. Toplu Beslenme Yapılan Kuruluşların Tanımı, Özellikleri ve Beslenme Servisi Örgütünde Çalışacak Personelin Seçimi, Eğitimi ve Kontrolü. Ankara: MPM Yayınları No:325,70-89.
- [7] Bilici, S., 2008. Toplu Beslenme Sistemleri Çalışanları için Hijyen El Kitabı. Sağlık Bakanlığı Temel Sağlık Hizmetleri Genel Müdürlüğü, Ankara, 48 sayfa.
- [8] Anonymous, 2012. Hazır Yemek Sektörü Sektörel Bilgiler. <http://sektorlernerdurumda.blogspot.com.tr/2012/09/hazir-yemek-sektoru.html>. (Erişim tarihi:01.04.2014).
- [9] Anonymous, 2012. Yiyecek ve İçecek Hizmetleri. Halkla İlişkiler ve Organizasyon Hizmetleri Millî Eğitim Bakanlığı Yayınları, Ankara.
- [10] Türksoy, A., 2002. Yiyecek - İçecek Hizmetleri Yönetimi. Turhan Kitapevi. Ankara,
- [11] Beyhan, Y., 1995. Çalışma Hayatında Toplu Beslenme Hizmetlerinin Yönetimi. Türk-İş Yayınları,189, Ankara.
- [12] Baysal, A., 1999. Beslenme (8. baskı). Hatipoğlu Yayınevi, Ankara.
- [13] Baysal, A. ve Kutluay, M., 1986. Toplu Beslenme Yapılan Kurumlar İçin Yemek Planlama Kuralları ve

- Yıllık Yemek Listeleri. Milli Prodüktivite Merkezi. Ankara.
- [14] Beyhan, Y., 1998. Toplu Beslenme Yapılan Kurumlarda Yönetim ve Organizasyon: Toplu Beslenme Sistemlerinde Menü Yönetim ve Denetimi. Hizmet İçi Eğitim Seminerleri: 5-9 Ekim 1998-Ankara. Türkiye Diyetisyenler Derneği Yayını, 11:72-80.
- [15] Gisslen, W., 2004. Essentials of Professional Cooking. New Jersey: John Wiley & Sons Incorporated.
- [16] Ediz, A., Yağdırın, Y., 2009. Hedef programlama tekniği ile menü planlaması. *Gazi Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi* 11(1): 45-74.
- [17] Wood, R.C., 2000. Strategic Questions in Food and Beverage Management. Reed Educational and Professional Publishing Ltd. London.
- [18] Kutluay Merdol, T., Beyhan, Y., Çiğirim, N., Sağlam, F., Tayfur, M., Baş, M., ve Dağ, A., 2003. Sanitasyon- Hijyen Eğitimi Rehberi. Hatipoğlu Yayıncılık. Ankara.
- [19] Anonymous, 2002. FAO/WHO. Pan European Conference on Food Safety and Quality, February, 2002, <http://www.fao.org> (Erişim tarihi: 01.04.2014).
- [20] Tauxe, R.V., 2002. Surveillance and investigation of foodborne diseases; roles for public health in meeting objectives for food safety. *Food Control* 13:363-369.
- [21] Walker, E., Pritchard, C., Forsythe, S., 2003. Hazard analysis critical control point and prerequisite programme implementation in small and medium size food businesses. *Food Control* 14:169-174.
- [22] Anonymous, 2006. T.C. Sağlık Bakanlığı Temel Sağlık Hizmetleri Genel Müdürlüğü Çalışma Yıllığı. <http://www.saglik.gov.tr/TR/belge/1-5250/temel-saglik-hizmetleri-genel-mudurlugu-calisma-yilligi.html>, (Erişim tarihi: 01.04.2014).
- [23] Bilgin, B., Erkan, Ü.C., 2008. Bir hazır yemek işletmesinde HACCP sisteminin kurulması. *Tekirdağ Ziraat Fakültesi Dergisi* 5(3):267-281.
- [24] Griffith, C., 2000. Food Safety in Catering Establishments. In: Farber, J.M, Todd, E.C. (Eds.), Safe Handling of Foods. Marcel Dekker, New York, 235-256.
- [25] Manask, A.M., 2002. The Complete Guide to Food Service in Cultural Institutions. New York: John Wiley & Sons, pp. 5-35.
- [26] Troler, J.A., 1998. Çev. Ali Çevik. Gıda Kaynaklı Zehirlenmeler. Hasat Yayınevi.
- [27] Baş, M., 2004. Besin Hijyeni Güvenliği ve HACCP. 1. Baskı, Ankara.
- [28] Adams, M., Motarjemi, Y., 1999. Basic Food Safety for Health Workers. World Health Organisation, Geneva. 116 pp.
- [29] Adams, A., Cockett, R., 1988. Catering Technology. London: BT Bots-ford Limited, 15-26.
- [30] Turantaş, F., Ünlütürk, A., 1998. Tehlike Analizi ve Kritik Kontrol Noktaları. İzmir, Mengi Tan Basımevi, 483-516
- [31] Erol, İ., 2007. Gıda Hijyeni ve Mikrobiyolojisi. Pozitif Matbaacılık Ltd. Şti., Ankara.
- [32] McSwane, D., Rue, N., Linton, R., 2003. Essentials of Food Safety and Sanitation (3rd ed.). New Jersey: Pearson Education, p 169-196.
- [33] Rivituso, C.P., Snyder, O.P., 1981. Bacteria growth at foodservice operating temperature. *Journal of Food Protection* 44:770-775.
- [34] Loken, J.K. 1995. The HACCP Food Safety Manual, John Wiley&Sons. Inc., Newyork.
- [35] Marriott, N.G., 1999. Principles of Food Sanitation. 3rd Ed., Aspen Publisher Inc., Gaithersburg.
- [36] Moterjemi, Y., Mortimore, S., 2005. Industry's Need and Expectations to Meet Food Safety. 5th International Meeting: Noordwijk Food Safety and HACCP Forum. *Food Control* 16:523-529
- [37] Topal, Ş.R., 2001. Gıda Endüstrisinde Risk Yönetim Sistemleri ve HACCP Uygulamaları. Taç Ofset Matbaacılık, İstanbul.
- [38] Ulca, A., 2000. Kalite güvenliği geleneksel kalite kontrollerinin yerini alıyor. *Dünya Gıda* 1(3): 30.
- [39] Erkan, Ü., 2006. Bir Hazır Yemek Üretim Tesisinde HACCP Gıda Güvenliği Sisteminin Kurulması Üzerine Bir Araştırma. Trakya Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans Tezi. 47 sayfa.
- [40] Gökmogol, M. Ruhi, 1999. Ankara Garnizonu'nda Kara Kuvvetleri Komutanlığı'na Bağlı Birimlerin Depolama, Dağıtım ve Mutfak İşlemlerinde Toplam Kalite Yönetimine Geçişle İlgili Sorunları ve Çözüm Önerileri. Hayvancılık İşletme Ekonomisi Ana Bilim Dalı Yüksek Lisans Tezi, Ankara.