


Araştırma Makalesi (Research Article)

Ege Üniv. Ziraat Fak. Derg., 2021, 58 (3):335-346
<https://doi.org/10.20289/zfdergi.823473>

Sadık GÜN¹ 

Perihan KENDİRCİ^{1*} 

¹ İzmir Katip Çelebi Üniversitesi,
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü,
İzmir/Turkey

*İletişim (correspondence) e-posta:

perihan.kendirci@ikcu.edu.tr

Anahtar Sözcükler: Gıda güvenliği, hijyen,
otel, yiyecek & içecek bölümleri

Keywords: Food safety, hygiene, hotel,
food & beverage departments

Tokat'ta bulunan 3 ve 4 yıldızlı otellerde çalışan mutfak personelinin gıda güvenliği ve hijyen bilgi düzeylerinin incelenmesi

Investigation of the level of food safety and hygiene knowledge of kitchen staff working in 3 and 4 star hotels located in Tokat

Received (Alınış): 09.10.2020

Accepted (Kabul Tarihi): 07.12.2020

ÖZ

Amaç: Bu çalışmada, Tokat ilinde bulunan 3 ve 4 yıldızlı otel işletmelerinin mutfak departmanlarında çalışan personelin gıda güvenliği ve hijyeni konusundaki bilgi düzeylerinin belirlenmesi amaçlanmıştır.

Materyal ve Yöntem: Otellerin mutfak departmanı personeline iki bölümden oluşan bir anket çalışması uygulanmıştır. Anketin birinci bölümü personelin gıda güvenliği ve hijyeni konularındaki bilgi düzeylerini saptamaya yönelik sorulardan (56 adet); ikinci bölümü ise cinsiyet, yaş, eğitim düzeyi, meslekte çalışma süresi, unvan, demografik bilgiler, alınan gıda güvenliği ve hijyen eğitimlerinin belirlenmesine yönelik sorulardan oluşturulmuştur.

Araştırma Bulguları: Otel mutfak departmanlarında çalışanların gıda güvenliği ve hijyen konusunda yüksek düzeyde bilgi sahibi oldukları ve bu bilgi düzeylerinin cinsiyete göre anlamlı farklılık göstermediği belirlenmiştir. 45 yaş üstü işgörenlerin, 45 yaş altına göre; üniversite mezunlarının orta öğretim ve lise mezunlarından daha bilgili olduğu bulunmuştur. İşletmelerde ve halk eğitim merkezlerinde gıda güvenliği ve hijyen eğitimi alan işgörenlerin eğitimi olmayan işgörenlere göre ve 12 yıl ve üstü tecrübeye sahip olan işgörenlerin 12 yıl ve altı tecrübesi olan işgörenlerden daha bilgili olduğu saptanmıştır.

Sonuç: Tokat ilinde bulunan 3 ve 4 yıldızlı otellerin mutfak bölümünde çalışan işgörenlerin gıda güvenliği ve hijyen konusundaki bilgilerinin yüksek düzeyde olduğu belirlenmiştir.

ABSTRACT

Objective: In this study, it was aimed to determine the food safety and hygiene knowledge levels of the employee working in kitchen departments of 3 and 4 star hotels located in Tokat.

Material and Methods: Two-part questionnaire were applied to the kitchen staff of the hotels. The first part of the questionnaire was involved 56 questions about determining the level of knowledge of the employee on food safety and hygiene issues; while the second part was composed of demographic questions that were gender, age, education level, occupation period, title, food safety and hygiene trainings.

Results: It was determined that the employees of the hotel kitchen departments had a high knowledge levels about food safety and hygiene, and these levels did not show significant differences according to gender. It was found that employees over 45 were have more knowledgeable than below 45, university graduates were more knowledgeable than secondary and high school graduates. Employees who received food safety and hygiene training in enterprises and public training centers were found to be more knowledgeable than employees without training and employees with 12 years or more experience were more knowledgeable than those with 12 years or less experience.

Conclusion: It was determined that the employees working in the kitchen departments of 3 and 4 star hotels in Tokat have a high level of knowledge about food safety and hygiene.

GİRİŞ

Türkiye, turizm gelirleri açısından önemli kazanımları olan ülkeler arasında yer almakta olup bu kapsamdaki gelirlerin artışı, kalkınmaya yönelik yaklaşımlar nezdinde önem taşımaktadır. Kültür ve Turizm Bakanlığı istatistiklerinden, 2018 yılında ülkemizi 39.5 milyon yabancı turist ve 6.6 milyon yurtdışı ikametli Türkiye Cumhuriyeti vatandaşı olmak üzere 46 milyondan fazla kişinin ziyaret ettiği ve bu ziyaretlerden 29.5 milyar dolar gelir elde edildiği gözlenmektedir (Kültür ve Turizm Bakanlığı İstatistikleri, 2018).

Oteller, yer aldıkları ülkede iş görüşmeleri, toplantı, konferans, eğlence ve konaklama gibi faaliyetlerin kolaylıkla gerçekleşmesi için hizmet sektörünün bir parçası olarak önemli rol oynarlar (Aktaş, 2002). Otelde konaklayan misafirlerin beslenme ihtiyaçlarının karşılandığı mutfakta üretilen yiyeceğin ve içeceğin hijyen eksikliği sebebiyle ortaya çıkacak olası hastalık ya da zehirlenmeler otel işletmesini zor durumda bırakabilir (Aktaş ve Özdemir, 2007). Otel işletmelerinde sunulan yiyecek-içeceklerin insan sağlığını tehdit edecek risklerini asgariye çekmek için teorik bilgilerin de içerisinde yer aldığı eğitimlerin verilmesi gereklidir. Ancak iş görenlerin hijyenlerini sağlamanın sadece eğitimle olmayacağı işletme tarafından yeterli koşulların sağlanması halinde tam performans alınacağı da unutulmamalıdır (Şanlıer ve Tunç, 2008).

Ülkemizde 2011 yılında yürürlüğe girmiş, tüm gıda işletmecilerinin uygulamakla yükümlü olduğu Gıda Hijyeni Yönetmeliğinde, gıdanın birincil üretiminden son tüketiciye sunumuna kadar her aşamada gıda güvenliği açısından tüketicinin korunmasını sağlamak için uyulması gereken, gıda hijyenine ilişkin genel kurallar açıklanmaktadır. Yine aynı yönetmelikte HACCP (Kritik Kontrol Noktaları Tehlike Analizi) ilkelerine yer verilmekte olup gıda işletmecisinin HACCP ilkelerine dayalı prosedürleri uygulaması gerekliliğinden bahsedilmektedir (Gıda Hijyeni Yönetmeliği, 2011). Diğer gıda işletmeleri gibi oteller de mutfaklarında söz konusu gereklilikleri yerine getirmek ile yükümlüdürler.

2018 yılında gerçekleştirilmiş olan bu çalışmada Tokat ilinde bulunan 3 ve 4 yıldızlı otel işletmelerinin mutfak bölümlerinde çalışan personelin gıda güvenliği ve hijyen konularında sahip oldukları bilgi düzeylerinin ölçülmesi amaçlanmıştır. Ayrıca çalışanların demografik özelliklerine, meslekteki unvanlarına (aşçıbaşı, aşçı, stajyer) ve meslekte çalışma sürelerine göre gıda güvenliği bilgi düzeylerinin farklılıklarının belirlenmesi hedeflenmiştir.

MATERYAL ve YÖNTEM

Çalışma Tokat il sınırları içerisinde faaliyet gösteren altısı 3 ve üçü ise 4 yıldızlı olmak üzere toplam 9 otelin mutfak bölümünde çalışan işgörenler ile gerçekleştirilmiştir. Araştırma döneminde (2018 yılı) öncelikle söz konusu oteller ile iletişime geçilerek mutfak bölümünde çalışan işgören sayısının (araştırma evreni) toplam 150 olduğu belirlenmiştir. İslamoğlu ve Alniaçık (2009) tarafından önerilen formül kullanılarak 150 kişilik evrenden ulaşılmaması gereken asgari örneklem sayısı 108 olarak hesaplanmıştır. Çalışmada evrendeki tüm personele ulaşılmaması hedeflenmiş ancak izinli, raporlu, gönüllü olarak katılmak istemeyen personel nedeniyle ve personel devir hızının yüksek olmasından dolayı çalışma ulaşılabilen 114 kişi ile yürütülmüştür.

Araştırmada Cömert (2011) tarafından oluşturulan anket kullanılmıştır. Anketin ilk bölümünde gıda güvenliği ve hijyenine ilişkin bilgi düzeyini belirlemeye yönelik sorular yer almaktadır. Ölçek, beşli likert tipinde, 56 madde ve 3 boyut (gıda hijyeni, personel hijyeni, ekipman / araç gereç hijyeni) olarak planlanmıştır. Anketin ikinci bölümünde katılımcıların demografik özelliklerinin belirlenmesine yönelik soruların bulunduğu kişisel bilgi formu yer almaktadır.

Anket çalışmasından elde edilen veriler SPSS 21.0 paket programı kullanılarak analizlenmiştir. Ölçeklerin geçerlik değerlendirmesinde açımlayıcı ve doğrulayıcı faktör analizleri; güvenilirlik değerlendirilmesinde ise madde toplam korelasyonu ve Cronbach Alpha yöntemlerinden yararlanılmıştır. Ölçeğin güvenilirlik ve geçerlik analizleri sonucunda oluşan alt boyut ve toplam puanlarının demografik değişkenlere göre karşılaştırılması öncesinde Çarpıklık (Skewness) katsayısı ile normallik sınaması gerçekleştirilmiştir. Ölçek ve alt boyut puanlarının normal dağılım gösterdiği belirlendiğinden yanıtların demografik değişkenlere göre karşılaştırılmasında t testi ve varyans analizinden (ANOVA) yararlanılmıştır.

ANOVA sonucunda anlamlı düzeyde farklılık saptanması durumunda söz konusu farklılığın hangi gruplar arasında olduğu Tukey post hoc testi ile belirlenmiştir. Ölçeğin alt boyut puanları arasındaki ilişkide Pearson korelasyonundan yararlanılmıştır.

ARAŞTIRMA BULGULARI ve TARTIŞMA

Araştırmadan elde edilen bulgular ve bulguların literatür ile karşılaştırılarak değerlendirilmesi aşağıda sunulmaktadır.

Gıda güvenliği ve hijyen bilgi düzeyi ölçeğinin açıklayıcı faktör analizi sonuçları

Gıda güvenliği ve hijyen bilgi düzeyi ölçeğinin 114 örneklem ile gerçekleştirilen açıklayıcı faktör analizinde KMO 0,91; Bartlett's küresellik testi anlamlılık düzeyi ise $p < 0,01$ olarak saptandığından örneklemin açıklayıcı faktör analizi için yeterli olduğu sonucuna varılmıştır.

Açıklayıcı faktör analizi ilk sonuçlarının verildiği Çizelge 1'den görüldüğü gibi ölçekteki 56 maddenin açıkladığı toplam varyans yüksek düzeyde (%60,8) olmakla birlikte 7 maddenin madde yüklerinin binişik olduğu, 28 maddenin diğer faktörlerdeki faktör yükünün daha yüksek veya ait oldukları faktörde düşük ($< 0,40$) olduğu tespit edilmiştir (Çizelge 1).

Çizelge 1. Ölçeğin açıklayıcı faktör analizi ilk sonuçları

Table 1. Initial results of the explanatory factor analysis of the scale

Madde	F1	F2	F3	Madde	F1	F2	F3
S1.	0,36	0,70	0,20	S29.	0,32	0,74	0,26
S2.	0,45	0,30	0,27	S30.	0,52	0,55	0,28
S3.	0,30	0,76	0,31	S31.	0,24	0,62	0,42
S4.	0,27	0,75	0,28	S32.	0,25	0,57	0,51
S5.	0,21	0,52	0,05	S33.	0,40	0,32	0,53
S6.	0,32	0,77	0,30	S34.	0,40	0,18	0,55
S7.	0,26	0,80	0,26	S35.	0,24	0,40	0,51
S8.	0,27	0,79	0,27	S36.	0,29	0,37	0,62
S9.	0,19	0,73	0,38	S37.	0,33	0,21	0,65
S10.	0,21	0,73	0,33	S38.	0,34	0,36	0,67
S11.	0,19	0,81	0,23	S39.	0,14	0,58	0,52
S12.	0,54	0,31	0,12	S40.	0,21	0,49	0,63
S13.	0,36	0,51	0,39	S41.	0,16	0,66	0,46
S14.	0,32	0,66	0,39	S42.	0,23	0,59	0,51
S15.	0,23	0,70	0,34	S43.	0,58	0,40	0,32
S16.	0,39	0,71	0,19	S44.	0,24	0,51	0,53
S17.	0,51	0,60	0,28	S45.	0,61	0,19	0,48
S18.	0,44	0,68	0,19	S46.	0,53	0,15	0,55
S19.	0,69	0,13	0,25	S47.	0,15	0,19	0,61
S20.	0,67	0,22	0,41	S48.	0,38	0,07	0,61
S21.	0,26	0,66	0,35	S49.	0,24	0,25	0,70
S22.	0,44	0,66	0,17	S50.	0,31	0,29	0,68
S23.	0,55	0,41	0,33	S51.	0,31	0,29	0,71
S24.	0,64	0,50	0,16	S52.	0,09	0,52	0,62
S25.	0,64	0,51	0,10	S53.	0,10	0,43	0,65
S26.	0,51	0,44	0,31	S54.	0,15	0,23	0,74
S27.	0,08	0,48	0,26	S55.	0,07	0,22	0,63
S28.	0,46	0,20	0,34	S56.	0,15	0,24	0,54
Özdeğer					28,6	3,3	2,1
Varyans (%)					27,1	19,9	13,8
Toplam Varyans (%)					60,8		

Sorunlu maddeler çıkartıldıktan sonra yinelenen Varimax sonuçlarının verildiği Çizelge 2'den görüldüğü gibi ölçekte kalan 21 maddenin açıkladığı toplam varyansın %62,2 düzeyine çıktığı belirlenmiştir. Ölçeğin 56 maddesinin %60,8 olan varyansı dikkate alındığında çıkarılan 35 maddenin toplam varyansta artışa neden olduğu; kalan 21 maddenin faktör yüklerinin uygun düzeylerde (>0,40), her maddenin ait olduğu faktörde yüksek ve diğer faktörlerde ise düşük faktör yüküne sahip olduğu saptanmıştır.

Çizelge 2. Ölçeğin açımlayıcı faktör analizi son varimax sonuçları

Table 2. Final varimax results of explanatory factor analysis of the scale

Madde	F1	F2	F3	Madde	F1	F2	F3	Madde	F1	F2	F3
S2	0,44	0,30	0,28	S29	0,31	0,78	0,23	S47	0,07	0,30	0,66
S12	0,44	0,38	0,16	S31	0,32	0,72	0,27	S48	0,39	-0,15	0,69
S19	0,81	0,08	0,21	S41	0,15	0,77	0,35	S49	0,30	0,29	0,67
S20	0,76	0,24	0,30	S42	0,18	0,76	0,38	S50	0,30	0,39	0,62
S23	0,64	0,47	0,23					S51	0,31	0,38	0,67
S24	0,66	0,50	0,10					S53	0,13	0,42	0,65
S25	0,63	0,52	0,05					S54	0,15	0,25	0,79
S28	0,60	0,04	0,36					S55	0,15	0,14	0,70
								S56	0,18	0,17	0,62
Özdeğer	F1= 9,80 F2 = 1,87 F3=1,37										
Varyans (%)	F1= 23,5 F2 = 19,6 F3=19,1										
Toplam Varyans (%)	62,2										

Gıda güvenliği algılamalarını belirlemeye yönelik ölçeğin doğrulayıcı faktör analizi (DFA) sonuçları

Gıda güvenliği algılamalarını belirlemeye yönelik ölçeğin planlanan üç boyutlu yapısı ve açımlayıcı faktör analizi sonrasında kalan 21 maddeyle gerçekleştirilen doğrulayıcı faktör analizi sonuçlarının verildiği Çizelge 3'den görüldüğü gibi model uyum indekslerinin genel olarak iyi; faktör yükleri ve faktörler arası korelasyon değerlerinin uygun aralıklarda; faktör yüklerine ait t değerlerinin anlamlı ($p<0,01$) olduğu saptanmıştır.

Çizelge 3. Gıda güvenliği algılamalarını belirlemeye yönelik ölçeğin model uyum indeksleri

Table 3. Model fit indexes of the scale for determining perceptions of food safety

Model Uyum İndeksleri	DFA	DFA*
	21 madde 3 boyut	21 madde 3 boyut
X ² /sd	2,05	1,56
RMSEA	0,10	0,07
SRMR	0,07	0,06
GFI	0,76	0,82
NNFI	0,85	0,92
CFI	0,87	0,93
Faktör yükü (min/max)	0,54 / 0,85	0,54 / 0,87
Faktörler arası korelasyon (min/max)	0,70 / 0,76	0,72 / 0,79

*Kovaryans bağlantılarıyla

Gıda güvenliği algılamalarını belirlemeye yönelik ölçeğin DFA analizi sonucunda, gıda güvenliği algılamalarını belirlemeye yönelik ölçeğin Cronbach Alpha katsayısı 0,94; alt boyutların Cronbach Alpha katsayılarının 0,87-0,90-0,90 ve ölçekteki tüm maddeler için madde-toplam korelasyonununun 0,20'den yüksek olduğu belirlenmiştir (Çizelge 4). Güvenirlilik ve geçerlik analizi bulguları birlikte değerlendirildiğinde gıda güvenliği algılamalarını belirlemeye yönelik ölçeğin 21 madde ve 3 boyutlu yapısı ile güvenilir ve geçerli bir ölçek olduğu çizelge 4'den görülmektedir.

Çizelge 4. Gıda güvenliği algılamalarını belirlemeye yönelik ölçeğin doğrulayıcı faktör analizi (DFA) ve madde analizi sonuçları**Table 4.** Confirmatory factor analysis (CFA) and item analysis results of the scale of determining food safety perceptions

Madde	Boyut	Std.β	t	r	α	Madde	Boyut	Std.β	t	r	α
S2	Gıda	0,54		0,54	0,87	S47		0,65		0,56	0,90
S12	Hijyeni	0,55	4,60**	0,52		S48		0,61	5,80**	0,49	
S19		0,67	5,21**	0,57		S49		0,78	7,08**	0,69	
S20		0,79	5,74**	0,70		S50	Ekipman /	0,78	7,07**	0,73	
S23		0,83	5,89**	0,72		S51	Araç	0,81	7,27**	0,75	
S24		0,77	5,65**	0,68		S53	Gereç	0,75	6,85**	0,67	
S25		0,74	5,52**	0,64		S54	Hijyeni	0,77	7,00**	0,66	
S28		0,54	4,58**	0,52		S55		0,62	5,81**	0,53	
S29	Personel	0,87		0,74		S56		0,60	5,70**	0,53	
S31	Hijyeni	0,86	11,34**	0,72							
S41		0,78	9,83**	0,71							
S42		0,75	9,21**	0,73							

r: Madde Toplam Korelasyonu **p<0,01

Betimsel bulgular

Araştırmaya katılan mutfak bölümü çalışanlarının %39,5'ini kadınlar, %60,5'ini ise erkekler oluşturmaktadır. Çalışanların büyük çoğunluğunun 19-29 (%46,5) ve 30-49 (%35,1) yaşları arasında; %18,4'ünün ise 19 yaşının altında olduğu gözlenmiştir. Katılımcılar eğitim düzeyleri açısından değerlendirildiklerinde bu alanda en fazla lise mezunlarının çalıştığı; (%40,4) bu grubu sırasıyla ortaokul (%30,7), üniversite (%19,3) ve ilkokul (%9,6) mezunlarının takip ettiği belirlenmiştir. Katılımcıların %41,2'si 3 yıl veya daha kısa süredir mutfak personeli olarak çalıştıklarını ifade ederlerken 16 yıl ve daha uzun süredir çalıştıklarını belirten katılımcıların oranının %16,7 olduğu belirlenmiştir. Çalışmada yer alan mutfak personelinin %21,9'unu komiler, %20,2'sini stajyerler, %18,4'ünü aşçılar, %14,0'ını kısım şefleri, %13,2'sini bulaşıkçılar ve %12,3'ünü de aşçıbaşları oluşturmaktadır.

Katılımcıların gıda güvenliği ve hijyen konusundaki eğitim durumları incelendiğinde %69,3'ünün bu konuda eğitim aldıkları anlaşılmıştır. Eğitim alanların yarıya yakını (%43) söz konusu eğitimi halen çalışmakta oldukları kurumdan aldıklarını ifade ederlerken, %37'si turizm meslek liselerinde, %18,2'si üniversitede, %29,9'u çıraklık eğitim merkezinde, %14,9'u ise halk eğitim merkezinde gıda güvenliği ve hijyen eğitimi aldıklarını belirtmişlerdir.

Ölçek ve alt boyut puanlarına ait betimsel istatistiklerin sunulduğu Çizelge 5'den görüldüğü üzere katılımcıların gıda hijyeni ve ekipman/araç gereç hijyenine ilişkin bilgi düzeyi puanları "çok yüksek düzeyde"; personel hijyenine ilişkin bilgi düzeyi ve gıda güvenliğine ilişkin bilgi düzeyi toplam puanları "yüksek düzeyde" tespit edilmiştir. Katılımcılar gıda güvenliği ve hijyen konusunda yüksek bilgi düzeyine sahiptirler. Gıda hijyenine ilişkin bilgi düzeyi puanları ile personel hijyeni (r=0,70; p<0,01), ekipman/araç gereç hijyeni (r=0,63; p<0,01) puanları arasında pozitif yönlü ve anlamlı ilişki bulunmuştur. Personel hijyenine ilişkin bilgi düzeyi puanları ile ekipman/araç gereç hijyeni (r=0,67; p<0,01) puanları arasında da pozitif yönlü ve anlamlı ilişki bulunmuştur.

Çizelge 5. Ölçek ve alt boyut puanlarına ait betimsel istatistikler**Table 5.** Descriptive statistics for scale and subscale scores

Alt Boyut	N	\bar{X}	SS	Çarpıklık	r	r	r
1. Gıda Hijyeni	114	4,32	0,59	-0,62	0,70**	0,63**	0,87**
2. Personel Hijyeni	114	3,95	0,92	-0,36		0,67**	0,93**
3. Ekipman/ Araç Gereç Hijyeni	114	4,33	0,53	-0,51			0,84**
4. GIDA GÜVENLİĞİ VE HİJYEN BİLGİSİ	114	4,20	0,60	-0,40			1

Ölçek puanlarının demografik değişkenlere göre karşılaştırılmasına ait bulgular

Çizelge 6'den görüldüğü üzere, gıda güvenliği ve hijyen ölçeği ve alt boyut puanlarının cinsiyetine göre anlamlı farklılık göstermediği (p>0,05) saptanmıştır. Abubakirova (2014) ve Kızılcık (2016) tarafından gerçekleştirilen araştırmalarda gıda güvenliği konusundaki bilgi düzeylerinin cinsiyetlere göre

farklılık gösterdiği; bazı konularda kadınların, bazı konularda ise erkeklerin daha fazla bilgi sahibi olduğu gözlenmiştir. Ayaz ve Aydın (2017) turizm işletmelerinin yiyecek içecek hizmet birimlerinde çalışan kadın işgörendenlerin gıda hijyeni bilgi düzeyinin erkeklere göre anlamlı düzeyde daha yüksek olduğu sonuçlarını elde etmişlerdir. Öte yandan Onur (2018) ortaöğretimde yiyecek-içecek hizmetleri programında öğrenim gören öğrencilerin; Ünsal (2018) hazır yemek üretim ve tüketim sektöründe çalışanların; Üzücü (2015) toplu beslenme hizmeti veren kurumlardaki işgörendenlerin gıda hijyeni bilgi düzeyinin cinsiyete göre anlamlı farklılık göstermediğini saptamışlardır. Bu çalışmadan elde edilen bulgular ve literatür bulguları birlikte değerlendirildiğinde gıda güvenliği ve hijyen bilgi düzeyinin cinsiyet ile ilişkili olmadığı söylenebilir.

Çizelge 6. Ölçek puanlarının cinsiyete göre karşılaştırılmasına ait t testi sonuçları

Table 6. Test results for comparison of scale scores according to gender

Alt Boyut	Cinsiyet	n	\bar{X}	SS	t	p
Gıda Hijyeni	Kadın	45	4,36	0,54	0,68	0,510
	Erkek	69	4,29	0,63		
Personel Hijyeni	Kadın	45	3,98	0,91	0,20	0,840
	Erkek	69	3,94	0,93		
Ekipman/ Araç Gereç Hijyeni	Kadın	45	4,37	0,59	0,54	0,593
	Erkek	69	4,31	0,49		
GIDA GÜVENLİĞİ VE HİJYEN BİLGİSİ	Kadın	45	4,24	0,61	0,48	0,635

Çizelge 7. Ölçek puanlarının yaş gruplarına göre karşılaştırılmasına ait ANOVA sonuçları

Table 7. ANOVA results for the comparison of scale scores according to age groups

Alt Boyut	Yaş Grupları	n	\bar{X}	SS	F	p	Anlamlı Fark
Gıda Hijyeni	A- ≤ 18	21	4,02	0,42	9,39	0,000	C > A, B
	B- 19-39	53	4,22	0,65			
	C- 40-49	40	4,61	0,48			
Personel Hijyeni	A- ≤ 18	21	3,77	0,81	11,62	0,000	C > A, B
	B- 19-39	53	3,64	0,90			
	C- 40-49	40	4,47	0,77			
Ekipman/ Araç Gereç Hijyeni	A- ≤ 18	21	4,07	0,41	11,80	0,000	C > A, B
	B- 19-39	53	4,21	0,55			
	C- 40-49	40	4,63	0,42			
GIDA GÜVENLİĞİ VE HİJYEN BİLGİSİ	A- ≤ 18	21	3,96	0,43	13,95	0,000	C > A, B
	B- 19-39	53	4,02	0,61			
	C- 40-49	40	4,57	0,50			

A>B: A grubunun ilgili boyuttaki puanı B grubunun puanlarından anlamlı düzeyde daha yüksektir.

Çizelge 7'dan görüldüğü gibi katılımcıların gıda hijyeni, personel hijyeni, ekipman/ araç gereç hijyeni alt boyut puanları ve gıda güvenliği ve hijyen bilgisi ölçek puanlarının katılımcıların yaşlarına bağlı olarak anlamlı farklılıklar gösterdiği tespit edilmiştir. 40-49 yaş grubu katılımcıların gıda güvenliği ve hijyen bilgi düzeyi, 39 yaş ve altı katılımcılara göre anlamlı düzeyde daha yüksektir (Çizelge 6). Erdem (2014) otelcilik ve turizm meslek lisesinde aşçılık eğitimi alan öğrencilerin; Üzücü (2015) toplu beslenme hizmeti veren kurumlardaki işgörendenlerin gıda hijyeni bilgi düzeyinin yaş gruplarına göre anlamlı farklılık göstermediği sonuçlarını elde etmişlerdir. Erdem (2014) çalışmasında yaş grubunun 15-18 ile sınırlı olması, Üzücü (2015) çalışmasında ölçek kullanılmayıp yalnızca maddeler üzerinden değerlendirme yapılmış olması bu çalışma ile farklılığın nedenleri olarak gösterilebilir. Bilge ve Demir (2019) 25 yaş üstü gıda işçilerinin gıda güvenliği ve hijyen bilgilerinin 24 yaş ve altı yaş grubu işçilerin bilgi düzeyine göre daha yüksek olduğu; Dere (2018) toplu beslenme sistemlerinde çalışan 31-45 yaş grubu mutfak personelinin gıda güvenliği ve hijyen bilgi düzeyinin 15-30 yaş grubu personele göre daha yüksek olduğu sonuçlarını elde etmiştir. Kızılcık (2016) turizm işletmelerindeki 45 yaş üstü personelin gıda güvenliği ve hijyen bilgi düzeyinin 35 yaş ve altı yaş grubu personele göre anlamlı düzeyde daha yüksek olduğu sonuçlarını elde etmiştir. Bu çalışma bulguları ile literatürdeki diğer çalışma bulgularının paralellik gösterdiği ve işgörendenlerin yaşı ilerledikçe elde ettikleri tecrübe ve muhtemel eğitim sayılarının daha fazla olmasının etkisiyle gıda güvenliği ve hijyeni konusundaki bilgi düzeylerinin artacağı sonuçları elde edilmiştir.

Çizelge 8'den anlaşılacağı üzere gıda hijyeni, personel hijyeni, ekipman/ araç gereç hijyeni alt boyut puanları ve gıda güvenliği ve hijyen bilgisi ölçek puanlarının katılımcıların öğrenim düzeylerine göre anlamlı farklılık gösterdiği saptanmıştır. Gıda güvenliği ve hijyen konusunda en yüksek bilgi düzeyine üniversite düzeyinde eğitim gören çalışanlar olduğu; bu grubu lise düzeyinde eğitim görenlerin takip ettiği belirlenmiştir ($p<0,05$). Benzer şekilde gıda hijyeni, personel hijyeni, ekipman hijyeni konularında da en yüksek bilgi düzeyine sahip katılımcılar üniversite düzeyinde eğitim görenler olup bu grubu lise düzeyinde eğitim görenler takip etmiştir ($p<0,05$) (Çizelge 7). Abubakirova (2014) Türkiye'de lise ve üniversite düzeyinde öğrenim gören otel çalışanlarının gıda güvenliğine ilişkin tutumlarının, ilköğretim düzeyinde öğrenim gören çalışanlara göre; Aratoğlu (2015) yüksekokul düzeyinde öğrenim gören aşçılık eğitimi alan öğrencilerin gıda güvenliğine ilişkin bilgi düzeyinin, lise düzeyinde öğrenim gören öğrencilere göre anlamlı düzeyde daha yüksek olduğu sonuçlarını elde etmiştir. Bilge ve Demir (2019) üniversite düzeyinde öğrenim gören gıda işçilerinin gıda güvenliği ve hijyen bilgilerinin, ilkokul ve lise düzeyinde öğrenim gören çalışanlara göre anlamlı düzeyde daha yüksek olduğu sonuçlarını elde etmiştir. Bu çalışmadan elde edilen bulgular ile literatür bulguları paralellik göstermekte olup meslek lisesinde edinilen bilgilerin gıda güvenliği ve hijyen konusunda yeterli olmadığı; üniversite, çıraklık veya halk eğitim merkezlerindeki eğitimlere ihtiyaç olduğu sonuçları elde edilmiştir.

Çizelge 8. Ölçek puanlarının öğrenim düzeyine göre karşılaştırılmasına ait ANOVA sonuçları

Table 8. ANOVA results for the comparison of scale scores according to education level

Alt Boyut	Öğrenim Düzeyi	n	\bar{X}	SS	F	p	Anlamlı Fark
Gıda Hijyeni	A-İlkokul	11	3,83	0,60	14,91	0,000	D > A, B, C C > A
	B-Ortaokul	35	4,07	0,56			
	C-Lise	46	4,36	0,54			
	D-Üniversite	22	4,88	0,23			
Personel Hijyeni	A-İlkokul	11	3,32	0,85	12,38	0,000	D > A, B, C C > A, B
	B-Ortaokul	35	3,54	0,95			
	C-Lise	46	4,05	0,82			
	D-Üniversite	22	4,73	0,36			
Ekipman/ Araç Gereç Hijyeni	A-İlkokul	11	3,91	0,68	14,54	0,000	D > A, B, C C > A, B
	B-Ortaokul	35	4,10	0,43			
	C-Lise	46	4,38	0,48			
	D-Üniversite	22	4,81	0,28			
GIDA GÜVENLİĞİ VE HİJYEN BİLGİSİ	A-İlkokul	11	3,69	0,65	19,16	0,000	D > A, B, C C > A, B
	B-Ortaokul	35	3,91	0,54			
	C-Lise	46	4,26	0,52			
	D-Üniversite	22	4,81	0,23			

A>B: A grubunun ilgili boyuttaki puanı B grubunun puanlarından anlamlı düzeyde daha yüksektir.

Gıda güvenliği hijyeni bilgi ölçeği ve alt boyut puanlarının meslekteki çalışma süresine göre karşılaştırması sonucunda gıda hijyeni, personel hijyeni, ekipman/ araç gereç hijyeni alt boyut puanları ve gıda güvenliği ve hijyen bilgisi ölçek puanlarının katılımcıların meslekte bulunma sürelerine göre anlamlı farklılık gösterdiği belirlenmiştir (Çizelge 9). 12 yıl ve daha uzun süre çalışan katılımcıların diğerlerine göre daha yüksek bilgi düzeyine sahip oldukları; aynı durumun personel hijyeni, ekipman/ araç gereç hijyeni bilgi düzeyleri için de geçerli olduğu gözlenmiştir ($p<0,05$). Gıda hijyeni bilgi düzeyleri incelendiğinde ise, 4 yıl ve daha fazla süredir meslekte yer alan katılımcıların bilgi düzeylerinin 3 yıl ve daha kısa süredir çalışanlara göre anlamlı düzeylerde daha yüksek olduğu saptanmıştır ($p<0,05$). Ünsal (2018) çalışmasında hazır yemek üretim ve tüketim sektöründe 10 yıldan fazla süredir çalışanların gıda güvenliği ve hijyen bilgi düzeyinin 10 yıldan az çalışanlara göre daha yüksek olduğunu ancak farkın istatistiksel olarak anlamlı olmadığını belirlemiştir. Dere (2018) toplu beslenme sistemlerinde çalışan, iş tecrübesi olan mutfak personelinin gıda güvenliği ve hijyen bilgi düzeyinin iş tecrübesi olmayan personele göre daha yüksek olduğu sonuçlarını elde etmiştir. Kızılcık (2016) turizm işletmelerindeki 11-15 yıl iş tecrübesine sahip personelin gıda güvenliği ve hijyen bilgi düzeyinin 1-10 yıl iş tecrübesine sahip personele göre anlamlı düzeyde daha yüksek olduğunu ifade etmiştir. Çalışmamızdan elde edilen bulgular ile literatür bulguları paralellik göstermekte olup meslekteki çalışma süresi ile birlikte artan tecrübenin ve bu süreçte görülen hizmet içi eğitimin gıda güvenliği ve hijyen bilgi düzeyine olumlu katkı sağladığı sonucuna varılmıştır.

Çizelge 9. Ölçek puanlarının meslekteki çalışma süresine göre karşılaştırılmasına ait ANOVA sonuçları**Table 9.** ANOVA results for the comparison of scale scores according to the duration of work in the profession

Alt Boyut	Meslekteki Süre (yıl)	n	\bar{X}	SS	F	p	Anlamli Fark
Gıda Hijyeni	A- ≤3	47	3,90	0,57	17,48	0,000	B, C, D, E > A
	B- 4-7	19	4,42	0,54			
	C- 8-11	14	4,54	0,38			
	D- 12-15	15	4,82	0,34			
	E- ≥16	19	4,70	0,23			
Personel Hijyeni	A- ≤3	47	3,48	0,82	13,40	0,000	D, E > A, B, C
	B- 4-7	19	3,87	0,83			
	C- 8-11	14	3,79	1,00			
	D- 12-15	15	4,68	0,64			
	E- ≥16	19	4,76	0,32			
Ekipman/ Araç Gereç Hijyeni	A- ≤3	47	4,00	0,50	17,09	0,000	D, E > A, B
	B- 4-7	19	4,25	0,49			
	C- 8-11	14	4,63	0,35			
	D- 12-15	15	4,83	0,33			
	E- ≥16	19	4,64	0,22			
GIDA GÜVENLİĞİ VE HİJYEN BİLGİSİ	A- ≤3	47	3,79	0,53	20,54	0,000	D, E > A, B
	B- 4-7	19	4,18	0,52			
	C- 8-11	14	4,32	0,48			
	D- 12-15	15	4,78	0,41			
	E- ≥16	19	4,70	0,19			

A>B: A grubunun ilgili boyuttaki puanı B grubunun puanlarından anlamlı düzeyde daha yüksektir.

Gıda hijyeni, personel hijyeni, ekipman/ araç gereç hijyeni alt boyut puanları ve gıda güvenliği ve hijyen bilgisi ölçek puanlarının katılımcıların mesleki unvanına göre anlamlı farklılık gösterdiği Çizelge 10'dan anlaşılmaktadır.

Çizelge 10. Ölçek puanlarının mesleki unvana göre karşılaştırılmasına ait ANOVA sonuçları**Table 10.** ANOVA results for the comparison of scale scores according to professional title

Alt Boyut	Mesleki Unvan	n	\bar{X}	SS	F	p	Anlamli Fark
Gıda Hijyeni	A-Aşçıbaşı	14	4,71	0,25	23,91	0,000	A, C > E, F B > D, E, F D > F
	B-Kısım şefi	16	4,84	0,24			
	C-Aşçı	21	4,57	0,41			
	D-Komi	25	4,33	0,60			
	E-Bulaşıkçı	15	3,43	0,29			
	F-Stajyer	23	4,07	0,45			
Personel Hijyeni	A-Aşçıbaşı	14	4,70	0,34	21,69	0,000	A, B > C, D, E, F C, D > E
	B-Kısım şefi	16	4,94	0,14			
	C-Aşçı	21	3,85	0,98			
	D-Komi	25	3,90	0,69			
	E-Bulaşıkçı	15	2,70	0,34			
	F-Stajyer	23	3,80	0,78			
Ekipman/ Araç Gereç Hijyeni	A-Aşçıbaşı	14	4,60	0,21	26,16	0,000	A, B > D, E, F C > E
	B-Kısım şefi	16	4,91	0,18			
	C-Aşçı	21	4,60	0,34			
	D-Komi	25	4,25	0,46			
	E-Bulaşıkçı	15	3,61	0,44			
	F-Stajyer	23	4,08	0,38			
GIDA GÜVENLİĞİ VE HİJYEN BİLGİSİ	A-Aşçıbaşı	14	4,67	0,21	36,68	0,000	A, B > D, E, F C > E, F D > E
	B-Kısım şefi	16	4,89	0,11			
	C-Aşçı	21	4,34	0,49			
	D-Komi	25	4,16	0,46			
	E-Bulaşıkçı	15	3,24	0,23			
	F-Stajyer	23	3,98	0,42			

A>B: A grubunun ilgili boyuttaki puanı B grubunun puanlarından anlamlı düzeyde daha yüksektir.

Gıda hijyeni konusunda aşçıbaşı ve aşçıların bilgi düzeylerinin bulaşıkçı ve stajyerlere göre; kısım şeflerinin bilgi düzeyinin komi, bulaşıkçı ve stajyerlere göre; komilerin bilgi düzeylerinin ise stajyerlere göre daha yüksek olduğu belirlenmiştir ($p<0,05$). Katılımcıların personel hijyeni konusundaki bilgi düzeyleri incelendiğinde; aşçıbaşı ve kısım şeflerinin aşçı, komi, bulaşıkçı ve stajyerlere göre; aşçı ve komilerin ise bulaşıkçılara göre daha fazla bilgi sahibi oldukları gözlenmiştir. ($p<0,05$). Benzer şekilde, ekipman/ araç gereç hijyeni konusunda aşçıbaşı ve kısım şeflerinin komi, bulaşıkçı ve stajyerlere göre; aşçıların ise bulaşıkçılara göre daha fazla bilgi sahibi oldukları belirlenmiştir ($p<0,05$). Genel olarak gıda güvenliği ve hijyen bilgi düzeyleri incelendiğinde ise aşçıbaşı ve kısım şeflerinin bu konudaki bilgi düzeylerinin komi, bulaşıkçı ve stajyerlere göre; aşçıların bilgi düzeylerinin bulaşıkçı ve stajyerlere göre; komilerin bilgi düzeylerinin de bulaşıkçılara göre daha fazla olduğu sonucu elde edilmiştir ($p<0,05$). Literatürde sadece mutfak personeli ile gerçekleştirilmiş bir çalışmaya rastlanmamıştır. Farklı personellerin katılımı ile gerçekleştirilen çalışmalardan birisinde mutfak çalışanlarının gıda güvenliğine ilişkin tutumlarının, diğer çalışanlara göre anlamlı düzeyde daha yüksek olduğu belirlenmiştir (Abubakirova, 2014). Bilge ve Demir (2019) ise mutfakta çalışan gıda işçilerinin gıda güvenliği ve hijyen bilgilerinin, garson çalışanlara göre anlamlı düzeyde daha yüksek olduğunu belirtmişlerdir.

Gıda güvenliği hijyeni bilgi ölçeği ve alt boyut puanlarının katılımcıların gıda güvenliği ve hijyen konusunda eğitim alma durumuna göre karşılaştırılmasına sonuçların verildiği Çizelge 11'dan görüldüğü gibi gıda hijyeni, personel hijyeni, ekipman/ araç gereç hijyeni alt boyut puanları ve gıda güvenliği ve hijyen bilgisi ölçek puanlarının katılımcıların gıda güvenliği ve hijyen eğitimi alma durumlarına göre anlamlı farklılık gösterdiği tespit edilmiştir. Gıda güvenliği ve hijyeni eğitimi alan katılımcıların gıda güvenliği ve hijyen bilgi düzeyi, eğitim almayan katılımcılara göre anlamlı düzeyde daha yüksektir. Bu çalışma ile paralellik gösteren bulgulara literatürde de rastlanmaktadır. Örneğin Ayaz ve Aydın tarafından gerçekleştirilen 2 farklı çalışmada turizm işletmelerinin yiyecek içecek hizmet birimlerinde çalışan ve hijyen eğitimi almış olan işgörenlerin hijyen bilgi düzeyinin, hijyen eğitimi almayan işgörenlere göre anlamlı düzeyde daha yüksek olduğu ifade edilmektedir (Ayaz ve Aydın, 2017; Ayaz ve Aydın, 2018). Dere (2018) kafeteryaların hijyen bölümünde çalışan işgörenlerin hijyen eğitimi sonrasında gıda hijyeni bilgi düzeyinin anlamlı düzeyde arttığını belirtmiştir. Kızılcık (2016) turizm işletmelerindeki gıda ve hijyen eğitimi alan personelin gıda hijyen ve güvenliğine ilişkin bilgilerinin eğitim almayan personele göre anlamlı düzeyde daha yüksek olduğunu saptamıştır.

Çizelge 11. Ölçek puanlarının gıda güvenliği ve hijyeni konusunda eğitim alma durumuna göre karşılaştırılmasına ait t testi sonuçları

Table 11. t test results for the comparison of the scale scores according to the education status on food safety and hygiene

Alt Boyut	Eğitim	n	\bar{X}	SS	t	p
Gıda Hijyeni	Evet	79	4,54	0,46	7,15	0,000
	Hayır	35	3,82	0,58		
Personel Hijyeni	Evet	79	4,40	0,67	11,25	0,000
	Hayır	35	2,96	0,54		
Ekipman/ Araç Gereç Hijyeni	Evet	79	4,51	0,44	6,29	0,000
	Hayır	35	3,93	0,50		
GIDA GÜVENLİĞİ VE HİJYEN BİLGİSİ	Evet	79	4,48	0,45	10,42	0,000
	Hayır	35	3,57	0,40		

Gıda hijyeni, personel hijyeni, ekipman/ araç gereç hijyeni alt boyut puanları ve gıda güvenliği ve hijyen bilgisi ölçek puanlarının katılımcıların gıda güvenliği ve hijyen eğitimi aldığı yere göre anlamlı farklılık gösterdiği belirlenmiştir (Çizelge 12). Üniversite, çıraklık eğitim merkezi ve halk eğitim merkezinden gıda güvenliği ve hijyen eğitimi alan katılımcıların gıda güvenliği ve hijyen bilgi düzeylerinin, turizm meslek lisesinde eğitim alan katılımcılara göre daha yüksek olduğu anlaşılmıştır ($p<0,05$). Kızılcık (2016) turizm işletmelerinde gıda güvenliği ve hijyen eğitimi alan personelin gıda güvenliği ve hijyen bilgi düzeyinin bu eğitimi almayan personele göre anlamlı düzeyde daha yüksek olduğu sonuçlarını elde etmiştir.

Çizelge 13'den görüldüğü gibi, gıda hijyeni, personel hijyeni, ekipman/ araç gereç hijyeni alt boyut puanları ve gıda güvenliği ve hijyen bilgisi ölçek puanlarının katılımcıların işletmede gıda güvenliği ve hijyen eğitimi alma durumlarına göre anlamlı farklılıklar gösterdiği saptanmıştır. İşletmede gıda güvenliği ve hijyeni eğitimi alan katılımcıların gıda güvenliği ve hijyen bilgi düzeyleri, işletmede eğitim almayan

katılımcılara göre anlamlı düzeyde daha yüksektir. Benzer şekilde Dere (2018) gerçekleştirdiği çalışma sonucunda, toplu beslenme sistemlerinde çalışan ve işyerinde gıda güvenliği ve hijyen eğitimi verilen mutfak personelinin hijyen eğitimi bilgi düzeyinin işyerinde eğitim verilmeyen personele göre daha yüksek olduğu sonuçlarını elde etmiştir.

Çizelge 12. Ölçek puanlarının gıda güvenliği ve hijyen eğitimi aldığı yere göre karşılaştırılmasına ait ANOVA sonuçları

Table 12. ANOVA results of the comparison of scale scores according to the center where food safety and hygiene education was received

Alt Boyut	Eğitim Alınan Yer	n	\bar{X}	SS	F	p	Anlamlı Fark
Gıda Hijyeni	A-Turizm meslek lisesi	57	4,48	0,50	6,26	0,000	B, C, D > A
	B-Üniversite	28	4,78	0,32			
	C-Çıracılık eğitim merkezi	46	4,74	0,28			
	D-Halk eğitim merkezi	23	4,75	0,25			
Personel Hijyeni	A-Turizm meslek lisesi	57	4,30	0,70	5,56	0,001	B, C, D > A
	B-Üniversite	28	4,68	0,38			
	C-Çıracılık eğitim merkezi	46	4,65	0,45			
	D-Halk eğitim merkezi	23	4,70	0,37			
Ekipman/ Araç Gereç Hijyeni	A-Turizm meslek lisesi	57	4,46	0,48	6,59	0,000	B, C, D > A
	B-Üniversite	28	4,73	0,32			
	C-Çıracılık eğitim merkezi	46	4,73	0,28			
	D-Halk eğitim merkezi	23	4,74	0,27			
GIDA GÜVENLİĞİ VE HİJYEN BİLGİSİ	A-Turizm meslek lisesi	57	4,41	0,49	8,76	0,000	B, C, D > A
	B-Üniversite	28	4,73	0,27			
	C-Çıracılık eğitim merkezi	46	4,71	0,25			
	D-Halk eğitim merkezi	23	4,73	0,21			

A>B: A grubunun ilgili boyuttaki puanı B grubunun puanlarından anlamlı düzeyde daha yüksektir.

Çizelge 13. Ölçek puanlarının işletmede gıda güvenliği ve hijyen eğitimi alma durumuna göre karşılaştırılmasına ait t testi sonuçları

Table 13. t test results for the comparison of scale scores according to the food safety and hygiene education in the establishment

Alt Boyut	Eğitim	n	\bar{X}	SS	t	p
Gıda Hijyeni	Evet	49	4,50	0,56	2,96	0,004
	Hayır	65	4,18	0,59		
Personel Hijyeni	Evet	49	4,34	0,83	4,17	0,000
	Hayır	65	3,67	0,88		
Ekipman/ Araç Gereç Hijyeni	Evet	49	4,54	0,44	3,74	0,000
	Hayır	65	4,18	0,55		
GIDA GÜVENLİĞİ VE HİJYEN BİLGİSİ	Evet	49	4,46	0,54	4,24	0,000
	Hayır	65	4,01	0,58		

Çalışmadan elde edilen bulgular ile literatür bulguları paralellik göstermekte olup mutfak bölümünde çalışan işgörenlerin yaptıkları işe uygun olarak alacakları gıda güvenliği ve hijyen eğitimlerinin daha verimli olacağı sonucuna ulaşılmıştır.

SONUÇ

Yiyecek-içecek hizmeti veren otel mutfaklarının gıda güvenliği ve hijyen yönünden incelendiği bu çalışmada Tokat ilinde hizmet veren 3 ve 4 yıldızlı otellerin mutfak bölümünde çalışan işgörenlerin gıda hijyeni, personel hijyeni, ekipman/ araç gereç hijyeni bilgi düzeyi puanları arasında pozitif yönlü ve anlamlı ilişki tespit edilmiş olup gıda güvenliği ve hijyen konusundaki bilgilerinin yüksek düzeyde olduğu sonuçları elde edilmiştir. Gıda güvenliğine ilişkin bilgi düzeylerinin araştırıldığı farklı çalışmalarda da benzer sonuçlar elde edildiği gözlenmektedir. Literatür taraması sonucunda beş yıldızlı otellerdeki işgörenlerin konu ile ilgili çok yüksek bilgi düzeyine sahip oldukları (Abubakirova, 2014); ayrıca aşçılık eğitimi alan öğrencilerin (Erdem, 2014; Aratoğlu, 2015), ortaöğretimde yiyecek-içecek hizmetleri programında öğrenim gören öğrencilerin (Onur, 2018), turizm işletmelerinin yiyecek-içecek hizmet birimlerinde çalışan işgörenlerin (Kızılcık, 2016; Ayaz ve Aydın, 2018), toplu yemek üretimi sektöründe çalışanların (Üzücü, 2015; Ünsal, 2018), kantin ve kafelerde gıda ile teması olan işgörenlerin (Çatar, 2018) gıda güvenliği ve

hijyen konularında yüksek bilgi düzeyine sahip olduklarını ortaya koyan çalışmalar bulunduğu gözlenmiştir. Çatar (2018) ise kantin ve kafelerde gıda ile teması olan işgörenlerin gıda hijyeni bilgi düzeyinin yüksek düzeyde olduğu ancak uygulamada yeterli olmadıklarını ifade etmiştir.

Gıda güvenliği ve hijyen standartlarının periyodik olarak güncellendiği ve yeni bilgiler ışığında standartların değiştiği dikkate alındığında gıda üretimi ve servisinde çalışan işgörenlerin gıda güvenliği ve hijyen bilgi düzeylerinin hizmet içi eğitimlerle sürekli olarak güncel tutulması insan sağlığı açısından önemli görülmektedir. Bununla birlikte üniversitelerde, çıraklık ve halk eğitimi merkezlerinde verilen eğitimler ile işletmede verilen eğitimlerin gıda güvenliği ve hijyen bilgi düzeyini artırma açısından önemli olduğu görülmektedir. Bu çalışmadan elde edilen bulgular ve literatür bulguları dikkate alındığında işgörenlerin gıda güvenliği ve hijyeni konusundaki yeterli bilgi düzeyleri oldukça olumlu bulunmuştur. Bununla birlikte işgörenlerin bilgi düzeyinin uygulamaya ne düzeyde geçtiği; uygulamada gıda güvenliği ve hijyenine ne düzeyde dikkat edildiği konusu farklı çalışmalarla incelenmesi de gerekli görülmektedir. Diğer yandan gıda hijyeni konusunun üretilen gıda türüne göre farklılık gösterdiği alanların da olduğu dikkate alındığında üretim aşaması başta olmak üzere ürünlerin depolanması, perakende noktalarında müşteriye ulaştırılırken uygun koşullarda tutulması, müşteriye servis edilmesi sırasında uygun yıkama, pişirme, diğer gıdalardan ayırt etme prosedürlerinin işgörenler tarafından bilinme düzeylerinin incelenmesinde yarar görülmektedir.

KAYNAKLAR

- Abubakirova, A. 2014. Türkiye ve Kazakistan'daki 4-5 Yıldızlı Otellerdeki İşgörenlerin Gıda Güvenliğine İlişkin Bilgi, Tutum ve Davranışlarının Saptanması. Doktora Tezi, Ankara: Gazi Üniversitesi, Eğitim Bilimleri Enstitüsü.
- Aktaş, A. 2002. Turizm İşletmeciliği ve Yönetimi, Azim Matbaa Fatih Ofset San. Tic. Ltd. Şti., 2. Baskı, Antalya.
- Aktaş, A. ve B. Özdemir. 2007. Otel İşletmelerinde Mutfak Yönetimi, Detay Yayıncılık, Ankara.
- Aratoğlu, C. 2015. Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesinde ve Meslek Yüksekokulunda Aşçılık Eğitimi Alan Öğrencilerin Gıda Güvenliği Konusundaki Bilgi ve Uygulama Düzeyleri. Yüksek Lisans Tezi, Ankara: Gazi Üniversitesi, Eğitim Bilimleri Enstitüsü.
- Ayaz, N. ve A. Aydın. 2017. Turizmde Gıda Güvenliği Sürecinde Hijyen Davranışı Üzerine Bir Araştırma. Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi, 1(2), 136-150.
- Ayaz, N. ve A. Aydın. 2018. Yiyecek ve İçecek İşletmelerinde İş Motivasyonunun Hijyen Davranışına Etkisi: İşgörenler Üzerine Bir Araştırma. Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi, 15(2), 287-301.
- Bilge, N. ve P. Demir. 2019. Evaluation of Food Safety Knowledge Among Food Handlers. Van Veterinary Journal, 30(1), 7-13.
- Cömert, M. 2011. Otel İşletmeleri Mutfak Personelinin Gıda Güvenliği Algılamaları ve Ankara'da Bir Uygulama. Yüksek Lisans Tezi, Ankara: Gazi Üniversitesi, Eğitim Bilimleri Enstitüsü.
- Çatar, O. 2018. Erciyes Üniversitesi Kampüsünde Kantin Çalışanlarının El Hijyen Durumlarının Değerlendirilmesi, Yüksek Lisans Tezi, Kayseri: Erciyes Üniversitesi, Sağlık Bilimleri Enstitüsü.
- Dere, H. 2018. Toplu Beslenme Sistemlerinde Mutfak Personeline Verilen Hijyen Eğitiminin Mutfağın Hijyen Durumuna Etkisi. Yüksek Lisans Tezi, Ankara: Başkent Üniversitesi, Sağlık Bilimleri Enstitüsü.
- Erdem, Ö. 2014. Mengen Aşçılar Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesinde Aşçılık Eğitimi Alan 10. ve 12. Sınıf Öğrencilerinin Gıda Güvenliğine Yönelik Bilgi ve Uygulama Düzeyleri. Yüksek Lisans Tezi, Ankara: Gazi Üniversitesi, Eğitim Bilimleri Enstitüsü.
- Gıda Hijyeni Yönetmeliği, 2011. Resmi Gazete Tarihi: 17.12.2011 Resmi Gazete Sayısı: 28145.
- İslamoğlu, A.H. ve Alnıaçık, Ü. 2009. Sosyal Bilimlerde Araştırma Yöntemleri SPSS Uygulamalı (Gözden Geçirilmiş ve Genişletilmiş 5. Baskı), Beta Basım Yayın, İstanbul.
- Kızılcık, O. 2016. Turizm Hizmet Sunan Pastane İşletmelerinde Çalışan Geleneksel Maraş Dondurması Üretim Personelinin Hijyen ve Gıda Güvenliğine İlişkin Bilgi ve Uygulama Düzeyi Üzerine Bir Araştırma. Yüksek Lisans Tezi, Gaziantep: Gaziantep Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Kültür ve Turizm Bakanlığı, Yatırım ve İşletmeler Genel Müdürlüğü, 2018 Turizm İstatistikleri, İstanbul: Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, 2019.

- Onur, M. 2018. Ortaöğretimde Yiyecek-İçecek Hizmetleri Programında Öğrenim Gören Öğrencilerin Gıda Güvenliği Bilgi Düzeyi ve Uygulama Davranışlarının Belirlenmesi: Ankara İlinde Bir Araştırma. Yüksek Lisans Tezi, Ankara: Gazi Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Şanlıer, N. ve A. Tunç Hussein. 2008. Yiyecek- İçecek Hizmeti Veren Otel Mutfakları ve Personelinin Hijyen Yönünden Değerlendirilmesi: Ankara İli Örneği. Kastamonu Eğitim Dergisi, 16/2, 461-468.
- Ünsal, C. 2018. Hazır Yemek Üretim ve Toplu Tüketim Sektöründe Çalışanların Gıda Hijyeni Bilgi Düzeylerinin Ölçülmesi: Tekirdağ/Hayrabolu Örneği. Yüksek Lisans Tezi, Tekirdağ: Tekirdağ Namık Kemal Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü.
- Üzücü, A. 2015. Toplu Beslenme Hizmeti Veren Kurumlarda Besin ve Personel Hijyeni Bilgi Düzeyi ve Davranışları Üzerine Bir Araştırma (Kayseri İl Örneği). Yüksek Lisans Tezi, Konya: Selçuk Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.