

# Medyada gıda zehirlenmeleri

## Food poisoning in the media

Merve ÇETİN<sup>1</sup>, Fügen DURLU-ÖZKAYA<sup>1</sup>

### ÖZET

**Amaç:** Özellikle son yıllarda toplu gıda zehirlenmeleri yaşanmaktadır. Bu çalışma medyaya yansımış olan ve 01.01.2014 ile 11.05.2018 tarihleri arasında gerçekleşen gıda zehirlenmelerinin medyaya yansımalarının irdelenmesi amacıyla gerçekleştirilmiştir. Bununla birlikte gıda güvenliği olaylarının ortaya çıkmasını önlemek için etkin gıda güvenliği politikaları ve prosedürlerinin geliştirilmesi, kontrol önlemlerinin alınması amacıyla farkındalık oluşturmak amaçlanmaktadır.

**Yöntem:** Yapılan çalışmada içerik analizi yöntemi kullanılmıştır. Türkiye’de günlük olarak yayımlanan ve 02.05.2018 tarihinde ortalama satış rakamlarına göre ilk üç sırada yer alan Sabah, Hürriyet ve Sözcü gazetelerinin 01.01.2014 ve 11.05.2018 tarihleri arasında medyada yer almış olan gıda zehirlenmelerine ilişkin haberlerinin analizine dayanmaktadır. Kodlamalar, gıda güvenilirliği konusunda uzman olan iki araştırmacı tarafından bağımsız olarak gerçekleştirilmiştir.

**Bulgular:** Elde edilen bulgulara göre bahsi geçen tarihlerde toplam 9.884 kişinin gıda zehirlenmesi olayından etkilendiği belirlenmiştir. Yapılan bu çalışmada gıda zehirlenmelerinin en sık rastlandığı ay Mayıs (%19,17) olarak görülmektedir. Gıda zehirlenmesinin en çok görüldüğü yerler okullar (%35,23) olarak tespit

### ABSTRACT

**Objective:** Especially in recent years, there has been mass food poisoning. This study was carried out in order to examine the reflection of the food poisonings which occurred in the period between 01.01.2014 and 11.05.2018. Moreover, it is aimed to raise awareness about the development of effective food safety policies and procedures and the taking of control measures to prevent the occurrence of food safety incidents.

**Methods:** Content analysis method was used in the research. Issued daily in Turkey and located the first three according to the average sales figures on 05.02.2018 Sabah, 01.01.2014 and 05.11.2018 Hürriyet and Sözcü newspapers in food which have taken place in the media is based on the analysis of news related poisoning. Codings were independently conducted by two researchers who specialize in food safety.

**Results:** According to the findings, 9884 people were affected by food poisoning at the date of betting. In this study, the most common occurrence of food poisoning is seen as May (19.17%). The places where food poisoning was most observed were identified as schools (35.23%). Generally, it has been determined that students who are served lunch service are affected by food poisoning. After school, food poisoning was

<sup>1</sup>Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Ana Bilim Dalı, Ankara



**İletişim / Corresponding Author :** Fügen DURLU-ÖZKAYA  
Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi, Gölbaşı 06830 Ankara - Türkiye  
**Tel :** +90 505 240 07 02 **E-posta / E-mail :** fugen@gazi.edu.tr

**Geliş Tarihi / Received :** 06.06.2018  
**Kabul Tarihi / Accepted :** 20.10.2018

DOI ID : 10.5505/TurkHijyen.2019.83604

Çetin M, Durlu-Özlaya F. Medyada gıda zehirlenmeleri.  
Türk Hij Den Biyol Derg, 2019; 76(3): 285-296

edilmiştir. Genellikle öğle yemeği hizmeti verilen okullarda öğrencilerin gıda zehirlenmesinden etkilendiği belirlenmiştir. Okullardan sonra gıda zehirlenmesinin en yüksek oranda sırasıyla askeriye, iş yerleri ve çeşitli etkinliklerde gerçekleştiği tespit edilmiştir.

**Sonuç:** Gıda kaynaklı zehirlenmelerin büyük çoğunluğu toplu yemek hizmeti veren kurumların yemekleri kötü hijyen koşullarında hazırlama ve servis yapması nedeniyle veya bozulma ve gıda zehirlenmesi yapan mikroorganizmalarla kontamine olan hammadde ya da gıdaların kullanılmasından kaynaklanmaktadır. Gıda güvenliğine ilişkin yasal düzenlemelerin, uygulamaların ve denetimlerin artırılması; gıda tehlikelerine yönelik patojen mikroorganizma ve kimyasal kalıntı analizleri ve risk değerlendirmelerinin yapılması; kişisel hijyen ile ilgili olarak gıda üreticilerinin ve çalışanlarının eğitilmesi gıda zehirlenmelerini büyük ölçüde azaltabilir veya önleyebilir.

**Anahtar Kelimeler:** Gıda güvenliği, gıda hijyeni, gıda zehirlenmeleri, içerik analizi

found to be highest in military, business and events, respectively.

**Conclusion:** The vast majority of foodborne poisonings are caused by the use of raw food or foodstuffs by institutions that provide catering services due to the preparation and servicing of food in poor hygiene conditions or by contamination with microorganisms that cause deterioration and food poisoning. Increase of food safety legislation, practices and controls; analysis of pathogenic microorganisms and chemical residues for food hazards and assessment of risk assessments; training of food producers and employees in relation to personal hygiene can greatly reduce or prevent food safety incidents.

**Key Words:** Food safety, food hygiene, food poisoning, content analysis

## GİRİŞ

Toplumun her kesimini etkileyen, önemli oranda ekonomik kayıplara neden olan ve insanların yaşam kalitesini olumsuz yönde etkileyen gıda kaynaklı hastalıklar önemli bir toplum sağlığı sorunu olarak görülmektedir. Gıda kaynaklı hastalık, Dünya Sağlık Örgütü (WHO) tarafından “gıda veya suyun tüketilmesi ile oluşabilen enfeksiyöz veya toksik karakterli hastalık” olarak tanımlanmaktadır. Bilinen 250’den fazla bilinen gıda kaynaklı hastalık ve bu hastalıklara neden olan değişik tipte birçok mikroorganizma bulunmaktadır (1).

İnsanların ihmalleri ve bilinçsizlikleri neticesinde

gıdanın hastalık yapan mikroorganizmalarla veya kimyasal maddelerle kontaminasyonu veya gıdanın toksik madde içermesi gıda zehirlenmesine sebep olmaktadır. Gıda zehirlenmeleri genellikle çabuk ortaya çıkan, kısa süreli ve hafif seyirli hastalıklar olmalarına rağmen, zehirlenmeye yol açan besinle ve kişiyle ilişkili bazı faktörler, hastalığın zaman zaman daha ağır seyretmesine hatta ölümcül olmasına yol açabilmektedir (2-4). Gıda zehirlenmeleri hemen hemen her bireyde farklı düzeylerde görülmekte iken bebekler, çocuklar, yaşlılar, bağışıklık sistemi baskılanmış ya da zayıf olanlar ve hamileler daha

duyarlı olabilmektedir (2, 5).

Birçok etken gıdaya bulaşarak, gıdanın insanları zehirlemesine neden olabilmektedir. Bu olumsuzluğun nedeni başta bakteriler olmak üzere diğer mikroorganizmalar ve parazitlerin bulaşmasıyla biyolojik karakterli olabileceği gibi haşerelere ve kemirgenlere karşı kullanılan mücadele ilaçlarının kalıntıları gibi kimyasallar da olabilmektedir (6). Yapılan araştırmalarda gıda kaynaklı hastalıkların yaklaşık üçte birinin bakteri kökenli olduğu belirlenmiştir (7). Genellikle hijyenik yönden uygun olmayan koşullarda hazırlanan ve pişirilen gıdalarda üreyen bakteriler gıda zehirlenmesine neden olmaktadır. Bazı bakteriler gerekli nem, beslenme, sıcaklık ve zaman koşulları oluştuğunda milyonlarca üreyebilirler. Uygun koşullarda tek bir bakteriden sadece yedi saat içinde iki milyondan daha fazla bakteri üreyebilir. Bu nedenle, bakterilere çok çabuk çoğalabilecekleri ortamın sağlanmaması gerekmektedir (8).

Gıdalarda bu bakterilerin oluşmalarında en önemli etkenler genellikle ham maddenin temini, taşınması, işlenmesi ve depolanması sırasında mikroorganizmaların gelişerek yüksek sayılara ulaşabileceği hijyenik yönden zayıf ve uygun olmayan koşullarda muhafazası ve kişisel hijyene yeterince önem vermeyen personel tarafından hazırlanırken yapılan hatalardan kaynaklanmaktadır (9-12).

Gıda kaynaklı hastalıklar tüm dünyada hem yerel hem de uluslararası düzeyde etki yaratmakta önemli oranda ekonomik kayıplara neden olmakta, insanların sağlığını ve yaşam kalitesini olumsuz yönde etkilemekte ve kaygılara yol açmaktadır. Aynı zamanda gıda güvenliği, özellikle dünyada politika, ekonomi, kültür merkezi olmaya çalışan ülkeler için önemlidir. Turizm kapsamında ele alındığında ise meydana gelen ciddi anlamda gıda güvenliğini tehdit edecek olaylar çok sayıda insanı tehlikeye atacaktır, sosyal istikrarı ve ekonomik gelişmeyi ciddi şekilde

etkileyebilecek ve hatta ülke imajına ciddi zarar verebilecektir (13-15). Bu nedenle, dünya çapında gıda güvenliğini geliştirmek için ülkeler büyük çaba harcamaktadır (16). Birçok ülkede hükümetler, gıda güvenliğinin düzenlenmesi için yeni kurumlar, standartlar ve yöntemler oluşturmakta ve bunların tehlike kontrol sistemlerini arttırmak amacıyla İyi Üretim Uygulamaları (GMP; Good Manufacture Practices), İyi Tarım Uygulamaları (GAP), Kritik Kontrol Noktalarında Tehlike Analizi (HACCP) gibi gıda güvenliğine ilişkin sistemler oluşturmaktadır (17).

Ekonomik reformdan önce kırsal bölgede yaşayan nüfus çoğunlukla ham, ev yapımı ve daha az işlenmiş gıdaları tüketmekte iken sanayileşme ve kentleşmenin artmasıyla birlikte kırsal bölgelerden kentsel bölgelere göçün başlaması daha fazla işlenmiş ve paketlenmiş gıda tüketiminin tercih edilmesi, kadınların iş hayatına girmesi, iç ve dış turizmin artması ve endüstrileşme ile beraber dışarıda yemek yeme eğiliminin artması bunların sonucu olarak da gıda zehirlenmelerine ilişkin vakaların artış gösterdiği görülmektedir (10, 18). Zehirlenme vakalarına ilişkin Türkiye’de yapılan çalışmalarda, acil servise gelen zehirlenme vakalarında gıda zehirlenmeleri, ilaç zehirlenmelerinden sonra ikinci sırada yer almaktadır (19, 20).

Gıdadaki patojen mikroorganizmaların bulunması nedeniyle gıda güvenliği konusu, geçtiğimiz on yılda hem gelişmiş hem de gelişmekte olan ülkeler için büyük bir sorun haline gelmiştir. Dünya Sağlık Örgütü’nün Besinsel Hastalık Yükü Epidemiyoloji Referans Grubu, dünya çapında 2010’dan bu yana 351.000 ölüme neden olan 22 farklı gıda kaynaklı enterik hastalıktan 582 milyon kişinin etkilendiğini tahmin etmektedir. Gıda ve su kaynaklı salgınların araştırmasını yapan “Amerikan Hastalık Kontrol ve Önleme Merkezi” (CDC), 1998- 2008 yılları arasında gıda kaynaklı olarak 13.352 salgın ve 271.974 hastalık

olduğunu belirtmiştir (21).

Ülkemizde gıda kaynaklı zehirlenmelerin resmi otoritelere bildiriminin düşük olması, çalışmaların yeterli düzeyde olmaması ve gıda güvenliği olaylarına ilişkin resmi istatistiklere erişim zorluğundan dolayı bu çalışmaya ihtiyaç duyulmuştur. Ancak çalışmanın amacı resmi istatistiklerin yerine geçmek değildir. Son yıllarda ALO 174 gibi uygulamalar ve Sağlık Bakanlığı'nın erken uyarı sistemi bu konu üzerine çalışmalar yürütmektedir. Bu çalışma genel olarak Türkiye'de gıda güvenliği olaylarına ilişkin durumu anlamak amacıyla gerçekleştirilmiştir. 2014 yılından itibaren medyada yer alan gıda zehirlenmelerine ilişkin haberler içerik analiz yöntemi ile incelenmiştir. Bu çalışma; gıda zehirlenmelerine ilişkin gerekli önlemlerin alınmasını sağlamak, ekonomik kayıpları önlemek, sağlıklı ve bilinçli nesiller yetiştirmek adına oldukça önemlidir. Bununla birlikte gıda güvenliği olaylarının ortaya çıkmasını önlemek için etkin gıda güvenliği politikaları ve prosedürlerinin geliştirilmesi, kontrol önlemlerinin alınması amacıyla farkındalık oluşturmak amaçlanmaktadır. Aynı zamanda bu çalışmanın Türkiye'deki gıda güvenliği sorunlarını inceleyen araştırmacılar için önemli bir kaynak olabileceği düşünülmektedir.

### GEREÇ ve YÖNTEM

Bu çalışma, Türkiye'de gıda zehirlenmelerine ilişkin durumu ortaya koymak amacıyla yazılı iletişim içeriğini objektif, sistematik ve kantitatif olarak tanımlayan içerik analiz tekniği kullanılarak yürütülmüştür (22). Nitel araştırmalarda yaygın olarak kullanılan içerik analizi, yazılı metinlerin bazı özelliklerini sayısal olarak belirten bir analiz yöntemi olup materyalin nitel analizi ve istatistiksel sonuçları arasında köprü görevi görmektedir (23).

Araştırmanın evreni Türkiye'de günlük ulusal basın ile örnekleme ise ortalama satış rakamlarında ilk üç sırada yer alan ulusal gazete ile sınırlandırılmıştır.

Araştırma, Türkiye'de günlük olarak yayınlanan ve 02.05.2018 tarihinde ortalama satış rakamlarına göre ilk üç sırada yer alan Sabah, Hürriyet ve Sözcü gazetelerinin 01.01.2014 ve 11.05.2018 tarihleri arasında medyada yer alan gıda zehirlenmelerine ilişkin haberlerinin analizine dayanmaktadır.

Öncelikle örnekleme dahilindeki gazeteler kapsamında haber içeriklerinin taranması amacıyla "gıda zehirlenmesi" ifadesini içeren anahtar kelime kullanılarak haberlerin tespiti yapılmıştır. Analize dâhil edilen haberlerin içeriğinde gıda zehirlenmesinin tespit edildiği veya şüphesinin olduğuna yönelik haberler dikkate alınmıştır, haber içeriğinde "gıda zehirlenmesi" ifadesinin yer alması şartı aranmıştır. Araştırmada, gıda zehirlenmesine ilişkin olarak medyada yayınlanan toplam 266 haber metni tespit edilmiştir. Aynı gıda zehirlenmesi olayını konu alan 111 haber saptanmış ve tekrar kodlanmamıştır. Kodlama, gıda güvenilirliği konusunda uzman olan iki araştırmacı tarafından bağımsız olarak gerçekleştirilmiştir. Haberlerin aynı standartta değerlendirilmesi için değerlendirme başlıkları oluşturulmuştur. Bu kapsamda incelenen haberler yayınlandığı gazetenin adı, gerçekleştiği zaman, olaydan etkilenen kişi sayısı, gerçekleştiği mekân, gıda zehirlenmesine neden olan gıda ve iller başlıklarına göre kodlanmış ve değerlendirilmiştir. Analizler sonrası elde edilen veriler SPSS 20 istatistik paket programı ile analiz edilerek frekans dağılımları ve yüzdeleri alınmıştır.

**Tablo 1.** Örnekleme dâhilindeki gazeteler ve haber sayıları

GAZETENİN ADI	Haber Sayısı	%
Hürriyet	184	69,17
Sözcü	57	21,43
Sabah	25	9,40
TOPLAM	266	100,00

**BULGULAR**

Örneklem grubundaki gazetelerde gıda zehirlenmelerine ilişkin toplam 266 haber tespit edilmiştir. İncelenen gazeteler ve haber sayıları Tablo 1’de gösterilmektedir. Çalışmaya dâhil edilen haberlerin gazetelere göre dağılımını gösteren Tablo

1’e bakıldığında haberlerin % 69,17’sinin Hürriyet, % 21,43’ünün Sözcü ve % 9,40’ının Sabah gazetelerinde yer aldığı görülmektedir. Bu dağılıma göre Hürriyet’in gıda zehirlenmeleri ile ilgili olarak diğer gazetelere göre daha fazla haber yaptığı ve daha çok habere yer verdiği görülmektedir.

**Tablo 2.** Yıllara göre gıda zehirlenmeleri dağılımı

YILLAR	Olay Sayısı	%	Kişi Sayısı	%
2018*	22	14,19	1609	16,27
2017	60	38,71	4868	49,23
2016	27	17,42	964	9,75
2015	21	13,55	1340	13,55
2014	25	16,13	1108	11,20
TOPLAM	155	100	9889	100

\*2018 yılına ait veriler 11.05.2018’e kadar olan verileri yansıtmaktadır.

**Tablo 3.** Aylara göre gıda zehirlenmeleri dağılımı

AY	Olay Sayısı	%	Kişi Sayısı	%
Ocak	5	3,23	292	2,95
Şubat	10	6,45	586	5,93
Mart	17	10,97	1106	11,18
Nisan	13	8,39	685	6,93
Mayıs	14	9,03	1896	19,17
Haziran	12	7,74	1195	12,08
Temmuz	12	7,74	728	7,3
Ağustos	14	9,03	542	5,48
Eylül	8	5,16	838	8,47
Ekim	13	8,39	443	4,48
Kasım	16	10,32	599	6,06
Aralık	21	13,55	979	9,90
TOPLAM	155	100	9889	100

01.01.2014 ve 11.05.2018 tarihleri arasında gıda zehirlenmesine ilişkin toplam 266 haber metni incelenmiştir ve gıda zehirlenmesine maruz kalan kişi sayısı 9889 olarak tespit edilmiştir. Aynı zamanda medyaya yansıyan gıda zehirlenmesine ilişkin olguların bireysel olmadığı ve en az iki kişiden oluşan toplu zehirlenme şeklinde olduğu belirlenmiştir. 2017 yılı 4868 (%49,2) kişi sayısı ile en fazla gıda zehirlenmesi vakasının ve gıda zehirlenmesi olayının gerçekleştiği yıl olarak belirlenmiştir. 2016 yılı gıda

zehirlenmesine ilişkin kişi sayısının en düşük olduğu yıl olarak belirlenirken 2015 yılı ise %13,55 ile gıda zehirlenmesi olayının en az görüldüğü yıl olarak tespit edilmiştir. Yıllara göre gıda zehirlenmelerine ilişkin dağılım Tablo 2'de gösterilmektedir.

Gıda zehirlenmesi ile ilgili yapılan çalışmalarda, genellikle değişik mevsimlerin ön plana çıktığı görülmektedir (24, 25). Sunulan bu çalışmada gıda zehirlenmesi olgularının 1.896 (%19,17) kişi sayısı ile en sık Mayıs ayında olduğu belirlenmiştir

Tablo 4. Gerçekleştiği mekâna göre gıda zehirlenmeleri dağılımı

GERÇEKLEŞTİĞİ MEKÂN	Olay Sayısı	%	Kişi Sayısı	%
Okullar	44	28,39	3484	35,23
Askeri birlikler	13	8,39	2434	24,61
İşyerleri	33	21,39	1693	17,12
Etkinlikler	14	9,03	982	9,93
Öğrenci yurtları	14	9,03	898	9,08
Otel, Restoranlar vb.	19	12,26	214	2,16
Evler	13	8,39	91	0,92
Cezaevleri	4	2,58	71	0,72
Bakımevleri	1	0,65	22	0,22
<b>TOPLAM</b>	<b>155</b>	<b>100</b>	<b>9889</b>	<b>100</b>

Tablo 5. Zehirlenmeye neden olan gıdalar

GIDA MADDESİ	Olay Sayısı	%	Kişi Sayısı	%
Tavuk Ürünleri	25	16,13	1557	57,24
Et Ürünleri	71	45,81	829	30,48
Süt Ürünleri	47	30,32	214	7,87
Sebze Ürünleri	2	1,29	43	1,58
Balık Ürünleri	5	3,23	25	0,92
Çikolata	3	1,94	28	1,03
Meyve Suyu	2	1,29	24	0,88
<b>TOPLAM</b>	<b>155</b>	<b>100</b>	<b>2720</b>	<b>100</b>

Ancak olay sayısına bakıldığında Aralık ayında gıda zehirlenmesinin en fazla gerçekleştiği ay olarak Ocak olarak belirlenmiştir. Aylara göre gıda zehirlenmelerine ilişkin dağılım Tablo 3'te gösterilmektedir.

**Tablo 6.** İllere göre gıda zehirlenmesi oranları ve gerçekleşme sıklığı

İl	Kişi Sayısı	%	Olay Sayısı	İl	Kişi Sayısı	%	Olay Sayısı
Adana	4	0,00	1	Kastamonu	38	0,38	1
Adıyaman	240	2,43	3	Kayseri	95	0,96	3
Afyon	65	0,66	1	Kırıkkale	29	0,29	1
Aksaray	11	0,11	1	Kocaeli	97	0,98	4
Ağrı	61	0,62	1	Konya	323	3,27	3
Ankara	492	4,98	6	Kütahya	225	2,28	2
Antalya	73	0,74	3	Karabük	2232	22,57	7
Aydın	439	4,44	8	Kahramanmaraş	39	0,39	2
Balıkesir	19	0,19	1	Manisa	6	0,06	1
Bayburt	22	0,22	1	Mardin	82	0,83	1
Bolu	156	1,58	3	Muğla	330	3,34	10
Bursa	198	2,00	3	Muş	5	0,05	1
Çanakkale	7	0,07	1	Nevşehir	100	1,01	1
Çorum	140	1,42	2	Niğde	34	0,34	2
Denizli	119	1,20	4	Ordu	386	3,90	8
Diyarbakır	230	2,33	2	Osmaniye	105	1,06	2
Düzce	29	0,29	1	Rize	493	4,99	1
Edirne	134	1,36	2	Sakarya	251	2,54	4
Elazığ	40	0,40	1	Siirt	34	0,34	2
Erzincan	85	0,86	2	Sivas	144	1,46	6
Eskişehir	18	0,18	2	Tekirdağ	105	1,06	5
Gaziantep	70	0,71	1	Tokat	382	3,86	3
Giresun	42	0,42	1	Trabzon	15	0,15	1
Hakkâri	176	1,78	1	Şanlıurfa	70	0,71	1
Hatay	100	1,01	1	Uşak	46	0,47	1
Isparta	52	0,53	2	Van	129	1,30	4
İçel (Mersin)	180	1,82	2	Yozgat	30	0,30	1
İstanbul	91	0,92	6	Zonguldak	124	1,25	7
İzmir	482	4,87	6	Kıbrıs	164	1,66	1
Toplam Kişi Sayısı: 9889				Toplam Olay Sayısı: 155			

Yapılan bu çalışmada ise gıda zehirlenmelerinin en çok görüldüğü yer okullar olarak belirlenmiştir. Genellikle öğle yemeği hizmeti verilen okullarda 3.484 (% 35,23) öğrencinin gıda zehirlenmesinden etkilendiği ve %28,39 ile en yüksek oranda gıda zehirlenmesi olayının gerçekleştiği belirlenmiştir. Okullardan sonra gıda zehirlenmesinin en yüksek oranda sırasıyla askeri birlikler, iş yerleri ve etkinliklerde gerçekleştiği tespit edilmiştir. Etkinlikler kapsamında düğün, mevlit yemeği, hayır yemeği, iftar yemeği gibi toplu yemeklerin gerçekleştiği organizasyonlar yer almaktadır. Gıda zehirlenmesinin gerçekleştiği yere göre dağılımları Tablo 4' te görülmektedir.

Yapılan bu çalışmada zehirlenmeye neden olan gıdalar Tablo 5'te gösterilmektedir. Araştırmaya dâhil edilen haber metinlerinin bir kısmında zehirlenmeye neden olan gıdalara ilişkin bilgi bulunmamaktadır. Bundan dolayı gıda zehirlenmesinden etkilenen 2720 kişiye ilişkin değerler tespit edilmiştir. Sunulan bu çalışmada da en sık tavuk ürünleri (%57,24) nedeniyle zehirlenmenin olduğu belirlenmiştir. Tavuk etinin ardından zehirlenmeye neden olan gıdalar sırasıyla et (%30,48) ve süt ürünleri (%7,87) olarak görülmektedir. Gerçekleşen olay sayısına bakıldığında sırasıyla % 45,81'inin et ürünlerinden, %30,82'sinin süt ürünlerinden ve %16,13'ünün tavuk ürünlerinden kaynaklandığı görülmektedir.

Gıda zehirlenmesine ilişkin olguların gerçekleştiği illere göre oranlar Tablo 6'da görülmektedir. Bu tablo çeşitli illerde gıda zehirlenmesine maruz kalan kişi sayıları ve gerçekleşen olay sayısı esas alınarak hazırlanmıştır. Gıda zehirlenmesi olgularının %22,57'sinin Manisa, %4,99'unun Rize, %4,98'sinin Ankara, %4,87'sinin İzmir ve %3,90'nun Ordu'da gerçekleştiği görülmektedir. İllerde olayların gerçekleşme sıklığına bakıldığında ilk sırada Muğla'da 10, Aydın'da 8 ve Manisa'da 7 kez gıda

zehirlenmesi olayı yaşanmıştır.

## TARTIŞMA

Bu çalışma ile Türkiye'deki gıda güvenliği olaylarına farklı bir açıdan bakılmıştır. Gıda güvenliği hakkında resmi verilere ulaşım sıkıntısı, mevcut literatürün çoğunun vaka çalışmalarına dayanması nedeniyle bu çalışmada 01.01.2014 ve 11.05.2018 tarihleri arasında gerçekleşen gıda zehirlenmelerine ilişkin medya haberleri analiz edilmiştir. Araştırmanın sınırlıklarına bakıldığında 01.01.2014 ve 11.05.2018 tarihinde medyada örneklem dahilindeki gazetelerde yer alan haberler ile sınırlandırılmıştır. Araştırma bulguları kapsamında haber metninin içeriğinde verilen bilgiler kapsamında kodlama oluşturulmuştur. Gıda zehirlenmesine ilişkin haberlerde zehirlenme vakasının takibinin yapılmadığı ve kaynağının bilinemediğinden dolayı zehirlenmeye neden olan mikroorganizmalar hakkında bilgiler yer almamaktadır. Aynı zamanda medyada yer alan her gıda zehirlenmesi haberi, Tarım ve Orman Bakanlığı ve Sağlık Bakanlığı uzman ekipleri ile doğrulanmadıkça gıda zehirlenmesi olmayabilir. Araştırma sonuçlarına bakıldığında gıda zehirlenmelerini en fazla haberleştiren gazete Hürriyet olarak belirlenmiştir. Hürriyet konuyla ilgili olarak 184 haber yayımlamıştır. En az haberi ise 25 haberle Sabah gazetesi yayımlamıştır. Yapılan çalışmada dört yıllık zaman boyunca 9889 kişinin gıda zehirlenmesi geçirdiği tespit edilmiştir. En fazla zehirlenmenin meydana geldiği yıl 2017 olarak belirlenmiştir. Bu duruma 2017 yılında askeri birliklerde yaşanan toplu zehirlenme olaylarının artması, medyanın toplu gıda zehirlenmelerine olan ilgisinin artması ve bu haberlerin daha çok medyada yer almasının neden olduğu söylenebilir. Gıda zehirlenmelerine ilişkin olarak yapılan çalışmalarda zehirlenmelerin mevsimlere göre değişkenlik



gösterdiği ortaya konmuştur. Bu çalışmada en sık gıda zehirlenmesi olaylarının yaşandığı ay Mayıs olarak belirlenmiştir. Gıdalarda bulunan patojen mikroorganizmalar nedeniyle meydana gelen zehirlenmeler hem ülke çapında hem de dünyanın pek çok yerinde önemli bir sağlık problemi olarak görülmektedir. Türkiye’de gıda zehirlenmelerine ilişkin durumu anlamak amacıyla gerçekleştirilen bu çalışmada Mayıs ayında havaların ısınmasıyla birlikte gıda zehirlenmelerine neden olan mikroorganizmaların elverişli ortamı bulması sonucu gıda zehirlenmesi olgularının sık olarak yaşandığı düşünülmektedir. Gıda zehirlenmelerinin nerelerde gerçekleştiği, gıda güvenliği politikalarının ve tüketicilerin korunmasını etkin bir şekilde uygulamak için önemli olabilmektedir. Bununla birlikte gıda zehirlenmesi ile ilgili yapılan çalışmalarda genç yaş grubunun diğer yaş gruplarına oranla gıda zehirlenmesinden en sık etkilenen yaş grubu olduğu bildirilmiştir (13, 16, 26). Bu çalışmada; okullarda gıda zehirlenmelerinin daha yüksek oranda yaşandığını göstermiştir. Toplu beslenme sistemlerinde tek bir olayda çok sayıda kişinin etkilenmesi söz konusu olmaktadır. Her kesimden bireyin yararlandığı toplu beslenme sistemleri, tüketici ihtiyacını karşılaması gerekliliği ve uygunsuz veya kalitesiz hizmetin yol açacağı toplum sağlığı sorunları (gıda zehirlenmeleri vb.) nedeniyle büyük önem taşımaktadır (8). Bu çalışmadan elde edilen bilgiler doğrultusunda toplu yemek ve servis hizmetlerinde gıda güvenliğinin ve hijyeninin önemli oranda toplum sağlığı sorunlarına yol açtığı tespit edilmiştir.

Avrupa ülkelerinde gerçekleştirilen çalışmalarda gıda zehirlenmelerinin en sık rastlandığı yerler sırasıyla; evler (%42), restoran, motel ve barlar (%19) olarak tespit edilmiş ve hastaneler için bu oran (%3) olarak rapor edilmiştir (27). Amerika Birleşik Devletleri ve İngiltere’de gıda kaynaklı hastalıkların %70’inden fazlası toplu yemek veya

servis hizmeti veren sektörler ile ilişkilendirilmiştir (28, 29). Gıda zehirlenmelerinde gıdalar genellikle patojenlerin, insan vücuduna girmesi için aracı görevi görmektedir. Bu nedenle, gıda kaynaklı hastalıklarda yer alan gıdaların takibi her zaman olmasa da birçok durumda gıda patojenlerini tanımlamak ve gıda tedarik zincirindeki riskleri değerlendirmek amacıyla oldukça önemli olmaktadır. Yapılan çalışmalarda gıda zehirlenmesinin en sık et, tavuk ve süt ürünleri gibi gıdaların tüketilmesinden dolayı kaynaklandığı bildirilmiştir (30, 31). Bu çalışmada ise gıda zehirlenmesinin nedenleri olarak sırasıyla tavuk, et, süt ve süt ürünleri görülmüştür. Tavuğun ekonomik açıdan daha uygun olması ve hazır yemek tüketiminin fazla olduğu yerlerde kolay ulaşılabilir gıda olmasından dolayı gıda zehirlenmelerine neden olan etmenler arasında ilk sırada yer aldığı düşünülmüştür. Gıda zehirlenmesinin gerçekleştiği illere bakıldığında Manisa’ da 2017 yılında askeri birliklerde yaşanan toplu gıda zehirlenmesi olaylarından dolayı oranların oldukça yüksek çıktığı kanısına varılmıştır. Elde edilen bulgular resmi verilerin yerine geçmemektedir sadece Türkiye’nin gıda zehirlenmelerine ilişkin genel durumunu anlamak amacıyla gerçekleştirilmiştir. Bununla birlikte haber metinlerine konu olan gıda zehirlenmeleri toplu zehirlenme vakalarının olduğu olayları kapsamıştır. Bireysel gıda zehirlenmesi olaylarının yer almadığı görülmüştür.

## SONUÇ

Gıda zehirlenmesine ilişkin riskleri önemli ölçüde azaltabilmek ve toplum sağlığını korumak açısından gıda güvenliği zincirinde tarladan sofraya kadar olan tüm evrelerde izlenebilirliğin sağlanması önemli unsurlardan birisi olarak görülmektedir. Ticari amaçlı gıda üretimi yapan işletmelerin HACCP, GMP ve GHP (İyi Hijyen Uygulamaları) gibi sistemleri uygulaması,

gıda kaynaklı zehirlenmelerinin minimum seviyeye indirilmesinde önemli rol oynayacaktır. Halkı bilinçlendirmek amacıyla yapılacak olan seminer,

panel, sempozyum ve kamu spotu uygulamalarının ve anlatımlarının düzenlemesinin artırılması da önemli görülmektedir.

## KAYNAKLAR

1. WHO, (2015). World Health Day 2015: From Farm to Plate, Make Food Safe. World Health Organization, Geneva.
2. Muratoğlu K., Çetin Ö. Ve Çolak H. (2015). Besin Kaynaklı Hastalıkların Epidemiyolojisi, Türkiye Klinikleri Journal Food Hyg Technol-Special Topics 2015;1(3):1-8.
3. Sanaei-Zadeh H. (2012). Can *Bacillus cereus* food poisoning cause sudden death?, Journal Clin Microbiol, 50:3816.
4. Tauxe RV, Swerdlow DL, Hughes JM.( 2000). Foodborne disease. In: Mandell GL, Bennett JE, Dolin R (eds). Principles and practice of infectious disease. 5th ed. Philadelphia: Churc-hill Livingstone, p.1150-60.
5. Öz V, Karadayı Ş., Çakan H., Karadayı B. ve Kaya A.(2014). Acil Tedavi Birimlerinde Gıda Zehirlenmeleri. Marmara Medical Journal 2014; 27: 89-95.
6. Topal Ş. ( 1996). Gıda Güvenliği ve Kalite Yönetim Sistemleri. Gebze Kocaeli, 225.
7. Tutuş C, Börekçi D, Parcıklı G, Temel F, Sucaklı MB. 2013 yılında Muğla ili Marmaris ilçesinde görülen *Staphylococcus aureus* enterotoksin kaynaklı gıda zehirlenmesinin değerlendirilmesi. Turk Hijyen Deneysel Biyoloji Dergisi, 2016; 73(2): 131-8.
8. Bilici S. (2008). Toplu Beslenme Sistemleri Çalışanları için Hijyen El Kitabı. Sağlık Bakanlığı Temel Sağlık Hizmetleri Genel Müdürlüğü, Ankara, 48.
9. Dorman V., Aslan S., Ceylan A., Nacar Küçük S., Günel A., Sarı H. (2010). Aynı fabrikadan yemek alan iki inşaat firması işçilerinde meydana gelen toplu besin zehirlenmesi. Dicle Tıp Dergisi,; 37 (3): 248-53.
10. Durlu-Ozkaya F. ve Cömert M. (2008). Gıda zehirlenmelerinde etken faktörler. Türk Hijyen Ve Deneysel Biyoloji Dergisi, 65 (3).
11. Hamer DH.( 1997). IDCP Guidelines.Infectious Diarrhea (Part II) And Food Poisoning. Infect Dis Clin Pract;6:141-6.
12. Fry AM, Braden CR, Griffin PM, Hughes JM. ( 2005). Foodborn Disease. In: Mandell GL, Bennet JE, Dolin R (eds). Principles and Practice of Infectious Diseases, Sixth ed. Philadelphia: Elsevier-Churchill Livingstone;:1286.
13. Jia CH., Jukes D. (2013). The national food safety control system of China a systematic review. Food Control, 32, 236-45.

14. Lam HM., Remais J., Fung MC., Xu L., Sun SSM. (2013). Food supply and food safety issues in China. *The Lancet*, 381(9882), 2044-53.
15. Wu Y., Chen Y. (2013). Food safety in China. *Journal of Epidemiology and Community Health*, 67(6), 478-9.
16. Park MS., Kim HN., Bahk GJ. (2017). The analysis of food safety incidents in South Korea, 1998-2016. *Food Control*, 81 (2017), pp. 196-199.
17. Liu Y., Liu F., Zhang JF., Gao J. (2015). Insights into the nature of food safety issues in Beijing through content analysis of an Internet database of food safety incidents in China. *Food Control*, 51, 206-211.
18. Şenses-Ergül Ş, Sarı H, Ertaş S, Berberoğlu U, Cesaretli Y, Irmak H. (2015). Tüketime sunulan çeşitli hazır yemek ürünlerinin mikrobiyolojik kalitesinin belirlenmesi. *Türk Hijyen Deneysel Biyoloji Dergisi*, 72 (3): 199-20.
19. Yeşil O, Akoğlu H, Onur Ö, Güneysel Ö. (2008) Acil servise başvuran zehirlenme olgularının geriye dönük analizi. *Marmara Medical Journal*, 21:26-32.
20. Akçay A, Gürses D, Özdemir A. (2005). Denizli ilindeki çocukluk çağı zehirlenmeleri. *Adnan Menderes Üniversitesi Tıp Fakültesi Dergisi*, 6:15-19.
21. World Health Organisation (WHO) <http://www.who.int/foodsafety/en/>, erişim: 15.04.2018.
22. Berelson, Bernard (1984). *Content Analysis in Communication Research*, New York: Hafner Press.
23. Bauer MW. (2003). Classical content analysis: A review. In M. W. Bauer & G. Gaskell (Eds). *Qualitative researching with text, image and sound* (131-151). London: Sage Publication.
24. Bütün C, Beyaztaş FY, Engin A. (2009) Cumhuriyet Üniversitesi Tıp Fakültesi Adli Tıp Anabilim Dalı'na başvuran gıda zehirlenmesi olgularının değerlendirilmesi. *Van Tıp Dergisi*, 16, 19-23.
25. Weir P. (1998). The epidemiology of deliberate self poisoning presenting to Christchurch Hospital Emergency Department. *NZ Med J*, 111:127-129.
26. Akköse Ş, Fedakar R, Bulut M, Çebiçi H. (2003). Zehirlenme olgularının beş yıllık analizi. *Acil Tıp Dergisi*; 3:8-10.
27. Anonymous, (2002). FAO/WHO. Pan European Conference on Food Safety and Quality, February, 2002, <http://www.fao.org> (Erişim tarihi: 01.04.2018).
28. Bilgin B., Erkan ÜC (2008). Bir hazır yemek işletmesinde HACCP sisteminin kurulması. *Tekirdağ Ziraat Fakültesi Dergisi* 5(3):267-281.
29. 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.
30. Besli GE, Ergüven M. (2009). Çocuklarda Besin ve Mantar Zehirlenmeleri. *J Pediatr Inf*; 3:126-131.
31. Doyle ME, Hartmann FA, Lee Wong AC. (2012). Methicillin-resistant staphylococci: implications for our food supply? *Anim Health Res Rev*; 13:157-180.

32. Giray H, Soysal A. (2007). Türkiye’de gıda güvenliği ve mevzuatı. TSK Koruyucu Hekimlik Bülteni, 6: 485-490.
33. Ayaz A, Yurttagul M. (2008).Besinlerdeki Toksik Öğeler- II. Sağlık Bakanlığı Yayın No: 727, Ankara.

34. Baskaya R, Keskin Y, Karagoz A, Koc HI.( 2009). Biyogüvenlik. TAF Preventive Medicine Bulletin; 8: 177-186.
35. TKB. (2004) .Tarım Şurası. II. Tarım Şurası, Gıda Güvenliği Komisyonu Çalışma Belgesi. Tarım ve Köyişleri Bakanlığı, Ankara.