

Kovid-19 Sürecinde Balık Restoranlarının Gıda Güvenliği Düzeyinin Değerlendirilmesi: Sarıyer/İstanbul Örneği

Şehnaz Yasemin TOSUN

İstanbul Üniversitesi, Su Bilimleri Fakültesi,
Balıkçılık ve Su Ürünleri İşleme Teknolojisi Bölümü
yasemin@istanbul.edu.tr
ORCID: 0000-0003-3764-0020

Hande DOĞRUYOL

İstanbul Üniversitesi, Su Bilimleri Fakültesi,
Balıkçılık ve Su Ürünleri İşleme Teknolojisi Bölümü
dogruiyol@istanbul.edu.tr
ORCID: 0000-0002-0856-3823

Nuray ERKAN

İstanbul Üniversitesi, Su Bilimleri Fakültesi,
Balıkçılık ve Su Ürünleri İşleme Teknolojisi Bölümü
nurerkan@istanbul.edu.tr
ORCID: 0000-0002-0752-8495

İrem KÖSE REİS

Sarıyer Belediyesi, Ar-Ge Bölümü
i_remkose@hotmail.com
ORCID: 0000-0002-9254-7913

K. Begüm DOĞRUYOL ALADAK

Süleyman Demirel Üniversitesi, Eğitim Fakültesi,
Eğitim Bilimleri Bölümü
kadriyedogruiyol@sdu.edu.tr
ORCID: 0000-0002-2474-7403

Geliş tarihi / Received: 03.03.2022

Kabul tarihi / Accepted: 23.04.2022

Öz

Bu araştırmada, Sarıyer’de yer alan ve birinci dalga sonrası yeniden açılan balık restoranlarının gıda güvenliği ve halk sağlığı yönünden yönergeye uygun faaliyet gösterip göstermedikleri değerlendirilmiştir. Katılımcıların gıda güvenliği ve hijyen bilgilerini ölçen değerlendirme sonucunda ortalama %83,3’ünün “İşletme Hijyeni”, %69,84’ünün “Ürün Hijyeni” ve %91,67’sinin “Personel Hijyeni” ile ilgili bilgi düzeylerinin yüksek olduğu görülmüştür. Gıda güvenliği bakımından gerekli hijyen standartları derecelendirmesinde 27 restoranın “çok iyi”, 10 restoranın “iyi” ve 3 restoranın ise “yetersiz” olduğu tespit edilmiştir. Bu değerlendirme ile birlikte Bakanlığın Salgın

Yönetimi ve Çalışma Rehberinde yer alan önlemlere istinaden hazırlanan Kovid-19 değerlendirme formu, sorular ve görsel kontroller doğrultusunda doldurulmuştur. Tedbirler kapsamında restoranların müşteri kabulünde neredeyse tamamının tedbirlere uyduğu, %92,5'inin masalar arası mesafeye dikkat ettiği ve tüm restoranların servis personelinin kişisel koruyucu kullandığı gözlemlenmiştir.

Anahtar kelimeler: Balık restoranları, gıda güvenliği, halk sağlığı, Kovid-19, Sarıyer ilçesi

Evaluation of Food Safety Level of Fish Restaurants During Covid-19 Period: Sarıyer/ Istanbul Case

Abstract

In this study, it was evaluated whether the fish restaurants that were reopened after the first wave in Sarıyer district operate in accordance with the directive in terms of food safety and public health. As a result of the evaluation that measured the food safety and hygiene knowledge level of the participants, it was observed that 83.3% of the participants had high knowledge scores about "Business Hygiene", 69.84% for "Product Hygiene" and 91.67% for "Staff Hygiene". In the evaluation of hygiene standards in terms of food safety, it was determined that 27 restaurants were "very good", 10 restaurants were "good" and 3 restaurants were "inadequate". Along with this evaluation, the Covid-19 assessment form that was prepared in accordance with measures in the Ministry's Epidemic Management and Working Guide was filled in line with the questions and visual inspections. Within the scope of measures, it was observed that almost all of the restaurants complied with the measures in customer welcoming, 92.5% keep the distance between tables, and staff of all restaurants use personal protective equipment.

Keywords: Fish restaurant, food safety, public health, Covid-19, Sarıyer district

Giriş

Kovid-19 olarak adlandırılan koronavirüs hastalığına neden olan SARS-CoV-2 virüsü (severe acute respiratory syndrome coronavirus 2) ilk kez 2019 yılının Aralık ayında Çin'in Wuhan şehrinde bildirilmiştir. Ateş, kuru öksürük, ishal, kas ağrısı gibi belirtilerle ortaya çıkan hastalık, ağır solunum yolu enfeksiyonu, böbrek yetmezliği ve ölümle sonuçlanan çok sayıdaki vaka ile sağlık sisteminde triyaj noktasına gelmiştir. Bu hastalık için tansiyon, diyabet, obezite gibi kronik hastalıklara sahip olan özellikle 65 yaş üstü bireyler yüksek riskli olarak bildirilmiştir. Çok kısa sürede dünyanın her yanında görülen vak-

alar nedeniyle Dünya Sağlık Örgütü (World Health Organization-WHO) 2020 yılının Mart ayında Kovid-19'u küresel salgın (pandemi) olarak ilan etmiştir (Alanagreh, Alzoughool ve Atoum, 2020; Mondal, Bharati, Podder ve Podder, 2020). Kovid-19'un yayılmasını önleyebilmek için tüm dünyada okulların ve iş yerlerinin kapatılması veya dönüşümlü çalışma düzenine geçilmesi, sosyal etkinliklerin iptal edilmesi, ulusal ve uluslararası seyahatlerin yasaklanması gibi karantina önlemleri alınmıştır (Farias ve Dos Santos Gomes, 2020). Pandeminin en çok etkilediği sektör, gıda sektörü olmuştur. Sokağa

çıkma yasakları, lokanta ve kafelerin kapatılması, dışarıda yemek imkânlarını ortadan kaldırmıştır. Salgının çıkış noktasının Wuhan'daki açık gıda pazarı olması tüketicilerin gıda güvenliği ile ilgili endişelerini tetiklemiştir. Bu kapanma sürecinde tüm restoran ve lokantalar kapatılırken imkânları uygun olan işletmeler paket servis hizmeti vermiştir. Tüm dünyada salgının seyri ile ilgili belirsizlik sürerken vaka sayısındaki düşüşe bağlı olarak birinci dalga sonrası normalleşme süreci ile birlikte kapatılan yeme içme işletmeleri kademeli olarak 01.06.2020 tarihinden itibaren açılmaya başlamıştır. Türkiye Cumhuriyeti Sağlık Bakanlığı Kovid-19 ile mücadele kapsamında restoran işletmelerinde uyulması ve uygulanması gereken önlemler paketi açıklamıştır. Faaliyetlerine başlayan iş yerlerinde alınması gereken önlemler ve tedbirler, İçişleri Bakanlığı İller İdaresi Genel Müdürlüğü'nün 02.06.2020 tarihli ve 8591 sayılı Genelgesi ile bildirilmiştir. Tekrar faaliyet gösteren işletmeler arasında balık restoranları da yer almaktadır. Pandemiyle mücadelede bağışıklık sisteminin korunması için özellikle yüksek kaliteli protein kaynakları ile beslenmenin önemi pek çok bilimsel çalışma ile belirtilmiştir (Berger vd., 2020; El-Bayoumy ve Manni, 2020; Innes ve Calder, 2020; Öksüz, Alkan, Taşkın ve Ayrancı, 2018). Bundan başka, özellikle yoğun bakım hastalarında denizel kaynaklı omega üç takviyelerinin ölüm oranlarını belirgin düzeyde azalttığını gösteren klinik çalışmalar (Asher vd., 2021) sağlıklı beslenmede önemi bilinen balık ve balık ürünlerine olan ilgiyi pandemi sürecinde artırmıştır. Ancak kolay bozulabilir gıdalar olduğu için balık ve balık ürünlerinde gıda güvenliği duyarlılığı daha önemli noktaya taşınmıştır.

İstanbul'un Sarıyer ilçesi, doğudan İstanbul Boğazı, kuzeyden Karadeniz'e yaklaşık 50 km sahil şeridinde sahiptir. Özellikle bu ilçede yer alan Rumeli Kavağı, Rumeli Feneri ve Garipçe köyleri İstanbul'da, hatta Türkiye'de balıkçılık

faaliyetlerinin yoğun olduğu bölgelerdir. Bundan dolayı ilçede çok sayıda toptan ve perakende balık satış yeri, balıkçı barınakları, su ürünleri işleme ve değerlendirme tesisi ile soğuk ve donmuş muhafaza deposu bulunmaktadır. Aynı zamanda Sarıyer, kıyısında pek çok sayıda balık lokantası ve restoranların yer aldığı, insanların özellikle taze balık yemek ya da satın almak için gittikleri bir ilçedir (Sarıyer Gıda Tarım ve Hayvancılık İlçe Müdürlüğü, 2012).

Bu çalışma, Sarıyer'de yer alan ve birinci dalga sonrasında normalleşme ile birlikte yeniden açılan balık restoranlarının, gıda güvenliğine ve Kovid-19 yönergesine uygunluğu bakımından değerlendirilmesi amacıyla planlanmıştır.

Gereç ve Yöntem

Araştırmanın Modeli

Bu çalışma, karma yöntem araştırması olarak desenlenmiştir. Bir araştırmada ya da bir araştırma dizisinde, araştırma problemini anlama amacıyla nicel ve nitel verilerin birlikte toplanması, analiz edilmesi ve yorumlanması süreci karma yöntem olarak ifade edilmektedir (Creswell ve Clark, 2011). Leech ve Onwuegbuzie'ye (2009) göre karma yöntem tasarımı 3 boyuttan oluşmaktadır. İlk boyut olan karma boyutu, araştırmanın tamamen veya kısmen karma olma durumu ile ilgilidir. İkinci boyut, zaman boyutu olup araştırmanın nicel veya nitel aşamalarının eş zamanlı ya da sıralı olarak gerçekleşmesi ile ilgilidir. Son olarak vurgu boyutu, araştırmanın hem nitel hem de nicel aşamalarının, araştırma sorusunu ele almada eşit bir vurguya (eşit statü) sahip olup olmadığı ya da bir aşamanın diğer aşamadan daha yüksek önceliğe sahip olup olmadığı (baskın statü) ile ilgilidir. Bu çalışmada, birinci dalga sonrasında normalleşme ile birlikte yeniden açılan balık restoranlarının, gıda güvenliğine ve Kovid-19 yönergesine uygunluğu bakımından değerlendirilmesi amacı ile hem nicel hem de

nitel verilere ihtiyaç duyulmuştur. Bu ihtiyaç doğrultusunda, bu araştırma, nicel ve nitel veriler, karşılaştırılma ve çıkarımlar yapılmadan önce ayrı ayrı analiz edildiği için kısmen karma; birbirini takip eden iki aşamadan (nicel+nitel) oluştuğu için sıralı; nicel ve nitel veriler aynı öneme sahip olduğundan eşit statüdedir. Dolayısıyla, çalışmanın tasarımı, “Kısmen Karma Sıralı Eşit Statülü Tasarım” (Partially mixed sequential equal status design) olarak belirlenmiştir. Araştırmanın nicel kısmında, bir durumu etkileme çabasına girmeden olduğu gibi göstermeyi amaçlayan betimsel tarama yöntemi kullanılmıştır (Büyüköztürk, Kılıç Çakmak, Akgün, Karadeniz ve Demirel, 2016). Betimsel tarama yöntemi yoluyla katılımcıların mevcut gıda güvenliği ve hijyen konusundaki bilgi düzeylerinin belirlenmesi amaçlanmıştır.

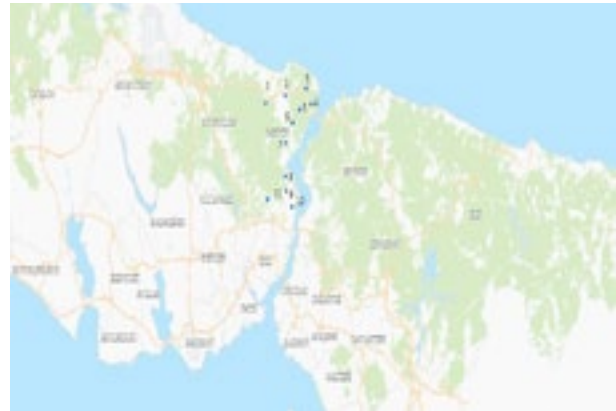
Araştırmanın nitel kısmı ise durum çalışması olarak desenlenmiş olup, araştırmacının bir veya birden fazla durum hakkında bilgi kaynakları kullanarak, ayrıntılı ve etraflıca bilgi toplayarak bir durum betimlemesi sunduğu nitel bir yaklaşımdır (Creswell, 2016). Bu aşamada ise; araştırmacılar tarafından balık restoranları ziyaret edilerek yerinde gözlem, yerinde yapılan görsel kontroller ve ölçeklendirilmiş form ile katılımcılardan bilgi toplama yoluyla restoranların gıda güvenlik düzeylerine ilişkin mevcut durumun ortaya konması amaçlandığından durum çalışması yöntemi benimsenmiştir.

Çalışma Grubu ve Örneklem

Araştırmada, balıkçılık faaliyetinin yoğun olarak yapıldığı ve balık restoranlarının çokça bulunduğu İstanbul’un Sarıyer İlçesi seçilmiştir. Araştırma evrenini, İstanbul ilinin Sarıyer ilçesinde faaliyet gösteren balık restoranları oluşturmaktadır. Sarıyer ilçesinde toplam 68 adet balık restoranı bulunmaktadır. Bu araştırmada örneklemin belirlenmesinde süre, maliyet ve ulaşılabilirlik bakımından ekonomik olan ko-

layda (uygun) örnekleme yöntemi seçilmiştir. Kolayda örnekleme yönteminde katılımcılar, eldeki hazır bulunan, gönüllü olan veya zahmetsizce örnekleme yapılabilecekler arasından seçilmektedir (Christensen, Johnson ve Turner, 2015). İlçede bulunan 68 adet balık restoranı ile %95 güven aralığı ve %10 hata payı ile çalışma evreni hesap edildiğinde 40 işletme bu çalışma için yeterli bulunmuştur (Büyüköztürk vd., 2016). Bu çalışma, birinci dalga sonrasında normalleşme süreci ile birlikte yeniden açılan 40 adet balık restoranının gönüllü katılımı ile gerçekleştirilmiştir.

Genel bilgi yoklaması için verilen anket, balık restoranlarının sorumlu yöneticilerinden oluşan 36 katılımcı tarafından doldurmuş olup sonraki formlar örnekleme dâhil edilen 40 balık restoranına uygulanmıştır. Haziran-Ekim 2020 tarihleri arasında yürütülen araştırmaya Gümüşdere (1), Kilyos (2), Rumeli Feneri (3), Garipçe (4), Rumeli Kavağı (5), Zekeriyaköy (6), Sarıyer Merkez (7), Kireçburnu (8), Tarabya (9), Yeniköy (10) ve Maslak (11) semtlerinde yer alan restoranlar katılmıştır (Şekil 1).



Şekil 1. Araştırmaya dâhil edilen balık restoranlarının lokasyonları

Verilerin Toplanması

Araştırmanın nicel verilerinin toplanmasında katılımcılara, gıda güvenliği ve hijyen konusun-

daki bilgi düzeylerinin belirlenmesi amacıyla işletme, ürün ve personel hijyenini değerlendiren “Gıda Güvenliği ve Hijyen” içerikli bir genel bilgi yoklaması yapılmıştır. Bilgi düzeyi tespit formunun hazırlanması esnasında bu konu ile ilgili daha önce yapılmış olan çalışmalardan faydalanılmıştır (Çelen ve Avcıkurt, 2017; Şanlıer ve Tunç Hussein, 2008). Hazırlanan formlar, alan uzmanı dört kişi tarafından incelenmiştir. İlk form 4’lü Likert/derecelendirme ölçeğidir ve katılımcılardan forma yöneltilen önermelere “Katılıyorum”, “Kısmen katılıyorum”, “Katılmıyorum” ve “Fikrim Yok” şeklinde cevap vermeleri istenmiştir.

Verilen yanıtlara göre ortalama değer 3’ün üzerindeyse katılımcıların çoğunluğunun görüşü olumlu, altında ise olumsuz olarak yorumlanmıştır. Nicel değişkenler ortalama, standart sapma ve yüzde olarak verilmiştir. Anketin Cronbach’s Alpha güvenilirlik katsayısı, 0,84 olarak hesaplanmış olup anket sorularının güvenilir olduğu belirlenmiştir.

Ardından katılımcılara “Su Ürünleri İşletmelerinde Gıda Güvenliği ve Kalite” başlığı adı altında iki saatlik bir eğitim verilmiştir. Araştırmanın nitel kısmında, balık restoranları ziyaret edilerek, restoranların gıda güvenlik düzeyi “işletme, ürün ve personel hijyeni” başlıklarında oluşturulan sorular, yerinde gözlem ile ölçeklendirme tekniği uygulanarak toplamda 100 puan üzerinden değerlendirilmiştir (Tablo 1). 100-90 puan “çok iyi”, 89-80 puan “iyi”, 79-75 puan “kabul edilebilir” ve 75 puan altı ise “yetersiz” olarak değerlendirilmiştir. Aynı zamanda işletmelerde yerinde yapılan gözlemler esnasında T.C. Sağlık Bakanlığı Salgın Yönetimi ve Çalışma Rehberinde yer alan restoran, lokanta, kafe pastane, börekçi, tatlıcı ve içerisinde yeme içme hizmeti sunan işletmelerde alınması gereken önlemlere istinaden hazırlanan Covid-19 değerlendirme formu “Müşteri Kabulü”, “Yemek Salonu ve Genel Kullanım Alanları”,

“Restoran Personeli”, “Mutfak, Pişirme ve Diğer Servis Alanları”, “Restoran Tuvaletleri” ve “Restoranlarda Genel Temizlik ve Bakım” başlıkları altında restoran sorumlularından alınan cevaplar ve yerinde yapılan görsel kontroller doğrultusunda “uygun” ve “uygun değil” şeklinde değerlendirilmiştir (Sağlık Bakanlığı, 2020).

Etik Kurul Onayı: Çalışma için İstanbul Üniversitesi Sosyal ve Beşeri Bilimler Araştırmaları Etik Kurulu’ndan 07.10.2020 tarih 10 no’lu karar ile gerekli onay alınmıştır.

Verilerin Analizi

Nicel verilerin analizinde SPSS V.21 (IBM, IL, ABD) kullanılarak betimsel istatistik analizi yapılmış ve elde edilen verilerin aritmetik ortalama, standart sapma ve yüzdeleri (%) hesaplanmıştır (Büyüköztürk, 2017). Nitel verilerin analizinde ise betimsel analiz yapılmış ve formlardan elde edilen veriler için tematik çerçeve belirlenmiş, veriler tematik çerçeveye göre değerlendirilmiş ve bulgular yorumlanmıştır (Yıldırım ve Şimşek, 2016).

Bulgular ve Tartışma

Hijyen, bireysel ve toplumsal açıdan sağlığın korunması ve sürdürülebilirliğinin sağlanması amacıyla yapılacak olan uygulamaların ve temizlik önlemlerinin tümüdür (Giritlioğlu ve Kızılıçık, 2016). Yiyecek-içecek işletmelerinde, halk sağlığının korunması açısından işletmenin pek çok alanından çalışanların kişisel hijyenine kadar birçok aşamada hijyen kurallarına uyulması gıda kaynaklı hastalıkların önüne geçilmesi ve günümüzün en büyük problemlerinden biri alan Covid-19 pandemisinin yayılımının yavaşlatılması açısından oldukça önemlidir. Araştırmamıza iştirak eden katılımcılara yapılan gıda güvenliği ve hijyen bilgilerini ölçen değerlendirme sonuçları Tablo 2’de verilmiştir.

Tablo 1. Restoranlar için hijyen derecelendirme formu.

Şartlar/Gereklilikler	Doğru Uygulama Karşılığı Verilen Puan
a. İşletme Hijyeni	
Temizlik planı dokümanlı ya da dokümansız güncel olarak hazırlanıp uygulanıyor mu?	6
Gerekli uyarı, ikaz ve talimatlar (el yıkama programı, sigara içilmez, yemek yenilmez, dezenfektan uyarı vd.) mevcut mu?	4
Haşere ve kemirgenlere karşı mutfak düzenli olarak ilaçlanıyor mu?	4
Davlumbaz, baca temizliği düzgün yapılıyor mu?	4
Mutfak ve servis alanının aydınlatması yeterli mi?	4
Yer, gider, raf ve duvarların temizliği yeterli mi?	4
Üretim alanında havalandırma yeterli mi?	4
Paslı, ahşap ve kırık ekipmanlar kullanılıyor mu?	4
Çöp kovalarında poşet var mı? El değmeyen kapakları var mı?	4
Bütün çöp kovaları temiz ve ekipmanlardan uzak tutuluyor mu?	4
Tuvaletlerin yeri uygun mu ve temizliği yeterli mi? Kayıt tutuluyor mu?	4
Servis masaları (sandalye, masa örtüsü, tabak, bardak, peçetelik vb.) ve menaj (tuz, biber, sos, yağ vb.) temiz mi?	4
Depo yer ve rafları temiz mi?	4
b. Ürün Hijyeni	
Buz yapımında, şebeke suyu kullanılıyor mu? Buz hazır mı alınıyor?	2
Depo sıcaklıkları sabah, akşam ölçülerek kayıtları tutuluyor mu?	4
Farklı ürün grupları, farklı raf veya soğutucularda muhafaza ediliyor mu?	4
Depoda ve buzdolaplarında bulunan tüm ürünlerin üstü kapalı mı?	4
Soğutucularda karlanma veya buzlanma var mı?	4
Ham madde temininde tazelik kriterlerine dikkat ediliyor mu?	4
Çapraz bulaşmaya neden olacak ortam bulunuyor mu?	4
Bulaşık yıkama alanı ile yiyecek hazırlama bölümü birbirinden ayrı mı?	4
Hazırlama ve pişirme ekipmanları ayrı mı?	4
Salata, sebze, meyve ve süsleme malzemelerini yıkama alanı ayrı mı?	4
Dezenfektan kullanılıyor mu?	4
c. Personel Hijyeni	
Personel uygun iş kıyafeti giyiyor mu? Personel kıyafeti temiz mi?	4
Personel için soyunma odası ve tuvalet mevcut mu?	4

Tablo 2. Gıda güvenliği ve hijyeni bilgi düzeyine yönelik bulgular

Sorular	Bilgi Düzeyi						Yüzde (%)				
	4	3	2	1	Ort.	Std.	4	3	2	1	
İşletme Hijyeni											
Tabak, bardak, kaşık ve yiyecekler el değmeden servis edilmelidir.	18	7	1	10	2,92	1,30	50,00	19,44	2,78	27,78	
Temizlik malzemeleri ve besinler ayrı yerde korunmalıdır.	34	0	2	0	3,89	0,47	94,44	0,00	5,56	0,00	
Mutfak tezgâhları iş bitiminden sonra sıcak, deterjanlı ve dezenfektanlı su ile yıkanmalıdır.	33	2	0	1	3,86	0,54	91,67	5,56	0,00	2,78	
Mutfak araç ve gereçlerin yıkanarak durulanması ve sterilize edilmesi önemlidir.	32	0	1	3	3,69	0,89	88,89	0,00	2,78	8,33	
Bulaşık makinesinde yıkamada kullanılan su sıcaklığı 75°C üzerinde olmalıdır.	33	1	0	2	3,81	0,71	91,67	2,78	0,00	5,56	
Ort.							83,33				
Ürün Hijyeni											
Her kullanımdan sonra ızgara temizlenmelidir.	29	3	3	1	3,67	0,76	80,56	8,33	8,33	2,78	
Pişmiş ve çiğ et için ayrı tabak kullanılmalı ve ayrı yerde muhafaza edilmelidir.	28	1	1	6	3,42	1,16	77,78	2,78	2,78	16,67	
Farklı gıda maddeleri için farklı doğrama tahtası ve bıçak kullanılmalıdır.	35	0	1	0	3,94	0,33	97,22	0,00	2,78	0,00	
Dondurucu, soğuk ve kuru gıda depolarında “ilk giren ürün, ilk çıkar” uygulamasına dikkat edilmelidir.	33	1	0	2	3,81	0,71	91,67	2,78	0,00	5,56	
Pişmiş yemeklerin artan kısımları buzdolabında saklanmalıdır.	13	10	10	3	2,92	1,00	36,11	27,78	27,78	8,33	
Kırık ya da çatlak yumurtalar kullanılmamalıdır.	33	1	1	1	3,83	0,61	91,67	2,78	2,78	2,78	
Çözdürülmüş et tekrar dondurulmamalıdır.	32	0	0	4	3,67	0,96	88,89	0,00	0,00	11,11	
Dondurulmuş gıdalar sıcak suda veya oda sıcaklığında çözdürülmemelidir.	22	6	5	3	3,31	1,01	61,11	16,67	13,89	8,33	
Gıda güvenliği bakımından riskli besinler hakkında bilgi sahibiyim.	29	3	0	4	3,58	0,97	80,56	8,33	0,00	11,11	
Farklı zamanda pişirilmiş gıdalar birbirleriyle karıştırılmamalıdır.	17	1	15	3	2,89	1,12	47,22	2,78	41,67	8,33	
Pişmiş yemekleri oda sıcaklığında bırakmak sorun teşkil edebilir.	3	7	20	6	2,19	0,82	8,33	19,44	55,56	16,67	

Soğukta muhafaza edilmesi gereken gıdalar +4°C’de muhafaza edilmelidir.	26	1	4	5	3,33	1,15	72,22	2,78	11,11	13,89
Kalan ya da artan yiyeceklerin tekrar kullanılması sakıncalı olabilir.	19	8	5	4	3,17	1,06	52,78	22,22	13,89	11,11
Buzdolabı ve depodaki yiyecekler, bozulduğunda kullanılmamalıdır.	33	0	0	3	3,75	0,84	91,67	0,00	0,00	8,33
							Ort.	69,84		
Personel Hijyeni										
Gıdalara dokunmadan önce eller sıcak su ve sabunla minimum yirmi saniye yıkanmalıdır.	34	1	0	1	3,89	0,52	94,44	2,78	0,00	2,78
Kıyafetler düzenli olarak temizleriyle değiştirilir.	36	0	0	0	4,00	0,00	100	0,00	0,00	0,00
Yiyeceklerin hazırlanması ve pişirilmesi esnasında maske, kep ve bone kullanılmalıdır.	35	0	0	1	3,92	0,50	97,22	0,00	0,00	2,78
Hasta bir kişinin mutfakta çalışması uygun değildir.	27	0	4	5	3,36	1,15	75,00	0,00	11,11	13,89
							Ort.	91,67		

(4: Katılıyorum, 3: Kısmen katılıyorum, 2: Katılmıyorum, 1: Fikrim Yok).

Katılımcıların; ortalama %83,33’ünün “İşletme Hijyeni” başlığındaki önermeler hakkında doğru bilgiye sahip oldukları belirlenmiştir. Mikroorganizmaların bulaşma kaynaklarının başında el hijyeninde uygulanan eksikler gelmektedir. Yeteri kadar temiz ve hijyenik olmayan eller vasıtasıyla pek çok hastalık yapıcı mikroorganizma servis malzemeleri yoluyla yiyeceklere, oradan da insanlara geçerek gıda zehirlenmesine neden olabilirler (Değirmencioğlu ve Çiçek, 2004). “Tabak, bardak, kaşık ve yiyeceklerin müşteriye el değmeden servis edilmesi” gerektiği konusuna katılımcıların %50’si katılırken, diğer %50’sinin ise bu konuda yeterli bilgiye sahip olmadığı düşünülmektedir. Katılımcıların %91,67’si iş bitiminde mutfak tezgâhının sıcak su ve deterjanla temizlenmesi gerektiği, %88,89’u kullanılan araç ve gereçlerin temizlenerek sterilize edilmesi gerektiği ve %91,67’si ise bulaşık makinesinde yıkamada kullanılan su sıcaklığının yetmiş beş derece üzerinde olması gerektiği konusunda olumlu yanıt vermiştir.

Çelen ve Avcıkurt (2017), Ankara’daki döner ve kebab restoranlarındaki çalışanların yiyecek-içecek hijyeni ile ilgili bilgi düzeylerinin ölçülmesine yönelik yapmış oldukları bir araştırmada bizim çalışmamızda elde ettiğimiz sonuçlara benzer şekilde çalışanlarının %81,1’inin mutfakta kullanılan araç ve gereçlerin yıkanarak sterilize edilmesi gerektiği konusunda doğru bilgiye sahip olduklarını ve sanitasyon uygulamalarına yönelik olumlu bir tutum sergiledikleri sonucuna varmışlardır.

Gıda hijyeni, gıdaların sağlıklı ortamlarda üretilip, tüketime sunulması halk sağlığının korunması açısından büyük önem arz etmektedir (Göktaş, 2019). Tablo 2’de görüldüğü gibi araştırmamıza katılan restoran temsilcilerinin ortalama %69,84’ü “Ürün Hijyeni” konusunda doğru bilgiye sahip iken, geri kalanının bu konuda yeterli bilgiye sahip olmadığı düşünülmektedir. Katılımcıların %77,78’i pişmiş ve çiğ gıdaların ayrı tabaklara konularak farklı yerlerde muha-

faza edilmesi konusunda, %97,22'si ise farklı gıda maddeleri için farklı doğrama tahtası ve bıçak kullanılması konusunda hemfikir olduklarını belirten “Katılıyorum” cevabını vermişlerdir. Ürdün'deki bir askeri hastanede gıda bölümü çalışanlarının hijyen uygulamaları ile ilgili bilgi ve tutumlarının belirlenmesine yönelik yapılan bir araştırmada, çalışanların %93,5'inin çiğ gıdaların pişmiş gıdalardan ayrı tutulması gerektiğine yönelik doğru bilgiye sahip oldukları belirlenmiştir. Aynı çalışmada gıda bölümü çalışanlarının %96'sının çiğ sebze ve et doğrama farklı doğrama tahtası kullanılması gerektiği konusunda da doğru bilgiye sahip oldukları belirlenmiştir (Sharif, Obaidat ve Al-Dalalah, 2013).

Gıda işleme tesislerinden restoranlara kadar tüm yeme içme sektöründe ürün maliyetini, gıda israfını ve gıda kaynaklı hastalıkları en aza indirmek amacıyla tüm depolarda “ilk giren ürün, ilk çıkar” prensibi uygulanmalıdır. Yapmış olduğumuz bilgi yoklaması sonucunda katılımcıların %91,67'sinin bu konudaki önermeye “Katılıyorum” cevabı vererek dikkat ettiği görülmüştür. Pişmiş gıdaların sabah saatlerinden servis edilene kadar geçen süreçte oda sıcaklığında tutulması gıdalarda bir takım mikrobiyolojik ve fizikokimyasal değişimlere neden olabilmektedir. Bu durum, gıdaların bozulmasına sebep olabileceğinden insan sağlığı açısından tehlike oluşturabilmektedir. Dolayısıyla bu gıdaların buzdolabı koşullarında muhafaza edilmesi gerekmektedir (Çelen ve Avcıkurt, 2017; Sargın, 2005). Yapmış olduğumuz bilgi yoklamasında katılımcıların %36,11'i pişmiş yemeklerin artan kısımlarının buzdolabında saklanması konusuna katıldıklarını, %8,33'ü pişmiş yiyeceklerin oda sıcaklığında bırakılmasının sorun teşkil edebileceğini düşündüklerini belirten yanıtlar vermişlerdir. Verilen bu cevaplardan bu konu ile ilgili yeterli bilgi düzeyine sahip olmadıkları sonucuna varılabilir. Çelen ve Avcıkurt (2017), araştırmalarında restoran çalışanlarının %60,9'unun

pişmiş kebabın oda sıcaklığında bırakılmasının güvenli olmayacağı konusunda, %69,5'inin ise artan yiyeceklerin dolaba kaldırılması gerekliliği konusunda doğru bilgiye sahip olduğunu tespit etmiştir. Dondurulmuş gıdaların birden fazla kez dondurularak çözündürülmesi ve çözündürme işlemi esnasındaki ortamı, insan sağlığı açısından riskli mikroorganizmaların daha hızlı bir şekilde gelişmesine neden olabilmektedir. Aynı zamanda gıdanın tüketici açısından kabul edilebilir duyu özelliklerini daha hızlı bir şekilde kaybetmesine neden olacaktır (Alparslan, Hasanhocaoğlu ve Baygar, 2013). Çalışmamızda yapılan eğilim yoklaması sonucunda katılımcıların %88,89'unun çözündürülmüş etlerin tekrar dondurulmaması konusunda, %61,11'inin ise dondurulmuş gıdaların sıcak su veya oda sıcaklığında çözündürülmemesi ile ilgili doğru bilgi sahibi olduğu görülmüştür.

Personel hijyeni, kişisel hijyen, vücutta gıda ile temas eden bölgelerin temizliği, çalışma esnasında eldiven, maske ve bone gibi koruyucu malzeme kullanması ve kıyafet temizliği gibi konuları içermektedir (Göktaş, 2019). Araştırmamızda restoran işletmelerinden katılan katılımcıların ortalama %91,67'sinin “Personel Hijyeni” konusunda yeterli bilgiye sahip olduğu görülürken geri kalanının ise bu konuda eksikliklerinin bulunduğu tespit edilmiştir. Balık restoranı katılımcıların %94,44'ünün gıdalara dokunmadan önce ellerin sıcak su ve sabunla yirmi saniye yıkanması konusunda, %97,22'sinin ise yiyeceklerin hazırlanması sırasında bone ve maske gibi malzemelerin kullanılması konusunda doğru bilgiye sahip olduğu görülmüştür. Çelen ve Avcıkurt da (2017) yaptıkları araştırmada döner ve kebab restoranlarındaki iş görenlerin bizim çalışmamızda elde ettiğimiz sonuçlara benzer şekilde büyük çoğunluğunun (%86,1) besinlere dokunmadan önce ellerin sıcak su ve sabunla yirmi saniye süresince yıkanması gerektiği konusunda olumlu cevap verdiklerini tespit etmişlerdir. Aynı çalışmada

katılımcıların %82,3'ü yiyecekleri hazırlama ve pişirme esnasında eldiven, bone, maske vb. koruyucuların kullanılması konusunda bizim çalışmamıza benzer şekilde olumlu cevaplar vermişlerdir. Sharif vd. (2013) askeri bir hastanede yapmış oldukları araştırmada gıda bölümü çalışanlarının %94,5'inin yiyeceklere dokunmadan önce ellerini su ve sabunla yıkadıklarını belirtmişlerdir. Aynı araştırmada çalışanların %85,5'inin özellikle hazır yemek şeklinde tüketilen gıdalarla temas etmeden önce eldiven kullanma konusunda doğru bir tutum içinde oldukları tespit edilmiştir. Tüm gıda ve restoran işletmelerinde güvenli gıda üretimi yapmanın ilk koşulu sağlıklı personel çalıştırmaktır. Personel taşıyıcı diğer bir deyişle portör olduğu zaman, taşıdığı mikroorganizmayı diğer çalışanlara veya gıdalara aktararak hem sağlam kişilerin hasta olmasına hem de üretim zinciri süresince ürün hijyeninin bozulmasına ve gıda kaynaklı zehirlenmelere neden olabilmektedir (Değirmencioğlu ve Çiçek, 2004). Araştırmamıza dâhil olan katılımcıların %75'inin hasta kişilerin mutfakta çalışmaması gerektiğine yönelik doğru bilgiye sahip oldukları tespit edilmiştir.

Çalışmaya katılan restoranlara hijyen ve kalite güvenliği eğitimi verilmesini takip eden haftalarda yerinde gözlem yapılarak Tablo 1'de sunulan soruların karşılığı olarak belirtilen puanlar verilerek değerlendirme yapılmıştır. Alınan cevaplar ve yerinde değerlendirmeler sonucu verilen puanlar 27 işletmenin "çok iyi", 10 işletmenin ise "iyi" düzeyde olduğunu göstermiştir. Çalışmaya dâhil olan 3 restoran, 75 puanın altında kaldığından hijyen standartları bakımından "yetersiz" bulunmuştur. Gıda işletmeleri için, gıda güvenliğinin temelini oluşturan hijyen ve sanitasyon kurallarının uygulanması, halk sağlığının korunması, ekonomik kayıpların engellenmesi, müşteri memnuniyetinin ve işletme prestijinin sürekliliğinin sağlanması açısından oldukça önemlidir. Yapmış olduğumuz bu çalışmanın bir benzeri 2004 yılının aralık ayında

İstanbul'un Beyoğlu ilçesinde içkili ve içkisiz restoran, lokanta, kafe, kafeterya ve fırın dâhil toplam 1128 gıda işletmesi ve konaklama yerinde Beyoğlu Belediyesi tarafından yapılarak denetlenmiştir. Denetlenen işletmelerin 481 tanesinin gıda güvenliği bakımından yeterli olduğu bildirilmiştir (Beyoğlu Belediyesi, 2021).

Araştırmamızda, Kovid-19 salgınınun yayılmasını önlemek amacıyla birinci dalga sonrası kontrollü normalleşme sürecinde tekrar hizmet vermeye başlayan İstanbul'un Sarıyer ilçesindeki balık restoranlarının, Sağlık Bakanlığınca yayınlanmış olan "Kovid-19 Salgın Yönetimi ve Çalışma Rehberindeki" önlemler (Sağlık Bakanlığı, 2020) kapsamında hazırlanan sorulara verdikleri yanıtlar ve yerinde yapılan görsel incelemeler sonucunda elde edilen bulgular Tablo 3'te verilmiştir. "Müşteri Kabulü" başlığı altında yapılan incelemeler sonucunda balık restoranlarının neredeyse tamamının Kovid-19 Salgın Yönetimi ve Çalışma Rehberinde belirtilen önlemlere uygun hareket ettiği tespit edilmiştir. Yemek salonu ve genel kullanım alanlarına yönelik yapılan görsel incelemeler sonucunda restoranların tamamına yakın bir kısmının, masalar arası mesafeyi 1,5 metre olacak şekilde koruduğu, sadece karşılıklı oturma düzeni sağladığı ve yemek masaları ile servis malzemeleri gibi ellerin çokça temas ettiği malzemeleri her kullanımdan sonra temizlediği tespit edilmiştir. Restoranların %90'ının genel kullanım alanlarında el antiseptiği bulundurduğu halde sadece %77,5'inin her masada el antiseptiği bulundurduğu gözlemlenmiştir. Ziyaretlerde restoranların tamamında servis personelinin sosyal mesafe kurallarına uyararak maske kullandığı, açık büfe uygulamasının yapılmadığı, çay/kahve makinesi gibi araçların kullanım dışı bırakıldığı ve temaslı post cihazı kullanılması halinde, her kullanımdan sonra temizliğinin yapılarak önlemlere (Sağlık Bakanlığı, 2020) uygun hareket edildiği tespit edilmiştir. Kovid-19 yayılımının azaltılması/önlenmesi ve halk sağlığının

korunması açısından sosyal mesafeye uyulması ve solunum hijyeninin doğru bir şekilde uygulanması gerekmektedir. Özellikle ilacı ve aşısı olmayan hastalıkların kontrolünde tüm ortak alanlarda, sosyal mesafe kurallarına uyulması, uygun maske kullanımı ve el hijyeni gibi ilaç dışı tedbirlerle insandan insana bulaşanı ortadan kaldırmak oldukça önemlidir. Kamu kurumları, okullar, sağlık kuruluşları, toplu taşıma ve restoranlar gibi toplumun yoğun olarak bulunduğu alanlarda alkol bazlı antiseptik veya kolonya gibi el hijyeni için gerekli malzemelerin sağlanması gerekmektedir (Erkal, Göksu Ses, Aydın ve Çalışkan, 2020).

Araştırmamız esnasında her ne kadar tüm balık restoranlarında personelin Kovid-19 yönünden izlenebilirliği ve işe gelişlerde ateş ölçümü yapılıyor olsa da düzenli olarak sağlık kontrolünden geçirilmediği tespit edilmiştir. Hâlbuki diğer bulaşıcı hastalıkların bulaşıcılığının önlenmesi ve takibi açısından sadece işe girişlerde değil, düzenli olarak da sağlık kontrolünün yapılıyor olması gerekmektedir. Yapılan değerlendirme sonucunda personele salgın ve hijyen uygulamaları ile ilgili eğitim verilmesi (38 adet) ve personel soyunma-duş-tuvalet ve ortak yeme içme alanlarının sosyal mesafe kurallarına göre düzenlenmesi (32 adet) konusunda restoranların çoğunda yüksek düzeyde uygunsuzluklar tespit edilmiştir. Alınan cevaplar ve görsel incelemeler doğrultusunda balık restoranlarının tamamına yakın bir kısmında personele hijyen uygulamaları ve Kovid-19 salgını konusunda profesyonel anlamda periyodik eğitimlerin verilmemesi, kulaktan duyma bilgilerle hareket edildiği gözlemlenmiştir. Hâlbuki personelin hijyen ve salgın konusunda bilinçlenmesi, fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik tehlikelerin azaltılmasına (Göktaş, 2019) ve salgının yayılmasının önlenmesine katkı sağlayacaktır. Araştırmamızda personel kıyafetlerinin günlük temizliğinin yapılması, el hijyeninin sağlanması açısından girişlerde el antiseptiği bulundurul-

ması ve kullanımının izlenebilirliğinin yapılması ve de maske, eldiven, siperlik gibi kişisel koruyucu kullanılması konusunda tüm restoranların önlemlere (Sağlık Bakanlığı, 2020) uygun hareket ettikleri tespit edilmiştir. Daha önce de belirtildiği gibi Kovid-19 yayılımının engellenmesi açısından ilaç dışı tedbirlerin uygulanması, el hijyenine özen gösterilmesi ve maske gibi kişisel koruyucu donanımların kullanılması ve işletme tarafından da bu tip malzemelerin temin edilmesi oldukça önemlidir (Erkal vd., 2020).

Bu açıdan değerlendirildiğinde balık restoranlarının bu konuya oldukça dikkat ettikleri tespit edilmiştir. Mutfak, pişirme ve diğer servis alanlarında uyulması gereken önlemler kapsamında araştırmaya katılan hiçbir restoranın mutfak, ham madde ve ürün sevkiyat alanında hijyen bariyeri bulundurmadığı, sadece 1 adet restoranın sterilizasyon cihazı kullandığı tespit edilmiştir. Diğer taraftan tüm balık restoranlarının mutfaklarında el hijyeni için gerekli temizleyicilerin bulunduğu, özellikle mutfak personelinin ellerini düzenli olarak yıkayarak el hijyenine önem verdiği tespit edilmiştir. Balık restoranlarının %95'inde gıdaların üstü kapalı bir şekilde muhafaza edildiği, %87,5'inde çapraz bulaşmaya mahal vermeyecek şekilde işlem görmemiş gıdalar ile tüketime hazır hale getirilmiş gıdaların birbirinden ayrı muhafaza edildiği, %97,5'inde zemin ile temas eden gıda bulundurmayarak hijyen kurallarına uygun hareket edildiği tespit edilmiştir. Gıda işletmelerinde gıdalardaki olası muhtemel bulaşma kaynaklarının bilinmesi, bu kaynaklardan gelebilecek her tür bulaşmanın önüne geçilebilmesi açısından oldukça önemlidir. Gıdaların üstü açık şekilde depolanması, zeminle direkt temas halinde bulunması veya çiğ ve pişmiş gıdaların aynı tabaklarda yan yana konulması esnasında gıdalar çok çeşitli mikroorganizmalar ile kontamine olabilmekte aynı zamanda çeşitli böcek, sinek ve kemirgenlere maruz kalabilmektedir.

Bundan dolayı işletme personelinin bu tür davranışlardan kaçınması gerekmektedir (Durlu Özkaya ve Cömert, 2008). Araştırmamızda restoranların %67,5'inin mutfak ve burada kullanılan her türlü alet, ekipman, tezgâh ve depolama alanlarının temizlik ve hijyeni düzenli olarak yaptığı, %32,5'inin ise bu konuda uygunsuz hareket ettiği tespit edilmiştir.

Tablo 3. Kovid-19 Salgın yönetimi ve çalışma rehberine göre alınan önlemleri değerlendirme sonuçları

Müşteri Kabulü	U	U %	U.D	U.D%
Restorana gelen müşterilere girişte temassız ateş ölçümü uygulanıyor mu?	40	100	0	0
Otuz sekiz dereceden yüksek ateşi olan müşteri restorana alınmayarak bir sağlık kuruluşuna başvurusu için uyarılıyor mu?	40	100	0	0
Restorana girişlerinde el antiseptiği bulundurularak müşterilerin ellerini antiseptikle temizlemeleri sağlanıyor mu?	40	100	0	0
Maskesi olmayan müşteri restorana kabul ediliyor mu?	40	100	0	0
Müşterinin yanında maske yoksa verilmek üzere maske bulunduruluyor mu?	40	100	0	0
Yeme içme faaliyeti dışında masadan her kalktıklarında müşterilerin maske takması sağlanıyor mu?	37	92,5	3	7,5
Yemek Salonu ve Genel Kullanım Alanları	U	U %	U.D	U.D%
Restoranın içinde veya dışarısında sıra oluşabilecek tüm yerlerde (tuvalet girişleri, varsa sigara içme alanları, restorana giriş, kasa önü vb.) 1,5 m ara ile sosyal mesafe işaretlemeleri yapılmış mı?	12	30	28	70
Yemek masaları arasındaki mesafe her yönden 1,5 m olacak şekilde düzenlenmiş mi?	37	92,5	3	7,5
Masalarda yan yana konumlanan sandalyeler arası mesafe 60 cm mi?	23	57,5	17	42,5
Yemek masalarında sadece karşılıklı oturma düzeni sağlanmış mı?	39	97,5	1	2,5
Personel ile müşterilerin direkt yüz yüze kaldığı bar tipi masalar kullanılmış mı?	40	100	0	0
Yemek masalarında kolonya veya el antiseptiği bulunduruluyor mu?	31	77,5	9	22,5
Servis personeli, servis sırasında temastan kaçınarak sosyal mesafe kurallarını korumaya, maske kullanmaya özen gösteriyor mu?	40	100	0	0
Su sebilleri ve içecek makineleri (çay, kahve vb.) kullanım dışı bırakılmış mı?	40	100	0	0
Açık büfe uygulaması yapılıyor mu?	40	100	0	0
Yemek masaları, sandalyeler, servis malzemeleri, peçete, tuzluk, baharatlık, şekerlik ve menü gibi ellerin çokça temas ettiği malzemeler her kullanımdan sonra temizlenip dezenfekte ediliyor mu?	37	92,5	3	7,5
Temaslı pos cihazı kullanılması halinde, her kullanımdan sonra cihazın temizlik ve dezenfeksiyonu yapılıyor mu?	40	100	0	0

Genel kullanım alanlarının girişlerinde ve yemek salonlarının farklı yerlerinde el antiseptiği bulunuyor mu?	36	90	4	10
Restoran içerisinde çocuk oyun odaları hizmete açık mı?	39	97,5	1	2,5
Restoran Personeli	U	U %	U.D	U.D%
Personel düzenli olarak sağlık kontrolünden geçiriliyor mu?	1	2,5	39	97,5
Personelin birlikte yaşadığı kişilerin Kovid-19 açısından izlenebilmesi amacıyla personelden düzenli olarak bilgi alınıyor mu?	40	100	0	0
Personele salgın ve hijyen uygulamaları konusunda bilgi ve eğitim verilmesi sağlanıyor mu?	2	5	38	95
Restorana girişlerde personele temassız ateş ölçümü yapılıyor mu?	40	100	0	0
Personel girişinde el antiseptiği bulundurulması izleniyor mu?	40	100	0	0
Personele kişisel koruyucu donanım (maske, tıbbi maske, eldiven, yüz koruyucu gibi) kullanılıyor mu?	40	100	0	0
Personel kıyafetlerinin temizliği ve hijyeni her gün düzenli olarak sağlanıyor mu?	40	100	0	0
Personele ait soyunma odası-duş-tuvalet, ortak yeme içme ve dinlenme alanları sosyal mesafe kurallarına uygun şekilde düzenlenmiş mi?	8	20	32	80
Personelde hastalık belirtileri tespiti halinde en yakın sağlık kuruluşuna başvurması sağlanıyor mu?	40	100	0	0
Mutfak Pişirme ve Diğer Servis Alanları	U	U %	U.D	U.D %
Mutfak, ham madde ve ürün sevkiyat alanında hijyen bariyerleri var mı?	0	0	40	100
Mutfak, ham madde ve ürün sevkiyat alanında sterilizasyon cihazları var mı?	1	2,5	39	97,5
Mutfak, ham madde ve ürün sevkiyat alanında el hijyeni için gerekli temizleyiciler var mı?	40	100	0	0
Tüm gıda maddeleri kapalı dolaplarda (soğutucu, dondurucu veya kuru gıda deposu) üzeri kapalı şekilde muhafaza ediliyor mu?	38	95	2	5
Çapraz bulaşmanın önüne geçmek amacıyla işlem görmemiş gıdalar ile tüketime hazır hale getirilmiş gıdalar birbirlerinden ayrı yerlerde muhafaza ediliyor mu?	35	87,5	5	12,5
Zemin ile temas eden gıda var mı?	39	97,5	1	2,5
Mutfak ve ilişkili alanların, mutfakta kullanılan her türlü alet, ekipman, tezgâh ve depolama alanlarının temizlik ve hijyeni düzenli olarak sağlanıyor mu?	27	67,5	13	32,5
Mutfakta el ile sık temas eden yüzeyler çamaşır suyu veya dezenfektan ile düzenli olarak temizleniyor mu?	29	72,5	11	27,5
Serviste kullanılan tüm malzemeler bulaşık makinesinde yıkanıyor mu?	38	95	2	5
Mutfak personeli çalışma esnasında iş kıyafeti kullanıyor mu?	39	97,5	1	2,5
Mutfak personeli çalışma esnasında kurallara uygun şekilde maske kullanıyor mu?	35	87,5	5	12,5

Mutfak personeli ellerini düzenli olarak yıkayarak gerekli durumlarda antiseptik ile temizliyor mu?	40	100	0	0
Mutfakta, çalışan personelin uyması gereken kurallar ve iyi hijyen uygulamaları ile ilgili görsel veya yazılı bilgilendirme mevcut mu?	14	35	26	65
Restoran Tuvaletleri	U	U %	U.D	U.D %
Restoran tuvaletleri (zemin, klozet, pisuar, kapı kolları ve musluk) çamaşır suyu ile siliniyor mu?	38	97,44	1	2,56
Tuvalet ve lavaboların temizlik saatlerinin kayıtları görünür bir şekilde asılı mı?	11	28,21	28	71,79
Tuvaletlerde sıvı sabun, tuvalet kâğıdı ve kâğıt havlu bulunduruluyor mu?	38	97,44	1	2,56
Tuvalet giriş-çıkışlarında kolonya veya el antiseptiği bulunduruluyor mu?	34	87,18	5	12,82
Temizlik yapan personel eldiven ve maske gibi koruyucu ekipman kullanılarak iş bitiminden sonra ekipmanını iş yeri çöpüne atıyor mu?	39	100	0	0
İşlem sonrasında ellerini sabunla en az 20 saniye temizliyor mu?	39	100	0	0
Tuvaletlerde el kurutma fanları kapatılarak kullanım dışı bırakılmış mı?	39	100	0	0
Restoranlarda Genel Temizlik ve Bakım	U	U %	U.D	U.D %
Genel temizlik ile ilgili kayıt tutuluyor mu?	19	47,5	21	52,5
Tesisin tamamında el temasının yoğun olduğu (kapı kolları, tırabzanlar, varsa asansör düğmeleri, elektrik düğmeleri, televizyon kumandası, telefon, bilgisayar klavyesi) yüzeyler sık sık su ve deterjanla temizleniyor mu?	38	95	2	5
Tüm alanların dezenfeksiyonunda kullanılan çamaşır suyu 1/100 oranında mı?	0	0	40	100
Çamaşır ve bulaşık makinesi gibi araç, gereç ve malzemelerin periyodik bakımları yapılarak ve gerekli olanların sterilizasyonu sağlanıyor mu?	40	100	0	0
Vantilatör kullanılıyor mu?	39	97,5	1	2,5
Klima ve havalandırma sistemi mevcutsa periyodik olarak temizlik ve bakımları yapılıyor mu?	40	100	0	0
Tesisteki kapalı alanların tamamı, kapı ve pencerelerin açılması yoluyla doğal olarak havalandırılıyor mu?	36	90	4	10

U: Uygun olan restoran sayısı, U%: Uygun olan restoranların yüzdesi, U.D: Uygun olmayan restoran sayısı, U.D%: Uygun olmayan restoranların yüzdesi

Bu konuda gözlenen uygunsuzluklar genellikle mutfak duvarlarının, yerlerinin ve soğutucu depo kapaklarının temizliğindeki eksikler yönünde gözlemlenmiştir. Yapılan ziyaretlerde toplamda 35 adet işletmede mutfak personeli çalışma esnasında maskeyi doğru şekilde kullanırken, 5 adet işletmede ise uygunsuz maske kullanımı dikkati çekmiştir. Özellikle

solunum yolundan çıkan damlacık, hapşırma ya da öksürme yoluyla ağız, burun ve gözlerden bulaşabilen Kovid-19 hastalığına neden olan virüsün kişiden kişiye bulaşmasının engellenmesi açısından doğru maske kullanımı oldukça önemlidir. Maske vb. kişisel koruyucu ekipmanların amacına uygun olarak doğru bir şekilde kullanımı, Kovid-19 hastalığının yayılımı

zını azaltmada oldukça önemlidir (Sarmaşoğlu, Tarakçıoğlu Çelik ve Korkmaz, 2020). Yapılan ziyaretler sonucunda restoranların %65’inde özellikle mutfak personeline uyulması gereken kuralların ve iyi hijyen uygulamalarının yer aldığı görsel/yazılı bilgilendirmelerin eksik olduğu tespit edilmiştir. İyi hijyen uygulamalarına yönelik uyulması gereken kuralların yer aldığı görsel ve yazılı iletişim araçları hem gıda güvenliğinin sağlanmasında hem de Kovid-19 pandemisine karşı verilen mücadelede oldukça önemli yer tutmaktadır. Görsel uyarıların akılda kalıcı ve kolay algılanabilir olması nedeniyle personelin iyi hijyen uygulamalarına yönelik davranışlarının gelişmesine katkı sağlayacağı düşünülmektedir (Uğur ve Özsoy, 2020).

Araştırmamızda “Tuvaletler” başlığı altında toplamda 39 adet restoranın kendine ait tuvaleti bulunduğu değerlendirilmiştir, 39 restoran üzerinden yapılmıştır. Yapılan incelemeler sonucunda en fazla uygunsuzluklar çamaşır sularının bakanlıkça yayınlanmış olan yönergede olduğu gibi uygun oranlarda kullanılmayışı, tuvalet ve lavaboların temizlik saati kayıtlarının görünür bir şekilde asılı olmayışı (%71,79) ve benzer şekilde genel temizlik ile ilgili kayıt eksikliği (%52,5) yönünde tespit edilmiştir. Her ne kadar restoranların %97,44’ü tuvalet ile ilişkili tüm alanları çamaşır suyu ile temizleme konusunda dikkatli davranıyor olsa da hem kullanılan dezenfektanların oranının hem de iş takibinin yapılabilmesi açısından kayıt altına alınması oldukça önemlidir. Gıda işletmelerinde genel temizlik ile ilgili işlerin kayıt altında tutulması yapılan temizliğin takibinin sağlanması açısından önem taşımaktadır.

Sonuç

Bu araştırma, eğilim yoklamaları ve restoran ziyaretleri sonucunda işletme, ürün ve personel hijyeni ile ilgili sorulara verilen yanıtlar ve gözlenen eksiklikler her işletmede yapılabilen

yanlışları ortaya koymuştur. Buradaki en büyük eksikliğin hem personel eğitiminin yetersiz olmasından hem de kulaktan dolma bilgilerle doğru olarak bilinen yanlışların uygulanmasından kaynaklandığı düşünülmektedir. Personelin düzenli olarak eğitimden geçirilmesi hijyen uygulamaları ile ilgili olumsuz davranışlarının düzeltilmesini sağlayacaktır.

Yapılan incelemelerde balık restoranlarının Kovid-19 pandemisi süresince özellikle müşteri kabulünde, masaların sosyal mesafe kurallarına göre düzenlenerek temizliğinin yapılmasında oldukça dikkatli davrandıkları gözlemlenmiştir. Gerek müşteri gerekse personelin el hijyenini sağlamak amacıyla gerekli temizlik ile antiseptik malzemelerin temini ve personelin koruyucu ekipman kullanımı konusunda hassas davranarak özen gösterdikleri tespit edilmiştir. Sonuç olarak bu çalışmanın, Kovid-19 tedbirleri kapsamında insan sağlığı için endişe verici olabilecek durumlarda, gıda işletmelerinde gıda güvenliği ve hijyen ile ilgili gelecekte yapılacak olan çalışmalara yol gösterici olacağı düşünülmektedir.

Teşekkür

Bu çalışma, İstanbul İli Sarıyer Belediye Başkanlığı tarafından “Beyaz Martı Hijyen” Projesi kapsamında desteklenmiştir. Ayrıca bu makalenin veri hesaplamalarının yapılması sırasında yardımlarından ötürü İnanç KÖSE’ye teşekkürü borç biliriz.

Kaynakça

Alanagreh, L., Alzoughool, F., Atoum, M. (2020). The human coronavirus disease COVID-19: Its origin, characteristics, and insights into potential drugs and its mechanisms. *Pathogens*, 9(5), 331. doi:10.3390/pathogens9050331

Alparslan, Y., Hasanhocaoğlu, H., Baygar, T. (2013). Ortam şartlarında (23 ± 4°C) birden

fazla uygulanan çözündürme işleminin levrek balığı (*Dicentrarchus labrax*, L., 1758)' nin et kalitesine etkisi. *Journal of Fisheries Sciences. com*, 7(1), 12-21. doi: 10.3153/jfsc.com.2013002

Asher, A., Tintle, N. L., Myers, M., Lockshon, L., Bacareza, H., Harris, W. S. (2021). Blood omega-3 fatty acids and death from COVID-19: A pilot study. *Prostaglandins Leukotrienes and Essential Fatty Acids*, 166, 102250. doi: 10.1016/j.plefa.2021.102250

Berger, M., Taylor S., Harriss L., Campbell, S., Thompson, F., Jones, S., Makrides, M., Gibson, R., Amminger, G.P., Sarnyai, Z., McDermott, R. (2020). Cross-sectional association of seafood consumption, polyunsaturated fatty acids and depressive symptoms in two Torres strait communities. *Nutritional Neuroscience*, 23(5), 353-362. doi: 10.1080/1028415X.2018.1504429

Beyoğlu Belediyesi (2021). Beyaz Zambak Projesi. <https://beyoglu.bel.tr/projeler/beyaz-zambak-projesi>

Büyüköztürk, Ş., Kılıç Çakmak, E., Akgün, Ö.E., Karadeniz, Ş., Demirel, F. (2016). Bilimsel Araştırma Yöntemleri. Ankara: Pegem Akademi.

Büyüköztürk, Ş. (2017). Veri Analizi El Kitabı. Ankara: Pegem Akademi.

Creswell, J.W., Clark, V.L.P. (2011). Designing and Conducting Mixed Methods Research. Los Angeles: Sage Publications.

Creswell, J. W. (2016). Nitel Araştırma Yöntemleri: Beş Yaklaşımına Göre Nitel Araştırma ve Araştırma Deseni. Ankara: Siyasal Kitabevi.

Christensen, L.B., Johnson, R. B., Turner, L.A., (2015). Araştırma Yöntemleri: Desen ve Analiz. (Çev. Aypay, A.). Ankara: Anı Yayıncılık.

Çelen, O., Avcıkurt, C. (2017). Döner ve kebapçılarının yiyecek-içecek hijyenine yönelik bilgi düzeyi: Ankara ilinde bir araştırma. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5(3), 303-323. doi: 10.21325/jotags.2017.96

Değirmenciöglü, N., Çiçek, D. (2004). Otel işletmelerinin mutfağında personel hijyeni ve HACPP uygulamaları. *Turizm Araştırmaları Dergisi*, 15(1), 21-35.

Durlu Özkaya, F., Cömert, M. (2008). Gıda zehirlenmelerinde etken faktörler. *Türk Hijyen ve Deneysel Biyoloji Dergisi*, 65(3), 149-158.

El-Bayoumy, K., Manni, A. (2020). Customized prevention trials could resolve the controversy of the effects of omega-3 fatty acids on cancer. *Nutrition and Cancer*, 72(2), 183-186. doi:10.1080/01635581.2019.1651348

Erkal, E., Göksu Ses, A., Aydın, S., Çalışkan, D. (2020). COVID-19'un toplumda yayılımını önlemeye yönelik ilaç dışı halk sağlığı önlemleri. *ESTÜDAM Halk Sağlığı Dergisi*, 5, 79-95. doi:10.35232/estudamhsd.765195

Farias, D.P., Dos Santos Gomes, M.G. (2020). COVID-19 outbreak: What should be done to avoid food shortages? *Trends in Food Science and Technology*, 102, 291-292. doi:10.1016/j.tifs.2020.06.007

Giritlioğlu, İ., Kızılcık, O. (2016). Turizme hizmet sunan pastane işletmelerinde çalışan dondurma üretim personelinin hijyen ve gıda güvenliğine ilişkin bilgi ve uygulama düzeyi üzerine bir araştırma. *Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 8(15), 301-319. doi: 10.20875/sb.56827

Göktaş, M. A. (2019). İstanbul'da bazı gıda işletmelerinde hijyenik kalitenin saptanması. Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Sabahattin Zaim Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, İstanbul.

Innes, J. K., Calder, P. C. (2020). Marine omega-3 (N-3) fatty acids for cardiovascular health: an update for 2020. *International Journal of Molecular Sciences*, 21(4), 1362. doi:10.3390/ijms21041362

Leech, N. L., Onwuegbuzie, A. J. (2009). A typology of mixed methods research designs. *Quality & Quantity*, 43(2), 265-275. doi:10.1007/s11135-007-9105-3.

Mondal, M. R. H., Bharati, S., Podder, P., Podder, P. (2020). Data analytics for novel coronavirus disease. *Informatics in Medicine Unlocked*, 20, 100374. doi: 10.1016/j.imu.2020.100374.

Öksüz, A., Alkan, Ş. B., Taşkın, H., Ayrancı M. (2018). Yaşam boyu sağlıklı ve dengeli beslenme için balık tüketiminin önemi. *Food and Health*, 4(1), 43-62. doi: 10.3153/JFHS18006

Sargın, Y. (2005). Ankara'daki dört ve beş yıldızlı otellerde çalışan yiyecek ve içecek personelinin hijyen bilgileri ve uygulamalarının incelenmesi. Yüksek Lisans Tezi, Ankara Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Ankara.

Sarıyer Gıda Tarım ve Hayvancılık İlçe Müdürlüğü (2012). Çalışma Raporu. <https://kusif.ku.edu.tr/wp-content/uploads/2018/02/Sarıyer-İlçe-Tarım-Müdürlüğü-2012-Yılı-Raporu.pdf>

Sarmaşoğlu, Ş., Tarakçıoğlu Çelik, G. H., Korkmaz, F. (2020). İnceleme: COVID-19 hastalığından korunmaya yönelik kişisel koruyucu ekipman kullanım. *Hacettepe Üniversitesi Hemşirelik Fakültesi Dergisi*, 7, 47-65. doi:10.31125/hunhemsire.776491

Sağlık Bakanlığı (2020). Covid-19 salgın yönetimi ve çalışma rehberi. Türkiye Cumhuriyeti Sağlık Bakanlığı Bilimsel Danışma Kurulu Çalışması. 20 Haziran 2020 <https://covid19.saglik.gov.tr/Eklenti/37722/0/covid-19salginyoneti-mivecalismarehberipdf.pdf>

gov.tr/Eklenti/37722/0/covid-19salginyoneti-mivecalismarehberipdf.pdf

Sharif, L., Obaidat, M. M., Al-Dalalah, M. R. (2013). Food hygiene knowledge, attitudes and practices of the food handlers in the military hospitals. *Food and Nutrition Sciences*, 4, 245-251. doi: 10.4236/fns.2013.43033

Şanlıer, N., Tunç Hussein, A. (2008). Yiyecek-içecek hizmeti veren otel mutfakları ve personelinin hijyen yönünden değerlendirilmesi: Anakara ili örneği. *Kastamonu Eğitim Dergisi*, 16(2), 461-468.

Uğur, E., Özsoy, S. A. (2020). COVID-19 pandemi sürecinde sembolleşmiş görsel unsurların görsel iletişim tasarımı açısından değerlendirilmesi. *Ulakbilge Sosyal Bilimler Dergisi*, 50, 779-790. doi:10.7816/ulakbilge-08-50-04

Yıldırım, A., Şimşek, H. (2016). Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri. Ankara: Seçkin Yayıncılık.