



Hijyen Alışkanlıklarını Belirlemeye Yönelik Bir Araştırma: Atatürk Üniversitesi Turizm Fakültesi Örneği

A Research Intended For Determining Hygiene Habits: The Case Of Ataturk University Tourism Faculty

Aykut ŞİMŞEK¹

Geliş Tarihi: 25.04.2017 / **Düzenleme Tarihi:** 13.06.2017 / **Kabul Tarihi:** 16.06.2017

Özet

Turizm işletmelerinin sağlık koşullarına uygunluğu ve hijyen şartları müşterilerin işletmelerden beklentileri arasında çok önemli bir yere sahiptir. Dolayısıyla gelecekte konaklama işletmelerinde ve yiyecek içecek işletmelerinde görev yapacak potansiyel personel konumundaki turizm lisans öğrencilerinin hijyen alışkanlıklarının ne durumda oldukları ve nasıl algıladıklarının tespiti önemlidir. Bu kapsamda çalışmanın amacı turizm lisans öğrencilerinin hijyen alışkanlıklarını ve hijyen alışkanlıklarının öğrencilerin sahip oldukları bazı demografik özelliklerine göre farklılıklar gösterip göstermediğini belirlemektir. Bu amaç doğrultusunda evreni Erzurum Atatürk Üniversitesi Turizm Fakültesi öğrencileri olan araştırmanın örneklemini fakültedeki sektör tecrübesi olan öğrenciler oluşturmaktadır ve veriler anket tekniği aracılığıyla toplanmıştır. Amaca ulaşmak için katılımcılardan elde edilen verilerle farklılık analizleri (parametrik) yapılmıştır. Yapılan testler sonuçlarında öğrencilerin sahip oldukları bazı demografik özelliklerinin, hijyen alışkanlıklarında etkili olduğu tespit edilmiştir. Ayrıca gastronomi ve mutfak sanatları bölümü öğrencilerinin turizm işletmeciliği bölümü öğrencilerine göre personel hijyenine, besin hijyenine ve mutfak araç-gereç hijyenine karşı daha dikkatli ve duyarlı oldukları belirlenmiştir. Çalışmanın farklı üniversitelerin turizm fakülteleri öğrencileri üzerinde de yapılması ve elde edilecek sonuçların kıyaslanarak hijyen konusunda daha faydalı olan fakülte müfredatlarının dikkate alınıp, uygulanması yönünde faydaları olacaktır.

Anahtar Kelimeler: Hijyen, Alışkanlık, Turizm, Lisans.

Abstract

The suitability to the health conditions and the hygiene conditions of the tourism enterprises are so important for the customers. It is important that tourism graduate students' who are the potential personnels at accomadation and food and beverage enterprises hygiene habits. In this direction the purpose of this study is to determine the hygiene habits of the tourism undergraduate students and a number of demographic characteristics of the students show significant differences with regards to the hygiene habits. For this purpose, the universe of research is students of Erzurum Atatürk University Tourism Faculty and the students who work tourism sector compose the sample of research and the datas were collected via survey technique. In order to reach the purpose, variance analyzes (parametric) were applied to the datas which has obtained from the participants. According to these tests, in terms of the hygiene habits of students, significant differences were identified. In addition, it has been determined that students of gastronomy and culinary arts department are more careful and sensitive to personnel hygiene, food hygiene and kitchen tools hygiene than students of tourism management department. Different tourism faculty students can made comparison. Than faculty curriculum which is more useful than others about hygiene will examined and it will used.

Keywords: Hygiene, Habits, Tourism, Undergraduate.

Giriş

Günümüzde turizm işletmeleri değişen tüketici ihtiyaçlarına ayak uydurmak ve işletme imajlarını arttırmak için çeşitli çalışmalar içerisinde. Bu çalışmaların başında güvenli ve hijyenik koşullarda kaliteli hizmet sunma çabasının geldiği söylenebilir. Hayat standartları da büyük ölçüde gelişmiştir ve bunda hijyen önemli rol oynamaktadır (daha iyi beslenme, daha iyi barınma, gelişmiş çalışma koşulları, vb.) (Oosterom, 1998). Hijyen, bireyin kendi sağlıklı yaşamını devam ettirebilmesi için yapmış olduğu şahsi bakımını içerir ve her bireyde iyilik, emniyet konfor hissini oluşturur. Ayrıca bireyin sahip olduğu ekonomik durum, eğitim seviyesi, inanç ve kültürel değerlerden etkilenir (Yasan, 2007). Bu kelime Yunan

¹ Arş. Gör., Atatürk Üniversitesi Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, Erzurum, Türkiye.
E-Posta: aykut.simsek@atauni.edu.tr

mitolojisinden tıp diline girmiştir. Mitolojiye göre Hygieia sağlığı koruyan bir ilahedir. Bu sebeple, sağlığı korumak üzere çalışan bilim koluna bu ilahenin adı verilmiştir (Çetiner, 2010).

Güvenli ve hijyenik koşullarda hizmet sunmak, işletme imajını artırma konusunda en önemli etkenlerden biridir. Müşterilerin işletmelerden beklentilerine bakıldığında hijyenin vazgeçilmez bir özellik olduğunu görülmektedir. Bu sebeple turizm işletmelerinin tüm alanlarında ve özellikle mutfak departmanında hijyen ve sanitasyon kurallarına uyulması büyük önem taşımaktadır. Ayrıca müşterilerin yapmış oldukları şikayetler arasında personelin hijyen uygulamaları hususunda eksiklikleri olduğu görülmektedir (Kayakurt, 2002). Günümüzde hijyen bir kalite göstergesi olarak görülmekte ve hijyen şartlarına uygun olan işletmeler de tüketicilerin güvenini artırmaktadır. Bu anlamda turizm aktivitelerinin büyük bir kitle hareketi olduğu dikkate alındığında yol açabileceği sorunların da kapsamlı olabileceği söylenebilir. Çünkü turizmin mevsimsellik özelliğinden dolayı belirli dönemlerde ve belirli destinasyonlarda nüfus artışına sebep olmaktadır. Bu artışla birlikte bazı sorunlar ortaya çıkmaktadır. Bu sorunlardan birisi de sağlık sorunudur ve turistlerin gidecekleri destinasyonları tercih etmeleri konusunda dikkate aldıkları en önemli hususlardan biridir.

Turistik işletmelerin sundukları hizmetlerden faydalanan müşterilerin, işletmelerden beklentileri arasında sağlık koşullarına uygunluk ve hijyen önemli yer tutmaktadır. İnsan sağlığı ile yakından ilgili olan yiyecek içecek işletmelerinin hijyen ve sanitasyon uygulamaları üzerinde titizlikle durmaları günümüzde bir zorunluluk haline gelmiştir. Bu bağlamda gelecekte konaklama işletmelerinde ve yiyecek içecek işletmelerinde görev yapacak potansiyel personel konumundaki turizm lisans öğrencilerinin hijyen ve sanitasyon alışkanlıklarının ne durumda oldukları, öğrencilerin hijyen ve sanitasyonu nasıl algıladıklarının tespiti önem taşımaktadır. Bu düşünceden hareketle çalışmanın amacı, turizm sektöründe çalışmış ya da staj yapmış turizm lisans öğrencilerinin hijyen ve sanitasyon alışkanlıklarını tespit etmek ve tespit edilen bu alışkanlıkların söz konusu öğrencilerin sahip oldukları bir takım demografik özelliklerine göre anlamlı farklılıklar gösterip göstermediğini belirlemektir.

Kavramsal Olarak Hijyen

Hijyen, hayatını koruyan ve sağlığına zarar veren nedenlerden kaçınan ilk insanla beraber doğmuştur (Sökmen, 2001) ve Türkçe'de sağlığı korumak anlamına gelmektedir. Arapça kökenli bir kelimedir ve Türkçe'ye Fransızca'dan geçmiştir (Akdur, 2015). Hijyen ile ilgili yapılan tanımlara bakıldığında genel olarak sağlığın korunması ve geliştirilerek sürdürülmesi olduğu görülmektedir. Görgülü (2000), Sökmen (2001) ve Gökdemir (2009) hijyen kavramını sağlığın korunması, uzun süre devam ettirilmesi ve geliştirilmesi olarak tanımlamıştır. Çalışma açısından da büyük önem taşıyan ticari mutfaklarda hijyen ise ortamın, çalışanların, çalışmaların ve çalışma sisteminin temizlik ve sağlık kurallarına uygunluğunu ifade etmektedir (Gökdemir, 2009). Sağlığı olumsuz yönden etkileyen nedenlere bakıldığında nükleer patlamalar, kimyasal kirlilikler, iklim ve atmosfer değişiklikleri, ticaret, turizm nedeni ile ülkeler arası giriş çıkış kolaylıkları gibi sebepler başta gelmektedir. Kişisel hijyen unsurlarına dikkat edilmesi durumunda bu tür hastalıkların yayılmasının önlenebileceği düşünülmektedir (Erkal, 1997). Çalışmanın da boyutlarını oluşturan kişisel hijyen, besin hijyeni, fiziki koşullar ve araç-gereç hijyeni aşağıda kısaca açıklanmıştır;

Kişisel Hijyen

Kişisel hijyen, personelin bulaşmaya yol açmasını önleme açısından önem taşımaktadır. Eller, saçlar, ağız ve burun gibi kısımlar bulaşma yüzeyidir ve bu konularda personelin kişisel temizliğine önem vermesi gerekmektedir (Merdol vd., 2000). Bu kavram, kişinin sonradan kazandığı fiziksel, fizyolojik, moral ve zeka gelişmesiyle ilgili özelliklerini ve doğuştan getirdiği özelliklerini inceler. Ayrıca, kişinin sağlığının korunması ve hayatını devam ettirebilmesi için gerekli olan hijyen, barınma, giyinme vb. çalışmaları da inceleyen bir bilim dalıdır (Erkal, 1997).

Besin Hijyeni

Besin hijyeni, yiyecek maddelerinin satın alınması, teslim alınması, depolanması, üretime hazırlanması, pişirilmesi ve servis sırasında mikroorganizmalar ile bulaşmasını engellemek olarak ifade edilebilir. Bu nedenle besin hijyeni, yiyecek malzemesinin satın alınması ile başlayıp teslim alınması aşamasında hijyen açısından kontrollerinin yapılması ve depolanmasını kapsar. Ayrıca yiyecek malzemelerinin mikroorganizmalar açısından çok büyük bir tehdit altında olduğu hazırlama, pişirme ve servis esnasında da mikroorganizmalarla kirlenmesinin önlenmesi esaslarını taşır (Aktaş ve Özdemir, 2007). Bazı yiyeceklerde doğal olarak bulunan bazı bakteriler yiyeceğin bozulmasına sebep olmaktadır. Yiyecekler doğru şekilde işlenmediği takdirde de patojen bakteriler herhangi bir şekilde bulaşmaktadır. Ancak doğru işlemlerin uygulanması durumunda bakterilerin çoğalarak tehlikeli sayılara ulaşması ve gıda kaynaklı zehirlenmelerin oluşması engellenecektir (Okyanus ve Danışmanlık, 2001).

Fiziki Koşullar Ve Araç Gereç Hijyeni

Mutfak ve yemek yenen yerin fiziki yapısı ile yiyecek hazırlama, pişirme ve servisinde kullanılan araç ve gereçler dolaylı yoldan hijyeni etkilemektedir. Hasta veya taşıyıcı personel, havadaki toz, zerrecikler, böcek ve haşerelerin olumsuz etkileri, durumu hijyenik yönden daha da ağırlaştırmaktadır. Bu nedenle mutfağın fiziki koşulları ve araç gereçler yönünden de uyulması gereken hijyen kuralları vardır (Erbil, 2000). Özellikle de besin hijyenin doğru bir şekilde sağlanması için araç gereç ve çalışma yüzeylerinin temizliğinin etkin bir şekilde yapılması gerekmektedir. Çünkü bu alanlar ve araç gereçler yeterince temiz olmaması durumunda besin patojenlerle daha kolay kontamine olmaktadır (Çiğirim ve Beyhan, 1994).

Hijyenin Önemi

İnsan hayatının her aşamasında önemli olan hijyen işletmeler için de hayati bir öneme sahiptir. Gün geçtikçe tüketicilerin hijyen alanında bilinçlenmesi ve eğitim seviyelerinin artmasıyla birlikte, almış oldukları hizmetlerde hijyen kurallarına uyularak sağlık açısından tehlike taşımaması, temiz, özenli ve estetik değerlere uygun olması gibi sebeplerle hijyenin önemi tüketici beklentileri konusunda ilk sıralara çıkmaktadır (Tayar, 2011). İşletme yöneticileri, personeli, yiyecek ve içecek temin eden üreticiler ve aracılar, temizlik malzemesi sağlayanlar ve halk sağlığı uzmanları, kuracakları işbirliği sonucu hijyenik ortamlar yaratılmasını sağlayabilirler. Sektördeki başarı; tüketiciye güvenilir, temiz, kaliteli ve sağlıklı yiyecek ve içeceklerin sunulmasıyla sağlanabilir. İşletmeler, sundukları mal ve hizmetler karşılığında para kazanmak, karlılıklarını artırmak ve pazar paylarını genişletmek isterler. Yani işletmelerin öncelikli hedefleri ekonomik anlamda kar elde etmektir. Bunu sağlamak için de (Sökmen, 2003);

- Pazarlarındaki müşterilerin istek ve ihtiyaçlarını karşılayarak memnun etmeyi;
- Güvenilir, hijyenik ürünler sunmayı,
- Güvenilir bir imaj elde etmeyi ve
- Rekabetçi bir pazarda sağlam bir yer edinmeyi amaçlarlar.

Besinlerin sağlığa zarar vermeyecek şekilde tüketime sunulması için alınması gereken her türlü idari, bilimsel ve teknolojik önlemler ile kişilerin eğitimi hijyenin konuları içinde yer almaktadır. Her bireyin her zaman sağlıklı bir şekilde hayatını devam ettirebilmesi için gerekli olan besleyici, sağlığa ve belirlenmiş normlara göre üretilmiş ve etiketlenmiş besinlere ulaşması en temel haklarından biridir. Bu da ancak hijyen ile sağlanabilir. Günümüzde besinlerin "sıfır risk" (sağlığa zararsız kabul edilebilir) değerine ulaşması, risk içerebilen besinlerin yine mutlaka güvenilir olarak tüketicilere sunulması amaçlanmaktadır (Bulduk, 2003). Ancak herhangi bir gıda üretiminin gerçekleştirildiği sistemde hijyen kurallarına uyulmadığı takdirde ortaya çıkabilecek besin zehirlenmesi veya besin kaynaklı hastalıklar meydana gelmesi durumunda karşılaşılabilecek olumsuzlukların sonuçları oldukça ağır olabilir. Bunları şu şekilde sıralamak mümkündür (Merdol vd., 2000):

- Müşteri sayısında azalma,
- Yapılan satışlarda azalma,
- Eski prestij azalması,
- Yasal prosedürler ve cezalar,
- Personelde motivasyon eksikliği,
- Personele yeniden eğitim verilme zorunluluğunun maliyeti,
- Kötü şöhret.

Yöntem

Araştırmanın Amacı ve Önemi

Bu çalışmanın amacı turizm fakültesi öğrencilerinin hijyen alışkanlıklarını ve hijyen alışkanlıklarının öğrencilerin sahip oldukları bazı demografik özelliklerine göre farklılıklar gösterip göstermediğini belirlemektir. Geçmiş yıllarda yapılan çalışmalar (Çetinkaya, 2005; Baluka ve ark., 2015; Tonder ve ark., 2007) incelendiğinde hijyene ve temizliğe yönelik alışkanlıklar kişinin cinsiyeti, eğitim seviyesi, hayat tecrübesi gibi özellikleriyle yakından ilgili olduğu görülmektedir. Bu durumdan yola çıkarak turizm işletmelerinde (konaklama işletmeleri, yiyecek içecek işletmeleri, vb.) geleceğin potansiyel iş gücü konumunda bulunan öğrencilerin sahip oldukları bir takım demografik özellikleri ile hijyen alışkanlıkları arasında farklılıklar olabileceği düşünülmüştür. Söz konusu bu özelliklerle hijyen alışkanlıkları arasındaki ilişkinin ortaya çıkarılması hijyen konusunda yapılması gereken uygulamaların, eksikliklerin belirlenmesi yönünden önemlidir.

Araştırmanın Örneklem Süreci

Bilimsel araştırmalarda evrenin tamamına ulaşmak çoğu zaman çok güç hatta bazen imkansız olması dolayısıyla evreni temsil ettiğine inanılan örneklem alma ve bu örnekler aracılığıyla genellemelere ulaşma yöntemi kullanılmaktadır (Ural ve Kılıç, 2006). Araştırmanın evrenini Atatürk Üniversitesi Turizm Fakültesi öğrencileri oluşturmaktadır. Örneklemine ise söz konusu öğrencilerden sektör tecrübesi olanlar oluşturmaktadır. Örneklem tespitinde basit tesadüfi örneklem yöntemi kullanılmıştır. Basit tesadüfi örneklem, evrendeki tüm elemanların birbirine eşit seçilme şansına sahip oldukları örneklem türüdür (Karasar, 1994).

Atatürk Üniversitesi Turizm Fakültesi'nde aktif bir şekilde lisans eğitimi alan öğrenci sayısı yaklaşık olarak 850'dir. Ancak çalışmaya sadece sektörde tecrübesi bulunan öğrencilerin katılması sağlanmıştır. Belirtilen sayıdaki toplam öğrenci sayısının yaklaşık 450 tanesinin sektör tecrübesi olduğu belirlenmiştir. Kline (1994), örneklem büyüklüğünün anketteki madde sayısının en az beş en fazla ise 10 katı olması gerektiğini ifade etmektedir. Anketteki soru sayısı 30 olduğu için bu öğrencilerin 250'sine anket doldurtulması hedeflenmiştir ve bu doğrultuda 250 adet anket dağıtılmıştır. Ancak analize tabii tutulacak anket sayısı 244 olarak belirlenmiştir. Bu sayı da sektör tecrübesi olan öğrenci sayısının %50'sinden fazlasını temsil etmektedir.

Veri Toplama Tekniği ve Aracı

Çalışmada, nicel araştırma yöntemlerinden olan anket tekniği kullanılmıştır. Anket tekniği kullanmadaki temel amaç olabildiğince fazla katılımcıya en kısa sürede ulaşmak olarak ifade edilebilir (Yazıcıoğlu ve Erdoğan, 2011). Anket formunda katılımcıların demografik özelliklerini belirleyebilmek için 4 adet soru yöneltilmiştir. Ayrıca söz konusu ölçekte toplam 30

ifade yer almaktadır. Bu ifadeler besin hijyeni, personel hijyeni ve mutfak araç-gereç hijyeni olmak üzere 3 boyutta oluşmaktadır. Bu boyutları oluşturan ifadeler de 5'li Likert ölçeği doğrultusunda "1: Kesinlikle Katılmıyorum, 2: Kısmen Katılmıyorum, 3: Ne Katılıyorum Ne Katılmıyorum, 4: Kısmen Katılıyorum, 5: Kesinlikle Katılıyorum" şeklinde derecelendirilmiştir. Buyruk ve Perçin (2002) ve Can (2008)'in yapmış oldukları çalışmalarında kullandıkları ölçeklerdeki soruların bazıları birleştirilerek oluşturulmuştur. Birleştirilecek sorulara karar verilirken çalışmanın boyutlarını oluşturan personel hijyeni, besin hijyeni ve mutfak araç-gereç hijyeni ile ilgili sorular dikkate alınarak seçilmiştir ve birbirine yakın anlamlar içeren ifadelerin olmamasına özen gösterilmiştir.

Araştırma Hipotezleri

Turizm lisans öğrencilerinin hijyen alışkanlıklarının sahip oldukları bazı demografik özelliklerine göre farklılıklar gösterip göstermediğini belirlemek amacıyla hipotezler geliştirilmiştir. Bu hipotezler geliştirilirken önceki yıllardaki yapılmış çalışmaların (Baş, 1997; Çetinkaya, 2005; Baluka ve ark., 2015; Tonder ve ark., 2007) sonuçlarından faydalanılmıştır. Bu sonuçlardan yola çıkarak oluşturulmuş olan hipotezler aşağıda sıralanmaktadır;

H₁: Öğrencilerin cinsiyetleri ile hijyen boyutlarına yönelik davranışları arasında anlamlı bir fark vardır.

H₂: Öğrencilerin fakülteadaki bölümleri ile hijyen boyutlarına yönelik davranışları arasında anlamlı bir fark vardır.

H₃: Öğrencilerin çalıştıkları departman ile hijyen boyutlarına yönelik davranışları arasında anlamlı bir fark vardır.

H₄: Öğrencilerin çalışma süreleri ile hijyen boyutlarına yönelik davranışları arasında anlamlı bir fark vardır.

Verilerin Analizi

Çalışmanın bu kısmında, katılımcıların profilini ortaya koyabilmek için tanımlayıcı istatistiksel analizler uygulanmıştır. Bir sonraki aşamada, katılımcıların demografik özelliklerine göre, besin hijyeni, personel hijyeni ve araç gereç hijyeni boyutlarına ilişkin algılarında anlamlı farklılıkların olup olmadığını belirleyebilmek amacıyla farklılık testleri (parametrik) yapılmıştır.

Demografik Bulgular

Çalışmaya katılan öğrencilerin demografik özelliklerine ilişkin bilgiler Tablo 1'de gösterildiği gibidir.

Tablo 1: Öğrencilerin Demografik Özellikleri

| Cinsiyet | Frekans (f) | Yüzdelerik (%) |
|----------------------|----------------|-------------------|
| Erkek | 139 | 57 |
| Kadın | 105 | 43 |
| Bölüm | Frekans (f) | Yüzdelerik (%) |
| Turizm İşletmeciliği | 118 | 48,4 |
| Gastronomi ve M. S. | 126 | 51,6 |
| Staj/Çalışma Süresi | Frekans (f) | Yüzdelerik (%) |
| 3 aydan az | 70 | 28,7 |
| 1 yıldan az | 143 | 58,6 |
| 1-3 yıl | 18 | 7,4 |
| 3 yıl üzeri | 13 | 5,3 |
| Departman | Frekans (f) | Yüzdelerik (%) |
| Mutfak | 65 | 26,6 |
| Servis | 111 | 45,5 |
| Ön Büro | 36 | 14,8 |
| Diğer | 32 | 13,1 |

Çalışmaya katılan 244 öğrencinin % 57'si erkek iken % 43'ü kadındır. Bu öğrencilerin %48,4'ü turizm işletmeciliği, %51,6'sı ise gastronomi ve mutfak sanatları bölümündedir. Staj/çalışma sürelerine bakıldığında en yüksek oranı (% 58,6) "bir yıldan az" ifadesinin oluşturduğu görülmektedir. Bir yıldan fazla çalışma süresine sahip olan öğrencilerin oranı (%12,7) ise oldukça azdır. Öğrencilerin %45,5'i servis departmanında, %26,6'sı mutfak, %14,8'i önbüro ve % 13,1'i diğer (kat hizmetleri, güvenlik, teknik servis, vb.) departmanlarda çalıştıklarını/staj yaptıklarını ifade etmişlerdir.

Farklılık Analizleri

Çalışmanın amacına yönelik oluşturulan hipotezleri test etmek için öğrencilerin bir takım demografik özelliklerine göre farklılık analizleri yapılmıştır. Anketlerden elde edilen veriler normal dağılım gösterdikleri için parametrik testlerden olan

Bağımsız T Test ve Anova testleri yapılmıştır. Cinsiyet ve bölüm gibi iki gruba sahip olanlar için Bağımsız T Test analizi yapılmışken departman ve staj/çalışma süresi gibi üç grup ve daha fazla olanlara Anova testi yapılmıştır.

H₁: Öğrencilerin cinsiyetleri ile hijyen boyutlarına yönelik davranışları arasında anlamlı bir fark vardır.

H₁ hipotezine yönelik yapılan bağımsız t test sonucunda cinsiyet ile personel hijyeni ve mutfak araç-gereç hijyeni arasında anlamlı bir farklılık olduğu tespit edilmiştir. Ancak cinsiyet ile besin hijyeni arasında anlamlı bir farklılık bulunamamıştır (Tablo 2). H₁ hipotezi kabul edilmiştir.

Tablo 2: Hijyen Boyutları İle Cinsiyet Arasındaki Bağımsız T Test Sonuçları

| Boyut | Cinsiyet | n | Ort. | S.S. | t | p |
|---------------------------|----------|-----|--------|--------|------|-------------|
| Personel Hijyeni | Bay | 139 | 4,1468 | ,67875 | ,164 | ,017 |
| | Kadın | 105 | 4,3537 | ,64860 | | |
| Besin Hijyeni | Bay | 139 | 3,5603 | ,86963 | ,313 | ,169 |
| | Kadın | 105 | 3,7217 | ,94834 | | |
| Mutfak Araç-gereç Hijyeni | Bay | 139 | 3,8280 | ,36323 | ,526 | ,044 |
| | Kadın | 105 | 3,6597 | ,65578 | | |

H₂: Öğrencilerin fakültedeki bölümleri ile hijyen boyutlarına yönelik davranışları arasında anlamlı bir fark vardır.

H₂ hipotezini test etmek için yapılan bağımsız t test sonuçlarına göre öğrencilerin fakültedeki bölümler ile hijyen boyutlarının tamamı arasında anlamlı bir farklılık bulunmuştur. Tablo 3'de görüldüğü üzere gastronomi ve mutfak sanatları bölümü öğrencilerinin personel hijyeni, besin hijyeni ve mutfak araç-gereç hijyeni konusunda daha duyarlı ve dikkatli oldukları söylenebilir. Dolayısıyla H₂ hipotezi kabul edilmiştir.

Tablo 3: Hijyen Boyutları İle Bölüm Arasındaki Bağımsız T Test Sonuçları

| Boyut | Bölüm | n | Ort. | S.S. | t | p |
|---------------------------|-------|-----|--------|--------|--------|-------------|
| Personel Hijyeni | TUİ | 118 | 4,0509 | ,74538 | -4,260 | ,000 |
| | GMS | 126 | 4,4090 | ,54461 | | |
| Besin Hijyeni | TUİ | 118 | 3,2186 | ,78834 | -7,624 | ,000 |
| | GMS | 126 | 4,0148 | ,83960 | | |
| Mutfak Araç-gereç Hijyeni | TUİ | 118 | 3,5804 | ,68171 | -4,208 | ,000 |
| | GMS | 126 | 3,9196 | ,56827 | | |

H₃: Öğrencilerin çalıştıkları departman ile hijyen boyutlarına yönelik davranışları arasında anlamlı bir fark vardır.

H₃ hipotezini test etmek için yapılan Anova testinin sonuçlarına göre öğrencilerin departmanı ile sadece besin hijyeni arasında anlamlı bir farklılık tespit edilmiştir (Tablo 4). H₃ hipotezi kabul edilmiştir.

Tablo 4: Hijyen Boyutları İle Departman Arasındaki Anova Testi Sonuçları

| Boyut | Varyans Kaynağı | Kareler Toplamı | Serbestlik Derecesi | Kareler Ortalaması | F | p |
|---------------------------|-----------------|-----------------|---------------------|--------------------|-------|-------------|
| Personel Hijyeni | Gruplar arası | ,916 | 3 | ,305 | ,672 | ,570 |
| | Gruplar içi | 108,972 | 240 | ,454 | | |
| | Toplam | 109,888 | 243 | | | |
| Besin Hijyeni | Gruplar arası | 13,054 | 3 | 4,351 | 5,603 | ,001 |
| | Gruplar içi | 186,399 | 240 | ,777 | | |
| | Toplam | 199,453 | 243 | | | |
| Mutfak Araç-gereç Hijyeni | Gruplar arası | 2,507 | 3 | ,836 | 2,021 | ,112 |
| | Gruplar içi | 99,247 | 240 | ,414 | | |
| | Toplam | 101,754 | 243 | | | |

Söz konusu farklılığın hangi departmanda olduğunu belirtmek için de Tukey testi yapılmıştır. Tablo 5'de ki Tukey testi sonuçlarına bakıldığında mutfak departmanında çalışan öğrenciler ile servis ve ön büro departmanında çalışanlar arasında farklılık olduğu tespit edilmiştir.

Tablo 5: Hijyen Boyutları İle Mutfak Departmanı Arasındaki Tukey Testi Sonuçları

| Boyut | (I) Departman | (J) Departman | Ort. Fark (I-J) | S.H. | p | 95 % Olasılıkla Güven Aralığı | |
|---------------|---------------|---------------|-----------------|--------|------|-------------------------------|------------|
| | | | | | | Alt Sınırı | Üst Sınırı |
| Besin Hijyeni | Mutfak | Servis | ,37307* | ,13764 | ,036 | ,0170 | ,7292 |
| | | Önbüro | ,72996* | ,18309 | ,001 | ,2563 | 1,2036 |
| | | Diğer | ,35470 | ,19031 | ,247 | -,1377 | ,8471 |

H₄: Öğrencilerin çalışma süreleri ile hijyen boyutlarına yönelik davranışları arasında anlamlı bir fark vardır.

H₄ hipotezini test etmek amacıyla yapılan Anova testi sonucuna göre öğrencilerin çalışma süreleri ile hijyen boyutlarına yönelik davranışları arasında anlamlı bir farklılık olmadığı tespit edilmiştir. Dolayısıyla H₄ hipotezi reddedilmiştir

Tablo 6: Hijyen Boyutları İle Çalışma Süreleri Arasındaki Anova Testi Sonuçları

| Boyut | Varyans Kaynağı | Kareler Toplamı | Serbestlik Derecesi | Kareler Ortalaması | F | p |
|---------------------------|-----------------|-----------------|---------------------|--------------------|-------|------|
| Personel Hijyeni | Gruplar arası | 3,039 | 3 | 1,013 | 2,276 | ,080 |
| | Gruplar içi | 106,849 | 240 | ,445 | | |
| | Toplam | 109,888 | 243 | | | |
| Besin Hijyeni | Gruplar arası | 6,356 | 3 | 2,119 | 2,633 | ,051 |
| | Gruplar içi | 193,097 | 240 | ,805 | | |
| | Toplam | 199,453 | 243 | | | |
| Mutfak Araç-gereç Hijyeni | Gruplar arası | 1,310 | 3 | ,437 | 1,044 | ,374 |
| | Gruplar içi | 100,444 | 240 | ,419 | | |
| | Toplam | 101,754 | 243 | | | |

Sonuç Ve Öneriler

Bu çalışmada turizm lisans öğrencilerinin hijyen alışkanlıklarını ve hijyen alışkanlıklarının öğrencilerin sahip oldukları bazı demografik özelliklerine göre farklılıklar gösterip göstermediğini belirlemek amaçlanmıştır. Bu farklılıkları test etmek için de parametrik testlerden olan bağımsız t test ve Anova testleri uygulanmıştır. Yapılan analizler sonucunda personel hijyeni ve mutfak araç-gereç hijyeni konusunda cinsiyetin etkili olduğu saptanmıştır. Kadın öğrencilerin bay öğrencilere göre besin hijyeni konusunda daha hassas oldukları görülmüştür. Ancak mutfak araç-gereç hijyeninde tam tersi bir durum söz konusudur. Yani bay öğrenciler kadın öğrencilere göre mutfak araç-gereç hijyeni konusunda daha hassastır. Gastronomi ve mutfak sanatları bölümü öğrencilerinin turizm işletmeciliği bölümü öğrencilerine göre personel hijyenine, besin hijyenine ve mutfak araç-gereç hijyenine karşı daha dikkatli ve duyarlı oldukları belirlenmiştir. Gastronomi ve mutfak sanatları bölümü müfredatındaki gıda, hijyen ve uygulamalı mutfak derslerinin fazla olması bu sonuca ulaşılmasında etkili olduğu söylenebilir. Ayrıca mutfak departmanında çalışmış olan öğrencilerin diğer departmanlarda çalışmış öğrencilere nazaran besin hijyeni konusunda daha hassas oldukları tespit edilmiştir. Çünkü mutfak departmanında çalışan öğrenciler buldukları departman gereği hizmet sundukları bireylerin sağlığından birinci dereceden sorumludurlar. Öğrencilerin çalışma sürelerinin ise hijyen alışkanlıkları konusunda etkili bir faktör olmadığı görülmüştür. Baş'ın 1997 yılında yaptığı çalışmada otellerin yıldız sayısının arttıkça personel hijyenine verilen önemin arttığı tespit edilmiştir. Ayrıca otellerde karşılaşılan en büyük sorununun personelin rutin sağlık kontrollerinden geçirilmemesi olduğu belirtilmiştir. Çetinkaya ise 2005 yılında yaptığı çalışmada sosyoekonomik düzeyin hijyen alışkanlıklarında önemli bir etken olduğunu ifade etmiştir. Sonuçlar genel olarak değerlendirildiğinde Ataürk Üniversitesi Turizm Fakültesi'nin her iki bölümünün ders müfredatları incelendiğinde turizm işletmeciliği bölümünde hijyen ve gıda ile ilgili derslerin kredilerinin ve sayılarının az olması bu sonuca varılmasında etkili olduğu söylenebilir. Ayrıca turizm işletmeciliği bölümü öğrencilerinin büyük çoğunluğunun turizm işletmelerinin yiyecek içecek ve ön büro departmanlarında çalışıyor olmalarının da belirleyici olduğunu ifade etmek mümkündür. Çünkü fakültelerin/yüksekokulların turizm işletmeciliği bölümlerinde temel amaç ön büro ve yiyecek içecek departmanına kalifiye personel yetiştirmektir. Dolayısıyla söz konusu departmanlar için öncelikli hijyen eğitimi personel hijyeni yönünde olmaktadır. Bu çalışmada öğrencilerin sadece cinsiyet, bölüm, çalıştıkları departman ve çalışma süreleri dikkate alınarak farklılık analizleri yapılmıştır. İleride yapılacak olan çalışmalarda öğrencilerin ailelerinin meslekleri, eğitim seviyeleri, gelir düzeyleri, mezun oldukları liseler (meslek lisesi, Anadolu lisesi,

vb.) gibi demografik diğer özelliklere göre farklılık analizleri yapılabilir. Farklı turizm fakülteleri öğrencileri ile kıyaslama yoluna gidilebilir. Bu kıyaslama sonucunda hijyen derslerinin daha faydalı olduğu fakültelerin müfredatları incelenip mevcut müfredatlara yönelik düzenlemeler yapılabilir. Ayrıca bu çalışmanın sonuçlarından yola çıkılarak turizm işletmeciliği bölümü öğrencilerinin ders müfredatlarında hijyen ile ilgili derslerin kredileri artırılabilir. Öğrencilere hijyen ve temel sağlık konularında mesleki eğitimler verilebilir ve bu eğitimler verilirken görsel nesnelere dayanarak yapılabilir.

Kaynakça

- Akdur, R. (2015). *Turizm Bölgelerinde Halk Sağlığı*. Nevşehir: Turizm Hukuk ve Sağlık Sempozyumu.
- Aktaş, A. Ve Özdemir, B. (2007). *Otel İşletmelerinde Mutfak Yönetimi*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Baluka, S. A., Miller, R. A. ve Kaneene, J. B. (2015). *Hygiene practices and food contamination in managed food service facilities in Uganda*. African Journal of Food Science, 9 (1); 31-42.
- Baş, M. (1997). *Üç, Dört ve Beş Yıldızlı Otellerin Sanitasyon Durumunun Değerlendirilmesi*. (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi) Hacettepe Üniversitesi/Sağlık Bilimleri Enstitüsü, Ankara.
- Bulduk, S. (2003). *Gıda ve Personel Hijyeni*, Ankara: Detay Yayıncılık.
- Buyruk, L. ve Perçin, N. (2002). *Otel Yiyecek-İçecek Departmanlarında Çalışanların Hijyen Algılamaları Konusunda Bir Araştırma*. Turizmde Sağlık ve Beslenme, Sorunlar ve Çözümler Sempozyumu Bildiriler Kitabı.
- Can, S. (2008). *Küçük Ölçekli Otel İşletmelerinin Mutfak Departmanlarında Çalışan Personelin Hijyen ve Sanitasyon Alışkanlıkları: Erdek Yöresinde Bir Uygulama*. (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi) Balıkesir Üniversitesi/Sosyal Bilimler Enstitüsü, Balıkesir.
- Ciğerim, N. ve Beyhan, Y. (1994). *Toplu Beslenme Sistemlerinde Hijyen*. Ankara: Kök Yayıncılık.
- Çetiner, H. (2010). *Yiyecek-İçecek İşletmelerinde Hijyen, Sanitasyon ve Personelin Hijyen Kurallarına İlişkin Davranışlarında Eğitim Faktörü* (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Gazi Üniversitesi/Eğitim Bilimleri Enstitüsü, Ankara.
- Çetinkaya, S. Arslan, S. Nur, N. Demir, O. Özdemir, L. ve Sümer, H. (2005). *Sivas Merkezi'nde Sosyoekonomik Düzeyi Farklı Üç İlköğretim Okulu Öğrencilerinde Kişisel Hijyen Alışkanlıkları*. Step Dergisi, Cilt:14, Sayı:10.
- Erbil, S. (2000). *İstanbul'da Toplu Beslenme Üretimi Yapan Yemek Fabrikalarının Sanitasyon ve Hijyen Koşullarının Değerlendirilmesi*. (Yayımlanmamış) İstanbul Üniversitesi/Sağlık Bilimleri Enstitüsü, İstanbul.
- Erkal, S. (1997). *Hastanelerde Çalışan Ev İdaresi Personelinin Hijyen Konularına İlişkin Davranışlarının İncelenmesi*. (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi) Hacettepe Üniversitesi/Sağlık Bilimleri Enstitüsü, Ankara.
- Gökdemir, A. (2009). *Mutfak Hizmetleri Yönetimi*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Görgülü, S. (2000). *Hijyen Ve Sağlığımız*. Actual Medicine, Kasım; 36-43.
- Karasar, N. (1994). *Bilimsel Araştırma Yöntemi*. Ankara: 3A Araştırma Eğitim Danışmanlık Ltd.
- Kayayurt, Y. (2002). *Dört-Bes Yıldızlı Otel Mutfaklarında Çalışan Personelin Yiyecek Hazırlama, Pişirme ve Saklama Konusundaki Bilgi Düzeylerinin Tespiti ve Buna Uygun Hizmet İçi Eğitim Programı Önerisi*. (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi) Gazi Üniversitesi/Eğitim Bilimleri Enstitüsü, Ankara.
- Kline, P. (1994). *An easy guide to factor analysis*. New York: Routledge.
- Merdol, T. K., Beyhan, Y., Ciğerim, N., Sağlam, F., Tayfur, M., Baş, M. ve Dağ, A. (2000). *Toplu Beslenme Yapılan Kurumlarda Çalışan Personel için Sanitasyon/Hijyen Eğitimi*. Ankara: Hatipoğlu Yayınevi.
- Oosterom, J. (1998). *The Importance of Hygiene In Modern Society*. International Biodeterioration & Biodegradation, 41,185-189.
- Tayar, M. (2011). *Hijyen ve Sanitasyon*. Eskişehir: Anadolu Üniversitesi, Açıköğretim Fakültesi Yayınları.
- Tonder, I., Jan, F. R. ve Theron, M. M. (2007). *The personal and general hygiene practices of food handlers in the delicatessen sections of retail outlets in South Africa*. Journal of Environmental Health, 27-31.
- Ural, A. ve Kılıç, İ. (2006). *Bilimsel Araştırma Süreci ve SPSS İle Veri Analizi*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Yasan, Z. (2007). *Gıda Sektöründe HACCP Uygulaması ve Çevreyle Etkileşimi*. (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi) Gazi Üniversitesi/Fen Bilimleri Enstitüsü, Ankara.
- Yazicioğlu, Y. ve Erdoğan, S. (2011). *SPSS Uygulamalı Bilimsel Araştırma Yöntemleri*. Ankara: Detay Yayıncılık.

Summary

The suitability to the health conditions and the hygiene conditions of the tourism enterprises are so important for the customers. It is important that tourism graduate students' who are the potential personnels at accomadation and food and beverage enterprises hygiene habits. In this direction the purpose of this study is to determine the hygiene habits of the tourism undergraduate students and a number of demographic characteristics of the students show significant differences with regards to the hygiene habits. For this purpose, the students who studies at Tourism Faculty in Erzurum compose the sample of research and the datas were collected via survey technique. There are four demographic questions and 30 expressions about food hygiene (food hygiene can be expressed that prevent to contamination of microorganisms during the purchase, receipt, storage, production preparation, cooking and service of foodstuffs.), personnel hygiene (it can be expressed that to protect one's health and to maintain one's life.) and kitchen utensil hygiene (it can be expressed that the cleaning of kitchen tools). These students who have worked at tourism enterprises. 250 surveys were distributed. However, 244 surveys has analyzed because of the missing information. For the research four hypothesis were formed:

- H_1 : There is a meaningful difference between students' gender and behavior towards hygiene dimensions.
- H_2 : There is a meaningful difference between the departments of the students in the faculty and their behavior towards hygiene dimensions.
- H_3 : There is a meaningful difference between the working departments of the students and their behavior towards hygiene dimensions.
- H_4 : There is a meaningful difference between students' working time and behavior towards hygiene dimensions.

In order to reach the purpose, variance analyzes (parametric) were applied to the datas which has obtained from the participants. Independent T test analysis has applied to gender and faculty department which has two groups . The Anova test has applied to working time and working department whic has three or more groups. According to these tests, in terms of the hygiene habits of students, significant differences were identified;

- It has founded that gender is an important factor. Female students are more careful and sensetive to personnel hygiene and kitchen tools hygiene than male students.
- The students who worked kitchen department in a hotel are more careful and sensetive to just food hygiene than the other departments.
- The working time is not an important factor about hygiene habits (food hygiene, personnel hygiene and kitchen utensil hygiene)
- In addition, it has been determined that students of gastronomy and culinary arts department are more careful and sensetive to personnel hygiene, food hygiene and kitchen tools hygiene than students of tourism management department.

The research results are as above. When these results are taken into consideration, some suggestions has developed;

- At this research some demographic characteristics has considered. So at future researches will examined different demographic characteristics (occupations and education levels of students' families, income levels etc.)
 - Different tourism faculty students can made comparison. Than faculty curriculum which is better than others will examined and it will used.
-