

**An Evaluation on the Socio-Demographic Aspects of Employees in the Wholesale Fish Markets**

**Balık Hali Çalışanlarının Sosyo-Demografik Özellikleri Üzerine Bir Değerlendirme**

---

Türk Denizcilik ve Deniz Bilimleri Dergisi

Cilt: 1 Sayı: 2 (2015) 114-123

**Burak Rahmi YILDIRIM<sup>1</sup>, Okan AKYOL<sup>2,\*</sup>**

<sup>1</sup> *Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı, AB ve Dış İlişkiler Genel Müdürlüğü, Ankara*

<sup>2</sup> *Ege Üniversitesi, Su Ürünleri Fakültesi, Urla, İzmir*

**ABSTRACT**

This study was carried out intermittently in four major fish markets, Ankara, Istanbul, Izmir and Trabzon between 2007 and 2011. A total of 151 employees, randomly selected were taken into consideration via face-to-face interviewing with questionnaire. The questionnaire includes age, marital status, work experience, duty, main job, supplementary work, run time, incomes, social insurance, smoke-alcohol consumptions and job security of the

employee, and social conditions, work-wear, meals, etc. of the markets. The handling procedures in wholesale fish markets are very important issue and these issues are concerning with education, level of knowledge and socio-demographic aspects of employees. However, determining of these knowledge levels is indispensable in terms of food safety.

**Keywords:** Socio-demography, fish markets, employee, questionnaire

*Article Info*

Received: 11 April 2015

Revised: 23 December 2015

Accepted: 29 December 2015

---

\* (corresponding author)

*E-mail:* okan.akyol@ege.edu.tr

## ÖZET

Bu çalışma, 2007 ve 2011 yılları arasında dört önemli balık hali (Ankara, İstanbul, İzmir ve Trabzon) yürütülmüştür. Rasgele seçilmiş toplam 151 balık hali çalışması ile yüz yüze anket yapılmıştır. Anket formlarında yer alan sorular; personelin yaşı, medeni durumu, kentli ya da göçmen olması, ev sahipliği, eğitim düzeyi, mesleki tecrübesi, haldeki görevi, asıl mesleği, yan meslekleri, çalışma süresi, gelir türü, sosyal güvencesi, sigara-alkol tüketimi ve iş güvenliği, halin sosyal şartları, iş kıyafeti, yemekler, vb. üzerine görüşleri şeklindedir. Balık hallerinde elleme işlemleri çok önemli konudur ve bu konular çalışanların eğitim, bilgi seviyesi ve sosyo-demografik özellikleriyle ilgilidir. Bunun yanı sıra bu bilgi seviyelerinin saptanması gıda güvenliği açısından da elzemdir.

**Anahtar Kelimeler:** Sosyo-demografi, balık hali, çalışanlar, anket

### 1. GİRİŞ

Dünya nüfusunun artmasına bağlı olarak hayvansal protein ihtiyacı da artmaktadır. Balık, diğer hayvansal besinlere nazaran daha sağlıklı bir gıda olarak görülmekte ve gelişen toplum bilinci ile birlikte her geçen gün daha değerli bir ürün haline almaktadır. Balık kolay bozulabilen özelliği nedeniyle avlandığı andan tüketiciye ulaşınca kadar çok sıkı hijyenik tedbirler gerektirmekte ve bu

tedbirlerin uygulanmasında, balık halleri ve balığı elleme şartları büyük önem taşımaktadır.

Türkiye’de 13 adet su ürünleri toptan satış yeri bulunmaktadır (Tablo 1). İstanbul’da bir özel işletme hariç, tüm su ürünleri satış yerleri yerel yönetimler (belediye) tarafından kurulmuş ve işletilmektedir (BSGM, 2012). Yıllık tahmini 200 – 300 bin ton civarında su ürünü toptan satış yerlerinde satılmaktadır (TÜİK, 2014).

**Tablo 1.** Türkiye’deki toptan balık hallerinin bulunduğu iller

Balık Hali	Yönetim
İstanbul Büyükşehir Belediye Başkanlığı Su Ürünleri Hali	Belediye
Kemal Balıkçılık İhracat Ltd. Şti. Su Ürünleri Toptan Satış Merkezi	Özel
Ankara Büyükşehir Belediye Başkanlığı Su Ürünleri Hali	Belediye
İzmir Büyükşehir Belediye Başkanlığı Su Ürünleri Hali	Belediye
Samsun Büyükşehir Belediye Başkanlığı Su Ürünleri Hali	Belediye
Bursa Büyükşehir Belediye Başkanlığı Su Ürünleri Hali	Belediye
Kocaeli Büyükşehir Belediye Başkanlığı Başiskele Balık Hali	Belediye
Kocaeli Büyükşehir Belediye Başkanlığı Ereğli Su Ürünleri Hali	Belediye
Çanakkale Belediye Başkanlığı Su Ürünleri Toptan Satış Merkezi	Belediye
Trabzon Belediye Başkanlığı Su Ürünleri Hali	Belediye
Ordu Belediye Başkanlığı Su Ürünleri Toptan Satış Merkezi	Belediye
Bandırma Belediye Başkanlığı Su Ürünleri Hali	Belediye
Rize Belediye Başkanlığı Su Ürünleri Hali	Belediye

Türkiye’de avlanan balıkların bir kısmı iskelelerde, yöresel pazarlarda, meydanlarda, tabla ve sergilerde pazarlanmakta ve bu şekilde yapılan ticaret toplam satışın %25’ini oluşturmaktadır; %75’lik kısım ise kooperatifler ve komisyoncular tarafından pazarlanmaktadır (Orsay ve Duman, 2008). Kayıt dışı su ürünleri üretiminin ise çok fazla olduğu balıkçılık uzmanları arasında bilinmekte, ancak resmi kayıtlarda yer almaması nedeniyle gerek su ürünleri politikamız oluşturulurken gerekse uluslararası platformda haklarımız söz konusu olduğunda büyük dezavantajlara neden olmaktadır. Bu kapsamda gerek gemide gerekse karaya çıkış noktalarında etkin denetimlerin yapılması gerekmektedir. Bir diğer önemli konu ise balığın soğuk taşıma zinciri ve hallerde toptan satışıyla ilgili personelin hijyen, sanitasyon, vb. konulardaki bilgi düzeyi ile sosyo-demografik profillerinin ortaya konmasıdır. Bu sayede, personelin sosyal şartları iyileştirilip, eğitim eksiklikleri giderilebilir ve böylece hem kendilerinin iş güvenliği hem de gıda güvenliği artırılabilir.

Balıkçılık üzerine sosyo-ekonomik ve demografik çalışmalar son yirmi yıldır dünya genelinde oldukça yoğun ilgiyle karşılanmaktadır. Türkiye’de balık halleri (ya da balıkthane) yönetimi, fiziki koşulları ve pazarlanan türler üzerine yapılmış bazı çalışmalar bulunmasına rağmen (Timur ve Doğan, 1999; Tekinay ve ark., 2002; Mol ve Sağlam, 2004; Akyol ve Perçin, 2005; Erdoğan ve Düzgüneş, 2006; Yıldırım ve Akyol, 2012, 2013), balık hali çalışanları üzerine araştırma hemen hiç yoktur. Sadece, Çakır vd. (2006) Çanakkale bölgesinde su ürünleri işleyen ve satan yerlerde çalışanların sanitasyon konusunda bilgi düzeylerini araştırmışlardır.

Balıkhanelerde elleme şartları hususunda balık hali çalışanlarının eğitim, bilgi düzeyi ve hijyen-sanitasyon bilinci, hal çalışanlarının sosyo-demografik özellikleriyle de yakından ilişkilidir. Bu özelliklerin ortaya konması ile ortaya çıkabilecek eğitim, bilgi, sorumluluk vb. eksikliklerin saptanıp, gerekirse eğitim yoluyla tamamlanması gıda güvenliği açısından oldukça önemlidir. Bu bağlamda bu çalışmayla bazı büyük merkezlerde (İstanbul, İzmir, Ankara, Trabzon) hal çalışanlarının bazı sosyo-demografik özelliklerinin ortaya konması amaçlanmıştır.

## 2. Materyal ve Yöntem

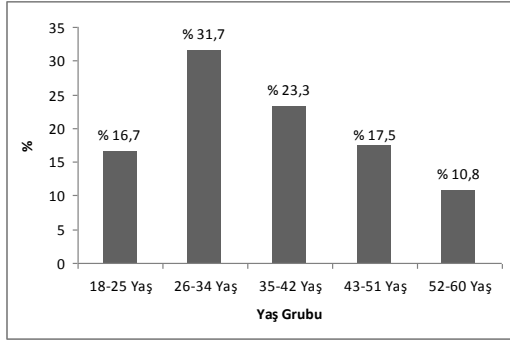
Bu çalışmada, 2007–2011 yılları arasında İstanbul (n=73), İzmir (n=46), Trabzon (n=15) ve Ankara (n=17) balık hallerinden rasgele seçilmiş, balık hali personeli, komisyoncular ve balıkçıların bazı sosyo-demografik özelliklerinin ortaya konulabilmesi için toplam 151 kişi ile yüz yüze anketler gerçekleştirilmiştir. Balık hallerinde çalışan komisyoncu ve balıkçı sayıları değişkenlik göstermekle birlikte, halin büyüklüğüne göre mevcut kitlenin yaklaşık %30’unu oluşturacak şekilde bir örnekleme gerçekleştirilmiştir. Anket formlarında yer alan sorular; personelin yaşı, medeni durumu, kentli ya da göçmen olması, ev sahipliği, eğitim düzeyi, mesleki tecrübesi, haldeki görevi, asıl mesleği, yan meslekleri, çalışma süresi, gelir türü, sosyal güvencesi, sigara- alkol tüketimi ve iş güvenliği, halin sosyal şartları, iş kıyafeti, yemekler, vb. üzerine görüşleri şeklindedir.

Tüm bu veriler SPSS 20.0 paket programına aktarılmıştır. Seçilen gruplarda çapraz tablo yapılarak ilişkili bulunan değerlerin anlamlı olup olmadığının tespit edilebilmesi için ki-kare testi uygulanmıştır. Elde edilen P (Pearson) değeri 0,05 ten küçük değerler

istatistikî olarak anlamlı değerlendirilmiştir.

### 3. Bulgular

İstanbul, İzmir, Trabzon ve Ankara balık hallerinde, Balık Hali Müdürlüğü personeli, komisyoncu, balıkçılardan oluşan toplam 151 balık hali personeli ile yüz yüze yapılan anket çalışmaları sonucunda, çalışanların %55'inin 26–42 yaş aralığında olduğu tespit edilmiştir (Şekil 1). Personel %44 oranında doğdukları yerde çalışırken, %12'sinin ailesi başka bir şehirde yaşamaktadır. Personelin %25'i bekârdır, yapılan çapraz test sonucunda personelin ailelerinden uzakta yaşamaları ile medeni durumları arasında istatistiksel bir ilişki bulunamamıştır ( $P>0,05$ ).

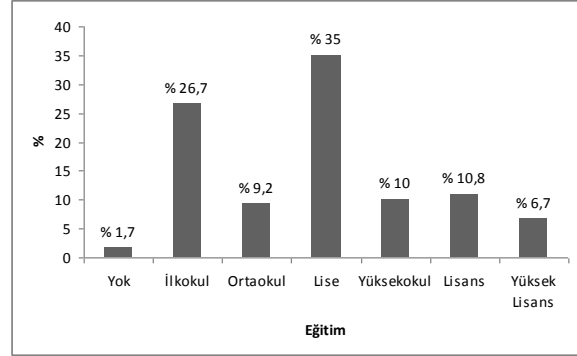


Şekil 1. Personelin yaş grubu

Çalışanların %49'unun ailelerinde balıkçılık sektöründe çalışanların bulunduğu, asıl mesleği balıkçılık olanların %62,5'inin ailelerinde de balıkçılık sektöründe çalışanların olduğu saptanmış, istatistikî olarak ailede balıkçılıkla ilgili çalışanların olması ile çalışanların asıl mesleğinin balıkçılık olması arasında anlamlı bir ilişki görülmüştür ( $P<0,05$ ).

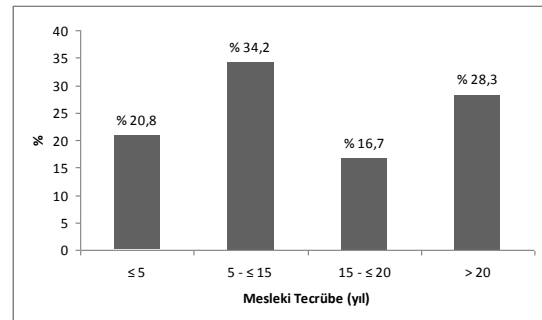
Çalışanların %59'u kendi evlerine sahipken, %41'i kirada oturmaktadır. Personelin eğitim durumlarına

bakıldığında, %35 lise ve %27 ilkokul mezunlarının önemli bir çoğunluğu oluşturduğu görülmüştür (Şekil 2).



Şekil 2. Personelin eğitim düzeyi

Personelin mesleki tecrübeleri göz önüne alındığında, %55 oranında 5–15 yıl, %17 oranında 15–20 yıl ve %28 oranında 20 yıldan fazla süredir bu işle uğraştıkları tespit edilmiştir (Şekil 3). Mesleki tecrübe ile yaş aralıkları arasında istatistiksel ilişkinin anlamlı olduğu bulunmuştur ( $P<0,05$ ).

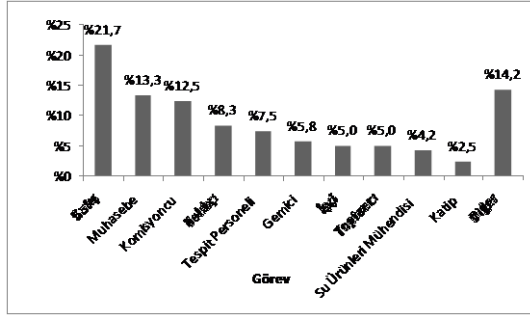


Şekil 3. Personelin mesleki tecrübesi

Çalışanların kamu ve özel sektörde çalışma durumları incelendiğinde %75'i özel firmalarda çalıştığı, %25'inin ise balık hali müdürlüklerinde istihdam edilen personel olduğu tespit edilmiştir.

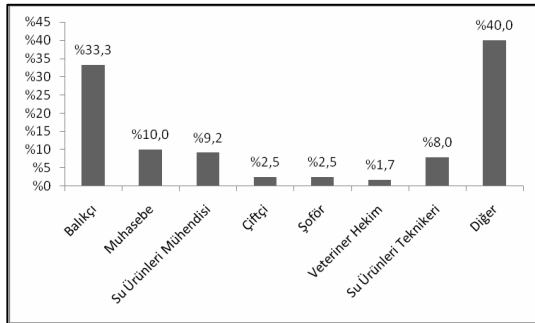
Balık halinde görev yapan personelin %8'inin balıkçı, %35'inin satış ve muhasebe işleriyle meşgul olduğu,

%13'ünün ise komisyoncu olduğu tespit edilmiştir. Bunların dışında balık hali bünyesinde görevli diğer memur, bıçakçı, evrakçı, garson, peştekar (madrabaz, aracı), plasiyer, şoför, vb.'nin %14 oranında olduğu tespit edilmiştir (Şekil 4).



Şekil 4. Personelin haldeki görevi

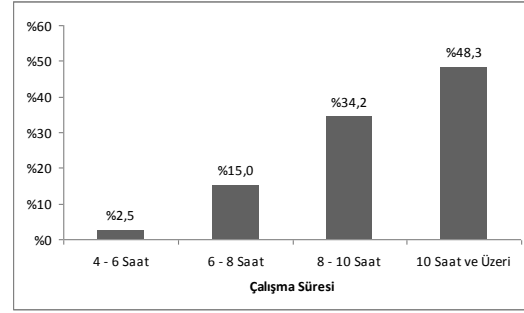
Personelin asıl mesleklerine bakıldığında %33'ünün balıkçı, %9'unun su ürünleri mühendisi olduğu, %10'unun muhasebe işleri ile ilgilendiği ve %40'lık bölümün ise ticaret, turizm, metal işleri ile uğraştığı veya tekniker, öğretmen, bandocu, serbest vb. çeşitli mesleklere sahip olduğu belirlenmiştir (Şekil 5).



Şekil 5. Personelin asıl meslekleri

Çalışma süreleri incelendiğinde, personelin %48'inin 10 saatin üzerinde çalıştığı (Şekil 6), çalışma süresi ile haldeki görevler arasındaki ilişkinin anlamlı olduğu bulunmuştur ( $P < 0,05$ ). Buna göre satış, özellikle muhasebeci ve

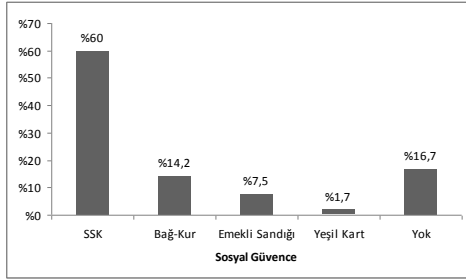
komisyoncuların büyük bir kısmının >10 saat çalıştığı tespit edilmiştir. Çalışanların %80'i izin kullandıklarını ve bu iznin av yasağının olduğu yaz ayları olduğunu ifade etmişlerdir.



Şekil 6. Personelin çalışma süreleri

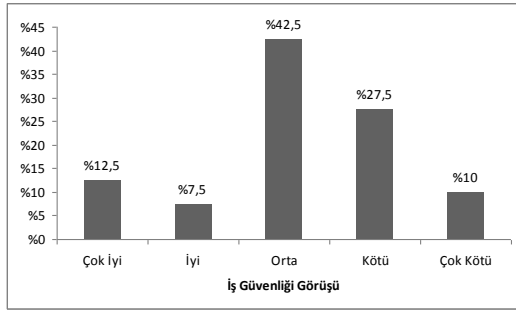
Personelin gelir tipine bakıldığında, %70 maaş, %23 pay ve %7 yevmiye olduğu belirlenmiştir. Gelir memnuniyeti ile ilgili sorulara ise %47 oranında iyi, %32 oranında orta ve %21 oranında kötü olarak cevap verilmiştir. Gelir memnuniyeti ile eğitim düzeyi arasında anlamlı bir ilişki bulunamamıştır ( $P > 0,05$ ).

Personelin sosyal güvencesinin %60 ile Sosyal Sigortalar Kurumu (SSK) ve %14 ile Bağ-Kur aracılığıyla sağlanmakta olduğu, %17'sinin ise hiçbir sosyal güvencesinin olmadığı tespit edilmiştir (Şekil 7). Personelin iş kolu ile sosyal güvencesi arasında bir ilişkinin olduğu ve bu ilişkinin istatistiksel olarak anlamlı olduğu bulunmuştur ( $P < 0,05$ ). Buna göre, balık hali personelinin tamamı bir sosyal güvenceye sahipken, sosyal güvencesi bulunmayanların tamamı özel sektörde çalışmaktadır. Personelin sosyal üyeliklerine bakıldığında %80 oranında hiçbir sosyal üyeliklerinin olmadığı, %8 dernek, %6 sendika ve %5 oranında kooperatif üyesi olduğu tespit edilmiştir. Sosyal üyelik ile öğrenim düzeyi arasında ise anlamlı bir ilişki bulunamamıştır ( $P > 0,05$ ).



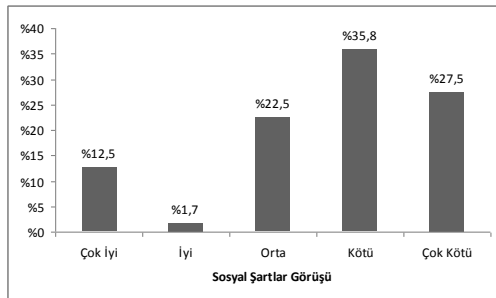
**Şekil 7.** Personelin sosyal güvence dağılımı

Balık halinde personelin iş güvenliği şartlarını %38 kötü ve çok kötü, %43 orta ve %20 iyi ve çok iyi olarak nitelendirmiştir (Şekil 8).



**Şekil 8.** Balık halinde personelin iş güvenliği konusundaki görüşü

Personel, halin sosyal şartlarını %63 oranında kötü ve çok kötü, %23 oranında orta düzeyde ve %14 oranında iyi ve çok iyi olarak ifade etmişlerdir (Şekil 9).



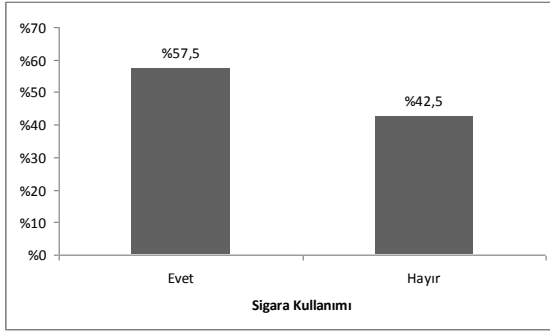
**Şekil 9.** Balık hali personelinin sosyal şartlar konusunda görüşü

Yapılan anketlerde İstanbul ve İzmir balık hallerinde güvenlik görevlileri ve bazı özel firmalar hariç kıyafet zorunluluğu (tek tip iş kıyafetleri, çizme, galoş, eldiven) bulunmadığı, Ankara ve Trabzon balık hallerinde ise hiçbir kıyafet zorunluluğu bulunmadığı tespit edilmiştir.

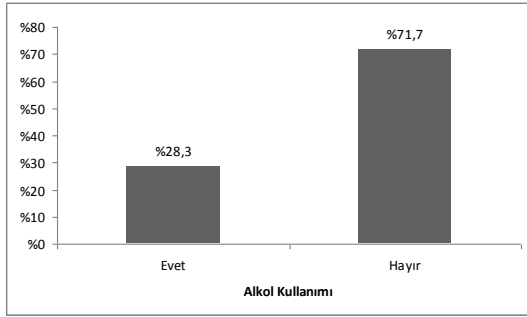
Çalışmanın yürütüldüğü balık hallerinin hiçbirinde personel için ortak yemek çıkmamaktadır. Bu kapsamda %56'lık kısım yemek olmadığını ifade etmiş olup, %30'luk kısım ise özel firmalar bünyesinde temin edilen yemekleri orta ve çok kötü olarak nitelendirmişlerdir.

Personelin ortak kullanılan tuvaletler hakkındaki görüşleri ise tuvaletlerin hijyenik ve altyapı özellikleri açısından durumunun %55 oranında kötü ve çok kötü düzeyde olduğu ifade edilmiştir. Orta düzeyde diyenlerin oranı ise %29'dur.

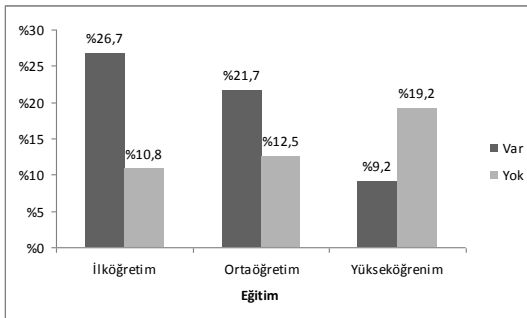
Araştırma sırasında çalışanların hal içerisinde, mezat sırasında gerek ürünler ile temas halindeyken, gerekse buz üretimi sırasında sigara kullandığı gözlemlenmiştir. Personelin %58'i sigara, %28'i ise alkol kullanmaktadır. Eğitimleri ilk ve orta öğrenim düzeyinde olan personelin %34'ü alkol kullanırken, %67'si sigara kullanmaktadır. (Şekil 10, 11). Eğitim düzeyi ve sigara kullanımı arasındaki ilişkinin istatistiksel olarak anlamlı olduğu tespit edilmiştir ( $P < 0,05$ ) (Şekil 12). Bu bağlamda öğrenim düzeyi düştükçe sigara kullanımı artmaktadır. Alkol kullanımı da oransal olarak öğrenim düzeyi ile ters artış gösterse de istatistiksel olarak anlamlı bulunmamıştır ( $P > 0,05$ ).



**Şekil 10.** Personelin sigara tüketim alışkanlığı



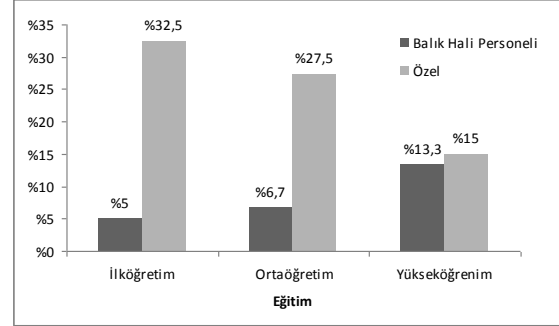
**Şekil 11.** Personelin alkol tüketim alışkanlığı



**Şekil 12.** Öğrenim düzeyine göre sigara tüketimi

Personelin çalıştığı iş kolu ile eğitim düzeyi arasında bir ilişkinin istatistiksel olarak anlamlı olduğu tespit edilmiştir ( $P<0,05$ ). Buna göre, balık hali personelinin %53'ü yükseköğretim kurumlarından, özel sektörde çalışanların

ise %43'ü ilköğretim kurumlarından mezundur (Şekil 13).



**Şekil 13.** İşkoluna bağlı öğrenim durumları

Personelin %63'ü işlerinin sağlıklarına olumsuz etkisinin olduğunu düşünmektedir. Buna bağlı olarak, personelin %36'sının eklem, omur, cilt, tansiyon, kemik ve solunum rahatsızlıkları yaşadıkları tespit edilmiştir. Buna karşın, personelin %63'ünün hiç doktora gitmediği tespit edilmiş olup, bunun öğrenim durumuyla istatistiksel ilişkisi anlamlı bulunmamıştır ( $P>0,05$ ).

Personelin %75'inin yaptıkları işi bırakmak istemediği, %25'inin ise yaptıkları işten memnun olmadığı ve ayrılmak istediği belirlenmiştir. İşlerini bırakmak istemeyen personelin %78'i çocuklarının bu işi yapmasını istemediği, %22'sinin ise çocuklarının da aynı sektörde çalışması taraftarı olduğu ifade edilmiştir. Bu işi bırakmayı düşünen personelin hiçbirisi çocuklarının da bu işi yapmasını istememektedirler. İş memnuniyeti ile çocuklarının bu işi yapma istekleri arasındaki ilişkinin istatistiksel olarak anlamlı olduğu tespit edilmiştir ( $P<0,05$ ). Yine personelin işi bırakmak istememesiyle gelir memnuniyeti arasındaki ilişkinin istatistiksel olarak anlamlı olduğu bulunmuştur ( $P<0,05$ ). Buna göre, işi bırakmak istemeyen personelin gelir

memnuniyetine bakıldığında %53'ünün iyi, %30'unun orta, %17'sinin ise kötü olduğu ifade edilmiştir.

#### 4. Tartışma ve Sonuç

Balık hallerinde yönetim belediyelere verilmiştir; ancak mevcut düzenlemelere göre denetimlerin Gıda, Tarım, Hayvancılık Bakanlığı, Hal Müdürlükleri, Gümrük ve Ticaret Bakanlığı kontrolörleri tarafından yapılabileceği belirtilmesine karşın, hangi personelin hangi denetimden sorumlu olduğu belirsizdir. Bu çalışmada, hallerde farklı uygulamalar görülmüştür. İstanbul ve İzmir'de hal müdürlüğü personeli ve mezat sırasında gelen Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı kontrolörleri rasgele hijyen denetimleri yapmaktadır. Ankara ve Trabzon'da ise denetimlerin oldukça nadir olduğu ifade edilmiştir.

Bu çalışmada, İstanbul balık halinde herhangi bir su ürünleri mühendisinin görevlendirilmediği, diğer hallerde ise az sayıda su ürünleri mühendisinin çalıştığı görülmüştür. İlgili bakanlıkta gerek karaya çıkarma noktalarında gerekse tüm denetim birimlerinde su ürünleri mühendisi istihdam edilmesi ihtiyacının yanı sıra, balıkhanelerde de yeterli sayıda su ürünleri mühendisi istihdam edilmesi uygun olacaktır.

Uğur (2004), İzmir'de faaliyet gösteren esnafın sektörde bulunma sürelerini incelemiş %11 oranında 1-5 yıl, %44 oranında 11-21 yıl ve %45 oranında 21 yıldan uzun süreli çalıştığını ifade etmiştir. Bu çalışmada ise anket yapılan personelin %55'i 5-15 yıl, %17'si 15-20 yıl ve %28'i 20 yıldan fazla tecrübeye sahip olduğu tespit edilmiştir. Bu sonuçlar ile sektöre yeni giren personel sayısında bir artış olduğu da görülmektedir.

Çalışanların %49'unun ailelerinde balıkçılık sektöründe çalışan başka bireylerin bulunduğu görülmüştür. Bu

haliyle balık hallerinde çalışan personelin büyük oranda balıkçı kökenli olması ve balıkçılığın geleneksel olarak babadan oğula geçen bir meslek olma özelliğinin burada da devam ettiği düşünülmektedir. Ancak personelin %75 oranında yaptıkları işi bırakmak istemedikleri ancak bu çoğunluğun %78'inin çocuklarının bu işi yapmasını istemedikleri göz önünde bulundurulduğunda, gelir memnuniyetsizliği, iş güvenliği, çalışma şartları ve sosyal şartların oldukça düşük standartlarda olmasından kaynaklandığı açıktır. Çeliker (2008), balıkçıların büyük çoğunluğunun (%91,6) çocuklarının balıkçı olmasını istemediğini ifade etmiştir.

DPT (2007) tarafından yayınlanan IX. beş yıllık kalkınma planında kamu ve özel kuruluşların su ürünleri konularında mevcut istihdam politikalarının yetersiz olması nedeniyle su ürünleri mühendislerinin büyük çoğunluğunun meslekleri ile ilgili iş bulamadığı ifade edilmektedir. Bu çalışmada, çalışanların asıl mesleklerine bakıldığında %33 oranında balıkçı, %10 oranında su ürünleri mühendisi ve teknikeri olduğu, ancak büyük bir çoğunluğun diğer sektörlerden geçiş yaptığı görülmüştür. Bu konuda dört yıl eğitim almış su ürünleri mühendislerinin büyük kısmı düşük ücretlerle başka mesleklere yönelirken, bu alanda %57 oranında diğer meslek erbabının çalıştırılıyor olması, eğitilmiş insan kaynaklarımızın verimli kullanılmadığının bir göstergesidir.

Bu çalışmada, balık hali personelinin %83'ünün sosyal güvencesinin olduğu, %17'sinin ise hiçbir sosyal güvencesinin olmadığı; bununla beraber, balık hali Müdürlüğü'nde çalışan personelin tamamının sosyal güvenceye sahip olduğu, ancak özel firmalarda çalışan personelin %23 oranıyla hiç sosyal güvencesinin olmadığı görülmüştür. Kayıt



dışı personelin sosyal güvencelerinin garanti altına alınması mutlak suretle sağlanmalıdır

Araştırmada, hal çalışanlarında sağlık probleminin yüksek olduğu, kayma, düşme, çarpma gibi kazaların ve zaman zaman kavgaların meydana geldiği, ayrıca çalışma şartlarından meydana gelen rahatsızlıkların oldukça fazla yaşandığı görülmüştür. Bu kapsamda personelin %60'ı işlerinin sağlıklarına olumsuz etkisinin olduğunu düşünmekte, buna bağlı olarak tüm personelin %39'unun eklem, omur, cilt, tansiyon, kemik ve solunum rahatsızlıkları yaşadıkları tespit edilmiştir. Bu tip olumsuzlukları en aza indirmek ve iş güvenliğini sağlamak için mutlaka koruyucu giysi, çizme, bone, eldiven kullanımı ve özellikle ağır işlerin makineler aracılığı ile yapılması, hem insan sağlığı hem de gıdaların hijyen ve insan aracılığıyla kontamine olmasını engelleyecektir.

Bu çalışmada, balık hali çalışanlarının %35 oranında lise, %27 oranında ilkokul mezunu olduğu, yükseköğrenim görmüş personelin %28 oranında olması ise hal müdürlüğünde istihdam edilmiş mühendis ve diğer personelden kaynaklandığı tespit edilmiştir. Personelin sigara ve alkol tüketimi ile eğitim düzeyleri arasında bir bağlantı olduğu, eğitim düzeyi arttıkça bu tüketimin azaldığı görülmektedir. Ayrıca, kapalı mezar alanı içerisinde de sigara tüketildiği gözlenmiştir.

Çalışanların %83'ünün hiçbir sosyal üyeliği olmadığı, %4 oranında kooperatif üyeliğinin olduğu görülmüştür. Bunun nedeninin Türkiye'de balık hallerinde örgütlenmenin zayıf olması ve çalışanların bu konudaki bilgi eksikliği olduğu tespit edilmiştir.

Erkan (2010), hal personeli için işe başlamadan önce sağlık raporu talep edildiği ayrıca periyodik olarak sağlık kontrolleri, portör ve akciğer muayeneleri

yapıldığını ifade etmiştir. Bu çalışmada ise, sağlık kontrollerinin düzenli olarak yapılmadığı ortaya çıkmıştır. Balıkla devamlı ve direkt temasta bulunan hal personelinin sağlık durumu ve bulaşıcı hastalıklar bakımından düzenli olarak kontrolü, ürünlerin hijyenik durumu açısından oldukça önemlidir. Hal yönetimini sağlayan Belediyelerin kendi çalışanlarında olduğu gibi diğer hal personeli için de sağlık kontrollerinin düzenli olarak yapılmasının sağlanması gerekmektedir.

Toptan satış yeri içerisindeki insan gücüne dayanan ürün taşıma ekipman sistemleri yerini taşıma ekipmanlarına bırakmalıdır. İzlenebilirliği sağlayıcı tartım, etiket, barkot sistemlerinin kurulması gerekmektedir. Strafor öğütme ve depolama sistemleri kurulmalıdır.

Dokuzuncu beş yıllık kalkınma planı raporunda mal kabulü, mezadı ve yüklemesinde deneyimli ve bilgili eleman yetersizliği balık hallerinin zayıf yönleri olarak nitelendirilmiştir (DPT, 2007). Bu çalışmada da balık hallerinde istihdam edilen su ürünleri mühendisi sayısının ve etkinliğinin düşük olduğu görülmüştür. Balığın biyolojisi, fizyolojisi, tazelik kriterleri, hastalıkları ve hijyeni konularında eğitilmiş olan su ürünleri mühendislerinin yeterli sayıda istihdamı ve başta yönetim, denetim ve kontrol olmak üzere tüm aşamalarda sorumluluk verilmesi gerekmektedir.

Sonuçta, hal çalışanları, üreticiler ve pazarlamacılar bilinçlendirilerek, su ürünleri biyolojisi, elleme koşullarının halk sağlığı, ürün kalitesi ve ekonomik değer gibi kriterleri nasıl etkilediği yönünde eğitimler düzenlenmelidir. Ayrıca, sektörün her kesiminin bir araya gelebildiği sosyal bir ortam olarak balık hallerinde, insanların çocuklarıyla bu alanı değerlendirebileceği de göz önünde bulundurularak, kafe, restoran, spor

salonu, müze ve hatta eğlence merkezli sosyal tesisler oluşturulmalı ve balık halleri bir cazibe merkezi haline getirilmelidir. Bu durum beraberinde deniz ve balık sevgisini de getirecektir.

## 5. Teşekkür

Bu çalışmanın gerçekleşmesine yardımcı olan başta Balık Hali Müdürleri olmak üzere, sorulara içtenlikle yanıt veren tüm balık hali personeline teşekkürü bir borç biliriz.

## 6. Kaynakça

BSGM, (2012). Su Ürünleri Toptan Satış Yerleri, <http://www.bsgm.gov.tr>, Erişim tarihi (12 Kasım 2012).

TÜİK, (2014). Su Ürünleri İstatistikleri 2013. Türkiye İstatistik Kurumu, Ankara, 61 s.

Orsay, B., Duman, E., (2008). Elazığ Balık Pazarında 2001-2005 Yılları Arasında Satışa Sunulan Balık Türleri ve Miktarlarının Karşılaştırmalı Olarak İncelenmesi. *Fırat Üniv. Fen ve Müh. Bil. Dergisi*, 20: 439-447.

Timur, M., Doğan, K., (1999). İstanbul Balık Hali (Türkiye) ve Halde Pazarlanan Su Ürünleri. *E.Ü. Su Ürünleri Dergisi*, 16(1-2):1-17.

Tekinay, A., A., Alpaslan, M., Özen, Ö., Akyüz, P., Güroy, D., (2002). 1996-2001 Yılları Arasında Çanakkale Balık Halinde Pazarlanan Su ürünleri ve Çanakkale Bölgesi Üretim Miktarlarının Karşılaştırılması. *E.Ü. Su Ürünleri Dergisi*, 19(3-4):455-463.

Mol, S., Sağlam, Ö., E., (2004). Investigating Seafood Marketing Conditions Some Important Turkish Seafood Markets with European Countries.

*Turkish Journal of Fisheries and Aquatic Sciences*, 4: 65-70.

Akyol, O., Perçin, F., (2005). İzmir Balık Halinde 1993-2004 Yılları Arasında Pazarlanan Balıklar Üzerine Bir Araştırma. *E.Ü. Su Ürünleri Dergisi*, 22(1-2):125-128.

Erdoğan, N., Düzgüneş, E., (2006). Karşılaştırmalı Bir Yaklaşımla İstanbul Balık Hali. [www.akuademi.net/USG/USG2004](http://www.akuademi.net/USG/USG2004) (erişim tarihi: 23.12.2015).

Yıldırım, B., R., Akyol, O., (2012). İzmir Balık Hali: Mevcut Durum, Pazarlanan Türler (2007-2011) ve Sorunlar. *Ege J. Fish. Aqua. Sci.*, 29(4):151-155.

Yıldırım, B., R., Akyol, O., (2013). İstanbul Balık Halinin Fiziki Koşulları ve Pazarlanan Türler (2007-2011). *Ege J. Fish. Aqua. Sci.*, 30(1):25-29.

Çakır, F., Arık Çolakoğlu, F., Berik, N., (2006). Su Ürünleri İşleyen ve Satan Yerlerde Çalışanların Sanitasyon Konusunda Bilgi Düzeyleri. *E.Ü. Su Ürünleri Dergisi*, 23(ek1/3): 377-381.

Uğur, E., (2004). İzmir Balık Hali Toptancılarının Sorunları ve Çözüm Yolları, *A&G Bülteni*, 2004, İzmir, 8 s.

Çeliker, S., A., (2008). *Ege Bölgesi'nde Su Ürünleri Avcılığı Yapan İşletmelerin Sosyo-Ekonomik Analizi*, Tarımsal Ekonomi Araştırma Enstitüsü, 107 s.

DPT, (2007). Dokuzuncu Kalkınma Planı 2007–2013, Balıkçılık Özel İhtisas Komisyonu Raporu, Başbakanlık DPT Müsteşarlığı, Ankara, 127 s.

Erkan, Ç., F., (2010). İstanbul Balık Hali'nin Yapısal Analizi Üzerinde Bir Araştırma, Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, 94 s.