

Covid-19 Salgınının Aşçıların Çalışma Hayatına Etkisi: Kars İli Örneği

*The Effect of Covid-19 on Work Life Especially for Cooks: The Case of
Kars Province*

Dr. Öğretim Üyesi Yunus ZENGİN

Kafkas Üniversitesi

İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi

İşletme Bölümü

Kafkas University Faculty of Economics and Administrative Sciences

Department of Business

yunuszengin23@gmail.com

Ethem TOPÇUOĞLU

Kafkas Üniversitesi

Sosyal Bilimler Enstitüsü

İşletme Ana Bilim Dalı

Kafkas University Graduate School of Social Sciences

Department of Business

ethemtopcuoglu@kafkas.edu.tr

İşletme Bilim Uzmanı Erman KAYĞIN

ermankaygin25@hotmail.com

Ocak 2020, Cilt 11, Sayı 1, Sayfa: 1-17
January 2020, Volume 11, Number 1, Page: 1-17

P-ISSN: 2146-0000

E-ISSN: 2146-7854

©2010-2020

www.dergipark.org.tr/cider

İMTİYAZ SAHİBİ / OWNER OF THE JOURNAL

Abdurrahim ŞENOCAK
(ÇASGEM Adına / On Behalf of the ÇASGEM)

EDİTÖR / EDITOR IN CHIEF

Dr. Elif ÇELİK

EDİTÖR YARDIMCISI/ASSOCIATE EDITOR

Esra TAŞÇI

TARANDIĞIMIZ İNDEKSLER / INDEXES

ECONLI T - USA
CABELL'S DIRECTORIES - USA
ASOS İNDEKS - TR
INDEX COPERNICUS INTERNATIONAL - PL
KWS NET LABOUR JOURNALS INDEX - USA

YAYIN TÜRÜ / TYPE of PUBLICATION

PERIODICAL - ULUSLARARASI SÜRELİ YAYIN
YAYIN ARALIĞI / FREQUENCY of PUBLICATION
6 AYLIK - TWICE A YEAR
DİLİ / LANGUAGE
TÜRKÇE ve İNGİLİZCE - TURKISH and ENGLISH

PRINT ISSN

2146 - 0000

E - ISSN

2146 - 7854

YAYIN KURULU / EDITORIAL BOARD

Prof. Dr. Mustafa Necmi İLHAN – Gazi Üniversitesi
Prof. Dr. Özlem ÇAKIR – Dokuz Eylül Üniversitesi
Doç. Dr. Mehmet Merve ÖZAYDIN- Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi
Dr. Öğretim Üyesi Nergis DAMA – Yıldırım Beyazıt Üniversitesi
Dr. Elif ÇELİK – ÇASGEM

ULUSLARARASI DANIŞMA KURULU / INTERNATIONAL ADVISORY BOARD

Prof. Dr. Yener ALTUNBAŞ *Bangor University - UK*
Prof. Dr. Mehmet DEMİRBAĞ *University of Sheffield – UK*
Prof. Dr. Shahrokh Waleck DALPOUR *University of Maine – USA*
Prof. Dr. Tayo FASOYIN *Cornell University - USA*
Prof. Dr. Paul Leonard GALLINA *Université Bishop's University – CA*
Prof. Dr. Douglas L. KRUSE *Rutgers, The State University of New Jersey - USA*
Prof. Dr. Özay MEHMET *University of Carleton - CA*
Prof. Dr. Theo NICHOLS *University of Cardiff - UK*
Prof. Dr. Mustafa ÖZBİLGİN *Brunel University - UK*
Prof. Dr. Yıldırım YILDIRIM *Syracuse University - USA*
Doç. Dr. Kevin FARNSWORTH *University of Sheffield - UK*
Doç. Dr. Alper KARA *University of Hull - UK*
Dr. Sürhan ÇAM *University of Cardiff - UK*

ULUSAL DANIŞMA KURULU / NATIONAL ADVISORY BOARD

Prof. Dr. Ahmet Cevat ACAR Türkiye Bilimler Akademisi
Prof. Dr. Cihangir AKIN Yalova Üniversitesi
Prof. Dr. Yusuf ALPER Uludağ Üniversitesi
Prof. Dr. Onur Ender ASLAN
Prof. Dr. İbrahim AYDINLI YÖK
Prof. Dr. Mustafa AYKAÇ Kırklareli Üniversitesi
Prof. Dr. Mehmet BARCA Ankara Sosyal Bilimler Üniversitesi
Prof. Dr. Aydın BAŞBUĞ İstanbul Gelişim Üniversitesi
Prof. Dr. Eyüp BEDİR Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi
Prof. Dr. Vedat BİLGİN TBMM
Prof. Dr. Özlem ÇAKIR Dokuz Eylül Üniversitesi
Prof. Dr. Erdal ÇELİK Dokuz Eylül Üniversitesi
Prof. Dr. Toker DERELİ Işık Üniversitesi
Prof. Dr. Gonca BAYRAKTAR DURGUN Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi
Prof. Dr. E. Murat ENGİN Galatasaray Üniversitesi
Prof. Dr. Bülent ERDEM Cumhuriyet Üniversitesi
Prof. Dr. Nihat ERDOĞMUŞ İstanbul Şehir Üniversitesi
Prof. Dr. Halis Yunus ERSÖZ İstanbul Üniversitesi
Prof. Dr. Seyfettin GÜRSEL Bahçeşehir Üniversitesi
Prof. Dr. Nükhet HOTAR Dokuz Eylül Üniversitesi
Prof. Dr. Erdal Tanas KARAGÖL Yıldırım Beyazıt Üniversitesi
Prof. Dr. Aşkın KESER Uludağ Üniversitesi
Prof. Dr. Muharrem KILIÇ Yıldırım Beyazıt Üniversitesi
Prof. Dr. Tamer KOÇEL İstanbul Kültür Üniversitesi
Prof. Dr. Metin KUTAL Gedik Üniversitesi
Prof. Dr. Adnan MAHİROĞULLARI Cumhuriyet Üniversitesi
Prof. Dr. Ahmet MAKAL Ankara Üniversitesi
Prof. Dr. Hamdi MOLLAMAHMUTOĞLU Çankaya Üniversitesi
Prof. Dr. Sedat MURAT İstanbul Üniversitesi
Prof. Dr. Süleyman ÖZDEMİR Bandırma On Yedi Eylül Üniversitesi
Prof. Dr. Ahmet SELAMOĞLU Kocaeli Üniversitesi
Prof. Dr. Haluk Hadi SÜMER Selçuk Üniversitesi
Prof. Dr. Dilaver TENGİLİMOĞLU Atılım Üniversitesi
Prof. Dr. İnsan TUNALI Koç Üniversitesi

Prof. Dr. Fatih UŐAN Yıldırım Beyazıt Üniversitesi
Prof. Dr. Cavide Bedia UYARGİL İstanbul Üniversitesi
Prof. Dr. Recep VARÇIN Ankara Üniversitesi
Prof. Dr. Erine YELDAN İhsan Doğramacı Bilkent Üniversitesi
Prof. Dr. Engin YILDIRIM Anayasa Mahkemesi
Prof. Dr. Yücel UYANIK Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi
Prof. Dr. Erdiñ YAZICI Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi
Dr. Öğretim Üyesi Gökçe OK İçişleri Bakanlığı

**Dergide yayınlanan yazılardaki görüşler ve bu konudaki sorumluluk yazar(lar)ına aittir.
Yayınlanan eserlerde yer alan tüm içerik kaynak gösterilmeden kullanılamaz.**

*All the opinions written in articles are under responsibilities of the authors.
The published contents in the articles cannot be used without being cited.*

Covid-19 Salgınlarının Aşçıların Çalışma Hayatına Etkisi: Kars İli Örneği

The Effect of Covid-19 on Work Life Especially for Cooks: The Case of Kars Province

Yunus Zengin¹

Ethem Topçuoğlu²

Erman Kaygın³

Öz

Yapılan çalışmanın temel amacı SARS-CoV-2 virüsüne bağlı olarak ortaya çıkan Covid-19 salgınının aşçıların çalışma hayatlarına olan etkisini belirlemektir. Bu çalışmanın evrenini Kars İl Merkezinde bulunan aşçıları oluşturmaktadır. Yapılan çalışmalar sonucu 19 aşçıya ulaşılmış, 2 aşçının çalıştığı işyerinin kapalı olduğu belirlenmiştir. Ulaşılan aşçılardan elde edilen veriler ışığında analizler yapılmıştır. Aşçıların hijyen konusunda sistemli bir eğitime sahip olmadığı, dezenfektan, eldiven ve maske temini konusunda kısmi sıkıntıların yaşandığı, bazı aşçıların işine son verildiği, çalışanların ise maaşlarında azalmaların olduğu, iş yerlerinin gelirlerinde %70 ile %90 arasından azalmanın olduğu tespit edilmiştir. Korona virüslerin genel yapısı nedeniyle sıcaklıkların artması ile birlikte ülke genelinde hastalığın azalacağı düşünülmektedir. Bu azalmanın da aşçıların çalışma koşullarına olumlu olarak yansıtacağı değerlendirilmektedir.

Anahtar Sözcükler: Aşçılık, SARS-CoV-2, Covid-19, Korona Virüs Hastalığı, Çalışma Hayatı

Abstract

The main purpose of the study is to determine the effect of Covid-19 epidemic, which occurs due to the SARS-CoV-2 virus, on the work life of the cooks. The universe of this study is the cooks in Kars City Center. As a result of the studies, 19 cooks were reached and it was determined that the workplace where 2 cooks worked was closed. Analyzes were made in the light of the data obtained from the chefs reached. It has been determined that cooks do not have a systematic training in hygiene, there are partial difficulties in providing disinfectants, gloves and masks, some cooks are dismissed, and there is a decrease between 70% and 90% in the income of the workplaces. Due to the general structure of corona viruses, it is thought that the disease will decrease with increasing temperatures throughout the country. It is considered that this decrease will positively affect the working conditions of the cooks.

Keywords: Cookery, SARS-CoV-2, Covid-19, Corona Virus Disease, Work Life

¹ Dr.Öğr.Üyesi, Kafkas Üniversitesi, İİBF, İşletme Bölümü, yunuszengin23@gmail.com

² Dr.Öğrencisi, Kafkas Üniversitesi, SBE, İşletme Ana Bilim Dalı, ethemtopcuoglu@kafkas.edu.tr

³ İşletme Bilim Uzmanı, ermankaygin25@hotmail.com

GİRİŞ

İnsanlık tarihi boyunca veba, tifüs, kolera gibi birçok salgın hastalık meydana gelmiştir. 1347 ile 1351 yılları arasında Kara Veba Hastalığı Avrupa'nın 3'te birine denk gelen tahminen 17-28 milyon kişinin vefatına neden olmuştur (Raoult vd., 2000:12800). İstanbul'da Osmanlı döneminde 1705, 1726, 1750, 1751, 1778 ve 1812 yıllarında veba görülmüştür. İstanbul'da 1811'de başlayarak 1813 yılları başlarında biten veba salgını sırasında bazı fırınlar kapatılmış, fırınların önlerinde sıralar oluşmuş, çalışma hayatı durma noktasına gelmiş, hububat ve et fiyatları artmıştır. Veba salgını nedeniyle İstanbul'da yaşayan 100 bin kişinin öldüğü düşünülmektedir (Turna, 2011:1-14). İnsanoğlu bu hastalıkların birçoğunda büyük can kayıpları vererek bu günlere ulaşmıştır.

Son günlerde yaşanan SARS-CoV-2 virüsüne bağlı olarak ortaya çıkan Covid-19 salgını da daha önce yaşanan salgınlara benzer şekilde insan hayatını ve sağlığını tehdit etmektedir. Salgın Dünya üzerinde 200 ülke ve bölgede etkili olmuş, Antarktika hariç tüm kıtalara ve ülkelere karayolu, tren yolu, havayolu ve deniz yolu taşımacılığının artmasına paralel olarak çok daha hızlı bir şekilde yayılmıştır. SARS-CoV-2 virüsünün hızlı yayılmasını azaltmak için alınan önlemler Dünyanın her yerinde ülkelerin sağlık sistemleri, ekonomileri ve toplumları üzerinde büyük ve olumsuz etkiler yaratmıştır (Mesa Vieira, Franco, Gómez Restrepo, ve Abel, 2020:38).

Dünya Ticaret Örgütü'ne (DTÖ) ve Ekonomik İşbirliği ve Kalkınma Örgütü'ne (OECD) göre, Covid-19 salgını 2008-2009 mali acil durumundan bu yana küresel ekonomiye yönelik en büyük tehdit olarak belirlenmiştir. Covid-19'un yayılmasının dünya ekonomisine toplam 2.7 trilyon ABD dolarına mal olabileceği tahmin edilmektedir (AbdAlrazaq, Alhuwail, Househ, Hamdi ve Shah, 2020:7). Salgının sürdüğü her ay için Dünya ekonomisinin toplam yıllık GSYİH rakamlarında yaklaşık%2'lik bir azalma beklenmektedir. Sadece bu yıl salgına bağlı olarak turizm sektöründe %50 ile %70 arasında bir daralma beklenmektedir (Chakraborty ve Maity, 2020:4). Covid-19'a karşı aşı, ilaç veya hiperimmün globülin geliştirilmesi geciktikçe şüphesiz tüm insan toplumunun günlük yaşamı ve aynı zamanda dünya ekonomisi üzerinde virüs daha kötü bir etki yaratmaya devam edecektir (De Alwis, Chen, Gan, Ooi, 2020:1). 2018 yılında 4.3 milyardan fazla yolcu havayolları aracılığıyla güvenli ve hızlı yolculuk yapmıştır. Günlük olarak bu rakam 11 milyondan fazla insana eşittir. Virüs nedeniyle dünya çapında havayolu şirketlerinin iptal edilen uçuşları, aksayan ve kısıtlanan hizmetleri gelirlerinde 63 milyar dolar ile 113 milyar dolar arasında bir azalmaya sebebiyet vereceği tahmin edilmektedir (Bruns, Kraguljac ve Bruns, 2020: 4).

Kişilerin sağlığının korunması için salgın boyunca alınacak önlemler bazı ekonomik ve sosyal sınırlamaları içermektedir. Bu nedenle risk ve kriz yönetimi kapsamında bazı kamusal yasaklar getirilmiştir. Umuma açık eğlence ve istirahat yerlerinin kapatılması, devamında lokantaların müşteri kabul etmeyerek sadece paket servise izin verilmesi işlemleri gibi yasaklar çalışma hayatını önemli ölçüde etkilemiştir. Bu yasaklardan etkilenen kişilerin başında işyerlerinin kapatılması ve iş alanlarının sınırlandırılması nedeniyle açılışlar gelmektedir. Covid-19'un açılışlar özelinde çalışma hayatına etkisinin ölçülmesi bu çalışmanın ana amacını oluşturmaktadır. Covid-19 hastalığının anlaşılması için öncelikle hastalığa sebep olan korona virüsünün açıklanması gerekmektedir.

1. Korona Virüs Çeşitleri

Koronavirüsler 40-60 nm büyüklüğünde, zarflı ve tek zincirli RNA virüslerdir. Korona virüslere iğneli ve bir tacı andıran görüntüsü sonucunda Latince’de taç anlamına gelen corona ismi verilmiştir. Korona virüsler 4 farklı alt türe sahip olup, bunlardan alfa ve beta olanların memeliler üzerinde etkili olduğu görünürken, delta ve gama olanların genellikle kuş türleri üzerinde etkili olduğu görülmektedir (Yeşil ve Hacımustafaoğlu, 2020:125). Bu virüslerin direnci düşüktür; 56 °C’de 30 dakika içinde klorlu dezenfektanlar ve perasetik asit birleşiklerde, ayrıca %75 etanol karşımı içeren birleşiklerde inaktive edilebilmektedirler. Korona virüsler hızla mutasyona uğrayan ve başka virüsler ile birleşebilen virüsler olduğundan, her zaman yeni bir virüsle enfeksiyon olasılığı bulunmaktadır (Ovalı, 2020: 24).

SARS-CoV-2 dışında insanlar üzerinde daha önce etkili olduğu bilinen 6 farklı korona virüs bulunmaktadır. Bunlar HCoV-229E (alfa), HCoV-NL63 (alfa), HCoVOC43 (beta), HCoV-HKU1 (beta), SARS-CoV (beta), MERS-CoV (beta) olarak adlandırılmaktadır. HCoV (Human Corona Virus) kısaltması İnsan Korona Virüsünün, SARS (Severe Acute Respiratory Syndrome) kısaltması şiddetli akut solunum yolu sendromunun, MERS (Middle East respiratory syndrome) kısaltması orta doğu solunum yolu sendromu korona virüsü kısaltmasını ifade etmektedir.

a. HCoV-229E Korona Virüsü; 1960 yılların ortalarında tespit edilmiştir. Hamre ve Procknow (1966), Tyrrell ve arkadaşları (1968) gibi birçok araştırmacı tarafından izole edilerek üzerinde araştırmalar yürütülmüştür. Bu koronavirüs türü yaygın olarak soğuk algınlığına neden olmakta, zarflanmış ve pozitif iplikçikli yapıda bir RNA virüsdür. Genellikle bu virüs bağırsak hücrelerinin apikal membranlarına, akciğer ve böbrek epitel hücrelerinde bulunan Aminopeptidase N (CD13)’e bağlanmakta ve insanlarda hastalığa neden olmaktadır (Bonavia vd., 2003:2530).

b. HCoV-NL63 Korona Virüsü; Van der Hoek ve arkadaşları (2004) tarafından bronşiolit (en çok 2 yaşından küçük çocuklarda görülen, öksürük ve solunum almayı güçleştiren bir hastalık) ve konjonktiviti (göz nezlesi) olan 7 aylık bir Hollandalı çocukta ilk olarak keşfedilmiştir. Bu virüs, ACE-2 reseptörü sayesinde insan hücresine giren, zarflanmış, pozitif-duyarlı, tek sarmallı yapıda bir RNA virüsüdür. Sekans çalışmaları sırasında HCoV-NL63’ün HCoV229E ile benzer bir yapı sergilemesi nedeniyle HCoV229E ile aynı grupta sınıflandırılmıştır. Yapılan çalışmalar sonucunda virüsün küçük çocuklarda ve bağışıklığı baskılanmış yetişkinlerde ölümcül olmayan üst ve alt solunum yolu enfeksiyonu hastalıklarına neden olduğu tespit edilmiştir (Ebihara vd., 2005:463). Ayrıca HCoV-NL63 virüsleri alt solunum yolu enfeksiyonunun yaygın bir nedeni olup mekanik ventilasyon gerektirebilecek bronşit, bronşiolit, laringotrakeo-bronşit ve zatürree hastalıklarına neden olabilmektedir (Arden vd., 2005: 455).

c. HCoV-OC43 Korona Virüsü; Bu virüs insanları ve sığırları hasta eden, zarflı, pozitif-duyarlı, tek zincirli yapıda bir RNA virüsüdür. Daha çok sialik asit olarak bilinen N-Asetil Nöraminik Asit reseptörlerine bağlanarak insan veya sığır hücrelerine girmektedir. HCoV-OC43’ün en sık karşılaşılan insan koronavirüsü olduğu düşünülmektedir. HCoV-OC43’ün şu ana kadar beş tam genom dizisi tespit edilmiştir. Bunlardan ikisi 1967 yılında Amerikan Tipi Kültür Koleksiyonu (ATCC) tarafından izole edilmiş, bir adeti 2001 yılında Paris’te izole edilmiş, kalan iki tanesi ise 2003 ve 2004 yıllarında Belçika’da izole edilerek tespit edilmiştir (Lau vd., 2011:11326). Bu virüs

bebeklerde, yaşlılarda, kemoterapi gören kanser hastalarında ve bağışıklık sistemi düşük olan kişilerde ciddi alt solunum yolu enfeksiyonlarına neden olabilmektedir.

d. HCoV-HKU1 Korona Virüsü; Woo ve arkadaşları (2005) tarafından Shenzhen'den Hong Kong'a yeni dönen 71 yaşındaki pnömonili bir erkekten 2005 yılında alınan örneklerden HCoV-HKU1 olarak adlandırılan yeni bir korona virüs tespit edilmiştir (Esper, 2006:775). Bu virüs enfekte olmuş farelerden kaynaklanan bir korona virüs türüdür. İnsanlarda soğuk algınlığı enfeksiyonları ile üst solunum yolu hastalığına neden olmakta önlem alınmaması durumunda hastalık pnömoni (zatürre) ve bronşiyolit düzeyine kadar ilerleyebilir (Lim vd, 2016:3).

e. SARS-CoV Korona Virüsü; Bu virüs zarflı, tek ve pozitif iplikçikli yapıda bir RNA virüsdür. Şiddetli akut solunum sendromu (SARS) yirmi birinci yüzyılda tanımlanan ilk yeni bulaşıcı hastalıktır. Virüse bağlı bu akut ve sıklıkla şiddetli solunum yolu hastalığı 2002 yılının Kasım ayında Çin'in Guangdong eyaletinde tespit edilmiştir (Du vd., 2009:226). Hastalık yüksek ateş, öksürük, kas ağrısı, ishal ve zor nefes alma gibi semptomlara neden olmaktadır (Yücel ve Ala Görmez, 2019:32). DSÖ'nün raporuna göre SARS-CoV nedeni 26 ülkede 8.096 kişiye teşhis konulmuş, 774 kişinin vefat ettiği belirlenmiştir. Virüsün bulaştığı kişileri öldürme oranı %9,6 olarak belirlenmiştir (DSÖ, 2003). Son hastalık vakası 2004 yılında rapor edilmiştir.

f. MERS-CoV Korona Virüsü; Bu virüs insanları ve develeri hasta eden, zarflı, pozitif-duyarlı, tek zincirli yapıda bir RNA virüsdür. Tam iletim şekli bilinmemekle birlikte, MERS-CoV'ye ev sahipliği yapan hecin (tek hörgüçlü) develerinden insanlara doğrudan veya dolaylı olarak geçtiği düşünülmektedir. Bu virüs Dipeptidil Peptidaz-4 (CD26) reseptörüne bağlanarak insan hücrelerine nüfuz etmektedir. MERS-CoV virüsü, ilk olarak Haziran 2012 tarihinde Suudi Arabistan'ın Cidde şehrinde şiddetli solunum hastalığından ölen bir hastadan izole edilmiştir. MERS vakalarının çoğu Suudi Arabistan ve Birleşik Arap Emirlikleri'nde meydana gelmesine rağmen, Avrupa, ABD ve Asya'da Ortadoğu'dan seyahat eden kişilerde veya temaslarında vakalar bildirilmiştir. Bu virüsün özellikle soğuk algınlığından, şiddetli akut solunum hastalıklarına kadar geniş bir etkisi bulunmaktadır (Zumla vd., 2015:995). Dünya Sağlık Örgütü (DSÖ) tarafından virüsün neden olduğu hastalığın meydana geldiği 2012 ile 2019 yılları arasında bulaştığı kişilerin %35'nin ölümüne sebep olduğu belirlenmiştir (DSÖ, 2019).

HCoV-229E ve HCoV-OC43 korona virüsleri insan solunum yolu enfeksiyonlarının %5 ile %30'unu oluşturduğu düşünülürken, HCoV-NL63 ve HCoV-HKU1 korona virüslerinin solunum yolu enfeksiyonlarının %5'inden azında etkili olduğu tespit edilmiştir. Ayrıca diğer HCoV virüslerden farklı olarak HCoV-OC43'e bağlı salgınlarda rapor edilmiştir. HCoV virüsleri aynı anda bir coğrafyada bulunabilmektedir. Coğrafi bölgeye ve yıla bağlı olarak bir veya iki HCoV baskınlık gösterebilmektedir (Lau vd., 2011:11325). Covid-19 hariç insan üzerinde hastalık yapan korona virüsler Tablo 1'de sunulmuştur.

2. SARS-CoV-2 ve Covid-19 Hastalığı

İlk Covid-19 vakası Çin'in Wuhan şehrinde, 08 Aralık 2019 tarihinde görülmüştür. İlk hastalar canlı hayvanların da satışa sunulduğu yerel Huanan deniz ürünleri toptancı pazarında çalışan veya bu bölgede yaşayanlardır. Çin Sağlık Otoriteleri tarafından hastalığı olduğundan şüphelenilen kişilerin izolasyonu, hastalardan epidemiyolojik ve klinik verilerin toplanması, teşhis ve tedavi prosedürlerinin geliştirilmesi de dahil olmak

üzere birçok önlem almıştır. Bunun bir sonucu olarak 07 Ocak 2020 tarihinde Çinli bilim insanları tarafından Wuhan'daki hastalığın sebebinin koronavirüs olduğu belirlenmiş ve virüs izole edilmiştir. İzole edilen virüs üzerinde yapılan RT-PCR teşhis testleri sonucunda virüsün yeni bir koronavirüs alt türü olduğu belirlenmiştir. Yapılan testler sonucu virüsün gen haritası ortaya çıkarılmış, virüs 2019 Novel Corona Virüs (2019-nCoV) olarak isimlendirilmiştir (Wang vd., 2020:470). Virüsün viral genlerin saptanması, 2019-nCoV genomunun nükleotit sekanslarının, ciddi akut solunum sendromu virüsü SARS-CoV genomu ile %86,9 oranında özdeşlik gösterdiği belirlenmiştir. Bu nedenle virüsün ismi 11 Şubat 2020 tarihinde SARS-CoV-2 olarak değiştirilmiştir. SARS-CoV-2 virüsü 60-140 nm bir kapsüle sahip beta korona virüs türüdür. Virüsün taç benzeri bir yapısının bulunduğu, yuvarlak veya oval boyutta olduğu ve genellikle pleomorfik (birden fazla şekilli) bir yapıya sahip olduğu belirlenmiştir (Li vd., 2020:2-3). Virüsün yarası kaynaklı olduğu ve insana bulaşmasının ara konakçı olan Malezya pangolini (karınca yiyen) tarafından gerçekleştiği düşünülmektedir. Pangolin Çin mutfağında tüketilen bir memeli hayvan türüdür. Yapılan incelemeler sonucunda SARS-CoV-2 virüsü ile Malezya pangolininde bulunan doğal korona virüsü arasında %91 oranında gen uyumunun bulunduğu belirlenmiştir (Zhang, Wu ve Zhang, 2020: 1350).

SARS-CoV-2 virüsü Korona Virüs Hastalığı 2019'a (Corona Virus Disease-2019 (Covid-19)) sebebiyet vermektedir. Çin'de COVID-19 salgınına yakalanan hastaların %81'inde influenza (grip) veya hafif pnömoni etkileri görülmekte iken hastaların %19'unda şiddetli veya kritik pnömoni etkileri görülmektedir (Klopfenstein vd., 2020: 1). Hastaların %83'ünde ateş, %82'sinde öksürük, %31'nde nefes darlığı, %11'nde kas ağrısı, %9'nda konfüzyon (bilinç bulanıklığı), %8'inde baş ağrısı, %5'inde boğaz ağrısı görülmüştür (Chen vd, 2020:507). Ana semptomlar olarak görülen ateş, öksürük, nefes darlığı ve kas ağrısı bu hastalığa özgü olmayıp soğuk algınlığı geçiren her hastada görülebilen rahatsızlıklardır. Bu nedenle kişinin Covid-19'a yakalandığına ilişkin kendisinin tespit yapabilmesi mümkün değildir. 11 Mart 2020 tarihinde Dünya Sağlık Örgütü (DSÖ) tarafından Covid-19 hastalığı pandemi olarak ilan edilmiştir (DSÖ, 2020a). Covid-19 hastalarının hapsirmesi ve öksürmesi yoluyla oluşan damlacıklar ile bu damlacıkların bulaştığı yüzeylere temas edilmesi sonrasında kişinin bu damlacıkları kendi ACE-2 reseptörlerinin bulunduğu mukoza bölgesine bulaştırması sonrasında hastalık yayılmaktadır (Uğraş Dikmen, Kına, Özkan ve İlhan, 2020:31). Hastalıkta ACE-2 reseptörü sayısı önemli bir etken olup Asyalıların reseptör sayısının Avrupalı ve Amerikalılara göre daha fazla olması bu bölgelerde daha fazla görünmesine neden olmaktadır. Ayrıca erkek bireylerde reseptör sayısının kadınlara göre daha fazla olması nedeniyle erkeklerin hastalığa yakalanma oranı daha yüksektir (Ovalı, 2020: 24). Bu hastalığın tedavisi için özel olarak oluşturulan ilaçlar bulunmasa da Chloroquine, Hydroxychloroquine, Ribavirin, Lopinavir, Favipiravir, Camostat Mesilate gibi sıtma, SARS-CoV ve influenza hastalıkları için geliştirilen ilaçların kullanımı sonucunda bazı olumlu etkilerin elde edildiği belirlenmiştir (Singh vd., 2020:242). SARS-CoV-2 virüsü yüksek bulaşıcılığa sahiptir. SARS-CoV-2 virüsü ve neden olduğu Covid-19 salgınından korunmak için önleyici tedbirler arasında sosyal mesafeyi korumak, elleri sık sık yıkamak, ağız, burun ve yüze dokunmaktan kaçınmak yer almaktadır (Tomar ve Gupta, 2020:2).

Covid-19 başladığı günden itibaren Dünya üzerinde 225 ülke ve bölge üzerinde etkili olmuştur. 26 Nisan 2020 tarihi itibari ile 2.804.796 kişi hastalanmış, hastalığa bağlı olarak

193.710 kişi vefat etmiştir. Covid-19'dan kaynaklanan vaka sayısına göre en çok etkilenen 10 ülke Tablo 1'de sunulmuştur.

Tablo 1: En Çok Covid-19 Vakası Görülen 10 Ülke

S.Nu	Ülkeler	Onaylanmış Vaka	Vefat Sayısı	Vaka/Ölüm Oranı
1	Amerika Birleşik Devletleri	899.281	46.204	5,137882
2	İspanya	219.764	22.524	10,24918
3	İtalya	195.351	26.384	13,50595
4	Almanya	154.175	5.640	3,658181
5	Birleşik Krallık	148.381	20.319	13,6938
6	Fransa	122.875	22.580	18,3764
7	Türkiye	107.773	2.706	2,510833
8	İran	89.328	5.650	6,325004
9	Çin	84.338	4.642	5,504043
10	Rusya	74.588	681	0,913015

Kaynak: DSÖ (2020b).

2.1. Türkiye’de Covid-19’un Etkileri

Türkiye’de ilk Covid-19 hastalık tanısı 10 Mart 2020 tarihinde konulmuştur. İlk hastalık tanısının konulduğu tarihten itibaren, en yüksek hastalık tespit edilen gün 5.138 kişi ile 11 Nisan 2020 tarihi olmuş, en yüksek vefat eden kişi sayısı bildirildiği gün olarak 19 Nisan 2020 tarihi olarak kaydedilmiştir. Türkiye’de 25.04.2020 tarihi itibari ile toplam Covid-2019 salgınına istinaden 107.773 kişi hasatlığa yakalanmış, maalesef 2.706 kişi vefat etmiştir (<https://covid19.saglik.gov.tr/>). Türkiye’de alınan önemli tedbirler ve sağlık sisteminin etkinliği nedeniyle vaka/ölüm oranları (%2,51) ile sınırlı kalmıştır. Türkiye’de yetişmiş sağlık elemanları, yeterli sayıda hastane ve ekipmanları ile zamanında yapılan kamusal müdahaleler sonucu ölüm oranları, İspanya, İtalya, Almanya, Birleşik Krallık ve Fransa gibi birçok Avrupa ülkesine göre daha iyi düzeydedir. Kamu tarafından alınan bazı önemli tedbirler şunlardır;

- 100 Milyar Türk Lirası boyutunda Ekonomik İstikrar Kalkanı adında ekonomik önlem paketi oluşturulmuştur.
- Kısa çalışma Ödeneği başvurularının alınması ve yardım yapılması yönünde tedbirler alınmıştır.
- İhtiyaç sahiplerine aylık 1.000 Türk Lirası tutarında yardım yapılması sağlanmıştır.
- İcra ve tebligat işlemleri durdurulmuştur.
- Banka çalışma saatlerine kısıtlama getirilmiştir.
- 65 yaş ve üstünde bulunan bireylerin sokağa çıkması yasaklanmıştır.
- 20 Yaş ve altı bulunan bireylerin sokağa çıkması yasaklanmıştır.

- İller arası uçak ve otobüs ile seyahat yasal izne tabi olmuştur.
- Umuma açık eğlence ve istirahat yerlerinin kapatılmıştır.
- Berber, kuaför ve güzellik salonları kapatılmıştır.
- Lokantaların sadece paket servis hizmeti vermeleri kararlaştırılmıştır.
- 30 büyükşehir ve Zonguldak İlini kapsayacak şekilde hafta sonları ve resmî tatillerde sokağa çıkma kısıtlamaları getirilmiştir.

3. Aşçılık Mesleğinin Covid-19 ile İlişkisi

Günümüz koşullarında yiyecek ve üreten işletmelerin popülaritesi her geçen gün artmaktadır. İnsanların yeni yerleri keşfetme isteği, ulaşım imkanlarının artması ve ucuzlaması ile daha çok artmıştır. Bu artış insanların ihtiyaçlarını karşılamak için daha çok yiyecek ve içecek işletmesinin açılmasına neden olmuştur (Şahin ve Arman, 2014:1). Yiyecek ve içecek için işletmelere ücret ödeyen müşteriler bunun karşılığında da belli bir standartta yiyecek ve hizmet istemektedir. Müşterilerin bu talebi sonucunda aşçılık mesleğinin önemi artmış, mutfak sanatları ve gastronomi gibi eğitimler üniversiteler bünyesinde verilmeye başlanmıştır (Aslan ve Pekerşen, 2019:93).

İnsanların sürekli değişen ve gelişen ihtiyaçlarına cevap vermek için bazı mesleklerin kaybolduğu, bazılarının ise sosyal ihtiyaçlara göre yenilediği ve popülaritelerinin arttığı görülmektedir. Ön lisans ve lisans düzeylerinde popülaritesi artan mesleklere yönelik eğitimler de artmaktadır (Şahin Ören ve Arman, 2017: 179). Televizyon ekranlarında yer alan yemek programlarının artması, birbirinden ünlü şeflerin jüri olduğu yarışma programlarının artması yemek pişirme ve gastronomi programı bölümlerine olan talebi artırmıştır (Kurnaz, 2019:613). Öğrenciler üniversite eğitimi tercihlerinde 2018 yılında 40 üniversitede lisans eğitimi verilen Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümüne 2.635 kişilik kontenjan olmasına rağmen bu bölüme 101.725 kişi başvurmuştur. Ülkemizde 68 üniversitede ön lisans eğitimi verilen Yemek Bölümünün kontenjanı 5.876 olmasına rağmen bu bölüme 83.690 kişi başvuru yapmıştır (Naktiyok, Kaygın ve Topçuoğlu, 2020:88).

Sadece eğitim almak aşçı olmak için yeterli olmayıp aşçı olmak için bazı niteliklere de sahip olmak gerekir. Aşçı olmak isteyen insanlar önce gıda ile ilgili konularla ilgilenmelidir. Ayrıca, vücudu güçlü ve sağlıklı, tat ve koku duyumları güçlü, temiz, titiz, sorumluluk alabilecek bir yapıda olmalıdır. Bu özelliklere sahip olmanın yanı sıra, iyi bir iş planlama ve uygulama yeteneği bulunmalı, hızlı hareket etme ve yaratıcı olma becerisine sahip olmalıdır (Yılmaz ve Çemrek, 2019:144).

Binlerce yıldır insanoğlunun yarattığı medeniyet ve kültür, sadece insanların karnını doyurmaya, ihtiyacını karşılamaya yönelik meyve toplama, avcılık üzerine olan beslenme şeklini tamamen değiştirmiştir. Bu değişiklik besini sanatsal, kültürel, sosyal bir unsur haline getirmiştir. Ayrıca günümüzde gıdaya zorunluluk dışında birçok anlam yüklenmiştir. Pizza ve makarna denildiğinde akla ilk İtalya gelmesi, döner ve kebab denildiğinde akla Türkiye'nin gelmesi, birçok gıda ürünün ülkeler ile özleşmesi sonucunda ticari bir hal almıştır. Kısacası gıda ürünleri estetik ve kültürel değerler içeren, bir sosyalleşme aracı olarak kişiler arasında iletişimi sağlayan önemli bir araçtır. Aşçılar ise bu araca yön veren ve uygulayan sanatçılardır (Aksoy ve Üner, 2016:2). Aşçılar açısından başarı ancak mutfakta yaratıcılıkla elde edilebilir. Aşçıbaşı mutfakta bir orkestra şefi gibi görünse de iyi şefler kişilikleri açısından bir ressam ya da heykeltıraş gibi görünmektedir. Şefler mevcut tarifleri ve teknikleri geliştirmeye ve

standart tarifleri ve pişirme tekniklerini uygulamaya ek olarak yenilikler yaratmaya çalışan kişilerdir (Kesici ve Öncel, 2015:24-25).

Aşçılar yeni yenilikler ve tatlar keşfetmeye çalışırken, uzun süren mesai, otoriter otel veya lokanta yönetimine karşı da belli sorumlulukları üstlenen kişilerdir. Aşçıların çalıştığı ortamlarda genelde müşteri sayısı ve geliş zamanı belirsizdir. Anlık isteklerin hızlı bir şekilde, standartlara uygun ve istenilen kalite boyutunda karşılanması aşçıların üzerinde stres zamanla tükenmişlik ve devamında hastalıklara neden olmaktadır. Ayrıca bunlara ilaveten mutfağın sürekli sıcak ve boğucu havası stresin boyutunu artırmaktadır (Unur ve Pekerşen, 2017:108).

Aşçıların kanun ve yönetmeliklere göre çalışan bir birey olarak görevleri şunlardır; i) İş yerinde çalışan personelin yemeğini zamanında ve istenilen standartta hazırlamalıdır. ii) Günlük müşteri menüsünde yer alan yiyeceklerin ve servis elemanlarını (tabak, kaşık, çatal vd.) yeterli miktarda, istenilen zamanda ve kalitede hazırlanmasını sağlamalıdır. iii) Mutfakta iş sağlığı ve güvenliği için gerekli tedbirleri almalıdır. iv) Yemek hazırlanan ve dağıtımının yapıldığı alanların her türlü temizliğini yaptırmalı ve zararlılar (böcek, fare vd.) ile etkin mücadele için gerekli tedbirleri almalıdır. v) Yemek pişirme ve hazırlama esnasında hijyen kurallarına uymalı ve çevresinde yer alan personelin uygunluğunu denetlemelidir (Harbalıoğlu ve Ünal, 2014:56). Bu uygulamaları işletmelerde en kıdemli olan aşçı yani aşçıbaşı yapılmakta ve uygulanmaktadır.

Aşçılık mesleği gereği, iş güvenliği ve sağlığını sağlaması, çalışılan alanının hijyeni ve güvenliğini sağlamaktan sorumludur. Ayrıca müşterilerin yediği yemekten dolayı sağlığının korunmasında da aşçının sorumluluğundadır. Bu nedenle Covid-19 kapsamında işletmelerde gerekli tedbirlerin alınmasında aşçılar birinci derece sorumluluk üstlenmektedir.

4. Araştırma

Bu çalışmanın amacı Covid-19 salgınının aşçıların iş yaşamındaki etkilerini ortaya çıkarmaktır. Çalışmanın aşçıların üzerinde yapılmasının üç farklı nedeni bulunmaktadır. Bunlardan biri ülke genelinde çalışan birçok kişi ve kuruluşa kısıtlama getirilmesine rağmen gıda üretim ve imalat işleri ile uğraşanların kısıtlamalardan sınırlı olarak etkilenmesi ve çalışmaya devam etmeleridir. Diğer bir neden müşteriler ile sürekli diyalog içerisinde bulunulması sebebiyle hem hastalığa maruz kalabilme hem de yayma potansiyellerinin fazla olmasıdır. Son neden ise hazırlanan yemekler nedeniyle çok sayıda kişiye virüsü bulaştırma olasılığının bulunmasıdır.

Mülakat soruları yazarlar tarafından literatür incelenerek 41 soru olarak belirlenmiştir. Devamında uzman görüşü alınmış olup alınan görüş sonucunda mülakat formu sorulardan 6'sı kişilerin eğitim durumu, yaşı, medeni durum, deneyim süresi, uzmanlık alanı ve gelirini belirlemeye yönelik demografik değişkenlerden oluşacak şekilde, 15 soru ise Covid-19'un iş hayatına etkisini ölçecek soruları içerecek şekilde yapılandırılmıştır.

Çalışmanın güvenilirliğini sağlamak amacıyla üç araştırmacı eş zamanlı verileri değerlendirmiş, analiz sonuçları Miles ve Huberman (1994)'ın önerdiği Uzlaşma Yüzdesi (P)= (Görüş Birliği (Na) / (Görüş Birliği (Na) + Görüş ayrılığı (Nd))) x 100 formülü ile hesaplanmıştır. Araştırma'nın uzlaşma yüzdesi ~%85 olarak hesaplanmış, elde edilen oran %70'in üzerinde olduğu için çözümlenmelerin güvenilir olduğuna karar verilmiştir (Ayman Peker ve Taş, 2019:476).

Araştırmada ikincil verilerle birlikte, birincil veriler de kullanılmıştır. Birincil verilere yönelik veri toplama tekniği olarak yarı yapılandırılmış mülakat tekniğinden yararlanılmıştır. Mülakatlar öncelikle iş yerleri ziyaret edilmiş ancak Covid-19 nedeniyle mülakat kağıtlarına cevap verilmek ve yüz yüze görüşme konusunda isteksizlik yaşanması sonucunda mülakatlar kar topu tekniği ile yapılmıştır. Kar topu tekniğinde öncelikle birinci kişiye ulaşılmakta, birinci kişi aracılığıyla ikinci ve üçüncü kişilere ulaşılarak kartopu şeklinde örneklemin büyümesi sağlanmaktadır (Keçeci, 2019:50). İş yerinde ziyaret edilen kişilerin cep telefonu numaraları alınmış kişilere cep telefonu üzerinden Google Formlar aracılığıyla mülakat soruları gönderilmiştir. Ayrıca kişiler telefon ile aranarak başka ekleyecekleri bir husus olup olmadığı sorularak, ulaşabileceğimiz başka aşçıların olup olmadığı sorulmuştur. Yapılan çalışmalar sonucu görüşme formu 53 kişiye gönderilmiş, 19 aşçı tarafından geri dönüş sağlanarak, dönüş sağlanan aşçılardan elde edilen veriler ışığında analizler yapılmıştır.

Araştırmanın evrenini Kars İlinde faaliyet gösteren işletmelerde aşçı olarak çalışan bireyler oluşturmaktadır. Mülakatlar da kartopu tekniği uygulanmış ve veriler 24.04.2020 ile 26.04.2020 tarihleri arasında toplanmıştır.

5. Bulgular

Araştırmaya katılanlardan 6 (%31,5) kişinin ilköğretim mezunu, 2 (%10,5) kişinin lise mezunu, 4 (%21) kişinin önlisans mezunu, 5 (%26,5) kişinin lisans mezunu, 2 (%10,5) kişinin yüksek lisans mezunu olduğu belirlenmiştir. Katılımcıların yaşları 20 ile 47 arasında değişmekte olup katılımcıların yaş ortalaması 34 olarak hesaplanmıştır. Deneyim süreleri incelendiğinde, katılımcıların en az 1 yıl en çok ta 25 yıllık iş deneyimine sahip oldukları görülmektedir. Araştırmaya katılan aşçıların çoğunluğu 10 yıl ve üstü deneyime sahiptir. Kişilerin aylık gelir ortalamaları 3.246,05 Türk Lirası olarak hesaplanmış, ayrıca kişiler arasında bekar sayısının 10 (%53), evli sayısının ise 9 (%47) olduğu tespit edilmiştir. Katılımcıların tamamı Türk Mutfağı üzerinde çalışmaktadır. Bazı aşçılar ise aynı zamanda Meksika, İtalyan mutfağı konusunda da kendisini geliştirdiği görülmüştür. Yapılan tespitlere ilişkin veriler Tablo 2’de sunulmuştur. Çalışan 2 (K16 ve K19) kişinin iş yerleri kapalı olduğu belirlenmiştir. Bu nedenle cevaplar 17 kişi üzerinden değerlendirilmiştir.

Tablo 2: Katılımcılara İlişkin Demografik Bilgiler

Katılımcılar	Eğitim Durumu	Yaş	Medeni Durum	Aylık Gelir	Deneyim Süresi	Uzmanlaşılan Alan
K1	Lisans	30	Bekar	3.500	3	Catering
K2	Önlisans	45	Evli	3.600	25	Soğuk mezeler
K3	İlköğretim	45	Evli	2.500	20	Kebap
K4	Lisans	20	Bekar	1.550	3	Soğuk mezeler
K5	Lisansüstü	25	Bekar	2.000	5	Kebap
K6	Önlisans	36	Bekar	4.000	15	Kebap ve pide

K7	Lisansüstü	32	Bekar	3.000	6	İtalyan ve Meksika mutfağı
K8	Önlisans	21	Bekar	2.000	2	Döner
K9	Lisans	35	Evli	5.500	10	Pizza
K10	İlköğretim	38	Evli	3.100	20	Kebab
K11	Lisans	38	Evli	3.750	12	Kebab
K12	Lisans	21	Bekar	2.500	1	Soğuk mezeler
K13	İlköğretim	45	Evli	3.575	20	Döner
K14	İlköğretim	42	Evli	2.800	17	Türk mutfağı
K15	Lise	39	Bekar	5.500	20	Türk mutfağı
K17	İlköğretim	24	Bekar	3.000	8	Dünya mutfağı
K18	Önlisans	28	Bekar	3.800	10	Kebab

Katılımcılara “10 Mart tarihinde bildirilen ilk vaka ve akabinde alınan Covid-19 Salgını tedbirleri kapsamında Sağlık Bakanlığı, Halk Eğitim Müdürlüğü gibi herhangi bir kurum veya kuruluşan eğitim aldınız mı? Aldıysanız süresi ve zamanı hakkında bilgi verebilir misiniz?” sorusu yöneltilmiştir. Sadece 2 (K6 ve K14) katılımcı eğitim aldığını ve T.C. Sağlık Bakanlığının Korona Virüs Riskine Karşı uygulanması gereken 14 kural hakkında bilgilendirme yapıldığını belirtmiştir. 15 katılımcı ise hiçbir eğitim almadığını ifade etmiştir. Korona virüsü konusunda eğitim sadece kamu kurumları talebi sonucunda İl Halk Sağlığı Müdürlükleri tarafından verilmektedir. İşletmeleri kapsayan bir eğitim kamusal olarak Kars İlinde uygulanmamıştır.

Katılımcılara “Çalıştığınız işyerinde bireysel günlük koruyucu güvenlik önlemleri için yeteri kadar eldiven, maske, dezenfektan, hijyen malzemesi bulunmakta mıdır?” sorusu yöneltilmiştir. 2 (K1 ve K4) kişi bulunmadığını, 15 kişi ise yeterli düzeyde bulunduğunu belirtmiştir. Çalışanların genelde nano teknoloji olarak pazarlanan yıkanabilir ve tekrardan kullanılabilir nitelikteki maskeleri kullandığı görülmüştür.

Katılımcılara “Çalıştığınız işletmede Covid-19’a karşı kendinizi güvende hissediyor musunuz?” sorusu yöneltilmiştir. 2 (K2 ve K12) kişi bilmiyorum cevabı vermiş, 4 (K1, K3, K4 ve K7) kişi hayır cevabı vermiş, 11 kişi ise güvende hissettiğini belirtmiştir. Bilmiyorum diyen katılımcılara nedeni sorulduğunda, paket servis olmasına rağmen müşterilerin halen işletmeye geldiğini ve içlerinden bazılarının korona virüs taşıyıcısı olmasından şüphelenmesi sonucunda böyle bir cevap verdiğini beyan etmiştir. Hayır diyen kişilerin ise işlerin azalmasına rağmen müşterilerin işletmeye gelmesi ve para yoluyla virüsün taşınabileceğinden dolayı kendilerini güvende hissetmedikleri tespit edilmiştir.

Katılımcılara “Çalıştığınız işletme dezenfekte edildi mi? ve hangi aralıklarla bu işlem tekrarlanmaktadır? Dezenfekte işlemlerinin yapılması hususu herhangi bir kurum tarafından denetlenmekte midir? Ne kadar sürede bir Covid-19’a karşı dezenfekte

edilmektedir?” sorusu yöneltilmiştir. 1 (K10) kişi her gün dezenfektan işlemi yapıldığını, 2 (K1 ve K7) kişi dezenfektan işlemi yapılmadığını belirtmiş, 2 (K2 ve K18) kişi ayda bir yapıldığını söylemiş, 10 kişi haftada en az bir kere dezenfektan işlemi yapıldığını ifade etmiştir. Ayrıca denetleme konusunda sadece 3 (K9, K11 ve K13) kişi denetlenme yapıldığını beyan etmiştir. Dezenfekte edilmedi diyen kişiler tarafından çamaşır suyu ile her taraf silinmesine rağmen profesyonel olarak bir ilaçlama işleminin yapılmadığının beyan edildiği görülmektedir. Ayrıca Belediye tarafından ilaçlama yapılan işletmeler bulunmaktadır, ancak belediye tarafından bu işletmelere gidileceği düşünülmektedir.

Katılımcılara “Çalıştığınız işletmede müşterilerin güvenliği için nasıl önlemler aldınız? (Sebzelerin 2 defa yıkanması, ürünlerin sadece hijyen konusunda kendini kanıtlamış belli üreticilerden alınması, açık ürünler yerine kapalı ambalajlı ürünlerin tercih edilmesi vd.)” sorusu yöneltilmiştir. 17 kişinin tamamı satın alınan ürünlerin kapalı olmasına özen gösterildiğini belirtmiştir. 15 kişi sebzelerin en az 2 defa yıkandığını ve sebze yıkanan suyun içerisine sterilizasyon sağlanması için sirke eklediklerini belirtmiştir. 14 kişi tabak ve üretimde kullanılan malzemelerin en az 60 °C'de yıkandığını ve kurulum işleminin de büyük bir dikkatle yapıldığını belirtmiştir. 10 kişi işin başlangıcında ve bitişinde çalışılan alanların dezenfektan (seyreltilmiş çamaşır suyu çözeltisi) ile temizlendiğini belirtmiştir.

Katılımcılara “Ülke genelinde seyahat kısıtlamaları (Doğu Ekspresi) ve öğrencilerin memleketlerine gitmesi satış hacminizi etkiledi mi? Azalma var ise günlük iş hacmine oranı ve etkisi nasıldır?” sorusu yöneltilmiştir. 17 kişinin tamamı işlerin azaldığını belirtmiştir. Katılımcılar genel olarak iş hacminin %70 ile %90 oranında azaldığını dile getirmektedirler. Katılımcılara göre insanlar evleri dışında yemek yemekten ve dışarıdan paket ile yemek almaktan virüs bulaşır korkusu ile uzak durmaktadırlar.

Katılımcılara “Müşteri sayısında yaşanan bir azalma varsa aşçıların işten çıkarılmasına, maaşına ve yan gelirlerine (bahşiş ve yağ parası gibi) etkisi oldu mu? Bu durum sizde işten çıkarılma korkusu oluşturdu mu?” sorusu yöneltilmiştir. 3 (K7, K13 ve K15) kişi iş arkadaşlarından bazılarının işten çıkarıldığını beyan etmiş, 7 kişi ise iş veren ile maaşlarında düşüş yapılması konusunda anlaşmış, 7 kişi ise herhangi bir değişikliğin olmadığını belirtmiştir. 1 (K13) aşçıbaşı olması nedeniyle işten çıkarılacak en son kişi olduğunu bu nedenle işten çıkarılmaktan korkmadığını belirtmiş diğer katılımcılar ise işten çıkarılmaktan korktuğunu beyan etmiştir. K1 katılımcısı “Personelin maaşını müşteri öder dolayısıyla müşteri olmayınca fazla olan elemanlara yol görünür. Bu sebeple işten çıkarılma korkusunu yaşadım” şeklinde kendisini ifade etmiştir. İşten çıkarılma konusunda aşçıların tereddütlü ve sıkıntılı olduğu görülmektedir. K8 katılımcısı “Maaşlar bu gecikti ve açıkçası korktuk dükkân kapanacak mı diye” şeklinde kendisini ifade etmiştir.

Katılımcılara “İşletme içerisinde müşterilere yönelik yemek ve servis hizmetlerinin yasaklanması ve sadece paket servis işlemlerine izin verilmesi hususunda görüşleriniz nelerdir?” sorusu yöneltilmiştir. 17 kişinin de paket servisinde hijyen sağlanması açısından fikir birliğine varmasına rağmen 5 (K1, K2, K3, K6 ve K8) kişi tarafından ekonomik açıdan yarardan çok zarar yarattığı belirtilmiştir. Bugün hazırlanan yemeğin ertesi gün müşteriye tekrardan sunulmasının pek mümkün olmadığını belirterek çok fazla miktarda ellerinde yemek kaldığını belirtmiştir. Virüs öncesinde olduğundan daha az yemek hazırlanmasına rağmen talebin bazen çok bazen ise hiç olmamasının kendilerini zorladığını belirtmişlerdir.

Katılımcılara “Paket servisi uygulamalarının etkinliği ve müşteri taleplerini karşılama oranı hakkında ne düşünüyorsunuz?” sorusu yöneltilmiştir. 6 (K1, K2, K3, K4, K6 ve K8) kişi sadece belli ürünleri paket servisi olarak verebildiklerini, paket servisin hizmet sunumu açısından sınırlı olduğunu, virüs nedeniyle müşterinin paket servis dahi olsa alışveriş yapmak istemediğini bu nedenle tatmin oranının düşük seviyelerde olduğunu ifade etmiştir. 11 kişi ise paket servisinin hijyenik ve müşteri ihtiyaçlarını karşılayabildiğini belirtmiştir.

Katılımcılara “Paket servisi uygulamaları sonucunda yemek menülerinde herhangi bir değişim yaptınız mı?” sorusu yöneltilmiştir. 7 (K2, K4, K5, K8, K13, K14 ve K17) kişi menülerde değişim olmadığını, 10 kişi ise menülerde değişim yapıldığını beyan etmiştir. İşletmelerin sulu yemek yerine daha çok kebab, pide türlerine ağırlık verdiği görülmüştür.

Katılımcılara “Mevcut durum işletmeler için sizce sürdürülebilir midir? Bu hususta önerileriniz nelerdir?” sorusu yöneltilmiştir. 17 kişinin tamamı paket servisi durumunun sürdürülemez olduğunu belirtmiştir. Mevcut durumun geçici olduğunu bunun için önlemler alınarak devam edildiğini beyan etmişlerdir. Sürecin uzaması durumunda çalışan sayısının azaltılması, daha küçük dükkanlara taşınması, garson sayısının azaltılarak paket servis elemanlarının artırılması gerekliliği beyan edilmiştir.

Katılımcılara “Covid-19’la mücadele hususunda aşçılar sizce yeterli bilgi birikimine sahip midir? Bu hususta önerileriniz nelerdir?” sorusu yöneltilmiştir. 5 (K4, K10, K11, K12 ve K13) kişi yeterli bilgiye sahip olduğunu, 12 kişi ise yeterli bilgiye sahip olmadığını belirtmiştir. Aşçıların bilgilendirilmesi için hijyen eğitimleri düzenlenmesi gerektiği belirtilmiştir. K1 tarafından “Değiller daha doğrusu ülkede ki birçok insanında sahip olduğunu düşünmüyorum. Eğer öyle olsaydı sokağa çıkma yasağında bu kadar kişi para cezası alır mıydı?” şeklinde kendisini ifade etmiştir. K7 katılımcısı tarafından “Yeterli bilgiye sahip değiliz. Her ne kadar kulaktan duyma önlemler alınsa da bence açık olan işyerlerine eğitim verilmesi şart.” şeklinde kendisini ifade etmiştir.

Katılımcılara “Çalıştığınız işletmede daha önce Covid-19 hastalığına yakalanan ve gözetime alınan çalışan bulunmakta mıdır?” sorusu yöneltilmiştir. 1 (K10) kişi bulunduğunu belirtmiş, 16 kişi bulunmadığını ifade etmiştir.

Katılımcılara “Covid-19 hastalığına yakalandığınızı düşündüğünüzde uygulamanız gereken tedbirleri biliyor musunuz? Bu konuda düşünce ve önerilerinizi paylaşır mısınız?” sorusu yöneltilmiştir. 17 kişinin tamamı televizyondan yapılan yayınlardan nedeni ile nasıl hareket edeceğini bildiğini ifade etmiş, hareket tarzı olarak ta öncelikle Sağlık Bakanlığının internet sitesi üzerinden sorulan sorulara cevap vererek, sağlık durumu hakkında bilgi alacağını, devamında şikâyetlerinin devam etmesi durumunda sağlık kuruluşlarına müracaat ve evde karantina uygulamaları konusunda bilgisinin olduğu tespit edilmiştir.

Katılımcılara “İş yerinden eve döndüğünüzde çocuklarınız ve yaşlı aile bireyleri için Covid-19 kapsamında nasıl önlemler almaktasınız?” sorusu yöneltilmiştir. 17 kişinin de yaklaşık aynı tedbirleri aldığı belirlenmiştir. Kişilerin eve girdikten sonra kimseyle görüşmediği, kıyafetlerini çamaşır makinesinde yıkadığı, kendisinin banyo yaptığı devamında ise dezenfektan ve kolonya ile temizlenerek aile bireyleri ile görüştikleri tespit edilmiştir.

SONUÇ

Bu çalışma ülkemizi ve tüm dünyayı etkisi altına alan Covid-19 salgınının hayatımızın olmazsa olmazları arasında yer alan aşçıların iş yaşamlarına olan etkilerini tespit etmek üzere gerçekleştirilmiştir. Nitel araştırma yöntemiyle tasarlanan çalışmada ortaya çıkan sonuçlar şu şekilde özetlenebilir.

Araştırmada aşçıların Covid-19 konusunda sistemli olarak bir eğitime tabi tutulmadığı görülmüştür. Aşçılara bir anda birçok kişiyi hasta edebilecek bir meslek grubu olması nedeniyle eğitim almaları önem arz etmektedir. Bu nedenle Esnaf ve Sanatkarlar Odası ile Ticaret Odalarının katkıları ve Halk Sağlığı Genel Müdürlüğü'nün teknik katılımları ile Zoom, WhatsApp, Youtube vb. üzerinden zorunlu online kurslar düzenlenmelidir. Ayrıca kurslar sırasında aşçıların sorularının alındığı ve cevaplandırıldığı bir zaman dilimi de yer almalıdır.

Katılımcıların sadece bir kısmı eldiven, maske ve dezenfektan konusunda sıkıntı yaşadığını belirtse de alınan kamusal tedbirler sonucunda ülke genelinde maske satışı yasaklanmıştır. Oluşan yoğun talep nedeniyle dezenfektan ve eldiven fiyatlarında ise aşırı derecede bir artış yaşanmıştır. Bu nedenle işletmelerin ve çalışanların mağdur olmaması için Esnaf ve Sanatkarlar Odası ile Ticaret Odaları nezdinde girişimlerde bulunarak eldiven ve dezenfektanların üretim tesislerinden toplu olarak tedarik edilmesi ve sonucunda işletmelere uygun fiyatla satılması yararlı olacaktır. Ayrıca Ceza ve İnfaz Kurumları iş ocaklarında mahkûmlar tarafından üretilen maskelerin birer kamu tüzel kişiliği olan Esnaf ve Sanatkarlar Odası ile Ticaret Odaları nezdinde işletmelere uygun fiyatlı satılması veya dağıtılması hastalıkla mücadelede etkin bir yöntem olacaktır.

Katılımcılardan elde edilen veriler kapsamında kişilerin iş yerinde kendilerini güvende hissetmelerini sağlayacak psikolojik destek ve unsurların Aile ve Sosyal Politikalar Bakanlığı tarafından oluşturulması gerekmektedir. Hastalıkla mücadele kapsamında Belediyeler ile ortak hareket edilerek iş yerlerinin halk sağlığı uzmanlarınca gezilmesi ve durum tespiti yapılması önemli bir adım olacağı düşünülmektedir.

İş yerlerinin dezenfekte edilmesi konusunda standartların belirlenmesi ve belediye tarafından bu hizmetin her gün bir defa ücretsiz olarak yapılması gerekmektedir. İşletmeler tarafından yapılan dezenfekte işlemlerinin standartlardan uzak olması sonucunda uygulamanın yarardan ziyade başka tehlikelere yol açabilmesi mümkündür.

Hastalığın önlenmesi için açık ürünler yerine kapalı ambalajlı ürünlerin tercih edilmesi, sebzelerin en az 2 defa yıkanması ve sebze yıkanan suyun içerisine sterilizasyon sağlanması için sirke eklenmesi, tabak ve üretimde kullanılan malzemelerin en az 60 °C'de yıkanması gibi önlemler alınmaktadır. Bu hususların belediyeler ile Tarım ve Orman Bakanlığının taşra teşkilatları tarafından kontrol edilmesi gerekmektedir. Yanlış ve eksik uygulamaların düzeltilmesi ve giderilmesi için bu kurumların teknik desteği gerekmektedir.

Aşçıların arasında yoğun işletmelerin kapatılması ve bu nedenle işsiz kalınması şeklinde bir korku yaşanmaktadır. İşletme sahiplerinin yeterli gelir elde edilememesine rağmen işçi maaşları, kira, doğalgaz ve elektrik gibi birçok giderlerinin olmasından dolayı yaşanan ekonomik zarar nedeniyle işletmesini kapatacağı düşünülmektedir. İşletmeler kar elde etmek için kurulan kurumlar olup kar etmeyen işletmeler kapatılacaktır. Bu nedenle kamusal yardımların yeterli olmaması durumunda Covid-19 salgını bittikten sonra büyük bir işsizlik dalgasının oluşması mümkün gözükmektedir. Ayrıca işsizlik ile

beraber birçok alacak davasının mahkemelere taşınması ve sonucunda kişilerin hakkında cezai yaptırımların uygulanması söz konusu olacaktır (Koç, 2020:51).

Aşçılar ülkemizde ağırlıklı olarak otellerde, fabrikalarda ve lokantalarda istihdam edilmektedir. Dünya Ticaret Örgütüne göre turizm sektöründe %50 ile %70 arasında bir daralma beklenmektedir. Bu daralma birçok aşçının işsiz kalmasına neden olacaktır. Ayrıca yapılan araştırma sonucunda Kars'ta bulunan işletmelerin iş hacminin %70 ile %90 oranında azalması ile beraber yiyecek ve içecek sektörün zararının karşılanmasına yönelik daha geniş önlemler alınması gerekmektedir. Mevcut ilan edilen 100 milyar Türk Liralık destek paketinin genişletilmesi ve çalışanların iş güvencesinin sağlanmasına yönelik önlemlerin daha da artırılması ekonomik yaşamın devamı için bir zorunluluktur.

İşletmeler paket servisi hizmetlerinden istenildiği kadar yararlanılamamaktadır. Ayrıca Kars özelinde kadınların çalıştığı ve çalıştırdığı mantı, çorba, pilav, kuru fasulye yemeği gibi ev yemekleri yapan işletmelerin tamamı kapatılmıştır. Ev yemekleri yapan işletmelerin paket ürün yapabilme ihtimal olmadığından dolayı bu işletmelere özel destek planlarının yapılması ve kadın girişimcilerin desteklenmesi ticaret hayatının renkli yapısının devamı için önemli bir adım olacaktır.

Lokantalarda uygulanan sadece paket servis uygulamasının sıcaklıklar ile birlikte normale dönmesi beklenmektedir. Tosepu ve arkadaşları (2020) tarafından Jakarta'da Covid-19 virüsünün hava koşullarından etkilenmesi üzerine yapılan araştırmada hava sıcaklığı ile virüs arasında ($r=0,392$; $p<,01$) anlamlı bir ilişki tespit edilmiştir. Hava sıcaklığı arttıkça virüsün etkisinin azaldığı görülmüştür. Bu nedenle virüse bağlı hastalığın etkilerinin Türkiye genelinde Mayıs ayı sonrası azalması beklenmektedir. Ancak Kars ilinin coğrafi yapısı ve iklimi nedeniyle bu etkinin ancak Haziran veya Temmuz ayının ortalarında görüleceği tahmin edilmektedir. Bu nedenle alakart servis uygulamalara geri dönüleceği düşünülmektedir. Ancak Shi ve arkadaşları (2020) tarafından Wuhan kentinde yapılan araştırma sonucunda, hava sıcaklığının 10 °C üzerinde seyretmesinin hastalığın iletim hızını azaldığı, artan sıcaklığın, enfeksiyon oranının ve salgının boyutunun azalmasına katkıda bulunduğu tespit edilmiştir. Ayrıca hastalığın -10 °C ile 10 °C arasında daha etkin olduğu belirlenmiştir. Buradan hareketle ülkemiz genelinde lokantalar için masalar arasında sosyal mesafenin korunması ve hijyen tedbirleri konusunda yeterli ve gerekli önlemlerin alınmaması durumunda Ekim ve Kasım aylarında ikinci bir dalga olarak Covid-19 salgının ortaya çıkması muhtemel gözükmektedir.

Bu çalışma sadece Kars ilinde ve aşçılar üzerine yapılmıştır. Bu hususlar çalışmanın kısıtlarını oluşturmakta ve bu kısıtların belirleyicilikleri neticesinde bulgular ortaya çıkmaktadır. Çalışma sonuçları bu bağlamda değerlendirilmelidir. Bu çalışmanın kısıtları ve sonuçları yeni çalışmaların başlangıcını oluşturmalıdır.

Kaynakça

Abd-Alrazaq, A., Alhuwail, D., Househ, M., Hamdi, M. & Shah, Z. (2020) *Top Concerns of Tweeters During the COVID-19 Pandemic: Infoveillance Study*, **J Med Internet Res**, 22 (4), Article 19016. <https://doi.org/10.2196/19016>

- Aksoy, M. & Üner, E. (2016) *Rafine Mutfağın Doğuşu ve Rafine Mutfağı Şekillendiren Yenilikçi Mutfak Akımlarının Yiyecek İçecek İşletmelerine Etkileri*, **Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi**, 3 (6), 1-17.
- Aymen Peker, E. & Taş, E. (2019) *Ortaokul 5. Sınıf Öğrencilerinin Oyun Konusundaki Görüşleri: Samsun Örneği*, **Amasya Üniversitesi Eğitim Fakültesi Dergisi**, 8 (2), 471-501.
- Bruns, D.P., Kraguljac, N.V. & Bruns, T.R. (2020) *COVID-19: Facts, Cultural Considerations, and Risk of Stigmatization*, **Journal of Transcultural Nursing**, Advanced online publication, <https://doi.org/10.1177/1043659620917724>
- Chakraborty, I. & Maity, P. (2020) *COVID-19 Outbreak: Migration, Effects on Society, Global Environment and Prevention*, **Science of the Total Environment**, 728, Article 138882, 1-7. Advanced online publication, <https://doi.org/10.1016/j.scitotenv.2020.138882>
- Chen, N., Zhou, M., Dong, X., Qu, J., Gong, F., Han, Y., Qiu, Y., Wang, J., Liu, Y., Wei, Y., Xia, J., Yu, T., Zhang, X. & Zhang, L. (2020) *Epidemiological and Clinical Characteristics of 99 Cases of 2019 Novel Coronavirus Pneumonia in Wuhan, China: A Descriptive Study*, **The Lancet**, 395 (10223), 507-513. [https://doi.org/10.1016/S0140-6736\(20\)30211-7](https://doi.org/10.1016/S0140-6736(20)30211-7)
- De Alwis, R., Chen, S., Gan, E.S. & Ooi, E.E. (2020) *Impact of Immune Enhancement on Covid-19 Polyclonal Hyperimmune Globulin Therapy and Vaccine Development*, **EBioMedicine**, 55, Article 102768, Advanced online publication, <https://doi.org/10.1016/j.ebiom.2020.102768>
- Du, L., He, Y., Zhou, Y., Liu, S., Zheng, B. & Jiang, S. (2009) *The Spike Protein of SARS-Cov-A Target for Vaccine and Therapeutic Development*, **Nat Rev Microbiol**, 7, 226-236. <https://doi.org/10.1038/nrmicro2090>
- Dünya Sağlık Örgütü (2003). **Summary of Probable SARS Cases with Onset of Illness from 1 November 2002 to 31 July 2003** https://www.who.int/csr/sars/country/table2004_04_21/en/ (26.04.2020).
- Dünya Sağlık Örgütü (2019). **Middle East Respiratory Syndrome Coronavirus (MERS-CoV)**. [https://www.who.int/en/news-room/fact-sheets/detail/middle-east-respiratory-syndrome-coronavirus-\(mers-cov\)](https://www.who.int/en/news-room/fact-sheets/detail/middle-east-respiratory-syndrome-coronavirus-(mers-cov)) (26.04.2020).
- Dünya Sağlık Örgütü (2020a). **WHO Director-General's Opening Remarks at the Media Briefing on COVID-19**. <https://www.who.int/dg/speeches/detail/who-director-general-s-opening-remarks-at-the-media-briefing-on-covid-19---11-march-2020> (26.04.2020).
- Dünya Sağlık Örgütü (2020b). **Coronavirus Disease 2019 (COVID-19) Situation Report - 97**, https://www.who.int/docs/default-source/coronaviruse/situation-reports/20200426-sitrep-97-covid-19.pdf?sfvrsn=d1c3e800_6 (26.04.2020).
- Esper, F., Weibel, C., Ferguson, D., Landry, M. L., & Kahn, J. S. (2006) *Coronavirus HKU1 Infection in the United States*, **Emerging Infectious Diseases**, 12(5), 775-779. <https://dx.doi.org/10.3201/eid1205.051316>

- Harbalıoğlu, M. & Ünal, İ. (2014) *Aşçılık Programı Öğrencilerinin Mesleki Tutumlarının Belirlenmesi: Ön Lisans Düzeyinde Bir Uygulama*, **Turizm Akademik Dergisi**, 1 (1), 55-65.
- Keçeci, Ş. (2019) *İş Sağlığı ve Güvenliği Hizmetlerinin Yürütülmesinde Yeni Bir Model Önerisi*, **International Journal of Social Science**, 2 (2) , 47-56 . Retrieved from <http://dergipark.org.tr/tr/pub/injoss/issue/47539/573711>
- Kesici, M. & Öncel, S. (2015) *Aşçıların Mesleki Özerklikleri ile Yaratıcılık Süreci İlişkisi*, **Dokuz Eylül Üniversitesi İşletme Fakültesi Dergisi**, 16 (1), 23-45. <https://doi.org/10.24889/ifede.268168>
- Klopfenstein, T., Kadiane-Oussoua, N.J., Tokoa, L., Royer P.-Y., Lepiller, Q., Gendrina, V. & Zayet, S. (2020) *Features of Anosmia in COVID-19*, **Med Mal Infect**, Advanced online publication , <https://doi.org/10.1016/j.medmal.2020.04.006>
- Koç, C. (2020) *Suçun Konusunun Yokluğu Durumunda Teşebbüse Elverişlilik Sorunu*, **Türkiye Barolar Birliği Dergisi**, 147, 49-73.
- Kurnaz, A. (2019) *Üniversite Seçimini Etkileyen Faktörler: Aşçılık ve Gastronomi Öğrencileri Üzerine Bir Araştırma*, **MANAS Sosyal Araştırmalar Dergisi**, 8 (1), 612-627. <https://doi.org/10.33206/mjss.479737>
- Lim, Y.X., Ng, Y.L., Tam, J.P. & Liu, D.X. (2020) *Human Coronaviruses: A Review of Virus-Host Interactions*, **Diseases**, 4(3), 1-28. <https://doi.org/10.3390/diseases4030026>
- Mesa Vieira, C., Franco, O.H., Gómez Restrepo, C. & Abel, T. (2020) *COVID-19: The Forgotten Priorities of the Pandemic*, **Maturitas**, 136, 38-41. <https://doi.org/10.1016/j.maturitas.2020.04.004>
- Miles, M, B., & Huberman, A. M. (1994) **Qualitative Data Analysis: An Expanded Sourcebook. (2nd ed)**. Thousand Oaks, CA: Sage.
- Naktiyok, S., Kaygın, E. ve Topçuoğlu, E. (2020) *Aşçıların Tükenmişlik Düzeylerinin Belirlenmesine Yönelik Kars İlinde Bir Araştırma*, **Türk Turizm Araştırmaları Dergisi**, 4(1): 85-99. <https://doi.org/10.26677/TR1010.2020.301>
- Ovalı, F . (2020) *Yenidoğanlarda COVID-19 Enfeksiyonları*, **Anatolian Clinic the Journal of Medical Sciences**, 25 (Supplement 1), 23-35. <https://doi.org/10.21673/anadoluklin.708589>
- Pekerşen, Y. & Aslan, N. (2019) *Aşçılık Eğitimi ve Sektör Başarısı Arasındaki İlişkinin Değerlendirilmesi: Beş Yıldızlı Otel İşletmelerinde Çalışan Aşçılar Üzerine Bir Araştırma*, **Celal Bayar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi**, 17 (2), 93-122 . <https://doi.org/10.21673/10.18026/cbayarsos.472843>
- Raoult, D., Aboudharam, G., Crubézy, E., Larrouy, G., Ludes, B., Drancourt, M. (2000) *Molecular Identification by "Suicide PCR" of Yersinia Pestis as the Agent of Medieval Black Death*, **Proceedings of the National Academy of Sciences Nov 2000**, 97 (23) 12800-12803. <https://doi.org/10.1073/pnas.220225197>
- Sağlık Bakanlığı, **Türkiye'deki Güncel Durum**, <https://covid19.saglik.gov.tr/> (26.04.2020)
- Shi, P., Dong, Y., Yan, H., Zhao, C., Li, X., Liu, W., He, M., Tang, S. & Xi, S. (2020) *Impact of Temperature on the Dynamics of the COVID-19 Outbreak in China*, **Science of The**

- Total Environment**, 728 (138890). Advanced online publication, <https://doi.org/10.1016/j.scitotenv.2020.138890>.
- Singh, A.K., Singh, A., Shaikh, A., Singh, R. & Misra, A. (2020) *Chloroquine and Hydroxychloroquine in the Treatment of COVID-19 with or without Diabetes: A Systematic Search and a Narrative Review with a Special Reference to India and Other Developing Countries*, **Diabetes & Metabolic Syndrome: Clinical Research & Reviews**, 14(3), 241-246. <https://doi.org/10.1016/J.DSX.2020.03.011>
- Şahin Ören, T. & Arman, A. (2017) *Aşçılık Programı Ön Lisans Seviyesinde Verilmesi Gereken Derslerin Kategorilerine İlişkin Değerlendirme*, **Yükseköğretim Dergisi**, 7 (3), 179-185.
- Şahin, T. & Arman, A. (2014) *Ön Lisans Seviyesinde Aşçılık Eğitimini Tercih Etme Nedenlerinin Değerlendirilmesi*, **Akademik Bakış Uluslararası Hakemli Sosyal Bilimler Dergisi**, (41), 1-12.
- Tomar, A. & Gupta, N. (2020) *Prediction for the Spread of COVID-19 In India and Effectiveness of Preventive Measures*, **Science of the Total Environment** 728, Article 138762, 1-6. Advanced online publication, <https://doi.org/10.1016/j.scitotenv.2020.138762>
- Tosepu, R., Gunawan, J., Effendy, D.S., Ahmad, A.İ., Lestari, H., Bahar, H. & Asfian, P. (2020) *Correlation Between Weather and Covid-19 Pandemic in Jakarta, Indonesia*, **Science of The Total Environment**, 725, Advanced online publication, <https://doi.org/10.1016/j.scitotenv.2020.138436>.
- Uğraş Dikmen, A., Kına, M., Özkan, S. & İlhan, M. (2020) *COVID-19 Epidemiyolojisi: Pandemiden Ne Öğrendik*, **Journal of Biotechnology and Strategic Health Research**, 4, 29-36. <https://doi.org/10.34084/bshr.715153>
- Unur, K. & Pekerşen, Y. (2017) *İş Stresi ile Toksik Davranışlar Arasındaki İlişki: Aşçılar Üzerinde Bir Araştırma*, **Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi**, 14 (1), 108-129. <https://doi.org/10.24010/soid.303722>
- Wang, C., Horby, P.W., Hayden, F.G. & Gao, G.F., (2020) *A Novel Coronavirus Outbreak of Global Health Concern*, **Lancet**, 395 (10223), 470-473.
- Woo PC, Lau SK, Chu CM, Chan KH, Tsoi HW, Huang Y, ..., & Yuen, K. (2005) *Characterization and Complete Genome Sequence of a Novel Coronavirus, Coronavirus HKU1, from Patients with Pneumonia*, **J Virol.** 79, 884-895. <https://doi.org/10.1128/JVI.79.2.884-895.2005>
- Yılmaz, H. & Çemrek, F. (2019) *Aşçılık Programı ile Gastronomi Bölümünde Okuyan Kadın Öğrencilerin Aşçılık Mesleğine Yönelik Tutumları: Afyon Kocatepe Üniversitesi Örneği*, **Journal of Gastronomy Hospitality and Travel**, 2 (2), 141-156.
- Yücel, B. & Ala Görmez, A. (2019) *SARS-Corona Virüsüne Genel Bakış*, **Türkiye Teknoloji ve Uygulamalı Bilimler Dergisi**, 2 (1), 32-39. Retrieved from <http://dergipark.org.tr/en/pub/tubid/issue/44970/424801>
- Zhang, T., Wu, Q. & Zhang, Z. (2020) *Probable Pangolin Origin of SARS-CoV-2 Associated with the COVID-19 Outbreak*, **Current Biology**, 30, 1346-1351. <https://doi.org/10.1016/j.cub.2020.03.022>