

**HALK SAĞLIĞI VE TURİST SAĞLIĞI UYGULAMALARI KAPSAMINDA TURİSTİK
BİR YÖREDE BELEDİYE DENETİMLERİNİN DEĞERLENDİRİLMESİ***Emine AKSOYDAN¹**ÖZET**

Turistik yörelerde, özellikle yiyecek içecek üretimi ve satışı ile ilgili işletmelerin, besin güvenliği önlemlerini alması ve uygulaması hem o yöredeki halkın hem de turistlerin sağlığı için son derece önemlidir.

Bu çalışmada, turistik bir yörede bulunan yiyecek içecek ve diğer hizmet işletmelerinin faaliyetlerinin yasalarda belirlenen kriterlere uygunluğunu kontrol etmek amacı ile ilçe belediyesi denetim ekiplerinin gerçekleştirdiği bir yıllık rutin denetimler ve sonuçları değerlendirilmiştir.

Çalışmanın amacı, denetimler sonucu ortaya çıkan uygunsuzlukların türü ve sıklığının saptanması; denetimlerin, uygunsuzlukların giderilmesindeki etkisinin saptanması ve işletmelere uygulanan ceza türlerinin ve sıklığının belirlenmesidir.

Çalışma sonunda, bir yıl boyunca tüm işletmelerin %68'inin en az bir kez denetlendiği, en sık denetlenen işletmelerin unlu mamul üreten ve satan işyerleri ve *fast-food* işletmeleri olduğu belirlenmiştir. İlçedeki otel ve pansiyonlar ise yıl boyunca hiç denetlenmemiştir. Denetimler sırasında en sık rastlanan bulgular, çalışanların sağlık muayenelerinin yapıldığını gösteren sağlık karnelerinin olmaması ve işletmelerde fiyat listelerinin bulunmamasıdır. Denetimler sonunda saptanan uygunsuzluklar için en sık olarak uyarı cezası verilmiştir. Kapatma cezası ise en az verilen cezadır.

Anahtar kelimeler: Halk sağlığı, turist sağlığı, besin güvenliği, yiyecek ve içecek işletmeleri, denetim

**AN EVALUATION OF PRACTICES IN THE AREA OF PUBLIC AND TOURIST HEALTH:
AN EXAMPLE OF MUNICIPALITY INSPECTIONS****SUMMARY**

In tourism destinations, especially food and beverage organizations have to obtain preventive measures for food safety. These measures are important to public health and tourist health.

In this study, annual control records were evaluated relating to food and beverage and other organizations in a tourism destination. Annual controls were made by the municipality police and health personnel.

The purpose of this study is to evaluate the results of controls in terms of type and frequency of nonconformity found and effectiveness the controls.

Sixty eight percent of the organizations were controlled at least once a year. Fast food and bakery product organizations were controlled most frequently of all. Hotels and pensions were not controlled at all. Absence of personel health records and price list were the most frequent findings in most of the inspection. Giving notifications is the most frequent method for corrections whereas closing the organizations is the least implemented method.

Key words: Public health, tourist health, food safety, food and beverage organizations, inspection

*2-3 Mayıs 2002 'de yapılan "Turizm Beslenme ve Sağlık, Sorunlar ve Çözüm Önerileri" konulu sempozyumda sunulmuştur.

¹Başkent Üniversitesi Sosyal Bilimler MYO Öğretim Üyesi, Bağlıca Kampüsü, Ankara

Geliş tarihi: 10.07.2002 Kabul edilmiş tarihi: 28.01.2003

Yazışma adresi: Emine AKSOYDAN, Başkent Üniversitesi Sosyal Bilimler MYO Öğretim Üyesi, Bağlıca Kampüsü, Ankara

GİRİŞ

İnsanlar yaşadıkları bölgelerde yaşamsal gereksinimlerini karşılayabilmek için farklı işletmelerden hizmet almak durumundadırlar. Yeme, içme, konaklama, alış-veriş ve eğlenceye ilişkin gereksinimlerin karşılandığı bu işletmelerin hizmet kalitesinin yükseltilmesi özellikle turistik yörelerde ayrı bir önem kazanmaktadır. Hizmet kalitesinin yükseltilmesi, o yörede yaşayan halkın sağlığı ve yaşam kalitesini etkileyen en önemli etmenlerden birisidir. Yerel halkın yaşam kalitesi, o yöreye gelen turistlerin sağlığı ve yaşam kalitesi üzerinde de etkili olacağı için önemi daha da artmaktadır. Ayrıca ülke ekonomisinde önemli bir paya sahip olan turizm gelirlerinin artması, turistlerin memnuniyet ve güven düzeyi ile yakından ilişkili olduğu için ekonomik düzeyin gelişmesine de önemli katkıları vardır. Turistik yöre koşulları iyileştirilirse yerel halkın yaşam kalitesi ve buna bağlı olarak da turistlere sunulan hizmet kalitesi artar.

Sağlıklı ve kaliteli bir yaşam için yerel halkın ve turistlerin hizmet aldığı bu işletmelerin belli standartları sağlama zorunluluğu vardır ve bu zorunluluk yasalarla belirlenmiştir. Bu işletmeler ve buralarda çalışan personelin sağlıklı olması, kullanılan araç gereç ve eşyaların temizliği, düzeni, halkın sağlığı için önemlidir. Yasalardaki bu zorunlulukların yerine getirilip getirilmediğinin kontrolü işletmenin türüne göre çeşitli bakanlıklar ve belediyeler tarafından yapılmaktadır.

1580 sayılı Belediye Kanunu'nun 15. maddesi, belediyelerin kendi içindeki düzeni ve halkın sağlık, esenlik ve refahını sağlamak amacı ile görevleri bulunduğunu ifade ederek bu görevleri 77 fıkra halinde sıralamıştır. Bu madde ile belediyelere yüklenen hizmetler, beldenin düzenine ve halkın huzuruna ilişkin hizmetler, sağlık alanına ilişkin hizmetler, eğitim, kültür ve spor alanına ilişkin hizmetler, sosyal hizmet alanına ilişkin hizmetler olarak gruplara ayrılabilir.

Bu makalenin konusu olan halk sağlığına yönelik hizmetler kapsamında, belediyelere umuma açık, yani halkın girebildiği lokanta, kahve, otel, sinema, tiyatro, gece kulübü, gazino

vb. yerlerin ve buralarda satılan ve kullanılan malzemelerin temizlik ve düzenine bakmak, sağlık şartlarına uygunluğunu denetlemek ve sağlamak, bu gibi yerlerde çalışanların sağlık durumlarının uygun olup olmadığına göre çalışmalarına izin vermek, yenilecek, içilecek ve halkın sağlığına ilişkin kullanılacak şeylerle yerlerini özel kanun, tüzük veya yönetmeliği uyarınca denetlemek görevleri verilmiştir.

Yukarıda sayılan görevlerin nasıl yapılacağı ve uygulanabilecek cezalar her belediyenin hazırlamak zorunda olduğu sağlık zabıtası yönetmeliğinde gösterilmek zorundadır (1).

Ayrıca, 1593 sayılı Hıfzıssıhha Kanunu da belediyelere halkın sağlığını ve güvenliğini koruyucu görevler yüklemiştir (2).

Belediyelerin denetim yetkisi 24.6.1995 tarih ve 560 sayılı Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine dair kanun hükmünde kararname ile merkezi yönetime devredilmiştir. Bu değişikliğe göre, gıda üreten işyerlerinin temizlik ve teknik şartlarını denetleme yetkisi Sağlık Bakanlığı'na (madde 4), üretilen mamüllerin bileşimindeki hammaddelerine ilişkin denetim yetkisi ise Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı'na devredilmiştir. Aynı kanun hükmündeki kararnamenin 10. maddesine göre ise belediye sınırları içindeki gıda maddeleri satış yerlerinin ve bu yerlerde satılan gıda maddelerinin denetiminin belediyelerce işbirliği yapılarak Sağlık Bakanlığınca yapılması öngörülmüştür (3,4).

Halkın yararlandığı işletmelerin denetimlerinden sorumlu tüm kuruluşların bu görevleri, o beldede yaşayan insanların sağlığının ve yasal haklarının korunması açısından son derece önemlidir. Bu çalışmanın yapıldığı yöre benzeri, yöre halkı ile birlikte turistlerin de bu hizmetlerden yararlandığı bölgelerde konu daha da önem kazanmaktadır.

Turistik yörelerde yapılan çalışmalarda, turistlerde en sık rastlanan sağlık sorununun ishal olduğu saptanmıştır. İshali, besin zehirlenmeleri, üst solunum yolları enfeksiyonları, allerjik reaksiyonlar izlemektedir (5-7). Turistlerde görülen ishalin en önemli nedeni, besinlerin satın

alınmasından tüketime sunulmasına kadar olan süreç içinde besin güvenliğini sağlamaya yönelik önlemlerin alınmaması ya da eksik olmasıdır. Turistik yörelerde bulunan restoran ve yiyecek içecek hizmeti sunan tüm diğer işletmelerde besin güvenliği konusuna yeterince önem verilmemesi, çalışan personelin sağlığına ve eğitimine özen gösterilmemesi gibi nedenlerle her yıl çok sayıda ishal vakası yaşanmaktadır.

Hijyen koşullarının yeterince sağlanamaması sonucu yaygın olarak ortaya çıkan sağlık sorunlarından birisi de hepatit A enfeksiyonudur. Özellikle personel hijyeninin zayıf olduğu işletmelerde turistlerin karşı karşıya kalabileceği en önemli risklerden birisidir (8,9).

Dünya Sağlık Örgütü ve Birleşik Seyahat Acentaları Federal Birliği (UFTAA), 1999 yılı raporunda, Türkiye’de ishal, tifo, difteri, tetanoz, kızamık, kabakulak ve verem gibi hastalıkların bulunduğunu ve ülkeye gelecek olan turistlerin bu konularda dikkatli olmaları gerektiğini bildirmiştir (10).

Turist sağlığı ile ilgili bu risklerin ortadan kaldırılmasında en önemli görev turistik yörelerdeki yerel yönetimlere düşmektedir. Beldenin huzuru, güveni ve refahını sağlama yükümlülüğü yasalarla da belirtilmiş olan yerel yönetimler, yörelerindeki tüm işletmelerin belirli standartları sağlaması konusunda duyarlı olmak durumundadırlar. Yöre halkının ve turistlerin yararlandığı tüm işletmelerin belirli aralıklarla denetlenmesi, uygun olmayan koşulların düzeltilmesinin sağlanması, kısa süre içinde düzelmesi mümkün olmayan işletmelerin hizmet vermesinin engellenmesi sağlık koşullarının iyileştirilmesi konusunda atılacak önemli adımlardır.

GEREÇ VE YÖNTEM

Çalışma, Ege bölgesinde yer alan turistik bir ilçedeki işletmelerin (140 işletme) bir yıllık denetim bulgularının değerlendirilmesini içermektedir.

Çalışmada, yalnızca 1997 yılı içinde yapılan denetimlerle ilgili ayrıntılı verilere ulaşılabildiği için daha sonraki yıllara ilişkin bir değerlendirme yapılamamıştır. 1997 yılında ilçede denetim kapsamına alınan toplam 206 işyeri vardır ve bu

işyerlerinden 140’ı 1 kez, 86’sı 2 kez, 27’si de 3 kez denetlenmiştir.

Denetimler, Belediye Sağlık İşleri Müdürü, sağlık memuru, zabıta ve bazen de sağlık ocağı çevre sağlık teknisyeninin katılımı ile gerçekleştirilmiştir.

İşletmelerde aşağıdaki kriterler kapsamında denetimler yapılmıştır:

Yapılan işe uygun çalışma ruhsatı, hafta sonu tatili çalışma ruhsatı, yiyecek, içecek üretimi ve satışı yapılan yerlerin temizliği ve düzeni, çalışan personelin periyodik sağlık kontrollerini gösteren sağlık kartesi, iş önlüğü ya da kıyafeti, yangın söndürme cihazı, ilk yardım dolabı, fiyat listesi, çöp kutularının poşetli olması, kullanım alanlarının ve malzemelerin temizliği ve düzeni, sağlıklı içme ve kullanma suyu bulunması.

İşletmelerin denetiminde bu kriterlerin listelendiği denetim formları doldurularak, bir kopyası işletme sahibine verilmekte, diğer kopyası haftada bir kez toplanan belediye encümenine sunulmaktadır. Encümen toplantısı sırasında encümen üyelerinin oy birliği ya da oy çokluğu ile eksiklik, aksaklık saptanan işletmeye uygulanacak işlem (uyarı, para cezası, kapatma) konusunda karar verilerek sonuç işletme sahibine yazılı olarak bildirilmektedir (11).

Verilerin değerlendirilmesinde, analizler için yeterli sayıya ulaşılabilmesi amacı ile benzer işi yapan işletmeler aşağıdaki gibi gruplandırılmıştır:

Unlu mamul imalatı ve satışı yapan işletmeler: Fırınlara, pastahaneler, pideciler, pizzacılar.

Kasap, tavuk, balık satışı yapan işletmeler: Kasaplar, balık manavları, tavuk satıcıları.

Bar, kafe : Barlar ve içki satışı yapan kafeler.

Market, büfe: Market, bakkal ve büfeler.

Denetimler sonucu uygulanan işlemler şu şekilde gruplandırılmıştır:

Para Cezası 1: 1580 sayılı Belediye Kanunu hükümlerine göre uygulanan cezadır ve verilerin değerlendirildiği yıl için, uygun olmayan her durum için yaklaşık 100.000 TL’dir.

Para Cezası 2: 4077 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanun (12) hükümlerine göre, verilen hizmetlerin ve satılan malların fiyatlarını gösterir listelerin olmaması durumunda

(madde 12) uygulanan cezadır ve yaklaşık 40 000 000 TL'dir.

Kapatma cezası: Saptanan bulguların sayısı ve önemine göre 1-3 gün arasında değişen, işyerinin mühürlenerek hizmet dışı bırakılması ile gerçekleştirilen ceza türüdür.

Çalışmanın verileri, SPSS istatistik programı ile değerlendirilmiş ve analizlerde Ki-Kare testi uygulanmıştır (13).

BULGULAR

Tablo 1. Denetlenen işyeri sayılarının yıllara göre dağılımı*

	1997	1998	1999	2000	2001
Toplam					
İşyeri Sayısı	206	219	208	194	165
Denetlenen İşyeri Sayısı	140 (%68)	47 (%21)	128 (%62)	102 (%53)	51(%31)

*İşyeri sayıları, yiyecek içecek, konaklama, eğlence, berber, kuaför, bakkal, market ve ulaşım işletmelerini kapsamaktadır. Gayrisihhi Müesseseler ve diğer işletmeler (tuhafile, konfeksiyon vb.) dahil değildir.

İlçede, 1997 yılında faaliyet gösteren ve denetimleri belediye tarafından yapılan 206 işletme vardır. İşletmelerin faaliyet alanlarına göre dağılımları şöyledir : Restoran, lokanta 40, kahvehane ve çay ocağı 24, bar, kafe 22, market ve büfe 22, unlu mamül üretim ve satışı 17, otel 16, pansiyon 13, kuaför, berber 12, fast food 9, kasap, tavuk ve balık satışı 8, manav 4 adettir.

1997 yılından sonraki yıllarla ilgili ayrıntılı denetim bulgularına ulaşılamamıştır. 1999 yılından sonra ise belediye olarak denetim yapılmamış, ancak ilçe sağlık grup başkanlığı denetimlerine belediyeyi temsilen eleman gönderilmiştir.

Tablo 2. Denetimlerin mevsimlere göre dağılımı

Mevsimler	Denetim	
	Sayı	Yüzde
İlkbahar	89	35.0
Yaz	15	6.0
Sonbahar	68	27.0
Kış	81	32.0
TOPLAM	253	100.0

İşletme denetimlerinin mevsimsel dağılımları incelendiğinde, en fazla denetimin ilkbahar (%35) ve kış mevsiminde (%32) yapıldığı, yazın ise denetimlerin en az seviyeye indiği saptanmıştır (%6.0) (Tablo 2).

İlçede bulunan işyerlerinden, market ve büfeler, restoran ve lokantalar, kasap, tavuk ve balık satıcıları ile kampinglerin tümü en az bir kez denetlenmiştir. Unlu mamul üreten ve satan işyerleri, fast food satıcıları, kuaför ve berberlerle kahvehane ve çay ocakları ise en sık denetlenen işyerleri arasındadır. İlçedeki oteller, pansiyonlar ve mandıralar ise bir yıl boyunca hiç denetlenmemiştir. Tüm işyerlerinin %68'i en az bir kez denetlenmiştir (Tablo 3).

Tablo 3. İşyerlerinin denetlenme durumlarına göre dağılımı

Faaliyet Alanı	Toplam Sayı	Denetlenen İşyeri Sayısı	Denetlenen İşyeri Yüzdesi	Toplam Denetim Sayısı	Ortalama Denetim Sayısı	Yasalarda Belirlenen Denetim Sayısı
Restoran, Lokanta	40	35	88.7	76	2.2	4
Kahvehane, çay ocağı	24	21	87.5	44	2.1	2
Bar, Kafe	22	9	40.9	11	1.2	2
Market, Büfe	22	22	100.0	27	1.2	1
Unlu Mamül Üreten ve Satan İşyerleri	17	13	76.5	30	2.3	12
Otel	16	-	0.0	-	-	-
Pansiyon	13	-	0.0	-	-	-
Kuaför, Berber	12	11	91.7	16	1.5	-
Otobüs şirketi	9	7	77.8	7	1	-
Fast Food satıcıları	9	6	66.7	14	2.3	4
Kasap, Tavuk, Balık satıcıları	8	8	100.0	15	1.9	6
Kamping	6	6	100.0	9	1.5	-
Manav	4	2	50.0	4	2	1
Mandıra	4	-	0.0	-	-	6
TOPLAM	206	140	68.0	253	1.8	-

İlçede bulunan işyerleri bir yıl boyunca toplam 253 kez denetlenmiştir. Bu sayı içinde, birinci denetimlerin %55.3, ikinci denetimlerin %34.0, üçüncü denetimlerin ise %10.7 sıklıkla dağıldığı görülmektedir.

Tablo 4. İşyerlerinin denetim sayılarına göre dağılımı

İşyeri Türü	Denetim		1.Denetim		2.Denetim		3. Denetim	
	Sayısı		Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%
Restoran, Lokanta	76		35	46.1	31	40.8	10	13.2
Kahvehane, çay ocağı	44		21	47.8	17	38.6	6	13.6
Unlu Mamul Üreten ve								
Satan İşyerleri	30	13	43.3		11	36.7	6	20.0
Market, büfe	27	22	81.5		5	18.5	-	-
Kuaför, berber	16	11	68.7		5	31.3	-	-
Kasap, balık, tavuk satı.	15	8	53.3		5	33.3	2	13.3
Fast food işletmeleri	14	6	42.9		5	35.7	3	21.4
Bar, kafe	11	9	81.8		2	18.2	-	-
Kamping	9	6	66.7		3	33.3	-	-
Otobüs şirketi	7	7	100.0		-	-	-	-
Manav	4	2	50.0		2	50.0	-	-
TOPLAM	253	140	55.3		86	34.0	27	10.7

Birinci denetimlerden sonra ikinci kez en fazla denetlenen işyerleri, manavlar (%50.0), restoran ve lokantalardır (%40.8).

Bar ve kafelerle market ve büfeler ikinci kez denetlenmek üzere en az gidilen işyerleridir (%18.2, %18.5). Otobüs şirketleri ise yalnızca bir kez denetlenmiştir.

Üçüncü kez denetim yapılan işyerleri arasında fast food satıcıları ve unlu mamul üreten ve satan işyerleri ilk sıraları almaktadır. Market ve büfeler, kuaförler, berberler, barlar, kafeler, kampingler ve manavlar ise yalnızca iki kez denetlenmiştir (Tablo 4).

Denetimler sırasında saptanan bulguların dağılımı incelendiğinde, birinci denetimler sırasında, tüm işyerlerinde en sık rastlanan bulgu çalışanların sağlık karnelerinin olmaması ya da üç aylık rutin sağlık kontrollerinin yapılmamış olmasıdır (%77.0).

İkinci denetimlerde bu oran %30 azalarak %46.5'e inmiştir. İstatistiksel analizlerde iki denetim arasındaki bu azalma anlamlı bulunmuştur (P<0.005)

Üçüncü denetimler sonucunda ise işyerlerinin %29.6 sında çalışanların sağlık karnesi olmadığı saptanmıştır.

En sık rastlanan bulgular arasında, ikinci sırada çalışanların iş kıyafetleri ya da iş önlüklerinin

olmaması gelmektedir (%51.0). Bu oran, ikinci denetimlerde %40.7, üçüncü denetimlerde ise %11.1 olarak belirlenmiştir.

Birinci denetimlerle ikinci denetimler arasında bu bulguda % 10.3'lük bir azalma saptanmış ve bu azalma istatistiksel olarak anlamlı bulunmuştur (P<0.005)

İşyerlerinde verilen hizmetlerin ya da satılan ürünlerin fiyatlarını gösteren bir listenin olmaması da en sık rastlanan bulgular arasında üçüncü sırada yer almaktadır. Birinci denetimlerde işyerlerinin %43.6'sında fiyat listesinin olmadığı belirlenmiştir. Bu oran ikinci denetimlerde %32.6'ya, üçüncü denetimlerde ise %7.4'e inmiştir.

İki denetim arasındaki fark istatistiksel olarak anlamlıdır (P<0.05).

İşletmelerde, yangın söndürme cihazının olmaması, tatil günü çalışma izninin olmaması, ilk yardım dolabının olmaması, temizliğin yetersiz olması ve çöp poşetlerinin kullanılmaması da denetimlerde sık rastlanan bulgular arasındadır.

Yangın söndürme cihazı ve ilk yardım dolabı olmaması bulgularında da birinci ve ikinci denetimler arasında istatistiksel olarak anlamlı bir fark saptanmıştır (P < 0.005).

Denetimlerde en az rastlanan bulgular ise, fiyat listelerinde değişiklik yapılması, buzdolaplarının kirli olması ve tuvaletlerin kirli olmasıdır (sırasıyla %1.0, %1.0, %3.0) (Tablo 5).

Birinci denetimler sonunda, işyerlerine göre en sık rastlanan bulguların dağılımı incelendiğinde, kuaför ve berberlerle bar ve kafelerde çalışan personelin sağlık karnelerinin olmaması ya da periyodik sağlık muayenelerinin yapılmamış olması %100 ile en fazla saptanan bulgudur.

Bar ve kafelerle manavlar, fiyat listesi bulundurmayan işyerleri arasında %100'lük bir oranla ilk sırada yer almaktadırlar.

En fazla iş önlüğü ya da kıyafeti giyilmeyen işyerleri arasında kahvehaneler, çay ocakları, kuaför ve berberler ile kasap, tavuk ve balık satıcıları gelmektedir. (%95.2, %63.6, %62.5).

Kuaför ve berberler, kahvehane ve çay ocakları ile fast food satış yerleri yangın söndürme cihazı olmayan işyerleri arasında ilk sıralarda yer

almaktadırlar (Sırasıyla %72.7, %66.7, %66.7). İlk yardım dolabı bulundurmayan işyerleri arasında kahvehane ve çay ocakları ilk sırada yer almaktadırlar (%76.2).

Kasap, tavuk ve balık satıcıları, kuaför ve berberler ile restoran ve lokantalar yeterli temizliğin olmadığı işyerleri arasındadır (sırasıyla %37.5, %36.4, %28.8) (Tablo 6).

İkinci denetimlerde ise, en yüksek oranda

Tablo 5. Denetimler sırasında saptanan bulguların dağılımı

Bulgular	1. Denetim		2. Denetim		3. Denetim	
	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%
Sağlık Karnesi						
Var	32	23.0	46	53.5	19	70.4
Yok	108	77.0	40	46.5	8	29.6
İş Önlüğü						
Var	68	49.0	51	59.3	24	88.9
Yok	72	51.0	35	40.7	3	11.1
Fiyat Listesi						
Var	79	56.4	58	67.4	25	92.6
Yok	61	43.6	28	32.6	2	7.4
Yangın söndürme cihazı						
Var	81	58.0	61	70.9	20	74.1
Yok	59	42.0	25	29.1	7	25.9
Tatil Çalışma İzni						
Var	84	63.0	71	82.6	24	88.9
Yok	49	37.0	15	17.4	3	11.1
İlk Yardım Dolabı						
Var	92	66.0	63	73.3	21	77.8
Yok	48	34.0	23	26.7	6	22.2
Temizlik						
Yeterli	112	80.0	69	80.2	25	92.6
Yetersiz	28	20.0	17	19.8	2	7.4
Çöp Poşeti						
Var	119	85.0	70	81.4	22	81.5
Yok	21	15.0	16	18.6	5	18.5
Faaliyet						
Ruhsata Uygun	117	88.0	84	97.7	27	100.0
Uygun Değil	16	12.0	2	2.3	-	-
İçme Suyu						
Sağlıklı	100	95.0	72	98.6	27	100.0
Sağlıksız	5	5.0	1	1.4	-	-
Kullanılan Malzemeler						
Temiz ve yeni	117	95.1	77	100.0	25	100.0
Kirli ve eski	6	4.9	-	-	-	-
Tuvaletler						
Temiz	87	97.0	64	95.5	25	100.0
Kirli	3	3.0	3	4.5	-	-
Buzdolabı						
Temiz	119	99.0	75	97.4	27	100.0
Kirli	1	1.0	2	2.6	-	-
Fiyat Listesinde Değişiklik						
Yok	131	99.0	86	100.0	26	96.3
Var	2	1.0	-	-	1	3.7

Tablo 6. İşyerlerine göre en sık rastlanan bulguların yüzde dağılımı (1.denetim)

İşyeri Türü	İşyeri sayısı	Sağlık Karnesi	Fiyat Listesi	İş Önlüğü	Yangın Söndürme Cihazı	İlk Yardım Dolabı	Temizlik	Çöp Poşeti
		Yok	Yok	Yok	Cihazı yok	Yok	Yetersiz	Yok
Bar, Kafe	22	100.0	100.0	11.1	22.2	11.1	-	11.1
Kuaför/Berber	12	100.0	27.3	63.6	72.7	45.5	36.4	9.1
Market, Büfe	22	90.9	-	13.6	63.6	13.6	9.1	-
Kahvehane/Çay Ocağı	24	85.7	62.0	95.2	66.7	76.2	2.4	47.6
Fast Food Satış Yerleri	9	83.3	50.0	50.0	66.7	33.3	16.7	16.7
Restoran, Lokanta	40	76.9	63.1	59.7	39.5	36.7	28.8	14.3
Kasap, Tavuk ve Balık Satıcıları	8	75.0	12.5	62.5	12.5	12.5	37.5	-
Unlu Mamul Üretim ve Satışı	17	69.2	38.5	23.1	7.7	30.8	15.4	7.7
Kamping	6	50.0	33.3	16.7	16.7	50.0	16.7	33.3
Manav	4	-	100.0	-	-	-	-	-
Otobüs Şirketi	9	-	14.3	-	-	-	-	-
TOPLAM	206	108	61	72	59	48	28	21

kasap, tavuk ve balık satıcıları ile manavlarda çalışanların sağlık karnelerinin olmadığı ya da muayenelerinin yapılmadığı saptanmıştır (%100).

Bar ve kafelerde ikinci denetimlerde de fiyat listesi yine bulunmazken, manavların tamamı fiyat listelerini oluşturmuştur.

Kahvehane ve çay ocakları ikinci denetimlerde de iş önlüğü ya da kıyafeti olmayan işyerleri arasında ilk sıradadır (%64.7). Bu işyerlerini %60.0 ile kuaför ve berberler ile fast food satış yerleri izlemektedir.

İkinci denetimlerde ilk yardım dolabı bulundurmayan işyerlerinin sayısı azalmış, ancak %47.1 ile kahvehane ve çay ocakları yine ilk sırada yer almıştır.

Kasap, tavuk ve balık satıcıları ikinci denetimlerde de temizliğin yetersiz olduğu işyerleri arasında ilk sıralardadır (%60).

Analizlerde, birinci ve ikinci denetim sonunda saptanan bulgulardan, sağlık karnesi olmaması, fiyat listesi bulundurmama, temizliğin yeterli olmaması, iş önlüğü olmaması ve yangın söndürme cihazı bulundurulmaması ile işyeri türleri arasında anlamlı bir ilişki bulunmuştur (P< 0.005).

Üçüncü denetimler için sayı yetersizliği nedeni ile analiz yapılamamıştır.

Tablo 7. Denetimler sonunda uygulanan işlemlerin dağılımı

Denetim Sonucu Uygulanan İşlem	1.Denetim		2.Denetim		3.Denetim		TOPLAM	
	Sayı	Yüzde	Sayı	Yüzde	Sayı	Yüzde	Sayı	Yüzde
Uyarı	49	35.0	28	32.5	11	40.7	88	34.8
Para Cezası 1	58	41.4	22	25.6	2	7.4	82	32.4
Para Cezası 2	17	12.1	8	9.3	-	-	25	9.9
Para Cezası 1+2	9	6.4	7	8.1	-	-	16	6.3
Kapatma	2	1.5	1	1.2	1	3.7	4	1.6
Kapatma+Para Cezası	2	1.5	1	1.2	-	-	3	1.2
İşlem Yok	3	2.1	19	22.1	13	48.1	35	13.8
TOPLAM	140	55.3	86	34.0	27	10.7	253	100.0

İşyerlerinin birinci denetimleri sonucunda, %35.0'ne uyarı, %41.4'üne Belediye Kanununa göre para cezası, %12.1'ine Tüketici Kanununa göre para cezası, %12.1'ine hem Belediye Kanunu hem de Tüketici Kanununa göre para cezası, %1.5'ine kapatma cezası, %1.5'ine kapatma ve para cezası birlikte verilmiş, %2.1'ine ise herhangi bir işlem uygulanmamıştır.

Birinci denetimler sonucu uygulanan işlemlerin türü ile ikinci denetimlerde saptanan bulguların sıklığı arasında istatistiksel olarak bir anlamlılık yoktur.

İkinci denetimlerde, en fazla uyarı cezası verilirken (%32.5), en az verilen ceza kapatma cezasıdır.

Üçüncü denetimlerde ilk denetime göre uyarı verilenlerin sayısı artarken (%40.7), para cezaları önemli ölçüde azalmış, diğer iki denetime göre kapatma cezası artmıştır. İşlem yapılmayan işyeri sayısında da artış olmuştur.

Her üç denetim sonucu birlikte değerlendirildiğinde, %34.8 ile uyarı en fazla uygulanan işlem olurken, %1.2 ile kapatma ve para cezasının birlikte verilmesi ise en az uygulanan işlem olmuştur.

Denetimler sonunda en fazla ceza verilen işyerleri kuaför ve berberler, bar ve kafeler, manavlar ve otobüs şirketleridir (%100). Kasap, tavuk ve balık satıcıları ile kahvehane ve çay ocakları ise %93.3 ile ikinci en fazla ceza verilen işyerleridir. Unlu mamul üretim ve satış yerleri tüm denetimler sonunda %67.0 ile en az ceza alan işyerleridir (Tablo 7).

TARTIŞMA

Halkın gereksinimlerini sağlamak üzere yararlandığı işletmelerin sağlık kurallarına uygunluğu ve burada çalışanların sağlıklı olması, halkın sağlığının korunmasına ilişkin önlemlerin başında gelmektedir. Bu işletmelerin denetimlerinden sorumlu olan kurumların bu görevlerini tam olarak yerine getirmeleri de toplum sağlığının korunmasında önemli rol oynamaktadır.

Bu çalışmada, turistik bir yörede bulunan işletmelerin bir yıllık belediye denetimleri değerlendirilmiştir. Buna göre, en sık denetlenenler, yılda 2.3 ortalama ile unlu mamul üreten ve satan işyerleri ve fast food satıcılarıdır. Gıda Üretim ve Satış Yerleri Hakkındaki Yönetmeliğe göre, unlu mamul üreten işyerlerinin en az ayda bir kez, restoran, lokanta ve fast food satıcılarının ise en az üç ayda bir denetlenmesi gerekmektedir. Yapılan denetim sayıları, yönetmeliklere göre önemli derecede azdır.

En az denetlenen işyerleri ise barlar ve kafeler, marketler, büfeler ve yolcu otobüsleridir.

Yönetmeliğe göre bar ve kafelerin en az altı ayda bir, market ve büfelerin ise yılda bir kez denetlenmesi gerekmektedir. Buna göre bar ve kafe denetimleri de sayıca yetersizdir.

Yolcu otobüslerinin temizliği, çalışanların kıyafetleri, yolculara ikram edilen suyun niteliği gibi faktörler, sağlık ve tanıtım açısından son derece önemlidir. Bu nedenle otobüslerin sıklıkla denetimi gerekirken, uygulamada yıl boyunca yalnızca bir kez denetim gerçekleştirilmiştir.

Denetimlerin mevsimsel dağılımları incelendiğinde en fazla denetimin kış aylarında yapıldığı ortaya çıkmaktadır. Yörenin sabit nüfusunun 5-6 katına çıktığı yaz aylarında ise denetim sıklığı en aza inmektedir. Bu çalışmadaki bulguların aksine, turistlerin bölgeye en fazla geldiği dönem olan yaz ayları, en yoğun denetimin yapılması gereken zamandır. Belediye yetkilileri, yaz aylarındaki nüfus artışı nedeni ile mevcut personel ve araç-gereç sayısının yetersiz kaldığını, bu nedenle de hizmetin eksiksiz sunulabilmesinin güç olduğunu belirtmektedirler (11).

Özellikle yiyecek ve içecek işinde çalışan ve halkla teması olan kişilerin sağlıklı olmaları, bir

hastalık etmeni taşımamaları halk sağlığı açısından önemlidir. Hastalık etkenlerinin yiyeceklerden insanlara, insanlardan yiyeceklere ya da hasta insanlardan sağlam insanlara geçmesi ile hastalıklar kolaylıkla yayılabilmekte, toplu beslenme yapılan yerlerde besin zehirlenme vakaları ortaya çıkabilmektedir. Bu gibi riskler, ancak bu işyerlerinde çalışanların sık sık sağlık kontrollerinden geçmeleri ve hasta olanların çalıştırılmamaları ile önlenabilir (14).

İşyerlerinin önemli bir bölümünde (%77), özellikle de yiyecek içeceklerle ve halkla yakın teması olan personelin sağlık muayenelerinin belirli periyotlarla yapılmamış olması, kimi personelin ise hiç bir sağlık muayenesinin olmaması halk sağlığı açısından büyük riskler taşımaktadır. Ankara'da 11 yemek fabrikasında yapılan bir çalışmada personel hijyeninde %51 düzeyinde yetersizlik olduğu saptanmıştır (15). Yine Ankara'nın çeşitli semtlerinde yiyecek satan 92 işyerinde yapılan bir çalışmada çalışanların sağlık kontrollerinin yetersiz olduğu saptanmıştır (16). Ankara'daki üç ve dört yıldızlı otellerde yapılan bir çalışma sonunda, özellikle üç yıldızlı otellerde personel hijyeni yönünden yetersizlikler saptanmıştır (17).

Çalışanların iş kıyafetleri giymediği işyerleri de yine ağırlıklı olarak yiyecek üretimi ya da satışı ile ilgili olanlardır. Sık sık yıkanarak temiz tutulduğunda, çalışanları ve besinleri, işyeri dışından bulaşabilecek mikroorganizmalara karşı koruyan iş kıyafetlerinin kullanılmaması önemli bir eksikliklerdir. Kahvehane ve çay ocaklarında çalışanların %95.2 sinde, kasap, tavuk ve balık satıcılarının %62.5 inde, restoran ve lokantalarda çalışanların %59.7 sinde iş önlüğü/kıyafeti yoktur (Tablo 6).

İşletmelerden hizmet alan tüketicilerin güven duygularının oluşmasında ve haksız rekabetin önlenmesinde önemli bir etken olan fiyat listelerinin işletmelerin görünür yerlerinde asılı bulundurulması 4077 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanun ile de zorunlu tutulmuştur. Bar ve kafelerle manavların tamamında fiyat listesi bulunmazken, restoran ve lokantaların %63.1 inde, kahvehane ve çay ocaklarının %62 sinde fiyat listesi olmadığı saptanmıştır.

Yangın söndürme cihazları işletmelerin ve çalışanlarının güvenliği için bulundurulması zorunlu gereçlerden birisidir. Yangın çıkma olasılığı yüksek olan kahvehane, çay ocağı ve fast food işletmelerinin çoğunda (sırasıyla %66.7, %66.7) yangın söndürme cihazının olmaması, hem çalışanların hem de müşterilerin güvenliğini tehlikeye atan bir durumdur (Tablo 6).

Temizlik, özellikle yiyecek içecek hizmeti veren işyerlerinde sağlanması gereken ilk koşuldur. Temiz olmayan ortamlarda mikroorganizmaların hızla çoğaldığı bilinmektedir. Özellikle kasap, tavuk ve balık satıcıları gibi protein kaynağı besinlerin bulunduğu işyerlerinde mikroorganizmaların daha hızlı çoğalması ile enfeksiyon riski de artmaktadır (14).

Kasap, tavuk ve balık satıcılarının %37.5 inde, kuaför ve berberlerin %36.4 ünde, restoran ve lokantaların ise %28.8 inde temizliğin yeterli olmadığı saptanmıştır (Tablo 6). Kocaeli'nde yapılan bir çalışmada yiyecek üreten ve satan işyerlerinin Belediye Zabıta Talimatnamesi'nde belirtilen koşullara yetersiz düzeyde uyulduğu ya da hiç uyulmadığı saptanmıştır. Temizlik kurallarına uygunluk açısından en yeterli işyerleri kasaplar, en yetersizler ise fırınlar olarak belirlenmiştir (18).

İşletmelerin çöplerini çöp poşetlerinde biriktirerek ağız kapalı olarak atmaları halk sağlığını korumaya yönelik önlemler arasındadır. Çöplerden beslenerek çoğalan başıboş hayvanlar ve vektörler hastalıkların yayılmasında önemli rol oynamaktadırlar. Yine çevre kirliliğinin önlenmesi açısından da çöplerin kapalı poşetlerde uzaklaştırılması gerekmektedir. Denetimlerde, kahvehane ve çay ocaklarının %47.6 sinda, kampinglerin %33.3 ünde, fast food işletmelerinin %16.7 sinde çöp poşeti bulunmadığı saptanmıştır (Tablo 6).

Denetimler sonunda saptanan uygunsuzluklar için işletmelere verilen cezaların dağılımı incelendiğinde, birinci denetimler sonunda en çok uygulanan işlemin Belediye Kanununa göre verilen para cezası olduğu görülmektedir. Kapatma ve kapatma ile birlikte para cezası verilmesi en az uygulanan (%1.5) işlemdir (Tablo 7).

Birinci denetimlere göre ikinci denetimlerde verilen uyarı ve para cezaları sayılarında azalma olurken, işlem yapılmayan işyerlerinin sayısı artmıştır. Bu artışın, birinci denetim sonunda eksikliklerini tamamlayan işyerlerinin olmasından kaynaklandığı düşünülmektedir.

Üçüncü denetimler sonucu en fazla verilen ceza uyarıdır (%34.8) (Tablo 7). İşyerlerinin %13.8 ine ise hiçbir işlem uygulanmamıştır.

Turistik bir yörede bulunan işletmelerin bir yıllık denetim sonuçları değerlendirildiğinde, özellikle yaz aylarında yoğun bir turist akınına uğrayan bu yöredeki işletmelerin önemli bir bölümünün yasalarda belirlenen kriterlerden yoksun olduğu saptanmıştır.

1997 yılında ilçede bulunan 206 işyerinden 140'ı (%68) yılda en az bir kez belediye denetim ekipleri tarafından denetlenmiştir. Denetimler ağırlıklı olarak kış ve ilkbahar aylarında yapılmıştır. Yılda ortalama 2.3 denetim ile unlu mamul üreten ve satan işyerleri ve fast food satıcıları en fazla denetlenen işyerleridir. Barlar, kafeler, marketler, büfeler ve otobüs işletmeleri ise en az denetlenen işyerleridir.

İşyeri denetimleri periyodik olarak değil, düzensiz olarak yapılmış, işyerlerinin çoğu yalnızca bir kez denetlenmiştir. Yıl boyunca üç kez denetime gidilen işyeri sayısı 27'dir.

Denetimler sonunda en sık rastlanan bulgu, işyerlerinde çalışanların sağlık muayenelerinin yapılmamış olmasıdır. İkinci sırada ise, verilen hizmet ve satılan ürünlerle ilgili fiyat listelerinin olmaması gelmektedir.

Bulguların işyerlerine göre dağılımı incelendiğinde, özellikle yiyecek içecek üretimi ve satışı yapan işletmelerde çalışanların sağlık muayenelerinin yapılmamış olması ve çalışanların iş önlüğü ya da kıyafeti kullanmaması en sık

rastlanan bulgulardır.

Birinci denetimler sırasında saptanan bulguların önemli bir bölümünün, ikinci denetimler sırasında azaldığı görülmüştür. İki denetim arasında bulguların sıklığı yönünden pozitif olarak anlamlı bir fark ortaya çıkmıştır. Yine birinci denetimlerle üçüncü denetimler arasında da bulguların saptanma sıklığı oldukça azalmıştır.

Denetimler sonunda saptanan uygunsuzluklar için işletmelere en sık uyarı cezası verilmiştir. İkinci olarak en sık verilen ceza ise Belediye Kanununda belirtilen maddeler doğrultusundaki para cezasıdır. En az verilen ceza, kapatma cezası ve para cezasının birlikte verilmesidir ve toplam 3 işyerine uygulanmıştır.

Bu sonuçlar doğrultusunda öneriler aşağıdaki gibi sıralanabilir :

1. Yerel yöneticilerin halk sağlığı uygulamaları kapsamındaki çalışmalara ağırlık vermelerini sağlayacak düzenlemeler yapılması,
2. Yerel yönetimlerde, özellikle denetim alanında çalışan personelin halk sağlığı ve turizm sağlığı alanlarında eğitilmesi,
3. Yerel halkın, sağlık ve turizm konusunda eğitilmesi,
4. Yiyecek içecek işletmelerinin yöneticileri ve çalışanlarının bulaşıcı hastalıklar, kişisel hijyen, turizm sağlığı ve güvenliği konularında periyodik olarak eğitilmesi,
5. Yerel yönetimlerin özellikle halk sağlığı konusunda eğitilmiş personel, araç gereç ve parasal kaynaklar yönünden güçlendirilmesi,
6. Yerel, ulusal ve uluslararası düzeyde konu ile ilgili tüm kurum ve kuruluşların işbirliği yapması,
7. Sağlık ve turizm sağlığı konusunda yeterli veri toplanması konusunda çalışmalar yapılması.

KAYNAKLAR

1. Sodan R. Belediye Kanunu ve Açıklaması Mahalli İdareler Derneği Yayını. Ankara 1995.
2. Oğan H. Gıda İnsan Sağlığı İlgili Yasalar Ekim 1996, İstanbul
3. Tatar M, Tatar F. Yerel Yönetimler ve Sağlık, Türk Belediyecilik Derneği-Konrad Adenauer Vakfı, Ankara 1998.
4. Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararname. T.C. Resmi Gazete. Sayı: 22327, Tarih: 28.6.1995.
5. Ofraz B, The distribution of common travel illnesses among the group differing by age, sex, social status and nationality. Proceeding of IV. International Conference on Tourist Health. October 15-18, 1992, Antalya-Turkey, Publication of Turkish Tourist Health Society. No.1, Ankara, 1997
6. Öncü O. H.Ü Medical School students' research study on tourist health. Proceeding of IV. International Conference on Tourist Health. October 15-18, 1992, Antalya-Turkey, Publication of Turkish Tourist Health Society. No.1, Ankara, 1997
7. Akşit M. The results of questionnaire which was distributed between Kuşadası and Alanya. Proceeding of IV. International Conference on Tourist Health. October 15-18, 1992, Antalya-Turkey, Publication of Turkish Tourist Health Society. No.1, Ankara, 1997
8. Özsoylu Ş. Hepatitis round table. II. Proceeding of IV. International Conference on Tourist Health. October 15-18, 1992, Antalya-Turkey, Publication of Turkish Tourist Health Society. No.1, Ankara, 1997
9. Mamikoğlu L. Hepatitis round table. II. Proceeding of IV. International Conference on Tourist Health. October 15-18, 1992, Antalya-Turkey, Publication of Turkish Tourist Health Society. No.1, Ankara, 1997
10. Aksu A. Turist sağlığı ve Türkiye'de turizm sağlığı çalışmaları. Yeni Türkiye Sağlık Özel Sayısı. Semih Ofset. Ankara, 2001; 7 (39).
11. Dirim N. Foça Belediyesi Sağlık Hizmetleri. Toplum ve Hekim. Ankara, 1993; 58: 34-6.
12. Tüketicinin Korunması Hakkında Kanun. T.C. Resmi Gazete. Sayı: 22221. Tarih: 8.3.1995
13. Özdamar K. Paket programlar ile istatistiksel veri analizi. Kaan Kitabevi, Eskişehir, 1999
14. Merdol T, Beyhan Y, Çiğirim N. Toplu beslenme yapılan kurumlarda çalışan personel için sanitasyon / hijyen eğitimi rehberi. Hatiboğlu Yayınevi, Ankara 2000.
15. Erdoğan S, Akar S, Ağca H. Yemek fabrikalarının sanitasyon açısından değerlendirilmesi. V. Halk Sağlığı Günleri, Beslenme Sorunları ve Yasal Durum, 8-9-10 Eylül 1997, Süleyman Demirel Üniversitesi Tıp Fakültesi Halk Sağlığı Anabilim Dalı, Isparta
16. Şanlıer N, Küçükkömürler S. Ankara ilinde yiyecek satan işyerleri ve bu işyerlerinde çalışan personelin hijyen kurallarına uyma durumlarının saptanması. V. Halk Sağlığı Günleri, Beslenme Sorunları ve Yasal Durum, 8-9-10 Eylül 1997, Süleyman Demirel Üniversitesi Tıp Fakültesi Halk Sağlığı Anabilim Dalı, Isparta
17. Çiğirim N, Beyhan Y, Elçi A. Ankara'da bazı otel mutfaklarının hijyen durumu. Turizmde Seçme Makaleler: 25, TUGEY Yayını No.38, Nisan 1996, İstanbul
18. Sarıman N, Ay B, Atabay Y. Gıda maddesi üreten ve satan bir grup işyerinde sağlık koşulları. Halk Sağlığı Araştırma Özetleri, Marmara Üniversitesi, Yayın No. 507, 1992