

# GENÇLERİN (14-24 YAŞ) GIDA HİJYENİ VE AMBALAJLI GIDALARIN TÜKETİMİ KONUSUNDAKİ BİLGİ VE DAVRANIŞLARININ İNCELENMESİ

## Investigation on the Knowledge and Behaviors of Young Individuals (ages 14-24) about Food Hygiene and Packaged Food Consumption

Gamze ALPUĞUZ<sup>1</sup>, Figen ERKOÇ<sup>1</sup>, Bülent MUTLUER<sup>2</sup>, Meryem SELVİ<sup>1</sup>

<sup>1</sup> Biyoloji Eğitimi Anabilim Dalı,  
Gazi Eğitim Fakültesi,  
Gazi Üniversitesi, ANKARA

<sup>2</sup> Emekli Öğretim Üyesi,  
ANKARA

Geliş Tarihi: 02.09.2009  
Kabul Tarihi: 18.11.2009

### İletişim:

Figen ERKOÇ  
Biyoloji Eğitimi Anabilim Dalı,  
Gazi Eğitim Fakültesi,  
Gazi Üniversitesi, Teknikokullar,  
06500, ANKARA

Tel : +90 312 202 82 13  
E-posta : erkoc@gazi.edu.tr

### ÖZET

**Amaç:** Bu çalışma ortaöğretim ve üniversite öğrencilerinin güvenli gıda satın alma ve tüketme davranışlarının incelenmesi amacıyla yapılmıştır.

**Yöntem:** Araştırmada, rastgele örneklem yöntemiyle seçilmiş 478 ortaöğretim ve üniversite öğrencisi üzerinde anket uygulanmıştır.

**Bulgular:** Araştırma sonucunda; erkek öğrencilerin kız öğrencilere göre okul kantininden ambalajsız gıdaları daha fazla tercih ettikleri tespit edilmiştir ( $p<0.05$ ). Kız öğrencilerin erkek öğrencilere kıyasla etiket bilgilerini daha çok okudukları görülmüştür ( $p<0.05$ ). Öğrencilerin ambalajlı gıdaları satın alırken en çok dikkat ettikleri hususların başında; son kullanma tarihi, ambalajın açık olup olmadığı ve markanın geldiği görülmüştür. Gençlerin yaklaşık yarısının (%48.7), ambalajlı gıdaları satın alırken etiket bilgilerini okumadıkları saptanmıştır.

**Sonuç:** Kız öğrencilerin erkek öğrencilere göre ambalajlı ürünleri satın alırken daha dikkatli davrandıkları ancak gıda hijyenine yeteri kadar önem vermedikleri görülmüştür. Güvenli gıdalar tüketerek toplum sağlığının korunması ve özellikle de gıda kaynaklı hastalıkların önlenmesi bakımından orta öğretim ve üniversite öğrencilerine gıda hijyeni eğitimi verilmesinin gerekli olduğu düşünülmektedir.

**Anahtar Sözcükler:** Gıda hijyeni, ambalajlı gıda, tüketici, etiket bilgisi, tüketici davranışları.

### ABSTRACT

**Objective:** This study was undertaken to investigate the safe food purchase and consumption behaviors of university and secondary school students

**Method:** In the present research, a questionnaire was applied on 478 randomly selected university and secondary students.

**Results:** It was determined that male students prefer unpackaged food sold at the school canteen more than females ( $p<0.05$ ). It was determined that female students read label instructions more than male students ( $p<0.05$ ). The most important factors that the students were concerned when buying the packaged food was whether the package had been opened or not, expiration date and the brand. It was found that almost half of the young individuals (%48.7) who buy packaged food do not read the label instructions.

**Conclusion:** It was found that female students were more careful than the male students while buying the packaged food, however they did not pay enough attention to food hygiene. It was also emerged that it is necessary to educate secondary and university students on food hygiene to protect public health by consuming safe foods and especially to prevent foodborne diseases.

**Key Words:** Food hygiene, packaged foods, consumer, label information, consumer behaviors.

## GİRİŞ

Günümüzde dünya nüfusunun hızla artmasına bağlı olarak artan gıda ihtiyacı, gıda üreten işletmelerin yeterli hijyenik ve teknolojik koşullara uygun olmaması, gıda denetimleri konusunda yasal ya da uygulamaya yönelik yetersizlikler; gıdaların sağlıksız olarak, yeterli önlemler alınmadan tüketiciye sunulması soruna yol açmaktadır. Tüketicilerin sağlıklı gıdalara ulaşabilmesi ve bu şekilde toplum sağlığının korunabilmesi, gıdaların üretim ve pazarlama aşamalarında hijyen kurallarına eksiksiz uyulması ile doğrudan ilişkilidir (1). Gıdaları sağlığa zararlı hale getiren etmenler üç grupta toplanabilir. Bunlar, biyolojik, kimyasal ve fiziksel etmenlerdir. Tüketicilerin yanlış uygulamaları veya tüketim sırasındaki uygun olmayan koşullar da gıda hijyenini olumsuz etkilemektedir (2). Günümüzde endüstrileşme ve kitlesel üretim, daha uzun ve daha kompleks gıda zincirlerinin oluşumu, fast-food tüketimi, sokak satıcıları, ihraç artışı gıdalar ve uluslararası ticaret ve turizm ilişkilerindeki artış gibi nedenlerle uluslararası düzeyde gıda kaynaklı hastalıklarda önemli artışlar gözlenmekte ve gıda maddelerinin her türlü bozulma ve bulaşma etkenlerinden uzaklaştırılarak tüketime uygun olmasını etkileyen pek çok tehlike oluşmaktadır (3).

Gıda kaynaklı hastalıklar; günümüzde gelişmiş ve gelişmekte olan tüm ülkelerde önemli bir halk sağlığı sorunu oluşturmakta ve toplum sağlığının korunmasında giderek daha büyük bir önem kazanmaktadır. Bu hastalıkların global insidansını tahmin etmek oldukça güç olmakla birlikte; Dünya Sağlık Örgütü (DSÖ) tarafından 2005 yılında 1.8 milyon kişinin ishale seyreden hastalıklar nedeni ile öldüğü bildirilmektedir. Gelişmiş ülkelerde her yıl nüfusun yaklaşık %30'unun gıda kaynaklı hastalıklara yakalandığı rapor edilmektedir. ABD Hastalık Kontrol ve Önleme Merkezi (CDC)'nin bildirdiğine göre ABD de yılda yaklaşık 76 milyon gıda kaynaklı hastalık vakası

meydana gelmekte ve bu vakalarda 325.000 kişi hastanelerde tedavi görmekte; 5.000 kişi ölmektedir. Gıda kaynaklı hastalıklar meydana getirdikleri sağlık sorunlarının yanı sıra toplumlar ve onların sağlık sistemlerinde önemli sosyal ve ekonomik kayıplara neden olmaktadır. Örneğin; ABD'de sağlık harcamaları ve üretim kayıpları nedeni ile meydana getirdikleri kayıpların yılda yaklaşık 35 milyar USD olduğu tahmin edilmektedir. Yasal düzenlemeler ve mevzuatlar ile halk sağlığı korunmaya çalışılsa da, tüketicilerin gıda satın alma ve tüketme davranışlarına bağlı olarak pek çok sorun ortaya çıkmaktadır (4).

Ülkemizde, Sağlık Bakanlığı'nın gıda işletmeleri ile ilgili olarak yayımladığı verilere göre 2003 yılında su ve gıdalardan bulaşan hastalıklar arasında 30157 tifo, 23362 amipli dizanteri, 10880 hepatit A, 621 bakteriyel dizanteri, 496 paratifo vakası bildirilmiştir. 2004 yılının Ocak-Temmuz döneminde ise 13847 tifo, 8220 amipli dizanteri, 2918 hepatit A 298 bakteriyel dizanteri, 257 paratifo vakası rapor edilmiştir. Bu sonuçlara bakılarak Büyüknal, ülkemizde özellikle gıda işletmelerinde çalışan personelin ve tüketicilerin gıda hijyeni eğitimlerinin yetersiz olduğunu bildirmiştir (5). Yine, Mersin İlinde yürütülen bir çalışmada, Salmonella ve Shigella taşıyıcılığı ile hepatit A virusu antikoru araştırılmış; bağırsak parazitleri %4.6 oranında pozitif bulunurken; dışkı kültüründe patojen bakteri ürememiştir. Anti-HAV toplam %84 oranında pozitif olarak bulunmuştur. Gıda yolu ile geçebilecek hastalıkların önlenmesi için gıda işinde çalışanların bu konuda eğitilmeleri gerekliliği vurgulanmıştır (6).

Gıda güvenliği zincirinde en son halkayı tüketiciler oluşturmaktadır. Tüketicinin alım gücü ve bilinçli olması gıda güvenliğini sağlamada önemli faktörlerden biridir. Tüketici potansiyelinin büyük bir çoğunluğunun alım gücü ve eğitim düzeyinin düşük olması, tüketici bilincinin oluşmaması, sağlıksız,

düşük kaliteli gıdaları üreten işletmelerin artmasına ve bu da her yönden güvenli gıda üreten işletmeler ile haksız rekabete neden olmaktadır. Bu durum hem toplum sağlığını, hem de gıda endüstrisinin kaliteli ve güvenli gıda üretimini olumsuz yönde etkilemektedir. Eğitim çalışmaları ve teknik destek ile sorunun önemli ölçüde giderilmesi mümkün olacaktır. Ancak Türkiye’de gıda kaynaklı hastalıklara ait epidemiyolojik veri tabanının bulunmaması “Ulusal Gıda Güvenliği” strateji planlarının yapılmasını güçleştirmektedir (7).

İşlenmemiş taze ürünleri taze halde, işlenmiş ürünleri ise işlem sonrası özelliklerini koruyarak istenilen kalitede tüketiciye ulaştırmak için çeşitli ambalajlar kullanılmaktadır. Ambalaj, gıdaları koruma fonksiyonunun yanı sıra üzerinde taşıdığı etiket sayesinde gıdanın içeriği, özellikleri ve muhafaza koşulları hakkında tüketiciyi bilgilendirme görevini de yerine getirmektedir (1). Bireylerin bilgi alma ve alışkanlık kazanmaya en elverişli oldukları dönemin “okul çağı” olduğu göz önüne alındığında, bu dönemde çocuklara ve gençlere kazandırılacak beslenme alışkanlıklarının yetişkinliğe taşınabileceği gerçeği ortaya çıkmaktadır (8).

Amerika Birleşik Devletleri’nde yürütülen beslenme programlarında, öğrencilere gıda hijyeni ve güvenli gıda seçimine yönelik bilgiler verilmekte aynı zamanda öğrencilerin okul içi beslenme alışkanlıkları takip edilerek, öğrencilerin sağlıklı beslenmesi sağlanmaya çalışılmaktadır (9). Garayoa ve arkadaşları, İspanya’da, 18 yaş üstü 562 üniversite öğrencisine uyguladıkları anket sonucunda, gıda bilimi ve beslenme bölümü öğrencilerinin, sağlıkla ilgili bölümlerde okumayan öğrencilere göre çapraz bulaşma ve gıdaların hazırlanmasında sıcaklık kontrolü konularında doğru bilgilere ve davranışlara sahip olduklarını ortaya koymuşlardır. Ayrıca gıda hijyeni konusunda verilecek eğitimin tüketici davranışlarını düzeltereğini vurgulamışlardır (10).

Bu çalışmada; sağlıklı bireylere sahip olmanın toplumun en önemli amaçlarından biri olduğu düşünülerek, gençlerin güvenli gıda tüketimi konusundaki tercihlerinin ve ambalajlı gıda etiketleri hakkındaki bilgi ve davranışlarının ortaya konulması amaçlanmıştır.

## GEREÇ VE YÖNTEM

Bu çalışma tanımlayıcı bir araştırma olup, rastgele örnekleme yöntemi ile seçilen 478 kişilik örneklem grubu kullanılmıştır. Araştırmaya katılan öğrencilerin, %81’i lise öğrencileri, %19’u üniversite öğrencileridir. Araştırma örnekleminin %57,7’sini kız öğrenciler, %42,3’ünü erkek öğrenciler oluşturmuştur. Öğrencilerin yaş ortalaması 16,51±1,94’dür (lise öğrencileri 14-18 yaş; üniversite öğrencileri 16-24 yaş). Gençlerin ambalajlı gıda tüketimi konusundaki davranışları ve ambalajlı gıda etiketleri hakkındaki bilgi ve davranışlarının belirlenmesi amacıyla yönelik olarak hazırlanan anket uzman görüşleri alınarak düzenlenmiştir. Anket 2005-2006 öğretim yılı II. yarıyılı ve 2006-2007 öğretim yılı I. yarıyılında örneklem grubuna uygulanmıştır. Anket sorularına verilen cevaplar sayı ve yüzde olarak gösterilmiştir. Veriler bilgisayarda SPSS paket programı versiyon 11.5 kullanılarak değerlendirilmiş, istatistiksel analizlerde Ki-kare ( $X^2$ ) testi kullanılmıştır.

## BULGULAR

Cinsiyet ve öğrenim düzeylerine göre öğrencilerin gıda maddeleri tercihlerinde en çok etkilendikleri faktörler Tablo 1’de yer almaktadır. Öğrencilerin yarıdan fazlası (%58,2) gıdaları tamamen kendi tercihleri doğrultusunda seçtiklerini belirtirken, %28,9’u ailesinden etkilendiğini, %7,9’u ise arkadaşlarından etkilendiğini belirtmişlerdir.

Cinsiyet ve öğrenim düzeylerine göre öğrencilerin okul kantininden ambalajlı gıda tercihleri Tablo 2’de yer almaktadır. Buna göre, öğrencilerin %64,2’si

sadece ambalajlı gıdaları tercih etmektedir. Yaklaşık %30'u ambalajlı ve açıkta satılan gıdaları birlikte tercih ettiklerini belirtirken, %5,9'u açıkta satılan gıdaları tercih ettiklerini belirtmişlerdir. Kız öğrencilerin, (%70,1) erkek öğrencilere (%56,2) göre

**Tablo 1.** Öğrenim düzeylerine göre öğrencilerin gıda tercihlerinde en çok etkilendikleri faktörlerin dağılımı

Gıda tercihlerinde etkilendikleri faktörler	Etkilenme durumu	Lise		Üniversite		Toplam	
		Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%
Ailem	Evet	117	30,8	18	20,7	135	28,9
	Hayır	263	69,2	69	79,3	332	71,1
	<b>Toplam</b>	<b>380</b>	<b>100</b>	<b>87</b>	<b>100</b>	<b>467</b>	<b>100</b>
Arkadaşlarım	Evet	32	8,4	5	5,7	37	7,9
	Hayır	348	91,6	82	94,3	430	92,1
	<b>Toplam</b>	<b>380</b>	<b>100</b>	<b>87</b>	<b>100</b>	<b>467</b>	<b>100</b>
Ailemin ekonomik durumu	Evet	16	0,4	5	5,7	21	4,5
	Hayır	364	95,7	82	94,3	446	95,5
	<b>Toplam</b>	<b>380</b>	<b>100</b>	<b>87</b>	<b>100</b>	<b>467</b>	<b>100</b>
Tamamen kendi tercihim	Evet	213	56,1	59	67,8	272	58,2
	Hayır	167	44,0	28	32,2	195	41,8
	<b>Toplam</b>	<b>380</b>	<b>100</b>	<b>87</b>	<b>100</b>	<b>467</b>	<b>100</b>
Reklâmlar	Evet	2	0,5	-	-	2	0,4
	Hayır	378	99,5	87	100	465	99,6
	<b>Toplam</b>	<b>380</b>	<b>100</b>	<b>87</b>	<b>100</b>	<b>467</b>	<b>100</b>

ambalajlı gıdaları anlamlı derecede daha fazla tercih ettikleri tespit edilmiştir ( $X^2=10.784$ ;  $p=0.005$ ).

Öğrencilerin cinsiyet ve öğrenim düzeylerine göre ambalajlı gıdaların satın alınması sırasında dikkat ettikleri hususlar Tablo 3'de yer almaktadır. Bu hususlar arasında öğrencilerin son kullanma tarihi (SKT) cevabının oranı toplam %60,7'dir. Ambalajın açık olup olmamasına ilişkin yanıtlarının toplam

**Tablo 2.** Cinsiyet ve öğrenim düzeyine göre öğrencilerin okul kantininden ambalajlı gıda tercihlerinin dağılımı ile  $X^2$  değeri

Gıda maddeleri tercihleri	Ambalajlı gıdalar		Açıkta satılan gıdalar		Ambalajlı ve açıkta satılan gıdalar	
	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%
Kız	192	70,1	11	4,0	71	25,9
Erkek	113	56,2	17	8,5	71	35,3
<b>Toplam</b>	<b>305</b>	<b>64,2</b>	<b>28</b>	<b>5,9</b>	<b>142</b>	<b>29,9</b>
Lise	241	62,8	23	6,0	120	31,3
Üniversite	64	70,3	5	5,5	22	24,2
<b>Toplam</b>	<b>305</b>	<b>64,2</b>	<b>28</b>	<b>5,9</b>	<b>142</b>	<b>29,9</b>

$X^2=10.784$ ;  $p=0.005$

**Tablo 3.** Öğrenim düzeyine göre öğrencilerin ambalajlı gıdalar alırken dikkat ettikleri hususların dağılımı

Dikkat ettikleri hususlar	Lise		Üniversite		Toplam	
	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%
SKT (Son Kullanma Tarihi)	122	31,5	21	23,1	143	29,9
Marka	44	11,4	12	13,2	56	11,7
SKT ve ambalajın açık olup olmaması	24	6,2	16	17,6	40	8,4
Ambalajın açık olup olmaması	27	7,0	3	3,3	30	6,3
SKT ve marka	18	4,7	11	12,1	29	6,1
SKT ve TSE (Türk Standardları Enstitüsü)	27	7,0	1	1,1	28	5,9
Hiçbir şeye	21	5,4	-	-	21	4,4
SKT ve ÜT (Üretim Tarihi)	13	3,4	1	1,1	14	2,9
SKT ve içindekiler bölümü	6	1,6	7	7,7	13	2,7
SKT marka ve TSE	10	2,6	2	2,2	12	2,5
SKT içindekiler ve ÜT	5	1,3	3	3,3	8	1,7
İlgili bakanlık onayı	8	2,1	-	-	8	1,7
Marka, kalori ve ÜT Marka, kalori ve ÜT	2	0,5	5	5,5	7	1,5
Tadına	6	1,6	-	-	6	1,3
SKT ve saklama koşulları	3	0,8	-	-	3	0,6
Diğer	16	4,1	7	7,7	23	4,8
Boş	35	9,0	2	2,2	37	7,7
<b>TOPLAM</b>	<b>387</b>	<b>100</b>	<b>91</b>	<b>100</b>	<b>478</b>	<b>100</b>

öğrenci içindeki oranı %14,7'dir. Lise öğrencileri arasında ambalajlı ürünleri satın alırken hiçbir şeye dikkat etmediğini belirten öğrenciler bulunmaktadır.

Tablo 4'de cinsiyet ve öğrenim durumuna göre öğrencilerin ambalajlı gıdalar alırken etiket bilgilerini okuma durumları verilmiştir. Etiket bilgilerini her zaman okuduklarını belirten öğrencilerin oranı ile (%51,3), okumadığını belirten öğrencilerin oranı (%48,7) birbirine yakın görülmektedir. Kız öğrencilerin, (%55,8) erkek öğrencilere (%45,0) göre ambalajlı gıdalar alırken etiket bilgilerini anlamlı derecede daha fazla okudukları tespit edilmiştir ( $X^2=5.392$ ;  $p=0.021$ ).

**Tablo 4.** Cinsiyet ve öğrenim durumuna göre öğrencilerin ambalajlı gıdalar alırken etiket bilgilerini okuma durumlarının dağılımları ile  $X^2$  değeri

Etiket okuma durumları	Evet		Hayır	
	Sayı	%	Sayı	%
Kız	154	55,8	122	44,2
Erkek	91	45,0	111	55,0
<b>Toplam</b>	<b>245</b>	<b>51,3</b>	<b>233</b>	<b>48,7</b>
Lise	178	46,0	209	54,0
Üniversite	67	73,6	24	26,4
<b>Toplam</b>	<b>245</b>	<b>51,3</b>	<b>233</b>	<b>48,7</b>

$X^2=5.392$ ;  $p=0.021$

**Tablo 5.** Cinsiyete göre öğrencilerin, ambalajlı gıdalardaki etikette okudukları bilgilerin dağılımı

Etikette okudukları bilgiler	Kız		Erkek		Toplam	
	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%
SKT ve içindekiler bölümü	46	29,9	23	25,3	69	28,2
SKT, içindekiler bölümü ve üretim yeri	16	10,4	10	11,0	26	10,6
SKT	14	9,1	10	11,0	24	9,8
SKT içindekiler bölümü ve TSE	15	9,7	6	6,6	21	8,6
İçindekiler bölümü	8	5,2	10	11,0	18	7,3
SKT, ÜT ve içindekiler bölümü	11	7,1	4	4,4	15	6,1
İçindekiler bölümü ve kalori	12	7,8	2	2,2	14	5,7
SKT ve bakanlık onayı	7	4,5	5	5,5	12	4,9
SKT ve marka	4	2,6	5	5,5	9	3,7
SKT ve ÜT	5	3,2	4	4,4	9	3,7
Diğer	13	8,4	5	5,5	18	7,3
Boş	3	1,9	7	7,7	10	4,1
<b>TOPLAM</b>	<b>154</b>	<b>100</b>	<b>91</b>	<b>100</b>	<b>245</b>	<b>100</b>

Cinsiyete göre ambalajlı gıdalarda etiket bilgilerini okuyan 245 öğrencinin, okudukları etiket bilgileri Tablo 5'de yer almaktadır. Öğrencilerin etikette en çok okudukları bilgiler SKT ve içindekiler bölümüdür (%28,2).

Öğrencilerin, ambalajlı gıdalarda etiket bilgilerini yeterli bulma durumlarının yer aldığı Tablo 6'ya göre, öğrencilerin %75,7'si ambalajlı gıdalardaki etiket bilgilerini yeterli bulurken, %24,3'ü yetersiz bulmaktadır. Etiket bilgilerini yetersiz bulma durumları açısından kız (%74,3) ve erkek (%77,7) öğrenciler arasında anlamlı bir farkın olmadığı tespit edilmiştir ( $X^2=0.754$ ;  $p=0.450$ ).

Etiket bilgilerini yetersiz bulan 116 öğrencinin, etiket bilgilerini yetersiz bulma nedenleri Tablo 7'de yer almaktadır. Öğrencilerin %37,1'i etiket bilgilerinde gıda ile ilgili bilgilerin tamamının yazılmadığını, %12,1'i etiket bilgilerini anlaşılır bulmadıklarını belirtmektedir. Kız ve erkek öğrenciler ilk sırada etiket bilgilerinin tamamı yazmadığı için etiket bilgilerini yetersiz bulmaktadırlar.

**Tablo 6.** Cinsiyet ve öğrenim düzeyine göre öğrencilerin, ambalajlı gıdalarda etiket bilgilerini yeterli bulma durumlarının dağılımı ile  $X^2$  değeri

Görüşler	Yeterli		Yetersiz	
	Sayı	%	Sayı	%
Kız	205	74,3	71	25,7
Erkek	157	77,7	45	22,3
<b>Toplam</b>	<b>362</b>	<b>75,7</b>	<b>116</b>	<b>24,3</b>
Lise	297	76,7	90	23,3
Üniversite	65	71,4	26	28,6
<b>Toplam</b>	<b>362</b>	<b>75,7</b>	<b>116</b>	<b>24,3</b>

 $X^2=0.754$ ;  $p=0.450$ 

### TARTIŞMA

Bu çalışmada lise (%56,1) ve üniversite (%67,8) öğrencilerinin gıda tercihlerinde kendi kararlarını verdikleri tespit edilmiştir. Kidd, tüketicilerin gıda seçimini etkileyen faktörleri araştırdığı çalışmada, İskoçyalı tüketicilerin gıda hijyeni standartları, kimyasallar, pestisitler ve gıda katkı maddeleri hakkındaki bilgilerini ölçmüş ve tüketicilerin %50'sinin dükkân, restoran ve evlerde gıda hijyeni standartlarına birinci derecede önem verdiklerini bulmuştur (11). Bu sonuçlar çalışmadaki birinci derecede kişisel tercihin rol oynadığı hijyen

konusunun dikkate alındığı sonuçlarıyla farklıdır. Bu fark iki çalışmada araştırmaya katılan tüketicilerin yaşı, eğitim seviyesi, sosyoekonomik düzeyi ve kültürel farklılıklarından kaynaklanmış olabilir.

Çalışmada reklâmlardan etkilendiğini belirten öğrencilerin oranı %0,4 bulunmuş olup; bu sonuçlar Demirdağ ve arkadaşlarının çalışmasındaki; araştırmaya katılan tüketicilerin satın alma sırasında gıda reklâmlarından %45 oranında etkilendiği bulgularıyla uyuşmamaktadır. Araştırmacılar tüketicilerin eğitim seviyesi ve yaşlarının artmasıyla gıda reklâmlarını inandırıcı bulma oranının gittikçe düştüğünü bulmuşlardır (12).

Brewer ve Rojas, 402 tüketiciye uyguladıkları anket sonucunda tüketicilerin yaklaşık yarısının (%47) güvenli gıda tükettiklerini düşündüklerini ortaya koymuşlardır. Ayrıca araştırmada gıda kaynaklı hastalıklara yakalananların %25,5'inin okullarda tükettikleri besinlerden dolayı bu hastalıklara yakalandıkları bulunmuştur (13).

Unusan evde gıda güvenliği bilgisi ve uygulamaları konusunda, 458 kişilik araştırma grubuna uyguladığı anket sonucunda, eğitim seviyesinin artması ile gıda güvenliğine yönelik bilgilerin arttığını ancak gıda güvenliğine yönelik davranışların artması ile eğitim seviyesi arasında ilişki olmadığını ortaya koymuştur

**Tablo 7.** Cinsiyete göre öğrencilerin, etiket bilgilerini yetersiz bulma nedenlerinin dağılımı

Etiket bilgilerini yetersiz bulma nedenleri	Kız		Erkek		Toplam	
	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%
Tamamı yazmıyor	27	38,0	16	35,6	43	37,1
Anlaşılır değil	10	14,1	4	8,9	14	12,1
Doğru değil, inanmıyorum	10	14,1	3	6,7	13	11,2
Gıdanın nasıl yapıldığı yazmıyor	6	8,5	-	-	6	5,2
Gıdanın zararlı yönleri belirtilmiyor	3	4,2	2	4,4	5	4,3
Okunaklı değil	2	2,8	2	4,4	4	3,5
Diğer	3	4,2	3	6,7	6	5,2
Boş	10	14,1	15	33,3	25	21,5
<b>TOPLAM</b>	<b>71</b>	<b>100</b>	<b>45</b>	<b>100</b>	<b>116</b>	<b>100</b>

(14). Benzer bir araştırmada Albayrak, araştırması kapsamındaki tüketicilerin gıda satın alırken, son kullanma tarihi, üretim tarihi ve gıdanın ambalajlı olup olmadığına dikkat ettiklerini belirlemiştir. Ayrıca çalışmada tüketicilerin ambalajın geri dönüşümlü olup olmadığına, ambalaj malzemesinin cinsine ve ambalajın kalitesine dikkat ettikleri belirtilmiştir (15). Küçükköse, araştırmasında ortaöğretim ve yüksek öğretim düzeyindeki tüketicilerin, çoğunlukla gıda satın alırken ambalajın gıdaya uygunluğu ve ambalajın sağlam olmasına dikkat ettiklerini saptamıştır (16). Gıda maddesi satın alınırken dikkat edilen konularda her iki araştırma sonuçlarıyla bulgularımız uyumludur. Bu çalışmada öğrencilerin en çok son kullanma tarihi (%60,7) ve ambalajın açık olup olmamasına (%14,7) dikkat ettikleri belirlenmiştir.

Yaman ve Özgen araştırmalarına katılan tüketicilerin %75,7'sinin bazen, %24,3'ünün ise her zaman etiket bilgilerini okuduğunu tespit etmiştir (17). Yurdağül, 523 tüketici üzerinde uyguladığı anket sonuçlarına göre, tüketicilerin %66,3'ünün etiket bilgilerini okumadıklarını tespit etmiştir (18). Sağlık araştırması kapsamında tüketicilerin %25'inin etiket bilgilerini hiçbir zaman okumadıklarını, %75'inin de kısmen okuduğunu tespit etmiştir. Çalışmada cinsiyet ile etiket bilgilerini okuma arasında ilişki bulunmuş ve kadınların erkeklere göre etiket bilgilerini daha çok okudukları saptanmıştır (19). Yukarıda verilen üç araştırmada da bu çalışmadakine benzer şekilde ambalajlı gıdaların etiket bilgisinin yüksek oranda okunmadığı görülmüştür. Ayrıca Sağlık'ın araştırmasında olduğu gibi bu araştırmada da kız öğrencilerin, (%55,8) erkek öğrencilere (%45,0) göre ambalajlı gıdalar alırken etiket bilgilerini daha fazla okudukları tespit edilmiştir.

Kolodinsky ve arkadaşları, 110 üniversite öğrencisi üzerinde yaptıkları çalışmada, fiyatın gıda satın alma davranışlarında etkili olduğunu, ayrıca besin etiketi üzerinde yer alan kalori ve yağ miktarının öğrencilerin tercihlerini etkilediğini görmüşlerdir (20). Bu

çalışmada ise öğrencilerin %1,5'inin marka, kalori ve üretim tarihinin tercihlerini etkilediği saptanmıştır.

Yaman ve Özgen, araştırmasında tüketicilerin %57,5'inin fiyat, %76,9'unun üretim tarihi, %78,4'ünün son kullanma tarihi ve %49,4'ünün de ambalajlı gıdalarda raf ömrünü her zaman okuduklarını belirtmişlerdir (17). Purutcuoğlu ve Bayraktar, araştırmalarında lise öğrencilerinin ambalajlı gıdalarda üretim ve son kullanma tarihini okuduklarını, üretim ve son kullanma tarihini okuma durumunun sosyoekonomik düzey ve cinsiyete bağlı olarak değiştiğini bulmuştur ( $p<0.05$ ) (21). Yaman ve Özgen ile Purutcuoğlu ve Bayraktar'ın çalışmalarında, bu çalışma ile benzer sonuçlar bulunmuş olup (Tablo 5), tüketicilerin özellikle son kullanma tarihlerine dikkat ettikleri görülmüştür.

Albayrak araştırması kapsamındaki 292 tüketicinin %60,6'sının ambalajlı gıdaların etiket bilgilerini yeterli, %37,7'sinin ise yetersiz bulduklarını tespit etmiştir (15). Bu çalışmanın sonuçları Albayrak'ın araştırmasının sonuçları ile benzerlik göstermekte olup; çalışmamızda öğrencilerin %75,7'sinin ambalajlı gıdalardaki etiket bilgilerini yeterli, %24,3'ünün ise yetersiz buldukları tespit edilmiştir.

Sağlıklı gıda tüketimi açısından gıdaları saklama koşulları önemli olmasına rağmen öğrencilerin saklama koşullarındaki yetersizliklere ilişkin görüş bildirmediği tespit edilmiştir. Albayrak, çalışmasında etiket bilgilerini yetersiz bulan tüketicilerin, kullanma ve saklama bilgilerinin yetersizliği, bilgilerin sağlık açısından tatmin edici olmaması, son kullanma tarihinin bulunmaması, etikette ürün içeriğinin tamamının yazılmaması ve açıklamaların net ve anlaşılır olmaması gibi nedenler gösterdiklerini bulmuştur (15). Sağlık, araştırması kapsamında anket uyguladığı tüketicilerin %53'ünün etiket yazı karakterini (yazı boyutu) yetersiz bulduklarını tespit etmiştir (19). Araştırma kapsamında bu iki çalışmanın bulguları ile benzer sonuçlar bulunmuştur (Tablo 7). Çalışmada yer alan

öğrencilerin, ambalajlı gıdalardaki etiket bilgisi eksikliklerine dikkat ettikleri görülmüştür.

Araştırma sonucunda; kız öğrencilerin erkek öğrencilere göre etiket bilgilerini daha fazla okudukları görülmüş olup ( $p<0.05$ ), ambalajlı gıdaları satın alırken en çok dikkat ettikleri hususların başında; son kullanma tarihi, ambalajın açık olup olmaması ve markanın geldiği görülmüştür. Gençlerin ambalajlı gıdaları satın alırken etiket bilgilerini yeteri kadar okumadıkları bulunmuş olup, kız öğrencilerin, erkek öğrencilere göre ambalajlı ürünlerin satın alınması hususlarında daha dikkatli

oldukları ancak gıda hijyenine uygun davranışlara yeteri kadar sahip olmadıkları görülmüştür. Uygun gıda tüketimi davranışlarının sergilenmesi, Garayoa ve arkadaşlarının belirttiği gibi, gıda hijyeni bilgisinin artması ile sağlanabilir (10). Bu nedenle, tüketicilerin davranışlarının düzeltilmesi ve gıda kaynaklı hastalıkların azaltılması amacıyla bu çalışmada olduğu gibi, gençlerin mevcut satın alma bilgi ve davranışlarının tespit edilerek, ihtiyaca yönelik ve erken yaşlarda gıda hijyeni eğitimi programlarının hazırlanıp uygulanmasının etkili olacağı düşünülmektedir.

## KAYNAKLAR

1. Üçüncü M. Gıdaların Ambalajlanması. İzmir: Ege Üniversitesi Basımevi. 2000; 689.
2. Bulduk S. Gıda ve Personel Hijyeni. Ankara: Detay Yayıncılık. 2003; 216.
3. <http://homepage.uludag.edu.tr/~mtayar/VETHALK%20SAG.GG.htm> 30.11.2009
4. Mutluer B. Gıda Kaynaklı Hastalıklar. Et Sanayi Dergisi. 2006; 4: 31-43.
5. Büyüknal SK. Gıda güvenliğinde personel eğitiminin önemi. Gıda 2000. 2005; 62: 48-50.
6. Delialioğlu N, Aslan G, Öztürk C, Kaya A, Ersöz G. gıda çalışanlarında gıda kaynaklı hastalık etkenlerinin ve taşıyıcılık durumunun değerlendirilmesi. Türk Hij Den Biyol Derg. 2003; 60 (1): 19-22.
7. <http://www.onlinekalite.com/htmDOSYALAR/gidaguvenligindeyonetimsistemlerininhedefleri.htm>. 30.11.2009
8. <http://ekutup.dpt.gov.tr/gida/strateji.pdf>. 30.11.2009
9. Robertson C. Safety, Nutrition and Health in Early Education. New York: Delmar Publishers. 1998: 668.
10. Garayoa R, Cordoba M, Garcia-Jalon I, Sanchez-Villegas A, Vitas A.I. Relationship Between Consumer Food Safety Knowledge and Reported Behavior Among Students From Health Sciences in One Region of Spain. Journal of Food Protection. 2005; 68 (12): 2631-6.
11. Kidd M. Food Safety - Consumer Concerns. Nutrition & Food Science. 2000; 30 (2): 53-5.
12. Demirdağ K, Ova G, Gölge E, Düşel D, Akın V. Gıda Reklamlarının Tüketici Üzerine Etkileriyle İlgili Bir Araştırma. Gıda. 2003; Aralık 71-5.
13. Brewer MS, Rojas M. Consumer Attitudes Toward Issues in Food Safety. Journal of Food Safety. 2008; 28: 1-22.
14. Unusan N. Consumer Food Safety Knowledge and Practices in the Home in Turkey. Food Control. 2007; 18: 45-51.
15. Albayrak M. Ankara İlinde Gıda Maddeleri Paketleme ve Etiketleme Bilgileri Hakkında Tüketicilerin Bilinç Düzeyinin Ölçülmesi, Gıda Maddeleri Alım Yerleri ve Ambalaj Tercihleri Üzerine Bir Çalışma. Ankara: Burcu Ofset Matbaacılık. 2000: 90.
16. Küçükköse Ş. Farklı Öğrenim Düzeyindeki Tüketicilerin Süpermarketlerden Gıda Alışverişlerinde Etkilendikleri Faktörler. Ankara: Gazi Üniversitesi Eğitim Bilimleri Enstitüsü Aile Ekonomisi ve Beslenme Anabilim Dalı Yüksek Lisans Tezi, 2002: 97.
17. Yaman M, Özgen L. Üniversite Öğrencilerinin Yurtlarındaki Besin Hijyeni Yaklaşımları ve Besin Hazırlama Uygulamaları. Gazi Üniversitesi Endüstriyel Sanatlar Eğitim Fakültesi Dergisi. 2007; 20: 28-38.
18. Yurdagül M. Tüketicilerin Gıda Katkı Maddeleri ile İlgili Bilgi ve Uygulamaları. Beslenme ve Diyet Dergisi. 1991; 20 (2): 199-208.



19. Sağlık E. Perakende Gıda Ürünlerinde Etiketin Önemi, Tüketiciler Üzerindeki Etkileri ve Erzurum Ölçeğinde Bir Alan Araştırması. Erzurum: Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü İşletme Anabilim Dalı Yüksek Lisans Tezi. 2003: 100.
20. Kolodinsky J, Green J, Michahelles M, Harvey-Berino J.R. The Use of Nutritional Labels by College Students in a Food-Court Setting. *Journal of American College of Health*. 2008; 57 (3): 297-301.
21. Purutcuoğlu E, Bayraktar M. Investigating the Need for Consumer Education Among Turkish Secondary School Students. *International Journal of Consumer Studies*. 2004; 28 (5): 443-53.

