

Erzurum İli Yakutiye Bölgesindeki Okullarda Kantinlerin Değerlendirilmesi: Kesitsel Bir Çalışma

Evaluation Of Canteens In Schools In Erzurum Province Yakutiye Region: A Sectional Study

Sinan Yılmaz, Esra Daharlı, Zahide Koşan

Atatürk Üniversitesi Tıp Fakültesi Halk Sağlığı AD.

Öz

Giriş: Bu çalışmada okul sağlığına yönelik kantinlerin gıda hijyeni ve güvenliği açısından değerlendirilmesi amaçlandı.

Gereç ve yöntem: Tanımlayıcı ve kesitsel tipte planlanan çalışmaya 28 okul dahil edildi. Okul sorgulandığı bir anket formu kullanıldı. Verilerin analizinde tanımlayıcı istatistiksel yöntemler kullanıldı.

Bulgular: Çalışmaya katılan okulların ortalama öğretmen sayısı 41.1 ± 3.4 ve ortalama sınıf mevcudu ise 29.8 ± 1.3 idi. Kantinlerin %57.1'i son bir ay içerisinde olmak üzere tamamı denetlenmişti. Kantin çalışanlarının (%43.4) ortaokul mezunu ve %87.5'i hijyen eğitimi almıştı. Çalışanların %92.9'unun işe giriş muayeneleri yapılmış, ancak hiçbirinin periyodik muayenesi bulunmuyordu ve sadece %21.4'ünün portör muayenesi mevcuttu. Tırnak hijyeni çalışanların %78.6'sında uygun iken, %92.9'u eldiven kullanmıyor ve %85.7'sinin kıyafetleri uygun değildi. Kantinlerin %71.4'ünde uygun havalandırma sistemi mevcut olup, %64.3'ünde genel temizlik ilkelerine uyulduğu görüldü, %78.6'sının zemin tahliye gideri ve %50'sinin uygun el yıkama lavabosu bulunmuyordu, %71.4'ünde çöp kovaları ve temizlik bezleri uygun değildi ve sadece %42.9'unda atıklar uygun şekilde uzaklaştırılıyordu. Haşere ve kemirgenlere karşı önlemler %57.1'inde usulüne uygun şekilde alınmıştı. Kantinlerin sadece %28.6'sında gıda ve el yıkama için ayrı lavabolar bulunuyordu, %78.6'sında buzdolabı bulunuyor, ancak %50'sinde dolapların temizliği uygun şekilde yapılıyordu. Gıda saklama koşullarının sağlanması açısından uygunluk durumları %70'lerin üzerinde olup tarihi geçen ürün satışı hiçbir kantinde tespit edilmedi. Satışı yapılan ürünler içinde yasaklı ürün satışı yapılmadığı en çok satışın içecek ürünlerimde olduğu ve meyve, çerez satışını hiç olmadığı tespit edildi.

Sonuç: Uygun bulunmayan durumların düzeltilebilmesi adına çalışanların hijyen ve sağlık eğitimin artırılması ve bu eğitimlerin uygulanabilirliğinin sağlanması açısından, okul kantinlerinin denetlenmesinin standardize edilmesine, multisektörel ve sıklığı artırılmış denetimlere ihtiyaç olduğu ortaya konmuştur.

Anahtar kelimeler: Okul sağlığı, gıda güvenliği, hijyen

ABSTRACT

Introduction: In this study, it was aimed to evaluate school health canteens in terms of food hygiene and safety.

Materials and methods: 28 schools were included in this descriptive and cross-sectional study. A questionnaire form was used in which the school was questioned. Descriptive statistical methods were used in the analysis of the data.

Results: The average number of teachers in the schools participating in the study was 41.1 ± 3.4 and the average class size was 29.8 ± 1.3 . All of the canteens were inspected, 57.1% of them in the last month. Canteen employees (43.4%) were secondary school graduates and 87.5% had received hygiene training. 92.9% of the employees had entry examinations, but none of them had periodic examinations and only 21.4% had a porter examination. While nail hygiene was appropriate in 78.6% of the employees, 92.9% did not use gloves and 85.7% of them had inappropriate clothes. In 71.4% of the canteens, there was a suitable ventilation system, 64.3% of them were observed to comply with the general cleaning principles, 78.6% of them did not have a floor drain and 50% did not have a suitable hand wash sink, 71.4% of them were not suitable for garbage bins and cleaning cloths. and only 42.9% of wastes were disposed of properly. Precautions against pests and rodents were duly taken in 57.1%. Only 28.6% of the canteens had separate sinks for food and hand washing, 78.6% had refrigerators, but 50% of the cabinets were properly cleaned. In terms of ensuring food storage conditions, their suitability status is over 70% and no expired product sales were detected in any canteen. It was determined that among the products sold, there were no prohibited products sold, the most sales were in beverage products, and there was no sale of fruit and snacks at all.

Conclusion: It has been revealed that there is a need for standardization of the inspection of school canteens, multisectoral and increased frequency in order to increase the hygiene and health education of the employees in order to correct the unsuitable situations and to ensure the applicability of these trainings.

Keywords: School health, food safety, hygiene

Sorumlu Yazar/Corresponding Author: Esra DAHARLI,
Atatürk Üniversitesi Tıp Fakültesi Halk Sağlığı AD.

e.mail: e.c.daharli2012@gmail.com

Tel: 0507 873 32 11

Geliş tarihi/Received: 27.09.2021
Kabul tarihi/Accepted: 30.11.2021

GİRİŞ

Toplumda okul çağındaki tüm çocukların mümkün olan en iyi bedensel, ruhsal ve sosyal yönden sağlığa kavuşmalarını sağlamak ve sürdürmek, böylece çocukların ve dolayısıyla toplumun sağlık düzeyini yükseltmek amacıyla öğrencilerin ve okul personelinin sağlığının değerlendirilmesi, geliştirilmesi, sağlıklı okul yaşamının sağlanması ve sürdürülmesi, öğrenciye ve dolayısıyla topluma sağlık eğitiminin verilmesi için yapılan çalışmaların tümüne okul sağlığı hizmetleri denilmektedir(1).

İnsan hayatının büyük bölümü okullarda geçmektedir. Okul çağı nüfusunun toplamı, genel nüfusun yaklaşık %30'unu oluşturur. Bu nedenle okul ortamının sağlıklı olması ve sağlığı tehdit eden riskler yönünden okulun kontrol altına alınmış olması toplum sağlığı açısından çok önemlidir.

Centers for Disease Control and Prevention (CDC) tarafından ortaya konulan Kapsamlı Okul Sağlığı Modelinin temel unsurları: Sağlık hizmetleri, fiziksel eğitim, sağlıklı okul çevresi, sağlık eğitimi, beslenme hizmetleri, personel sağlığının iyileştirilmesi, psikolojik ve sosyal danışmanlık, aile ve toplum katılımı olarak belirlenmiştir(2).

Okul dönemindeki çocuklar hızlı büyüme gelişme dönemi içinde olduklarından büyüme çağına alınan önlemler tüm hayatları boyunca etkili olacaktır, bu dönemde kazandırılacak davranışlar sağlıklı bir toplum için de temel oluşturacaktır. Öğrencilerin grup halinde aynı ortamlarda bulunmalarından dolayı bulaşıcı hastalıkların görülmesi ve yayılması da okullarda daha kolaydır. Bu nedenle okullarda sıkı gözlem ve koruyucu önlemlerin alınması elzemdir. Okullara sağlık hizmetinin götürülmesiyle hastalıklardan korunulabilir, erken tanıyla hastalıklar tespit edilebilir, sağlıklı yaşam konusunda öğrenciler olduğu kadar ailelere de sağlık eğitimi ulaştırılabilir(3).

Kapsamlı Okul Sağlığı Modelinin temel unsurlarından olan beslenme hizmetleri gıda hijyeni, gıdaların kullanım amacına dikkate alınarak, insan tüketimine uygunluğunun sağlanması için gerekli her türlü önlem ve koşullardır(4). Gıda güvenliği ise üretimden tüketime kadar tüm gıda zincirini kapsayarak gıdanın güvenli olmasını sağlayan tüm eylemleri içerir(5). Hijyenik ve güvenilir gıdaya ulaşmak için okul kantin personelinin başta el yıkama olmak üzere tüm gıda hijyeni ve güvenliği gerekliliklerini uygulaması önemlidir. Ayrıca personel hijyeni yanında kantinin fiziki koşulları da uygun olmalıdır. Havalandırma, aydınlatma, kantin temizliği, el yıkama lavabosu, çöp kovası, zemin tahliye gideri ve haşere önlemleri gıda hijyeni ve güvenliğini sağlayacak nitelikte olmalıdır(6-8).

Gıda güvenliği ve hijyeninin önemi üzerine Dünya Sağlık Örgütü(DSÖ) ve Birleşmiş Milletler(BM)Gıda ve Tarım Örgütü (FAO) tarafından gıda kontrol sistemi değerlendirme aracı oluşturulmuş ve tüm gıda zinciri boyunca gıda kontrol sistemlerinin performansını yapılandırılmış, şeffaf ve ölçülebilir yollarla değerlendirmek, kapasite geliştirme için öncelikli alanları belirlemek ve zaman içindeki ilerlemeyi ölçmek ve değerlendirmek amaçlanmıştır(9).

Okul kantinlerinde satılan gıdaların hijyen ve güvenliği yanı sıra çocukların sağlığı için uygun olmayan gıda ürünlerinin satışlarının olmaması da önemlidir. Dünya çapında okul sağlığı ile ilgili çalışmalar değerlendirildiğinde, ülkelere ve bölgelere göre farklılıklar göstermekle beraber okul kantinlerinde cips, hazır meyve suyu, şekerli içecek, kızartma gibi sağlıksız gıdaların satışının olduğu belirlenmiştir. Bunun yanı sıra taze meyve ve sebze satışının düşük oranlarda olduğu tespit edilmiştir(10-12).

Ülkemizde belirli zamanlarda yapılması gereken portör muayeneleri veya tetkikleri yerine çalışanların hijyen eğitimi alması ve bu eğitime ilişkin hususların Sağlık, İçişleri ve Gıda Tarım Hayvancılık Bakanlıklarının ortak çıkaracağı Hijyen Eğitimi Yönetmeliği 05.07.2013 tarihinde (R.G.:28698) yayımlanmış ve yürürlüğe girmiştir. 2014 yılına kadar gerçekleştirilen portör muayenesi, Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'nın kararıyla yerini hijyen belgesine bırakmıştır. Milli Eğitim Bakanlığı Destek Hizmetleri Genel Müdürlüğü tarafından Okul Kantinlerinde Satılacak Gıdalar ve Eğitim Kurumlarındaki Gıda İşletmelerinin Hijyen Yönünden Denetlenmesi konulu genelgenin son hali 10.11.2020 tarihinde yayınlanmıştır. Bu genelgede belirtilen başlıklardan olan Gıda İşletmeleri, Gıda Güvenilirliği-Beslenme ve Hijyen Şartları, Hijyen Şartları ile İlgili Hususlar ve Gıda Güvenilirliği ve Beslenme ile İlgili Hususlar başlıkları ile koşullar belirlenmiştir(13). Okul kantinlerinin denetimi de bu koşullar çerçevesinde il/ilçe gıda tarım ve hayvancılık müdürlükleri tarafından yetkilendirilen gıda kontrolörlerince yapılmaktadır. Ayrıca okul kantinleri okul müdürünün kendisi veya yardımcısı başkanlığında oluşturulan bir komisyonca da ayda bir denetlenir. Komisyon üyeleri; müdür veya yardımcısı, bir öğretmen, okul aile birliğinden bir yetkili, öğrencilerin oylarıyla seçilen okul meclisi başkanı veya yardımcısından oluşur. Denetim; gıda güvenilirliği, personel hijyeni, alet ekipman hijyeni, işyeri hijyeni, taşıma/depolama/muhafaza, gıda maddelerinin hazırlanması ve işlenmesi, sıcaklık kontrolü ve soğuk zincir, gıda servisi/satışı/tüketimi ve izlenebilirlik başlıkları altında 87 maddeden oluşan denetim formu ile yapılmaktadır. Milli Eğitim Bakanlığı tarafından yayınlanan bir genelge ile enerji içecekleri, gazlı içecekler, aromalı içecek ve tozlar, kolalı içecekler, meyveli içecek ve tozlar, yapay soda, meyveli

şurup, sporcu içecekleri, meyve nektarı, meyve suyu konsantresi, kızartma, cips, tüm çikolata türleri, gofretler, tüm şeker ve şekerleme türleri, kafein içeren ürünler, kek, yaş pasta, krema, hamurlu/şerbetli tatlılar ve tatlandırıcı içeren ürünlerin satışı yasaklanmıştır. Ayrıca liseler haricinde çay, kahve tarzı içeceklerin satışının uygun olmadığı belirtilmiştir(13). Bu çalışmada tüm bu bilgiler ışığında Erzurum İli Yakutiye ilçesinde bulunan ilkököl ve ortaokul kantinlerinin gıda güvenliği ve hijyen koşulları bakımından değerlendirilmesi amaçlanmıştır.

GEREÇ VE YÖNTEM

Tanımlayıcı tipte planlanan bu çalışma için Atatürk Üniversitesi Tıp Fakültesi Klinik araştırmalar Etik Kurulu, Erzurum İl Millî Eğitim Müdürlüğü'ne araştırma ve uygulama izni için başvuruldu. Gerekli izinler alındı. Araştırmada örneklem hesabı yapılmadan belirlenen bölgedeki okul kantinlerinin tamamına ulaşılmaya çalışıldı. Yakutiye ilçesinde bulunan 36 ilkököl-ortaokul kantininin 28 tanesine ulaşıldı. Verilerin toplanmasında okul ve kantininin genel özellikleri, kantinin fiziksel durumu, gıda hijyen ve güvenliği, personel hijyeni, ambalajsız gıda satışı varlığındaki fiziksel koşullar, gıda türü satışı başlıklarından oluşan bir anket formu kullanıldı. Verilerin analizinde Statistical Package for the Social Sciences (SPSS v20) programı kullanıldı. Kategorik değişkenler sayı ve yüzde, sayısal değişkenler ise ortalama ve standart sapma olarak verildi. İstatistiksel anlamlılık düzeyi $p < 0.05$ olarak kabul edildi.

BULGULAR

Çalışma kapsamında kantinleri değerlendirilen 28 okulun 26'sı devlet, 2'si özel okuldu. Okulların ortalama bina yaşı 21.79 ± 2.4 yıl olup, ortalama derslik sayısı 24.7 ± 2.1 idi. Değerlendirilen okullarda görev yapan ortalama öğretmen sayısı 41.1 ± 3.4 ve ortalama sınıf mevcudu ise 29.8 ± 1.3 idi. Çalışma kapsamındaki okulların tamamında Beyaz Bayrak Sertifikası, 16'sında (%61.5) Beslenme Dostu

Okul Sertifikası bulunuyordu. Okul kantinlerinin ortalama hizmet süresi 12.3 ± 2.1 yıldır. Kantinlerin 2'si okul aile birliği tarafından, 26'sı ise kiralama yoluyla devredilen sahipler tarafından işletiliyordu. Diğer yandan 2 özel okul hariç diğer okulların hiçbirinde yemekhane yoktu. Kantinlerin %57.1'i son bir ay içerisinde olmak üzere tamamı Tarım İl Müdürlüğü tarafından denetlenmişti.

Kantinlerin %85.7'sinde bir ya da iki çalışan bulunuyor ve bunların %69.6'sı erkekti. Kantin çalışanlarının çoğunluğu (%43.4) ortaokul mezunu ve %87.5'i hijyen eğitimi almıştı. Çalışanların %92.9'unun işe giriş muayeneleri yapılmış, ancak hiçbirinin periyodik muayenesi bulunmuyordu. Diğer yandan kantin çalışanlarının sadece %21.4'ünün portör muayenesi mevcuttu. Çalışanların %64.3'ünün kantin işlerini yürütmesine engel bir durumu söz konusu değildi. Çalışanların %78.6'sının tırnak hijyeni uygun iken, %92.9'u eldiven kullanmıyor ve %85.7'sinin kıyafetleri uygun değildi. Kantinlerin %71.4'ünde uygun havalandırma sistemi mevcut olup, %64.3'ünde genel temizlik ilkelerine uyulduğu görüldü. Bununla beraber kantinlerin %78.6'sının zemin tahliye gideri ve %50'sinin uygun el yıkama lavabosu bulunmuyordu. Kantinlerin %71.4'ünde çöp kovaları ve temizlik bezleri uygun değildi ve sadece %42.9'unda atıklar uygun şekilde uzaklaştırılıyordu. Haşere ve kemirgenlere karşı önlemler kantinlerin %57.1'inde usulüne uygun şekilde alınmıştı. Diğer yandan gıda hazırlığında kullanılan tezgahlar kantinlerin %57.1'inde, su tesisatı %7.1'inde ve bulaşık lavabosunun durumu %50.0'sinde uygundu. Kantinlerin sadece %28.6'sında gıda ve el yıkama için ayrı lavabolar bulunuyordu. Okul kantinlerinin %78.6'sında buzdolabı bulunuyor, ancak %50'sinde dolapların temizliği uygun şekilde yapılıyordu.

Kantinlerde satışı yapılan ürünlerin gıda hijyeni ve güvenliği açısından durumu Tablo-1 de sunulmuştur.

Tablo-1: Kantinlerde satışı yapılan ürünlerin gıda hijyeni ve güvenliği açısından durumu

Özellik (N=28)	Uygun		Uygun değil	
	Sayı	Yüzde	Sayı	Yüzde
Gıdaları saklama koşullarının durumu	22	78.6	6	21.4
Tarım ve köy işlerince ithalat izni	26	92.9	2	7.1
Son kullanma tarihi	28	100	0	0
Ambalajı uygunken	22	78.6	6	21.4
Uygun sıcaklıkta saklama	22	78.6	6	21.4
Gıda bulunan yerlerde temizlik maddesinin de bulunma durumu	14	50	14	50
Gıda tüketiminde tek kullanımlık malzeme	7	25	21	75
Hazırlamada eldiven kullanımı	5	16.7	23	83.3
İşlenmiş et ürünlerinin bakanlık izni olma	25	91.7	3	83.3

Kantinlerde satışı yapılan gıda malzemelerinin çeşidi ve satılma durumu Tablo-2 de gösterilmiştir.

Tablo-2: Kantinlerde satışı yapılan gıda malzemelerinin çeşit ve durumu

Özellik(N=28)	Var		Yok	
	Sayı	Yüzde	Sayı	Yüzde
Aromalı içecek satışı	22	78.6	6	21.4
Aromalı-meyveli doğal minarelli içecek satışı	11	42.8	17	57.2
Meyveli gazlı içecek	10	35.7	18	64.3
Aromalı su, içecek tozu veya şurubu	4	14.2	14	85.8
Kızartma ürünü	6	21.4	22	78.6
Çiğ et satışı	14	50	14	50
Çerez,kuru meyve, taze meyve, cips, kola ve enerji içeceği satışının	0	0	28	100

TARTIŞMA

Çalışmada değerlendirilen okulların fiziksel şartları, temizlik durumları, satışı yapılan besin maddeleri açısından uygun bulunan durumların yanısıra olumsuz birçok durum da belirlendi.

İlgili bölgedeki okulların bünyesinde büyük bir oranda yemekhane bulunmayışı yeme-içme ve besin ihtiyaçlarının karşılanması gibi temel ihtiyaçların kantinlerden karşılanmasını zorunlu kılmaktadır. Bu durum da kantin denetlenmesinin önemini artırmıştır. Çalışmada tüm kantinlerin denetlenmesinin tam olması bu konudaki olumlu bulgulardandır.

Kantin çalışanlarının %64.3'ünün çalışmaya engel bir durumunun olmayışı benzer çalışmalar ile karşılaştırıldığında düşük olarak belirlenmiştir. Edirne'de yapılan bir çalışmada bu oran %72.5, Mersin'de ki bir çalışmada %100 tespit edilmişken ABD'de yapılan bir çalışmada bu oran %32'lerde tespit edilmiştir(14,15,16).

Çalışanların işe giriş muayenesi literatürle karşılaştırıldığında oldukça yüksek tespit edilmiş olup(%92.9) diğer illerde bu oranlar %70-80 arasında değişmektedir. Portör muayenesi yerine hijyen eğitim alma zorunluluğunun 2011 yılında yasal olarak düzenlenmesiyle literatürde daha önceki yıllara göre portör muayenesi yapılmış çalışan sayısında bir azalma görülmektedir(17,18). Bu çalışmada da portör muayenesinin düşük oranda olması (%21.4) göze çarpmaktadır. Halk sağlığı açısından hijyen eğitiminin önemi tartışılmaz bir gereklilikken portör muayenesi de özellikle gıda

sektörü çalışanları için bir o kadar gereklidir. Primer sağlık hizmetleri olarak birinin diğeri yerine tercih edilmesi olumsuz sonuçları da beraberinde getirecektir. Her iki hizmetin bir arada verilmesi sektör ve bulaşıcı hastalıkların önlenmesi husunda çok daha büyük kazanımlar sağlayacaktır. Çalışanların tırnak hijyeni, eldiven kullanımı ve kıyafet durumu çalışmada en olumsuz bulunan durumlardandı. Çalışmada çalışanların %92.9'u eldiven kullanmıyor ve %85.7'sinin kıyafetleri uygun değildi. Trabzon'da ki bir çalışmada çalışanların %52.3'ünün eldiven ve önlük kullanmadığı, Malatya'da yapılan bir çalışmada çalışanların %14.9'unda önlük, %46.8'inde eldiven olmadığı, Edirne'de yapılan bir çalışmada ise çalışanların %15'inin uygun kıyafet kullanmadığı belirlenmiştir(14,17,18). Bu sonuç verilen hijyen eğitimlerinin içerik ve sıklığının artırılması gerektiğini, yapılan denetimlerin etkin bir şekilde yapıp sonuçlarının eğitim amaçlı kullanılmasının faydalı olabileceğini düşündürmektedir.

Kantinler fiziki şartlarına göre değerlendirildiğinde havalandırma açısından uygunluk literatürle benzer bir şekilde % 71.4 olarak yüksek oranda uygun bulundu(15,18). Çalışmada zemin tahliye giderinin kantinlerin %78.6'sında olmayışı zemin temizliği için gerekli koşulların büyük oranda sağlanmadığını göstermektedir.

Kantinlerin yalnızca %50'sinde lavabo bulunurken %28.6'sı el yıkama için ayrı bir lavabo daha bulunduruyordu. Benzer çalışmalarda lavabo bulunma durumu sorgulanmış olup Mersin' de yapılan bir çalışmada bu oran % 96.7, Trabzondaki bir çalışmada ise %90.9 idi. Ülke geneline göre bu konudaki dikkat çekici düşüklük ilgili kurumların

gerekli alt yapı çalışmalarıyla fiziki şartları iyileştirmeye yönelik girişimlerini gerekli kılmaktadır.

Haşere ve kemirgenlere karşı alınan önlemler değerlendirildiğinde % 57.1 oranında uygun ilaçlama yapıldığı tespit edildi. Ülkemizdeki çalışmalarda bu durum genellikle benzer oranlarda tespit edilmiştir(15,17,18). Konuyla ilgili ülke genelindeki yetersizlik; haşere ve kemirgenlerle bulaşabilecek hastalıkların, oluşabilecek olumsuz sağlık koşullarının habercisidir ve önlem olarak sağlık eğitimlerine ve denetimlere ihtiyaç olduğunu göstermektedir.

Çalışmada buzdolabının varlığı ve temizliği değerlendirildiğinde kantinlerin %78.6 sında buzdolabının olduğu ve bunların %50'sinde uygun temizlik yapıldığı tespit edildi. Bu oran gıdaların uygun koşullarda, uygun sıcaklıkta saklanması oranlarıyla paralellik göstermekte idi. Benzer çalışmalarda buzdolabı bulunma oranı %87-100 arasında değişmekte idi(15,18).

Satışı yapılan ürünlerin son kullanma tarihlerinin tamamı uygun tespit edilmiş olup ürünlerin %92.9'unun Tarım ve Köy İşleri Bakanlığın'dan alınmış ithalat izni bulunmaktaydı. Bu bulgu denetimlerin bu yönde başarılı olup tarihi geçen ürün satışının önüne geçilebildiğini, pazarlamacının bu konuda eğitilmiş olduğunu göstermektedir.

Kantinlerin %50 sinde gıdaların olduğu yerlerde temizlik maddelerinin de olduğu tespit edildi. Bu durum ülke geneli ile kıyaslandığında oldukça düşük bir oran olup konuyla ilgili eğitimlerin ve denetimin eksikliğini göstermektedir. ABD' de yapılan bir çalışmada ise bu oran yalnızca %26.9 olarak tespit edilmiştir(16). Gıda satışı yapılan yerlerde temizlik maddesi vb olması kontaminasyona, gıdalarda bozulmaya, sağlığı tehdit eden durumların oluşmasına sebebiyet verebileceğinden araştırma esnasında sorgulandı. Kantinlerde satışı yapılan gıdaların en büyük oranını çeşitli içecek türleri oluşturmakta iken cips, kola, enerji içeceği gibi zararlı kabul edilen hiçbir ürün satışına rastlanmadı. Ülke genelinde bu tür ürünlerin satışı %80 ve üzeri tespit edilmişken ABD'de yapılan bir çalışmada bu satışların oranının %92'ye kadar çıktığı görülmektedir(15,18,19). Konuyla ilgili yapılmış olan bu tespit yüz güldürücü olup aynı başarının diğer konularda elde edilebilmesi için hijyen eğitimlerinde konuların ağırlığı ile ilgili yol gösterici olabilir. Bununla beraber yaş meyve, kuru meyve ve çerez gibi faydalı atıştırmalıkların satışı hiçbir kantinde yapılmıyordu.

Bu durum Erzurum iklim ve mevsim şartlarının olumsuzluklarından dolayı taze meyveye erişimde kısıtlılıklardan kaynaklanıyor olabilir.

SONUÇ VE ÖNERİLER

Okul sağlığı ve gıda güvenliği her dönem önemini korumaya devam edecek olan bir halk sağlığı konusudur. Çalışmada ulaşılan kantinlerden toplanan veriler; kantinlerin hiçbirisinin fiziki koşullar, gıda ve personel hijyeni koşulları açısından belirlenen kriterlere tam uygunluk sağlamadığını göstermiştir. Çalışanların hijyen eğitimi alma durumunun yetersiz olması; kantinlerin fiziksel şartlarının uygunsuzluğu, kantin genel temizlik koşullarının yetersizliği uygunsuzluk bulunan koşullar arasında en yüksek oranlara sahipti. Kişisel hijyen eğitiminin eksikliği, temizlik şartlarının yüksek oranlarda uygun bulunmayışı denetimlerin yetersizliğini, denetimlerin nitel yönden eksik olduğunu, denetim yapılmasında bir standardizasyona ihtiyaç olduğunu, ayda bir okul denetim komisyonunun yaptığı denetimlerin de yetersiz olduğunu düşündürmektedir. Okulların bünyesindeki kantin denetim komisyonlarının işlevselliğini artırmak, komisyon üyelerine ilgili eğitimleri vermek sorun için bir ışık tutabilir.

Çalışan sağlığı açısından yapılan işlemlerin yetersizliği; işe giriş muayenelerinin eksik oluşu, periyodik muayenelerinin yapılmayışı, portör muayenelerinin yetersiz olmasıyla ortaya konmuştur. Çalışanların kişisel hijyenlerinin yetersizliği ve kişisel ekipman kullanımında yetersizliklere bağlı olarak gıda hazırlama esnasında oluşabilecek kontaminasyon nedeniyle okul ortamında başta bulaşıcı hastalıkların ortaya çıkışı olmakla beraber birden çok hastalık riskiyle karşı karşıya kalınabilir. Bu sebeple portör taramaları ile ilgili yasal zorunluluk ortadan kaldırılmış olsa dahi bu tarama ve muayenelerin Umumi Hıfzıssıhha Kanunu'nda belirtilen tüm alanlarda sürdürülmesi bulaşıcı hastalıkların önlenmesi ve salgınların engellenebilmesi açısından gerekli bir yaklaşımdır.

Okul kantinlerinde satışı yapılan ürünler değerlendirildiğinde hiçbir kantinde çerez, kuru meyve, taze meyve satışının olmayışı sağlıklı beslenme adına doğru adımlar atılmadığını göstermektedir. Sağlıklı yiyecek satışının yapılması, artırılması adına okul yönetimlerine, kantin işletmecilerine teşvik ve eğitim verilmesi, öğrencilere sağlıklı beslenme adına yönergeler ve eğitimler verilmesi bu konudaki eksikliği giderebilmek adına olumlu adımlar olacaktır.

Sonuç olarak uygun bulunmayan durumların düzeltilmesi adına çalışanların hijyen ve sağlık eğitimin artırılması ve bu eğitimlerin uygulanabilirliğinin sağlanması açısından, okul kantinlerinin denetlenmesinin standardize edilmesine, multisektörel ve sıklığı artırılmış denetimlere ihtiyaç olduğu ortaya konmuştur.

Çıkar çatışması: Bu çalışmada yazarlar çıkar çatışması bildirmemektedir.

Finansal Destek: Bu gözlemsel çalışma için herhangi bir kurum ya da kuruluştan finansal destek alınmamıştır.

Etik Komite Onayı: Atatürk Üniversitesi Tıp Fakültesi Klinik Araştırmalar Etik Kurulu'ndan 13.12.2019 01/23 karar no ile onay alınmıştır.

Yazar Katkıları: Çalışma Konsepti/Tasarım- SY, ED, ZK Veri Toplama- SY, ED, ZK Veri Analizi/Yorumlama- SY, ED, ZK; Yazı Taslağı- SY, ED; İçeriğin Eleştirel İncelemesi-ZK; Son Onay ve Sorumluluk- SY, ED, ZK.

KAYNAKLAR

- Lewis KD, Bear BJ. Manual of school Health. 3rd ed. Rossendale: Saunders; 2008.
- Morbidity and Mortality Weekly Report (MMWR). 2011. Erişim tarihi: 27.09.2021. <https://www.cdc.gov/mmwr/index.html>.
- Pekcan H. Okul sağlığı. Çağatay Güler LA, Editor. Halk sağlığı. Ankara: Hacettepe Üniversitesi Yayınları; 2012.s. 64-6.
- Organization. WH. Food safety. 2020. Erişim tarihi: 27.09.2021. <http://www.who.int/mediacentre/factsheet/s/fs399/en>.
- Organization. WH. Food safety. 2020. Erişim tarihi: 27.09.2021. http://www.who.int/topics/food_safety/en.
- Personel Hygiene Requirements For People Preparing And Serving Food. 2016. Erişim tarihi: 27.09.2021. <https://www.health.vic.gov.au/food-safety/personal-hygiene-for-food-handlers>.
- Özcebe H, Ulukol B, Mollahaliloğlu S, Yardım N ve Kahraman F (eds). Sağlık Hizmetlerinde Okul Sağlığı Kitabı. T.C. Sağlık Bakanlığı Refik Saydam Hıfzısıhha Merkezi Başkanlığı Hıfzısıhha Mektebi Müdürlüğü. Ankara: Yücel Ofset; 2008.
- Milli Eğitim Bakanlığı Sağlık İşleri Dairesi Başkanlığının Okul Kantinlerinin denetimi ve Uyulacak Hijyen Kuralları konulu 17.04.2007 tarihli ve 1008 Sayılı 2007/33 Numaralı Genelgesi.
- Organization. WH. Safety Food. 2021. Erişim tarihi: 27.09.2021. <https://www.who.int/health-topics/food-safety/>.
- Porto EBS, Schmitz BAS, Recine E, Rodrigues MLCF. School canteens in the Federal District, Brazil and the promotion of healthy eating. Rev. Nutr. 2015;28 (1):29-41.
- Faber M, Laurie S, Maduna M, Magudulela T, Muehlhoff E. Is the school food environment conducive to healthy eating in poorly resourced South African schools?. Public Health Nutr. 2014; 17(6): 1214-23.
- Watts AW, Mâsse LC, Naylor PJ. Changes to the school food and physical activity environment after guideline implementation in British Columbia, Canada. Int J Behav Nutr Phys Act. 2014; 11:50.
- Milli Eğitim Bakanlığı Destek Hizmetleri Genel Müdürlüğü Okul kantinlerinde satılacak gıdalar ve eğitim kurumlarındaki gıda işletmelerinin hijyen yönünden denetlenmesi genelgesi . 2020. Erişim tarihi: 27.09.2021. <https://okulsagligi.meb.gov.tr/www/okul-kantinlerinde-satilacak-gidalar-ve-egitim-kurumlarindaki-gida-isletmelerinin-hijyen-yonunden-denetlenmesi-genelgesi-yayinlandi/icerik/141>.
- Yorulmaz F. Edirne il merkezindeki ilköğretim okulları ve liselerdeki kantinlerin değerlendirilmesi. 15. Ulusal Halk Sağlığı Kongre Kitabı; 2-6 Ekim 2012, Bursa.
- Harmanoğulları, LÜ , Yapıcı, G. Bir ilçede bulunan okul kantinlerinin hijyen koşulları ve gıda güvenliği açısından değerlendirilmesi. Turk J Public Health. 2018;16 (2):117-30.
- Roberts KR, Sauer K, Sneed J, Kwon J, Olds D, Cole K, et al. Analysis of school food safety programs based on HACCP principles. Journal of Child Nutrition & Management. 2014;38(1):33.
- Orhan B. Trabzon il merkezindeki ilköğretim okullarının standartlara uygunluk ve çevre sağlığı durumları [Tez]. Trabzon: Karadeniz Teknik Üniversitesi Sağlık Bilimleri Enstitüsü; 2010.
- Şahin T. Malatya kent merkezindeki devlet ilköğretim okullarının bazı sağlık kriterleri yönünden değerlendirilmesi [Tez]. Malatya: İnönü Üniversitesi Sağlık Bilimleri Enstitüsü; 2008.
- Centers for Disease Control and Prevention. School health policies and practices study (SHPPS). 2016. Erişim tarihi: 27.09.2021. https://www.cdc.gov/healthyyouth/data/shpps/pdf/shpps-results_2016.pdf