

GIDA GÜVENLİĞİ KONUSUNDA TÜKETİCİ BİLİNCİNİN İNCELENMESİ (TOKAT İLİ ÖRNEĞİ)

H. Sibel GÜLSE BAL¹, Z. Gökalp GÖKTOLGA¹, Osman KARKACIER²

Özet

Güvenli gıda, fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik özellikleri itibariyle tüketime uygun ve besin değerini kaybetmemiş gıda maddesi olarak tanımlanmaktadır. Hem ülke açısından, hem de küresel boyutta diğer ülke üretici ve tüketicileri için sosyal, ekonomik ve çevresel önem taşımaktadır. Bu çalışmada Tokat ilinde tüketicilerin gıda güvenliği konusundaki bilinç düzeyleri ve düşünceleri araştırılmıştır. Tüketicilerin %48,39'u gıda güvenliğinin ne olduğunu bilmemektedir ve bu kavramı hiç duymamıştır, % 51,61'inin ise bu kavramı daha önce duyduğu belirlenmiştir. Duyanların %79,69'ü gıda güvenliği kavramını doğru olarak tanımlarken, %20,31'inin gıda güvenliği kavramını duyduğu ancak ne ifade ettiğini bilmediği veya yanlış bildiği görülmektedir. Tüketicilerin %74,60 gibi önemli oranı tükettikleri gıdaları sağlık açısından riskli veya çok riskli bulmaktadır. Tüketicilerin %89,92'si güvenilir gıdaya fazladan ödeme yapabileceğini belirtmiştir. Sektörde önemli bir sorun da gıda üretimlerin denetlenmesinde yaşanan aksaklıklardır. Tüketicilerin %95,56 gibi önemli bir oranı gıda üretimlerin denetlenmesinde aksaklıklar yaşandığını, gıda üreticisi firmaların yeterince iyi denetlenmediğini düşünmektedir. Türk Gıda Mevzuatı gıda güvenliği ile ilgili bir çok gelişmeyi ve yeniliği uygulamaya geçirmiştir. Türk gıda sistemi HACCP ve GMP gibi kalite sistemlerinin uygulandığı güvenilirlik yaklaşımına doğru gitmektedir.

Anahtar Kelimeler: Gıda güvenliği, Tüketici bilinci

The Examination of Consciousness Level of Consumers About Food Safety (A Case of Tokat Province)

Abstract

Safety food is described food that is suitable to consumption as physical, chemical and microbiological and isn't lost food value. Safety food is important not only domestic consumers but also other countries' consumers as social, economical and environmental. In this study has been researched consciousness level of consumers deal with food safety in Tokat. 48,39 % of consumers haven't know food safety and any haven't hear this concept, 51,61 % of consumers have explained that they have heard food safety beforehand. 79,69 % of consumer heard food safety described this matter as true, but 20,31 % of they haven't know that what does it signify or have know wrong. Significant rate of consumer (74,60 %) have conceived that foods which they consume are risky or very much risky for human health. 89,92 %of consumers decelerated that they are willing to pay much more than regular price for safety foods. One of problems of food sector in Turkey is deficiency in controls. Enormous of consumers (95,56 %) think that there is deficiency in food control and firms in food manufacture haven't control sufficient. Food legislation of Turkey has begun to apply improvements and innovations deal with food safety. Food legislation of Turkey has advanced towards quality systems like HACCP and GMP.

Key Words: Food safety, consumer consciousness

Giriş

Günümüzde gıdaların üretimlerinin çeşitlenmesi ile tarımsal üretimden son

tüketicieye gelinceye kadar çeşitli işlemlerden geçmesi, bu gıdaların tüketicilerinin aklına acaba bu gıdalar ne kadar sağlıklı sorusunu

¹ GOP Üniv. Ziraat Fakültesi Tarım Ekonomisi Bölümü - TOKAT

² GOP Üniv. İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi İşletme Bölümü - TOKAT

getirmektedir. Bilinçli tüketicilerin zihninde, devamlı olarak gıdalar üretilirken hangi aşamalardan geçiyor, ne kadar katkı ve kalıntı maddesi içeriyor, üretici firmalar ne derece hijyen koşullarına uyuyor, firmaların kullandıkları alet ve ekipmanlar ne derece üretime uygun, firmalar ne derece etkin bir şekilde denetleniyor gibi tükettikleri gıdaların ne kadar sağlıklı olduğu ile ilgili soru işaretleri yer almaktadır.

Güvenli gıda, fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik özellikleri itibariyle tüketime uygun ve besin değerini kaybetmemiş gıda maddesi olarak tanımlanmaktadır. Gıda güvenliği konusu ülkesel ve küresel bir sorundur. Hem ülke hem de küresel boyutta diğer ülke üretici ve tüketicileri içi sosyal, ekonomik ve çevresel önem taşımaktadır.

Üreticiden tüketiciye kadar geçen süreçte ürünlerin üstün özelliklerinin korunması olan kalite kontrolünün yerini, önce toplam kalite, daha sonra HACCP, GAP, GMP, GHP gibi sistemler almıştır. HACCP, GMP, GHP, ISO 9000, EUREPGAP gibi kalite güvencesi sağlayan uygulamalara gelişmekte olan ülkelerde de katılım artmaktadır (Dölekoğlu, 2003a). Hazard Analysis Critical Control Point, ifadesinin baş harflerinden oluşan ve Tehlike Analizi ve Kritik Kontrol Noktaları olarak açıklanabilen HACCP, gıda ürünlerinin güvenliğinde garanti sağlayan sistematik bir işlemdir. Hammaddeden son ürüne kadar bilimsel kontrollerin uygulanmasıyla gıdaların neden olduğu tehlikelerin önlenmesine odaklı bir sistemdir. Bu kavramın içerisinde önceki kontrol sistemlerinden farklı olarak yalnızca son ürün kontrolü değil, gıda üretiminde hammaddeden başlayarak değişik kritik noktalarda kontrol uygulamaların gereği esas alınmaktadır (Dölekoğlu, 2003b).

Gıda güvenliği konusundaki uygulamaların bir diğeri GMP (Good Manufacturing Practice)'dir. Uygun teknoloji gerekleri olarak ifade edilen GMP, istenilen kalitede bir gıda üretimi için gerekli ilkeleri, uygulamaları ve araçları içeren bir sistemdir. Gıdaların güvenliği ve yararlılığını garanti altına alan uygulama standartları olarak

tanımlanabilen GMP ilk kez 1967 yılında FDA (Food and Drug Administration) tarafından gıda ürünleri için önerilmiştir (Oraman, 1998). Gıda ürünlerinin üretimi ve dağıtımında temel yaklaşımlardan olup ürünlerde kalite sağlamak için hammadde, işleme, ürün geliştirme, üretim, paketleme, depolama, dağıtım aşamalarında kesintisiz uygulanması gereken bir teknikler dizisidir (Topal, 1996).

Uygun hijyen gerekleri olarak ifade edilen GHP; hijyenik gereksinimlerle ilgili olup, gıda üretim tesislerinin hijyenik tasarımı ve yapılandırılması, temizleme ve dezenfeksiyon yöntemlerini, gıda işlemede pişmemiş gıdaların mikrobiyal kalitesi, her işlem basamağının hijyenik operasyonu, personel hijyeni gibi uygulamaları içeren bir sistemdir. ISO 9000 Kalite Yönetim Sistemleri ilk kalite güvenlik sistemi olarak geliştirilmiştir. Her türlü işletmede uygulanabilecek geniş bir standarttır. EUREPGAP (The Euro-Retail Produce Working Group-EUREP And Good Agricultural Practices-GAP) ise 1999 yılında AB'de faaliyet gösteren 14 gıda perakendecisinin lider olduğu ve bahçe ürünlerinin üretimini en iyi şekilde yapabilmek için geliştirilen zorunlu veya tavsiye niteliğindeki esasları içeren iyi tarım uygulamalarının (Good Agricultural Practice) çerçevesi niteliğindedir (Anonim,2004b;Dölekoğlu,2003a).

Tüm dünyada gıda güvenliği ile ilgili gerek üreticiler gerekse tüketiciler cephesinde yoğun bir gündem söz konusu iken Türkiye'de tüketici istekleri ve bilinci üzerine yapılan araştırma sayısının da sınırlı olduğu düşünülerek bu çalışma yapılmıştır. Tokat ilinde tüketicilerin gıda güvenliği konusundaki bilinç düzeyleri ve düşünceleri araştırılmıştır.

Materyal ve Yöntem

Çalışma Tokat ili Merkez ilçede yapılmıştır. Kullanılan veriler yüz yüze görüşmelerle yapılan 248 adet tüketici anketinden sağlanan orijinal nitelikli

verilerdir. Ayrıca konu ile ilgili daha önce yapılmış araştırma ve incelemelerin sonuçlarından yararlanılmıştır.

Anket uygulanacak hane sayısının tespiti amacıyla ilk olarak merkez ilçedeki mahalle sayısı araştırılmış ve 41 mahalle tespit edilmiştir (Anonim, 2004a). Tüm mahallelerde anket yapmanın zaman ve uygulama açısından güçlükleri düşünülerek il merkezini temsil edebilecek 9 mahalleden oluşan 3 bölge gayeli olarak belirlenmiştir. Bu mahallelerdeki hane sayısı ve nüfus miktarı tespit edilmiştir. Bu popülasyondan %90 güven, %10 hata payı ile basit tesadüfi örnekleme yöntemi kullanılarak (Çiçek ve

$$n = \frac{NS^2t^2}{(N - 1)d^2 + S^2t^2}$$

Erkan, 1996) toplam 248 hane örneğe seçilmiştir. Daha

önce yapılmış benzer çalışmalardan hareketle belirlenen anket sayısının ildeki tüketicileri temsil edebilecek nicelikte olduğu düşünülmüştür. Benzer yöntemle Akçay, (1999) 274 anket; Sayılı ve Ark., (1999) 93 anket, Oruç ve Ark. (2003) 355 anketle Tokat İli Merkez ilçede gıda tüketimi ile ilgili çalışmaları yürütmüşlerdir. Anket çalışması 2004 yılı mart ve nisan aylarında gerçekleştirilmiştir. Elde edilen verilerin değerlendirilmesinde ki-kare analizinden ve basit yüzde hesaplamalarından yararlanılmıştır. Tüketicilerin gıda güvenliği bilgileri, güvenli gıdalara fazladan ödeme istekleri ve tükettikleri gıdalarla ilgili risk düşünceleri ki-kare analizleri ile yorumlanmıştır.

Araştırma Bulguları

Tüm dünyada ve Türkiye'de 20. yüzyılın sonlarına doğru teknik gelişmelerle birlikte sosyal ve ekonomik gelişmelerin yaşanması, teknik yeniliklerin tarımda kullanımının yaygınlaşması, tarımsal üretimin artışı, eğitim düzeyinin artışı, kadınların çalışma hayatına atılmaları tüketicilerin gıda ürünlerinden beklentilerini değiştirmiştir. Bu beklenti değişimi gıda üretimlerini çeşitlendirmiş, işlenmiş ürünleri aynı zamanda da sağlık risklerini artırmıştır. Gıda

endüstrisinde yaşanan hızlı büyüme ile gıdalardan kaynaklanan hastalıkların artması ve son yıllarda daha hızlı yayılması; tüketicilerde güvenli gıda yönünde bir bilinç ve tüketim eğilimi gelişmiştir.

Ankete katılan tüketicilerin gıda güvenliği bilgilerine ilişkin değerlendirmelerden önce demografik durum incelendiğinde çizelge 1'deki sonuçlara ulaşılmıştır. Buna göre görüşülen tüketicilerin % 42,74' lük kısmı 31-45 yaş grubundadır. Ankete katılan tüketicilerin %55,24'ü erkek, %44,76'sı kadınlardan oluşmaktadır. Eğitim seviyeleri incelendiğinde ise %45,16'sının lise % 29,43'ünün üniversite, % 14,11'inin ilkokul mezunu olduğu görülmektedir.

Çizelge 1: Ankete Katılan Tüketicilerin Yaş, Cinsiyet ve Eğitim Durumları

	Adet	%
Yaş Grubu		
18-30	76	30,65
31-45	106	42,74
46-+	66	26,61
Toplam	248	100,00
Cinsiyet		
Erkek	137	55,24
Kadın	111	44,76
Toplam	248	100,00
Eğitim Seviyeleri		
Okur yazar değil	2	0,81
Okur Yazar	2	0,81
İlkokul	35	14,11
Ortaokul	24	9,68
Lise	112	45,16
Üniversite	73	29,43
Toplam	248	100,00

Çizelge 2'de tüketicilerin, piyasada satılan gıdaları içerdikleri maddeler (kalıntı, hormon, katkı, koruma vb) bakımından insan sağlığı açısından hangi risk grubunda değerlendirdiklerine ilişkin değerlendirmeler yer almaktadır. Buna göre tüketicilerin yalnızca %1,61'lik kısmı tükettiği gıdaları risksiz bulmaktadır. %74,60 gibi önemli oranı tükettikleri gıdaları riskli veya çok riskli bulmaktadır.

Çizelge 2: Tüketicilerin, Piyasada Satılan Gıdaları İçerdikleri Maddeler (Kalıntı, Hormon, Katkı, Koruma vb.) Bakımından Risk Değerlendirmeleri

Risk Grupları	Adet	%
Risksiz	4	1,61
Az riskli	34	13,71
Riskli	95	38,31
Çok riskli	90	36,29
Hayati derecede riskli	25	10,08
Toplam	248	100,00

Tüketicilerin, gıdaların içerdikleri maddelerle ilgili risk değerlendirmeleri çizelge 2a, çizelge 2b ve çizelge 2c'de ki-kare analizi ile yorumlanmıştır.

Çizelge 2a: Tüketicilerin Yaş Grupları ve Risk Düşünceleri İle ilgili Ki-Kare Sınaması

Yaş Grubu	Risksiz - Az Riskli Bulan		Riskli Bulan		Çok Riskli Bulan	
	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%
18-30	12	31,58	27	28,42	37	32,17
31-45	16	42,11	41	43,16	49	42,61
45+	10	26,32	27	28,42	29	25,22
Toplam	38	100,00	95	100,00	115	100,00
P Değeri:	0,977		x^2 : 0,462		SD: 4	

Çizelge 2a'da görülen : 0,462 değerine göre tüketicilerin yaşları ile risk düşünceleri arasında ilişki yoktur. Bu bağlantı istatistiksel olarak anlamlı değildir.

Çizelge 2b'de tüketicilerin risk değerlendirmeleriyle cinsiyetleri arasında ilişki aranmıştır. Bulunan ki-kare değeri : 15,082 cinsiyet ve risk değerlendirmesi arasında oldukça güçlü bir ilişkinin olduğunu ortaya koymaktadır. Cinsiyetle risk değerlendirmesi arasında güçlü bir ilişki olduğu %1 güven sınırına göre % 99 ihtimalle kabul edilir. Bu ilişki de ki-kare analizine göre (beklenen ve gözlenen değerlere göre) kadın tüketicilerin gıdaları çok riskli bulduğu ortaya çıkmıştır.

Çizelge 2c'de tüketicilerin risk değerlendirmeleriyle eğitim durumları arasındaki ilişki incelenmiştir. Ki-kare değeri : 15,082 bulunmuştur. Eğitim düzeyi ile gıdaların risk taşıdığı düşüncesi arasında da %1 güven sınırına göre % 99 ihtimalle çok güçlü bir ilişki vardır. Eğitim seviyesi yüksek

tüketiciler gıdaları riskli veya çok riskli bulmaktadır.

Çizelge 2b: Tüketicilerin Cinsiyetleri ile Risk Düşünceleri Arasındaki Ki-Kare Sınaması

Cinsiyet	Risksiz - Az Riskli		Riskli		Çok Riskli	
	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%
Kadın	9	23,68	36	37,89	65	56,52
Erkek	29	76,32	59	62,11	50	43,48
Toplam	38	100,00	95	100,00	115	100,00
P Değeri:	0,001		x^2 : 15,082		SD: 2	

Çizelge 2c: Tüketicilerin Eğitimleri ile Risk Düşünceleri Arasındaki Ki-Kare Sınaması

Eğitim Süresi (yıl)	Risksiz - Az Riskli		Riskli		Çok Riskli	
	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%
0-8	17	44,74	14	14,74	32	27,83
9-11	17	44,74	47	49,47	48	41,74
12+	4	10,53	34	35,79	35	30,43
Toplam	38	100,00	95	100,00	115	100,00
P Değeri:	0,002		x^2 : 16,761		SD: 4	

Tükettikleri gıdaları çeşitli içeriklerinden dolayı riskli bularak, bu konuda kaygılanan tüketicilere, gıdaların üretiminden tüketimine kadar olan tüm aşamalarda kesinlikle güvenilir bir kurum tarafından denetlenmesi halinde, bu ürünler için fazladan ödemede bulunmak ister misiniz ? diye sorulduğunda çizelge 3'teki cevaplar alınmıştır.

Çizelge 3: Tüketicilerin, Güvenilir Gıda için Fazladan Ödemede Bulunma İsteği

Fazladan Ödeme İsteği	Adet	%
Fazladan Ödemede bulunmak isteyenler	222	89,92
Fazladan ödemede bulunmak istemeyenler	26	10,08
Toplam	248	100,00

Buna göre tüketicilerin %89,92'si güvenilir gıdaya fazladan ödeme yapabileceğini belirtmiştir. Fazladan ödeme isteği ile tüketicilerin yaşı, cinsiyeti ve eğitim durumları arasında bir ilişki olup olmadığı ki-kare testi ile araştırılmış sonuçlar çizelge 3a, çizelge 3b ve çizelge 3c'de verilmiştir.

Çizelge 3a: Tüketicilerin Yaş Grupları ve Fazladan Ödeme İsteği İle İlgili Ki-Kare Sınaması

Yaş Grubu	Fazladan Ödeme İsteğinde Olanlar		Fazladan Ödeme İsteğinde Olmayanlar	
	Sayı	%	Sayı	%
18-30	68	30,49	8	32,00
31-45	95	42,60	11	44,00
45+	60	26,91	6	24,00
Toplam	223	100,00	25	100,00
P Değeri: 0,992 x^2 : 0,098 SD: 3				

Çizelge 3a'daki ki-kare sonucuna göre tüketicilerin yaşı ile güvenli gıdalara fazladan ödemede bulunmak istemesi arasında bir ilişki bulunmamaktadır. Böyle bir ilişki istatistiksel olarak anlamlı değildir.

Çizelge 3b: Tüketicilerin Cinsiyetleri ile Fazladan Ödeme İsteği Arasındaki Ki-Kare Sınaması

Cinsiyet	Fazladan Ödeme İsteğinde Olanlar		Fazladan Ödeme İsteğinde Olmayanlar	
	Sayı	%	Sayı	%
Kadın	103	46,19	7	28,00
Erkek	120	53,81	18	72,00
Toplam	223	100,00	25	100,00
P Değeri: 0,083 x^2 : 3,013 SD: 1				

Çizelge 3b'de ki-kare sonucuna göre (x^2 : 3,013) cinsiyet ile tüketicilerin güvenli gıdalara fazladan ödemede bulunmak istemesi arasında %10 güven sınırına göre % 90 ihtimalle güçlü bir ilişki olduğu kabul edilir. Bu ilişkide (beklenen ve gözlenen değerlere göre) kadın tüketicilerin erkeklere oranla güvenli gıdalara daha fazla ödeme yapmak eğiliminde olduğu ortaya çıkmıştır.

Çizelge 3c'de ise tüketicilerin fazladan ödeme isteği ile eğitim durumları arasındaki ilişki incelenmiştir. Çıkan ki-kare sonucuna göre (x^2 : 2,357) eğitim seviyesi ile fazladan ödeme isteği arasında ilişki vardır. Özellikle 9-11 yıl eğitim alan grupta olmak üzere, 12+ yıl eğitim alan tüketici grubu fazladan

ödemede bulunma eğilimindedir.

Çizelge 3c: Tüketicilerin Eğitimleri ile Fazladan Ödeme İsteği Arasındaki Ki-Kare Sınaması

Eğitim Süresi (yıl)	Fazladan Ödeme İsteğinde Olanlar		Fazladan Ödeme İsteğinde Olmayanlar	
	Sayı	%	Sayı	%
0-8	54	24,22	9	36,00
9-11	104	46,64	8	32,00
12+	65	29,15	8	32,00
Toplam	223	100,00	25	100,00
P Değeri: 0,308 x^2 : 2,357 SD: 2				

Fazladan ödemede bulunmak isteyen tüketicilerin razı oldukları fazladan ödeme miktarı ise çizelge 4'te verilmiştir. Buna göre fazladan ödemede bulunacağını belirten tüketicilerin %15,77'i güvenli gıda için %1-5'e kadar daha fazla verebileceğini, %31,08'i %5-10 daha fazla ödeyebileceğini, %27,03'ü %11-25 daha fazla ödemede bulunabileceğini, %13,51'i %25-50 daha fazla ödeyebileceğini belirtirken %12,61 oranında tüketici ise %51-100'ü kadar daha fazla ödeme yapabileceğini belirtmiştir.

Çizelge 4: Fazladan Ödemede Bulunmak İsteyen Tüketicilerin Razı Oldukları Fazladan Ödeme Miktarı

Fazladan Ödeme Miktarı (%)	Adet	%
% 1-5 daha fazla öderim	35	15,77
% 6-10 daha fazla öderim	69	31,08
% 11-25 daha fazla öderim	60	27,03
% 26-50 daha fazla öderim	30	13,51
% 51-100 daha fazla öderim	28	12,61
% 101- + daha fazla öderim	0	0,00
Toplam	222	100,00

Sağlığa zararlı, bozuk ve hileli mallardaki artış ürkütücü boyutlara gelmiştir.

Zaman zaman ihraç edilemeyen kalitesiz gıda maddeleri de iç piyasada tüketilmektedir. Dürüst çalışan firmaların asıl rakibi bozuk ve hileli ürünleri ucuz fiyatlarla piyasada satılan ürünlerdir. Gerek üretici gerekse tüketicileri koruyan mekanizmalar Türkiye'de yeteri kadar düzenli çalışmamaktadır. Gıda üretilen ve satılan (ilgili fabrika, restoran, otel, perakendeciler, yemek fabrikaları vb) yerlerdeki sağlık koşullarına uygunlukla ilgili olarak tüketicilerin düşünceleri çizelge 5'de verilmiştir.

Çizelge 5: Tüketicilerin Gıdaların Üretildiği ve Satıldığı Yerlerde İnsan Sağlığına Dikkat Edilmediği Hakkındaki Düşünceleri

	Adet	%
İnsan sağlığına dikkat ediliyor	16	6,45
İnsan sağlığına dikkat edilmiyor	149	60,08
İnsan sağlığına kısmen dikkat ediliyor.	83	33,47
Toplam	248	100,00

Çizelge 5'e göre tüketicilerin %60,08'i gıda üretilen ve yerlerde insan sağlığına dikkat edilmediğini düşünmektedir. İnsan sağlığı ile ilgili uygulamalara dikkat edilmediğini düşünen tüketicilerin riskli üretim ve hijyen eksikliği konusundaki

düşünceleri çizelge 6'da ayrıntılı olarak görülmektedir. Ankete katılan tüketicilerin %60,34'lük kısmı işlenmiş gıda ürünlerinin hammaddesini oluşturan ve nihai tüketime sunulan tarım ürünlerinin, istenilen kalitede bir gıda üretimi için gerekli ilkeleri, uygulamaları ve araçları içeren GMP'ye uymadığını düşünmektedir. Ayrıca %31,90'ı hammaddede GHP (iyi hijyen)'ne uyulmadığı fikrindedir. Tüketicilerin %54,74'ü sanayide işleme aşamasında gıdalarda kullanılan katkı maddeleri konusunda iyi üretim ölçülerine uyulmadığı, %38,79'u da iyi hijyene uyulmadığını düşünmektedirler. Tüketicilerin %41,38'i nakliye sırasında taşıma ve saklamada kullanılan aletlerin temizliğine, ortamın ve personelin temizliğine, soğuk zinciri v.b dikkat edilmediğini hijyen eksiklikleri olduğunu düşünmektedir. Görüşülen tüketicilerin %52,59'u depo, toptan ve perakende satış raflarında, %65,52'si fırın, restoran, lokanta, vb. yerlerde önemli hijyen eksiklikleri olduğunu düşünmektedir.

Çizelge 7'de tüketicilere gıda güvenliği konusu ile ilgili bilgileri araştırılmıştır. 248 Kişiden 128 kişinin (%51,61) daha önce bu kavramı duyduğu 120 kişinin (%48,39) daha önce gıda güvenliği kavramını duymadığı belirlenmiştir.

Çizelge 6: Risksiz üretim ve hijyene dikkat edilmediğini düşünen tüketicilerin riskli üretim ve hijyen eksikliği konusundaki düşünceleri

	İyi üretim (GMP) eksikliği düşünen tüketiciler (ilaç, gübre, hormon kullanılmış, genetik olarak modifiye edilmiş ürünler, katkı maddeleri, koruyucu maddeler, kimyasal katkı maddeler vb)	%	İyi hijyen (GHP) eksikliği düşünen tüketiciler (üretim, işleme, taşıma ve saklamada kullanılan aletlerin temizliği, ortamın ve personelin temizliği, soğuk zinciri v.b)	%
Hammadde Üretiminde (tarım)	140	60,34	74	31,90
Sanayide İşlenirken	127	54,74	90	38,79
Nakliye Sırasında	25	10,78	96	41,38
Depo, Top. ve Perak. Satış Raflarında	47	20,26	122	52,59
Fırın, Restoran, Lokanta, vb. Yerlerde	79	34,05	152	65,52
Diğer	9	3,88	21	9,05
Toplam	*232	**---	*232	**---

* Risksiz Üretim Ve Hijyene Dikkat Edilmediğini Düşünen 232 Kişiyi İlişkin Değerlendirme Yapılmıştır.

** Bir Kişi Birden Çok Seçeneğe Cevap Verdiği İçin Toplamlar 100'ü Aşmaktadır

Çizelge 7: Gıda Güvenliği Kavramını Bilme Durumları

Gıda Güvenliği			Kişi	%
	Daha önce bu kavramı duymuş	128	48,39	
	Daha önce bu kavramı duymamış	120	51,61	
Toplam	248	100,00		

Duyanların %79,69'ü gıda güvenliği kavramını tanımlayabilirken, %20,31'inin gıda güvenliği kavramını tam ifade edememiştir. Tüketicilere güvenli gıda konusuyla ilgili olarak, organik tarım ürünleri ve genetik olarak modifiye edilmiş ürünler sorulmuştur. Tüketicilerin %41,94'ü organik tarım, %50,81'i genetik olarak modifiye edilmiş ürün uygulamalarını duymuşlardır.

Tüketicilerin gıda güvenliğini duymuş olma durumları ile yaş, cinsiyet ve eğitim düzeyleri arasında bir ilişki olup olmadığı ki-kare analizi ile araştırılmış, sonuçları çizelge 7a, çizelge 7b ve çizelge 7c'de verilmiştir.

Yapılan ki-kare analizinde çizelge 7a'ya göre değeri 1,403 ve güven düzeyi oldukça düşüktür. Bu sonuca göre yaş faktörü ile gıda güvenliğinin bilinmesi arasında bir ilişki bulunmamaktadır. dağılımına göre İleri yaş gruplarında konuyu bilenlerin düzeyi daha yüksek olduğu ortaya çıkmakla birlikte, bu bağlantı istatistiksel olarak çok anlamlı değildir.

Çizelge 7a: Tüketicilerin Yaş Grupları ve Gıda Güvenliği Kavramını Bilmeleri İle ilgili Ki-Kare Sınaması

Yaş Grubu	Gıda Güvenliğini Bilenler		Gıda Güvenliğini Bilmeyenler	
	Sayı	%	Sayı	%
18-30	35	27,34	41	34,17
31-45	58	45,31	48	40,00
45+	35	27,34	31	25,83
Toplam	128	100,00	120	100,00
P Değeri: 0,496 x^2 : 1,403 SD: 2				

Çizelge 7b'de ki-kare sonucuna göre (:2,535) cinsiyet ile gıda güvenliğinin

bilmesi arasında %10 önem düzeyine göre bir bağlantı olduğu belirlenmiştir. Yapılan analiz sonucunda kadınların erkeklere oranla gıda güvenliğini daha fazla bildiği sonucuna ulaşılmıştır.

Çizelge 7b: Tüketicilerin Cinsiyetleri ile Gıda Güvenliği Kavramını Bilmeleri İle ilgili Ki-Kare Sınaması

Cinsiyet	Gıda Güvenliğini Bilenler		Gıda Güvenliğini Bilmeyenler	
	Sayı	%	Sayı	%
Kadın	63	49,22	47	39,17
Erkek	65	50,78	73	60,83
Toplam	128	100,00	120	100,00
P Değeri: 0,111 x^2 : 2,535 SD: 1				

Yaş, cinsiyet ve eğitim faktörleri arasında yapılan ki-kare analizleri sonucunda eğitim süresinin gıda güvenliğinin bilinmesini en fazla etkileyen faktör olduğu ortaya çıkmıştır. Çizelge 7c'de tüketicilerin eğitim seviyeleri ile gıda güvenliği kavramını bilmeleri arasındaki ki-kare sınaması verilmiştir. : 9,425 sonucu %1 güven sınırına göre bir bağlantı anlamına gelmektedir. İkisi arasında güçlü bir ilişki olduğu %99 ihtimalle kabul edilir.

Çizelge 7c: Tüketicilerin Eğitimleri ile Gıda Güvenliği Kavramını Bilmeleri İle ilgili Ki-Kare Sınaması

Eğitim Süresi (yıl)	Gıda Güvenliğini Bilenler		Gıda Güvenliğini Bilmeyenler	
	Sayı	%	Sayı	%
0-8	22	17,19	41	34,17
9-11	64	50,00	48	40,00
12+	42	32,81	31	25,83
Toplam	128	100,00	120	100,00
P Değeri: 0,009 x^2 : 9,425 SD: 2				

Çizelge 8'de tüketicilerin gıda güvenliği ile ilgili bazı kavramlarla ilgili bilgi düzeyleri verilmiştir. Bu çizelgede gıda güvenliği kavramını tam olarak tanımlayabilen 102 kişi dikkate alınmıştır. Tüketicilerin çoğunluğunun (%86,30) ISO-9000'i

duyduğu yalnızca %10,96'sının HACCP, %1,37'sinin GMP, %1,37'sinin GHP uygulamalarından haberdar olduğu tespit edilmiştir.

Çizelge 8: Tüketicilerin Gıda Güvenliğini İle Kavramları Duyma Durumu

	Adet	%
Gıda Güvenliği İle İlgili Aşağıdaki Kavramlardan Bir veya Birkaçını Bilen	73	71,57
ISO-9000	63	86,30
GHP	1	1,37
GMP	1	1,37
HACCP	8	10,96
Gıda Güvenliği İle İlgili Yukarıdaki Kavramları Duymamış	29	28,43
Toplam	102	100,00

Sektörde önemli bir sorun da gıda üretimlerin denetlenmesinde yaşanan aksaklıklardır. Tüketicilerin %95,56 gibi önemli bir oranı gıda üreticisi firmaların yeterince iyi denetlenmediğini düşünmektedir. Gıdaların yeterince iyi denetlenmediğini düşünen üreticiler bunun sebeplerini çizelge 9'daki gibi açıklamışlardır.

Çizelge 9: Gıda Üreticisi Firmaların Denetleyici Kurumlar Tarafından Yeterince Denetlenmediğini Düşünen Tüketicilerin Böyle Düşünme Sebepleri

	Adet	%
Denetleme için mevzuatlarda eksiklikler olduğunu düşünüyorum	108	45,57
Cezaların caydırıcı olmadığını düşünüyorum	137	57,81
Denetleyici kurumlarda çalışanların yetkilerinin sınırlı olduğunu düşünüyorum	72	30,38
Denetleyici kurumlarda çalışanların bu konuyu istismar ettiklerini düşünüyorum	157	66,24
Kontroller için laboratuvar vb. teknik imkanların kısıtlı olduğunu düşünüyorum	90	37,97
Diğer	22	9,28
Gıda Üreticisi Firmaların Yeterince Denetlenmediğini Düşünen Kişi Sayısı	*_**237	**-----

* Gıda Üreticisi Firmaların Yeterince Denetlenmediğini Düşünen 237 Kişiye İlişkin Değerlendirme Yapılmıştır.

** Bir Kişi Birden Çok Seçeneğe Cevap Verdiği İçin Toplamlar 237'yi ve Oranlar 100'ü Aşmaktadır

Ankete katılan tüketicilerin %45,57'si mevzuatta eksiklikler olduğunu, %57,81'i cezaların caydırıcı olmadığını, %66,24'ü çalışanların bu konuyu istismar ettiklerini düşünmektedir. Tüketicilerin gıda güvenliği ile ilgili program ve yayınlarla ilgilenme durumları çizelge 10'da görülmektedir.

Çizelge 10: Tüketicilerin Gıda Güvenliği İle İlgili Program ve Yayınlarla İlgisi

	Adet	%
Evet İlgilenirim	*196	79,03
Gazete, Dergi, Kitap, vb.	113	57,65
Televizyon ve radyo	182	92,86
-İnternet	22	11,22
-Konferans	14	7,14
-Diğer	----	----
Hayır İlgilenmem	52	20,97
Toplam	248	100,00

** Bir Kişi Birden Çok Seçeneğe Cevap Verdiği İçin Toplamlar 196'ya

Tüketicilerin %79,03'ü gıda güvenliği konusu ile ilgili program ve yayınlarla ilgilenmektedir. Bunu %92,86 gibi önemli bir kısmı televizyon ve radyo gibi iletişim araçlarıyla, % 57,65'i gazete, dergi, kitap vb. ile yapmaktadır. Ankete katılan tüketicilere herhangi bir gıdayı alırken öncelikle dikkat ettikleri şeyler sorulmuş ve çizelge 11 hazırlanmıştır.

Tüketicilerin %86,38'inin birinci tercihi ürünün sağlık açısından güvenli oluşudur. %16,16'sı bir ürünü alırken öncelikle markasına bakarken % 15,65'i de öncelikle ürünün fiyatına bakmaktadır.

Sonuç:

Son yıllarda gıdalardan kaynaklanan hastalıkların ve sağlık risklerinin artması gıda güvenliği konusunu gerek ulusal ve gerekse uluslararası açıdan önemli hale getirmiştir. Gıda güvenliği konusunda önlem alınmaması insan sağlığını tehdit yanında ticareti zorlaştırmaktadır. Bu sebeplerle uluslar arası girişimlerle bir dizi önlemler almayı amaçlayan uygulamalar başlamıştır. Gıdalardan kaynaklanan tehlikeler ve tüketicilerin kalite algısının değişmesi buna

yönelik üretimi artırmaktadır. Gelişmiş ülkelerde bilinçli tüketiciler, gıda güvenilirliği ile ilgili yasalarda değişiklik yapılmasına, bu yönde önlem alınmasına sebep olabilmektedirler.

Bu çalışmada Tokat ilindeki tüketicilerin %48,39'unun gıda güvenliğinin ne olduğunu bilmediği ve bu kavramı hiç duymadığı, % 51,61'inin ise bu kavramı daha önce duyduğunu ve %79,69'ü gıda güvenliği kavramını doğru olarak tanımladığı tespit edilmiştir. Tüketicilerin %74,60 gibi önemli oranı, tükettikleri gıdaları sağlık açısından riskli veya çok riskli bulmaktadır. Tüketicilerin %89,92'si güvenilir gıdaya fazladan ödeme yapabileceğini belirtmiştir. Tüketicilerin yaşı, eğitim düzeyi ve cinsiyetleriyle gıda güvenliğini bilmelerinin, gıdalarla ilgili risk değerlendirmeleri ve güvenli gıdalara olan fazladan ödeme isteklerinin değişip değişmediğinin araştırıldığı ki-kare analizi sonuçlarına göre; kadınların ve eğitim seviyesi yüksek olanların bu konuda daha bilinçli oldukları ve bu yönde davrandıkları tespit edilmiştir. Gıda sektöründeki sorunların başında gıda üretimlerin denetlenmesinde yaşanan aksaklıklar gelmektedir. Tüketicilerin %95,56 gibi önemli bir oranı gıda üretimlerin denetlenmesinde aksaklıklar yaşandığını, gıda üreticisi firmaların yeterince iyi

denetlenmediğini düşünmektedir.

Araştırma sonuçlarına göre gıda güvenliği alanda tüketici bilincinin geliştiğini söylemek yanlış olmaz. Gerek yurtiçi gerekse yurtdışı tüketicilerin taleplerine cevap verebilmek açısından firmalara ve denetleme kuruluşlarına kendilerini şartlara göre yenilemeleri adına önemli görevler düşmektedir. Türkiye'de sağlığa zararlı, bozuk ve hileli gıda ürünlerinde artış ürkütücü boyutlara gelmiştir. İhraç edilemeyen kalitesiz ve bozuk bütün gıda maddeleri iç piyasada tüketilmektedir. Sorunun çözümü için gıda firmalarının uluslararası standartlara göre kendilerini yenilemeleri ve devletin gıda kontrol teşkilatını eleman ve laboratuvar olarak güçlendirmesi gerekmektedir (Kenanoğlu ve Karahan, 2004).

Çizelge 11: Tüketicilerin Gıda Ürünlerini Alırken Dikkat Ettikleri Özellikler (Öncelik Sırasına Göre)

Gıda Mad desini Alırken Dikkat Edilen Özellikler	1. Öncelik	2. Öncelik	3. Öncelik	4.Öncelik	5. Öncelik	6. Öncelik
Ürünün Fiyatı	31	41	50	53	54	7
Ürünün Lezzeti	10	59	77	58	21	2
Ürünün Markası	32	50	41	46	55	9
Ür. Sağlık Açısından Güvenli Oluşu	171	46	15	11	1	1
Ürünün Dayanırlılığı	2	49	46	46	66	7
Ürünle Verilen Promosyonlar	1	2	5	6	13	162
Diğer	1	2	4	---	4	60
%						
Gıda Maddesi Alırken Dikkat Edilen Özellikler	1. Öncelik	2. Öncelik	3. Öncelik	4.Öncelik	5. Öncelik	6. Öncelik
Ürünün Fiyatı	15,65	20,71	25,25	26,77	27,30	3,54
Ürünün Lezzeti	5,05	29,80	38,89	29,29	10,60	1,01
Ürünün Markası	16,16	25,25	20,71	23,23	27,80	4,55
Ür. Sağlık Açısından Güvenli Oluşu	86,36	23,23	7,576	5,556	0,51	0,51
Ürünün Dayanırlılığı	1,01	24,75	23,23	23,23	33,3	3,54
Ürünle Verilen Promosyonlar	0,50	1,01	2,52	3,03	6,57	81,8
Diğer	0,50	1,01	2,02	---	2,02	30,3

KAYNAKLAR

- ANONİM, 2004a**, www.tokat-bld.gov.tr.
- ANONİM, 2004b**, Akdeniz İhracatçı Birlikleri, "Eurepgap Avrupa Perakendecileri Ürün Çalışma Grubu' nun İyi Tarım Teknikleri Uygulamaları", Araştırma Serisi No:29, (<http://www.akib.org.tr/arastirma/iytarim.htm>).
- AKÇAY, Y.,1999**, "Tokat Merkez ilçede Gıda Harcamaları ve Gıda Ürünleri İçin Gelir-Harcama Esneklikleri Tahmini Üzerine Bir Araştırma (Genişletilmiş Doğrudan Harcama Sistemi Uygulaması)", Gaziosmanpaşa Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, Cilt 16, Sayı:1,ISSN1300-2910, s:9-28, Tokat.
- ÇİÇEK, A., O. ERKAN, 1996**. Tarım Ekonomisinde Araştırma ve Örneklemeye Yöntemleri, Gaziosmanpaşa Üniversitesi Ziraat Fakültesi Yayınları No:12, Ders Notları Serisi No:6, Tokat.
- DÖLEKOĞLU, Ö.C., 2003a**, Tüketicilerin İşlenmiş Gıda Ürünlerinde Kalite Tercihleri, Sağlık Riskine Karşı Tutumları ve Besin Bileşimi Konusunda Bilgi Düzeyleri (Adana Örneği), Tarımsal Ekonomi Araştırma Enstitüsü, Yayın No: 105, ISBN 975-407-128-4, Ankara.
- DÖLEKOĞLU, Ö.C., 2003b** Gıdalarda Kalite Güvenlik Sistemleri, TEAEBakış, Sayı:3, Nüsha 2, ISSN 1303-8346. Ankara.
- ORAMAN, Y., 1998**, Marmara Bölgesi'nde Faaliyette Bulunan Çeşitli Gıda Sanayi Kuruluşlarında Toplam Kalite Yönetimi Uygulamaları İle Performans Ölçme ve Değerlendirme Sistemleri Analizi, Trakya Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Yayınlanmamış Doktora Tezi, Tekirdağ.
- ORUÇ, E., GÖKTOLGA, Z.G., BÜGÜK, C.,2003**, "Tüketicilerin İşlenmiş Sebze Meyve Tercihlerini Etkileyen Faktörle: Tokat İli Örneği", Verimlilik Dergisi, 2003-1, s:91-101, Ankara.
- SAYILI, M., ESENGÜN K., KAYIM M., AKÇA H., 1999**, Gaziosmanpaşa Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, Cilt 16, Sayı:1,ISSN1300-2910, s:71-85, Tokat.
- TOPAL, Ş., 1996**, Gıda Güvenliği ve Kalite Yönetim Sistemleri, TUBİTAK-Marmara Araştırma Merkezi, Gebze, İstanbul.

KENANOĞLU,Z., KARAHAN,Ö.,2004, "HACCP'de Bir Arpa Boyu Yol Aldık" İzmir Ticaret Borsası Dergisi, Ocak Sayısı, İzmir.