

DÖRT VE BEŞ YILDIZLI OTEL MUTFAKLARINDA ÇALIŞAN MUTFAK PERSONELİNİN GIDA GÜVENLİĞİ KONUSUNDA BİLGİ DÜZEYLERİNİN SAPTANMASI

Mehmet KABACIK**

ÖZET

Araştırma Dört ve beş yıldızlı otel mutfaklarında çalışan mutfak personelinin gıda güvenliği konusunda bilgi düzeylerinin saptanmak amacıyla planlanıp yürütülmüştür. Araştırma Antalya, Trabzon, Çanakkale, Gaziantep ve İzmir İli Çeşme İlçesinde bulunan 6 dört yıldızlı, 13 beş yıldızlı olmak üzere toplam 19 otelde, 377 mutfak personeline anket uygulanmıştır. Çalışanların gıda güvenliği ile ilgili sorulara verilen cevaplarla otellerin yıldız sayısı arasında bir ilişki olup olmadığını test etmek amacıyla Ki-Kare(Chi-Square) başarı testinden aldıkları puanların ortalamasını saptamak için One-Way Anova analiz yöntemi uygulanmıştır. Otellerin yıldız sayısına göre başarı testinden almış oldukları puanların ortalamasını karşılaştırmak için t testi uygulanmıştır.

Anahtar Kelimeler: Otel mutfakları, mutfak personeli, HACCP, gıda güvenliği

DETERMINING THE FOOD SAFETY KNOWLEDGE LEVEL OF THE KITCHEN STAFF WORKING FOR 4 AND 5 STAR HOTEL KITCHENS

ABSTRACT

This study is planned and conducted with the aim of determining the food safety knowledge level of the kitchen staff working for 4 and 5 star hotel kitchens. In the study 377 kitchen staff from 6 four-star and 13 five-star totally 19 hotels in Antalya, Trabzon, Çanakkale, Gaziantep and Çeşme in Izmir province were surveyed. Chi square test was applied to check whether there is a relation between answers given to the questions about food safety and star numbers of the hotels. One way ANOVA was applied to determine the average of the scores of achievement test among mentioned groups. Finally to compare the average of achievement test scores with respect to the star numbers of the hotels, t-test was used.

Keywords: hotel kitchens, kitchen staff, HACCP, food safety

1.GİRİŞ:

Gıda güvenliği, bütün insanların aktif ve sağlıklı bir yaşam için gerekli olan besin ihtiyaçlarını ve gıda önceliklerini karşılayabilmek amacıyla yeterli, sağlıklı ve güvenilir gıdaya fiziksel ve ekonomik bakımdan erişimleri ve sürdürmeleri durumudur(Özel 2003).

Gıda güvenliği hizmetinin amacı; gıdaların üretimden tüketime kadar olan aşamalarda, hijyenik ve kimyasal yönlerden denetim, kontrol ve muayene edilerek bunların en uygun sağlık ve teknik koşullar içinde işlenmesi, saklanması, taşınması ve dağıtılması, kullanılması ve pazarlanmasının gerçekleştirilmesini ve elverişli olmayan nedenlerle oluşacak çeşitli hastalık ve zehirlenme etkenleri ile bulaşmanın besin ve besin değeri kayıplarının önlenmesini sağlamaktır(Aslan, 2005).

**Bu çalışma Gazi Üniversitesi Eğitim Bilimleri Enstitüsü Aile Ekonomisi ve Beslenme Eğitimi Bilim Dalında Yrd. Doç. Dr. Saime KÜÇÜK-KÖMÜRLER danışmanlığında tamamlanan "Dört ve Beş Yıldızlı Otel Mutfaklarında Çalışan Personelin Gıda Güvenliği Konusunda Bilgi Düzeylerinin Saptanması" adlı yüksek lisans tezinin verilerinden yararlanılarak hazırlanmıştır.*

***Öğretim Görevlisi, Ordu Üniversitesi Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokulu, Otel Lokanta ve İkrâm Hizmetleri Bölümü*

Konaklama tesislerinde sunulan hizmetlerin en önemli bölümünü mutfak hizmetleri oluşturmaktadır. Toplu beslenme sistemleri adı altında incelenen bu hizmetlerde mutfak temizliği kurumlar için belirlenen sanitasyon standartları ve personel hijyen kurallarının işlenmesiyle sağlanabilir. Standartların belirlenmediği ve hijyen kurallarının işletilmediği yerlerde besin enfeksiyon ve zehirlenmeleri önemli bir halk sağlığı sorunu oluşturur(Baş ve Merdol 1999).

Otel mutfaklarında gıda güvenliğinin sağlanabilmesi, gıdaların üretiminden taşınmasına, depolanıp saklanmasına, hazırlanıp pişirilmesine ve servis yapılıp tüketilmesine kadar geçen bütün aşamalarda gıda hijyen ve sanitasyonu ilkelerine tümüyle uyulmasına bağlıdır(Baykan, 1981).

Besin hazırlanmasında görev alan personelin insan sağlığı yönünden önemli sorumlulukları vardır. Bu nedenle personelin herhangi bir bulaşıcı hastalık taşımayan bireylerden seçilmesi ve belirli aralıklarla sağlık kontrollerinin yapılması gereklidir. Personelin sağlıklı olması kadar özellikle besinle uğraşırken el, vücut ve giysi temizliğinin de hijyenik bir şekilde sağlanması zorunludur(Dağ, 1996).

1.1.1.Problem

Dört ve Beş Yıldızlı Otellerin mutfaklarında çalışan personelin gıda güvenliği konusunda bilgilerinin saptanması.

1.1.2. Araştırmanın Amacı

Bu araştırma Dört ve Beş Yıldızlı Otellerin mutfaklarında çalışan

personelin gıda güvenliği konusunu ne derece bildikleri ve uygulamalarında bu konularda ne kadar bilinçli davrandıklarının saptanması amacıyla planlanıp yürütülmüştür.

1.2.3.Araştırmanın Önemi

İnsan yaşamının en önemli gerekleri başında gelen beslenme sağlıklı ve güçlü bir toplum oluşmasında temel etkidir. Beslenme ve gıda tüketim oranları ülkelerin kalkınmışlık düzeyinin önemli bir göstergesidir.

Tüketici, üretici ve dağıtımçı zincirinde tümüyle her kesimi etkileyen gıda kökenli salgın, zehirlenme, bozulma vb. olumsuzluklar, endüstriyel kalite sistemindeki hijyen sorunlarından kaynaklanmaktadır(Günyel, 2001).

Teknolojik gelişmeler, tarım toplumundan sanayileşmeye geçiş hızı, aile bireylerinin özellikle kadının iş dünyasında yerini alması, insanların pek çoğunun ev dışında, başkaları tarafından hazırlanan yiyecekleri tüketme eğilimi ve sosyal aktivitelerin bireylerin hayatındaki yeri ve önemi nedeniyle, ev dışında yemek yeme bir ihtiyaç, bir zorunluluk olarak karşımıza çıkmaktadır. Dolayısıyla da beslenme hizmeti sunan işletmelerde bu açılardan tercih nedeni olmakta ve işlevleri kalite standartları içinde müşterilerin türlü ihtiyaçlarına cevap vermek üzere oluşturulmuş otel işletmeleridir(Tarhan, 1999).

Gıda sektöründe gıda güvenliği, kalitenin ayrılmaz bir parçası haline gelmiştir. Türk Gıda Sektörü'nde gıda güvenliği anlamında son zamanlarda ciddi gelişmeler kaydedilmektedir. Bu gelişmeler, işletmelerin sadece yasal yaptırımlar açısından, uluslar arası ticaretteki gerekliliği açısından ya da duyarlı tüketici istekleri açısından baskı altında kalmaları nedeniyle ilgili değildir. Aynı zamanda insan sağlığını etkileme açısından da işletmelerin bilinçli hale gelmeleri ve daha çok sorumluluk taşımaları nedeniyle gıda güvenliği ile ilgili gelişmeler sağlanmaktadır(Aksu, 2005).

Kapsamlı bir yiyecek güvenliği stratejisi, risk yönetim amaçlarını, yiyecek güvenliğini ve üretim sistemleri için performans kriterlerini kurmayı gerektirir(Stecchini ve Torre, 2005:96).

Gıdaların sebep olduğu hastalıkların çoğu, tarladan sofraya kadar geçen aşamalarda biriken hastalardan kaynaklanır. Bu nedenle tarladan sofraya kadar geçen bütün aşamalar çok titiz ve sistematik şekilde kontrol edilmelidir. Gıda ürünlerinin insan sağlığı açısından olumsuz etkiler oluşturabilecek unsurlar içermemesi ve güvenli olması büyük önem taşımaktadır. Bilimsel gelişmelere paralel olarak, insan sağlığı açısından gıda güvenliğini sağlamak amacıyla gıda üreticileri tarafından uygulanmak üzere çeşitli kurallar geliştirilmiştir(Seven ve Türker, 2003:28).

Ülkemiz turizm sektöründen önemli gelir girdisi olan ülkeler arasındadır. Turizm gelirlerinin artması ülke ekonomisine önemli katkı sağlamaktadır. Turizmin gelişmesi turistlerin konaklama tesislerinden duydukları memnuniyetle yakından ilgilidir.

Konaklama tesislerinde sunulan hizmetlerin en önemli bölümünü mutfak hizmetleri oluşturmaktadır. Toplu beslenme sistemleri adı altında incelenen bu hizmetlerde mutfak temizliği kurumlar için belirlenen sanitasyon standartları ve personel hijyen kurallarının işlenmesiyle sağlanabilir. Standartların belirlenmediği ve hijyen kurallarının işlenmediği yerlerde besin enfeksiyon ve zehirlen-

Mutfak her çeşit gıda maddesinin işlemlerinin yapıldığı ve sunulmaya hazır hale getirildiği yerlerdir. Otel mutfaklarında ev mutfaklarına göre daha fazla kişiye hizmet verilmektedir.

Otel işletmelerinde gelirin önemli bir kısmını yiyecek- içecek departmanı sağlamaktadır. Otellerin yiyecek içecek satışları değişik hizmet alanlarında gerçekleştirilmektedir. Bunlar arasında genel ve özel yemek salonları, barlar, kafeteryalar, pastaneler bulunmaktadır. Bu alanlarda otelde konaklayan müşterilerin yanı sıra, yalnız bu hizmetlerden yararlanmak için gelen müşterilerde hizmet verilmektedir(Yurdagülen, 1994).

Yiyecek içecek hizmetlerinde, servis edilen yiyeceklerin sağlık açısından herhangi bir risk taşımaması için hizmetin yürütüldüğü her alanda ve hizmetin her aşamasında sanitasyon çok önemlidir. Bu nedenle otellerin yiyecek ve içeceklerle ilgili ana bölümlerinden olan mutfak ve restoranlar da besin, personel, fiziksel alan ve araç- gereç sanitasyonuna gereken önem verilmelidir(Uygun, 1998).

1.1.4. Araştırmanın Sınırlılıkları

1. Araştırma Antalya, Trabzon, Çanakkale, Gaziantep ve İzmir/Çeşme'de bulunan dört ve beş yıldızlı otel mutfaklarını kapsamaktadır.
2. Çalışanların yaş, cinsiyet, eğitim seviyelerindeki farklılıklar.
3. İşletmelerde görev yapan personel ile sınırlıdır.
4. Araştırma planlanan zaman ile sınırlıdır.
5. İşletmelerin; kalitesi, işlerine verdikleri önem, tüketiciye verdikleri değere göre sınırlılıklar olması beklenmektedir.

1.1.5.Varsayımlar

- Örneklem grubunun evreni temsil edecek nitelikte olduğu varsayılmaktadır.
- Araştırmada ölçme aracı olarak kullanılacak anket formu ve gıda güvenliği başarı testi kullanılacaktır, elde edilen bulguların, otel mutfaklarında çalışan personelin gıda güvenliği konusundaki bilgilerinin düzeyini yansıtacağı varsayılmaktadır.
- İşletmelerin yıldız sayısına,
- Çalışanların cinsiyetine,
- Çalışanların eğitim ve deneyim seviyesine,
- Çalışanların işyerindeki görevine, göre sorulara verdikleri cevaplar arasında farklılık olacağı varsayılmaktadır.

2.YÖNTEM

2.1.Araştırma Modeli

Dört ve beş yıldızlı otel mutfaklarında çalışan personelin görüşleri doğrultusunda, gıda güvenliği konusundaki bilgi düzeylerinin ortaya konulması ve otellerin yıldız sayıları ile mutfak personelinin bilgi düzeyleri arasında bir ilişkinin olup olmadığının belirlenmesi amacıyla planlanıp yürütülen bu çalışmanın yöntemi, tarama modelinde betimsel bir araştırmadır.

2.2.Araştırmanın Evreni

Araştırmanın evrenini Antalya, Trabzon, Çanakkale, Gaziantep ve İzmir İli Çeşme İlçesinde bulunan daha çok turizm sektöründe hizmet veren dört ve beş yıldızlı otel mutfaklarında çalışan personel oluşturmaktadır.

2.3.Araştırmanın Örnekleme

Örneklemin oluşturulmasında Antalya, Trabzon, Çanakkale, Gaziantep ve İzmir İli Çeşme İlçesinde bulunan dört ve beş yıldızlı otel mutfaklarında çalışan personel, tesadüfi yöntemlerle belirlenmiştir.

Araştırmanın örneklemini 6 dört yıldızlı, 13 beş yıldızlı olmak üzere toplam 19 otel ve bu otellerde anketlere cevap veren 377 mutfak personeli oluşturmaktadır.

2.4.Verilerin Toplanması

Araştırma verilerinin toplanmasında araştırmacı tarafından, konu ile ilgili araştırmalardan yararlanılarak, uzman görüşleri alınarak, geçerlilik ve güvenilirlik çalışması yapılarak, geliştirilen anket formu ve gıda güvenliği başarı testi kullanılmıştır. Anketler araştırmacı tarafından bizzat yüzyüze görüşme yöntemiyle doldurulmuştur. Anket formu iki bölüme ayrılmıştır. Birinci bölümde genel bilgiler, ikinci bölümde ise personelin gıda güvenliği ile ilgili tutumları yer almaktadır. Gıda güvenliği başarı testinde; depolar, yiyecek hazırlama ve pişirme alanları, personel hijyeni ve besin hijyeni ile ilgili sorular yer almaktadır.

2.5.Verilerin Analizi

Toplanan veriler SPSS 13.0 istatistik programı kullanılarak analiz edilmiştir. Mutfak personelinin genel bilgilerini analiz etmede frekans(f) ve yüzde(%) değerleri kullanılmıştır. Çalışanların gıda güvenliği ile ilgili sorulara verdikleri cevaplarla otellerin yıldız sayısı arasında bir ilişki olup olmadığını test etmek amacıyla Ki-Kare(Chi-Square) analiz yöntemi uygulanmıştır. Çalışanların başarı testinden aldıkları puanların ortalamasını saptamak için One-Way Anova analiz yöntemi uygulanmıştır. Otellerin yıldız sayısına göre başarı testinden almış oldukları puanların ortalamasını karşılaştırmak için t testi uygulanmıştır. Başarı testinde 33 soru sorulmuş ve her doğru cevaba 3 puan verilmiştir. Buna göre değerlendirme aşağıdaki gibi yapılmıştır.

| | |
|---------|-----------|
| 99-85 | Çok iyi |
| 84.9-70 | İyi |
| 69.9-55 | Orta |
| 54.9-45 | Zayıf |
| 44.9-0 | Çok zayıf |

3.BULGULAR VE TARTIŞMA

Araştırmaya katılan personele ait demografik bilgiler ile farklı yıldızlı otel mutfaklarında çalışan personelin gıda güvenliği ile ilgili tutumları ve sorulara verdikleri cevapların dağılımı, sorulardan aldıkları puanların karşılaştırılmasına ait bilgilere yer verilmiş ve yorumlanmıştır.

3.1.Personele Ait Demografik Bilgiler

Araştırmaya katılan personelin yaşı, öğrenim durumu, işyerindeki görevi ve hizmet sürelerine ilişkin bilgilerin dağılımı verilmiştir.

Tablo: 1 Personele Ait Demografik Bilgilerin Dağılımı(n=377)

| Yaş | N | % |
|-----------------------|----------|----------|
| 18 ve altı yaş | 55 | 14.6 |
| 19-25 yaş | 110 | 29.2 |
| 26-35 yaş | 148 | 39.3 |
| 36-40 yaş | 37 | 9.8 |
| 41-45 yaş | 24 | 6.4 |
| 46 ve üzeri yaş | 3 | 0.8 |
| Cinsiyet | N | % |
| Kadın | 33 | 8.8 |
| Erkek | 344 | 91.2 |
| Öğrenim Durumu | N | % |
| İlkokul | 123 | 32.6 |
| Ortaokul | 76 | 20.2 |
| Lise | 164 | 43.5 |
| Yüksekokul | 14 | 3.7 |

Çalışanların %39.3'ü 26-35 yaş aralığındadır. Bu durum Türkiye'de genç nüfusun fazla olması ile doğru orantılı olarak açıklanabilir. Çalışanların %91.2'sini erkek, %8.8'ini kadın oluşturmaktadır. Görüldüğü gibi otel mutfaklarında çalışanların büyük kısmını erkekler oluşturmaktadır, kadın çalışanların az olması sosyo-kültürel etmenlere bağlı olabilir. Çalışanların %43.5'i lise mezunu, %32.6'sı ilkokul mezunu, %20.2'si ortaokul mezunu, %3.7'si yüksekokul mezunudur.

Tablo 2: Çalışanların İşyerindeki Görevi Hizmet Süreleri ve Çalışma Saatlerinin Dağılımı(n=377)

| İşyerindeki Görevi | N | % |
|----------------------------|-----------|-------------|
| Aşçıbaşı | 20 | 5.3 |
| Su şefi | 18 | 4.8 |
| Bölüm şefi | 85 | 22.5 |
| Demi chef | 85 | 22.5 |
| Komi | 69 | 18.3 |
| Stajyer | 35 | 9.3 |
| Stewart (Bulaşıkçı) | 48 | 12.7 |
| Depocu | 9 | 2.4 |
| Gıda mühendisi | 8 | 2.1 |
| Hizmet Süresi | N | % |
| 1-5 | 108 | 28.6 |
| 6-10 | 124 | 33.0 |
| 11-15 | 71 | 18.8 |
| 16-20 | 47 | 12.5 |
| 21-25 | 20 | 5.3 |
| 26 ve üstü | 7 | 1.8 |
| Çalışma Saati | N | % |
| 8 | 119 | 31.6 |
| 9 | 24 | 6.4 |
| 10 | 176 | 46.7 |
| 11 | 3 | 0.8 |
| 12 ve üstü | 55 | 14.6 |

Çalışanların büyük kısmını bölüm şefi (%22.5) ve demi chef (%22.5) oluşturmaktadır. Bölüm şefi ve demi chef'in fazla olması her otelde bu pozisyonda çalışan personelin çok olmasından dolayıdır. Araştırmaya katılanların %5.3'ünü aşçıbaşı, % 2.1'ni de Gıda Mühendisi veya Hijyen Sorumlusu oluşturmaktadır. Bu da gösteriyor ki otellerin çoğunda Gıda Mühendisi veya Hijyen Sorumlusu bulunmamaktadır, ayrıca aşçıbaşı ve su şefinin az olması her otelde birer tane olmasından dolayıdır. Çalışanların çoğunluğu, (%33.0) 6-10 yıldır bu meslekte çalışıyor, %28.6. 26 yıl ve daha fazla süredir bu meslekte çalışıyor. Çalışanların yarıya yakını (%46.7) günde 10 saat çalışırken % 31.6'sı günde 8 saat çalışmaktadır.

Tablo 3: Çalışanların İşe Alınmadan Önce ve Alındıktan Sonra Sağlık Kontrollerinden Geçme Durumları, Kontrol Süreleri ve Yapılan Kontrollerin Dağılımı

| İşe Alınmadan Önce Sağlık Kontrolünden Geçme Durumu (n=377) | N | % |
|--|----------|----------|
| Kontrolden geçtim | 372 | 98.7 |
| Kontrolden geçemedim | 5 | 1.3 |
| İşe Alınmadan Önce Muayene Olunan Bölümler (n=372) | N | % |
| Ağız-Diş | 6 | 1.6 |
| Görme | 1 | 0.3 |
| Dahiliye | 365 | 98.1 |
| İşe Alındıktan Sonra Düzenli Sağlık Kontrolünden Geçme Durumu (n=377) | N | % |
| Kontrolden geçiyorum | 362 | 96.0 |
| Kontrolden geçmiyorum | 15 | 4.0 |
| Düzenli Sağlık kontrolünden Geçme Süreleri (n=377) | N | % |
| Ayda Bir | 3 | 0.8 |
| Üç Ayda Bir | 196 | 52.0 |
| Altı Ayda Bir | 164 | 43.5 |
| Yılda Bir | 14 | 3.7 |
| Düzenli Olarak Yapılan Sağlık Kontrolleri (n=377) | N | % |
| Boğaz Kontrolü | 23 | 6.1 |
| İdrar-Gaita Kontrolü | 265 | 70.3 |
| Akeiğer Filmi Çekilir | 89 | 23.6 |

Tablo 3'te görüldüğü gibi çalışanların %98.7'inin işe alınmadan önce sağlık kontrollerinden geçtiği, bunların da %98.1'inin

dahiliye bölümünde muayene oldukları saptanmıştır. Yine çalışanların %96.0'nun işe alındıktan sonra düzenli olarak sağlık kontrollerinden geçtiği, bunların da %52.0'nun üç ayda bir, %43.1'inin ise altı ayda bir düzenli kontrollerini yaptırdıkları, %70.3'ünün idrar-gaita kontrolü, %23.6'sında akciğer filmi çekimini işe alındıktan sonra düzenli olarak yaptırdıkları saptanmıştır.

Tablo 4: İşyerlerinin Üniforma Verme Durumu, Çalışanların Üniforma Dışında Giydikleri Giysiler, Temizleme Süreleri ve Temizleme Yerlerinin Dağılımı (n=377)

| İşyerinin Üniforma Verme Durumu | N | % |
|--|----------|----------|
| Veriyor | 376 | 99.7 |
| Vermiyor | 1 | 0.3 |
| Giysilerinin Temizlenme Süresi | N | % |
| Her gün | 334 | 88.6 |
| Üç Günde Bir | 36 | 9.5 |
| Haftada Bir | 3 | 0.8 |
| On Beş Günde Bir | 3 | 0.8 |
| Ayda Bir | 1 | 0.3 |
| Giysilerinin Temizlendiği Yer | N | % |
| İş Yerinde | 367 | 97.3 |
| Evde | 10 | 2.7 |

Çalışanların tamamına yakınına (%99.7) işyeri üniforma vermektedir, yine çalışanların %88.6'sının giysilerinin her gün temizlendiği saptanmıştır, ayrıca giysilerin büyük kısmı (%97.3) iş yerinde temizlenmektedir. Bu durum, giysilerin temizliği konusunda işletmelerin duyarlı davrandığını göstermektedir.

Tablo 5: Çalışanların İşyerlerinde Her Üniteye El Yıkama Lavabosu Bulunma Durumu ve Çalışanların El Yıkama Durumlarının Dağılımı (n=377)

| Her Üniteye El Yıkama Lavabosu Bulunma Durumu | N | % |
|--|----------|----------|
| Var | 367 | 97.3 |
| Yok | 10 | 2.7 |
| Çalışanların Ellerini Yıkama Durumları | N | % |
| Mutfığa Her Girişte | 10 | 2.7 |
| Her İşe Başlamadan | 13 | 3.4 |
| Para vb. Dokununca | - | - |
| Tuvaletten Çıkınca | 3 | 0.8 |
| Hepsi | 351 | 93.1 |

Çalışanların %89.9'unun işyerlerinde her üniteye ayrı el yıkama lavabosu bulunduğu saptanmıştır. Çalışanların %90.8'inin mutfığa her girişte, her işe başlamadan önce ellerini yıkadıkları

Tablo 6: Çalışanların Çalışma Ortamlarının Güvenliğinin Yeterlilik Durumu ve Çalışanların İşyerlerinde Maruz

| Çalışma Ortamının Güvenliğinin Yeterliliği | N | % |
|--|-----------|------------|
| Evet | 327 | 86.7 |
| Hayır | 14 | 3.7 |
| Kısmen | 36 | 9.5 |
| İşyerinde Maruz Kalınan Kazalar | N | % |
| Kesikler | 302 | 80.1 |
| Yanıklar | 40 | 10.6 |
| Çarpmalar | 7 | 1.9 |
| Hiçbiri | 13 | 7.4 |

Kaldıkları Kazaların Dağılımı (n=377)

Çalışanların %86.7'si çalışma ortamlarının güvenli olduğunu belirtmişlerdir. %9.5'i de kısmen çalışma ortamlarının güvenli olduğunu belirtmişlerdir. Bu durum işletmelerin çalışma ortamının güvenliğine önem verdiklerini göstermektedir. İşyerlerinde en çok maruz kalınan kaza ise kesiklerdir(%80.1). Bu da çalışanların çalışma esnasındaki dikkatsizliğinden olabilir.

Tablo 7: Çalışanların Hizmet İçi Eğitim Alma Durumları ve Hizmet İçi Eğitimi Veren Kişinin Dağılımı

| Düzenli Hizmet İçi Eğitim Alma Durumu (n=377) | N | % |
|---|-----|------|
| Evet | 335 | 88.9 |
| Hayır | 42 | 11.1 |
| Eğitim Verilen Konular (n=335) | N | % |
| İlk Yardım | 66 | 17.5 |
| İşçi Sağlığı ve İş Güvenliği | 61 | 16.2 |
| Kişisel Gelişim ile İlgili Konular | 1 | 0.3 |
| Sağlıklı Beslenme | 7 | 1.9 |
| Hijyen Konusunda | 200 | 53.1 |

Tablo 7'ye bakıldığında çalışanların %88.3'ünün hizmet içi eğitim aldıkları, hizmet içi eğitim alanların % 61.0'ının eğitimlerini özel bir firma yetkilisinden , % 9.6'sının da işyeri yöneticisinden aldıkları saptanmıştır. Otellerin hizmetçi eğitimlere verdikleri önemin arttığını göstermektedir.

Tablo 8: Çalışanların Düzenli Hizmet İçi Eğitim Alma Durumları ve Eğitim Aldıkları Konuların Dağılımı

| Sorular | Cevaplar | 4 yıldız | | 5 yıldız | | Toplam | | p |
|---|----------|----------|------|----------|------|--------|------|--------|
| | | N | % | N | % | N | % | |
| Daha önce güvenli gıda konularında eğitim aldınız mı? | Evet | 59 | 76.6 | 274 | 91.3 | 333 | 88.3 | .001** |
| | Hayır | 18 | 23.4 | 26 | 8.7 | 44 | 11.7 | |
| İş yernizde düzenli hizmet içi eğitim veriliyor mu? | Evet | 59 | 76.6 | 274 | 91.3 | 333 | 88.3 | .001** |
| | Hayır | 18 | 23.4 | 26 | 8.7 | 44 | 11.7 | |

Çalışanların daha önce hijyen eğitimini alma durumlarına bakıldığında 4 yıldızlı otel çalışanlarının %76.6'sı hijyen eğitimi alırken, 5 yıldızlı otel çalışanlarının %91.3'ü daha önce hijyen eğitimi aldığı belirlenmiştir. Otellerde yıldız sayısı arttıkça hijyen eğitimi alma durumları artmaktadır. Bu durum istatistiksel olarak anlamlıdır(p<0.05).

Çalışanların işyerinde düzenli hizmet içi eğitim alma durumlarına bakıldığında 4 yıldızlı otel çalışanlarının %76.6' sını düzenli hizmet içi eğitimi alırken, 5 yıldızlı otel çalışanlarının %91.3' ü düzenli hizmet içi eğitim aldığı belirlenmiştir. Çalışanların düzenli hizmet içi eğitim almaları ile otellerin yıldız sayıları arasındaki ilişki istatistiksel olarak anlamlı olduğu bulunmuştur(p<0.05).

Tablo:10 Çalışanların Depolarla İlgili Sorulara Verdikleri Cevapların Dağılımı(n=360)

| Sorular | Cevaplar | 4 yıldız | | 5 yıldız | | Toplam | | p |
|--|----------|----------|------|----------|-------|--------|------|--------|
| | | N | % | N | % | N | % | |
| Soğuk depo ve buzdolabının ısı 5 derecenin altında tutulmalı | Doğru | 70 | 95.9 | 282 | 98.3 | 352 | 97.8 | .207 |
| | Yanlış | 3 | 4.1 | 5 | 1.7 | 8 | 2.2 | |
| Soğuk depo veya buzdolabında saklanan yiyeceklerin üzerleri kapak, film veya folyo gibi gereçlerle kapatılmalı | Doğru | 71 | 97.3 | 287 | 100.0 | 358 | 99.4 | .041* |
| | Yanlış | 2 | 2.7 | 0 | 0 | 2 | .6 | |
| Soğuk depo ve buzdolabında pişmiş yiyecekler çiş yemeklerden ayrı tutulmalı | Doğru | 71 | 97.3 | 287 | 100.0 | 358 | 99.4 | .041* |
| | Yanlış | 2 | 2.7 | 0 | .0 | 2 | .6 | |
| Soğuk depo ve buzdolabında et ve et ürünleri diğer yiyeceklerden ayrı tutulmalı | Doğru | 71 | 97.3 | 287 | 100.0 | 358 | 99.4 | .041* |
| | Yanlış | 2 | 2.7 | 0 | 0 | 2 | .6 | |
| Kuru depo veya kilerin ısı yaklaşık 15 20 derece civarında olmalı | Doğru | 64 | 87.7 | 280 | 97.6 | 344 | 95.6 | .001** |
| | Yanlış | 9 | 12.3 | 7 | 2.4 | 16 | 4.4 | |
| Kuru depo veya kilerde su veya kalonfer borularının geçmemesi sağlanmalı | Doğru | 63 | 86.3 | 277 | 96.5 | 340 | 94.4 | .002** |
| | Yanlış | 10 | 13.7 | 10 | 3.5 | 20 | 5.6 | |
| Yada geçiyorsa izole edilmeli | Doğru | 20 | 27.4 | 109 | 38.0 | 129 | 35.8 | .102 |
| | Yanlış | 53 | 72.6 | 178 | 62.0 | 231 | 64.2 | |
| Kuru depo veya kilere güneş ışığı girmeli | Doğru | 21 | 28.8 | 89 | 31.0 | 110 | 30.6 | .414 |
| | Yanlış | 52 | 71.2 | 198 | 69.0 | 250 | 69.4 | |
| Kuru depo veya kilerde kuru gıdalar, konserve, baharat v.b. yiyecekler saklanmalı | Doğru | 63 | 86.3 | 249 | 86.8 | 312 | 86.7 | .525 |
| | Yanlış | 10 | 13.7 | 38 | 13.2 | 48 | 13.3 | |
| Depo veya kilerden yiyecek çıkışında "ilk giren ilk çıkar" ilkesine uyulmalı | Doğru | 70 | 95.9 | 277 | 96.5 | 347 | 96.4 | .511 |
| | Yanlış | 3 | 4.1 | 10 | 3.5 | 13 | 3.6% | |
| Temizlik araç ve gereçleri ayrı bir depoda tutulmalı | Doğru | 67 | 91.8 | 284 | 99.0 | 351 | 97.5 | .003 |
| | Yanlış | 6 | 8.2 | 3 | 1.0 | 9 | 2.5 | |

Çalışanların depolarla ilgili sorulara verdikleri cevapların dağılımına bakıldığında, “Soğuk depo veya buzdolabında saklanan yiyeceklerin üzerleri kapak film veya folyo gibi gereçlerle kapatılmalı” (p<0.04). “Soğuk depo ve buzdolabında pişmiş yiyecekler çiğ yemeklerden ayrı tutulmalı” (p<0.04). “Soğuk depo ve buzdolabında et ve et ürünleri diğer yiyeceklerden ayrı tutulmalı” (p<0.04). “Kuru depo veya kilerde su veya kalorifer borularının geçmemesi sağlanmalı, yâda geçiyorsa izole edilmeli” (p<0.01). “Kuru depo veya kilerin ısısı yaklaşık 15 -20c° derece civarında olmalı” (p<0.01). “Temizlik araç ve gereçleri ayrı bir depoda tutulmalı” (p<0.01). ifadelerine verilen cevaplarda istatistiksel olarak fark bulunmuştur. Bu da gösteriyor ki beş yıldızlı otel mutfaklarında çalışan personelin depolarla ilgili bilgi düzeyi dört yıldızlı otel mutfaklarında çalışan mutfak personeline göre daha yüksektir.

Tablo:11 Çalışanların yiyecek hazırlama ve pişirme ilgili sorulara verdikleri cevapların dağılımı

| Sorular | Cevaplar | 4 yıldızlı | | 5 yıldızlı | | Toplam | | p. |
|--|----------|------------|-------|------------|-------|--------|-------|------|
| | | N | % | N | % | N | % | |
| Üretim alanında sadece el yıkanması için lavabolar olmalı | Doğru | 69 | 95.8 | 273 | 95.1 | 342 | 95.3 | .545 |
| | Yanlış | 3 | 4.2 | 14 | 4.9 | 17 | 4.7 | |
| | Toplam | 72 | 100.0 | 287 | 100.0 | 359 | 100.0 | |
| Hazırlamada kullanılan doğrama tahtaları ve bıçaklar aynı ayı renklerde olmalı | Doğru | 70 | 97.2 | 279 | 97.2 | 349 | 97.2 | .677 |
| | Yanlış | 2 | 2.8 | 8 | 2.8 | 10 | 2.8 | |
| | Toplam | 72 | 100.0 | 287 | 100.0 | 359 | 100.0 | |
| Sadece etlem hazırlandığı aynı tezgâh olmalı | Doğru | 72 | 100.0 | 284 | 99.0 | 356 | 99.2 | .510 |
| | Yanlış | 0 | .0 | 3 | 1.0 | 3 | .8 | |
| | Toplam | 72 | 100.0 | 287 | 100.0 | 359 | 100.0 | |
| Sadece sebzelerin hazırlandığı aynı tezgâh olmalı | Doğru | 71 | 98.6 | 285 | 99.7 | 356 | 99.4 | .362 |
| | Yanlış | 1 | 1.4 | 1 | .3 | 2 | .6 | |
| | Toplam | 72 | 100.0 | 286 | 100.0 | 358 | 100.0 | |
| Sadece pasta ve hamur işlerinin hazırlandığı aynı tezgâh olmalı | Doğru | 72 | 100.0 | 285 | 99.3 | 357 | 99.4 | .639 |
| | Yanlış | 0 | .0 | 2 | .7 | 2 | .6 | |
| | Toplam | 72 | 100.0 | 287 | 100.0 | 359 | 100.0 | |
| Et kütüğü kullanımdan sonra dezenfekte edilmeli | Doğru | 71 | 98.6 | 285 | 99.3 | 356 | 99.2 | .490 |
| | Yanlış | 1 | 1.4 | 2 | .7 | 3 | .8 | |
| | Toplam | 72 | 100.0 | 287 | 100.0 | 359 | 100.0 | |
| Et kıyırma makinesi kullanımdan sonra dezenfekte edilmeli | Doğru | 71 | 98.6 | 285 | 99.3 | 356 | 99.2 | .490 |
| | Yanlış | 1 | 1.4 | 2 | .7 | 3 | .8 | |
| | Toplam | 72 | 100.0 | 287 | 100.0 | 359 | 100.0 | |
| Paslanmaz çelikten imal edilmiş tencereler tercih edilmeli | Doğru | 71 | 98.6 | 284 | 99.0 | 355 | 98.9 | .593 |
| | Yanlış | 1 | 1.4 | 3 | 1.0 | 4 | 1.1 | |
| | Toplam | 72 | 100.0 | 287 | 100.0 | 359 | 100.0 | |

Çalışanların yiyecek hazırlama ve pişirme ile ilgili sorulara verdikleri cevaplara bakıldığında istatistiksel olarak bir fark bulunmamıştır(p>0.05). Tablo: 11 de görüldüğü gibi sorulara doğru cevap verenlerin oranı da yüksektir. Bu durum dört ve beş yıldızlı otel mutfaklarında çalışan personelin bilgi düzeyleri bakımından olumlu bir sonuçtur.

Tablo:12 Çalışanların personel hijyeni ilgili sorulara verdikleri cevapların dağılımı (n=360)

| Sorular | Cevaplar | 4 yıldız | | 5 yıldız | | Toplam | | p. |
|---|----------|----------|------|----------|------|--------|------|------|
| | | N | % | N | % | N | % | |
| Personel çiğ yiyecekleri elledikten sonra ellerini sağlıklı olarak yıkamalı | Doğru | 70 | 95.9 | 262 | 91.3 | 332 | 92.2 | .141 |
| | Yanlış | 3 | 4.1 | 25 | 8.7 | 28 | 7.8 | |
| Dışarıda giyilen giysi ve ayakkabı ile mutfığa girmeli | Doğru | 61 | 83.6 | 252 | 87.8 | 313 | 86.9 | .218 |
| | Yanlış | 12 | 16.4 | 35 | 12.2 | 47 | 13.1 | |
| Pişmiş veya servise hazır yiyecekleri çıplak elle dokunulabilir | Doğru | 5 | 6.8 | 23 | 8.0 | 28 | 7.8 | .482 |
| | Yanlış | 68 | 93.2 | 264 | 92.0 | 332 | 92.2 | |

Çalışanların personel hijyeni ile ilgili sorulara verdikleri cevaplara bakıldığında istatistiksel olarak bir fark bulunmamıştır(p>0.05). Tablo: 12 de görüldüğü gibi sorulara verilen doğru cevapların oranı da yüksektir. Bu durum dört ve beş yıldızlı otel mutfaklarında çalışan personelin bilgi düzeyleri bakımından olumlu bir sonuçtur.

Tablo:13 Çalışanların besin hijyeni ilgili sorulara verdikleri cevapların dağılımı(n=360)

| Sorular | Cevaplar | 4 yıldız | | 5 yıldız | | Toplam | | p. |
|--|----------|----------|-------|----------|------|--------|------|--------|
| | | N | % | N | % | N | % | |
| Yemeklerin on soğutma işlemi 2-3 saat içerisinde tamamlanmalı | Doğru | 70 | 95.9 | 249 | 86.8 | 319 | 88.6 | .017* |
| | Yanlış | 3 | 4.1 | 38 | 13.2 | 41 | 11.4 | |
| Servis edilene kadar sıcak yemekler 60 derecenin üzerinde tutulmalı | Doğru | 70 | 95.9 | 263 | 91.6 | 333 | 92.5 | .163 |
| | Yanlış | 3 | 4.1 | 24 | 8.4 | 27 | 7.5 | |
| Laboratuvar kontrolü için her yemekten numune alınmalı | Doğru | 72 | 98.6 | 283 | 98.6 | 355 | 98.6 | .732 |
| | Yanlış | 1 | 1.4 | 4 | 1.4 | 5 | 1.4 | |
| Taze sebze ve meyveler akarsu altında iyice yıkanmalı | Doğru | 73 | 100.0 | 264 | 92.0 | 337 | 93.6 | .005** |
| | Yanlış | 0 | .0 | 23 | 8.0 | 23 | 6.4 | |
| Etiler satın alınırken damgalı olmasına dikkat edilmeli | Doğru | 72 | 98.6 | 280 | 97.6 | 352 | 97.8 | .493 |
| | Yanlış | 1 | 1.4 | 7 | 2.4 | 8 | 2.2 | |
| Sebzeler önce doğranmalı sonra yıkanmalıdır | Doğru | 22 | 30.1 | 72 | 25.1 | 94 | 26.1 | .231 |
| | Yanlış | 51 | 69.9 | 215 | 74.9 | 266 | 73.9 | |
| Besinleri ondurma işlemi bakterileri öldürmez üremeleri için durdurur | Doğru | 65 | 89.0 | 265 | 92.3 | 330 | 91.7 | .244 |
| | Yanlış | 8 | 11.0 | 22 | 7.7 | 30 | 8.3 | |
| Donmuş yiyecekler çözdürüldükten sonra tekrar dondurulamaz | Doğru | 72 | 98.6 | 282 | 98.3 | 354 | 98.3 | .648 |
| | Yanlış | 1 | 1.4 | 5 | 1.7 | 6 | 1.7 | |
| Çiğ yiyeceklerin hazırlandığı doğrama tahtası ve bıçak pişmiş yiyecekler için kullanılmamalı | Doğru | 70 | 95.9 | 270 | 94.1 | 340 | 94.4 | .394 |
| | Yanlış | 3 | 4.1 | 17 | 5.9 | 20 | 5.6 | |
| Yiyecekler soğuk depoya sıcakken de koyulabilir | Doğru | 69 | 94.5 | 265 | 92.3 | 334 | 92.8 | .363 |
| | Yanlış | 4 | 5.5 | 22 | 7.7 | 26 | 7.2 | |

Çalışanların besin hijyeni ile ilgili sorulara verdikleri cevapların dağılımına bakıldığında, “Yemeklerin ön soğutma işlemi 2-3 saat içerisinde tamamlanmalı” ($p<0.05$). “Taze sebze ve meyveler akarsu altında iyice yıkanmalı” ($p<0.01$). İfadelerine verilen cevaplar da istatistiksel olarak fark bulunmuştur. Tablo.13 de görüldüğü gibi bu ifadelerle dört yıldızlı otel mutfaklarında çalışanların tamamı doğru cevap verirken beş yıldızlı otel çalışanlarının %86.8-%92.0 doğru cevap vermiştir. Bu durum beş yıldızlı otel mutfaklarında çalışanların sayısının ($n=300$) çok olmasından kaynaklanabilir. Tablo: 13 de görüldüğü gibi diğer sorulara verilen cevapların oranı yüksektir ve istatistiksel olarak fark bulunmamıştır ($p>0.05$).

Tablo:15 Çalışanların Başarı Testinden Almış Oldukları Puanların Yıldız Sayısına Göre T Testi Sonuçları($n=377$)

| Oteller | N | X | S | Sd | t | p |
|----------|-----|-------|-------|-----|------|------|
| 4 yıldız | 77 | 75.81 | 18.99 | 374 | .455 | .486 |
| 5 yıldız | 300 | 76.84 | 17.35 | | | |

Çalışanların sorulara verdikleri cevapların otellerin yıldız sayısına göre dağılımına bakıldığında; anlamlı bir fark bulunmamıştır [$t(374)=0.45$, $p>0.05$]. beş yıldızlı otel çalışanlarının almış oldukları puanları ortalaması ($X=76.84$), dört yıldızlı otel çalışanlarının almış oldukları puanların ortalamasına ($X=75.81$) göre biraz daha yüksektir. Otel çalışanlarının başarı testinden almış oldukları puanların ortalamasına bakıldığında hiçbir çok iyi (85-100) düzeyde puan alamamışlardır. Bu durum Otelcilik ve Turizm sektöründe gıda güvenliği konusunda henüz istenilen seviyeye ulaşamadığını göstermektedir.

Tablo:16 Çalışanların Başarı Testinden Almış Oldukları Puanların Öğrenim Durumuna Göre Anova Sonuçları($n=377$)

| Öğrenim Durumu | N | X | S | f | p |
|----------------|-----|-------|-------|------|-------|
| İlkokul | 123 | 73.27 | 23.03 | 3.72 | .012* |
| Ortaokul | 76 | 74.68 | 20.66 | | |
| Lise | 164 | 79.79 | 10.34 | | |
| Yüksek okul | 14 | 79.50 | 2.56 | | |
| Toplam | 377 | 76.63 | 17.67 | | |

Çalışanların başarı testinden almış oldukları puanların öğrenim durumuna göre anova sonuçlarına bakıldığında istatistiksel olarak anlamlı bir fark bulunmuştur ($p<0.05$). Tablo: 17 de görüldüğü gibi yüksek okul mezunlarının ortalaması 79.50, lise mezunlarının ortalaması 79.79, ortaokul mezunlarının ortalaması 74.68, ilkokul mezunlarının ortalaması ise 73.27 dir. Öğrenim durumu başarı testinden alınan puanların ortalamasını etkilemektedir. Yüksek okul ve lise mezunlarının almış oldukları puanların ortalaması, ortaokul ve ilkokul mezunlarının ortalamasına göre daha yüksektir. Bu durum araştırmamızın varsayımlarını da desteklemektedir.

Tablo:17 Çalışanların Başarı Testinden Almış Oldukları Puanların İşyerindeki Görevlerine Göre Anova Sonuçları($n=377$)

| İşyerindeki Görevi | N | X | S | f | p |
|-----------------------|-----|-------|-------|-------|--------|
| Aşçıbaşı | 20 | 81.60 | 4.92 | 12.41 | .000** |
| Su şefi | 18 | 75.66 | 19.15 | | |
| Bölüm Şefi | 85 | 78.71 | 5.93 | | |
| Demi Chef | 85 | 80.47 | 5.87 | | |
| Komi | 69 | 80.21 | 6.29 | | |
| Stajyer | 35 | 79.97 | 14.64 | | |
| Stewart | 48 | 55.56 | 38.43 | | |
| Depocu | 9 | 80.33 | 4.44 | | |
| Gıda Müh.-Hijyen Sor. | 8 | 80.62 | 4.06 | | |
| Toplam | 377 | 76.63 | 17.67 | | |

Çalışanların başarı testinden aldıkları puanlara bakıldığında en yüksek ortalamaya (81.60) aşçıbaşının, daha sonra gıda mühendisi ve ya hijyen sorumlusunun (80.62), en düşük ortalama (55.56) ise stewartın sahip olduğu tespit edilmiştir. Çalışanların başarı testinden almış oldukları puanların işyerindeki görevine göre anova sonuçlarına bakıldığında istatistiksel olarak anlamlı bir fark bulunmuştur ($p<0.01$).

İşyerindeki görevine göre almış oldukları puanların ortalaması incelendiğinde en yüksek puana aşçıbaşılar sahiptir, bu da aşçıbaşının gıda güvenliği konusunda kendilerini geliştirdiklerini göstermektedir. Daha sonra gıda mühendisi veya hijyen sorumlusu gelmektedir, gıda mühendisi ve hijyen sorumlularının aşçıbaşından daha düşük bir puana sahip olmaları olumsuz bir sonuçtur. Demi cheflerin ortalamalarının yüksek olması demi cheflerin %57.7'nin lise ve yüksek okul mezunu olmasından kaynaklanmaktadır. Çalışmamızda en düşük ortalamaya stewartlar sahiptir, bu da stewartların %80.0'nin ilkokul mezunu olmasından kaynaklanmaktadır. Toplamda elde edilen ortalamalara bakıldığında dört ve beş yıldızlı otel mutfaklarında çalışan personelin gıda güvenliği bilgi düzeylerinin iyi (70.0-84.9) derecede olduğu tespit edilmiştir.

4.SONUÇ VE ÖNERİLER

Dört ve beş yıldızlı otel mutfaklarında çalışan mutfak personelinin gıda güvenliği konusunda bilgi düzeylerini saptamak amacıyla gerçekleştirilen çalışmadan elde edilen sonuçlar aşağıda verilmiştir.

Çalışanların %39.3'ü 26-35 yaş aralığındadır. Çalışanların %91.2'sini erkek, %8.8'ini kadın oluşturmaktadır. Çalışanların %43.5'i lise, %32.6'sı ilkokul, %20.2'si ortaokul, %3.7'si yüksek okul mezunudur. Çalışanların büyük kısmını bölüm şefi (%22.5) ve demi chef (%22.5) oluşturmaktadır. Araştırmaya katılanların %5.3'ünü aşçıbaşı, % 2.1'ni de Gıda Mühendisi veya Hijyen Sorumlusu oluşturmaktadır. Çalışanların çoğunluğu (%33.0) 6-10 yıldır bu meslekte çalıştığı, çalışanların yarıya yakınının (%46.7) günde 10 saat çalışırken % 31.6'sının günde 8 saat çalıştığı tespit edilmiştir.

Çalışanların %98.7'inin işe alınmadan önce sağlık kontrollerinden geçtiği, bunların da %98.1'inin dahiliye bölümünde muayene oldukları saptanmıştır. Yine çalışanların %96.0'ının işe alındıktan sonra düzenli olarak sağlık kontrollerinden geçtiği, bunların da %52.0'ının üç ayda bir, %43.1'inin ise altı ayda bir

%70.3'ünün idrar-gaita kontrolü, %23.6'sının da akciğer filmi çekimini işe alındıktan sonra düzenli olarak yaptırdıkları saptanmıştır.

Çalışanların tamamına yakınına (%99.7) işyeri üniforma vermektedir, yine çalışanların %88.6'sının giysilerinin her gün temizlendiği saptanmıştır, ayrıca giysilerin büyük kısmı (%97.3) iş yerinde temizlendiği saptanmıştır.

Çalışanların %89.9'unun işyerlerinde her üniteye ayrı el yıkama lavabosu bulunduğu saptanmıştır. Çalışanların %90.8'inin mutfığa her girişte, her işe başlamadan önce ellerini yıkadıkları tespit edilmiştir.

Çalışanların %86.7'si çalışma ortamlarının güvenli olduğunu belirtirken, %9.5'i de kısmen çalışma ortamlarının güvenli olduğunu belirtmişlerdir. Bu durum işletmelerin çalışma ortamının güvenliğine önem verdiklerini göstermektedir. İşyerlerinde en çok maruz kalınan kaza ise kesiklerdir(%80.1). Çalışanların %88.3'ünün hizmet içi eğitim aldıkları, hizmet içi eğitim alanların %61.0'mın eğitimlerini özel bir firma yetkilisinden, %9.6'sının da işyeri yöneticisinden aldıkları saptanmıştır. Araştırmamıza katılan çalışanların %88.9'unun düzenli olarak hizmet içi eğitim aldıkları tespit edilmiştir. Bu durum iyi bir gelişme olarak değerlendirilebilir. Hizmet içi eğitim verilen konuların başında ise hijyen eğitimi gelmektedir(%53.1).

Çalışanların daha önce hijyen eğitimine alma durumlarına bakıldığında 4 yıldızlı otel çalışanlarının %76.6'sı hijyen eğitimi alırken, 5 yıldızlı otel çalışanlarının %91.3'ü daha önce hijyen eğitimi aldığı saptanmıştır. Çalışanların işyerinde düzenli hizmet içi eğitim alma durumlarına bakıldığında 4 yıldızlı otel çalışanlarının %76.6'sının, 5 yıldızlı otel çalışanlarının %91.3'ü düzenli hizmet içi eğitim aldıkları tespit edilmiştir.

Çalışanların depolarla ilgili sorulara verdikleri cevapların dağılımına bakıldığında, "Soğuk depo veya buzdolabında saklanan yiyeceklerin üzerleri kapak film veya folyo gibi gereçlerle kapatılmalı" (p<0.04). "Soğuk depo ve buzdolabında pişmiş yiyecekler çığ yemeklerden ayrı tutulmalı" (p<0.04). "Soğuk depo ve buzdolabında et ve et ürünleri diğer yiyeceklerden ayrı tutulmalı" (p<0.04). "Kuru depo veya kilerde su veya kalorifer borularının geçmemesi sağlanmalı, yâda geçiyorsa izole edilmeli" (p<0.01). "Kuru depo veya kilerin ısısı yaklaşık 15 -20°C derece civarında olmalı" (p<0.01). "Temizlik araç ve gereçleri ayrı bir depoda tutulmalı" (p<0.01). İfadelerine verilen cevaplar istatistiksel olarak fark bulunmuştur. Bu da gösteriyor ki beş yıldızlı otel mutfaklarında çalışan personelin depolarla ilgili bilgi düzeyi dört yıldızlı otel mutfaklarında çalışan mutfak personeline göre daha yüksektir.

Çalışanların, yiyecek hazırlama ve pişirme ile ilgili sorulara verdikleri cevaplara bakıldığında istatistiksel olarak bir fark bulunmamıştır(p>0.05). Sorulara verilen doğru cevapların oranı da yüksektir. Bu durum dört ve beş yıldızlı otel mutfaklarında çalışan personelin bilgi düzeyleri bakımından olumlu bir sonuçtur.

Çalışanların, personel hijyeni ile ilgili sorulara verdikleri cevaplara bakıldığında istatistiksel olarak bir fark bulunmamıştır(p>0.05). Sorulara verilen doğru cevapların oranı da yüksektir. Bu durum dört ve beş yıldızlı otel mutfaklarında çalışan personelin bilgi düzeyleri bakımından olumlu bir sonuçtur.

Çalışanların besin hijyeni ile ilgili sorulara verdikleri cevapların dağılımına bakıldığında, "Yemeklerin ön soğutma işlemi 2-3 saat içerisinde tamamlanmalı" (p<0.05). "Taze sebze ve meyveler akarsu altında iyice yıkanmalı"(p<0.01). İfadelerine verilen cevaplar da istatistiksel olarak fark bulunmuştur. Bu ifadelere dört yıldızlı otel mutfaklarında çalışanların tamamı doğru cevap verirken beş yıldızlı otel çalışanlarının %86.8-%92.0 doğru cevap vermiştir. Bu durum beş yıldızlı otel mutfaklarında çalışanların sayısının(n=300) çok olmasından kaynaklanabilir. Diğer sorulara verilen cevapların oranı yüksektir ve istatistiksel olarak fark bulunmamıştır(p>0.05).

Çalışanların sorulara verdikleri cevapların cinsiyete göre dağılımına bakıldığında; cinsiyet göre anlamlı bir farklılık görülmektedir. [t(374)=1.29, p<0.01]. Kadın çalışanların(X=80.36), erkek çalışanlara (76.27) göre daha yüksek bir ortalamaya sahip oldukları görülmektedir.

Çalışanların sorulara verdikleri cevapların otellerin yıldız sayısına göre dağılımına bakıldığında; anlamlı bir fark bulunmamıştır [t(374)=0.45, p>0.05]. beş yıldızlı otel çalışanlarının almış oldukları puanları ortalaması(X=76.84), dört yıldızlı otel çalışanlarının almış oldukları puanların ortalamasına (X=75.81) göre biraz daha yüksektir. Aradaki farkın az olması örneklemin beş yıldızlı otellerde çok olmasından olabilir.

Çalışanların başarı testinden almış oldukları puanların yaşa göre anova sonuçlarına bakıldığında, yaş arttıkça alınan puanların ortalaması da artmaktadır. Bu durum yaşı fazla olanların daha çok mutfaklarda yönetici (aşçıbaşı ve su şefi) konumunda olmasından kaynaklanmaktadır.

Çalışanların başarı testinden almış oldukları puanların öğrenim durumuna göre anova sonuçlarına bakıldığında istatistiksel olarak anlamlı bir fark bulunmuştur(p<0.05). Yüksekokul

mezunlarını ortalaması 79.50, lise mezunlarının ortalaması 79.79, ortaokul mezunlarının ortalaması 74.68, ilkokul mezunlarının ortalaması ise 73.27 olduğu saptanmıştır.

Çalışanların başarı testinden aldıkları puanlara bakıldığında en yüksek ortalamaya(81.60) aşçıbaşının, daha sonra gıda mühendisi ve ya hijyen sorumlusunun(80.62), en düşük ortalamaya(55.56) ise stewartın sahip olduğu saptanmıştır. Çalışanların başarı testinden almış oldukları puanların işyerindeki görevine göre anova sonuçlarına bakıldığında istatistiksel olarak anlamlı bir fark bulunmuştur(p<0.01).

Öneriler

- Otellerin yıldız sayıları ne olursa olsun HACCP sistemi uygulanmalı ve sonuçları resmi kurumlarca denetlenmelidir.
- Oteller HACCP sistemini uygulamada personeli teşvik edici yöntemler geliştirmelidir.
- Gıda alanında çalışan personelin, teknolojik gelişmelere paralel olarak bilgilerinin güncelleştirilmesinin yanında, kazanılmış yanlış iş alışkanlıklarını olumlu yönde değiştirilmesi amacıyla alanında uzman kişiler tarafından verilecek düzenli hizmet içi eğitimler yapılmalıdır.
- Gıda güvenliği konusunda hizmet içi eğitim verilirken, personelin, görev, yaş ve eğitim durumu gibi farklılıkları göz önünde bulundurmalı ve buna göre hizmet içi eğitim planlanmalı ve yürütülmelidir.

- Gıda sektöründe çalışan personelin işe alımında, meslek liselerinin yiyecek içecek hizmetleri bölümü ya da en az lise ve dengi okul mezunu kişilerin seçilmesine dikkat edilmelidir.
- İşyeri yöneticileri, gıda mevzuatında yer alan gıda ve çalışanlar ile ilgili hususları dikkate almalı ve bunları titizlikle uygulamalıdır.

KAYNAKLAR

- AKSU, N. (2005). HACCP'in Prensipleri ve Türk Gıda Sektörü Üzerine Bir Uygulama, Gazi Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, İşletme Anabilim Dalı, Üretim Yönetimi ve Pazarlama Bilim Dalı (Yayınlanmış Yüksek Lisans Tezi).
- ASLAN, S. (2005). HACCP ve İSO 9001 Kalite Belgeli Catering Firmaları İle Diğer Firmaların Gıda Güvenliği Konusunda Mevcut Durumlarının Karşılaştırılması ve Personelin Eğitiminin Tespit Edilmesi, Gazi Üniversitesi Eğitim Bilimleri Enstitüsü Yüksek Lisans Tezi, Ankara.
- BAŞ, M. ve MERDOL, T. (1999). Üç, Dört, ve Beş Yıldızlı Otellerin Sanitasyon Durumunun HACCP Yöntemi ile Değerlendirilmesi. Beslenme ve Diyet Dergisi, 16(4)38-46.
- BAYKAN, R. (1996), Türkiye'de Tüketicinin Korunması Tedbirleri Öneriler ve Ekonomik Etkileri, İTO Yayınları.
- DAĞ, A. (1996). Toplu Beslenme Servislerinde Çalışan Personel İçin Geliştirilen Hijyen Eğitim Programlarının Bilgi-Tutum ve Davranışlara Etkisi, Hacettepe Üniversitesi Toplu Beslenme Sistemleri Programı Bilim Uzmanlığı Tezi, Ankara
- GÜNYEL, N. (2001). Kritik Kontrol Noktalarında Risk Analizi (HACCP) İle İSO 9000:2000 Revizyonu Arasındaki İlişkiler ve Gıda Sektöründe Bir Uygulama, Marmara Üniversitesi Yüksek Lisans Tezi, İstanbul.
- ÖZEL, L. (2003). Ortadoğu Ülkelerinde Gıda Güvenliği ve Gıda Politikaları, Hacettepe Üniversitesi, Yüksek Lisans Tezi, Ankara.
- SEVEN, E. ve TÜRKER, R. (2003). Gıda Güvenliği HACCP ve TS 13001, Standart, 42:50 28-34.
- STECCHİNİ, M.L. ve DEL TORRE, M. (2005). The Food Safety Management System. Universty of Udine, Italy. Meat and Willingness to Change Cooking Practices Appete, 22(83)96-98.
- TARHAN, A. (1999). Ankara'da Otellerde Gıda Kayıpları ve Mutfak Personelinin Gıda Kayıplarına İlişkin Uygulamaları, Gazi Üniversitesi Yüksek Lisans Tezi Ankara.
- UYGUN, Z. S. (1998). Antalya'daki Üç, Dört ve Beş Yıldızlı Otellerin Mutfak ve Restaurantlarının Sanitasyon Durumu, Hacettepe Üniversitesi Bilim Uzmanlığı Tezi, Ankara.
- YURDAGÜLEN, N. (1994). Beş Yıldızlı Otel İşletmelerinde Mutfak Hijyeni ve Hijyenik Şartların Oluşturulması, Gazi Üniversitesi Yüksek Lisans Tezi, Ankara