



Toplu beslenme hizmeti sunan işletme personelinin mutfak hijyeni eğitimi hakkındaki düşünceleri: Manisa il merkezi örneği*

Thoughts of business personnel providing public nutrition services about culinary hygiene training: Manisa provincial center example *

Myratjan Rovshenov^{a*}, Nükhet Adalet Akpulat^b

^{a*} Sorumlu Yazar, Ege University, Graduate School of Social Sciences, Department of Tourism Management, myratjan.r@gmail.com, ORCID: 0009-0009-7761-5891

^b Ege University, Cesme Tourism Faculty, Department of Tourism Management, nukhet.adalet.akpulat@ege.edu.tr, ORCID: 0000-0002-8015-8267

* Bu çalışmanın bulguları sözlü sunum olarak 5-7 Mayıs, 2023 tarihlerinde düzenlenen 1th International Congress of Hygiene Research in Hospitality Industry kongresinde sunulmuştur.

Öz

Toplu beslenme hizmeti sunan işletmeler hayatımızın ayrılmaz bir parçası haline gelmiştir. İnsanlar günümüzün yoğun temposunda, yemek yemek, eğlenmek, sosyalleşmek gibi amaçla bu işletmelere gitmektedir. Hijyen ise toplu beslenme hizmeti sunan işletmelerin en önemli konusudur. Hijyen şartlarının gerektiği gibi olmaması, müşteri ve çalışanların sağlıklarında tehlike yaratır. Bunun yanında müşteri kaybı, kötü reklam gibi önemli sorunlara neden olur. Bu nedenle hijyen eğitiminin toplu beslenme hizmeti sunan tüm işletme personeline verilmesi ve uygulanmasının sağlanması gereklidir. Yapılan çalışmada Manisa merkezinde yer alan ve toplu beslenme hizmeti sunan işletme personelinin mutfak hijyeni eğitimi hakkındaki düşüncelerini öğrenmek amacıyla alan araştırması yapılmıştır. Araştırma formu araştırmacılar tarafından hazırlanmış ve uygulanmıştır. Personelin mutfak hijyeni eğitimine katılım oranının düşük olduğu, gerekli görmediği, işletme yöneticilerinin personeli hijyen eğitimi konusunda yeterince desteklemediği, malzeme ve ekipman maliyetinin fazla olduğu, personelin hijyen eğitimine ulaşmasının kolay olmadığı gibi önemli sorunlar tespit edilmiştir.

Anahtar Kelimeler: Toplu beslenme hizmeti sunan işletmeler, Mutfak Hijyeni, Hijyen Eğitimi, Manisa.

ABSTRACT

Businesses that provide mass nutrition services have become integral to our lives. In today's busy pace, people go to these businesses for various purposes, such as eating, having fun and socializing. Hygiene is the most crucial issue for enterprises that provide mass nutrition services. Inadequate hygiene conditions endanger the health of customers and employees. On the other hand, it causes a loss of customers. Providing and implementing hygiene training to all business personnel providing mass nutrition services is necessary. In this study, a field study was conducted to learn the thoughts of the business staff located in the centre of Manisa and providing mass nutrition service about kitchen hygiene education. The research form was prepared and applied by the researchers. It has been determined that the participation rate of the personnel in the kitchen hygiene training is low, they do not consider it necessary, the business managers do not support the personnel enough in hygiene training, the cost of materials and equipment is high, and it is not easy for the personnel to reach the hygiene training.

Keywords: Businesses that provide mass nutrition services, Kitchen Hygiene, Hygiene education, Manisa.

GİRİŞ

Toplumu ve onu oluşturan bireylerin sağlıklı ve güçlü olarak yaşamasında, ekonomik ve sosyal yönden gelişmesinde, refah düzeyinin artmasında, huzurlu ve güvence altında varlığını sürdürebilmesinde yeterli ve dengeli beslenme temel koşullardan birisi, belki de en önemlisidir. Beslenme; büyüme ve gelişme, yaşamın sürdürülmesi, sağlığın korunması ve geliştirilmesi için besinlerin tüketilmesidir (Ersin ve Beyhan, 2001). Beslenme, bireyin hayatını devam ettirebilmesi için en önemli unsurdur. İnsanlar hayatı boyunca bu ihtiyaçlarını evde veya beslenme hizmeti sunan işletmelerde karşılamaya devam edeceklerdir. Sağlıklı bir yaşam için en önemli unsur yeterli ve dengeli beslenmedir. Beslenmedeki temel gereksinimler ise gıda güvenliği ve hijyenidir. Değişen yaşam koşullarından dolayı insanlar dışarıda yemek yemeyi tercih etmeye başlamışlardır. Dolayısıyla bu sektörde hizmet veren işletme sayısı artmıştır. Yemek sektörünün büyümesiyle sektördeki rekabet artı ve işletmeler daha kaliteli ve sağlıklı ürünler üretmeye yöneldi (T.C Milli Eğitim Bakanlığı, Yiyecek ve İçecek Hizmetleri, 2018).

Ticari mutfakta temizlik kesin bir gerekliliktir. Bir yiyecek hizmeti kurumunun temizliğini kişisel hijyen ve sanitasyon kuralları belirler. Yiyeceklerin uygunsuz olarak işlenmesi, sanitasyon ve kişisel hijyen kurallarına uyulmaması, besin kaynaklı hastalıkların oluşmasıyla sonuçlanabilir. Bu nedenle, beslenme servislerinde çalışan personel ve özellikle

yönetici konumundaki kişiler besin kaynaklı hastalıklara neden olan bakteriyolojik, kimyasal ve fiziksel ajanları çok iyi tanımalı ve gerekli önlemleri almalıdır. (Murat ve Fatma, 1997). İşletmelerin sürdürülebilirliği, müşteri ve çalışanların sağlığı için hijyen ve gıda güvenliği en önemli unsurlardır.

Toplu beslenme yapılan yerlerde öncelikli amaç, beslenmesi yapılan grubun sağlık ve verimliliğini korumak ve geliştirmektir. Bu nedenle besin hazırlanmasında görev alan personelin herhangi bir bulaşıcı hastalık taşımayan sağlıklı bireylerden seçilmesi ve belirli aralıklarla sağlık kontrollerinin yapılması yanında hijyen ve sanitasyon konularında eğitilmeleri de büyük önem taşımaktadır (Ayhan ve Türkan, 1999).

Demirel'e göre hijyen; "Sağlıklı ortamın korunması ve her türlü hastalık etmenlerinden arındırılması bilgisidir. Gıdaların sağlığa zarar vermeyecek şekilde tüketimine sunulması için alınması gereken her türlü idari, bilimsel ve teknolojik önlemler ile kişilerin eğitimi hijyenin konuları içinde yer almaktadır. Başka bir tanımda da besin hijyeni; insan sağlığı açısından, besinlerin insan sağlığına herhangi bir zarar vermemesi açısından, üretimden tüketime yapılması ve önerilmesi gereken tüm işlemlerdir" (2009). Diğer bir tanıma göre ise hijyen, insan sağlığının iyileştirilmesi uzun süre korunması için sağlıkla ilgili bilgileri ve belgeleri bir sentez halinde uygulayan bilim kompleksidir (Beyhan ve Ersin, 2001: 23).

Antik Yunan mitolojisinde Apollon'un oğlu Aesculape tıbbın tanrısı olarak bilinir. Aesculape'n kızı Hygieia ise sağlığı korumanın tanrıçası olarak kabul edilir. Yunan mitolojisinde Hygieia olarak bilinen tanrıça; insanın bedensel, zihinsel ve ruhsal temizliği ve sağlığı için, ruhsal şifa enerjisini sağlayan ay tanrıçasıdır. Hekimliğin sembolü olarak kullanılan yılan besleyen bir genç kız olarak gösterilmektedir. Bundan köken alan hijyen (hygiene) kavramı geçmişte sağlık ve güzelliği temsil eder iken, bütün dünya literatüründe sağlığı korumak üzere çalışan bilim koluna bu tanrıçanın isminden esinlenerek hijyen adı verilmiştir (Tayar,2013: 4). Gıda güvenliği, fiziksel, kimyasal, biyolojik ve her türlü zararların bertaraf edilmesi için alınan tedbirlerdir (Akt: Ergin ve Güzel: 2018; 12). Gıda güvenliği kavramının ön plana çıkmasında gıda üretiminin artması ve gıda kaynaklı mikrobiyal hastalıkların çoğalması en önemli etkenlerdendir. İnsan yaşamının temel bileşeni olan gıda maddeleri, tarladan sofraya kadar geçen süreçlerde gıda güvenliğine gereken özenin gösterilememesi sebebiyle zararlı hale gelerek insan sağlığı için gizli bir tehlike oluşturabilmektedir. Gıda güvenliğinin sağlanmasındaki en önemli etken olan hijyen koşullarının sağlanmasında üreticiden, tüketiciye kadar birçok aşamadaki kişilere sorumluluk düşmektedir (Akt: Aydoğan ve Erol, 2023: 1335). Konunun insan sağlığı ve işletme açısından önemi nedeniyle bu konuda çok sayıda çalışma yapılmıştır.

Cömert ve Özel (2015) yapmış oldukları "Otel İşletmelerinde Hijyen ve Sanitasyon Kurallarının Mutfak Personeli Tarafından Bilinirlik ve Uygulanma Düzeyi" isimli araştırmasında, katılımcıların cinsiyete ve eğitim düzeyine göre hijyen ve sanitasyona yönelik algı puanlarında anlamlı farklılık görülmemiş, yaşa göre ise anlamlı fark olduğu saptanmıştır. Ergin ve Güzel'in "Kadınların Gıda ve Mutfak Hijyeni ile İlgili Bilgi, Tutum ve Davranışlarının Değerlendirilmesi" isimli çalışmada 420 kadına araştırma uygulanmıştır. Araştırma sonucunda, kadınların gıda ve mutfak hijyeni hakkında bilgilerinin eksik olduğu özellikle satın alma ve gıda hazırlamaya yönelik yanlış uygulamalar yapıldığı tespit edilmiştir. Özgel ve Yıldız (2020)'in çalışmasında bazı hazır yemek firmalarının mutfak hijyen koşulları Türkiye Odalar ve Borsalar Birliği ile Tarım ve Orman Bakanlığı Kriterlerine göre değerlendirilmiştir. Çalışma sonucunda hazır yemek firmalarının fiziksel ve teknik altyapısı itibariyle mutfak hijyeni açısından yetersiz olduğu tespit edilmiştir. Ayaz ve Arzuhan (2017). Turizm sektöründe gıda güvenliği sürecinde hijyen davranışı üzerine bir araştırma gerçekleştirmişlerdir. Elde edilen sonuçlara göre işgörenlerin hijyen davranışları; hijyen bilgisi, hijyen düşüncesi, zorunlu hijyen davranışı ve gönüllü hijyen davranışı olarak ortaya çıkmıştır. İşgörenlerin cinsiyet, medeni durum, yaş, gelir durumu, çalışılan işletme türü ve hijyen eğitim durumu değişkenleri ile hijyen davranışı boyutları arasında anlamlı farklılıklar tespit edilmiştir. Özkan ve Sevim, "Besinler, bakteri, küf, virüs, parazitler ve kimyasal kontaminantlar gibi birçok etkenle kontamine olarak bazen ölümle neticelenen besin zehirlenmelerine sebep olabilmektedir". (2017) ifadesi ile konunun önemine değinmiştir. Atasever ise bezer şekilde, birçok gıda kaynaklı hastalığın personelin hijyene gereken özeni göstermemesi üretim ve tüketim sırasında meydana gelen kontaminasyonlar (hava, toprak, su, işçiler, böcekler, besinle teması olan yüzeyler vb.) veya hatalı ısı uygulamalarından (depolama, pişirme, soğutma, yeniden ısıtma, sıcak ve soğuk muhafaza vb.) kaynaklandığını söylemektedir" (2000). Ayaz ve Aydın, müşterilerin memnuniyetlerinin, hijyenik ve temiz koşullarda sunulan hizmetlerle doğru orantılı olduğunu ifade etmektedir. Yazarlar, müşterilerin, hizmet birimlerinde tükettikleri yiyecek ve içecekler nedeni ile salgın hastalıklar, gıda zehirlenmesi gibi olumsuzluklarla karşılaşmak istemediklerini vurgulamışlardır. Bu gibi olumsuzlukların önüne geçebilmek için, gıda kaynaklı hastalıkların yüzde yirmisinin yiyecek-içecek işletmelerinde çalışan personelin hijyen konusunda yetersizliği ile ilgili olduğunu belirtmiş ve yiyecek-içecek üretiminin her aşamasında yönetici ve çalışanların hijyen konusunda sürekli eğitim almaları gerektiğini ifade etmişlerdir (2017).

Toplu beslenme sistemlerinde kalitenin en önemli göstergesi hijyenik, güvenilir gıda üretimi ve servisidir. Güvenilir gıda üretimi ve servisi yani gıda güvenliğinin sağlanması; “gıdaların üretim, işleme, muhafaza ve dağıtımları sırasında gerekli kurallara uyulması ve önlemlerin alınması” olarak tanımlanmaktadır. Bir başka deyişle gıda güvenliği, tüketime sunulan gıdalarda oluşabilecek fiziksel, kimyasal ve biyolojik her türlü zararlıların bertaraf edilmesi için alınacak önlemlerin tümü olarak ifade edilmektedir (Büşra ve Saniye, 2015).

Hastalıklara yol açabilecek hijyen sorunlarını önlemek için işletme yöneticilerinin hijyen eğitimi hakkında bilgilendirilmesi alınabilecek en önemli önlemlerden birisidir. Özellikle, yemek sektörünün sürdürülebilirliği için mutfak hijyeni büyük önem taşımaktadır. Hijyen şartlarının gerektiği gibi olmaması, müşteri ve çalışanların sağlığını önemli ölçüde tehlikeye atar. Diğer yandan müşteri kaybına neden olur. İşletmelerde hijyen eğitiminin toplu beslenme hizmeti sunan tüm işletme personeline verilmesi ve uygulanmasının sağlanması oldukça önem taşımaktadır.

Hijyen eğitiminin yiyecek içecek işletmeleri için önemi nedeniyle bu çalışmada Manisa merkezinde yer alan ve toplu beslenme hizmeti sunan işletme personelinin mutfak hijyeni eğitimi hakkındaki düşüncelerini öğrenmek amacıyla alan araştırması yapılmıştır.

YÖNTEM

Araştırma Manisa il merkezinde yer alan ve toplu beslenme hizmeti sunan işletme personelinin mutfak hijyeni eğitimi hakkındaki düşüncelerini öğrenmek amacıyla gerçekleştirilmiş nitel bir araştırmadır. Yüz yüze görüşme şeklinde araştırmacılar tarafından gerçekleştirilmiştir. Araştırmada yarı yapılandırılmış araştırma formu kullanılmış, üç soru ise çoktan seçeneklidir. Sonuçlar içerik analizi yapılarak değerlendirilmiştir.

Manisa ili esnaf ve sanatkârlar odasından elde edilen bilgiye göre, Manisa il merkezinde yer alan, toplu beslenme hizmeti sunan 245 işletme olduğu öğrenilmiştir. Amaçlı örnekleme tekniklerinden maksimum çeşitlilik örnekleme kullanılmıştır. “Maksimum çeşitlilik örneklemesinde amaç, göreceli olarak küçük bir örneklem oluşturmak ve bu örnekleme çalışılan probleme taraf olabilecek bireylerin çeşitliliğini maksimum derecede yansıtmaktır (Yıldırım ve Şimşek, 2016:119).” Buradan yola çıkarak bu 245 işletme içerisinde farklı özelliklere sahip 20 işletme seçilmiş ve maksimum çeşitlilik sağlanmıştır. Bu işletmelerde 40 çalışan ve 20 işletme yöneticisi araştırmaya katılmıştır.

Araştırmadan elde edilen veriler SPSS yazılımı aracılığı değerlendirilmiş ve katılımcıların demografik özellikleri, frekans, yüzde dağılımları belirlenmiştir. Araştırmada mutfak personeline, hijyen eğitimine katılım, eğitimin ulaşılabilirliği, hijyen kurallarının uygulanabilirliği, hijyen eğitimine teşvik ile ilgili ifadeler yöneltildi. İşletme yöneticilerine ise, personelin hijyen kurallarına uyumu, işletme mutfağının hijyeni ve daha hijyenik gıda üretimi için destek oranı hakkında ifadeler yöneltildi. Alan araştırmasında çalışan personel ve yöneticiler ayrı olarak değerlendirilmiştir.

BULGULAR

İşletme çalışanlarının ve işletme yöneticilerinin cevapları ayrı bölümler halinde değerlendirilerek sunulmaktadır. İşletme çalışanlarının yaş, eğitim ve cinsiyetlerine göre dağılımları Tablo 1’de yer almaktadır.

Tablo 1. İşletme çalışanlarının cinsiyet, yaş ve eğitim durumlarına ilişkin bilgiler

| YAŞ | | EĞİTİM | | | CİNSİYET | | | |
|---------------|-----------|------------|---------------|-----------|------------|---------------|-----------|------------|
| Yaş | f | % | Eğitim | f | % | Cinsiyet | f | % |
| 19-22 | 3 | 7,5 | İlkokul | 1 | 2.5 | Kadın | 12 | 30 |
| 23-26 | 6 | 15 | Ortaokul | 20 | 50 | Erkek | 28 | 70 |
| 27-30 | 12 | 30 | Lise | 15 | 37.5 | Toplam | 40 | 100 |
| 31-34 | 7 | 17.5 | Ön lisans | 1 | 2.5 | | | |
| 35-39 | 9 | 22.5 | Lisans | 3 | 7.5 | | | |
| 40-43 | 3 | 7.5 | Toplam | 40 | 100 | | | |
| Toplam | 40 | 100 | | | | | | |

Tablo 1 de katılımcıların yaş dağılımına baktığımızda çalışanların çoğunluğun 27-30 yaş aralığında olduğunu görmekteyiz. Eğitim düzeylerini incelediğimizde ise katılımcıların yarısını ortaokul mezunlarının oluşturduğu anlaşılmaktadır Lise mezunları ise yüzde 37.5’ini oluşturmaktadır. Lisans mezunları ise 40 kişi içerisinde 3 kişidir.

Tablo 2. İşletme çalışanlarının mutfak hijyenine katılım duruma ilişkin veriler

| | F | % |
|---------------------------------|-----------|------------|
| Evet | 17 | 42.5 |
| Henüz katılmadım ama istiyorum. | 10 | 25 |
| Gerekli olduğunu düşünmüyorum. | 13 | 32.5 |
| Toplam | 40 | 100 |

Tablo 2 de yer aldığı gibi, işletme çalışanlarından mutfak hijyeni eğitimi alan 17 kişi, almamış ve almak isteyen 10 kişi, gerekli olduğunu düşünmeyenler ise 13 kişidir. 13 kişinin hijyen eğitimin gereksiz olduğunu düşünmesi oldukça çarpıcı bir sonuçtur.

Tablo 3. İşletme çalışanlarının mutfak hijyeni eğitim alma nedenlerine ilişkin veriler

| | F | % |
|-----------------------------|-----------|------------|
| Zorunlu olması | 5 | 12.5 |
| Yöneticilerin yönlendirmesi | 3 | 7.5 |
| Kendimi geliştirmek | 8 | 20 |
| Sertifika Sahibi Olmak | 1 | 2.5 |
| Hijyen eğitimi almadım | 23 | 57.5 |
| Toplam | 40 | 100 |

Tablo 3'e göre işletme çalışanları içerisinde hijyen eğitimi almayanların ankete katılanların yüzde 57.5'si olduğu görülmektedir. Bu oran çok yüksek ve dikkat çekicidir. Tablo da kendini geliştirmek için hijyen eğitimi alan katılımcı oranı ise yüzde 20'dir.

Tablo 4. İşletme çalışanlarının hijyen eğitimin ulaşılabilirliğine ilişkin düşünceleri

| | F | % |
|---------------|-----------|------------|
| Evet | 7 | 17.5 |
| Hayır | 16 | 40 |
| Kararsızım | 17 | 42.5 |
| Toplam | 40 | 100 |

Tablo 4 de ise "Hijyen eğitimin ulaşılabilirliğine ilişkin veriler" yer almaktadır. Katılımcıların yüzde 40'ı eğitimin ulaşılabilirliğinin kolay olmadığını düşünmektedir ve bu dikkat çekici bir sonuçtur.

Tablo 5. İşletme çalışanlarının hijyen kurallarının uygulanabilirliği hakkındaki görüşlerine ilişkin veriler

| | F | % |
|-------------------------|-----------|------------|
| Tamamen Uygulanıyor. | 0 | 0 |
| Çoğunlukla uygulanıyor. | 16 | 40 |
| Kısmen uygulanıyor. | 24 | 60 |
| Hiç uygulanmıyor. | 0 | 0 |
| Toplam | 40 | 100 |

“Aldığınız eğitim doğrultusunda kuralların uygulanabilirliğini değerlendirir misiniz?” sorusuna “Çoğunlukla uygulanıyor” diyen, 16 kişi, kısmen uygulanıyor diyen 24 kişidir. Hiç uygulanmıyor ve tamamen uygulanıyor cevabını veren olmamıştır. Sonuçlar Tablo 5’te de yer almaktadır.

Tablo 6. İşletme çalışanlarının hijyen kurallarının uygulamasındaki zorluklar hakkındaki görüşlerine ilişkin veriler

| | F | % |
|---|-----------|------------|
| İşyeri şartlarının yetersizliği | 8 | 20 |
| Çalışan sayısının yetersizliği | 25 | 62.5 |
| Gerekli ekipman ve malzemenin pahalı olması | 7 | 17.5 |
| Toplam | 40 | 100 |

Tablo 6’da işletme çalışanlarının “Hijyen kurallarını uygulamadaki en önemli zorluklar hangisidir?” sorusuna verilen cevaplarda en yüksek katılım yüzde 62,5 ile çalışan sayısının yetersizliğidir. Sırasıyla yüzde 20’si işyeri şartlarının yetersizliği, yüzde 17,5’i de gerekli ekipman ve malzemenin pahalı olması cevaplarını vermiştir.

Tablo 7. İşletme çalışanlarının yöneticilerinin eğitime teşviki ile ilgili görüşleri

| | F | % |
|---------------|-----------|------------|
| Evet | 3 | 7.5 |
| Hayır | 18 | 45 |
| Kararsızım | 19 | 47.5 |
| Toplam | 40 | 100 |

Katılımcıların yöneticilerin eğitime teşvik etmeleri ile ilgili soruya 18 kişi hayır, 19 kişi kararsızım yanıtını vermiştir. Evet cevabını veren ise 3 kişidir. Bu önemli bir sonuç olarak değerlendirilebilir.

Yöneticilere Yapılan Alan Araştırmasının Verileri

İşletme yöneticilerinin yaş, cinsiyet ve eğitim durumuna ilişkin veriler tablo 8’de yer almaktadır.

Tablo 8. İşletme Yöneticilerinin Yaş, Cinsiyet ve Eğitim Durumuna İlişkin Veriler

| YAŞ | | EĞİTİM | | | CİNSİYET | | | |
|---------------|-----------|------------|---------------|-----------|------------|---------------|-----------|------------|
| Yaş | f | % | Eğitim | f | % | Cinsiyet | f | % |
| 27-30 | 5 | 25 | Ortaokul | 7 | 35 | Kadın | 1 | 5 |
| 31-34 | 1 | 5 | Lise | 10 | 50 | Erkek | 19 | 95 |
| 35-39 | 8 | 40 | Ön lisans | 1 | 5 | Toplam | 20 | 100 |
| 40-43 | 3 | 15 | Lisans | 2 | 10 | | | |
| 50-53 | 3 | 15 | Toplam | 20 | 100 | | | |
| Toplam | 20 | 100 | | | | | | |

Tabloda da görüldüğü gibi yöneticilerin yaş dağılımına baktığımızda yüzde 40'ını 35-39 yaş aralığı oluşturmaktadır. Yöneticilerin eğitim düzeylerini incelediğimizde ise katılımcıların yarısını lise mezunlarının oluşturduğunu görmekteyiz. Yöneticilerin eğitim düzeyinin çalışanlara kıyasla daha yüksek olduğu anlaşılmaktadır.

Tablo 9. İşletmecilerin mutfaklarında çalışanların hijyen kurallarının uygulanması ile ilgili düşüncelerine ilişkin veriler

| | F | % |
|-------------------------------|-----------|------------|
| Tamamen uyguluyor | 3 | 15 |
| Çoğunlukla uyguluyor | 10 | 50 |
| İkazlarım sonucunda uyguluyor | 7 | 35 |
| Hiç uygulanmıyor | 0 | 0 |
| Toplam | 20 | 100 |

Tablo 9'da katılımcılara "İş yerinde çalışan personeller hijyen kurallarını gerektiği gibi uyguluyor mu?" sorusuna, "Tamamen uyguluyor" diyen, 3 kişi, "Çoğunlukla uyguluyor" diyen, 10 kişi, "İkazlarım sonucunda uyguluyor" diyen, 7 kişi, "Hiç uygulanmıyor" diyen olmamıştır.

Tablo 10. İşletmecilerin personellerine hijyen eğitimi için sunduğu imkanlara ilişkin veriler

| | | |
|--|-----------|------------|
| Yeterli imkan sunuyorum. | 4 | 20 |
| Mesai saatleri dışında eğitim almaları gerektiğini düşünüyorum | 10 | 50 |
| Personelimin hijyen eğitimi alma talebi olmadı | 6 | 30 |
| Toplam | 20 | 100 |

Tablo 10' da katılımcılara "Hijyen eğitimi almak isteyen personelinize gerekli imkanları sunuyor musunuz?" sorusu, "Evet, sunuyorum" diyen 4 kişi, "Mesai saatleri dışında eğitim almaları gerektiğini düşünüyorum" diyen, 10 kişi, "Personelimin hijyen eğitimi alma talebi olmadı" diyen, 6 kişi olmuştur.

Tablo 11. İşletmecilerin mutfaklarının hijyen durumu ile ilgili düşünceleri

| | F | % |
|-------------------------|-----------|------------|
| Kesinlikle katılmıyorum | 5 | 25 |
| Katılmıyorum | 5 | 25 |
| Kısmen Katılıyorum | 10 | 50 |
| Kesinlikle Katılıyorum | 0 | 0 |
| Toplam | 20 | 100 |

Tablo 11’ de katılımcılara “İş yerinizin mutfağının hijyenik olduğunu düşünüyor musunuz?” sorusuna, “Kesinlikle katılmıyorum” diyen, 5 kişi, “Katılmıyorum” diyen, 5 kişi, “Kısmen Katılıyorum” diyen, 10 kişi, “Katılıyorum” diyen olmamıştır.

Tablo 12. İşletmecilerin ilgili kurumlardan mutfak hijyeni hakkında destek almalarına ilişkin veriler

| | F | % |
|----------------------------|-----------|------------|
| Destek alıyorum. | 0 | 0 |
| Destek almıyorum | 16 | 80 |
| Desteğe ihtiyaç duymuyorum | 4 | 20 |
| Toplam | 20 | 100 |

Tablo 12’de katılımcılara “Sağlık Bakanlığı, Gıda Tarım ve Hayvancılık bakanlıklarından veya belediyenizin kuruluşlarından daha sağlıklı üretim yapmak için destek alıyor musunuz?” sorusuna, “Destek almıyorum” diyen, 16 kişi, “Desteğe ihtiyaç duymuyorum” diyen, 4 kişi, “Destek alıyorum” diyen, olmamıştır.

SONUÇ VE ÖNERİLER

İşletme çalışanlarına yapılan araştırma sonuçlarına göre, katılımcıların eğitim düzeylerinin ortaokul ve lise ağırlıklı olduğu üniversite eğitime katılma oranının düşük olduğu görülmektedir.

İşletme çalışanlarının 40 tanesinin 13’ü hijyen eğitiminin gerekli olmadığını düşünmektedir. Çalışanları eğitim düzeylerinin düşük olması hijyen eğitiminin önemini kavrayamamalarına neden olabilir. Hijyen eğitimi için gerekli bilgilendirmeler yapıldığında, hijyen eğitime katılım oranının artması mümkündür. Hijyen eğitime katılım oranının düşük olmasının nedenlerinden biri olarak eğitimin ulaşılabilirliğin zorluğu ve teşviklerin yetersiz olduğu söylenebilir. Hijyen kurallarının uygulanabilirliği kısmen uygulanıyor (24 kişi), çoğunlukla uygulanıyor (16 kişi), cevabını vermiştir. Hijyen kurallarına uyulmasının yeterli olmadığı anlaşılmaktadır. Tablo 6’ da katılımcılar hijyen kurallarını uygulamadaki en büyük sorunun personel eksikliği olduğunu beyan etmiştir. Bunun işletme maliyetleri ile ilgili olduğu yorumu yapılabilir.

Yöneticilere yapılan çalışmada ise eğitim düzeyinin çalışanlara kıyasla daha yüksek olduğu gözlemlenmiştir. İşletme yöneticilerine iş yerinde çalışan personelin hijyen kurallarını gerektiği gibi uygulayıp uygulamadığı sorulduğunda, “Tamamen uygulanıyor” diyen, 3 kişi, “Çoğunlukla uygulanıyor” diyen, 10 kişi, “İkazlarım sonucunda uygulanıyor” diyen, 7 kişi olmuş ve bu sonuçlar işletme yöneticilerinin işletmelerinde hijyen standartlarının yeterince uygulanmadığının bilincinde olduğunu ortaya koymaktadır. Ayrıca yöneticilerin işyeri mutfağının hijyenik olması ile ilgili düşünceleri sorulduğunda verdikleri yanıtlar bu sonucu doğrulamaktadır. İşyeri mutfaklarında hijyen şartlarının yeterli

olmadığını bilmelerine rağmen, işletme yöneticilerinin personeli hijyen eğitimi için yeterince desteklemediğini de söylememiz mümkündür.

Hijyenik gıda üretiminin artırılması için temizlik ürün ve ekipmanlarının ulaşılabilirliğinin kolay olması gerekmektedir. Hijyen işletmelerin tasarruf edebileceği bir alan değildir. Ürün fiyatlarının daha ucuz olması yönünde karar verici kurumların faaliyete geçmesi ve mutfakta yeterli sayıda personel istihdamı için işgücü maliyetlerine destek olunması önerilebilir.

Hijyen eğitimine katılma oranını arttırmak için çalışanların hijyen eğitimi hakkında bilgilendirilmesi ve hijyen eğitiminin ulaşılabilirliğini kolaylaştırmak için (eğitimin olduğu günleri arttırmak, eğitim yerlerini şehir merkezlerine taşımak, eğitim saatlerini çalışanların mesai saatlerine göre düzenlemek) gerekli önlemlerin alınması için ilgili kurumların ve kuruluşların faaliyetlerde bulunması önerilebilir.

Hijyen alanında yapılacak bilimsel çalışmalara ve araştırma, geliştirme çalışmalarına yatırımların artırılması, yenilikçi hijyen çözümlerinin geliştirilmesine büyük katkı sağlayacaktır.

Hijyen kurallarının tamamını uygulayan işletme sayılarını arttırmak için, ödül mekanizması geliştirilebilir. İşletmelere sertifikalar vererek, tüketicilerin güvenini arttırmak mümkündür. Yetkili kurumlar (Sağlık Bakanlığı, Gıda Tarım ve Hayvancılık bakanlığı) tarafından verilecek sertifikalar hijyen alanında rekabetçi piyasa oluşumuna katkı sağlar. Hijyen alanındaki rekabet sağlıklı ve güvenli gıda oluşumuna yol açar. Sağlıklı gıda üretimi ve işletmelerin sürdürülebilirliği için, hijyen en önemli unsurdur. Yöneticiler sağlıklı gıda üretimi, mutfak hijyeni ve işletmenin sürdürülebilirliği için, işyeri mutfağında çalışan personeline hijyen eğitimi için gerekli imkanları sunması, işe alımda hijyen sertifikası talep etmesi ve çalışanlarını hijyen eğitimi için teşvik etmesi, katkı sağlayacaktır.

KAYNAKÇA

Atasever, M. (2000). Besin İşyerlerinde: Hijyen, Besinlerin Hazırlanması ve Muhafazası. Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi Veterinerlik Fakültesi Dergisi, 11(2), 117–122.

Ayaz, N. ve Arzuhan, A. (2017). Turizmde Gıda Güvenliği Sürecinde Hijyen Davranışı Üzerine Bir Araştırma. Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi, 1(2), 136-150.

Ayhan B ve Bilici S. (2015). Toplu beslenme sistemlerinde kullanılan gıda dezenfektanları. Türk Hijyen Deneysel Biyoloji Dergisi. 72(4): 323-36.

Ayhan, D. Türkan, M. (1999) Toplu Beslenme Servisinde Çalışan Personel için Geliştirilen Hijyen Eğitim Programının Bilgi, Tutum ve Davranışlarına Etkisi. Beslenme ve Diyet Dergisi 28(1):47-51.

Beyhan, Y. ve Ersin, M. (2001). Toplu Beslenme Sistemlerinde Hijyen Sanitasyonu Sağlama Önerileri, Türk Tabipleri Birliği Mesleki Sağlık ve Güvenlik Dergisi, Ekim, 2(8), 19-26.

Cömert, M. ve Özel, K. (2015). Otel İşletmelerinde Hijyen ve Sanitasyon Kurallarının Mutfak Personeli Tarafından Bilinirlik ve Uygulanma Düzeyi, Akademik Sosyal Araştırmalar Dergisi, Yıl: 3, Sayı: 16, Eylül 2015, s. 310-322.

Demirel, S. (2009). Hazır Yemek Üretimi Yapan İşletmelerde Çalışanların Hijyen Bilgi Düzeylerinin Belirlenmesi. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi. Namık Kemal Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Tekirdağ.

Ergin, S. ve Güzel, A. (2018). “Kadınların Gıda ve Mutfak Hijyeni ile İlgili Bilgi, Tutum ve Davranışlarının Değerlendirilmesi” Gümüşhane Üniversitesi Sağlık Bilimleri Dergisi, 7(3): 11- 22.

Ersin, M., ve Beyhan, Y. (2001). Toplu beslenme sistemlerinde hijyen sanitasyonu sağlama önerileri. TTB Mesleki Sağlık ve Güvenlik Dergisi, 2(8), 19-26.

Murat, B. ve Fatma, S. (1997). Otel beslenme servis personelinin kişisel ve çevre hijyen bilgisinin ölçülmesi. Beslenme ve Diyet dergisi / 26(1):28-32.

Özgel, Ö. & Yıldız, Z. (2020). Mersinde Bulunan Hazır Yemek Firmalarının Mutfak Hijyeni Koşullarının Değerlendirilmesi. Avrupa Bilim ve Teknoloji Dergisi, (19), 778-785.

Özkan, Ö. P., ve Sevim, Y. (2017). Toplu Beslenme Sistemlerinde El Hijyeninin Önemi. Sağlık Bilimleri ve Yaşam Dergisi, 1(2), 18-23.

Tayar, M. (2013). Hijyen ve Sanitasyon. (3.Baskı). Eskişehir: Anadolu Üniversitesi; Web Ofset.

Yıldırım, A. ve Şimşek H. (2016) Nitel Araştırma Yöntemleri, Seçkin Yayıncılık, Ankara.

<http://megep.meb.gov.tr> /T.C Milli Eğitim Bakanlığı, Yiyecek ve İçecek Hizmetleri, 2018.