



Otel Mutfağı Çalışanlarının Gıda Güvenliği ve Hijyene Yönelik Bilgi ve Uygulama Düzeylerinin Belirlenmesi: Ayvalık Örneği (Determining the Knowledge and Practice Levels of Hotel Kitchen Employees on Food Safety and Hygiene: Ayvalık Case)**

* Mağfur Sedat AYDOĞAN^a, Günay EROL^b

^a Nevşehir Hacı Bektaş Veli University, Institute of Social Sciences, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Nevşehir/Türkiye

^b Nevşehir Hacı Bektaş Veli University, Faculty of Tourism, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Nevşehir/Türkiye

Makale Geçmişi

Gönderim Tarihi: 30.04.2023

Kabul Tarihi: 26.06.2023

Anahtar Kelimeler

Gıda güvenliği

Hijyen

Otel

Mutfak

Otel çalışanları

Öz

Gıda güvenliği ve hijyen yiyecek ve içecek üretimi yapan her kurum için hayati öneme sahip kavramlardır. Bu kavram yiyecek-içecek ürünlerinin sağlıklı, temiz, hijyenik, kısaca insan sağlığına zarar veren tüm etkenlerden arındırılmış bir şekilde tedarik edilmesi, depolanması, saklanması, üretimi ve sunulması ile ilişkilidir. Dolayısı ile ürünlerin sunulduğu tüketiciler de gıda güvenliği ve hijyen uygulamalarına önem vermekte ve bu durum tüketicilerin tercihlerini etkileyebilmektedir. Gıda güvenliğini ve hijyeni sağlamak aynı zamanda bu konuda bilgili ve doğru uygulama yapabilen çalışanlarla mümkün olmaktadır. Bu çalışmanın amacı otel mutfağı çalışanlarının gıda güvenliği ve hijyene yönelik bilgi ve uygulama düzeylerini belirlemektir. Bu amaçla veriler Ayvalık'taki otellerin mutfağındaki çalışanlardan elde edilmiştir. Araştırmanın sonuçlarına göre, mutfak çalışanlarının gıda güvenliği ve hijyene yönelik bilgisinin iyi düzeyde olduğu, aynı zamanda gıda güvenliği ve hijyene yönelik uygulamalarını, bazı uygulama eksikleri olsa da, sıklıkla gerçekleştirdiği belirlenmiştir. Çalışmada ayrıca gıda güvenliği ve hijyen uygulamaları ile gıda güvenliği ve hijyen eğitimi almış olma, meslekte çalışma süresi ve hiyerarşik pozisyon arasında anlamlı farklılıklar tespit edilmiştir.

Keywords

Food safety

Hygiene

Hotel

Kitchen

Hotel workers

Abstract

Food safety and hygiene are vital concepts for the establishments producing food and beverage. This concept is related to the supply, storage, production and presentation of food and beverage products in a healthy, clean and hygienic way, by removing all factors that harm human health. Therefore, consumers who buy products also attach importance to food safety and hygiene practices, and this may affect their preferences. Ensuring food safety and hygiene is also possible with employees who are knowledgeable and able to practise correctly. The aim of this study is to determine the level of knowledge and practice of hotel kitchen employees on food safety and hygiene. The research data were obtained from kitchen workers of hotels in Ayvalık. According to the results of the research, it has been determined that the knowledge level of the kitchen workers on food safety and hygiene is at a good level, and at the same time, they frequently perform practises of food safety and hygiene, although there are some practising deficiencies. In the study, also, in food safety and hygiene practises; educated on food safety and hygiene, experience in the kitchen and work position caused significant differences.

Makalenin Türü

Araştırma Makalesi

* Sorumlu Yazar

E-posta: magfuraydogan@gmail.com (M. S. Aydoğan)

DOI: 10.21325/jotags.2023.1246

** Bu çalışma birinci yazarın Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü'nde hazırladığı Yüksek Lisans tezinden üretilmiştir.