

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.

GİRİŞ

Otel işletmelerinde misafirlerin konaklama ihtiyaçlarının karşılanmasının yanında yiyecek-içecek hizmetleri de sunulmaktadır. Ancak bu işletmelerde verilen hizmetlerin kalitesi sağlık açısından büyük önem taşımaktadır. Özellikle yiyecek-içecek hizmetleri sunan işletmelerde gıda güvenliği konusunda ciddi önlemler alınması gerekmektedir. Otel işletmelerinde konaklayan misafirlerin beslenme ihtiyaçlarının giderildiği, mutfakta üretimi gerçekleştirilen gıda maddelerinin hijyenik olmaması misafirlerin sağlığını tehdit edebilecek ciddi risklere neden olabilmektedir (Aktaş & Özdemir, 2012). Bu durum işletmenin itibarını zedeleyebilmekte ve ciddi ekonomik kayıplara yol açabilmektedir (Green et al., 2006). Gıda kaynaklı hastalıklar özellikle toplu beslenme hizmeti veren işletmelerde oldukça sık görülen bir durumdur. Bu nedenle gıda işletmeleri gıda güvenliği konusunda çok dikkatli olmalı ve hijyenik koşulları sıkı bir şekilde takip etmelidirler. Bu işletmelerdeki gıda güvenliği prosedürleri, işletmenin tüm çalışanları tarafından benimsenmiş olmalıdır. Bunun için işletmede çalışan tüm personelin gıda güvenliği konusunda eğitim almaları ve bu konuda bilinçli olmaları gerekmektedir. Bu eğitimler gıda üretimi, depolama, hazırlama ve servis aşamalarında uyulması gereken hijyen kurallarını kapsamalıdır. Ayrıca gıda güvenliği konusunda sürekli bir denetim ve kontrol mekanizması oluşturulması gerekmektedir (Huang et al., 2023).

Gıda kaynaklı hastalıkların dünya çapında oldukça yaygın olduğunu söylemek mümkündür. Gıdalar üretimden, tüketime kadar olan süreçlerde birtakım kontaminasyonlara maruz kalabilmektedir. Bu sebeple gıda işletmelerinde gereken özenin gösterilmesiyle gıda kaynaklı hastalıkların azaltılabilmesi mümkün olmaktadır. Birçok gıda kaynaklı hastalık 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 mahafaza vb.) kaynaklanmaktadır (Atasever, 2000). Gıda sektörü, sağlıklı ve güvenli gıdaların tüketicilere sunulabilmesi için hijyen ve sanitasyon kavramlarına büyük önem vermektedir. Bilimsel uygulamalar çerçevesinde hijyenik koşulların ve ortamın sağlanması olan sanitasyon, gıda hijyeni için vazgeçilmez bir faktördür. Gıda kaynaklı hastalıkların önlenmesi ve tüketicilerin sağlığı için hijyenik koşulların sağlanması büyük önem taşımaktadır (Ünsal & Coşkun, 2020). Gıda üretim süreci gıdaların üretiminden tüketim aşamasına kadar geçen satın alma, teslim alma, depolama, hazırlık, pişirme ve servis süreçlerini kapsamaktadır. Bu süreçlerde fiziksel, kimyasal ve biyolojik risklerin incelenerek hijyen ve sanitasyon uygulamalarının geliştirilmesi gerekmektedir. Bunun yanı sıra personel hijyeni ve çalışma ortamının hijyeni de önem arz etmektedir. Çalışanların hijyenik koşullar ve temizlik kurallarına uygun davranması gıda hijyeninin sağlanması için önemli bir yere sahiptir (Fung et al., 2018). Ayrıca, gıda hizmetleri işletmelerindeki gıda güvenliği sorunları, yetersiz pişirme, kontamine ekipman, güvensiz gıda kaynakları, uygun olmayan depolama sıcaklıkları ve kötü kişisel hijyen gibi beş temel faktöre bağlanmaktadır (Siddiqi et al., 2022).

Yiyecek-içecek sektörü insan sağlığına doğrudan etki edebilen bir alandır ve bu nedenle hijyenik ve güvenli gıda üretimi konusunda çok hassas olunması gerekmektedir. İnsan faktörü, yiyecek-içecek sektöründe hijyenik ve güvenli gıda üretiminde belirleyici bir unsurdur. Toplu beslenme hizmeti veren işletmelerde çalışan personellerin bilgi düzeyinin ve verilen hizmetlerin, misafirlerin sağlığını koruyacak özellikte olması son derece önemlidir. Bu nedenle bu işletmelerde çalışan personelin teorik bilgi düzeylerinin yüksek olması gerekmektedir (Roy et al., 2023). Ancak yüksek teorik bilgi düzeyine sahip olmak tek başına yeterli değildir. Personellerin bu bilgileri pratikte uygulama konusunda deneyim sahibi olmaları ve geri bildirimine açık olmaları da önemlidir. Yiyecek-içecek sektöründe gıda

kaynaklı risklerin minimize edilmesi işletmelerin hijyen ve sanitasyon uygulamalarına gösterdikleri özenle mümkündür. Bunun için işletmelerin hijyen ve sanitasyon konusunda bilimsel uygulamalara uygun bir şekilde yönetilmesi gerekmektedir. Bu sayede insan sağlığına yönelik riskler en aza indirilerek misafirlerin güvenliği sağlanabilir (Ayaz et al., 2018).

Gıda üretiminde hijyen ve sanitasyon, gıda zehirlenmeleri riskinin minimize edilmesini sağlar. Bu nedenle otel işletmeleri için gıda güvenliği müşterilerin sağlığı ve işletmenin itibarı açısından son derece önemlidir. Gıda maddelerinin satın alınması, depolanması, hazırlanması ve servisi aşamalarında hijyen kurallarına uyulması gerekmektedir. Güvenli gıda temininin turizm sektöründe olduğu kadar ulusal ekonomi ticaret ve turizm açısından da önemi büyüktür. Gıda güvenliği sürdürülebilir kalkınma için de temel bir unsur olarak kabul edilmektedir. Otel işletmelerinin sürdürülebilir kalkınma hedeflerine katkıda bulunmak için gıda güvenliği konusunda titiz bir şekilde çalışması gerekmektedir (Başer vd., 2016; Şanlıer & Tunç Hussein, 2008).

Bu çalışmada otel mutfağı çalışanlarının gıda güvenliği ve hijyen bilgi düzeyleri ile uygulama düzeylerinin belirlenmesi amaçlanmıştır. Bu amaçla öncelikle mutfak çalışanlarının gıda güvenliği ve hijyene yönelik bilgi düzeyleri belirlenmiş ve daha sonra hem gıda güvenliği ve hijyeni hem de kişisel hijyene yönelik uygulamalarının düzeyi ele alınmıştır.

Kavramsal Çerçeve

Gıda güvenliğinin yetersizliği ülkesel ve küresel problemlere sebep olmaktadır. Gıda kaynaklı hastalıklar gerek gelişmiş gerek gelişmekte olan ülkeler için halk sağlığını tehdit eden en önemli sorunlar arasındadır. Gıda ve Tarım Örgütü ve Dünya Sağlık Örgütü Gıda Güvenliği Uzman Komitesi kontamine gıda tüketiminin sebep olduğu gıda kaynaklı hastalıkların, dünyada en çok görülen sağlık problemleri olduğunu belirtmiştir (FAO & WHO, 2002). Dünya Sağlık Örgütü verilerine göre, dünyada her yıl 600 milyon insan gıda kaynaklı bulaşmalar nedeniyle sağlığını kaybetmekte ve yaklaşık yarım milyon insan ise hayatını kaybetmektedir (WHO, 2015a).

Gelişmiş ülkelerde yaşayan insanların, günde en az bir öğününü dışarda tükettiği belirtilmiştir. Hijyen ve gıda güvenliği, birçok insanın beslenme gereksinimlerini karşıladığı toplu beslenme sistemlerinde, tüketicilerin sağlığının korunması açısından önem arz etmektedir. Bu sebeple gıdaların üretimi, satın alınması, taşınması ve yemek haline getirilmesi aşamalarında insan, besin, araç-gereç, çevre vb. gibi bütün etkenlerin hijyen kurallarına uygun olması gerekmektedir. Besinlerin satın alınması, üretimi ve servisi esnasında gereken hijyenik şartların gözetilmemesi ve buna bağlı oluşan kontaminasyonlar sonucu tüketicilere sunulan kaliteli olmayan yemekler birçok insanın sağlığını tehlikeye atmaktadır (Bilici, 2012). 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 (Sewell & Farber, 2001).

Gıda güvenliği kavramı, gıda maddelerinin kullanım amacına uygun bir şekilde hazırlığının gerçekleştirilmesi ve tüketildiği takdirde tüketimini gerçekleştiren kişilerde herhangi bir hastalık yapıcı etkinin görülmemesi anlamında kullanılmaktadır. Daha geniş bir tabir ile gıda maddelerinin hiçbir fiziksel, kimyasal ve biyolojik tehlike içermeyecek

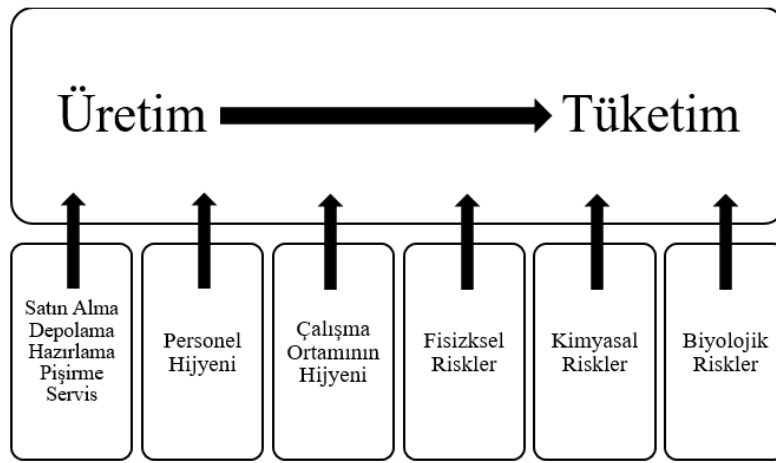
şekilde hazırlığının yapılması, işlenmesi, depolanması ve tüketiciye ulaştırılmasını ifade eden sistemsal ve bilimsel bir döngüdür (Machado Nardi et al., 2020). Bu açıdan bakıldığında hiçbir kontaminasyona ve bozulmaya sebep olan bir etken içermeyen ve tüketiminde herhangi bir sakınca olmayan gıda ürünleri güvenli gıda olarak isimlendirilmişlerdir (Oğur & Erkan, 2019). Bir başka tanıma göre ise gıda güvenliği, amaçlanan şekilde hazırlandığında fiziksel, kimyasal ve biyolojik özellikleri açısından tüketiminde herhangi bir sakınca bulunmayan ve besin değerlerini koruyan gıda maddelerinin üretimini gerçekleştirmek olarak tanımlanmaktadır. Gıda hijyeni ise insanların tüketimine uygun gıdaların üretilmesi amacıyla gıdaların kullanım amacı gözetilerek tehlikelerin kontrol altında tutulması ve üretim süreçlerinde gerekli kurallara uyulmasını ve önlemlerin alınmasını sağlamaktır. Gıda hijyeni “gıda zincirinin tüm basamaklarında gıdanın uygunluğunun ve güvenliğinin sağlanmasındaki gerekli tüm ölçüm ve şartlar” olarak tanımlanmaktadır (Bilici, 2012).

Gıda güvenliği yönetimi, hammaddelerin değişkenliği, mikrobiyolojik problemler, şiddetli rekabet ve kâr oranlarının minimum seviyede tutulması gibi sebeplerden ötürü kolay olmayan bir süreçtir. Gıda maddelerinin işlenme, hazırlanma, depolanma ve sunum aşamalarında gerekli dikkat ve özenin gösterilmemesi veya çok sık olmasa da taşış yapılması standartların bilinçli olarak bozulmasına neden olmaktadır (Baş vd., 2006; Başer vd., 2016). Dünya çapında gıda kaynaklı hastalıkların ve salgınların birçoğunun küçük çaplı gıda işletmelerinde, kantinlerde, evlerde ve otellerde uygun olmayan şartlar altında hazırlanan gıdalardan kaynaklandığı belirlenmiştir. Dünya Sağlık Örgütü’nün de belirttiği gibi gıdalardan kaynaklanan hastalıklar; yeterli olmayan kişisel hijyen ve sanitasyon, çapraz bulaşma, yeterli ısıda ve sürede pişirmeme, doğru olmayan sıcaklık ve nem şartlarında depolama, gıdaların güvenilir olmayan kaynaklardan satın alınması şeklinde ortaya çıkabilmektedir (Obande et al., 2023).

Gıda hijyeni, gıda maddelerinin üretim aşamasından tüketimine kadar geçen süreçte patojenik mikroorganizmalarla temasını engellemeyi amaçlamaktadır. Bu nedenle gıda hijyeni; gıda maddesinin satın alınması, teslim alınması, depolanması, işlenmesi, pişirilmesi ve servisi sırasında tüm süreçlerde hijyenik koşulların sağlanmasını içerir. Bu süreç satın alınan gıda maddesinin hijyenik olup olmadığının kontrol edilmesiyle başlar. Daha sonra depolama aşamasında hijyen koşulları sağlanır. Gıda maddelerinin en çok kontaminasyona maruz kaldığı hazırlık, pişirme ve servis sırasında ise gıdaların kirlenmesi engellenir. Tüm bu önlemlerin alınması gıda güvenliğinin sağlanması için gereklidir (Aktaş & Özdemir, 2012; Bulduk, 2003). Gıda hijyeni konusunda yeterli önlemler alınmazsa gıda kaynaklı hastalıklar ortaya çıkabilmekte ve hatta tüketicilerin ölümüne dahi neden olabilmektedir. Bu nedenle gıda üreticileri, tedarikçileri ve satıcıları gıda hijyeni konusunda gerekli eğitimleri almış olmalı ve üretimden satışa kadar olan süreçte gıdaların hijyenik koşullarda işlenmesi, depolanması, taşınması ve hazırlanması gibi adımları titizlikle takip etmelidir (Lee & Yoon, 2021; WHO, 2015b). Gıda güvenliği, tüketicilerin sağlığı açısından son derece önemli bir yere sahip olmakla birlikte bu konuda otorite sahibi düzenleyici kuruluşlar da önemli bir rol oynamaktadır. Bu kuruluşlar gıda üretimi ve satışını denetleyerek tüketicilerin güvenli gıda tüketmelerini sağlamakla görevlidirler. Tüketicilerin de gıda alırken ambalajlara, etiketlere, son kullanma tarihlerine ve hijyenik koşullara dikkat etmeleri gerekmektedir. Bu sayede gıda zehirlenmeleri ve diğer sağlık sorunları önlenilecek ve tüketicilerin sağlığı korunabilecektir (Hoffmann & Ashton, 2021).

Gıda zehirlenmeleri günümüzde hala yaygın bir sağlık sorunu olarak karşımıza çıkmaktadır. Son yıllarda tüketicilerin sağlıklı ve güvenli gıda arayışı artmıştır ve bu nedenle üreticilerin, gıda güvenliğini göz önünde bulundurarak üretimlerini gerçekleştirmeleri gerekmektedir. Bu sayede tüketicilerin güvenli gıdaya ulaşmaları

sağlanacak ve gıda zehirlenmesi vakaları azaltılacaktır. Ayrıca yetkililerin düzenli olarak gıda üretim tesislerini denetlemesi ve gerekli önlemleri alması da önemlidir (Özkaya & Cömert, 2008). Gıda kaynaklı riskler, gıdaların üretiminden tüketim aşamasına kadar geçirdiği satın alma, teslim alma, depolama, hazırlık, pişirme ve servis süreçlerinde ayrı ayrı incelenen fiziksel, kimyasal ve biyolojik riskler olarak gruplandırılmaktadır. Bu süreçlerde gıdaların maruz kalabileceği birçok risk vardır ve bu riskler tüketicinin sağlığı üzerinde önemli etkilere sahip olabilmektedir. Gıda hijyeni sağlamak için sadece gıdaların kontrol altında tutulması yeterli değildir. Personel hijyeni ve çalışma ortamının hijyeni de son derece önemlidir. Personel hijyeni, çalışanların temizlik, hijyen ve kişisel koruyucu ekipman kullanımı gibi konularda bilinçlendirilmesini ve bu konularda eğitim almalarını içerir. Ayrıca çalışma ortamının hijyeni de önemlidir. Temiz bir çalışma ortamı sağlanarak gıda kontaminasyonu riski minimize edilebilir. Bu nedenle gıda işletmelerinin hijyenik çalışma ortamını sağlamak için düzenli olarak temizlik ve dezenfeksiyon işlemleri gerçekleştirmesi gerekmektedir. Gıda hijyenine etki eden faktörler Şekil 1’de gösterilmiştir (Aktaş & Özdemir, 2012; Giray & Soysal, 2007; Koçak, 2007).



Şekil 1. Gıda Güvenliğine Etki Eden Faktörler

Turizm sektöründe kalite ve nitelik gün geçtikçe önem kazanmaktadır. Bu durum, turizm sektöründe sağlık konusundaki hassasiyeti ve farkındalığı da artırmaktadır. Ancak çevre kirliliği, yetersiz altyapı, kalitesiz hizmet ve vaatlerin yerine getirilmemesi gibi faktörler, turizm sektörünü olumsuz yönde etkileyebilmektedir. Otel işletmeleri misafirlerinin dinlenme, eğlenme, yeni lezzetler tatma, heyecan, farklılık ve mutluluk gibi beklentilerini karşılarken; hijyen kaynaklı endişelerinin ve kaygılarının da giderilmesini sağlamalıdır. Otel işletmelerinde üretilen ürünlerin sağlıklı ve güvenilir koşullarda sunulması, misafirlerin sağlıklı ve mutlu bir tatil geçirmeleri açısından önemlidir (Gül vd., 2018). Misafirlerin sağlığı açısından, otel işletmelerinde gıda güvenliğinin sağlanması önem arz etmektedir. Otel işletmeleri, misafirlerin konaklama ve yiyecek-içecek ihtiyaçlarını karşılayan kuruluşlardır. Ancak hijyenik koşullara sahip olmayan bir otel mutfak, müşterilerine zarar verebileceği gibi hijyen kurallarına uyulmadığı durumlarda da gıda zehirlenmesi veya gıda kaynaklı hastalıklara neden olabilmektedir. Bu nedenle, otel işletmelerinin gıda güvenliği konusunda dikkatli olmaları ve hijyen kurallarına uygun bir şekilde çalışmalarını yapmaları gerekmektedir (Özmen Arısoy vd., 2021).

Bir restoranın sağlıklı ve hijyenik olabilmesi için, personelin kişisel hijyen uygulamalarına önem vermesi gerekmektedir. Kişisel hijyen uygulamaları, temizlik ve hijyen uygulamalarının en önemli konularından biridir. Restoran çalışanlarının kişisel hijyen uygulamaları, müşteri memnuniyeti ile birlikte sağlıklı gıda üretiminde kilit rol

oynamaktadır. Bu yüzden kişisel hijyen uygulamaları restoran çalışanları tarafından yeterli ve doğru bir şekilde uygulanmalıdır (Kınacı & Çetiner, 2013). Toplu beslenme adı altında yer alan hizmetlerde mutfak temizliği, sanitasyon standartlarının belirlenmesi ve kişisel hijyen kurallarının uygulanmasıyla sağlanmaktadır. Ancak standartların belirlenmediği ve hijyen kurallarının uygulanmadığı işletmelerde, gıda enfeksiyonu ve zehirlenmeleri gibi ciddi halk sağlığı sorunları ortaya çıkabilmektedir (Merdol vd., 2003).

Yiyecek içecek üretiminde faaliyet gösteren işletmeler, tüketicilerin sağlığı açısından önemli bir rol oynamaktadır. Bu nedenle bu işletmelerde çalışan personeller de bir takım sorumluluklara sahiptir. Bu sorumlulukların başında, çalışanların kendi sağlıklarının yanı sıra yiyecek-içeceklerle doğrudan temas halinde olan ellerinin, vücutlarının ve çalışma kıyafetlerinin hijyenik olması gelmektedir. Bunun yanı sıra, üretimde kullanılan araç ve gereçlerin de düzenli olarak temizlenmesi ve hijyenik bir şekilde muhafaza edilmesi gerekmektedir. Tüm bu önlemler, işletmelerin tüketicilere sağlıklı ve güvenli bir ürün sunmasını sağlamak için zorunlu bir gerekliliktir (Griffith, 2013). Gıda üretiminde çalışan personeller, gıda zehirlenmesi gibi ciddi sağlık sorunlarına neden olabilecek mikroorganizmaların ve diğer kontaminasyon ajanlarının önlenmesinde önemli bir rol oynamaktadır. Personelin hijyen uygulamaları, sağlıklı ve güvenli yiyeceklerin üretimi ve servisi için kritik bir öneme sahiptir. Ancak, hijyen kurallarına uygun davranma alışkanlığına sahip olmak, çalışanların yeterli bilgi ve beceriye sahip olmalarına bağlıdır. Bu nedenle, yiyecek içecek sektöründe çalışan her personelin doğru hijyenik uygulamaları bilmeleri ve bunları hayata geçirmeleri gerekmektedir (Abd-Elaleem et al., 2014; Todd, 2023).

Genel olarak yiyecek-içecek sektöründe çalışan personelin doğru hijyenik uygulamaları, sağlıklı ve güvenli yiyeceklerin üretiminde ve servisinde büyük bir öneme sahiptir. Bu nedenle personelin, kişisel hijyen ve mutfak hijyeni konularında yeterli bilgi ve eğitime sahip olması; beslenme hizmetinin kalitesinin artırılması, sürdürülebilirliğinin sağlanması ve tüketicilerin sağlıklarının korunması açısından oldukça önemlidir. Bununla birlikte işletme yöneticileri de personelin doğru hijyenik uygulamaları bilmelerini sağlamak için düzenli eğitimleri teşvik etmelidir. Ayrıca personelin hijyenik uygulamaları, düzenli olarak kontrol edilmeli ve uygun hijyen standartlarının korunması için gerekli önlemler alınmalıdır. Bu şekilde, yiyecek-içecek sektöründe güvenli ve sağlıklı yiyeceklerin üretilmesi ve servis edilmesi sağlanabilecektir (Ciğerim vd., 1995; Seçim & Nizamlioğlu, 2018; Ünlüönen & Cömert, 2013). Böylece gıda üretim sürecinde mutfak çalışanlarının, gıda güvenliğinin sağlanması açısından önemli bir yere sahip olduğu sürekli hatırlanmalı ve buna göre davranılmalıdır.

Gıda Güvenliği ve Hijyene Yönelik Yapılmış Çalışmalar

Mulat ve diğerlerinin (2021) yaptığı çalışmada, halka açık yiyecek-içecek işletmelerinde çalışan mutfak personelinin gıda güvenliği bilgi ve uygulama düzeyleri değerlendirilmiştir. Mutfak personelinin gıda güvenliği bilgisi ve uygulaması arasında pozitif bir ilişki bulunmuştur. Gıda güvenliği bilgisinde çalışanların yaşı, medeni durumu, eğitim düzeyi ve iş deneyimi, gıda güvenliği uygulamasında çalışanlarının yaşının önemli belirleyiciler olmuştur. Güvenli gıda üretimi konusundaki bilgi ve uygulamaların geliştirilmesi için mutfak personeline eğitim verilmesi önerilmiştir. Okour ve diğerlerinin (2020) çalışmasında da gıda güvenliği bilgi puanları yaş, medeni durum, eğitim düzeyi, aylık gelir, ikamet yeri ve meslek durumuna göre anlamlı farklılık göstermiştir. Taha ve diğerlerinin (2020) çalışmasında, yiyecek-içecek işletmelerinde çalışan mutfak personelinin gıda güvenliği bilgi düzeylerinin iyi seviyede (%70) olduğu bulunmuştur. Gıda güvenliği bilgisi ile mutfak çalışanlarının yaşı, deneyimi ve gıda güvenliği eğitimine katılımı arasında önemli bir ilişki olduğu belirtilmiştir. Sirichokchatchawan ve diğerlerinin (2021)

gerçekleştirdiği çalışmada, mutfak personelinin gıda güvenliği konusundaki bilgi, tutum ve uygulamalarının düzeyi belirlenmeye çalışılmıştır. Çalışanların neredeyse yarısının 2 yıldan az iş tecrübesine sahip olduğu ve yaklaşık %85'inin gıda güvenliği eğitimi almadığı belirlenmiştir. Çalışanların gıda güvenliği bilgilerinin, tutumlarının ve uygulamalarının orta düzeyde olduğu belirtilmiştir. Daha az iş tecrübesi bulunan personellere gıda güvenliği eğitimi verilmesi önerilmiş ve sosyal açıdan çalışma ortamlarının iyileştirilmesi gerektiği vurgulanmıştır (Sirichokchatchawan et al., 2021).

Hashanuzzaman ve diğerlerinin (2020) yaptığı çalışmada, balık işçileri ve mutfak personelinin gıda güvenliği ve hijyen konularına ilişkin mevcut bilgi, tutum ve uygulamalarının değerlendirilmesi amaçlanmıştır. Kısmi olarak mutfak personelinin gıda ile temas ederken koruyucu giysiler (%32) ve maskeler (%12) kullandıkları, buna karşın hiçbirinin bone kullanmadığı gözlemlenmiştir. Balık işçilerinin ve mutfak personelinin hijyenle ilgili bazı kavramlara vakıf olmadığı ve uygulamalarının yetersiz olduğu görülmüştür. Bu nedenle bulaşıcı hastalık olasılığını azaltmak ve güvenli gıda üretiminin sağlanması amacıyla, gıda güvenliği ve hijyen konusunda etkili ve uygun eğitimlerin verilmesi önerilmiştir (Hashanuzzaman et al., 2020). Jubayer ve diğerlerinin (2020), pastanede çalışan mutfak personeli üzerine yaptığı çalışmada; eğitilmiş personelin gıda güvenliği bilgi, tutum ve uygulama puanlarının, eğitimsiz personellerin puanlarından daha fazla olduğu belirlenmiştir. Çalışmaya göre eğitimin, bilgi ve tutumu geliştirmede etkili olduğu belirtilmekle birlikte eğitimsiz personeller için eğitim verilmesinin önemi vurgulanmakta ve tüm çalışanlar için daha fazla davranış temelli gıda güvenliği eğitiminin sağlanması önerilmektedir. Şanlıer ve diğerlerinin (2020) yaptığı çalışmada da, eğitimin önemi vurgulanarak; uzun süreli eğitimin, gıda güvenliği ve hijyen bilgisi, tutum ve uygulamalarında olumlu bir değişiklik yarattığı sonucuna varılmıştır. Yine Ruby ve diğerlerinin (2019) gerçekleştirdiği çalışmada, gıda güvenliği bilgi düzeyinin cinsiyet, yaş, eğitim düzeyi ve yiyecek hazırlama sıklığına göre değiştiği belirtilmiş, yükseköğretim mezunlarının yüksek düzeyde gıda güvenliği bilgisine sahip olduğu belirtilmiştir. Gıda güvenliği bilgisine sahip olmanın, gıda kaynaklı hastalıkların kontrol edilmesinde fayda sağlayabileceği belirtilmiş ve gıda güvenliği eğitiminin önemi vurgulanmıştır.

Ceylan ve Ceyhun Sezgin (2021), dört ve beş yıldızlı oteller ile birinci sınıf lokantalarda çalışan mutfak şeflerinin beslenme ve gıda güvenliği bilgi düzeylerini belirlemiştir. Katılımcıların beslenme ile gıda güvenliği bilgi düzeyi; düşük, orta, iyi ve çok iyi olmak üzere dört grupta sınıflandırılmıştır. Araştırma sonucunda mutfak şeflerinin beslenme ve gıda güvenliği bilgi düzeyinin iyi seviyede olduğu belirtilmiş, eğitimin beslenme ve gıda güvenliği bilgi düzeyinin artışında en önemli unsur olduğu vurgulanmıştır. Gün ve Kendirci'nin (2021) gerçekleştirdiği çalışmada, 3 ve 4 yıldızlı otel işletmelerinde çalışan mutfak personelinin, gıda güvenliği ve hijyen konusundaki bilgi düzeyinin yüksek olduğu belirtilmiş olmakla birlikte, cinsiyete göre anlamlı bir farklılık olmadığı belirtilmiştir. 45 yaş üstü personelin, 45 yaş altına göre; üniversite mezunlarının, orta öğretim ve lise mezunlarına göre daha bilgili olduğu belirtilmiştir. İşletmelerde ve halk eğitim merkezlerinde, gıda güvenliği ve hijyen eğitimi alan personellerin, eğitimi olmayan personellere göre ve 12 yıl ve üstü tecrübeye sahip olan personellerin bilgi düzeyinin, 12 yıl ve altı tecrübesi olan personellere göre daha iyi olduğu belirlenmiştir.

Köksal ve diğerleri (2016), mutfak personelinin yarısından fazlasının hijyen bilgi puanının yetersiz olduğu ve gıda hijyenine yönelik davranışlarının uygun olmadığı belirlemiştir. Çalışanların sosyal-demografik özelliklerin gıda hijyenine yönelik davranışlara anlamlı bir etkisi olmadığı belirtilmekle birlikte, hijyen eğitiminin, gıda hijyeni bilgi puanına anlamlı olarak etki ettiği belirtilmiştir (Köksal vd., 2016). Eren ve diğerlerinin (2017) yaptığı çalışmada, beş

yıldızlı otel mutfaklarında çalışan personelin gıda güvenliği konusundaki bilgi düzeylerinin saptanması amaçlanmıştır. Araştırma sonucunda sezonluk çalışanlara kıyasla, tüm yıl çalışan personel içinde gıda güvenliği eğitimi alanların oranının daha fazla olduğu görülmüştür. Çalışma süresinin, gıda güvenliği konusunda bilgi sahibi olma üzerinde etkisi olduğu görülmekle birlikte, katılımcıların dörtte birinin HACCP kelimesini hiç duymadıkları bulgusuna ulaşılmıştır.

Cömert ve Özel'in (2015) gerçekleştirdiği çalışmada, beş yıldızlı otellerin mutfağında çalışan personellerin hijyen ve sanitasyon konusundaki bilgilerini ve uygulama düzeylerini ölçmek amaçlanmıştır. Cinsiyet ve eğitim düzeyine göre, hijyen ve sanitasyona yönelik algı puanları açısından gruplar arasında istatistiksel olarak anlamlı fark olmadığı belirtilirken; yaşa göre anlamlı bir fark olduğu bulunmuştur. Ünlüöner ve Cömert'in (2013) yaptığı çalışmada, otel işletmeleri mutfağında çalışanların personel hijyeni hakkındaki bilgi düzeylerini ve uygulama düzeylerini ortaya koymak amaçlanmıştır. Çalışmada yaş, cinsiyet, eğitim düzeyi, mevcut işyerinde çalışma süresi, eğitim alma durumu ile personel hijyeni puanı arasında anlamlı fark olmadığı bulunmuştur. Otel çalışanları görevlerine, çalışma süresine ve eğitim aldıkları yere göre personel hijyeni puanları değerlendirildiğinde ise, gruplar arasında anlamlı fark olduğu saptanmıştır. Ünal ve Coşkun'un (2020) gerçekleştirdiği çalışmada, yemek üretimi yapan işletmelerde çalışan mutfak personelinin gıda güvenliği ve hijyen bilgileri; cinsiyete, yaşa, eğitim durumuna, çalışma süresine, mesleki eğitim alma durumuna göre anlamlı bir farklılık göstermemiştir.

Yöntem

Bu çalışmada otellerde çalışan mutfak personelinin hijyen, gıda güvenliği bilgi ve uygulama düzeylerinin belirlenmesi amaçlanmıştır. Bu amaçla, araştırmanın kapsamı önemli bir turistik destinasyon olan Ayvalık'taki işletme belgeli otellerle sınırlandırılmıştır. Balıkesir İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü'nden alınan verilere göre araştırmanın yapıldığı tarihlerde (2021 Mayıs-Kasım) Ayvalık'ta 4 adet 3 yıldızlı, 3 adet 4 yıldızlı ve 2 adet 5 yıldızlı ve 13 adet diğer işletme türünde (1 ve 2 yıldız ve özel konaklama tesisi, butik otel ve pansiyon gibi) otelin faaliyet gösterdiği belirlenmiştir.

Çalışmada otellerde çalışan mutfak personelinin hijyen, gıda güvenliği bilgi ve uygulama düzeylerinin belirlenebilmesi için iki ayrı ölçek kullanılmıştır. Ölçeklerden ilki mutfak çalışanlarının gıda güvenliği ve hijyen bilgi düzeyini, ikincisi ise gıda güvenliği ve hijyen uygulama düzeyini belirlemeye yöneliktir. Gıda güvenliği ve hijyen bilgi düzeyini belirlemeye yönelik ölçek 1: bilgim yok, 2: Yanlış, 3: Doğru şeklinde derecelendirilmiş, gıda güvenliği ve hijyen uygulama düzeylerini belirlemeye yönelik ölçek ise 1: Hiçbir zaman, 2: Ara sıra, 3: Nadiren, 4: Sıklıkla, 5: Her zaman şeklinde derecelendirilmiştir. Bu kapsamda hem gıda güvenliği ve hijyen bilgi düzeyini hem de uygulama düzeylerini belirlemek amacıyla literatürde yer alan ölçekler incelenerek daha geniş kapsamlı bir ölçek oluşturulmaya çalışılmıştır. Yeni bir ölçeğin oluşturulmasındaki temel amaç, literatürde yer alan ölçeklere göre daha geniş kapsamlı bir ölçek oluşturmaktır. Buna göre ölçekteki maddelerin gıda güvenliği ve hijyen bilgi ve uygulama düzeylerinin daha geniş kapsamlı bir ölçüm sağlaması hedeflenmektedir. Böylece gıda güvenliği ve hijyen bilgi düzeyi için Ceylan (2020), Çiftçi (2014), Cömert (2011) ve Tuncer'in (2019) çalışmasında yer alan maddelerden, gıda güvenliği ve hijyen uygulama düzeyini belirlemek için ise Çetiner (2010), Çiftçi (2014), Erdem (2014), Onur (2018) ve Şallı'nın (2016) çalışmasında yer alan maddelerden soru havuzu oluşturulmaya çalışılmıştır. Elde edilen ölçekte gıda güvenliği ve hijyen bilgi düzeyini belirlemek için Depolama (5), Hazırlık (5), Pişirme (5), Servis (5), Kişisel Hijyen (6) olmak üzere 27 madde, gıda güvenliği ve hijyen uygulama düzeyini belirlemek için gıda güvenliği uygulamaları (14),

kişisel hijyen uygulamaları (10) olmak üzere 24 madde yer almaktadır. Ölçekteki ifadelerle ilişkin gastronomi ve mutfak sanatları ve aşçılık alanında uzman 2 Doçent, 2 Öğr. Gör. Dr. ve otel mutfağında çalışan 2 aşçıdan görüş alınmıştır. Buna göre gıda güvenliği ve hijyen bilgi düzeyini belirleyen 1 madde hatalı görülerek çıkarılmış ve 26 madde ile araştırma gerçekleştirilmiştir.

Araştırmadaki veriler anket formu aracılığı ile yüz yüze elde edilmiştir. Araştırmada öncelikli olarak Ayvalık'taki otellerde çalışan 120 mutfak personeline pilot çalışma uygulanmış ve veriler ölçeklerin geçerliliğine ilişkin çözümlenmeye çalışılmıştır. Buna göre gıda güvenliği ve hijyen bilgi düzeyi soruları doğru-yanlış olarak işaretlendiği için bu ölçeğe yönelik sadece soruların cevaplayıcılar tarafından anlaşılabilirliği incelenmiştir. Gıda güvenliği uygulamalarına yönelik maddelerin faktör yükleri 0,403 ile 0,914 arasında, kişisel hijyen uygulamalarına yönelik maddelerin faktör yükleri 0,500 ile 0,874 arasında olduğu belirlenmiş ve Gıda güvenliği uygulamalarının Cronbach's Alpha değeri 0,625, kişisel hijyen uygulamalarının Cronbach's Alpha değeri 0,301 olarak hesaplanmıştır. Kişisel hijyen uygulamalarının 7. (İş esnasında yüzük, saat gibi aksesuarları kullanırım) ve 10. (Pişmiş veya servise hazır yiyeceklerle çıplak elle dokunurum) maddesinin Cronbach's Alpha değeri düşük olduğu için çıkarılmasına karar verilmiş ve bu maddeler çıkarıldıktan sonra Cronbach's Alpha değeri 0,553'e yükselmiştir. Ardından anket çalışmasına bu şekilde devam edilmiş ve ankete katılanların sayısı 180'e ulaştığında verileri tekrar test etmek amacıyla çözümlenmeler yapılmıştır. Tekrar test sonucunda; gıda güvenliği uygulamalarına yönelik maddelerin faktör yüklerinin 0,494 ile 0,883 arasında, kişisel hijyen uygulamalarına yönelik maddelerin faktör yüklerinin 0,418 ile 0,812 arasında olduğu belirlenmiştir. Çalışmada gıda güvenliği uygulamalarına yönelik 5. (Tavuk vb. kümes hayvanlarını kullanmadan önce mutlaka yıkırım) ve 14. (Teneke, plastik ve cam ambalajları açmadan önce yıkar veya silerim) maddeler, Cronbach's Alpha katsayısını düşürdüğü için, çalışmanın güvenilirliğini artırmak amacıyla çıkarılmıştır. Böylece Gıda güvenliği uygulamalarının Cronbach's Alpha değeri 0,636, kişisel hijyen uygulamalarının Cronbach's Alpha değeri 0,581 olarak hesaplanmıştır.

Pilot çalışma ve tekrar test sonucuna göre araştırmaya devam edilmiş, veri elde etmeye uygun 336 anket formu değerlendirilmeye alınmıştır. Gıda Güvenliği Uygulamaları faktör yüklerinin 0,450 ile 0,863 arasında, kişisel hijyen uygulamaları faktör yüklerinin 0,477 ile 0,807 arasında olduğu ve gıda güvenliği uygulamalarının Cronbach's Alpha değerinin 0,636, kişisel hijyen uygulamalarının Cronbach's Alpha değerinin 0,722 olduğu tespit edilmiştir. Buna göre gıda güvenliği uygulamaları ölçeğinin kabul edilebilir ya da orta düzeyde güvenilir (Kılıç, 2016); İslamoğlu ve Alnıaçık, 2014), kişisel hijyen uygulamaları ölçeğinin iyi düzeyde güvenilir olduğunu söylemek mümkündür (Kılıç, 2016). Yine çalışmadaki faktör yüklerinin 0,4 ve üzerinde olması ölçeğin anlamlı bir yüklenmeye sahip olduğunu göstermektedir (İslamoğlu ve Alnıaçık, 2014). Çalışmadaki veriler normal dağılıma uygunluk şartlarını sağlamadığı için, veriler parametrik olmayan testlerle çözümlenmeye çalışılmıştır. Çalışmanın etik kurul izni 2100068976 sayılı başvuru ve Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi Bilimsel Araştırmalar ve Etik Kurulu 28.12.2021 tarihli 421/12 sayısı kararı ile alınmıştır.

Bulgular

Aşağıda araştırmaya katılan mutfak çalışanlarının gıda güvenliği ve hijyen bilgi düzeyleri ve uygulama düzeylerine ilişkin veriler çözümlenmeye çalışılmıştır. Çalışmada ayrıca katılımcıların bireysel ve iş hayatı ile ilgili değişkenlerle gıda güvenliği ve hijyen uygulamalarının farklılıkları da çözümlenmeye çalışılmıştır.

Tablo 1. Araştırmaya katılanların bazı demografik ve iş hayatı ile ilgili bilgilerinin dağılımı

Değişkenler	Gruplar	Frekans	%	Değişkenler	Gruplar	Frekans	%
Cinsiyet	Kadın	161	47,9	Meslekte Çalışma Süresi	0-1 Yıl	106	31,5
	Erkek	175	52,1		2-5 Yıl	122	36,3
Yaş	18-24	131	39,0		6-9 Yıl	48	14,3
	25-31	141	42,0		10 Yıl ve Üzeri	60	17,9
	32 ve Üzeri	64	19,0	Mesleki Unvan	Stajyer	49	14,6
Öğrenim Düzeyi	İlkokul	8	2,4		Komi	91	27,1
	Ortaokul	5	1,5		Demi Chef	97	28,9
	Lise	98	29,2		Kısım Şefi	52	15,5
	Ön Lisans	80	23,8		Sous Chef	13	3,9
	Lisans	129	38,4		Aşçıbaşı	34	10,1
	Lisans Üstü	16	4,8		3 Yıldızlı Otel	35	10,4
Aşçılık Eğitimi Alma Durumu	Evet	311	92,6	Çalışılan İşletme Türü	4 Yıldızlı Otel	62	18,5
	Hayır	25	7,4		5 Yıldızlı Otel	115	34,2
Aşçılık Eğitiminin Nereden Alındığı	Lise	58	17,3		Diğer Oteller	124	36,9
	Ön Lisans	68	20,2	Gıda Güvenliği ve Hijyen Konuları Hakkındaki Eğitimin Nereden Alındığı	Lise	42	12,5
	Lisans	138	41,1		Ön Lisans	58	17,3
	Halk Eğitim Merkezi	23	6,8		Lisans	117	34,8
	Özel Aşçılık Kursu	14	4,2		Halk Eğitim Merkezi	51	15,2
	Mesleki Eğitim Merkezi	8	2,4		Özel Aşçılık Kursu	7	2,1
	Alaylı	27	8,0		Mesleki Eğitim Merkezi	2	0,6
Gıda Güvenliği ve Hijyen Konuları Hakkındaki Eğitim Durumları	Evet	328	97,6		Çalıştığım İşletmeden	51	15,2
	Hayır	8	2,4		Almadım	8	2,4

Araştırmaya katılanların bazı demografik ve iş hayatı ile ilgili değişkenleri Tablo 1’de yer almaktadır. Buna göre araştırmaya katılanların %52,1’i erkek, %42’si 25-31 yaş aralığında ve %39’u 18-24 yaş aralığındaki çalışanlardan oluşmaktadır. Araştırmaya katılanların önemli bir çoğunluğu (%43,2) lisans mezunu olmakla birlikte, %23,8’i önlisans ve %29,2’si lise mezunudur. Çalışanların %92,6’sının aşçılık eğitimi aldığı görülmektedir. Katılımcıların aşçılık eğitimini nereden aldıkları incelendiğinde ise, lisans düzeyinde eğitim alanların %41,1, ön lisans düzeyinde eğitim alanların %20,2, halk eğitim merkezlerinden eğitim alanların %6,8 oranında olduğu belirlenmiştir. Katılımcıların %97,6’sının gıda güvenliği ve hijyen konuları hakkında eğitim aldığı tespit edilmiştir. Çalışma süreleri incelendiğinde katılımcıların, %31,5’inin 0-1 yıl arasında, %36,3’ünün 2-5 yıl arasında, %14,3’ünün 6-9 yıl arasında ve %17,9’unun 10 yıl ve üzeri çalışma süresine sahip olduğu belirlenmiştir. Araştırmaya katılanların %28,9’u demi chef, %27,1’i ise komilerden oluşmaktadır. Ayrıca çalışanların %34,2’sinin 5 yıldızlı, yaklaşık %36’sının ise diğer otellerde çalıştığı gözlemlenmiştir. Araştırmaya katılanların, gıda güvenliği ve hijyen konuları hakkındaki eğitimi, %34,8’inin lisans düzeyinde, %17,3’ünün ön lisans düzeyinde, yaklaşık %18’inin kurslarda ve %15,2’sinin çalıştığı işletmeden aldığı belirlenmiş, %2,4’ü eğitim almadıklarını ifade etmiştir. Buna göre, katılımcıların çoğunlukla üniversite düzeyinde eğitim aldığı, ayrıca kamu ve özel kursların da aşçılık, gıda güvenliği ve hijyen eğitimlerinde önemli olduğu söylenebilir.

Tablo 2. Araştırmaya katılanların gıda güvenliği ve hijyene yönelik bilgi düzeylerinin dağılımı

	İfadeler	Bilgisi Yok		Yanlış Cevap		Doğru Cevap	
		n	%	n	%	n	%
Depolama	Gıdaları dondurma işlemi mikroorganizmaları öldürür.*	10	3,0	103	30,7	223	66,4
	Çiğ balık ve kırmızı etleri aynı depoda farklı raflarda muhafaza etmek doğru bir yöntemdir.*	9	2,7	145	43,2	182	54,2
	Dondurulmuş gıdalar en az -10°C’de muhafaza edilmelidir.*	5	1,5	104	31	227	67,6
	Et, balık, tavuk, süt vb. gıdalar 5°C altındaki sıcaklıklarda saklanmalıdır.	9	2,7	35	10,4	292	86,9
	Pişmiş ve çiğ gıdalar aynı yerde saklanmamalıdır.	-	-	52	15,5	284	84,5
Hazırlık	Dondurulmuş et ve balık gibi ürünler pişirilmeden önce oda sıcaklığında çözündürülmelidir.*	-	-	145	43,2	191	56,8
	Donmuş ürünlerin mikrodalgada çözündürülmesi uygun bir yöntemdir.	15	4,5	205	61	116	34,5
	Donmuş gıdalar çözündürüldükten sonra tekrar dondurulmamalıdır.	1	0,3	23	6,8	312	92,9
	Çiğ ve pişmiş gıdaların hazırlığı farklı tezgâhlarda yapılmalıdır.	-	-	2	0,6	334	99,4
	Hazırlamada kullanılan doğrama tahtaları ve bıçaklar ayrı ayrı renklerde olmalıdır	3	0,9	15	4,5	318	94,6
Pişirme	Beyaz et ve kırmızı et aynı ızgarada pişirilecekse ayrı ayrı pişirilmelidir.	6	1,8	13	3,9	317	94,3
	Pişen yemekler ağzı kapalı şekilde oda sıcaklığında soğutulur.*	9	2,7	199	59,2	128	38,1
	Dondurulmuş yiyecekler çözündürülmeden direkt sıcak karışıma atılarak pişirilmelidir.*	6	1,8	48	14,3	282	83,9
	Yiyeceklerin yeterli sıcaklıkta pişirilmemesi gıda kaynaklı hastalıklara neden olur.	8	2,4	8	2,4	320	95,2
	Yemeklerin tat kontrolü ayrı bir kaşık kullanılarak yapılmalıdır.	-	-	2	0,6	334	99,4
Servis	Soğutulmuş gıdalar servise kadar ağzı açık şekilde soğutucuda bekletilmelidir.*	13	3,9	56	16,7	267	79,5
	Soğuk servis üniteleri en fazla 5°C’de olmalıdır.	32	9,5	32	9,5	272	81,0
	Açık büfede servis kabındaki azalan yemekler tamamen bitmeden üzerine yemek takviyesi yapılmalıdır.*	10	3,0	120	35,7	206	61,3
	Sıcak yemekler servis edilene kadar 63°C ve üzerinde tutulmalıdır.	29	8,6	14	4,2	293	87,2
	Pişmiş yiyecekler servisten önce 2 saatten fazla oda sıcaklığında bekletilmemelidir.	24	7,1	24	7,1	288	85,7
Kişisel Hijyen	Dışarıda giyilen giysi ve ayakkabılarla mutfığa girilmemelidir.	1	0,3	1	0,3	334	99,4
	Gıdalara dokunmadan önce eller sıcak ve sabunlu su ile yıkanmalıdır.	-	-	4	1,2	332	98,8
	Grip, nezle, ishal vb. hastalık durumlarında personel çalıştırılmamalı veya geri hizmete çekilmelidir.	1	0,3	6	1,8	329	97,9
	Mutfak personeli çalışırken önlüklerini havlu gibi kullanmamalıdır.	-	-	9	2,7	327	97,3
	Elde bulunan yara veya kesikler bantlandıktan sonra işe devam edilebilir.*	4	1,2	208	61,9	124	36,9
	Bazı yiyeceklerle eller temiz ise çıplak elle dokunulabilir.	5	1,5	124	36,9	207	61,6
*Sorular ters kodlanmıştır (cevabı yanlış olması gereken). Ancak dağılımlar doğru cevap verilmiş şekilde düzenlenmiştir.							

Tablo 2’de araştırmaya katılan mutfak çalışanlarının gıda güvenliği ve hijyen ile ilgili bilgi düzeylerinin dağılımları yer almaktadır. Buna göre donmuş ürünlerin çözündürülmesi, pişen ürünlerin soğutulması, açık büfedeki yemeklerin bitmeden üzerine ilave yapılması, yiyeceklerle çıplak elle dokunma ile ilgili bilgi düzeyinin diğerlerine göre daha düşük olduğu belirlenmiştir. Buna karşın “çiğ ve pişmiş gıdaların hazırlığı farklı tezgâhlarda yapılması”, “yemeklerin tat kontrolü ayrı bir kaşık kullanılarak yapılması”, “dışarıda giyilen giysi ve ayakkabılarla mutfığa girilmemesi”, “gıdalara dokunmadan önce ellerin sıcak ve sabunlu su ile yıkanması” gibi ifadelerin katılımcılar tarafından çok yüksek oranda doğru cevaplandığı belirlenmiştir. Buna göre katılımcıların sırasıyla en fazla kişisel hijyen, pişirme ve hazırlık ile ilgili bilgi düzeylerinin yüksek olduğu söylenebilir.

Tablo 3. Araştırmaya katılanların gıda güvenliği ve hijyene yönelik uygulama düzeylerinin dağılımı

Gıda Güvenliği Uygulama ifadeleri	Hiçbir Zaman		Nadiren		Ara Sıra		Sıklıkla		Her Zaman	
	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%
Mutfakta tahta kaşık vb. ekipmanlar kullanırım.*	77	22,9	25	7,4	35	10,4	47	14,0	152	45,2
Kullanılacak gıda maddesinin koku, renk, görünüş ve tadına dikkat ederim.	1	0,3	1	0,3	2	0,6	14	4,2	318	94,6
Et için kullandığım bıçak ve doğrama tahtasını sebze için de kullanırım.*	9	9,0	3	0,9	5	1,5	20	6,0	299	89,0
Sebze ve meyveleri kullanmadan önce akan soğuk su ile yıkarım.	8	2,4	4	1,2	8	2,4	24	7,1	292	86,9
Depo veya kilerden yiyecek çıkışında “ilk giren ilk çıkar” ilkesine uyarım.	4	1,2	2	0,6	6	1,8	17	5,1	307	91,4
Mutfakta pişmiş yemekleri oda sıcaklığında 2 saatten fazla bekletmem.	18	5,4	2	0,6	17	5,1	41	12,2	258	76,8
Gıdaların son kullanma tarihine dikkat ederim.	3	0,9	1	0,3	1	0,3	12	3,6	319	94,9
Gıdaların depolanmasında muhafaza sıcaklık derecesine dikkat ederim.	3	0,9	2	0,6	7	2,1	21	6,3	303	90,2
Çözdürülmüş gıdaları tekrar dondururum.*	7	2,1	3	0,9	3	0,9	23	6,8	300	89,3
Çatlak veya kırık yumurtaları kullanırım.*	9	2,7	11	3,3	30	8,9	56	16,7	230	68,5
Çiğ ve pişmiş besinleri birlikte muhafaza ederim.*	11	3,3	3	0,9	8	2,4	24	7,1	290	86,3
Piştirmeye hazır olması için donmuş et, kümes hayvanları ve deniz ürünlerini oda sıcaklığında çözdürürüm.*	112	33,3	26	7,7	20	6,0	14	4,2	164	48,8
Ortalama	4,53									
Kişisel Hijyen Uygulama İfadeleri										
Yiyecekleri hazırlamaya başlamadan önce ellerimi mutlaka sıcak sabunlu su ile yıkarım.	5	1,5	-	-	1	0,3	20	6,0	310	92,3
Ellerimdeki küçük kesik ve yaraları yemek hazırlamadan önce su geçirmez bantlarla kapatırım.	2	0,6	3	0,9	7	2,1	25	7,4	299	89,0
Çiğ et, kümes hayvanı veya deniz ürünleriyle çalıştıktan sonra ellerimi yıkarım ve temiz ekipman kullanırım.	1	0,3	-	-	-	-	12	3,6	323	96,1
Yiyecek hazırlarken bone ve eldiven kullanırım.	4	1,2	6	1,8	21	6,3	27	8,0	278	82,7
Her işin başlangıcında, öksürüp hapşırdıktan veya sigara içtikten sonra ellerimi hijyenik şekilde yıkarım.	1	0,3	-	-	1	0,3	13	3,9	321	95,5
Tırnaklarımı sürekli kısa ve temiz tutarım.	5	1,5	2	0,6	5	1,5	10	3,0	314	93,5
Yiyecek hazırlarken önlük kullanırım.	4	1,2	4	1,2	4	1,2	26	7,7	298	88,7
Grip, nezle, ishal ve benzeri durumlarda şeflerimin beni ya geri hizmete çekmelerini ya da çalıştırmamalarını isterim.	10	3,0	6	1,8	22	6,5	46	13,7	252	75,0
Ortalama	4,82									
*Sorular ters kodlanmıştır, ancak cevap dağılımları doğru şekilde düzenlenmiştir.										

Araştırmaya katılanların gıda güvenliği ve kişisel hijyen uygulama düzeylerinin dağılımlarına bakıldığında (Tablo 3), gıda güvenliği uygulama ortalamasının 4,53, kişisel hijyen uygulamasının ise 4,82 olduğu görülmektedir. Buna göre her iki ortalama dikkate alınarak; araştırmaya katılanların gıda güvenliği ve kişisel hijyen uygulamalarına dikkat ettikleri ve gıda güvenliği ve hijyen uygulamaları yüksek düzeyde doğru bir şekilde gerçekleştirdikleri söylenebilir. Buna rağmen araştırmaya katılanların, gıda güvenliği uygulamalarında; tahta kaşık ve ekipman kullanımı, çatlak ya da kırık yumurtaların kullanımı, donmuş ürünlerin çözdürülmesi gibi uygulamalardaki ortalamalarının diğerlerine göre nispeten düşük olduğu belirlenmiştir. Yine kişisel hijyen uygulamalarında ise hasta iken arka planda çalışma ya da çalışmama durumu isteğinin ve eldiven ve bone kullanımının en düşük ortalamaya sahip olduğu görülmektedir.

Tablo 4. Araştırmaya katılanların bazı demografik değişkenleri ile gıda güvenliği ve kişisel hijyen uygulamaları arasındaki farklılıkların kaynağı

Farklılığın Kaynağı		
	Gıda Güvenliği Uygulaması	Kişisel Hijyen Uygulaması
Yaş	25-31>18-24* 25-31>32 ve Üzeri*	25-31>18-24*
Eğitim Durumu	Ön Lisans>Lise* Ön Lisans>Lisans*	-
Aşçılık Eğitiminin Nereden Alındığına Göre	Ön Lisans>Lise* Ön Lisans>Lisans* Ön Lisans>Halk Eğitim Merkezi*	-
Meslekte Çalışma Süresi	2-5>0-1* 6-9>0-1*	6-9>0-1* 6-9>2-5*
Mesleki Unvana Göre	Komi>Stajyer* Demi Chef>Stajyer* Demi Chef>Komi* Kısım Şefi>Stajyer* Aşçıbaşı>Stajyer* Ön Lisans>Lisans*	Aşçıbaşı>Stajyer*
Gıda Güvenliği ve Hijyen Eğitimi Nereden Aldığı	Ön Lisans>Halk Eğitim Merkezi* Ön Lisans>Çalıştığı işletmeden* Ön Lisans> Eğitim Almayan*	Ön Lisans>Lisans*
Gıda Güvenliği ve Hijyen Eğitimi Alma Durumuna Göre	Eğitim Alanlar>Eğitim Almayanlar*	Eğitim Alanlar>Eğitim Almayanlar*
*The mean difference is significant at the 0.05 level		

Çalışmada araştırmaya katılanların gıda güvenliği ve kişisel hijyen uygulamalarının bazı demografik ve iş yaşamına dair değişkenlerine göre farklılıklarını belirlemeye yönelik Kruskal Wallis ve Mann-Whitney U testi uygulanmıştır. Buna göre gıda güvenliği ve kişisel hijyen uygulamaları ile katılımcıların cinsiyeti ve çalıştıkları işletme türü arasında anlamlı farklılık göstermemiştir. Buna karşın gıda güvenliği ve kişisel hijyen uygulamaları katılımcıların yaş, eğitim durumu, aşçılık eğitimi alma yeri, gıda güvenliği ve hijyen eğitimi alma durumu ve alma yeri, meslekte çalışma süresi ve mesleki unvan arasında anlamlı bir farklılık bulunmuştur. Bu farklılıkların kaynağını belirlemeye yönelik yapılan analiz (Tamhane's T2) sonucu Tablo 4'te görülmektedir. Buna göre; 25-31 yaş aralığındaki katılımcılar, 18-24 yaş aralığındakilerden (0,29) ve 32 ve üzeri yaş aralığındakilerden (0,17) daha fazla gıda güvenliği uygulaması ortalamasına sahiptir. 25-31 yaş aralığı, 18-24 yaş aralığına göre (0,11) daha fazla kişisel hijyen uygulaması ortalamasına sahiptir. Eğitim durumuna yönelik yapılan analiz sonucunda ise ön lisans mezunu olan katılımcıların gıda güvenliği ortalamasının lise ve lisans mezunu katılımcıların ortalamasından daha fazla olduğu belirlenmiştir. Yine aşçılık eğitimi ön lisans düzeyinde alan katılımcıların gıda güvenliği ortalamasının, aşçılık eğitimi lise ve lisans düzeyi ve halk eğitim merkezinde alan katılımcılardan daha yüksek olduğu belirlenmiştir. Bu durumda ön lisans düzeyinde aşçılık eğitimi alan katılımcıların gıda güvenliğine yönelik uygulama düzeylerinin en yüksek grup olduğu söylenebilir. Meslekte çalışma süresine göre farklılıkta ise; 6-9 yıl arası çalışanların gıda güvenliği ve kişisel hijyen uygulamaları ortalamalarının 1 yıldan az çalışanlarınkinden daha yüksek olduğu belirlenmiştir. Yine gıda güvenliği uygulamalarında 2-5 yıl arası çalışanlar 0-1 yıl arası çalışanlardan, kişisel hijyen uygulamalarında 6-9 yıl arası çalışanlar, 2-5 yıl arası çalışanlardan daha yüksek ortalamaya sahiptir.

Gıda güvenliği ve kişisel hijyen uygulamalarının anlamlı farklılık tespit edilen bir diğer değişken de mesleki unvan olmuştur. Buna göre gıda güvenliği uygulamalarında; komi stajyerden, demi şef stajyer ve komiden, kısım

şefi stajyerden ve aşçıbaş stajyerden daha yüksek ortalamaya sahiptir. Böylece mutfaktaki hiyerarşik yapıda en alt kademede olan stajyerlerin gıda güvenliği ile ilgili ortalamalarının diğer pozisyonlara göre en alt düzeyde olduğu söylenebilir. Gıda güvenliği ve hijyen eğitimlerini ön lisans düzeyinde alan katılımcıların gıda güvenliği ortalamalarının lisans, halk eğitim merkezi, çalıştığı işletmeden eğitim alan ve eğitim almayanlardan daha yüksek olduğu belirlenmiştir. Dolayısı ile aşçılık eğitimi ve gıda güvenliği eğitimi ön lisans eğitiminde alan katılımcıların gıda güvenliği ortalamaları diğer eğitim düzeylerine göre nispeten daha yüksektir. Yine genel olarak gıda güvenliği ve hijyen eğitimi alanların gıda güvenliği ve kişisel hijyen uygulamaları ortalamaları eğitim almayanlara göre daha yüksek olmuştur. Buna göre gıda güvenliği ve hijyen eğitim alma durumu uygulamalar üzerinde olumlu etkiye neden olabilmektedir denilebilir.

Sonuç ve Tartışma

Mutfak çalışanları otel çalışanları içerisinde sayıca oldukça önemli bir bölümü oluşturmaktadır. Özellikle büyük ölçekli otellerde mutfakta çalışanların sayısı daha da artabilmektedir. Mutfak çalışanları mutfak ekipmanlarının kullanımı ile birlikte yiyecek içecek ürünlerinin üretiminden de sorumlu olmakta ve kimi zaman bu ürünlerin seçimi, satın alınması, depolanması ve sürdürülebilir bir şekilde kullanılması görevlerini de kısmen üstlenebilmektedir. Yiyecek ürünlerinin üretimi, hazırlanması ve işlenmesinin yanında bu süreçlerin gıda ve hijyen kurallarına uygun bir şekilde yapılması ayrıca önem taşımaktadır. Bunun için mutfak personellerinin gıda ve personel hijyenine yönelik bilgisi ve daha önemlisi bunu uygulaması ürünlerin hem mevzuata hem de sağlığa uygun şekilde üretilmesini sağlayabilmektedir. Bazı otellerdeki uzun ve stresli çalışma saatleri, sezonluk yoğunluk ve işgücü performansına olumsuz etki edebilecek diğer değişkenler de düşünüldüğünde, ürünlerin gıda güvenliğini sağlayacak şekilde üretilmesi oldukça zor olabilmektedir. Bu çalışmada Ayvalık'taki otellerin mutfak çalışanlarının gıda güvenliği ve kişisel hijyen bilgi düzeyleri ile birlikte bunları uygulama düzeyleri belirlenmeye çalışılmıştır. Gıda güvenliği ile ilgili bilgi düzeyinin yanında, bu bilgilerin uygulanması ya da uygulanabilir olmasının ayrıca önemli olduğu düşünülmektedir. Çünkü gıda güvenliği ve hijyene ilişkin bilgi uygulanmadığı sürece bir anlam ifade etmeyecektir.

Çalışma Ayvalık'taki otellerde çalışan mutfak personelleri üzerinde yürütülmüştür. Dolayısı ile örneklemen tüm otel çalışanlarına genellenmesi doğru olmayabilir. Ayrıca Ayvalık'ta faaliyet gösteren otellerin büyük bölümü yaz aylarında aktif olarak çalışmakta ve çalışanların özellikleri de buna göre değişebilmektedir. Bu çalışmada araştırmaya katılanların çok büyük bir bölümünün üniversite düzeyinde eğitim almış olması, buna karşın büyük bir bölümünün ise çalışma sürelerinin 5 yıl ve daha az olduğu belirlenmiştir. Ayrıca katılımcıların çok büyük bir bölümünün aşçılık eğitimi aldığı ve bu eğitimin önemli bir bölümünün üniversite düzeyinde alındığı tespit edilmiştir. Yine katılımcıların çoğu gıda güvenliği ve hijyen hakkındaki eğitimleri üniversite düzeyinde almışlardır. Buna karşın özel ve kamu kursları ile çalışılan işletmelerin de; aşçılık, gıda güvenliği ve hijyen konusundaki eğitimlerde önemli olduğu ifade edilebilir.

Çalışanların gıda güvenliği ve hijyene yönelik bilgi düzeylerinin oldukça iyi olduğu söylenebilir. Bu sonuçlar bazı araştırmalarla benzerlik göstermektedir (Gün & Kendirci, 2021; Taha ve diğerleri, 2020). Bu çalışmada katılımcıların büyük bir bölümü depolama, hazırlık, pişirme, servis ve kişisel hijyenle ilgili soruları doğru yanıtlamıştır. Yine de bunlar arasında katılımcıların sırasıyla en fazla kişisel hijyen, pişirme ve hazırlık ile ilgili bilgi düzeylerinin yüksek olduğu belirlenmiştir. Buna karşın katılımcıların depolama ve servisle ilgili bilgi düzeylerinin ise diğerlerine göre daha düşük olduğu belirlenmiştir. Bu bilgi düzeyi durumunun mutfak çalışanlarının daha çok temel görevleri ile

ilişkili olduğu ifade edilebilir. Çünkü mutfak çalışanları daha çok kişisel hijyene dikkat etmekle birlikte, ürünlerin hazırlığı ve pişirilmesi ile görevlendirilmektedir. Buna rağmen mutfak çalışanlarının depolama, servis ile ilgili gıda güvenliği ve hijyen konularında da bilgi sahibi olması gerekmektedir. Her ne kadar otelde depolama ve servis ile ilgili uzmanlık gerektiren birimler bulunsun da mutfak çalışanlarının da bu konu hakkındaki gıda güvenliği ve hijyen konularında bilgi sahibi olmaları hizmet kalitesi açısından önemli görülmektedir. Bu çalışmada mutfak çalışanlarının en fazla servis ile ilgili gıda güvenliği ve hijyen konularında bilgi sahibi olmadığı belirlenmiştir. Yine katılımcıların; gıdaları dondurma ve saklama koşulları ile donmuş gıdaların çözündürülmesi, soğutulması, yemeklerin servis edilmesi ile ilgili bilgi düzeylerinin daha düşük olduğu söylenebilir. Bunun yanında kişisel yaralanmalar sonrası davranışlar da katılımcıların bilgi düzeylerinin daha düşük olduğu gıda güvenliği ve hijyen konularındandır. Genel olarak araştırmaya katılanların gıda güvenliği ve bilgi düzeylerinin yüksek olduğu, buna rağmen bazı konularda yanlış bilgiye sahip olduğu söylenebilir. Bu yüzden özellikle bilgi düzeyi düşük olan ifadelerle yönelik doğru bilgilerin çalışanlara aktarılması hem tüketiciler hem de çalışanlar açısından faydalı olacaktır. Ayrıca diğer otellerde çalışan mutfak personellerinin de gıda güvenliği ve hijyene yönelik bilgi düzeylerini denetleyebilecekleri bir mekanizma oluşturmaları, belirli dönemlerde bu kontrollerin yapılması ve tüketicilere duyurulması oteller açısından olumlu bir imaj oluşturabilir.

Gıda güvenliği ve hijyene yönelik bilgi düzeyinin belirlenmesinin yanında, uygulanması da araştırmanın diğer bir amacıdır. Buna göre çalışmada, mutfak çalışanlarının gıda güvenliği ve hijyene yönelik uygulamalarının sıklık düzeyleri de belirlenmeye çalışılmıştır. Çünkü kimi zaman çalışanlar gıda güvenliği ve hijyene yönelik bilgi sahibi olsalar da, bu bilgileri uygulayabilecek zaman, ortam ya da fırsat bulamayabilmektedir. Ya da bu uygulamaları gerçekleştirse dahi bunun sıklık düzeyinin belirlenmesi daha da önemli olmaktadır. Bu yüzden çalışmada mutfak çalışanlarının gıda güvenliği ve hijyen uygulamalarını gerçekleştirip gerçekleştirmediğinde ziyade bu uygulamaları hangi sıklıkla gerçekleştirdiği belirlenmiştir. Araştırmaya katılanların gıda güvenliği uygulamalarının sıklık ortalamasının 4,53 iken kişisel hijyen uygulamalarının ortalamasının 4,82 olduğu belirlenmiştir. Buna göre araştırmaya katılan mutfak çalışanları kişisel hijyen uygulamalarını gıda güvenliği uygulamalarına göre daha fazla gerçekleştirmektedir. Mutfak çalışanlarının bir kısmının gıda güvenliği uygulamalarında; tahta ekipman kullanımını kısmen tercih ettikleri, oda sıcaklığında donmuş ürünlerin çözülmesini her zaman beklemedikleri söylenebilir. Ahşap ekipmanların bakımı ve temizlenmesi diğer metal ekipmanlara göre daha zor olduğundan otel mutfaklarında çok fazla tercih edilmeyebilmektedir. Ayrıca sezonluk yoğunluk, zaman ve personel azlığı gibi nedenler otel mutfaklarında zamanın önemini oldukça ön plana çıkarabilmektedir. Bu yüzden çalışanlar kimi zaman donmuş ürünleri daha çabuk çözödmeyi tercih edebilmektedir. Kişisel hijyen konusunda ise araştırmaya katılan çalışanlar en fazla hasta olduğu durumlarda geri planda çalışmayı istemek konusunda daha düşük ortalama sahiptir. Çalışanlar kimi zaman hasta dahi olsalar iş kaybı korkusu, arkadaşlarından baskı görme korkusu gibi nedenlerle, özellikle mutfakta arka planda çalışmak yerine bunu dile getirmeye çekinmekte ve çalışmaya devam etmektedir.

Çalışmadaki 25-31 yaş arası mutfak çalışanlarının kısmi olarak diğer yaş aralığındaki çalışanlara göre gıda güvenliği ve kişisel hijyen uygulamalarını daha fazla sıklıkla yerine getirdiği belirlenmiştir. Katılımcıların önemli bir bölümünün üniversite düzeyinde eğitim aldığı düşünüldüğünde, bu yaş grubunun üniversiteden mezun olduktan sonra belirli bir iş tecrübesine sahip olduğu ifade edilebilir. Dolayısı ile hem eğitim hem de iş tecrübesinin beraberinde böyle bir sonucu getirebileceği söylenebilir. Yine gıda güvenliği uygulamalarında ön lisans mezunu çalışanların diğer eğitim grubundaki çalışanlara göre daha yüksek ortalama sahiptir. Önlisans

eğitiminin daha çok mesleki yönde üniversite düzeyinde bir eğitim olduğu düşünüldüğünde, bu eğitimin aşçılık ve mutfak uygulamalarında oldukça önemli olduğu ifade edilebilir. Çalışmada gıda güvenliği ve hijyen eğitimini önlisans düzeyinde alan mutfak çalışanlarının, eğitim almayanlara ve kısmen diğer eğitim gruplarına göre gıda güvenliği uygulamalarında daha yüksek ortalamaya sahip olduğu belirlenmiştir. Bu durumda yine çalışmada önlisans eğitiminin hem genel olarak aşçılık mesleğinde hem de gıda güvenliği ve kişisel hijyen uygulamalarında oldukça önemli olduğu görülmektedir. Bazı çalışmalarda bu çalışmadaki sonuçlara benzer sonuçlar elde edildiği görülmektedir. Örneğin Özer Altundağ (2019) tarafından gerçekleştirilen çalışmada, gıda güvenliği sorularına verilen cevaplar ile bireylerin eğitim durumları arasında pozitif korelasyon olduğu, yine Onurlar'ın (2020) ve Şanlıer ve diğerlerinin (2020) çalışmasında gıda güvenliğinde eğitimin önemli bir değişken olduğu tespit edilmiştir. Yine eğitimin yanında mesleki tecrübenin de gıda güvenliği bilgi düzeyinde önemli olduğu (Taha ve diğerleri, 2020), özellikle yükseköğretim eğitiminin gıda güvenliği bilgi düzeyinin artmasında önemli bir belirleyici olduğu (Ruby ve diğerleri, 2019) ifade edilmektedir.

Çalışmada ele alınan diğer bir değişken de mesleki tecrübedir. Meslekte çalışma süreleri ile gıda güvenliği ve kişisel hijyen uygulamaları arasında kısmi farklılıklar olduğu belirlenmiştir. Buna göre genel olarak 1 yıldan az çalışanların gıda güvenliği ve kişisel hijyen uygulamalarını en az gerçekleştiren grup olduğu belirlenmiştir. Buna karşın 6-9 yıl arası mutfakta çalışanların gıda güvenliği ve kişisel hijyen uygulamalarını diğer bazı gruplara göre daha fazla gerçekleştirdiği ifade edilebilir. Çalışmada en uzun süreli grubun 10 yıl ve üzeri olmasına rağmen, özellikle 6-9 yıl arası çalışanların gıda güvenliği ve kişisel hijyen uygulamalarının sıklıkları dikkat çekmektedir. Yine bu gurubun ön plana çıkmasında hem eğitim almış hem de belirli bir mesleki tecrübeye sahip olması etkili olmuş olabilir. Mutfakta en önemli değişkenlerden biri mesleki unvan olarak görülmektedir. Buna göre çalışmada gıda güvenliği uygulamalarında; şef pozisyonunda (aşçıbaşı, dömi şef, kısım şefi) çalışanların stajyer ve komilere göre daha iyi olduğu söylenebilir. Buna göre mutfak departmanı hiyerarşisinde en alt kademede olan stajyer ve komilerin gıda güvenliği ve kişisel hijyen uygulamalarının diğer pozisyonlara göre yeterli olmadığı söylenebilir. Bu açıdan bakıldığında mutfakta eğitimin yanında mesleki tecrübenin de oldukça önemli olduğu, ayrıca stajyerlere gıda güvenliği ve hijyen uygulamaları konusunda eğitim verilmesinin önemli olacağı ifade edilebilir.

Çalışmada gıda güvenliği ve hijyen eğitimi alanların, gıda güvenliği ve kişisel hijyen uygulamalarını eğitim almayanlara göre daha fazla sıklıkla gerçekleştirdiği belirlenmiştir. Gıda güvenliği ve hijyen konusunda eğitim alanların almayanlara oranla daha yüksek ortalamaya sahip olması, gerek okullarda gerekse kamu ve özel kurslarda kimi zaman ise işletme içinde verilen eğitimin önemini ortaya koymaktadır. Genel olarak mutfak uygulamalarında eğitimin, özellikle üniversite düzeyindeki mesleki eğitimin, gıda güvenliği ve hijyen kurallarına yönelik yiyecek içecek ürünlerinin üretiminde hayati derecede önemli olduğu söylenebilir. Bu açıdan bakıldığında tüketiciler tarafından tercih edilecek otel, restoran ve yiyecek-içecek işletmelerinde çalışan personellerin profili de önemli bir değişken olarak karşımıza çıkmaktadır. Bu yüzden işletmelerin çalışanlarına gıda güvenliği ve hijyen konularında eğitim vermesi ya da çalışanlarını bu yönde teşvik etmesi gerekmektedir. Ayrıca mutfak çalışanların temel görevleri dışında; servis, depolama, satın alma, teslim alma gibi konularda gıda güvenliği ve hijyene yönelik bilgi düzeylerinin artırılması hizmet süreçlerini de iyileştirebilecektir.

Bu çalışmadaki sonuçlara Ayvalık'taki otellerdeki araştırmaya katılan mutfak çalışanlarından elde edilen verilerle ulaşılmaya çalışılmıştır. Dolayısı ile sonuçlar daha çok deniz, güneş, kum turizmi destinasyonu olan Ayvalık'ın kendi

içindeki dinamikleri ile ilişkilidir. Bu yüzden yapılacak çalışmaların farklı turizm destinasyonlarında ve otel konseptlerinde yapılması farklı ve daha açıklayıcı sonuçlara ulaşmayı sağlayabilir.

Beyan

Makalenin tüm yazarlarının makale sürecine verdikleri katkı eşittir. Yazarların bildirmesi gereken herhangi bir çıkar çatışması yoktur. Çalışmanın etik kurul izni 2100068976 sayılı başvuru ve Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi Bilimsel Araştırmalar ve Etik Kurulu 28.12.2021 tarihli 421/12 sayısı kararı ile alınmıştır.

KAYNAKÇA

- Abd-Elaleem, R., Bakr, W. M. K., Hazzah, W. A., & Nasreldin, O. (2014). Assessment of the Personal Hygiene and the Bacteriological Quality of Butchers' Hands in Some Abattoirs in Alexandria, Egypt. *Food Control*, 41, 147–150.
- Aktaş, A., & Özdemir, B. (2012). *Otel İşletmelerinde Mutfak Yönetimi* (3. Baskı). Detay Yayıncılık.
- Atasever, M. (2000). Besin İşyerlerinde: Hijyen, Besinlerin Hazırlanması ve Muhafazası. *Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi Veterinerlik Fakültesi Dergisi*, 11(2), 117–122.
- Ayaz, N., Sünbül, K., & Türkmen, B. M. (2018). Turizm Eğitiminin Gıda Güvenliği Bilgisi ve Davranışına Etkisi. *Turizm Akademik Dergisi*, 5(2), 185–202.
- Baş, M., Ersun, A. Ş., & Kıvanç, G. (2006). The Evaluation of Food Hygiene Knowledge, Attitudes, and Practices of Food Handlers in food businesses in Turkey. *Food Control*, 17(4), 317–322.
- Başer, F., Abubakirova, A., Şanlıer, N., & Çil, B. (2016). 4- 5 Yıldızlı Otellerdeki Servis ve Mutfak Personellerinin Gıda Güvenliğine İlişkin Bilgi, Tutum ve Davranışları: Türkiye ve Kazakistan Karşılaştırması. *Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi*, 13(3), 23–37.
- Bilici, S. (2012). *Toplu Beslenme Sistemleri Çalışanları İçin Hijyen El Kitabı* (2. Basım). Sağlık Bakanlığı Yayın No: 726.
- Bulduk, S. (2003). *Gıda ve Personel Hijyeni* (1. Baskı). Detay Yayıncılık.
- Ceylan, V., & Ceyhun Sezgin, A. (2021). Mutfak Şeflerinin Beslenme ve Gıda Güvenliği Bilgi Düzeyinin Belirlenmesi. *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 5(2), 1258–1279.
- Çiğirim, N., Beyhan, Y., & Çeliktas, N. (1995). Ankara'da yüksek öğrenim ve kredi yurtlar kurumuna bağlı yurt mutfaklarında hijyen durumunun değerlendirilmesi. *Beslenme ve Diyet Dergisi*, 24(2), 273–278.
- Cömert, M. (2011). *Otel İşletmelerinde Mutfak Personelinin Gıda Güvenliği Algılamaları ve Ankara'da Bir Uygulama*. Gazi Üniversitesi Gazi Üniversitesi Eğitim Bilimleri Enstitüsü. Doktora Tezi.
- Cömert, M., & Özel, K. (2015). Otel İşletmelerinde Hijyen ve Sanitasyon Kurallarının Mutfak Personeli Tarafından Bilinirlik ve Uygulanma Düzeyi. *Akademik Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 3(16), 310–322.
- Çetiner, H. (2010). *Yiyecek-İçecek İşletmelerinde Hijyen, Sanitasyon ve Personelin Hijyen Kurallarına İlişkin Davranışlarında Eğitim Faktörü*. Gazi Üniversitesi Eğitim Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans Tezi.

- Çiftçi, B. (2014). *5 Yıldızlı Otellerde Aşçılık Eğitimi Alan ve Almayan Yönetici Pozisyonundaki Mutfak Personelinin Gıda Güvenliği Konusundaki Bilgi ve Uygulamaları*. Gazi Üniversitesi Eğitim Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans Tezi.
- Erdem, Ö. (2014). *Mengen Aşçılar Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi'nde Aşçılık Eğitimi Alan 10. ve 12. Sınıf Öğrencilerinin Gıda Güvenliğine Yönelik Bilgi ve Uygulama Düzeyleri*. Gazi Üniversitesi Eğitim Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans Tezi.
- Eren, R., Nebioğlu, O., & Şık, A. (2017). Otel İşletmeleri Mutfak Çalışanlarının Gıda Güvenliği Konusunda Bilgi Düzeyleri : Alanya Örneği. *Disiplinler Arası Akademik Turizm Dergisi*, 1(2), 47–64.
- FAO, & WHO. (2002). *FAO/WHO Pan-European Conference on Food Safety and Quality*. 1–6.
- Fung, F., Wang, H., & Menon, S. (2018). Food safety in the 21st century. *Biomedical Journal*, 41(2), 88–95.
- Giray, H., & Soysal, A. (2007). Türkiye’de Gıda Güvenliği ve Mevzuatı. *TSK Koruyucu Hekimlik Bülteni*, 6(6), 485–490.
- Green, L. R., Selman, C. A., Radke, V., Ripley, D., Mack, J. C., Reimann, D. W., Stigger, T., Motsinger, M., & Bushnell, L. (2006). Food Worker Hand Washing Practices : An Observation Study. *Journal of Food Production*, 69(10), 2417–2423.
- Griffith, C. J. (2013). *Advances in Understanding the Impact of Personal Hygiene and Human Behaviour on Food Safety*. İçinde *Advances in Microbial Food Safety* (1st Editio, ss. 401–416). Woodhead Publishing.
- Gül, K., Gül, M., & Saatci, G. (2018). Konaklama Sektöründe Hijyen Kaynaklı Müşteri Sağlık Riski Algısı: Bursa ve Diyarbakır’daki Tesislere Yönelik Kıyaslama. *Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi*, 15(1), 23–37.
- Gün, S., & Kendirci, P. (2021). Tokat’ta Bulunan 3 ve 4 Yıldızlı Otellerde Çalışan Mutfak Personelinin Gıda Güvenliği ve Hijyen Bilgi Düzeylerinin İncelenmesi. *Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi*, 58(3), 335–346.
- Hashanuzzaman, M., Bhowmik, S., Rahman, S., Zakaria, M. U. M. A., Voumik, L. C., & Al-Mamun, A. (2020). Assessment of Food Safety Knowledge, Attitudes and Practices of Fish Farmers and Restaurants Food Handlers in Bangladesh. *Heliyon*, 6, e05485.
- Hoffmann, S., & Ashton, L. (2021). *Food safety : A policy History and Introduction to Avenues for Economic Research*. *Applied Economic Perspectives and Policy*, 43(2), 680–700.
- Huang, Y., Kim, D., & Liu, P. (2023). Applying a Hypocrite Strategy to Improve Restaurant Food Safety Practices in the U . S . *Food Control*, 143(July 2022).
- İslamoğlu, . A. H. ve Alniaçık, Ü. (2014). *Sosyal bilimlerde araştırma yöntemleri*. Beta Yayınları, İstanbul.
- Jubayer, F., Kayshar, S., Hossain, S., Uddin, N., Al-Emran, & Akter, S. S. (2020). Evaluation of Food Safety Knowledge, Attitude, and Self-Reported Practices of Trained and Newly Recruited Untrained Workers of Two Baking Industries in Dhaka, Bangladesh. *Heliyon*, 6, e05021.
- Kılıç, S. (2016). Cronbach’ın Alfa Güvenirlik Katsayısı. *Journal of Mood Disorders*, 6(1), 47-48.

- Kınacı, B., & Çetiner, H. (2013). Gaziantep’te Dört ve Beş Yıldızlı Otellerin Restoranlarında Çalışan Personelin Kişisel Hijyen Uygulamaları Üzerine Bir Alan Araştırması. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 1(1), 21–28.
- Koçak, N. (2007). *Yiyecek İçecek İşletmelerinde Gıda ve Personel Hijyeni* (1. Baskı). Detay Yayıncılık.
- Köksal, Ş., Sosyal, A., Ergör, G., & Kaner, G. (2016). İzmir’de sağlık Kurumlarına Yemek Üretim ve Dağıtım Hizmeti Veren bir Firmada Çalışanların Gıda Hijyeni ile İlgili Bilgi ve Davranışları. *Türk Hijyen ve Deneysel Biyoloji Dergisi*, 73(2), 139–148.
- Lee, H., & Yoon, Y. (2021). Etiological Agents Implicated in Foodborne Illness World Wide. *Food Science of Animal Resources*, 41(1), 1–7.
- Machado Nardi, V. A., Teixeira, R., Ladeira, W. J., & Santini, F. de O. (2020). A Meta-Analytic Review of Food Safety Risk Perception. *Food Control*, 112(January).
- Merdol, T. K., Sağlam, F., Çiğirim, N., Beyhan, Y., Tayfur, M., Baş, M., & Dağ, A. (2003). *Toplu Beslenme Yapılan Kurumlarda Çalışan Personel İçin Sanitasyon-Hijyen Eğitimi Rehberi* (1. Baskı). Hatiboğlu.
- Mulat, M., Desta, T., & Birri, D. (2021). Food Safety Knowledge and Practice Among Food Handlers in Yeka Subcity, Addis Ababa, Ethiopia. *International Journal of Infectious Diseases*, 101, 418.
- Obande, D., Young, I., Gao Lu, J., Pearl, D. L., & Papadopoulos, A. (2023). Systematic review and Meta-Regression of Food Safety Knowledge and Behaviour of Primary Food Preparers for Young Children in the Home Setting. *Food Control*, 145(September 2022).
- Oğur, S., & Erkan, N. (2019). İstanbul’un Bazı Semtlerinde Yaşayan Bireylerin Gıda Güvenliği ve Hijyen Konusundaki Bilgi ve Tutumları. *Bitlis Eren Üniversitesi Fen Bilimleri Dergisi*, 8(1), 270–286.
- Okour, A. M., Alzein, E., Saadeh, R., & Alfaqih, M. (2020). Food Safety Knowledge Among Jordanians : A national study. *Food Control*, 114, 107216.
- Onur, M. (2018). *Ortaöğretimde Yiyecek-İçecek Hizmetleri Programında Öğrenim Gören Öğrencilerin Gıda Güvenliği Bilgi Düzeyi ve Uygulama Davranışlarının Belirlenmesi: Ankara İlinde Bir Araştırma*. Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü. Yüksek Lisans Tezi.
- Onurlar, B. (2020). Yiyecek- İçecek İşletmelerinde Çalışan Personelin Gıda Güvenliği Hakkında Hijyen Bilgi Düzeylerinin Belirlenmesi : Ankara - Gölbaşı Örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4, 396–410.
- Özer Altundağ, Ö. (2019). Çalışanların Gıda Güvenliği Bilgi Düzeylerinin Belirlenmesi Kesitsel Çalışma : Karabük İli. *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2(3), 340–350.
- Özkaya, F. D., & Cömert, M. (2008). Gıda Zehirlenmelerinde Etken Faktörler. *Türk Hijyen ve Deneysel Biyoloji Dergisi*, 65(3), 149–158.
- Özmen Arısoy, N., İnce, E., & Olcay, A. (2021). Mutfak Departmanı Personelinin Kişisel Hijyen Bilgi ve Uygulamaları: Şanlıurfa İli Konaklama İşletmelerinde Bir Uygulama. *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 5(3), 2086–2106.

- Roy, N., Islam, N., Amin, B., & Madilo, F. K. (2023). Food Safety Knowledge and Handling Practices Among Household Food Handlers in Bangladesh : A cross-sectional study. *Food Control*, 147(July 2022).
- Ruby, G. E., Abidin, U. F. U. Z., Lihan, S., Jambri, N. N., & Radu, S. (2019). A Cross Sectional Study on Food Safety Knowledge Among Adult Consumers. *Food Control*, 99, 98–105.
- Şallı, G. (2016). *Devrek Meslek Yüksekokulu Öğrencilerinin Gıda Güvenliği Konusundaki Bilgi ve Uygulamaları*. Gazi Üniversitesi Eğitim Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans Tezi.
- Şanlıer, N., Sormaz, Ü., & Güneş, E. (2020). The Effect of Food Safety Education on Food Safety Knowledge, Attitudes, Behaviorsof Individuals who Work in Food and Beverage Departments in Turkey. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 22, 100259.
- Şanlıer, N., & Tunç Hussein, A. (2008). Yiyecek-İçecek Hizmeti Veren Otel Mutfakları ve Personelinin Hijyen Yönünden Değerlendirilmesi: Ankara İli Örneği. *Kastamonu Eğitim Dergisi*, 16(2), 461–468.
- Seçim, Y., & Nizamlioğlu, H. F. (2018). Aşçı Adaylarının Gıda Güvenliği Temel Bilgi Düzeylerinin Tespit Edilmesi (Konya Örneği). *Journal of Social and Humanities Sciences Research*, 5(26), 2605–2616.
- Sewell, A. M., & Farber, J. M. (2001). Foodborne Outbreaks in Canada Linked to Produce. *Journal of Food Protection*, 64(11), 1863–1877.
- Siddiqi, I. U., Akhtar, N., & Islam, T. (2022). Journal of Retailing and Consumer Services Restaurant Hygiene Attributes and Consumers' fear of COVID-19: Does Psychological Distress Matter? *Journal of Retailing and Consumer Services*, 67(November 2021), 102972.
- Sirichokchatchawan, W., Taneepanichskul, N., & Prapasarakul, N. (2021). Predictors of Knowledge, Attitudes, and Practices Towards Food Safety Among Food Handlers in Bangkok , Thailand. *Food Control*, 126, 108020.
- Taha, S., Osaili, T. M., Saddal, N. K., Al-nabulsi, A. A., Ayyash, M. M., & Obaid, R. S. (2020). Food Safety Knowledge Among Food Handlers in Food Service Establishments in United Arab Emirates. *Food Control*, 110, 106968.
- Todd, E. C. D. (2023). *Personal Hygiene and Food Worker Health*. İçinde Food Safety Management (Second, ss. 699–734). Elsevier.
- Tuncer, T. (2019). *Otellerdeki Mutfak Çalışanlarının Gıda Güvenliği Bilgi Düzeylerinin Ölçülmesi*. Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü. Yüksek Lisans Tezi.
- Ünlüönen, K., & Cömert, M. (2013). Otel İşletmeleri Mutfak Çalışanlarının Personel Hijyeni Bilgi Düzeylerinin Belirlenmesi (Identifying Personnel Hygiene Knowledge Levels of Kitchen Staff in Hotel Establishments). *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 1(1), 3–12.
- Ünsal, C., & Coşkun, F. (2020). Hazır Yemek Üretim ve Toplu Tüketim Sektöründe Çalışanların Gıda Hijyeni Bilgi Düzeylerinin Ölçülmesi: Tekirdağ/Hayrabolu Örneği. *Trakya Üniversitesi Mühendislik Bilimleri Dergisi*, 21(1), 15–37.
- WHO. (2015a). *WHO Estimates of the Global Burden of Foodborne Diseases: Executive Summary*.

WHO. (2015b). *WHO Estimates of the Global Burden of Foodborne Diseases: Foodborne Disease Burden Epidemiology Reference Group 2007-2015*.

Determining the Knowledge and Practice Levels of Hotel Kitchen Employees on Food Safety and Hygiene:**Ayvalık Case****Mağfur Sedat AYDOĞAN**

Nevşehir Hacı Bektaş Veli University, Institute of Social Sciences, Nevşehir/Türkiye

Günay EROL

Nevşehir Hacı Bektaş Veli University, Faculty of Tourism, Nevşehir/Türkiye

Extended Summary

Food and beverage businesses are extremely important and required to take serious precautions about food safety. Unhygienic foodstuffs produced in the hotel kitchen may cause serious risks that may threaten the health of guests (Aktaş & Özdemir, 2012). This situation is known to damage the reputation of the business and can lead to serious economic losses (Green et al., 2006). The food industry attaches great importance to the concepts of hygiene and sanitation in order to offer healthy and safe foods to consumers. Sanitation, which is the provision of hygienic conditions and environment within the framework of scientific practices in food enterprises, is an indispensable factor for food hygiene. It is of great importance to prevent food-related diseases and to provide hygienic conditions for the health of consumers (Ünsal & Coşkun, 2020). Every personnel working in the food and beverage industry should know the correct hygienic practices and implement them (Abd-Elaleem et al., 2014; Todd, 2023).

The food production process includes purchasing, acceptance, storage, preparation, cooking and serving processes from the production of food to consumption. In these processes, it is necessary to develop hygiene and sanitation practices by examining physical, chemical and biological risks. In addition, personnel hygiene and the hygiene of the working environment are also important. Employees' compliance with hygienic conditions and cleaning rules has an important place in ensuring food hygiene (Fung et al., 2018). Food safety problems in food service businesses are attributed to five key factors such as inadequate cooking, contaminated equipment, unsafe food sources, inappropriate storage temperatures, and poor personal hygiene (Siddiqi et al., 2022).

In this study, it is aimed to determine the food safety and hygiene knowledge levels and practice levels of hotel kitchen employees. With this aim, the scope of the research is limited to hotels in Ayvalık, important tourist destination in Turkey. The first of the scales is for determining the food safety and hygiene knowledge level of the kitchen workers, and the second is for determining the food safety and hygiene practice levels. According to the results of the pilot study and retest, the research continued, and 336 questionnaires suitable for data collection were evaluated.

In this study, most of the participants were educated at university level, however, it was determined that the majority of them had a working period of 5 years or less. In addition, most of the participants received culinary training and a significant part of this training was taken at the university. Again, most of the participants received training on food safety and hygiene at the university level.

It was determined that the participants had the highest level of knowledge about personal hygiene, cooking and preparation, respectively. On the other hand, it was determined that the knowledge level of the participants about storage and service was lower than the others. Mean of food safety practices is 4.53, and the mean of personal hygiene

practices is 4.82. Kitchen workers participating in the research perform personal hygiene practices more than food safety practices. In the food safety practices of kitchen workers; It can be said that they partially prefer the use of wooden equipment and do not always wait for the de-icing of frozen products at room temperature. As for personal hygiene; employees participating in the research have the lowest mean of wanting to work in the background when they are sick. Kitchen workers aged 25-31 in the study partially fulfilled food safety and personal hygiene practices more often than the workers in the other age range. It has also been determined that employees with associate degree in food safety practices have a higher average than the employees in the other education group. On the other hand, it can be stated that those working in the kitchen between 6-9 years perform food safety and personal hygiene practices more than some other groups. In the study, it was emphasized once again that education on food safety and hygiene is important. In addition, it has been determined that vocational education and experience affect the difference in practices. The results of this study consist of the data of the kitchen workers participating in the research in the hotels in Ayvalık. Therefore, the results are mostly related to the dynamics within Ayvalık, which is a sea, sun and sand tourism destination in Turkey. Therefore, it may not be appropriate to generalize to all kitchen workers. Other studies in different tourism destinations and hotel concepts may provide different and more explanatory results in the future.

Ek 1. Etik Kurul İzni



T. C.
NEVŞEHİR HACI BEKTAŞ VELİ ÜNİVERSİTESİ REKTÖRLÜĞÜ
Bilimsel Araştırmalar ve Yayın Etik Kurulu



TOPLANTI SAYISI
12

KARAR SAYISI
421

TOPLANTI TARİHİ
28.12.2021

Üniversitemiz Sosyal Bilimler Enstitüsü Yüksek Lisans programı öğrencisi olan Mağfur Sedat AYDOĞAN'ın "Otel İşletmelerinde Çalışan Mutfak Personelinin Hijyen, Gıda Güvenliği Bilgi ve Uygulama Düzeylerinin Belirlenmesi: Ayvalık Örneği" isimli yüksek lisans tezi hakkında alınan 19.11.2021 tarih ve 2100068976 sayılı yazının görüşülmesi.

2021.12.421. Üniversitemiz Sosyal Bilimler Enstitüsü Yüksek Lisans programı öğrencisi olan Mağfur Sedat AYDOĞAN'ın "Otel İşletmelerinde Çalışan Mutfak Personelinin Hijyen, Gıda Güvenliği Bilgi ve Uygulama Düzeylerinin Belirlenmesi: Ayvalık Örneği" isimli yüksek lisans tezi hakkında alınan 19.11.2021 tarih ve 2100068976 sayılı başvuru dosyası görüşüldü.

Yapılan görüşmeler sonucunda, aşağıdaki tabloda isimleri belirtilen araştırmacılar tarafından hazırlanan *Otel İşletmelerinde Çalışan Mutfak Personelinin Hijyen, Gıda Güvenliği Bilgi ve Uygulama Düzeylerinin Belirlenmesi: Ayvalık Örneği* isimli yüksek lisans tezi ve ilgili belgeler araştırmacının gerekçe, amaç, yaklaşım ve yöntemleri dikkate alınarak incelenmiş olup, projenin gerçekleştirilmesinde etik sakınca bulunmadığına kurulumuz üyeleri tarafından oy birliği ile karar verilmiştir.

YÜRÜTÜCÜ	ARAŞTIRMACI/UZMAN
Doç. Dr. Günay EROL	Mağfur Sedat AYDOĞAN (Öğrenci)

Prof. Dr. Şule AYDIN
Kurul Üyesi

Prof. Dr. Zülfikar DURMUŞ
Kurul Üyesi

Prof. Dr. Hacı Abdullah
ŞENGÜL
Kurul Üyesi

Prof. Dr. Mustafa Hilmi
ÇOLAKOĞLU
Kurul Üyesi

Prof. Dr. Şahlan ÖZTÜRK
Kurul Üyesi

Prof. Dr. Fatih ÖZDEMİR
Kurul Üyesi

Prof. Dr. Ersan KABALCI
Kurul Üyesi

Prof. Dr. Bayram DEVİREN
Kurul Üyesi

Prof. Dr. Serkan
ŞAHİNKAYA
Kurul Başkanı

Belge Doğrulama Kodu: FTFP3H3

Bu belge, güvenli elektronik imza ile imzalanmıştır.

Belge Takip Adresi:
<https://ubys.nevsehir.edu.tr/ERMS/Record/ConfirmationPage/Index>

Adres:

Telefon No: <txtTel>

e-Posta:

Kep Adresi: nevsehiruniversitesi@hs01.kep.tr

Faks No:

İnternet Adresi:

Bilgi için :

Telefon No:

Leyla Karagedik
Sekreter

<txtTel>

