

Turizm Çalışmalarındaki Gıda Güvenliği Konusu Üzerine Bir İnceleme: ULAKBİM Tr-Dizin Örneği (A Review on Food Safety in Tourism Studies: The Case of ULAKBİM Tr-Index)

Ahmet Can GÖKSUN^a , * Nihan AKDEMİR^b 

^a Kocaeli University, Institute of Social Sciences, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Kocaeli/Türkiye

^b Kocaeli University, Faculty of Tourism, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Kocaeli/Türkiye

Makale Geçmişi

Gönderim Tarihi: 22.08.2023

Kabul Tarihi: 26.12.2023

Anahtar Kelimeler

Gıda güvenliği

Turizm

Gastronomi

Bibliyometrik analiz

ULAKBİM TR-Dizin

Keywords

Food safety

Tourism

Gastronomy

Bibliometric analysis

ULAKBİM TR-Index

Makalenin Türü

Araştırma Makalesi

Öz

Gıda güvenliği, gıdanın üretim sürecinden tüketim sürecine kadar olan her aşamasında dikkat edilmesi gereken ve beslenmede önem arz eden bir unsurdur. Aynı zamanda ulusal ekonomileri, ticareti ve turizmi de destekleyerek sürdürülebilir kalkınmayı teşvik etmektedir. Turizmde gıda güvenliği hususu özellikle yiyecek içecek işletmelerinde sunulan yiyeceklerin turistlerin sağlığı ve güvenliği açısından ön plana çıkmaktadır. Bu çalışmanın amacı, turizmde gıda güvenliği konusunda yapılan araştırmaları bibliyometrik analiz yöntemi ile ortaya koymaktır. Bu kapsamda ULAKBİM TR-DİZİN veri tabanında yer alan dergiler 20-29 Nisan 2023 tarihlerinde taranarak veriler elde edilmiş ve 37 makale incelenmiştir. Çalışmanın sonucu turizmde gıda güvenliği konusunda en çok yayının 2021 yılında, "Journal of Tourism and Gastronomy Studies" dergisinde, iki yazarlı, Türkçe metin dilinde ve Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi'nde yapıldığını göstermiştir. Çalışmaların anahtar sözcüklerinde en sık tekrar edilen kelimelerin "gıda güvenliği", "hijyen", "yiyecek ve içecek işletmeleri" ve "bilgi" olduğu tespit edilmiştir. Çalışmalarda; gıda güvenliği, gıda güvenliği bilgi düzeyi, gıda güvenliği tutum/davranışı, gibi temalara ağırlık verildiği gözlenmiştir. Bu çalışma ile gelecekte turizmde gıda güvenliği konusunda araştırma yapacaklara rehberlik etmesi beklenmektedir.

Abstract

Food safety is an important element in nutrition that needs to be considered at every stage of the food process, from production to consumption. It also promotes sustainable development by supporting national economies, trade and tourism. Food safety in tourism comes to the forefront especially in terms of the health and safety of the food served in food and beverage establishments. The aim of this study is to reveal the research on food safety in tourism with bibliometric analysis method. In this context, the journals in the ULAKBİM TR-DİZİN database were scanned between April 20-29, 2023 and 37 articles were examined. The results of the study showed that the most publications on food safety in tourism were made in 2021, in the "Journal of Tourism and Gastronomy Studies", with two authors, in Turkish text language and at Ankara Hacı Bayram Veli University. It was determined that the most frequently repeated words in the keywords of the studies were "food safety", "hygiene", "food and beverage businesses" and "information". It was observed that the studies focused on themes such as food safety, food safety knowledge level, food safety attitude/behavior. This study is expected to guide those who will conduct research on food safety in tourism in the future.

* Sorumlu Yazar

E-posta: nihan.akdemir@kocaeli.edu.tr (N. Akdemir)

GİRİŞ

Bireyler, yaşamlarını devam ettirebilmek için besine ihtiyaç duymaktadır. Bu doğrultuda insanlar, farklı yöntemlerle fizyolojik gereksinimlerini karşılamaktadır. Ancak zaman zaman bu gereksinim karşılanırken birtakım etmenler insan sağlığını tehdit etmektedir (Rahman vd., 2018). Her yıl dünyanın farklı bölgesinde binlerce insan gıda kaynaklı hastalıklardan etkilenmektedir. Gıda kaynaklı hastalıklar aynı zamanda toplumların sağlık sistemini ve ekonomisini de etkileyen bir durumdur (WHO, 1999).

Gelişmekte olan teknoloji ve endüstri ile birlikte gıda üretimi günümüzde oldukça önemli ilerlemeler kaydetmektedir (Hashanuzzaman vd., 2020). Tarımsal ve gıda anlamında üretim birçok ülkenin en önemli faaliyetleri arasında yer almaktadır. Yaşanması muhtemel “gıda” kaynaklı sağlık problemlerin önüne geçilmesi açısından yerel ve küresel anlamda gıda güvenliği oldukça önemli bir yer tutmaktadır. Sağlıklı ve güvenli gıdaların insanlar tarafından ulaşılabilmesi açısından uluslararası düzeyde iş birlikleri sağlanmakta, gıda güvenliği ile birlikte çeşitli hastalıklar kontrol altına alınmaktadır (Koç & Uzmay, 2015). Tüketime hazır hale gelen gıdaların sağlıklı olup olmadığı, risk teşkil edip etmediği birtakım kontroller ile tespit edilmektedir. Bu kontroller, bazı kurumlar tarafından resmi kurallar göz önünde bulundurularak gerçekleştirilmektedir. Ürünlerin mevzuata uygun bir şekilde tüketicilerle buluşturulması bireylere olduğu gibi; işletmelere, kurum ve kuruluşlara da yarar sağlamaktadır (Davidov, 2021).

Yiyecekler ve içecekler, bir destinasyonu ziyaret eden turistler açısından deneyim anlamında oldukça önemli bir yere sahiptir (Ayaz & Acar, 2020). Önemli gelir kaynağı sağlayan sektörlerden biri olan turizmde yiyecek içecek hizmetleri ön plana çıkmaktadır. Turistlerin yiyecek içecek işletmelerindeki ürünlerden kaynaklı sağlık problemi yaşaması, destinasyon deneyimlerinde memnuniyetsizliğe yol açmaktadır. Bu açıdan turizm sektöründe yiyecek içecek hizmetlerinin sunulduğu alanlarda gıda güvenliğine dikkat edilmesi sağlık problemlerinin minimum düzeye inmesini sağlayarak turist memnuniyetini olumlu etkileyecektir (Ayaz vd., 2018).

Literatürde gıda güvenliği ile ilgili akademik çalışmalarda artış dikkat çekmektedir. Turizm alanında ise çeşitli konularda gıda güvenliği ile ilgili yapılmış çalışmalar gözlenmektedir. Bu bağlamda gıda güvenliğinin, bibliyometrik analiz ile incelenmesine (Lakner vd., 2021; Şahin, 2021; Teyin, 2021; Shen vd., 2021; Öğretmenoğlu vd., 2022; Liu vd., 2023); Tarulevicz & Ooi, 2022; Öğretmenoğlu vd., 2022), turizmdeki etkisine (MacLaurin, 2004; Bellia vd., 2016; Dolmacı & Bulgan, 2018; Lee vd., 2019; Tarulevicz & Ooi, 2022), dışarıda yemek yiyen tüketici algısındaki etkisine (Knight vd, 2009; Lee vd., 2012; Bai vd., 2019; Cha & Borchgrevink, 2019), yiyecek içecek işletmelerinde çalışan personelin bilgi düzeyinin belirlenmesine (Kızılcık & Giritöglü, 2016; Ayaz & Aydın, 2017; Souza vd., 2018), otel işletmelerindeki gıda departmanında çalışanların eğitimine (Gomes vd., 2014), yönelik olduğu görülmektedir. Bu çalışmada ise ULAKBİM TR-Dizin’deki turizm araştırmaları ele alınmış, gıda güvenliği hususunda yapılan çalışmalar bibliyometrik analiz yöntemiyle incelenmiştir. Literatürde gıda güvenliğinin turizm araştırmalarında nasıl ele alındığı ve hangi konuların ön plana çıktığı gibi hususlar önem arz etmektedir.

Kavramsal Çerçeve

Dünyadaki tüm ülkeler ve toplumlar için gıda güvenliği; sağlık, ekonomi ve yiyecek içecek endüstrisi için oldukça önemli bir yere sahiptir (Bolek, 2020). Gıda maddelerinin kimyasal bileşimlerinden ve karakteristik özelliklerinden dolayı istenmeyen birtakım değişimler ve bozulmalar gerçekleşmektedir (Topal, 1996). Gıda güvenliği kavram olarak; gıdaların güvenilir, sağlıklı ve insanların tüketimine uygun olması için, bir gıda üretiminden işlenmesine, depolanmasından dağıtımına ve son aşamada hazırlanmasına kadar olan sürecin belirli önlemler ve koşullar ile

sürdürülmesidir (Knight vd., 2003). Diğer bir tanım ise, sağlıklı gıdaların üretiminin gerçekleştirilmesi için gıdaların; üretimleri, işlenmeleri, uygun ortamlarda saklanmaları, taşınmaları ve dağıtımlarını kapsayan aşamalarda, birtakım kurallar göz önünde bulundurularak önlemlerin alınmasıdır (Giray & Sosyal, 2007).

Bir ürünün pazarda yer alabilmesi için gıda güvenliği oldukça önemli bir koşuldur. AKUT ya da kronik olarak bazı sağlık problemlerine neden olabilecek herhangi bir bulaşma, toksin, tağşiş ve benzeri maddelerin gıdaların içerisinde bulunmaması gerekmektedir (Dölekoğlu vd., 2006). Yiyecek içecek üretiminde endüstrileşmenin yaygınlaşması ve kitlesel üretimin giderek artması, kompleks gıda zincirlerinin oluşumu, hızlı gıda tüketiminin kitleler tarafından benimsenmesi, uluslararası ticaret ve turizmde sektöründeki ilişkiler gibi sebepler sonucunda gıda güvenliğini etkileyen birçok tehlike bulunmaktadır. Dünya Sağlık Örgütü (WHO), ‘‘tehlike’’ kavramını, kabul edilebilir düzeyde olmayan ve sağlık üzerinde bir takım olumsuz etkisi bulunan fiziksel, kimyasal ve biyolojik ajan olarak tanımlamaktadır (DPT, 2001).

Dünyada gıda ürünlerine olan talep her geçen gün artmaktadır. Talepteki bu artış üretim ve tüketimde birtakım değişikliklerin yaşanmasına sebep olmaktadır. İnsanlar bazen daha hızlı, daha ucuz gıda ürünlerini tercih etmektedir ve bu yeni riskleri beraberinde getirmektedir. Gıdalardan kaynaklı bazı hastalıklar ve sağlık problemleri tüketici endişesini de tetiklemektedir. Bu noktada gıda güvenliği önemli bir rol oynamaktadır (Simeon, 2006). Bu sebeple mevcut rezervlerin azalması, su kirliliği, küresel ısınmanın etkisi, tarım alanlarının yok olması ve nüfusun dengesiz artışları gıda sektöründe birçok tehdidin ortaya çıkmasına neden olmaktadır (Arıkan, 2021).

Geçtiğimiz on yıllar boyunca insanlar, gıda üretimi ve tüketimi anlamında oldukça uzun yol kat etmiştir. Dünyanın dört bir yanında insanlar artık karınlarını doyurmak için çeşitli işletmelerde, azımsanamayacak miktarda para harcamaktadır (Hashanuzzaman vd., 2020). Gıda endüstrisinin gelişmesiyle ve yiyecek içecek işletmelerinin yaygınlaşmasıyla birlikte ‘‘gıda güvenliği kültürü’’ popüler bir hale gelmiştir. Belgelenmiş sistemlere uygunluğu bulunan gıda güvenliği, organizasyonel anlamda da işletmelerin devamlılığının sağlanmasında önemli bir etkidir (Griffith vd., 2010). Shen vd., (2021) gıda güvenliği yönetiminin; çevre bilimi, gıda bilimi, ekonomi ve tarım ile multidisipliner bir ilişkisi olduğuna dikkat çekmektedir.

Gıda güvenliği, genel seyahat güvenliği ve emniyet paketinin önemli bir bileşenidir. Özellikle gelişmekte olan destinasyonlar olmak üzere küresel seyahatlerde devam eden artış, dünya turizm endüstrisinin olumlu tüketici görüşünü ve büyümesini sürdürmek için gıda güvenliği konularında sürekli farkındalık ve proaktif yönetim ihtiyacını artıracaktır (MacLaurin, 2001). Gıda kaynaklı yaşanabilecek rahatsızlıklar turistlerin arzuladıkları konforu elde edememesine neden olmakta, bu da müşteri memnuniyetini olumsuz etkilemektedir (Eren vd., 2017).

Toplu gıda tüketiminin toplumda yaygınlaşması, turistik ve ticari seyahatlerin artması, gıda ürünlerinin uluslararası ticarete dahil olması gibi birçok neden; patojenik ve mikrobiyal kaynaklı bazı risklerin insan sağlığını tehdit etmesine sebep olmaktadır. İnsan sağlığının söz konusu olmasından dolayı gıda güvenliği, ülkelerin en önemli gelir kaynağı olan turizm sektörü için olmazsa olmaz bir faktördür (Dolmacı & Bulgan, 2018). Turistlerin seyahat ettikleri yerlerde yiyecek ve içecek tüketmesi yaygın bir endişe kaynağıdır. Gıda kaynaklı tehlikelerden dolayı endişe duyan ve korunmak isteyen turistler için sorumluların, gıda güvenliği mevzuatını uygulama yükümlülüğü bulunmaktadır (Ayaz & Acar, 2020).

Yemeğin kalitesiyle birlikte hizmet kalitesinin müşteri memnuniyetini doğrudan etkileyen faktörler olduğu da bir gerçektir. Gıda kalitesi ve gıdanın güvenliği, tüketici deneyiminin en önemli unsurları olduğu kabul görmektedir (Akyurt & Yolaşğmazoğlu, 2018). Otel işletmelerinin gıda hizmeti seçiminde güvenli, emniyetli ve konforlu bir deneyim kriterlerinin yönetimine ve sağlanmasına odaklanmaları nedeniyle gıda güvenliği artık her zamankinden daha önemlidir (Gomes vd., 2014).

Yöntem

Bu çalışmanın amacı, ULAKBİM TR-Dizin veri tabanında, turizm araştırmalarındaki gıda güvenliği konusunun nasıl yer aldığını bibliyometrik analiz yöntemi kullanarak incelenmesidir. Bibliyometrik analiz yapılan çalışmalarda, herhangi bir bilim dalıyla ilgili literatürde mevcut olan akademik araştırmaların durumunu, yönelimi ve gelişimi ortaya konulması amaçlanmaktadır (Zeren ve Kaya, 2020). Bibliyometri, sayım yapmaya odaklanan bir inceleme alanıdır. Yayımlanmış makale, bildiri, kitap vb. materyallerin çıktısının matematiksel ve istatistiksel olarak incelenmesidir. Bu materyallerin adları, yayımlandıkları yıllar, anahtar kelimeleri, konuları, yazarları ve sayılarının analiz edilmesi ise bibliyometrik analiz olarak betimlenmektedir (Ayaz & Türkmen, 2018).

Verilerin Toplanması

ULAKBİM TR-Dizin veri tabanında, 20-29 Nisan 2023 tarihlerinde “Gıda Güvenliği ve Turizm” ve “Food Safety and Tourism” şeklinde arama yapılmıştır. Hakemli dergi makaleleri, en güncel, sürekli ve güvenilir akademik bilgi kaynağını sağlamaktadır. Bu dergiler, araştırma sürecinden veya araştırmacının varlığından etkilenmeyen, uygun maliyetli bir bilgi kaynağıdır (Ellis vd, 2018). Türkiye’de ULAKBİM TR Dizin’de taranan dergiler öncü olarak nitelendirilebilir (Zencir-Çiftçi, 2021).

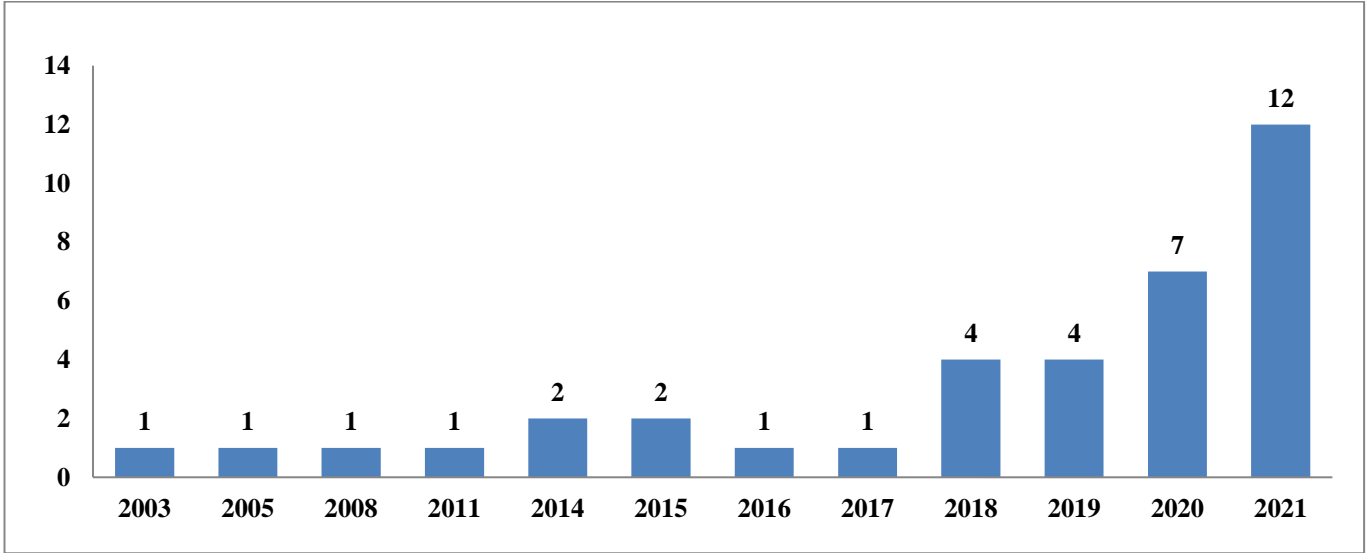
Araştırma kapsamında ULAKBİM TR-Dizin veri tabanından konu ile ilgili 59 makaleye ulaşılmıştır. Ulaşılan makalelerin başlıkları, anahtar kelimeleri ve özet kısımları incelenmiş, veri tabanında arama yapılan kavramlardan ve konudan tamamen farklı 22 makale tespit edilmiştir. Bu makaleler veri setinden çıkarılmış ve toplamda 37 makale incelenmiştir.

Verilerin Analizi

Araştırmadan elde edilen verilerin yayım yılı, yazar sayısı, metin yazım dili, yayımlanan dergi, yayımlayan kurum, anahtar kelimeler ve temalara göre analizleri gerçekleştirilmiştir. Çalışma kapsamında oluşturulan tablolarda ve hesaplamalarda ofis programları kullanılmıştır. İncelenen makalelerin; başlıkları, özet bölümleri ve içeriği dikkate alınarak 7 tema belirlenmiştir. Bu temalar: “gıda güvenliği”, “gıda güvenliği bilgi düzeyi”, “gıda güvenliği tutum/davranışı”, “hijyen”, “gıda denetimi”, “HACCP” ve “covid-19” şeklindedir.

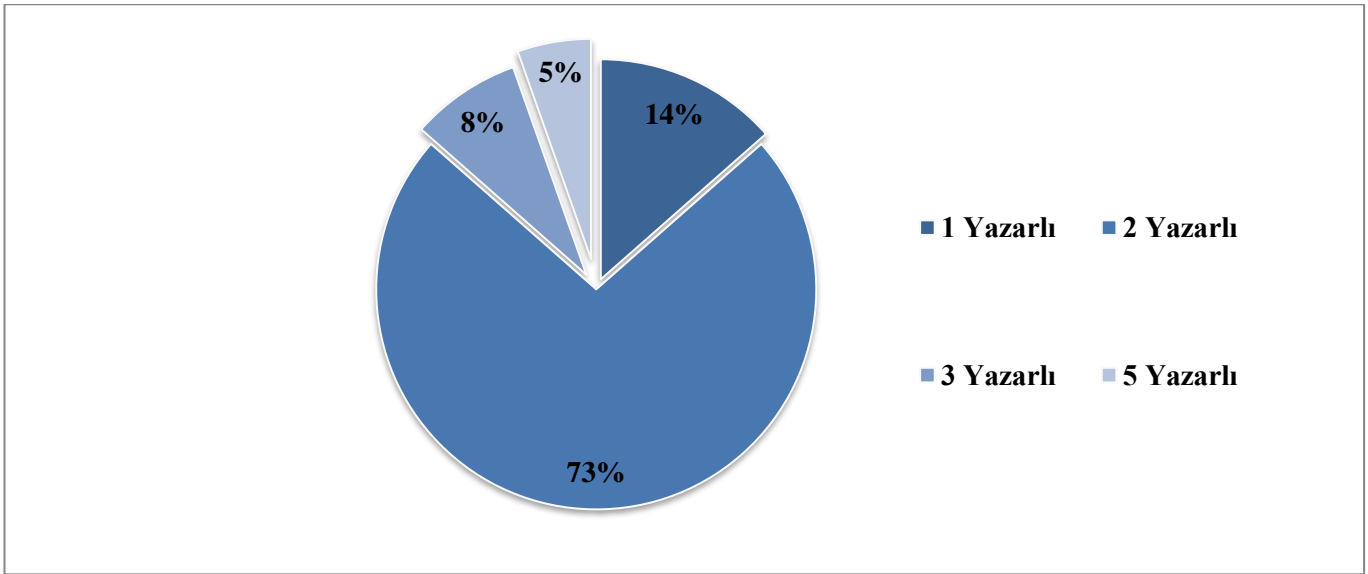
Bulgular

Verilerin analizi sonucunda turizm araştırmalarında gıda güvenliği konusu ilgili ULAKBİM-TR Dizin veri tabanında 37 makale belirlenmiştir.



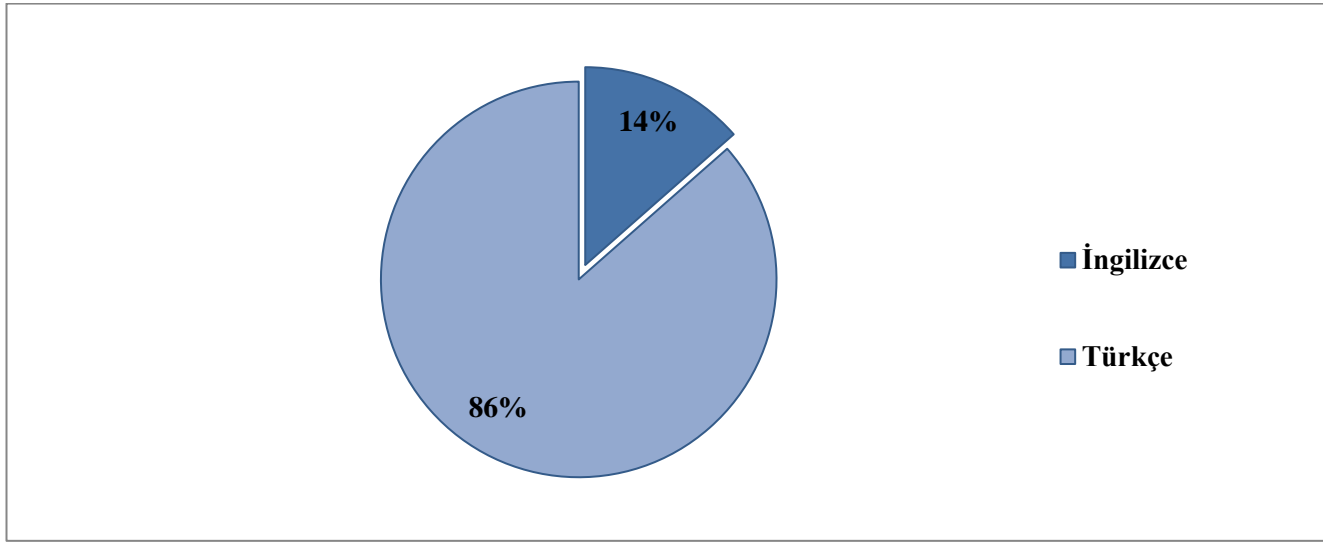
Şekil 1. Çalışmaların Yıllara Göre Dağılımı

Şekil 1’de “gıda güvenliği ve turizm” ile ilgili makalelerin 2003 yılı ile 2017 yılları arasında yayımlanmış olduğu özellikle 2018 yılı ile birlikte bir artış yaşandığı görülmektedir. Konuyla ilgili olarak en fazla makalenin yapıldığı yılın 2021 olduğu tespit edilmiştir.



Şekil 2. Çalışmaların Yazar Sayılarına Göre Dağılımı

Şekil 2’de çalışmaların %73’ü (27 makale) iki yazarlı, %14’ü (5 makale) tek yazarlı, %8’i (3 makale) üç yazarlı ve %5’i (2 makale) beş yazarlı olduğu görülmektedir.



Şekil 3. Çalışmaların Yayımlandıkları Dillere Göre Dağılımı

Şekil 3'te görüldüğü üzere çalışmaların %86'lık kısmı Türkçe (32 makale), %14'lük kısmı ise İngilizce (5 makale) dilinde yayınlanmıştır.

Tablo 1. Çalışmalara Katkı Sağlayan Kurumlar

Kurum Adları	Yayın Sayısı
Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi	11
Karabük Üniversitesi	8
Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi	2
İstanbul Doğu Üniversitesi	2
Eskişehir Anadolu Üniversitesi	2
Ankara Üniversitesi	2
Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi	2
Ankara Başkent Üniversitesi	2
Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi	2
Tokat Gaziosmanpaşa Üniversitesi	2

Tablo 1'de TR Dizin'de "gıda güvenliği ve turizm" konusunda en fazla katkıyı veren kurum 11 çalışma ile Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi olduğu görülmektedir. Ardından 8 çalışma ile Karabük Üniversitesi gelmektedir. Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi, İstanbul Doğu Üniversitesi, Eskişehir Anadolu Üniversitesi, Ankara Üniversitesi, Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi, Ankara Başkent Üniversitesi, Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi ve Tokat Gaziosmanpaşa Üniversitesi; ikişer çalışmayla katkı sağladıkları gözlemlenmektedir. Makale sayısı 1 adet olan kurumlarda eklendiğinde toplamda 25 farklı üniversite katkı sağlamıştır.

Tablo 2. Çalışmaların Yayımlandıkları Dergiler

Dergi Adı	Yayın Sayısı
Journal of Tourism & Gastronomy Studies	15
Türk Turizm Araştırmaları Dergisi	4
Akademik Gıda	2
Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi	2
Türk Hijyen ve Deneysel Biyoloji Dergisi	2
Touraj: Turizm Akademik Dergisi	2

Tablo 2’de TR Dizin’de “gıda güvenliği ve turizm” çalışmalarının en fazla yayımlandığı dergi Journal of Tourism & Gastronomy Studies olduğu görülmektedir. 15 çalışmanın yayımlandığı Journal Of Tourism & Gastronomy Studies dergisini ise 4 çalışma ile Türk Turizm Araştırmaları Dergisi takip etmektedir. Akademik Gıda, Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi, Türk Hijyen ve Deneysel Biyoloji Dergisi, Torutaj: Turizm Akademik Dergisi ikişer makale yayımladıkları saptanmıştır. Makale sayısı 1 adet olan kurumlarda eklendiğinde toplamda 16 farklı dergi tarafından yayın yapıldığı tespit edilmiştir.

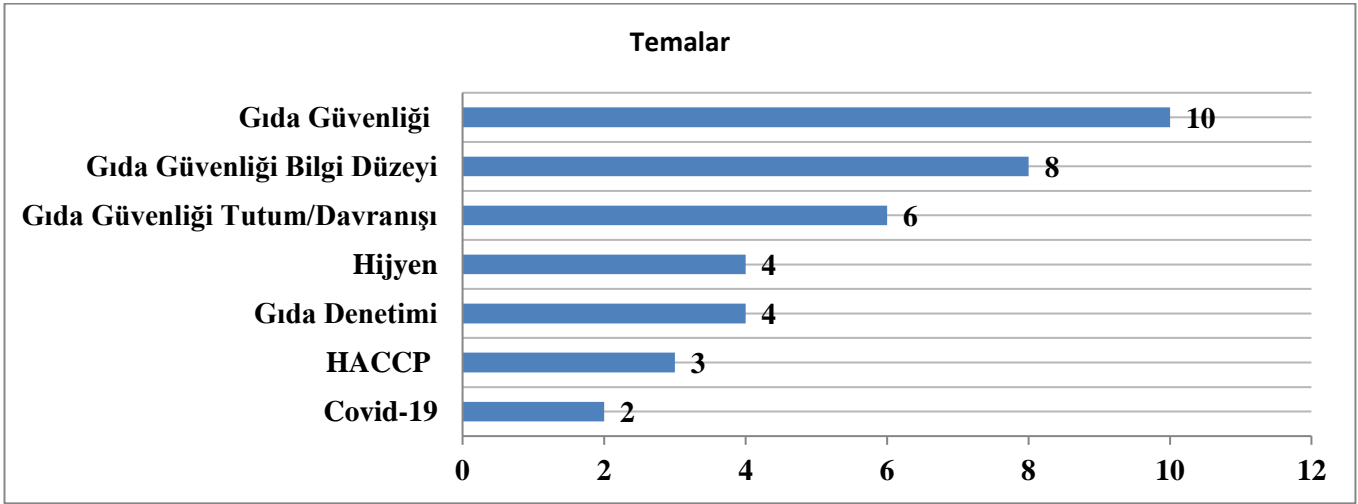
Tablo 3. Çalışmalarda Sık Tekrar Eden Anahtar Kelimeler

En Sık Tekrarlanan Anahtar Kelimeler	n
Gıda Güvenliği	28
Hijyen	5
Yiyecek İçecek İşletmeleri	5
Bilgi	4
HACCP	3
Tüketici	3
İzmir	3
Tüketici Davranışı	3
Turizm	2
Covid-19	2
Gıda Hijyeni	2
Toplam	152

Tablo 3’de görüldüğü üzere incelenen makalelerde en fazla tekrar eden (28 kez) anahtar kelime “gıda güvenliği” olduğu gözlemlenmiştir. “Hijyen” anahtar kelimesi 5, “yiyecek içecek işletmeleri” anahtar kelimesi 5, “bilgi” anahtar kelimesi 4 kez makalelerde anahtar kelime olarak tekrar edilmiştir. “HACCP”, “tüketici”, “İzmir” ve “tüketici davranışı” anahtar kelimeleri üçer kez; “turizm”, “gıda hijyeni” ve “covid-19” anahtar kelimeleri ikişer kez tekrar edildiği tespit edilmiştir. Elde edilen 37 makalede toplam 152 anahtar kelime tespit edilmiştir. Makalelerdeki anahtar kelimelerden 11 tanesi toplam 60 kez tekrar etmiştir. Şekil 4’te en sık tekrarlanan anahtar kelimeler ile ilgili kelime bulutu görülmektedir.



Şekil 4. Anahtar Kelime Bulutu



Şekil 5. Çalışmaların Tema Dağılımı

Şekil 5'te görüldüğü üzere, turizm araştırmalarında gıda güvenliği konusu kapsamında incelenen makalelerin; başlıkları, özet bölümleri ve içerikleri dikkate alınarak 7 tema ilgili literatür doğrultusunda oluşturulmuştur. Temalarda en fazla çalışma 10 makalenin dahil edildiği “Gıda Güvenliği” temasında bulunmaktadır. “Gıda Güvenliği Bilgi Düzeyi” adlı temaya 8 makale, “Gıda Güvenliği Tutum/Davranışı” adlı temaya ise 6 makale dahil edilmiştir. “Hijyen” ve “Gıda Denetimi” temaları dörder makaleyle ilişkilendirilmiştir. “HACCP” temasına 3 makale, “Covid-19” temasına ise 2 makale dahil edilmiştir. Hu vd., (2019) yaptığı çalışmada benzer olarak konu ile ilgili makalelerin gıda kalitesi ve güvenliğinde teoriler, araçlar ve pratik konular üzerine yoğunlaştığını, HACCP gibi kontrol yöntemlerinin ise daha çok ilk araştırmaların odak noktasında olduğunu tespit etmişlerdir.

Sonuç

Gıda güvenliği, gıdanın üretim sürecinden tüketim sürecine kadar olan her aşamasında dikkat edilmesi gereken ve beslenmede önem arz eden bir unsurdur. Aynı zamanda ulusal ekonomileri, ticareti ve turizmi de destekleyerek sürdürülebilir kalkınmayı teşvik etmektedir. Turizmde gıda güvenliği hususu özellikle yiyecek içecek işletmelerinde sunulan yiyeceklerin turistlerin sağlığı ve güvenliği açısından ön plana çıkmaktadır. MacLaurin (2001) turistlerin tatildeyken hastalık geçirdiklerini ve genellikle gıda kaynaklı hastalıkların ön planda olduğuna değinmektedir. Bu çalışma daha önce “gıda güvenliği ve turizm” ile ilgili yapılmış ve ULAKBIM TR- Dizin veri tabanında yer alan makalelerin bibliyometrik analiz yöntemiyle incelenmesini amaçlamaktadır. İlgili makaleler yıl, dergi, yazar(lar) sayısı, yayın dili, kurum/üniversite, anahtar kelime sıklığına göre incelenmiş ve temalar belirlenmiştir.

Bu çalışma sonucunda, ULAKBIM TR- Dizin veri tabanında turizmde gıda güvenliğinin ilk kez 2003 yılında rapor edildiği ve o zamandan bu yana yayınlanan makale sayısının arttığını ve bu konuda yayınlanan makale sayısında Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi'nin baskın olduğu göstermiştir. “Journal of Tourism & Gastronomy Studies”in ise konuyla ilgili olarak en fazla makale yayımlayan dergi olduğu tespit edilmiştir. Gıda güvenliğinde bilgi düzeyi ve gıda güvenliği tutum/davranışı gibi konuların nasıl olduğu ile ilgili çalışmalar ön plana çıkmaktadır. Gıda güvenliği üzerine yapılan bibliyometri çalışmalarında Öğretmenoğlu vd., (2022) “gıda tedarik zinciri” ve “gıda güvenliği” konularının; Onyeaka vd., (2022) tüketici davranışlarının, gıda kaynaklı hastalık ve gıda patojenleri konularından sonra en fazla çalışılmasına değinmiştir. Şahin (2021) ise turizmde gıda güvenliği için tarımsal üretim süreci, gıda güvenliği, gıda ambalajları gibi farklı konulara ağırlık verildiğini tespit etmiştir.

Bu çalışma, gıda güvenliği konusunun ULAKBİM TR-Dizin veri tabanından ulaşılan turizm çalışmalarındaki yeri ile sınırlandırılmıştır. Uluslararası literatür incelendiğinde, gıda güvenliğinin turizmde oldukça önem arz ettiği görülmüş olup çalışmanın yapıldığı veri tabanında da, İngilizce dilindeki araştırmaların artırılması gerektiği söylenebilir. Ayrıca gelecekte yapılacak çalışmalarda gıda güvenliğinin diğer alanlarda nasıl incelendiği araştırmalara dahil edilebilir ve sonuçlar kıyaslanabilir.

Beyan

Makalenin tüm yazarlarının makale sürecine verdikleri katkı eşittir. Yazarların bildirmesi gereken herhangi bir çıkar çatışması yoktur.

KAYNAKÇA

- Akyurt, H., & Yolasığmazoğlu, N. (2018). COVID-19 Süreci Sonrasında Otellerde Gıda Güvenliği ve Uygulama Önerileri. *Dünya Multidisipliner Araştırmalar Dergisi*, 5(2), 107-121.
- Arıkan, Y. (2021). *Küreselleşme Sürecinde Türkiye’de Gıda Güvenliği: Elazığ İli Örneği*, Fırat Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi.
- Ayaz, N. & Acar, A. (2020). A research on food safety knowledge and practices of tourism employees. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 8(1), 552-568.
- Ayaz, N. ve Türkmen, B. M. (2018). Yöresel yiyecekleri konu alan lisansüstü tezlerin bibliyometrik analizi. *Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research*, 2(1), 22-38.
- Ayaz, N., & Aydın, A. (2017). Turizmde gıda güvenliği sürecinde hijyen davranışı üzerine bir araştırma. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 1(2), 136-150.
- Ayaz, N., Sünbül, K., & Türkmen, B. M. (2018). Turizm eğitiminin gıda güvenliği bilgisi ve davranışına etkisi. *Turizm Akademik Dergisi*, 5(2), 185-202.
- Bai, L., Wang, M., Yang, Y., & Gong, S. (2019). Food safety in restaurants: The consumer perspective. *International Journal of Hospitality Management*, 77, 139-146.
- Bellia, C., Pilato, M., & Seraphin, H. (2016). Street food and food safety: a driver for tourism?. *Calitatea*, 17(S1), 20.
- Bolek, S. (2020). Consumer knowledge, attitudes, and judgments about food safety: A consumer analysis. *Trends in Food Science & Technology*, 102, 242-248.
- Cha, J., & Borchgrevink, C. P. (2019). Customers’ perceptions in value and food safety on customer satisfaction and loyalty in restaurant environments: moderating roles of gender and restaurant types. *Journal of Quality Assurance in Hospitality & Tourism*, 20(2), 143-161.
- Davidov, V. (2021). *Girişimcilik Perspektifinde Türkiye’nin Avrupa Birliğindeki Gıda Güvenliğinde Yeri*, Kütahya Dumlupınar Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi.

- Dolmacı, N., & Bulgan, G. (2018). Turizmde gıda güvenliğinin bir insan hakkı olan sağlık hakkı açısından taşıdığı önem. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2(Ek1), 234-250.
- Devlet Planlama Teşkilatı (2001). Ulusal Gıda ve Beslenme Stratejisi Çalışma Grubu Raporu, Ankara. https://www.sbb.gov.tr/wpcontent/uploads/2022/07/Ulusal_Gida_ve_Beslenme_Stratejisi_Calisma_Grubu_Raporu_-1.pdf Erişim Tarihi: 01.08.2023
- Ellis, A., Park, E., Kim, S., & Yeoman, I. (2018). What is food tourism?. *Tourism Management*, 68, 250-263.
- Eren, R., Nebioğlu, O., & Şık., A. (2017). Otel işletmeleri mutfak çalışanlarının gıda güvenliği konusunda bilgi düzeyleri: Alanya örneği. *Disiplinlerarası Akademik Turizm Dergisi*, 2(1), 47-64.
- Giray, H., & Soysal, A. (2007). Türkiye’de gıda güvenliği ve mevzuatı. *TSK Koruyucu Hekimlik Bülteni*, 6(6), 485-490.
- Giray, H., Akın, A., Dölekoğlu, C., & Gün, S. (2006). Gıda güvenliği ve AB uyum sürecinde Türkiye’de yaşanan gelişmeler. *Türkiye VII. Tarım Ekonomisi Kongresi*, Antalya, 197.
- Gomes, C. C. B., Lemos, G. F. C., Silva, M. C., Hora, I. M. C., & Cruz, A. G. (2014). Training of food handlers in a hotel: tool for promotion of the food safety. *Journal of Food Safety*, 34(3), 218-223.
- Griffith, C. J., Livesey, K. M., & Clayton, D. (2010). The assessment of food safety culture. *British Food Journal*, 112(4), 439-456.
- Hashanuzzaman, M., Bhowmik, S., Rahman, M. S., Zakaria, M. A., Voumik, L. C., & Mamun, A. A. (2020). Assessment of food safety knowledge, attitudes and practices of fish farmers and restaurants food handlers in Bangladesh. *Heliyon*, 6(11).
- Hu, K., Liu, J., Li, B., Liu, L., Gharibzahedi, S. M. T., Su, Y., Jiang, Y., Tan, J., Wang, Y. & Guo, Y. (2019). Global research trends in food safety in agriculture and industry from 1991 to 2018: A data-driven analysis. *Trends in Food Science & Technology*, 85, 262-276.
- Kızılcık, O., & Giritöglü, İ. (2016). Turizme hizmet sunan pastane işletmelerinde çalışan dondurma üretim personelinin hijyen ve gıda güvenliğine ilişkin bilgi ve uygulama düzeyi üzerine bir araştırma-A research on knowledge and practice levels about food safety and hygiene of employees in. *Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 8(15), 301-319.
- Knight, P. G., Jackson, J. C., Bain, B., & Eldemire-Shearer, D. (2003). Household food safety awareness of selected urban consumers in Jamaica. *International Journal of Food Sciences and Nutrition*, 54(4), 309-320.
- Knight, A. J., Worosz, M. R., & Todd, E. C. (2009). Dining for safety: Consumer perceptions of food safety and eating out. *Journal of Hospitality & Tourism Research*, 33(4), 471-486.
- Koç, G. ve Uzmay, A. (2015). Gıda güvencesi ve gıda güvenliği: kavramsal çerçeve, gelişmeler ve Türkiye. *Turkish Journal of Agricultural Economics*, 21(1).
- Lakner, Z., Plasek, B., Kasza, G., Kiss, A., Soós, S., & Temesi, Á. (2021). Towards understanding the food consumer behavior–food safety–sustainability triangle: a bibliometric approach. *Sustainability*, 13(21), 12218.

- Lee, L. E., Niode, O., Simonne, A. H., & Bruhn, C. M. (2012). Consumer perceptions on food safety in Asian and Mexican restaurants. *Food Control*, 26(2), 531-538.
- Lee, Y., Pennington-Gray, L., & Kim, J. (2019). Does location matter? Exploring the spatial patterns of food safety in a tourism destination. *Tourism Management*, 71, 18-33.
- Liu, Z., Wang, S., Zhang, Y., Feng, Y., Liu, J., & Zhu, H. (2023). Artificial intelligence in food safety: A decade review and bibliometric analysis. *Foods*, 12(6), 1242.
- MacLaurin, T. L. (2001). Food safety in travel and tourism. *Journal of Travel Research*, 39(3), 332-333.
- MacLaurin, T. L. (2004). The importance of food safety in travel planning and destination selection. *Journal of Travel & Tourism Marketing*, 15(4), 233-257.
- Manning, L. (2018). The value of food safety culture to the hospitality industry. *Worldwide Hospitality and Tourism Themes*, 10(3), 284-296.
- Onyeaka, H., Anumudu, C. K., Okolo, C. A., Anyogu, A., Odeyemi, O., & Bassey, A. P. (2022). A review of the top 100 most cited papers on food safety. *Quality Assurance and Safety of Crops & Foods*, 14(4), 91-104.
- Öğretmenoğlu, M. , Göktepe, S. & Atsız, O. (2022). A bibliometric analysis of food studies: Evidence from British Food Journal. *Journal of Multidisciplinary Academic Tourism*, 7(1), 67-79.
- Shen, C., Wei, M., & Sheng, Y. (2021). A bibliometric analysis of food safety governance research from 1999 to 2019. *Food Science & Nutrition*, 9(4), 2316-2334.
- Siméon, M. (2006). Sanitary and phytosanitary measures and food safety: challenges and opportunities for developing countries. *Rev Sci Tech Off Int Epiz*, 25, 701-712.
- Souza, C. V. S. D., Azevedo, P. R. M. D., & Seabra, L. M. A. J. (2018). Food safety in Brazilian popular public restaurants: Food handlers' knowledge and practices. *Journal of Food Safety*, 38(5), e12512.
- Şahin, E. Ö. (2021). Turizmde gıda güvenliği: Elsevier veri tabanında yer alan 'Comprehensive reviews in food science and food safety' dergisinde gıda güvenliği ile ilgili yayınlanan makalelerin bibliyometrik analizi. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 9(Special Issue 5), 387-398.
- Tarulevicz, N., & Ooi, C. S. (2022). Food safety and tourism in Singapore: between microbial Russian roulette and Michelin stars. *Tourism Geographies*, 23(4), 810-832.
- TEYİN, G. (2021). Gıda Güvenliğine Yönelik Hazırlanan Lisansüstü Tezlerin Bibliyometrik Analizi. *Turizm Çalışmaları Dergisi*, 3(2).
- Topal, Ş. (1996). *Gıda Güvenliği ve Kalite Kontrol Sistemleri*, Kocaeli, TÜBİTAK Marmara Araştırma Merkezi Matbaası.
- Rahman, A., Tosepu, R., Karimuna, S. R., Yusran, S., Zainuddin, A., & Junaid, J. (2018). Personal hygiene, sanitation and food safety knowledge of food workers at the university canteen in Indonesia. *Public Health of Indonesia*, 4(4), 154-16
- World Health Organization (1999). *Food Safety: An Essential Public Health Issue For The New Millennium*.

- Zencir Ç. E. (2021). Türk turizm dergilerinde gastronomi: gastronomi çalışmaları nereye gidiyor?.*Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 5(1), 642–659.
- Zeren, D. & Kaya, N. (2020). Dijital pazarlama: Ulusal yazının bibliyometrik analizi. *Çağ Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 17(1), 35-52.
- Zhang, H., Lu, L., Liang, J., & Huang, Q. (2015). Knowledge, attitude and practices of food safety amongst food handlers in the coastal resort of Guangdong, China. *Food Control*, 47, 457-461.

A Review on Food Safety in Tourism Studies: The Case of ULAKBIM Tr-Index**Ahmet Can GÖKSUN**

Kocaeli University, Institute of Social Sciences, Kocaeli/Türkiye

Nihan AKDEMİR

Kocaeli University, Faculty of Tourism, Kocaeli/Türkiye

Extended Summary

Individuals need food to sustain their lives. In this direction, people meet their physiological needs through different methods. However, from time to time, some factors threaten human health while meeting this need (Rahman vd., 2018). As a concept, food safety is the maintenance of the process from food production to processing, storage, distribution and preparation with certain measures and conditions in order to ensure that food is safe, healthy and suitable for human consumption (Knight et al., 2003). Food safety has a very important place locally and globally in terms of preventing possible "food" related health problems. Whether the foods that are ready for consumption are healthy or not and whether they pose a risk or not is determined by a number of controls (Koç & Uzmay, 2015).

Food safety is an important part of the overall travel safety and security package. It is noted that the increase in global travel, particularly to emerging destinations, will increase the need for continued awareness and proactive management of food safety issues if the world tourism industry is to maintain positive consumer opinion and growth (MacLaurin, 2001). The fact that tourists experience health problems due to the products in food and beverage establishments leads to dissatisfaction in their destination experiences. In this respect, paying attention to food safety in areas where food and beverage services are provided in the tourism sector will positively affect tourist satisfaction by minimizing health problems (Ayaz vd., 2018).

In the field of tourism, studies on food safety on various topics are observed. In this context, food security has been examined by bibliometric analysis (Lakner et al., 2021; Şahin, 2021; Teyin, 2021; Shen et al., 2021; Liu et al., 2023); Tarulevicz & Ooi, 2022; Öğretmenoğlu et al, 2022), its impact on tourism (MacLaurin, 2004; Bellia et al., 2016; Dolmacı & Bulgan, 2018; Lee et al., 2019; Tarulevicz & Ooi, 2022), its impact on consumer perception of eating out (Knight et al, 2009; Lee et al, 2012; Bai et al., 2019; Cha & Borchgrevink, 2019), determining the level of knowledge of the personnel working in food and beverage establishments (Kızılcık & Giritöğlü, 2016; Ayaz & Aydın, 2017; Souza et al., 2018), and training of the food department employees in hotel establishments (Gomes et al., 2014). In addition, bibliometric analysis studies on food safety in tourism research. For example, Şahin (2021) examined the articles on the subject of a journal in the Elsevier database and it was determined that different topics such as agricultural production process, food safety, food packaging were emphasized on food safety in tourism. Shen et al. (2021) observed that food safety management has a multidisciplinary relationship with environmental science, food science, economics and agriculture. Öğretmenoğlu et al. (2022) examined the studies published by the journal "British Food" between 2010 and 2020 and stated that the subject of "food supply chain" and "food safety" attracted great attention.

The aim of this study is to examine how food safety is covered in tourism research in ULAKBIM TR-Index database by bibliometric analysis method. In the ULAKBIM TR- Index database, "Food Safety and Tourism" and

"Food Safety and Tourism" were searched the articles between April 20-29, 2023. Within the scope of the research, 59 articles on the subject were accessed from ULAKBIM TR- Index database. The titles, keywords and abstracts of the articles were examined, and 22 articles that were completely different from the concepts and subject matter searched in the database were identified. These articles were removed from the data set and 37 articles were analyzed in total.

The data obtained from the research were analyzed according to publication year, number of authors, text writing language, journal, publishing institution, keywords and themes. Microsoft Excel 2010 program was used during the analysis. Seven themes were identified based on the titles, abstracts and content of the articles analyzed. These themes are: "food safety", "food safety knowledge level", "food safety attitude/behavior", "hygiene", "food inspection", "HACCP" and "covid-19".

The findings show that, it was determined that the articles on "food safety and tourism" were published between 2003 and 2017, and that there was an increase especially in 2018 and the year with the highest number of articles was 2021. It was determined that the majority of the articles had 2 authors and were published in Turkish; the institution that contributed the most was Ankara Hacı Bayram Veli University and "Journal of Tourism & Gastronomy Studies" was the journal that published the most articles on the subject.

One of the important results of the study is that the most recurring keyword (28 times) in the articles on the subject is "food safety". Then the keywords "hygiene", "food and beverage businesses", "information", "HACCP", "consumer", "Izmir", "consumer behavior", "tourism", "food hygiene" and "covid-19" were repeated more than once. A total of 152 keywords were identified in 37 articles. Eleven of the keywords in the articles were repeated a total of 60 times.

Another important result of the study is that the highest number of studies on food safety in tourism research is found in the theme of "Food Safety" in which 10 articles are included. Eight articles were included in the theme named "Food Safety Knowledge Level" and six articles were included in the theme named "Food Safety Attitude/Behavior". "Hygiene" and "Food Inspection" themes are associated with four articles each. Three articles were included in the "HACCP" theme and two articles were included in the "Covid-19" theme.

This study is limited to the place of food safety in tourism studies accessed from ULAKBIM TR-Dizin database. In the international literature, it has been observed that food safety is very important in tourism, and it can be said that the studies in English, which is accepted as the common language, should be increased in the database where the study was conducted due to the higher accessibility. In addition, future studies can be conducted on how food safety is examined in other fields and the results can be compared.