

**ÇUKUROVA ÜNİVERSİTESİ  
FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ**

**YÜKSEK LİSANS TEZİ**

**Tuğba ERTUĞRUL**

**MERSİN MERKEZ İLÇELERİNDE YAŞAYAN FARKLI  
SOSYO -EKONOMİK DÜZEYDEKİ KADINLARIN YİYECEK  
HAZIRLAMA, PİŞİRME, SAKLAMA VE SUNMA  
UYGULAMALARI ÜZERİNE BİR ARAŞTIRMA**

**GIDA MÜHENDİSLİĞİ ANABİLİM DALI**

**ADANA-2021**

**ÇUKUROVA ÜNİVERSİTESİ  
FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ**

**MERSİN MERKEZ İLÇELERİNDE YAŞAYAN FARKLI SOSYO -  
EKONOMİK DÜZEYDEKİ KADINLARIN YİYECEK HAZIRLAMA,  
PIŞİRME, SAKLAMA VE SUNMA UYGULAMALARI ÜZERİNE BİR  
ARAŞTIRMA**

**Tuğba ERTUĞRUL**

**YÜKSEK LİSANS TEZİ**

**GIDA MÜHENDİSLİĞİ ANABİLİM DALI**

Bu Tez ..... Tarihinde Aşağıdaki Jüri Üyeleri Tarafından  
Oybirliği/Oyçokluğu ile Kabul edilmiştir.

.....  
Prof. Dr. Işıl VAR Prof.Dr.Nuray GÜZELER Doç .Dr. Sinan UZUNLU  
DANIŞMAN ÜYE ÜYE

Bu Tez Enstitümüz Gıda Mühendisliği Anabilim Dalında hazırlanmıştır.

**Kod No:**

**Prof. Dr. Sadık DİNÇER**  
**Enstitü Müdürü**

**Not:** Bu tezde kullanılan özgün ve başka kaynaktan yapılan bildirişlerin, çizelge, şekil ve fotoğrafların kaynak gösterilmeden kullanımı, 5846 sayılı Fikir ve Sanat Eserleri Kanunundaki hükümlere tabidir.

**ÖZ**  
**YÜKSEK LİSANS TEZİ**

**MERSİN MERKEZ İLÇELERİNDE YAŞAYAN FARKLI SOSYO -  
EKONOMİK DÜZEYDEKİ KADINLARIN YİYECEK HAZIRLAMA,  
PIŞİRME, SAKLAMA VE SUNMA UYGULAMALARI ÜZERİNE BİR  
ARAŞTIRMA**

**Tuğba ERTUĞRUL**

**ÇUKUROVA ÜNİVERSİTESİ  
FENBİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ  
GIDA MÜHENDİSLİĞİ ANABİLİM DALI**

Danışman : Prof. Dr. Işıl VAR  
Yıl:2021, Sayfa: 151  
Jüri : Prof. Dr. Işıl VAR  
: Prof. Dr.Nuray GÜZELER  
: Doç. Dr. Sinan UZUNLU

Bu araştırmada; Mersin Merkez ilçelerinde ikamet eden çalışmaya katılmayı kabul eden farklı sosyo-ekonomik düzeye sahip kadınların yiyecek hazırlama, pişirme, saklama ve sunma uygulamaları incelenmiştir. Bu uygulamaların tespitinde literatür taraması sonucu elde edilen bilgilerden yola çıkılarak amaca uygun hazırlanan anket formları kullanılmıştır. Tesadüfi örnekleme yöntemi ile seçilmiş kadın katılımcıların anket sorularına verdiği cevaplar veri olarak değerlendirilmiştir. Ankete katılan kadınların yaşları  $35.17 \pm 11.25$  olup %38.2' nin ev hanımı, % 40.5'nin üniversite mezunu olduğu görülmüştür. Katılımcıların el hijyeni konusundaki en düşük bilgi düzeyinin el dezenfektanı kullanımı ile ilgili olduğu görülmüştür.% 16.6' nın yumurtayı saklamadan önce yıkadıkları, % 36'nın çatlak ve kırık yumurtaları yemeklerde kullandıkları, % 11.4'nün filizlenmiş sebzeleri yemeklerde kullandığı, %51 inin küflenmiş besinlerin küflü kısımlarını atarak kullandığı, % 43.8'nin bombaj yapmış ürünleri (konserve, peynir, ayran vs.) kullandıkları,%64.6'nın çiğ et doğradıkları tahtada başka bir ürün doğradığı, % 27.1'nin dondurulmuş ürünleri çözdükten sonra tekrar kullandığı, % 70.8 dondurulmuş ürünü dışarıda oda sıcaklığında çözündürdüğü görülmüştür. Açık süt alan katılımcıların %25.5' i sütleri kaynamaya başladıktan sonra 2-5 dakika kaynatma işlemi uyguladıklarını,%8.5 inin ise 20 dakika kaynatma işlemini gerçekleştirdiği belirlenmiştir. Katılımcıların %47.5' i kızartma yağlarını tekrar kullanmadıklarını, % 88,5'i çelik malzemelerden yapılan pişirme kaplarını kullandıklarını, % 38.2 ise tat kontrolünü yemek pişirmede kullandıkları aynı kaşık, kepe vb. ile yaptıklarını belirtmişlerdir. Aile bireylerinin tek kaptan yemek yeme oranı % 14.9 olarak görülmüştür. Pişmiş ürünleri tekrar ısıtma uygulamasında, pişen ürünleri % 85.8 i tüketebileceği ısıda işlem uygularken, pişirme sıcaklığının üzerinde ısıtma oranı ise % 14.2dir. Bu oran istatistik sonuç olarak önemli bulunmuştur. Bireylerin sosyo demografik ve ekonomik özelliklerinin yiyecek satın alma, muhafaza, pişirme ve sunma aşamalarında farklılıklara neden olduğu gözlemlenmiştir.

**Anahtar Kelimeler:** Beslenme, Gıda Güvenliği, Gıda Hijyeni

## ABSTRACT

### MSc THESIS

**A RESEARCH ON THE PRACTICE OF FOOD PREPARATION,  
COOKING, STORAGE, AND PRESENTATION OF WOMEN OF  
DIFFERENT SOCIO-ECONOMIC LEVELS LIVING IN MERSİN  
CENTRAL DISTRICT**

**Tuğba ERTUĞRUL**

**ÇUKUROVA UNIVERSITY  
INSTITUTE OF NATURAL AND APPLIED SCIENCES  
DEPARTMENT OF FOOD ENGINEERING**

Supervisor : Prof. Dr. Işıl VAR  
Year:2021, Page: 151  
Jury : Prof. Dr. Işıl VAR  
: Prof. Dr. Nuray GÜZELER  
: Assoc. Prof. Dr. Sinan UZUNLU

In this study; The food preparation, cooking, storage, and serving practices of women from different socio-economic levels residing in Mersin Central districts who agreed to participate in the study were examined. In the determination of these applications, questionnaire forms prepared in accordance with the purpose based on the information obtained as a result of the literature review were used. The answers given by the female participants selected by the random sampling method to the survey questions were evaluated as data. The age of the women participating in the survey was  $35.17 \pm 11.25$ , and 38.2% were housewives and 40.5% were university graduates. It was seen that the lowest level of knowledge about hand hygiene of the participants was related to the use of hand sanitizer. It was seen that 16.6% washed the eggs before storing, 36% used cracked, and broken eggs in meals, 11.4% used sprouted vegetables in meals, and 51% used moldy foods. It was observed that 43.8% used the products (cans, cheese, ayran, etc.) that were blown and bulged, 64.6% chopped another product on the same chopping board on which they chopped raw meat. And also it was found that 27.1% reused the frozen products after thawing, 70.8% thawed the frozen product at room temperature. It was determined that 25.5% of the participants who bought raw milk applied the boiling process for 2-5 minutes when the milk started to boil, and 8.5% carry on the boiling process for 20 minutes. 47.5% of the participants stated that they do not reuse frying oil. Besides, 88.5% of the participants use cookware made of steel materials, but unfortunately, 38.2% of them use the same spoon, ladle, etc, which used in cooking for controlling the taste. In addition, the rate of family members eating from a single bowl, plate, etc. was found 14.9%. In the application of reheating the cooked products, 85.8% of the cooked products are processed at a temperature that can be consumed, while the rate of heating above the cooking temperature is seen at 14.2%. This rate was found to be statistically significant. As a result, it has been observed that the socio-demographic and economic characteristics of individuals cause differences in the stages of food purchasing, preservation, cooking, and serving.

**Keywords:** Nutrition, Food Safety, Food Hygiene

## GENİŞLETİLMİŞ ÖZET

Mersin yaşam şartları, konumu, iş imkanları gibi sebeplerden dolayı göç alan bir şehir olması özelliğine sahiptir. Farklı bölgelerden gelen bireyler şehrin sosyo kültürel ve ekonomik düzeyinde farklılıklar yaratırken; bireylerin yiyecek hazırlama, pişirme, saklama ve sunma uygulamalarında da farklılıklara sebep olmaktadır.

Bu araştırmada, Mersin Merkez ilçelerinde ikamet eden farklı sosyo ekonomik ve demografik özelliklere sahip gönüllü bireylerden tesadüfi örneklem yöntemi ile seçilmiş 320 katılımcıya uygulanarak tam veri elde edilen 296 kadın katılımcının yiyecek hazırlama, pişirme, saklama ve sunma uygulamaları araştırılmıştır. Veri toplama aracı olarak kullanılan anket, literatür taraması ve gözlemler sonucu amaca yönelik özgün şekilde hazırlanmıştır. Anket sorularının hazırlık aşamasında, bireylerle ayrı ayrı yüz yüze görüşme yapılarak anlaşılabilirliği ve uygulanabilirliği test edilmiştir. Anket soruları, tüketicinin gıda satın alma sürecinden itibaren pişen ürünün servis aşamasına kadar gıda güvenliğini sağlama ve katılımcıların gıda hijyen uygulamalarının tespitine yönelik oluşturulmuştur. Araştırmada; anket soruları çerçevesinde katılımcıların evde yemek hazırlamada etkili olan faktörler, bu konudaki güvenilir bilgi ve alışkanlıkları edindikleri kaynaklar, beslenmede hijyen gerekliliğinin en çok hangi uygulamalarda olduğu, yiyecek hazırlamada mekan ve kişisel hijyen uygulamaları, hammadde hazırlığı sürecinde satın alma, satın alınan gıdanın muhafazası, yiyecek hazırlama, pişirme, pişen ürün muhafazası, yiyecek sunumu-servis uygulamalarındaki genel tutum ve davranışları incelenmiştir.

Elde edilen verilere göre çalışmaya dahil olan kadınların %38.2'si ev hanımı, %15.9'i kamu çalışanı, % 38.2'i özel sektör çalışanıdır. Eğitim düzeylerine bakıldığında % 40.5'nin üniversite,% 32.1'nin lise, % 7.1'nin ortaokul, % 15.2'nin ilkokul, %5.1 diğer (yüksek lisans, okur yazar, okuma yazma bilmeyen) düzeylerde olduğu görülmüştür. Araştırmaya katılan kadınların genel olarak eğitim

düzeylelerinin yüksek ve çalışan bireylerden oluştuğu gözlemlenmiştir. Çalışmaya dahil edilen kadınların yaşlarının  $35.17 \pm 11.25$  olduğu belirlenmiştir. Ailedeki toplam birey sayısının  $5.53 \pm 1.87$  olduğu görülmüştür. Gelir düzeyinin 2019-2020 yılı için  $4.02 \pm 2.18$  bin TL, gıda harcamalarının ise  $2.77 \pm 1.52$  TL olduğu belirlenmiştir.

Çalışmada kadınlar tarafından, evde yemek hazırlamaya iten faktörlerin önem sırasına göre bakıldığında evde hazırlanan yemeklerin ekonomik olması ilk sırada belirtilirken hijyen ise en önemli ikinci faktör olarak belirtilmiştir. Kadınlar, yiyecek satın alma, hazırlama, pişirme, sunma yöntemleri ile ilgili güvenilir bilgileri edinmesinde ve bu alışkanlıklarının değiştirilmesinde en önemli faktörün aile büyükleri olduğunu belirtmişlerdir. Katılımcılar, hijyenin gerekli olduğu gıda satın alma, hazırlama, pişirme, sunma uygulamalarında hijyenin tüm süreçlerde olması gerektiğini belirtmişlerdir.

Katılımcıların geneli mutfakta yüksek oranda kullanılan mutfak tezgahı, mutfak zemini, eviye ve ocak gibi yüzeyleri günde en az bir kez temizlediklerini ifade etmişlerdir. Katılımcıların % 93.6' sının mutfakta bir işe başlarken ellerini yıkadığı, % 22' inin saçlarını bone veya örtü ile topladığı ifade edilmiştir. Grip, nezle veya bulaşıcı bir hastalığı varken mutfakta yemek hazırlama sırasında bu duruma karşı önlem almadan yemek hazırlayanların oranı % 44.7 olarak belirlenmiştir. Katılımcıların el hijyeni ile en düşük bilgi düzeylerinin el dezenfektanı kullanmama, takıları çıkarmadan el yıkama, sadece su ile yıkama, parmak aralarını ovuşturmama ve yıkama süresinin 20-30 saniyeden kısa süreli olması hususlarında olduğu gözlemlenmiştir.

Kadınların % 50.8' in markete gittiklerinde gıda alışverişlerinde belirli bir sırayı takip ederek alışverişlerini yaptıkları, % 79.1'inin ürünlerin son kullanma, üretim tarihi gibi etiket bilgilerine dikkat ettiğini ve % 16.6'nın ise ürün etiket bilgilerine bazen dikkat ettikleri belirlenmiştir. Katılımcılar satın aldıkları gıda maddesinde bozulma, kokuşma vb. bir durumla karşılaştığında %78.4' ü iade ettiklerini, % 10.8'i çöpe atacaklarını, %5.1'i alınan veya üreten firmaya şikayet

edeceklerini, %2' si bozulan kısmı atıp kalanını kullandıklarını belirtmiştir. Satın aldıkları gıdaların muhafaza koşullarını mevsim sıcaklıklarına göre sakladıklarını belirtenlerin oranı % 66.6 iken, gıda muhafaza sıcaklığını belirlemede mevsim koşullarına bazen dikkat edenlerin oranının % 21.3 olduğu görülmüştür. Katılımcıların % 26.4' ü satın aldıkları meyve ve sebzeleri yeşil yapraklı olanlar hariç yıkayarak muhafaza ettiklerini belirtmiştir. Meyve sebze muhafazasında katılımcıların %22.3' ü sadece yeşil yapraklı sebzeleri ayıklayarak, diğerlerini ise olduğu gibi muhafaza ettiklerini, %46.3'ünün ise tüm meyve sebzeleri herhangi bir ayıklama yıkama işlemi yapmadan satın aldığı hali ile muhafaza ettikleri belirtilmiştir. Kadınların % 77.6' sının yumurtaları kullanmadan önce yıkadığı, % 36'sının çatlak ve kırık yumurtaları yemeklerde kullandığı, % 16.6'sının yumurtayı saklamadan önce yıkadığı, % 9.8'inin ise yumurtayı kullanmadan önce bazen yıkadığı belirlenmiştir. Katılımcıların % 11.4' nün filizlenmiş sebzelerin filizlenmiş kısımlarını ayıklayarak yemeklerde kullandıkları, %50.1'in ise küflenmiş gıda maddelerinde gözle görülür küfü gıdadan uzaklaştırmak sureti ile kullandıkları, % 43.8 lik kesim tarafından ise bombaj yapmış gıda ürünlerini kullandıkları ifade edilmiştir. Katılımcıların %64.6' sının çiğ et doğradıkları tahtada başka bir ürün doğradığı, % 27.1'nin dondurulmuş ürünleri çözdükten sonra tekrar dondurarak kullandıkları, en çok çözündürme işleminin oda sıcaklığında bekletilerek yapıldığı ifade edilmiştir. Katılımcılar sebze yemeklerini pişirmeden önce hazırlık aşamasında % 78.5 ile ayıklama-yıkama-doğrama yaptıklarını belirtirken farklı gıda ürünlerinin muhafazasında, gıda maddelerinin birbirlerine temas etme durumlarına katılımcıların %78.5'inin dikkate aldığı gözlemlenmiştir. Katılımcılar sokak sütünü kaynamaya başladıktan sonra % 25.5 ile 2-5 dakika, % 28.9 ile 10 dakika, % 12.6 ile 15 dakika, % 8.5 ile 20 dakika kaynattıkları belirlenmiştir. Mutfakta kızartma yağlarının %47.5 lik oran tarafından tekrar kullanıldığı ifade edilmiştir. Kadınlar pişirme kapları olarak %79.7 ile teflon ve % 88.5 lik kesim tarafından çelikten yapılmış ürünleri kullanıldığı tespit

edilmiştir. Yemek pişirme sürecinde kullandıkları kepçe ve kaşık ile tat kontrolü yapanların katılımcıların % 38.2' si olduğu belirlenmiştir.

Tüketime hazır halde bulunan sebze yemeklerini bekletmeden hemen tüketenlerin oranı % 65.2, salata ürünlerin hemen tüketenlerin oranı %90.9, kremalı sütlü tatlı ürünlerini hemen tüketenlerin oranı % 12.5, et yemeklerini hemen tüketenlerin oranı % 71.6 dır. Buzdolabında +4 °C de muhafaza edilen kalan pişmiş yemeklerin tekrar kullanılmak istenmesi durumunda, pişmiş ürünleri tekrar ısıtma işleminde %85.8'i yiyeceklere tüketebileceği sıcaklığa kadar ısıtma işlemi uyguladığını, %14.2'sinin pişirme sıcaklığının üzerinde ısıtarak tükettiği tespit edilmiştir. Ağız yoluyla bulaşma riskleri göz önüne alındığında aile bireyleri ile tek kaptan yemek yiyenlerin oranı % 14.9 dur.

Bireylerin yiyecek satın alma, muhafaza, pişirme ve sunma aşamalarındaki uygulamalarının sosyo demografik değişkenlerle ilişkili olduğu gözlemlenmiştir. Katılımcıların aile büyükleri, görsel-işitsel yayın, internet gibi faktörlerden dolayı gıda satın alma, gıda hijyeni, gıda muhafaza koşulları, yiyecek sunumu ile ilgili alışkanlıklarında değişim yaşanmasında yaş, eğitim ve mesleklerinin ilişkili olduğu, mutfak temizlik faaliyetlerinde ve kişisel hijyen uygulamalarında gıda harcamaları için ayrılan bütçe ile eğitim ve yaşın değişkenlik gösterdiği, yiyecek muhafazasında ise ailedeki çocuk sayısının, meslek durumunun ve gıda için harcanan miktarın etkili olduğu gözlemlenmiştir.



## TEŞEKKÜR

Çalışmamın tamamlanmasında, değerli bilgilerini benimle paylaşan, sabırla ve büyük bir ilgiyle bana faydalı olabilmek için elinden geleni yapan, çalışmam için her türlü fırsatı sunan, her sorununda desteğini hissettiğim, mesleki hayatımda da bana verdiği değerli bilgilerinden faydalanacağımı düşündüğüm değerli hocam Sayın Prof. Dr. Işıl VAR' a sonsuz teşekkürlerimi sunarım.

Tezime sundukları değerli katkılarından dolayı sayın Prof. Dr. Nuray GÜZELER ve sayın Doç. Dr. Sinan UZUNLU hocalarıma teşekkürlerimi sunarım.

Tez Çalışmamın başlangıcında sunduğu katkılarından dolayı sayın Prof. Dr. Cahide YAĞMUR' a teşekkürlerimi sunarım.

Araştırmamın istatistik çalışmalarında tüm desteğini sunan sayın Prof.Dr. Celile ÖZÇİÇEK DÖLEKOĞLU hocama teşekkürü bir borç bilirim.

Çalışmamda kullanmış olduğum anketlerin analizi sürecinde katkılarından dolayı Ebru AKGÜL' e, Begüm ÇIĞŞAR' a, ihtiyaç duyduğum her an yanımda olan Ayşenur ÜN' e teşekkürlerimi sunarım.

Tez çalışmam süresince yanımda olan, desteğini hissettiğim eşim Uğur ERTUĞRUL olmak üzere çalışmam boyunca beni her zaman teşvik eden biricik oğlum Ahmet Yağız ERTUĞRUL' a, tüm aileme ve yakın arkadaşlarıma teşekkürlerimi sunarım.

## İÇİNDEKİLER

## SAYFA

ÖZ .....	I
ABSTRACT.....	II
GENİŞLETİLMİŞ ÖZET .....	III
TEŞEKKÜR.....	VII
İÇİNDEKİLER .....	VIII
ÇİZELGELER DİZİNİ .....	X
ŞEKİLLER DİZİNİ .....	XIV
SİMGELER VE KISALTMALAR.....	XVI
1. GİRİŞ .....	1
2. ÖNCEKİ ÇALIŞMALAR .....	5
3. MATERYAL VE YÖNTEM.....	25
3.1. Materyal .....	25
3.2. Yöntem.....	26
3.2.1. Örneklem Yöntemi .....	26
3.2.2. Anket aşaması .....	26
3.2.3. Anket verilerinin değerlendirilmesi.....	27
4. ARAŞTIRMA BULGULARI VE TARTIŞMA .....	29
4.1. Katılımcılara ait kişisel bilgiler.....	29
4.1.1. Katılımcıların meslek ve eğitim durumu .....	29
4.1.2. Katılımcıların diğer demografik özellikler .....	31
4.2. Katılımcılar ile ilgili diğer bilgiler .....	32
4.3. Katılımcıların yiyecek hazırlama ile ilgili uygulamaları .....	43
4.3.1. Mekan hijyeni.....	48
4.3.2. Kişisel hijyen.....	57
4.3.3. Yiyecek hammadde hazırlığı.....	64
4.3.3.1. Satın alma.....	64
4.3.3.2. Satın alınan gıdaların muhafazası .....	70

4.3.3.3. Yiyecek ön hazırlama uygulama ve yöntemleri.....	78
4.4. Katılımcıların yiyecek pişirme uygulama ve yöntemi .....	84
4.4.1. Yiyecek pişirmede kullanılan ekipmanların materyallerinin irdelenmesi.....	89
4.5. Tüketime hazır gıdanın muhafaza yöntem ve uygulamaları .....	95
4.6. Yiyecek sunumu.....	101
5. SONUÇLAR VE ÖNERİLER .....	107
KAYNAKLAR .....	113
ÖZGEÇMİŞ .....	131
EKLER.....	132

## ÇİZELGELER DİZİNİ

## SAYFA

Çizelge 4.1. Katılımcıların Demografik Özellikleri.....	30
Çizelge 4.2. Katılımcıların diğer demografik özellikleri .....	31
Çizelge 4.3. Katılımcıları evde yemek hazırlamaya iten faktörlerin belirlenmesi.....	33
Çizelge 4.4. Katılımcıların gıda ile ilgili güvenilir bilgileri edinme ve alışkanlıkların değiştirilmesinde etkili olan faktörler .....	34
Çizelge 4.5. Katılımcıların gıda ile ilgili çeşitli kaynaklardan edindiği bilgiler sonucunda değişime uğrayan alışkanlıkları.....	36
Çizelge 4.6. Katılımcıların gıda ile ilgili çeşitli kaynaklardan edindiği bilgiler sonucunda değişime uğrayan alışkanlıklarının eğitim durumu ile ilişkisi .....	37
Çizelge 4.7. Katılımcıların gıda ile ilgili satın alma, muhafaza ve sunma davranışında edindikleri bilgilerin değişiminin yaş ile ilişkisi .....	39
Çizelge 4.8. Katılımcıların gıda muhafazasına yönelik edindikleri bilgilerin değişiminin ailedeki çocuk sayısı ile ilişkisi.....	40
Çizelge 4.9. Katılımcıların gıda muhafazasına yönelik edindikleri bilgilerin değişiminin meslek durumu ile ilişkisi .....	41
Çizelge 4.10. Katılımcıların hijyen gerekliliğini önemli gördüğü gıda uygulamaları .....	42
Çizelge 4.11. Katılımcıların mutfak hijyen uygulamaları.....	44
Çizelge 4.12. Katılımcıların mutfak alet ekipman ve yüzey temizleme sıklığı .....	48
Çizelge 4.13. Katılımcıların mutfak temizleme sıklığının eğitim düzeyi ile ilişkisi.....	54
Çizelge 4.14. Katılımcıların mutfak temizleme sıklığının gıda harcamaları ile ilişkisi.....	56
Çizelge 4.15. Katılımcıların mutfakta gıda ile ilgili bir işleme başlamadan önce kişisel hijyene dikkat etme davranışları .....	58

Çizelge 4.16. Katılımcıların mutfakta gıda ile ilgili bir işleme başlamadan önce kişisel hijyene dikkat etme davranışı ile geliri arasındaki ilişkisi.....	60
Çizelge 4.17. Katılımcıların hastalıkları halinde mutfakta aldıkları tedbir durumunun bireyin yaşı ile ilişkisi.....	61
Çizelge 4.18. Katılımcıların hijyenik el yıkama uygulamaları .....	62
Çizelge 4.19. Katılımcıların gıda maddelerini satın aldığı yerlerin dağılımı.....	64
Çizelge 4.20. Katılımcıların market alışverişlerinde gıda ürünlerini satın alma sırası .....	66
Çizelge 4.21. Katılımcıların gıda maddelerini satın almada gösterdikleri tutum ve davranışları .....	67
Çizelge 4.22. Katılımcıların gıda muhafazasında mevsimsel sıcaklıklara dikkat etme durumu .....	70
Çizelge 4.23. Katılımcıların satın aldıkları gıdaya yönelik muhafaza uygulamaları .....	72
Çizelge 4.24. Katılımcıların gıda maddelerini dondurarak muhafaza etmede gözettikleri süre.....	74
Çizelge 4.25. Katılımcıların çiğ kırmızı et saklama uygulamaları ile meslek ilişkisi.....	76
Çizelge 4.26. Katılımcıların çiğ balık muhafaza etme uygulamaları ile meslek ilişkisi .....	77
Çizelge 4.27. Katılımcıların çiğ tavuk muhafaza etme uygulamaları ile gıda harcama miktarı arasındaki ilişki.....	78
Çizelge 4.28. Katılımcıların yiyecek ön hazırlamada gıda ürünlerine yönelik hijyen uygulamaları .....	79
Çizelge 4.29. Katılımcıların yiyecek hazırlama uygulamaları.....	82
Çizelge 4.30. Katılımcıların yiyecek pişirme sürecindeki uygulamaları .....	85
Çizelge 4.31. Katılımcıların yemek pişirmede sıklıkla kullandıkları alet ekipmana ait materyallerin dağılımı .....	89

Çizelge 4.32. Katılımcıların et ve et yemeklerini pişirme yöntemleri .....	92
Çizelge 4.33. Katılımcıların pişmiş yemekleri tatma uygulamaları.....	94
Çizelge 4.34. Katılımcıların tüketime hazır ürünleri muhafaza yöntemleri.....	96
Çizelge 4.35. Katılımcıların artan yemekleri buzdolabında muhafaza etme süreleri .....	99
Çizelge 4.36. Katılımcıların sebzeleri muhafaza etmek için kullandıkları yöntemler .....	100
Çizelge 4.37. Katılımcıların tek kaptan yemek tüketme durumu.....	102
Çizelge 4.38. Katılımcıların yiyecekleri tekrar ısıtarak tüketmede gözettikleri uygulamaları .....	103
Çizelge 4.39. Katılımcıların yiyecekleri servis etme uygulamaları .....	105



## ŞEKİLLER DİZİNİ

## SAYFA

Şekil 4.1.	Katılımcıların meslek durumu.....	29
Şekil 4.2.	Katılımcıların eğitim durumu.....	31
Şekil 4.3.	Katılımcıların diğer demografik özellikleri.....	32
Şekil 4.4.	Katılımcıların gıda ile ilgili güvenilir bilgileri edinme ve alışkanlıkların değiştirilmesinde etkili olan faktörler.....	34
Şekil 4.5.	Katılımcıların hijyen gerekliliğini önemli gördüğü gıda uygulamaları.....	42
Şekil 4.6.	Mutfak eviye ve tezgahının temizleme uygulaması.....	45
Şekil 4.7.	Katılımcıların mutfakta çöp kovası/çöpün bulundurulduğu alanlar.....	46
Şekil 4.8.	Katılımcıların mutfakta evcil hayvan bulundurma durumu.....	47
Şekil 4.9.	Katılımcıların mutfak alet-ekipman ve yüzeylerinin her kullanım sonrası temizleme sıklığı.....	53
Şekil 4.10.	Katılımcıların mutfak temizleme sıklığının eğitim düzeyleri ile ilişkisi.....	55
Şekil 4.11.	Katılımcıların mutfakta gıda ile ilgili bir işleme başlamadan önce kişisel hijyene dikkat etme davranışları.....	59
Şekil 4.12.	Katılımcıların ürün sınıfına göre gıda maddelerini marketten satın alma sırası.....	65
Şekil 4.13.	Katılımcıların gıda maddelerini satın almada gösterdikleri tutum ve davranışları.....	68
Şekil 4.14.	Katılımcıların satın aldıkları gıda maddesinde olumsuz bir durumla karşılaştıklarında gösterdikleri tutum ve davranışları.....	69
Şekil 4.15.	Katılımcıların gıda muhafazasında mevsimsel sıcaklıklara dikkat etme durumu.....	71
Şekil 4.16.	Katılımcıların gıda maddelerini dondurarak muhafaza etmede gözettikleri süre.....	75



Şekil 4.17. Katılımcıların yiyecek ön hazırlama amacıyla gıda ürünlerine yönelik hijyen uygulamaları .....	80
Şekil 4.18. Katılımcıların yemek pişirmede sıklıkla kullandıkları alet ekipmana ait materyallerin dağılımı .....	91
Şekil 4.19. Katılımcıların et ve et yemeklerini pişirme yöntemleri.....	93
Şekil 4.20. Katılımcıların pişmiş yemekleri tatma uygulamaları .....	95
Şekil 4.21. Katılımcıların tüketime hazır ürünleri muhafaza yöntemleri .....	98
Şekil 4.22. Katılımcıların artan yemekleri buzdolabında muhafaza etme süreleri .....	100
Şekil 4.23. Katılımcıların tek kaptan yemek tüketme durumu .....	102
Şekil 4.24. Katılımcıların yiyecekleri tekrar ısıtarak tüketmede gözettikleri uygulamaları .....	104
Şekil 4.25. Katılımcıların yiyecekleri servis etme uygulamaları.....	105

## SİMGELER VE KISALTMALAR

%	: Yüzde
TV	: Televizyon
FDA	: Food and Drug Administration' (Gıda ve İlaç Dairesi)
FAO :	: Food and Agriculture Organization(Gıda ve Tarım Örgütü)
ISO	: International Organization for Standardization( Uluslararası Standardizasyon Örgütü)
HACCP	: Hazard Analysis and Critical Control Point ( Tehlike Analizleri ve Kritik Kontrol Noktaları)
TSE	: Türk Standartları Enstitüsü
°C :	: Santigrat derece
DPT:	: Devlet Planlama Teşkilatı,
UHT:	: Ultra High Temperature(Ultra Yüksek Sıcaklık)
SKT:	: Son kullanma tarihi
TETT	: Tavsiye Edilen Tüketim Tarihi



## 1. GİRİŞ

Beslenme, büyüme ve gelişme, yaşamın sürdürülmesi, sağlığın korunması için gıdaların tüketilmesidir. Toplum ve onu oluşturan bireylerin sağlıklı ve güçlü yaşamlarında, ekonomik ve sosyal yönden gelişmelerinde, refah düzeylerinin artmasında, huzur ve güven içinde varlıklarını sürdürebilmelerinde "yeterli ve dengeli beslenme önemli rol oynar. Yeterli ve dengeli beslenme, bireylerin büyüme ve gelişmesi, hastalıklardan korunması ve sağlıklı bir yaşam sürebilmeleri için ihtiyaç duydukları temel enerji ve besin öğelerini ihtiyacını karşılayacak miktar ve kalitede vücuda almasıdır (Pekcan, 2001).

Yeterli ve dengeli tüketilen gıdaların güvenliği de en az beslenme parametreleri kadar üzerinde önemle durulması gereken bir kavramdır. Güvenli gıdalarla gerçekleştirilen yeterli ve dengeli beslenme, sağlığın temelini oluşturmaktadır (Mcswane ve ark, 1998:Güven 2010'dan).

Güvenilir gıda kavramı bilinen en yaygın şekliyle "amaçlandığı biçimde hazırlandığında her türlü bozulma ve bulaşma etmeninden uzak; fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik özellikleri itibariyle insan tüketimine uygun olan, sağlık açısından bir sakınca oluşturmayan ve besin değerini kaybetmemiş gıda maddesi" olarak tanımlanmaktadır (Kavas, 1987:Kılıç,2008'den).

Dünya Sağlık Örgütü (2019), gıdada bulunan patojen mikroorganizmaların gıda kaynaklı hastalıklara yol açtığını, bu sebepten dolayı her yıl binlerce insanın ölümüne neden olduğunu belirterek gıda güvenliğini insan yaşamının sağlıklı bir şekilde devam ettirebilmesi için temel gereklilik olarak belirtmiştir. Dünya Sağlık Örgütünün birçok çalışmaları incelendiğinde, gıda güvenliğinin sağlanmasında gıdanın üretiminden tüketimine kadar olan tüm aşamalarda kişi tutum ve davranışlarının etkili olduğuna dikkat çekilmiştir. Ayrıca gıdanın tüketiminde, insan sağlığına etki eden patojenlerin azaltılmasında yiyecek içecek hazırlamada sorumlu/sorumluların kişisel temizliği, gıdanın pişirme koşulları, çapraz bulaşmanın önlenmesine yönelik alınan tedbirler, gıda maddelerin muhafaza

sıcaklıklarının kontrolü, gıdaların yapısını bozan maddelerden korunması, gıdaların hazırlanmasında kullanılan ekipmanların temizliği, gıdanın zararlı mikroorganizmalardan korunması başlıca etkenler arasındadır Bu hususlara dikkat edildiği sürece gıda kaynaklı hastalık riskleri azaltılabilmektedir (Şallı, 2016:Tokay,2020'den).

Beslenme bilgi düzeyinin yetersizliği ve ekonomik faktörler kişileri yiyecek hazırlama, pişirme, saklama, servis konularında yanlış uygulamalara yöneltmektedir. Hatalı gıda hazırlama ve pişirme yöntemleri ile elde edilen gıdaların tüketilmesi, insan sağlığı için tehlike arz etmektedir.

Yemeğin hazırlanması ve pişirilmesi için uygulanan tüm işlemler yemeğin kalitesini, besin değerini ve tüketilebilirliğini etkiler. Bundan dolayı besin öğelerinin kimyasal özellikleri ve besinlerin hazırlanmasında, pişirilmesinde ve saklanmasında uyulacak ilkeler iyi bilinmeli ve bütün işlemler bu ilkelere göre yapılmalıdır (Anderson ve ark, 2009).

Çeşitli ülkelerde yaşayan bireyler ile hatta aynı ülkenin değişik şehirlerinde yaşayan bireylerin dahi beslenme alışkanlıklarında farklılıklar gözlemlenir. Bu durum yenilen yiyeceklerin çeşit ve miktarını, hazırlanış ve pişirilme tarzını da etkilemektedir (Sürücüoğlu ve ark, 1988). Toplumun en küçük birimi olan aileler arasında da gıda tüketim alışkanlıkları farklı olup yiyecek hazırlama yöntemleri aileden aileye değişmektedir (Malatyalıoğlu, 1991).

Bireylerin beslenme bilgi düzeyinin yetersizliği, mevcut gıda ve ekonomik kaynaklar yeterli olsa bile sağlık açısından riskli gıda tüketimine ve zararlı beslenmeye neden olmaktadır (DPT, 2001). Beslenme konusundaki bilgisizlik, hatalı gıda seçimi ile yanlış hazırlama, pişirme ve saklama yöntemlerinin uygulanmasına neden olmakta ve beslenme sorunlarının boyutlarının büyümesine yol açmaktadır (Pekcan, 1998).

Günümüzde aile içi roller paylaşılmaya başlansa da genellikle ülkemizde aile beslenmesinde genellikle kadının sorumlu olduğu algısı yaygındır. Evde güvenilir ve besleyici gıda hazırlamayı etkileyen faktörlerin başında, yemekten

sorumlu bireyin beslenme bilgi düzeyi ve alışkanlıkları gelmektedir. Yeterli ve dengeli beslenmeyi sağlamak, kişilerin gıda güvenliği ve hijyen uygulamaları hakkında bilgi düzeyini artırmak, evde yaşanan gıda kaynaklı vaka/salgınları önlemek için yiyecek satın alan ve hazırlamadan sorumlu kişiler tarafından yapılan uygulamalar hakkındaki verilere ihtiyaç duyulmaktadır. Bu uygulamaları tanımlamak, bilgi düzeylerini ölçmek gıda güvenliği konusunda oluşturulacak eğitim programlarına rehberlik etmektedir.

Yaşam şartları, iş imkanları, iklim, coğrafi konum gibi faktörlerden dolayı göç alan, gelen kişilerle şehrin sosyo kültürel ve ekonomik düzeyinde farklılıklar yaratan Mersin İli merkez ilçelerinde ikamet eden kadınların yiyecek satın alma, hazırlama, pişirme, saklama, satın alma uygulamaları ve bunları etkileyen faktörleri belirlemek amacı ile bu çalışma planlanmıştır. Çalışma sonucunda, mevcut sorunlar nedenleri ile irdelenerek toplum tarafından uygulanabilecek besleyici ve güvenilir gıda tüketimi konusunda çözüm önerileri geliştirilmeye çalışılmıştır.



## 2. ÖNCEKİ ÇALIŞMALAR

Köksal (1977), 1974 Türkiye Ulusal Beslenme Araştırmasında tek kaptan yemek yeme alışkanlığının yaygın olduğu ülkemizde tek kaptan yemek yeme oranının % 63.9 olduğunu bildirmiştir.

Tönük ve ark (1987), bireylerin gıda tüketimi ve beslenme alışkanlıkları üzerine yaptıkları çalışmada; kırsal kesimde yaşayan ailelerin % 73.9 'unun kentsel kesimde yaşayan ailelerin ise % 33.6'sinin tek kap kaptan yemek yediğini belirtmişlerdir.

Karataş (1977)' in kırsal kesimde yaşayan ailelerin gıda saklama yöntem ve koşullarını araştırmak için yaptığı bir çalışmada; yiyeceklerin uygun muhafaza şartlarında saklanmadığı, bu durumun, gıda zehirlenmelerine neden olabileceğini belirtmiştir. Aynı çalışmada içme sütünün uygun koşullarda saklanmadığını, bu durumun ise bebeklerde beslenmeye bağlı hastalıkların artmasına neden olduğunu bildirmiştir. Araştırmaya katılan kişilerin % 63.1' inin kıymayı buzlukta, %34'ünün buzdolabında, % 2.9 'unun ise açıkta sakladığını belirterek eğitim ve gelir düzeyinin yükselmesi ile gıdaların uygun ortamda ve şekilde saklama oranının da yükseldiğini belirtmiştir.

Yapıcı (1980), kırsaldan kente göç etmiş ailelerin yiyecek saklama uygulamalarındaki değişim ve bu uygulamaların aile ekonomisine katkılarını incelediği bir çalışmasında; köyde ve kentte en yaygın biçimde uygulanan yiyecek saklama yöntemlerinin sırası ile %85.6 oranında turşu yapma, % 72.2 oranında sebze ve meyve kurutma, % 69.6 oranında tarhana ve erişte yapma olduğunu belirtmiş, köylerde yaşayan ailelerde konservenin %4.6 oranı ile en az uygulanan saklama yöntemi olduğunu, şehirde ise %44.6 oranı ile en fazla uygulanan saklama yöntemi olduğunu göstermiştir. Çalışmada köyden kente göç edenlerin yiyecek alımı ve saklanması ile ilgili alışkanlıkların da değiştiği belirtilmiştir.

Akdağ (1983), sosyo ekonomik yapısı farklı üç grupta yaptığı satın alma ve evlerdeki gıda stok durumunu araştırdığı çalışmasında, geleneksel gıda depolama



alışkanlığının köylerde yaygın olduğunu, köylerde yaşayan kişilerin depolama yer ve koşulları yönünden bilgi düzeylerinin kentlerde yaşayanlara göre daha iyi olduğunu belirtmiştir.

Karakapıcı ve ark (1985), Şanlıurfa yöresinin beslenme ve yöresel yemek alışkanlıklarını saptamaya yönelik yaptıkları araştırmada; sebzelerin doğradıktan sonra yıkandığını ve haşlandıktan sonra haşlama sularının döküldüğünü, şehir merkezinde %38.7 'sinin tek kap kaptan yemek yediğini, pişirme yöntemi olarak en yaygın yöntemin yağda kızartma olduğunu, kızartma yağlarının ise birkaç kez kullanıldığını saptamıştır.

Ateş ve ark (1986), Ankara ilinde farklı sosyo-ekonomik düzeyde, ayrı semtlerde yaşayan ev kadınlarının besin hazırlama, pişirme, saklama yöntemlerini belirlemeye yönelik yaptıkları araştırmalarında, yüksek sosyo ekonomik düzeydeki kadınların % 14.1' inin, orta sosyo ekonomik düzeydeki kadınların % 28.3'ünün, düşük sosyo ekonomik düzeydeki kadınların ise %14.2'sinin yiyecek hazırlamada, sebzeleri doğradıktan sonra yıkadıklarını, kadınlarının % 44.7'sinin kızartma yağını iki kez kullandıklarını ve % 80.8 oranında yiyeceklerin buzdolabında saklandığını, sosyo ekonomik özelliklerin besin hazırlama, pişirme ve saklama yöntemleri üzerinde etkili olduğunu belirtmişlerdir.

Malatyaloğlu (1991), Erzincan ili merkez ilçede ve köylerindeki evli kadınların beslenme bilgi düzeyi ve beslenme alışkanlıklarını araştırdığı çalışmada; kadınların beslenme bilgisinin yetersiz olduğunu, yiyecek hazırlama konusunda bir takım yanlış uygulamalarda bulduklarını, sebzeleri pişirmeden önce % 37.3' ünün sırası ile yıkama-ayıklama-doğrama işlemlerini yaptıklarını % 58'inin ayıklama-yıkama-doğrama işlemlerini uyguladıklarını, % 4.7'sinin ise dikkat etmediğini belirtmiştir.

Altay (1992), Samsun' da kadınların yiyecek hazırlama, pişirme, saklama ve sunma konularındaki bilgi ve davranışını belirlemeye yönelik yaptığı bir çalışmada; yiyecek hazırlama ve sunma konusunda, sosyo ekonomik durumu düşük olan bölgelerdeki kadınların % 48'inin bilgi ve davranışlarının yetersiz

olduğunu, sosyo-ekonomik durumu iyi olan bölgelerdeki kadınların ise yiyecek hazırlama ve sunma konularında sağlığa uygun davranışlarda bulduklarını belirtmiştir.

Ritson ve Hutch (1995), sosyo kültürel durumun gıda tüketim alışkanlıkları üzerine etkisini araştırdıkları çalışmalarında, gıda ile ilgili alış veriş alışkanlıklarının yiyecek tercihindeki değişime neden olduğunu belirterek gıda tüketim davranışlarını yaş, ırk, tercih, meslek, maliyet ve ihtiyaç gibi sosyo ekonomik ve demografik değişkenlerin de etkilediğini belirtmişlerdir.

Bisgrove ve ark (1996), farklı sosyo kültürel düzeydeki çalışan ve çalışmayan kadınların beslenme davranışlarını belirlemeye yönelik yaptıkları bir çalışmada, çalışan kadınların yaklaşık yarısının hazır yiyecek tüketimine yöneldiğini, yiyecek hazırlamak için zaman harcamadıklarını ortaya koymuştur. Ayrıca sosyo-ekonomik özelliklerin dışında gıda tüketim davranışlarıyla ilişkili olduğunu belirtmiştir.

Sevenay (1996), Kayseri ili merkez ilçelerinde kadınların beslenme bilgi düzeylerini belirlemeye yönelik yaptığı bir araştırmasında, yiyecek hazırlamada, pişirmede yanlış uygulamaların olduğunu, bu konularda eğitimin gerekliliğine dikkat çekmiştir.

Yolalan (1997), Antalya ili merkez ilçede farklı sosyo-ekonomik düzeydeki kadınların yiyecek hazırlama, pişirme ve saklamaları ile ilgili davranışlarını belirlemeye yönelik yaptığı bir araştırmasında, gıdanın satın alma, muhafaza, pişirme ve sunma aşamalarında yapılan uygulamalarla katılımcıların eğitim düzeyinin ilişkili olduğunu belirtmiştir.

Vuruş (1997), dondurulmuş gıda tüketimi ve tüketimi belirleyen sosyo-ekonomik faktörleri araştırdığı çalışmasında, tüketicilerin evde dondurulmuş ürün hazırlamada tercih nedenlerini belirlemiştir. Çalışmada katılımcılar tarafından, evde hazırlanan dondurulmuş ürünlerin, ekonomik olması, ev koşullarında hijyenik hazırlama imkanının olması, istedikleri miktarlarda

ürün dondurabilmeleri ve tercih ettikleri gıdaları her mevsim dondurabilme imkanları gerekçe olarak sunulmuştur.

Decicco ve Bergman (1997), Washington da 203 ilkokul öğretmenin beslenme bilgi düzeyi ve davranışı arasındaki ilişkiyi belirlemek için yaptıkları çalışmalarında, öğretmenlere beslenme ile ilgili konularda eğitim verilerek bilgi düzeyi ölçülmüş, alınan eğitim ile beslenme bilgisi arasında pozitif ilişki olduğu belirtilmiştir.

Angellilo ve ark (2000), İtalya' nın bir bölgesinde gıda yolu ile bulaşan hastalıklarla kadınların yiyecek hazırlama ve beslenme bilgilerinin ilişkisini araştırdıkları çalışmada, ankete katılanların % 36'sının gıda ile taşınan toplam patojenleri bildiği, gıdaların uygunsuz depolanmasında sağlık riskinin olduğu konusunda aynı fikirde oldukları, % 90.1' inin ambalajsız ve çiğ gıdalara dokunmadan önce ellerini yıkadıkları, % 53.9'unun ellerinin yıkanmasının pişirilme sırasında gıda zehirlenme riskini azaltacağını düşündüklerini, sadece % 50.4 'sinin çiğ ve ambalajsız gıdalara dokunduktan sonra ellerini yıkamada sabun kullandığını, ankete katılanların %75.6'sının mutfak tezgahını her kullanmadan sonra temizlediğini, % 49.9'unun yemekten kısa bir süre sonra artan yemekleri buzdolabına koyduklarını tespit etmişlerdir. Çalışmada geniş ailede yaşayan kadınların çoğunluğunun ellerini ambalajsız gıdalara dokunmadan önce ve sonrasında sıklıkla yıkadığı belirlenmiştir. Katılımcıların bu davranışı edinmesinde doktorları tarafından bilgilendirildiği anket sonucundaki verilerden elde edilmiştir.

Roux ve ark (2000), Fransa' da yaşayan farklı sosyo-ekonomik düzeydeki 657 kadının beslenme alışkanlıklarını araştırdıkları çalışmada, % 38' inin taze gıda ürünlerini tüketmeyi tercih ettiğini ve yemek hazırlamaktan hoşlanmadığını, %26' sının yemek pişirmeyle ilgilenmediğini ve düzensiz yemek yeme alışkanlıklarına sahip olduklarını, % 23' ünün pişirmede kolaylığı, pratikliği tercih ettiğini, yemek pişirmede kullandıkları gıda maddesinin, kaliteli olmasına özen gösterdiklerini, % 13'ünün çok düşük fiyatlı gıda maddelerini tercih ettiğini ve genelde evlerinde konserve gıdalar bulduklarını belirlemişlerdir. Ankete katılanların % 90'ının

yemek pişirmede yetersiz alet-ekipmana sahip oldukları tespit edilmiştir. Çalışmada eğitim düzeyinin, yaş, cinsiyet, aile yapısı, sosyo ekonomik durum ve yaşam şartlarının yemek yeme ve pişirme alışkanlıklarını etkilediğini ortaya koymuştur.

Aksulu (2001), gıda satın alma noktasında tüketici tutumlarını araştırdığı çalışmada, ambalajlı gıda ürünlerinin satın alınması sırasında dikkat edilen hususları belirlemeye çalışmıştır. Çalışmada, gıda ürünlerinin besleyicilik değeri ile oldukça ilgilendiğini belirten kişilerin gıdada bulunmasını istediği en önemli özelliklerin tazelik ve doğallık olmasını, bunun yanı sıra gıdanın etiketinde vitamin ve mineral değerinin yer almasını istediklerini tespit etmiştir.

Marrachım ve ark (2002), Fransa' da yaşayan kadınların hijyen konusunda bilgi düzeylerini ve gıda hijyeni ile ilgili alışkanlıklarını belirlemek için yaptıkları araştırmada, 18 yaşın üstünde 500 kadın katılımcıya anket uygulamışlardır. Çalışmada katılımcıların %20 sinin hijyen kelimesi ile ev düzenini anladığını, ankete katılanlardan sadece %3'ünün gıda hijyeninden bahsettiğini, buzdolabının hijyeninden sadece % 4' ünün bahsettiğini, %30'un üzerinde bireyin bakteri gelişimine sebep olarak ortamda bulunan toz, nem ve kişisel hijyen yetersizliğini gösterdiklerini belirtmiştir.

Clayton ve ark (2002) ile Green ve Selman (2005), gıda işletmelerinde el hijyeni konusunda yaptıkları çalışmalarında, el hijyeni uygulamalarının yetersiz olduğunu, gıda işletmelerinde çalışan personelin gerekli durumlarda elini yıkamadığını, eldiven giymesi gerekli hallerde eldiven giymediğini, çığ ete dokunma işleminden sonra ellerini yıkamadıklarını veya eldivenlerini değiştirmediklerini tespit etmişler. Bunun yanı sıra, çoğunluğun el yıkama prosedürlerine uymadığı da görülmüştür. (Gürel ve ark, 2020).

Knight ve ark (2003), yaptıkları çalışmalarında, katılımcılardan %86'sının gıda ürünlerini aldıkları yerlerin hijyen ve temizliğine çok dikkat ettiklerini ortaya koymuştur (Kaptan, 2007).

Çiçek ve ark (2005), Kayseri İl Merkezinde yaşayan farklı sosyo ekonomik düzeydeki 600 kadın katılımcıyla yaptığı araştırmada, kadınların kış mevsiminde tüketmek üzere yaptıkları ürünlerin hazırlama ve muhafaza koşullarını belirlemeye çalışmışlardır. Çalışmada kış hazırlığı olarak yapılan reçel, marmelat gibi sıvı formda olan ürünlerin cam kapta, turşunun ise plastik kapta muhafaza edildiği belirtilmiştir. Kadınların sosyoekonomik durumu ve eğitim seviyesi arttıkça sebzelerin dondurularak muhafaza edilme oranının arttığı ve besinleri uygun muhafaza şartlarında sakladıkları gözlemlenmiştir. Çalışmada besinlerin üretildiği koşullar kadar, besinlerin muhafaza süresi ve muhafaza şeklide değerlendirilmiş, Kayseri’de evde üretilen besinlerin, üreten kişilerin sosyo ekonomik seviyesinin düşmesi ile birlikte gıda muhafazasında uygun olmayan plastik torba, plastik yoğurt kovalarının kullanıldığı görülmüştür.

Rodriguez ve ark (2006)’nın yaptığı bir çalışmada, farklı gıdaların işlenmesi sırasında eldiven değiştirilmemesinin patojenlerin transfer riskini arttırdığını tespit edilmiştir. Çalışmada, aynı eldiven kullanımının özellikle *L. monocytogenes* ile kontamine olmuş çiğ tavuktan pişmiş et dilimlerine aktarılma riskinde artış olduğu saptanmıştır. Buna karşılık eldiven değiştirildiğinde, bu riskin en aza indirileceği bildirilmiştir (Rodriguez ve ark,2006;Gürel ve ark ,2020’ dan).

Bal ve ark (2006), Tokat İlinde, kadın ve erkek tüketicilerin gıda güvenilirliği ile ilgili bilinç düzeyini belirlemeye çalıştıkları araştırmada, katılımcıların %48.3’ ünün gıda güvenliği kavramını duymadıklarını, % 51.6’sının ise bu kavramı daha önce duyduğunu, bu kavramı duyanlardan %79.6’sının gıda güvenliği kavramını doğru tanımladıklarını tespit etmişlerdir. Çalışmaya katılan tüketicilerin %74.6’ sının tükettikleri gıdaları sağlık açısından riskli bulduklarını belirtmişlerdir. Ayrıca tüketicilerin %89.9’ sinin güvenilirliği belirli gıdalara daha fazla ödeme yapabileceklerini belirtmişlerdir. Çalışmada kadın katılımcılar ile yükseköğrenim mezunu erkek bireylerin, güvenilir gıda konusunda daha bilinçli oldukları ve bu bilinci davranışlarına yansıttıklarını gözlemlemişlerdir.

Özgül ve ark (2006), gıda satın almada, ambalajlı ürünlerde etiketin önemi ve etiket okumada tüketici duyarlılığı konusunda yaptığı bir araştırmada, tüketicilerin tercihinde etiket bilgilerinde en çok son kullanma tarihi ile üretim tarihine dikkat edildiği, ancak tüketiciler tarafından ürün tazeliğinin etiket bilgilerinden daha önemli olduğunu vurgulamışlardır.

Kaptan (2007), Çanakkale’de ikamet eden 2000 kişinin katılımı ile gerçekleştirdiği gıda satın alma, saklama ve gıda güvenliği çalışmasında, tüketicilerin etiket bilgilerinden üretim/son kullanma tarihine baktıklarını, diğer bilgilere (sertifika, içindekiler vb) ise aynı özeni göstermediklerini, ürün etiketinde yer alan içindekiler kısmının anlaşılır olmadığını düşündüklerini ortaya koymuştur. Çalışmada, tüketiciler tarafından satın alma işleminde ürün seçeneğinin fazla olması ve tüketicilerin daha rahat bir şekilde ürünleri inceleme fırsatı bulması sebebi ile süpermarketlerin tercih edildiği, ancak sebze ve meyelerin satın alma işleminde daha taze olduğu düşüncesi ile pazar yerlerinin tercih edildiği, ilk ve orta öğretim mezunlarının genellikle süt ürünleri ve yumurtayı pazardan tedarik ettiği belirtilmiştir. Katılımcıların neredeyse tamamı satın aldıkları üründe herhangi bir bozulma fark ettiklerinde bu ürünü aldıkları yere geri götüreceklerini veya atacaklarını belirtmiştir. Ancak %7’lik bir oran bozuk ürünü kısa sürede tüketeyeceğini bildirmiştir. Son kullanma tarihi geçmiş ambalajlı gıdalar için %90’ı ürünü kullanmayacaklarını, %8’i tat ve koku durumuna göre kullanıp kullanılmayacağına karar vereceklerini belirtmiştir. Ağız açılmış UHT sütlerin en fazla buzdolabında 2-3 gün süre ile saklanabileceğini belirten oran oldukça yüksek iken, ambalaj üzerinde yazan son kullanma tarihine kadar saklayabileceklerini düşünenlerin oranı ise %2 olarak bulunmuştur. Katılımcıların yaklaşık yarısı buzdolabının sıcaklık derecesini doğru bilirken, %27’si ise buzdolabı sıcaklığının kaç derece olması gerektiğini bilmediklerini ifade etmişlerdir. Katılımcıların büyük bir çoğunluğu (%79.7) taze meyve sebzelerin az riskli veya riskinin olmadığını düşündüklerini belirtmişlerdir. Gıda güvenliği hakkında bilgi edinme aracının en çok sırasıyla televizyon, radyo olduğu görülürken bilimsel

kaynaklardan yararlananların oranı ise oldukça düşük bulunmuştur. Gıda güvenliği konusunda katılımcıların hemen hemen hepsi evde hazırladıkları yemeklerin hijyenik ve sağlıklı olduğunu düşünmektedir. Kaptan, bu çalışmasında, mutfaklarda bulunan fırın kapakları, kesme tahtaları, lavabo yüzeyi, bulaşık süngeri, kurulama bezi gibi yüzey ve alet-ekipmanlardan örnekler alarak mikrobiyolojik analiz sonuçlarını da değerlendirmiş ve analiz sonuçlarına göre tüketicilerin evde gıda güvenliğini sağlama konusunda yetersiz olduklarını göstermiştir. Yapılan mikrobiyolojik analizler sonucunda en problemlili yüzeyin lavabo yüzeyi olduğu görülmüştür. Bunun nedeni olarak lavabo yüzeyinin sürekli ıslak ve nemli olması ile açıklanmıştır. Çalışmada, kullanılan bez ve süngerlerle mikroorganizmaların çapraz bulaşma ile yayılmasına neden olabileceği de vurgulanmıştır.

Lee ve ark (2007), bulaşıkları elde yıkamanın mikroorganizmaların giderilmesinde yeterli olmadığı, bu durumun yıkama sıcaklığından ve kullanılan deterjanın kalitesinden etkilendiğini belirtmişlerdir (Lee ve ark,2007: Ergin ve ark, 2018'den).

Önay ve ark (2016), Konya İl Merkezinde yaşayan kadınların yiyecek hazırlama, pişirme ve saklama uygulamaları üzerine yaptıkları bir araştırmada, kadınların % 50.8' inin sebzeleri ayıkladıklarını, ayıklama işleminden sonra yıkama ve doğrama yaptıklarını belirtmiştir. Çoğunluğun patatesleri dolap ya da herhangi bir kutu içerisinde ışık almayan serin bir yerde muhafaza ettiklerini, çalışmayan kadın katılımcıların % 51.9' unun, çalışan kadınların ise %42'sinin eti açıkta, çalışmayan kadınların %28.8'inin, çalışan kadınlarında %36.5'inin eti buzdolabı içinde çözüdüdüğü saptanmıştır.

Ergin ve ark (2018), Burdur İlinde farklı sosyo ekonomik özellikteki kadınların gıda ve mutfak hijyeni bilgileri ile bu konulardaki uygulamalarını belirlemeye yönelik yaptıkları çalışmada, katılımcıların yarıdan fazlası genel ev temizliği faaliyetleri içerisinde en önemlisinin mutfak temizliği olduğunu belirtmiştir. Çalışmada, çiğ süttten yapılan ürünleri tüketme durumu da yüksek

bulunmuştur. Bakteriler arasında en çok bilinen bakterinin %37.2 ile '*Brucella*' olduğu, en fazla tavuk etinden dolayı gıda zehirlenmesi yaşadıkları belirtilmiştir. Gıdada olası kimyasal tehlikeler arasında en fazla tarım ve veteriner ilaçlarının gıdada bulunmasının önemli olduğunu, dondurulmuş gıdayı çözündürmede oda sıcaklığında bekleterek kendiliğinden çözünme yöntemini tercih ettikleri gözlemlenmiştir.

Uzunöz ve ark (2008), Tokat ilinde yaşayan 89 kadın katılımcının gıda güvenliği konusundaki bilinç düzeyleri ve davranış biçimlerini incelemek üzere yaptıkları çalışmada, kadınların (%61.80) gıda güvenliği kavramını daha önce duymadıklarını ortaya koymuştur. Kadınların ev içi gıda üretimi ile ilgili davranışları incelendiğinde, dondurulmuş gıda üretenlerin çoğunluğunun (%82.05) soğuk zincirine, salça, pekmez, konserve, makarna vb. üretenlerin çoğunluğunun (%86.52) ise hijyenik üretime ve ürünlerin muhafaza şartlarına dikkat ettikleri görülmüştür. Kadınların %92.14'ü mutfak ve mutfakta kullanılan malzemelerin hijyenine dikkat etmekte, %67.42'si çapraz bulaşmayı önlemek amacı ile aynı malzemeyi kullanmak zorunda kaldıklarında mutlaka yıkadıklarını belirtmiştir. Uzunöz ve ark (2008) çalışmada; kadınların gıda ürünleri satın alma bilinç düzeyinin yetersiz olduğu, eğitim ve gelir düzeylerinde artış oldukça satın alınan gıda ürünlerinin güvenliği konusunda bilinç düzeyinin artma eğiliminde olduğu gözlemlenmiştir.

Tüketicilerin gıda güvenliğini araştırmak üzere benzer bir çalışmada bulunan Jevsniç ve ark (2008), katılımcıların yarısının dondurulmuş et ürünlerinin çözündürme işlemini oda ısısında gerçekleştirdiğini belirtmiştir.

Kılıç (2008), tüketicilerin gıda güvenliği ile ilgili bilgi tutum ve davranışlarını araştırdıkları çalışmada, güvenli gıda hazırlamada katılımcıların yanlış uygulamalara sahip olduğunu belirtmiştir. Katılımcıların yarısından fazlasının pişmiş yiyeceklerin soğuyana kadar oda sıcaklığında bekletilmesi gerektiğine inandığını, pirinç, mercimek gibi ürünleri yıkamadan kullandıklarını, donmuş gıdaları çözdürdükten sonra tekrar dondurarak kullanmaya devam



ettiklerini, besin hazırlarken mutfakta sigara içtiğini, küflenmiş bozuk peyniri tükettiğini, kırık, çatlak tabak ve bardakları kullandıklarını, yanlış muhafaza edilen gıda maddelerinin sağlık için bir tehlike oluşturmayacağı inancına sahip olduklarını, yiyeceklere temas etmeden önce ellerin akan soğuk su altında tutmanın bakterilerden kurtulmak için yeterli olduğunu belirttiklerini, çiğ yiyecekler için kullanılan bıçak/ tabak/ kesme tahtası gibi alet-ekipmanların pişmiş yiyecekler için de kullandıklarını tespit etmiştir. Ayrıca çalışmada bulaşıkların elde yıkanmasının bulaşık makinesinde yıkamaktan daha hijyenik olduğunu konusunda inanca sahip olanların da oldukça yüksek orana sahip olduğu gözlemlenmiştir.

Yılmaz ve ark (2009), gıda ürünlerine ilişkin tüketici davranışı dinamiklerinin belirlenmesinde Tekirdağ, Kırklareli ve Edirne illerinde yaptıkları çalışmada, tüketicilerin gıda ürünü satın alırken belirleyici olan faktörlerin arasında en yüksek orana sahip kriterlerin üretim ve son kullanma tarihi olduğunu belirtmiştir. Bunları sırasıyla tazelik, tat-lezzet, gıdanın içeriği, hijyeni ve fiyatının belirleyici olduğunu ortaya koymuştur.

Bektaş ve ark (2010), İzmir ilinde tüketicilerin dondurulmuş gıda ürünlerine yönelik satın alma tercihlerinin araştırıldığı çalışmada; dondurulmuş ürün satın almayanların ürünleri kendilerinin dondurduğunu belirtmişlerdir. Katılımcılar, kendi belirledikleri ürünleri dondurarak sakladıklarını belirtmiş, dondurdukları gıda ürünlerinin lezzetli olması, katkı maddesi içermemesi, kaliteli ve güvenilir gıda olarak değerlendirilmesi, her mevsim erişilebilir olması ve hijyenik ürünler olması sebebi ile gıda ürünlerini evde dondurduklarını belirtmişlerdir.

İlhan (2011), Tekirdağ ilinde kırmızı et tüketim alışkanlıkları üzerine yaptığı çalışmada, tüketiciler arasında kırmızı et satın alınımında ürünün tazeliğinin ve fiyatının en önemli kriterler arasında olduğunu tespit etmiştir (İlhan, 2011: Yüzbaşıoğlu ve ark, 2018'den).

Gözener ve Sayılı (2013), Tokat-Turhal İlçesinde tüketicilerin açık süt ve süt ürünleri tüketim tercihlerini inceledikleri çalışmasında, genellikle

tüketicinin açık sütü tanınan/bilinen kişilerden tedarik ettiklerini belirtmişlerdir. Çalışmada açık süt tüketimini tercih etme nedenleri arasında en yaygın sebep olarak yoğurt yapılmasına uygun olması gösterilmiştir. Bunun yanı sıra açıkta satılan sütün sağlıklı olması, güvenilir olması, taze olması, alışkanlık, katkısız olması satın alma sebepleri arasında yer alırken temininin kolay olması ve fiyatının uygun olması diğer satın alma nedenleri arasında görülmüştür. Ambalajlı süt tüketiminin tercih edilme nedenleri arasında ise ambalajlı sütün homojen yapıda olması, çocukların sevmesi ve muhafazasının kolay olması ön plana çıkmıştır.

Ocak ve ark (2014), süt ürünlerinde tüketici tercihini etkileyen faktörleri araştırırken aynı zamanda gıda güvenliği bilincini sorguladığı çalışmada, süt ve süt ürünleri satın alınırken en çok satış şeklinin (%57.8), etiketin (%55.8), kalitenin (%50.3), markanın (%45.5), ürünün HACCP, ISO, TSE gibi kalite sertifikasına sahip olmasının (%46.7), ambalajın (%33.1) önemli olduğu belirtilmiştir. Çalışmada ankete katılanların büyük çoğunluğunun gıda güvenilirliği kavramını bildikleri ve bu konu ile ilgili bilgileri en çok görsel medyadan takip ettikleri bildirilmiştir.

Güneş ve ark (2014), tüketicilerin etiket bilgilerini değerlendirme ve bu konudaki eksikliklerini tespit etmeye yönelik yürüttükleri çalışmada, İstanbul’ da 313 kişi ile yaptıkları anket sonucunda, eğitim seviyesinin artışı ile etiket okuma alışkanlıklarının da arttığını tespit etmiştir. Yapılan çalışmada tüketicilerin etiket bilgilerini okumama sebepleri olarak alınan ürünle ilgili yeterli bilgi düzeyine sahip olma, etiket üzerinde yazıların küçük olmasının yanı sıra etiket bilgilerine denetim yetersizliğinden dolayı güven duyulmadığı belirtilmiştir. Etiket üzerinde en çok dikkat edilen bilgilerin %84 son kullanma ve %58.2 üretim tarihi olduğu görülmüştür.

Yılmaz ve ark (2015), Trakya Bölgesinde kentsel ve kırsal kesimde yaşayan 770 bireyle yüz yüze yaptıkları görüşmede; bu kişilerin gıda ürünleri satın alırken dikkat ettikleri parametreleri, tüketim alışkanlıklarını ve gıda güvenliği ile ilgili bilgi düzeylerini ve tutumlarını incelemiştir. Gıda ambalajı üzerinde yer alan

etiket bilgilerinden en çok bilinenin son kullanma tarihi olduğunu, tüketicilerin % 72'sinin etiketlerde yer alan son tüketim tarihi (STT) ile tavsiye edilen tüketim tarihi (TETT) arasındaki farkı tam olarak bilmediklerini tespit etmişlerdir.

Onurlubaş (2015), Tokat ilinde yaptığı çalışmada tüketicilerin %55.2' sinin Akgül (2017)'ün Osmaniye'de yaptığı çalışmada ise %32.6'sının Alo 174 gıda hattından haberdar olmadığını tespit etmiştir.

Salıcık ve ark (2017), Bursa İli kentsel alanında tüketicilerin güvenilir gıda tüketimine yönelik tutumlarının belirlenmesi konusunda yaptıkları çalışmada, Bursa ili kent alanlarında yaşayan gıda tüketicilerinin gıda güvenliğine oldukça önem verdiklerini, bu konuda birçok kriteri bilerek uyguladıkları görülmüştür. Ancak katılımcıların %52'sinin açıkta satılan sokak sütlerini kullandığı, et doğrama tahtalarında aynı zamanda sebze-meyve doğrayanların da aynı yüzdelik (%52) dilime sahip olduğu görülmüştür. Ayrıca büyük çoğunluğun sadece ev yapımı yoğurtların sağlıklı olduğu düşüncesine sahip olduğunu, %61' lik yüzdeye sahip katılımcıların ise doğal ve organik teriminin aynı anlamı taşıdığını düşündüklerini tespit etmiştir. Çalışma, katılımcıların gıda güvenliği konusunda bazı konularda bilgilerinin yetersiz veya yanlış olduğunu ortaya koymuştur.

Yenilmez ve ark (2017), farklı mevsimlerde toptancı ve tüketici koşullarında, yumurtaların saklanma koşullarının kalitesi üzerine etkisini araştırdıkları çalışmada; yaz mevsimi muhafaza sıcaklığı 33°C, kış mevsimi muhafaza sıcaklığı 18°C ve tüketici muhafaza sıcaklığı +4°C olarak belirlenerek 4 hafta süreyle saklanan yumurtalarda inceleme yapılmıştır. Toptancı koşullarında yumurtaların yazın bir hafta, kışın en fazla iki haftalık süre içerisinde muhafaza edilebildikleri, tüketici koşullarında (+4C de) her iki mevsimde de dört hafta süreyle muhafaza edilebileceği görülmüştür.

Balpetek ve ark (2017), sağlıklı beslenme, gıda güvenliği kalitesi ve gıda güvenliği algısı hakkında tüketici bilinç düzeyini belirlemek için Giresun ilinde 271 bireyin katılımı ile yaptıkları çalışmada, tüketicilerin %96'sının gıdalarda ilaç, hormon veya diğer kimyasal maddeler gibi kalıntılar olduğunu düşündüğünü

belirtirken, %4'ünün gıdalarda kimyasal kalıntı olmadığını belirttiğini tespit etmiştir. Gıdalarda kimyasal kalıntı olduğunu düşünenlerin ürünü bol su ile yıkayarak, yıkama suyuna sirke katarak ya da kendi ürettiği gıda ürünlerini tercih etmeleri ile kimyasallara karşı tedbir aldığını belirtmişlerdir. Gıda alış verişini yapan bireylerin %53' ünün ailenin diğer üyelerinden, %30'unun uzmanlardan yardım aldığını, %5'inin reklamlardan etkilenerek satın alınacak ürüne karar verdiklerini, sadece %11'inin gıda satın alma kararlarını kendilerinin verdiğini belirtmişlerdir. Araştırmacılar yaptıkları çalışmada, ankete katılan tüketicilerin %30' unun gıda güvenliği ve kalitesine dair HACCP, ISO, TSE gibi belgelerinin hiçbiri hakkında bilgi sahibi olmadığını göstermişlerdir.

Dayılar (2018), bir çalışmada, tüketicilerden %73.4' ünün gıda güvenliği kavramını duyduklarını, %26.6' sının ise gıda güvenliği kavramını duymadığını saptanmıştır. Bu kavram ile ilgili en bilinçli kesimin lisans eğitimini tamamlamış kişiler olduğu belirtilmiştir. Gıda güvenliği konusunda bilgi sahibi olmalarında en fazla internet, sonra radyo ve televizyon programları olduğu en düşük bilgi edinme kaynakları olarak konu uzmanları, bilimsel yazı, kitap gibi kaynakları, eş dost ve gazete dergi gibi kaynaklar olarak belirtmişlerdir. Çalışmada, katılımcıların %73'ünün bozuk ve hatalı ürünü şikayet ettikleri belirtilmiştir. Gıda maddesi satın alırken %50 sinin geçmiş deneyimlerinden faydalandığını, etiket bilgileri ve fiyatın etkili olduğu belirlenmiş olup katılımcıların genelinin doğal gıda ile sağlıklı gıda kavramını eşdeğer anlamda kullandığı görülmüştür.

Özmert ve ark (2018), farklı sosyo demografik özellikteki kadınların gıda hijyeni ve mutfak hijyeni bilgileriyle bu konudaki tutum ve davranışlarının değerlendirildiği Burdur İlinde 420 kadınla yaptıkları çalışma sonucunda; katılımcıların gıda hijyeni ve mutfak hijyeni konusunda uygulamalarında eksik ve yanlışlıkların bulunduğu tespit edilmiştir. Katılımcıların aynı kesme tahtasını hem et hem de sebze-meyve gibi ürünlerde oldukça sık kullandığına vurgu yapılmıştır. Katılımcıların %6'sının yumurtayı kırıldıktan sonra ellerini yıkamadığını, %47.6'

sının bu işlemden sonra sabunla yıkadığını, %46.4'ünün ise sadece su ile yıkadığını belirtmiştir.

Eryılmaz ve ark (2018), Samsun ili kentsel alanda ikamet eden tüketicilerin gıda güvenliğiyle ilgili davranışlarının belirlenmesi amacı ile yaptıkları çalışmada, tüketicilerin %55.47'sinin gıda güvenliği kavramından haberdar olduklarını, kalan %44.53'ünün ise gıda güvenliği kavramından haberdar olmadıklarını belirlemiştir. Çalışmada gıda güvenliği kavramından haberdar olan tüketicilerin kavramla ilgili teknik anlamda doğru tanımlamayı yapamadıkları görülmüştür. Ancak güvenilir gıdayı; sağlıklı, sertifikalı, son kullanma tarihi geçmemiş, katkı maddesi içermeyen, kaliteli, hijyenik gıda terimleri ile tanımlamışlardır. Ayrıca çalışmada, gıda satın alırken tüketicilerin en fazla marka ve son kullanma tarihine dikkat ettikleri belirtilmiştir.

Yüzbaşıoğlu ve ark (2018), Sivas İli merkez ve kırsalda yaşayan tüketicilerin gıda güvenilirliği açısından kırmızı et satın alırken tutum ve davranışlarını inceledikleri çalışmada; kırsalda yaşayan tüketicilerin %96.9 oranında "fiyatı", kentte yaşayan tüketicilerin %92.6 oranında "kaliteyi" esas aldıklarını, İl genelinde %77.0 oranla tüketiciler görsel ve yazılı medyanın kırmızı et tüketimi üzerine etkili olduğunu belirtmişlerdir. Ayrıca kırsalda yaşayan tüketicilerin kırmızı eti %58.0 oranında kasaptan, kentte yaşayanların %75.0 oranında marketlerin et reyonundan satın aldıkları tespit edilmiştir.

Tüyben (2018), tüketicilerin gıda güvenilirliği yönünden etiket okuma alışkanlığı ve algısının değerlendirilmesi üzerine yaptığı çalışmada, gıda etiketi okuma alışkanlığı olan bireylerin gıda güvenilirliği hakkında daha fazla bilgiye sahip olduklarını, %53.4'ünün gıda güvenilirliği ile ilgili bilgiyi televizyon ve internetten edindikleri, %39.7'sinin en güvenilir gıda olarak üzerinde "organik" ifadesi bulunan gıdalar olduğunu düşündüğünü, %36.5'inin ise güvenilir gıdayı son tüketim tarihi geçmemiş gıda olarak gördüklerini belirtmiştir.

Çetin (2018), yaptığı bir çalışmada tüketicilerin %48.6'ının gıda tüketiminde reklamlardan etkilendiğini, gıda güvenliği konusunda bilgilerini en

çok TV programlarından, bunu sırası ile gazete, dergi gibi kaynaklardan, konu uzmanlarından, akraba, komşu, arkadaşlardan edindiğini belirtmiş ve en düşük bilgi edinme kaynağının ise bilimsel yayınlar olduğunu ortaya koymuştur. Katılımcıların %27.5' inin Alo 174 gıda hattından haberdar olduklarını ancak bu kesimin %4.7'sinin bu hizmetten faydalandığını tespit etmiştir.

Duru ve Seçer (2019), Mersin ili merkezinde geleneksel gıda ürünlerinde tüketicilerin satın alma davranışlarını ve tutumlarını ortaya koymak amacıyla yaptıkları çalışmada, tüketicilerin marketlerden geleneksel gıdaları satın almalarını etkileyen unsurların en başında %67.7 ile ürünün son kullanma tarihi, %63.8 ile sağlıklı olması ve %56.2 ile koruyucu madde içermemesinin yer aldığını göstermiştir.

Avşar (2019), Kahramanmaraş İlinde 200 üniversite öğrencisinin gıda güvenliğine ilişkin bilgi tutum ve davranışlarını belirlemek üzere yaptığı çalışmada, öğrencilerin gıda satın alma ve yiyecek hazırlama aşamasında gıda güvenilirliğini tehlikeye sokan yanlış uygulamalarının olduğunu gözlemlemiştir. Bu uygulamaları çiğ gıdalarla pişmiş gıdaların temasına dikkat etmeme, bozulduğundan şüphe duyduğu gıda maddelerinde tat kontrolü yapma, küflenmiş gıda maddelerinde küflü kısmını gıdadan ayırarak kullanma, yumurtaya dokunduktan sonra el yıkamama, çiğ et ürünlerine temas ettikten sonra diğer işleme başlamadan önce ellerin yıkanmaması olarak belirtmiştir. Çalışmada, öğrencilerin gıda güvenilirliğini bozan unsurlar arasında tarım ilacı kalıntıları, mikroorganizmalar ve katkı maddelerini gösterdikleri belirtilmiştir.

Öncül ve ark (2019), İzmir İlinde tüketicilerin gıda ürünleri satın alma tercihlerini inceledikleri çalışmada, tüketicilerin gıda satın alırken en fazla ürün fiyatına önem verdiklerini tespit etmişlerdir. Fiyat kriterini, sırasıyla gıdaların doğal içeriğe sahip olması ve göze hitap etmesi takip etmiştir.

Oğur ve ark (2019), İstanbul'da farklı eğitim seviyesine sahip kişilerin gıda güvenliği ve gıda hijyeni konusundaki bilgi ve tutumlarının belirlenmesini amaçladıkları çalışmada, genel olarak katılımcıların gıda güvenliği ve hijyen ile

ilgili uygulamalara karşı bilgi ve tutumlarının olumlu olduğunu belirtmiştir. Ancak katılımcıların %68.1' inin dondurulmuş et ve et ürünlerin çözündürülmesi işleminde, yanlış uygulamalarda bulunarak gıda ürününü oda sıcaklığında bekletme ve dondurulmuş ürünü su dolu kap içerisinde bekleterek çözündürdüğü belirtilmiştir.

Baydar (2019), Çanakkale İlinde tüketicilerin gıda güvenliği konusunda bilgi durumları ve gıda tercihleri üzerine yaptığı araştırmada, tüketicilerin gıda güvenliği konusunda bilgi edindikleri kaynakların başında internet ve sosyal medya sitelerinin geldiğini, sebep olarak ise internet erişim kolaylığı ve sosyal medya kullanımının artısını işaret etmiştir. Gıda alışverişlerinde, tüketicilerin yaklaşık %77'sinin tükettikleri gıdaları geçmiş yıllara göre daha az güvenilir bulduklarını, %10.2' sinin geçmiş yıllara göre aynı düzeyde güvenilir bulduklarını, %13.3'ünün de gıdaları geçmiş yıllara göre daha fazla güvenilir bulduklarını belirtmiştir. Katılımcıların çoğunluğu güvenilir ve denetlenmiş gıdalar için fazla ödeme yapabileceklerini belirtmiştir. Tüketicilerin %60.0'ının gıda maddesi alınan yerin temiz ve hijyenik oluşuna önem verdiklerini et, tavuk, balık, taze ve kuru meyve-sebze, ekmek dışındaki gıda ürünlerini satın alırken ürün çeşitliliği ve marka erişiminden dolayı süpermarketleri tercih ettiğini, ürün tazeliği ve fiyatının daha avantajlı olması sebebi ile yaş meyve ve sebzelerin pazar yerlerinden tedarik edildiği, daha taze ve daha güvenilir olduğu inancıyla et ve tavuğun kasaplardan satın alındığı gözlenmiştir. Tüketicilerin %48.63'ünün Alo 174 Gıda Hattından haberdar olurken, %51.37'sinin ise gıda hattından haberdar olmadıkları görülmüştür. Araştırma kapsamındaki tüketicilerin besin grupları içerisinde gıda güvenliğine en çok dikkat ettikleri %50.2' lik bir oranla et, yumurta, kurubaklagil grubu olduğu, ardından %45.1'lik bir oranla süt ve süt ürünleri olduğu görülmüştür.

Madenci ve ark (2019), Konya İlinde tüketicilerin gıda güvenliğine yönelik tutum ve algılarını etkileyen sosyo-ekonomik faktörleri incelediği araştırmada, tüketicilerin %32'sinin güvenilir gıda ile helal gıdanın aynı kavramlar olduğunu

düşündüklerini belirlemiştir. Tüketicilerin sosyo-ekonomik özelliklerinin değişmesi ile gıda güvenliğine yönelik algılarının da değiştiğini gözlemiştir. Çalışmada, katılımcıların %28'i güvenilir gıdayı besin değerini kaybetmemiş gıda olarak tanımlarken %12'si mikrobiyolojik özellikleri itibari ile tüketime uygun gıda olarak tanımlamıştır. Ürün satın alınırken tüketicilerin %93'ü üretilen yerin hijyenine, %86.4' ü ürünün sağlıklı olmasına %83.6'sı ambalajın sağlığa zararlı olmamasına, %79.9'u ambalajın sağlamlığına, %79.1'i katkı maddesi içermemesine, %74.2'si talimatlara uygun pişirmeye, %67.1'i menşesine, %48'i düşük fiyatlı olmasına dikkat ettiklerini belirtmiştir. Tüketicilerin öncelikli olarak gıdanın hijyenik ve sağlıklı olmasına dikkat ederken ürün fiyatına en son dikkat ettiklerini tespit edilmiştir.

Kibar ve ark (2020), Siirt İli Merkez İlçede süt ve süt ürünleri tüketim alışkanlıklarının ve bu alışkanlıkları etkileyen faktörlerin belirlenmesi amacıyla yaptıkları çalışmada, katılımcıların %53.2'sinin öncelikle hijyenik olması, ulaşılabilirliği ve etiketlenmiş olması sebebi ile kapalı ambalajda bulunan sütleri tercih ettiklerini belirtmiştir. Açık süt alımını tercih eden %12.7' lik kesimin ise, çiğ süt satın aldıkları kişilerin bildikleri ve tanıdık kişiler olması, çiğ sütün taze olması ve bu yönde alışkanlıklarının bulunması sebebi ile çiğ süt satın aldıkları görülmüştür.

Oğur (2020), Bitlis İl merkezinde ikamet eden tüketicilerin gıda güvenliği ve gıda hijyeni konusundaki bilgi ve tutumlarının belirlenmesini amaçladığı çalışmada, çalışmaya katılan tüketicilerin %84.0' ünün gıda ürünlerini satın alırken son kullanma tarihlerine dikkat ettiklerini, %87.2'sinin ambalajsız gıda ürünü alırken tazeliğine, temizliğine dikkat ettiklerini, %90.1'i sebze ve meyveleri temiz ve bol su ile yıkadıklarını, %69.6'sının yemekleri pişirirken ya da tekrar ısıtırken uygun sıcaklıkta olduğunu anlamak için sıcaklık belirten/ölçen herhangi bir cihaz kullanmadığını tespit etmiştir.

Yerlikaya ve ark (2020), Karaman İl Merkezinde yaşayan halkın bilinçli gıda tüketim derecesini araştırdıkları çalışmalarında, katılımcıların yaş, cinsiyet,



meslek, aylık gelir ve eğitim durumu gibi demografik özelliklerinin değişmesine göre tüketim bilincinde de farklılıklar olduğunu belirtmişlerdir. Çalışmada katılımcıların gıda ambalajının üzerinde en fazla önem verdikleri konunun üretim ve son tüketim tarihi olduğunu, gıdalarda bozulma belirtisine rastlandığında satın almayı yetkiliye haber verme konusunda yeterince bilinçli oldukları tespit edilmiştir.

Çelik ve ark (2020), Denizli İlinde tüketicilerin gıda güvenliği konusunda bilinç ve davranış düzeylerinin belirlenmesini hedeflediği çalışmada, katılımcıların gıda güvenliği kavramını %68'i "hijyen" kelimesi ile tanımlamıştır. Tüketicilerin %37.6' sının taze gıdalar ile gıda dışı ürünleri aynı poşete koymadığını, %55.4'ünün satın aldıkları gıda ile ilgili olumsuz bir durumla karşılaştıklarında aldıkları yere iade ettiklerini belirtmiştir. Tüketicilerin gıdada bozulmayı anlama ve imha etme yolları arasında son tüketim tarihinin esas alındığı ve bu ürünlerin ayrı bir poşete konularak çöpe atılma yoluyla imhasını gerçekleştirdikleri görülmüştür. Çalışmada, katılımcılar tarafından dondurulmuş ürünleri çözündürmede açıkta bırakarak doğal yöntemlerin tercihinin yüksek olması, bu konudaki yetersiz bilinç düzeyinin olduğunu göstermiştir.

Shipman ve ark (2020), etiket algısının tüketicinin satın alma alışkanlığı üzerindeki etkisini incelemek üzere yaptıkları çalışmada; katılımcıların güvenilir gıda satın alma bilincine sahip olduklarını belirlemişlerdir. Tüketicilerin öncelikli kriterlerinin etiket güvenilirliği olması yanında etiket üzerinde yer alan beslenme bilgilendirilmesinin de önemli olduğu belirtilmiştir.

Erdoğan ve Pamuk (2020), kantin işletmelerindeki çalışanların ellerinde ve yüzeylerde mikrobiyal kontaminasyon kaynaklarının değerlendirildiği çalışmalarında, en yüksek kontaminasyon kaynağının gıda çalışanın ellerinden kaynaklı olduğunu belirtmişlerdir.

Sevinç ve ark (2021), Şanlıurfa İlinde tüketicilerin köy ürünleri ve köy ürünleri satan işletmelere yönelik tutumları üzerine yaptıkları çalışmada, kadın tüketicilerin erkek tüketicilere göre, köy ürünlerinin kaliteli, besleyici ve sağlıklı

olma özelliklerinin endüstriyel gıda ürünlerine göre daha iyi olduğunu düşündüklerini, genç ve orta yaş altı olan tüketicilerin ise köy ürünü olarak satılan gıdaların sağlıklı ve güvenilir olmaları konusunda endişelerinin olduğunu belirtmiştir.

Gökçen ve Küşümler (2021), yetişkin bireylerin gıda etiketi okuma bilgi düzeyi ile bu bilginin davranışa geçirilmesi arasındaki ilişkiyi değerlendirmeyi amaçladıkları çalışmada, katılımcıların gıda etiketi okuma hakkında bilgi sahibi olmalarına rağmen bu bilgilerini davranışa geçiremedikleri görülmüştür.

Çiloğlu (2021), Gaziantep’ de yaşayan 19-55 yaş grubu kadınların besinleri satınalma, hazırlama, pişirme ve saklama uygulamalarının değerlendirilmesi amacı ile yürüttüğü bir çalışmada, kadınların %62.4’ ü yiyecek satın alma, hazırlama, pişirme, saklama konularında doğru uygulamalar yaparken, %37.6’sının çözdürülmüş etleri tekrar dondurma, %37.7’si besinleri buzdolabının alt raflarında çözüldürme, %.51.0’i küflenmiş besinlerin küflü kısımlarını atıp, kalan besini kullanma gibi hatalı uygulamalarda bulunduğunu göstermiştir.



### 3. MATERYAL VE YÖNTEM

#### 3.1. Materyal

Mersin Merkez ilçelerinde yaşayan farklı sosyo -ekonomik düzeydeki kadınların yiyecek hazırlama, pişirme, saklama ve sunma uygulamalarının belirlenmesinin amaçlandığı bu çalışmanın ana materyalini, Mersin İli Akdeniz, Toroslar, Mezitli, Yenişehir İlçelerinde ikamet eden bireylerle yapılan anketler ile elde edilen veriler oluşturmaktadır.

Araştırma verilerinin elde edilmesinde, bilgi toplamaya uygun olması, kadınların yiyecek hazırlama, pişirme, saklama ve satın alma ile ilgili davranışlarını yüz yüze görüşme ile daha iyi belirleneceği düşüncesi ile direk veri toplama aracı olarak kapalı ve açık uçlu sorulardan oluşan anket metodu kullanılmıştır. Ankete katılmadan önce katılımcılara çalışmanın amacı hakkında bilgi verilerek konu hakkında gerekli tüm açıklamalar yapılmıştır. Ankete katılan katılımcıların gönüllü olması çalışmada esas kriter olarak belirlenmiş, ankete katılmada rızalarının bulunduğu dair izin formu kendi el yazıları ile imzalandıktan sonra çalışmamızda kullanılan anket formu uygulanmıştır.

Anket formu, kadınlara ait kişisel bilgileri, sosyo kültürel farklılığı ortaya koyabilecek soruları, yiyecek hazırlamada olumlu ve olumsuz uygulamaları, bilgi düzeylerini belirlemeye yarayabilecek soruları içermektedir. Anket, katılımcıların sosyo demografik ve sosyo ekonomik düzeyleri hakkındaki bilgiler ile satın alma, hazırlama, pişirme, muhafaza ve sunma ile ilgili uygulamalarının ve bilgi düzeylerinin tespitine yönelik sorulardan oluşmuştur.

Mersin Merkez İlçelerinin araştırma bölgesi olarak seçilmesinde bölgede araştırmaya alınabilecek farklı sosyo kültürel düzeyde yeterli sayıda kadının olması, daha önce benzer bir çalışmanın bu bölgede yapılmamış olması, çevrenin araştırmacı tarafından bilinmesi ve kolay ulaşılabilir olması etkili olmuştur.

### 3.2. Yöntem

#### 3.2.1. Örneklem Yöntemi

Çalışma verilerini elde etmek için anket uygulanacak katılımcılar farklı sosyo-kültürel ve gelir düzeyine sahip bireylerden basit tesadüfi örneklem yöntemine göre seçilmiştir. Yüz yüze anket görüşmesinde hedeflenen kitleyi temsil etmesi ve sağlıklı sonuç alınabilmesi için 320 kişi ile anket yapılmış fakat sağlıklı veri elde edilen, tam cevapları bulunan 296 adet anket değerlendirmeye alınmıştır. Bu rakam Mersin İlinde Merkez İlçelerde bulunan kadınların yiyecek hazırlama, pişirme, saklama ve sunma uygulamaları hakkında bilgi vermesi bakımından yeterli bir örneklem büyüklüğü olarak planlanmıştır.

#### 3.2.2. Anket aşaması

Bu araştırmanın anket formunun hazırlanması için, araştırma amacına uygun olarak literatür çalışmaları ile araştırma konusuna benzer konularda yapılmış anket soruları incelenerek gözlemler sonucunda, anket formunda yer alan sorular oluşturulmuştur. Soruların anlaşılabilir olmasına dikkat edilerek birden çok soru tekniğinden yararlanılmıştır. Katılımcıların sosyo demografik özelliklerini içerir sorular açık uçlu olup yiyecek satın alma, hazırlama pişirme ve sunma uygulamalarına yönelik davranış ve tutumlarının değerlendirildiği diğer sorularda kapalı uçlu soru çeşitlerinden yararlanılmıştır. Ankette yer alan kapalı uçlu sorular içerisinde; “Evet” /Hayır şıklarını içerir iki seçenekli soru tipi, en iyi yanıt seçeneğini belirlemeye yönelik soru tipi, ölçekli/dereceli soru tipi, katılımcıların bir davranışı gerçekleştirme durumunu ölçmek için sıralı seçenek soru tipi, birden fazla soruyu tek bir soru olarak yanıtlayabilecekleri grup halindeki soru tipi, birden fazla seçeneğin işaretlendiği soru tipi, liste halinde verilen seçeneklerden sıralama istenen soru tipleri yer almıştır (Oğur ve ark, 2003).

Hazırlanan anketler uygulanmadan önce pilot anket çalışması yapılarak katılımcıların cevapları ve tutumları doğrultusunda gerekli düzenlemelere gidilmiş anketin kullanılabilirliği test edilmiştir. Pilot anket çalışmasından sonra anket, Mersin İli Merkez İlçelerinde uygulanmıştır.

Araştırmanın anket formu altı bölümden oluşmaktadır. Birinci bölümde, ankete katılan kadınların kişisel bilgilerinin de yer aldığı sosyo ekonomik ve demografik özellikleri ile ilgili olup ikinci bölümde kadınların yiyecek satın alma, hazırlama, pişirme ve sunma alışkanlıklarını etkileyen faktörleri belirlemeye yönelik seçenekler yer almaktadır. Ankette yer alan diğer bölümler de ise sırasıyla yiyecek hazırlama, pişirme, pişen ürün muhafazası ve yiyecek sunumu ile ilgili sorulara yer verilmiştir.

### 3.2.3. Anket verilerinin değerlendirilmesi

Anketlerden elde edilen veriler önce bilgisayarda oluşturulan veri tabanına aktarılmış ve daha sonra tanımlayıcı istatistikler (yüzde, frekans dağılımı, ortalama, standart sapma) ile analizler gerçekleştirilmiştir. Yapılan analizlerde SPSS25 programı kullanılmıştır. Bu programdan, anket sonucu elde edilen verilerin analiz ettirilmesi ve anket verilerin sayısal olarak dağılımını belirlemede yararlanılmıştır. SPSS25 programının yanı sıra kategorik değişkenlerin birbiriyle ilişkisini incelemek için beklenen gözlem sayısının 5 den az olması durumunda Fisher Exact, 5 ile 25 arasında olması durumunda Yate's istatistiği kullanılmıştır. Gösterim olarak "a" Yate's istatistiğini, "b" ise Fisher Exact testi ifade etmektedir. Bu testler değişkenlerin arasında bağımsızlık ya da bir değişim olup olmadığını ortaya koymak ve aynı zamanda tam olasılık testi olarak kullanılmıştır.

Fisher Exact ve Yate's istatistiğinden ankette yer alan gıda güvenilirliğine yönelik davranış ve tutumların eğitim, yaş, gelir, çocuk sayısı gibi sosyo demografik değişkenlerin ilişkisinin belirlenmesinde faydalanılmıştır.



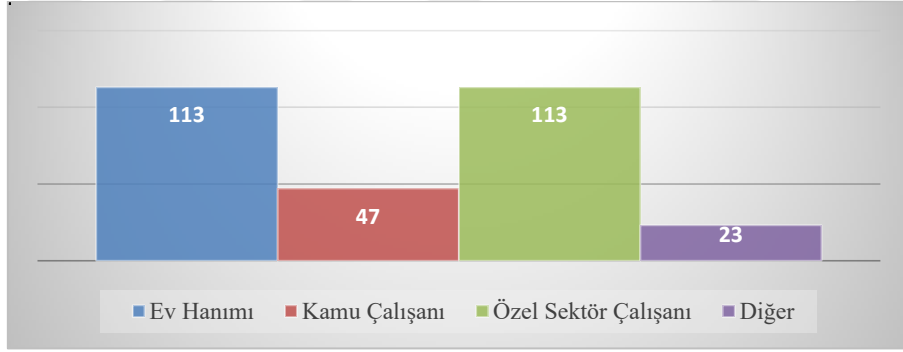
#### 4. ARAŞTIRMA BULGULARI VE TARTIŞMA

Çalışmada Mersin ilinde farklı sosyo-ekonomik düzeydeki kadınların yiyecek hazırlama, pişirme, saklama ve sunma uygulamalarının belirlenmesinin amaçlandığı bu çalışmada anket görüşmesi sonucunda hedeflenen kitleyi temsil ettiği düşünülen 296 katılımcıya ait veriler değerlendirilmiştir.

##### 4.1. Katılımcılara ait kişisel bilgiler

Bu bölümde çalışmaya gönüllü olarak katılan bireylerin yaş, meslek, eğitim durumu, ailedeki yetişkin birey ve çocuk sayısı, ailede çalışan sayısı, ailenin aylık ortalama geliri ile aylık gelirden ayrılan gıda harcama miktarlarını içerir demografik özelliklere yer verilmiştir.

##### 4.1.1. Katılımcıların meslek ve eğitim durumu



Şekil 4.1. Katılımcıların meslek durumu

Şekil 4.1 'de katılımcıların meslek gruplarına göre dağılımı bulunmakta olup katılımcıların çoğunluğunun ev hanımı ve kamu çalışanından oluştuğu görülmektedir.

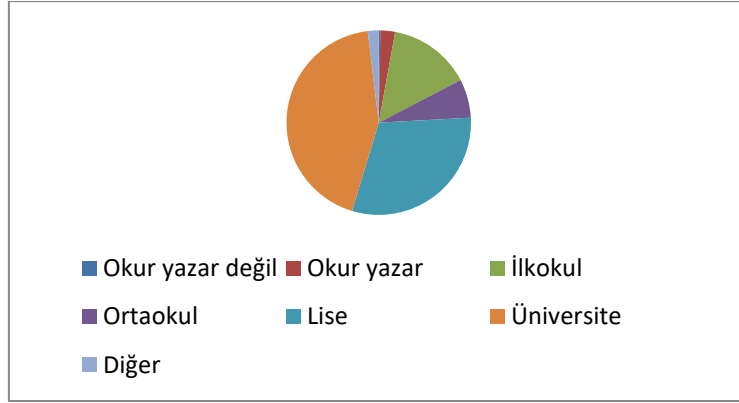


Çizelge 4.1. Katılımcıların Demografik Özellikleri

Katılımcıların demografik özellikleri		n	%
Meslek	Ev Hanımı	113	38.2%
	Kamu Çalışanı	47	15.9%
	Özel sektör çalışanı	113	38.2%
	Diğer	23	7.8%
Eğitim durumu	Okuma-yazma bilmiyor	1	0.3%
	Okur -yazar	8	2.7%
	İlkokul	45	15.2%
	Ortaokul	21	7.1
	Lise	95	32.1%
	Üniversite	119	40.5%
	Diğer	7	2%

Çizelge 4.1' de belirtildiği üzere katılımcıların %38.2'nin ev hanımı olduğu, %15.9'nun kamu çalışanı, % 38.2'nin özel sektör çalışanı olduğu görülmüştür.

Katılımcıların eğitim düzeyine bakıldığında, %0.3 ile okur yazar olmadığı, % 2.7'nin sadece okuryazar olduğu, % 15.2'nin ilkokul, % 7.1'nin ortaokul, % 32.1'nin lise, % 40.5'nin üniversite ve %2'nin ise diğer düzeylerde eğitime sahip olduğu belirlenmiştir.



Şekil 4.2. Katılımcıların eğitim durumu

Şekil 4.2 incelendiğinde katılımcıların çoğunluğunun üniversite ve lise mezunu olduğu görülmektedir.

#### 4.1.2. Katılımcıların diğer demografik özellikler

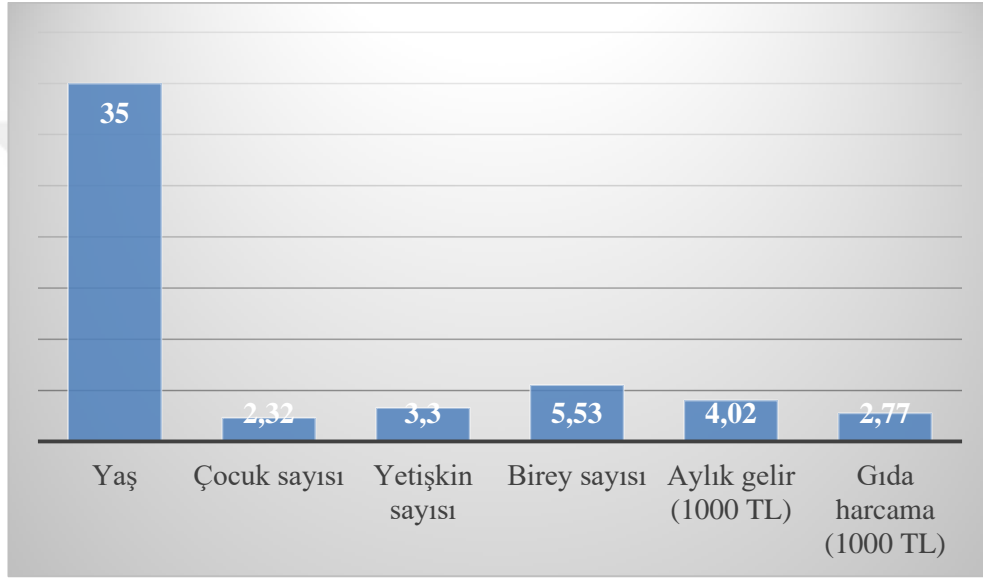
Çizelge 4.2. Katılımcıların diğer demografik özellikleri

Ölçüm	X±s.s.
Yaş	35.17±11.25
Çocuk sayısı	2.32±1.20
Yetişkin sayısı	3.30±0.96
Birey sayısı	5.53±1.87
Aylık gelir (1000 TL)	4.02±2.18
Gıda harcama (1000 TL)	2.77±1.52

Katılımcıların yaşlarının 35.17±11.25 olduğu belirlenmiş olup ailedeki ortalama çocuk sayısının 2.32±1.20, ortalama yetişkin birey sayısının 3.30±0.96 ve toplam birey sayısının 5.53±1.87 olduğu görülmüştür. Genel olarak kadınların eğitim düzeylerinin yüksek ve çalışan bireylerden oluştuğu görülmüştür (Çizelge

4.2). Ailenin aylık gelir düzeyinin  $4.02 \pm 2.18$  bin TL olduğu ve gıda harcamaları için kullanılan miktarın ise  $2.77 \pm 1.52$  TL olduğu tespit edilmiştir.

Şekil 4.3 de ailelerin ekonomik gelir düzeyleri incelendiğinde genelde düşük düzeyde gelire sahip oldukları ve gelirlerinin büyük bir bölümünü gıda harcamalarında kullandıkları görülmüştür



Şekil 4.3. Katılımcıların diğer demografik özellikleri

#### 4.2. Katılımcılar ile ilgili diğer bilgiler

Bu bölümde çalışmaya katılan bireylerin evde yemek yemeye iten faktörler ile yiyecek satın alma, hazırlama, pişirme, sunma uygulamaları hakkında güvenilir bilgi edinme ve alışkanlıklarının değiştirilmesinde etkili olan faktörlerin tespiti ile bu uygulamalarda hijyen gerekliliğinin en önemli olduğu alanın ne olduğuna yer verilmiştir.

Çizelge 4.3. Katılımcıları evde yemek hazırlamaya iten faktörlerin belirlenmesi

Faktör	X±s.s.
Ekonomik olması	2.06±1.11
Sağlıklı olması	2.96±1.15
Hijyenik olması	2.75±1.38
Ailede diyet uygulayan biri/birilerinin olması	2.94±1.24
Diğer	4.59±1.35

Katılımcıları evde yemek yemeye iten faktörlerin başında evde yemek hazırlamanın ekonomik olması yer almaktadır. Bunu evde yemek hazırlamanın hijyenik olması, ailede diyet uygulayan biri/birilerinin olması, sağlıklı olması ve diğer faktörlerin takip ettiği belirlenmiştir.

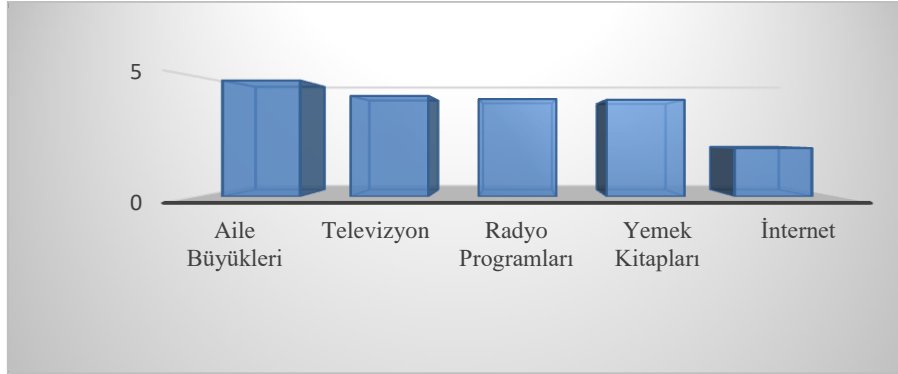
Demirel (1997), çalışmasında ekonomik durumun, duygusal tercihlerin, sağlık ve hijyen algısının evde yemek yeme alışkanlıkları üzerinde etkili olabileceğini göstermiştir. Atakan ve Seraj (2016), kişisel tüketim için evde yemek hazırlamaya iten motive edici faktörler üzerine yaptığı çalışmada; yemek pişirmenin temel besin gereksinimi karşılama olarak bilindiği ancak bu faktörün motive edici faktörler arasında yer almadığını belirtmiştir. Atakan ve Seraj (2016),'ın bildirdiğine göre; Mintel (2011), genç nüfusun yemek pişirirken motivasyon kaynağı olarak kendini iyi hissetme, güven duyulan kişi olarak akranları arasında kabul görmesi, sağlıklı yemek, yemek pişirme ile ilgili farkı deneyimler elde etmek için tercih ettiklerini göstermiştir. Atakan ve Seraj (2016), evde yemek hazırlanması ile hazır yemek tüketim davranışını karşılaştırmıştır. Araştırmada; evde yemek hazırlamanın sağlıklı olma hali, diyet kontrolü, sorumluluk duygusu, uyum sağlama, keyif alma gibi faktörlerle ilişkilendirmiştir. Costa ve ark (2007), Daniel ve ark (2012), yemek yapmanın kişilerin yemek yapmayı, kendilerini ve yakın çevresini mutlu etme yollarından biri olarak göstermiştir. Literatür incelendiğinde; çalışmada yemek hazırlamada etkili olan en önemli faktörün ekonomik olması yer alırken, benzer çalışmalarda yemek pişirmemin tercih edilmesinde güven, iyi hissetme, aitlik hissi gibi duygusal faktörlerin de yer aldığı dikkat çekmiştir (Atakan ve Seraj,2016).

Çizelge 4.4. Katılımcıların gıda ile ilgili güvenilir bilgileri edinme ve alışkanlıkların değiştirilmesinde etkili olan faktörler

Föktör:	X±s.s.
Aile büyükleri	2.03±1.98
İnternet	4.84±2.50
Yemek kitapları	4.20±2.33
Radyo programları	4.07±2.15
Televizyon	4.04±2.00

Günümüzde gıdalar gelişen sanayi ve teknolojiden kaynaklı olarak tarladan sofraya gelinceye kadar çeşitli aşamalardan geçerek tüketicilere ulaşmaktadır. Bundan dolayı gıdanın edinildiği kaynaktan tüketiciye ulaşıncaya kadar satın alma, pişirme, muhafaza etme, sunma aşamalarında dikkat edilecek hususlarla ilgili bilinç düzeyinin artması zorunlu olmuştur (Ateş ve ark.1986:Koçak ve ark, 2005'den).

Şekil 4.4. incelendiğinde yiyecek satın alma, hazırlama, pişirme, sunma yöntemleri ile ilgili güvenilir bilgileri edinmede ve alışkanlıkların değiştirilmesinde en önemli faktörün aile büyükleri olduğu görülmektedir.



Şekil 4.4. Katılımcıların gıda ile ilgili güvenilir bilgileri edinme ve alışkanlıkların değiştirilmesinde etkili olan faktörler

Çizelge 4.4 de aile büyüklerinden sonra etkili faktörler arasında sırası ile televizyon programları (4.04±2.00), radyo programları(4.07±2.15), yemek kitapları(4.20±2.33) ve son olarak da internet (4.84±2.50) yer almıştır. Konu ile ilgili literatür incelendiğinde Jay ve ark (1999), yaptıkları çalışmada, Avusturya'daki ev halkının besin güvenliği ile ilgili bilgileri broşürlerden (%61.0), televizyon (%56.0), dergi (%44.0), gazete (%41.0) ve mutfak posterlerinden (%18.0) edindiklerini belirlemişlerdir. Badrie ve ark (2006), yaptıkları bir diğer çalışmada, besin güvenliği ile ilgili bilgilerin televizyon (%70.0), gazete (%54.5), radyo (%47.5), ve diğer kaynaklardan (%3.5) edinildiğini saptamışlardır (Kılıç, 2008). Arslan ve ark (1987), da kitle haberleşme araçlarının kadınların sağlık ve beslenme alışkanlıkları üzerine etkisini araştırdıkları çalışmada; özellikle televizyonun gıda satın alma ve tercihinde etkili olduğunu vurgulamışlardır. Karakuş ve ark (2012), yiyecek satın alma, hazırlama, pişirme, sunma gibi konularda kadınların %64 oranında aile üyeleri ve tanıdıklarından bilgi aldıkları, % 15 oranında da bu bilgilere internet üzerinden eriştikleri görülmüştür. Çiloğlu (2021), yaptığı çalışmasında kadınların %86.9' unun mutfak uygulamalarında bilgi edinme kaynağı olarak aile büyüklerini işaret ettikleri, kalan kitlenin radyo, televizyon, internet gibi kaynaklardan faydalandığını göstermiştir. Bu bakımdan Çiloğlu (2021) ile Karakuş ve ark (2012), çalışmasının çalışmamız ile uyumlu olduğu, Badrie ve arkadaşları (2006), Jay ve ark (1999) 'nın çalışmaları ile farklılıklar gösterdiği belirlenmiştir. Bunun sebebi olarak çalışmaların yapıldığı ülkelerin yiyecek hazırlama ile ilgili farklı kültürlere sahip olması düşünülmektedir.

Çizelge 4.5. Katılımcıların gıda ile ilgili çeşitli kaynaklardan edindiği bilgiler sonucunda değişime uğrayan alışkanlıkları

	X±s.s.
Satın alma tercihi	1.56±0.50
Sunum	1.60±0.49
Pişirme yöntemi	1.29±0.45
Saklama koşulları	1.56±0.50
Hijyen	1.66±0.47
Lezzet	1.59±0.62
Diğer	1.97±0.16

Katılımcılar yiyecek satın alma, hazırlama, pişirme, sunma yöntemleri ile ilgili alışkanlıklarındaki değişenler arasında en önemli değişikliğin yiyecek pişirme yöntemlerinde meydana geldiği görülmüştür. Katılımcıların yiyecek pişirme yöntemlerinde yaşadıkları değişimden sonra en çok değişimin sırası ile gıda satın alma tercihi, saklama koşulları, sunum, lezzet ve diğer konularda yaşadıkları belirlenmiştir. Yeterli bilgisi olmayan veya bilgisinin doğru olduğunu düşünen kadınların pişirme konusunda hatalı uygulamalar yaptığı ve uygulamaların daha sonra farklı kaynaklardan elde edilen bilgiler sonucunda doğru şekilde yapılmaya başladığı düşünülmektedir. Satın alma ve saklama yöntemleri de önemli gelişim gösterilen konulardan bazıları olarak görülmüştür.

Çizelge 4.6. Katılımcıların gıda ile ilgili çeşitli kaynaklardan edindiği bilgiler sonucunda değişime uğrayan alışkanlıklarının eğitim durumu ile ilişkisi

Sorular	Cevap	Katılımcıların eğitim durumu				İstatistiksel analiz sonucu
		İlkokul veya okuma-yazma bilen	Ortaokul	Lise	Üniversite	
<b>1.Gıda saklama koşullarında değişim durumu</b>						$x^2=9.11$ P=0.03a
	Gıda saklama koşullarında değişim görüldü	19(31.7)	12(57.1)	37(38.9)	62(51.7)	
	Gıda saklama koşullarında değişim görülmedi	41(68.3)	9(42.9)	58(61.1)	58(48.3)	
<b>2.Hijyen farkındalığı ile ilgili değişim durumu</b>						$x^2=11.25$ P=0.01a
	Hijyen farkındalığında değişim görüldü	26(43.3)	12(57.1)	23(24.2)	40(33.3)	
	Hijyen farkındalığında değişim görülmedi	34(56.7)	9(42.9)	72(75.8)	80(66.7)	



Katılımcıların gıda ile ilgili çeşitli kaynaklardan edindiği bilgiler sonucunda, gıda muhafaza ve hijyen alışkanlıklarındaki değişimin eğitim durumu ile ilişkisi olduğu saptanmıştır ( $p=0.03$ ). Yate's istatistiğine göre, katılımcılardan ilkokul ve lise mezunlarında, aile büyükleri, internet, televizyon programı gibi faktörlerden etkilenerek gıda saklama koşullarında herhangi bir değişiklik olmamıştır. Bu faktörlerden dolayı değişiklik olduğunu belirtenler arasında ortaokul ve üniversite mezunları çoğunluktadır. Ayrıca katılımcılardan ilkokul, lise ve lisans mezunları, gıda ile ilgili çeşitli kaynaklardan edindiği bilgiler sonucunda hijyen alışkanlıklarında değişiklik olmadığını belirtirken ortaokul mezunu katılımcılarda hijyen alışkanlıklarında değişiklik olduğunu söyleyenler çoğunluktadır.

Çizelge 4.7. Katılımcıların gıda ile ilgili satın alma, muhafaza ve sunma davranışında edindikleri bilgilerin değişiminin yaş ile ilişkisi

Sorular	Cevaplar	Katılımcıların yaş grubu				İstatistiksel analiz sonucu
		30 yaş ve altı	31-40	41-50	51 yaş ve üzeri	
<b>Gıda satın alma tercihi</b>						$\chi^2=8.10$ P=0.04a
	Gıda satın alma tercihi değişti	59(53.6)	30(38.5)	26(40.6)	14(31.8)	
	Gıda satın alma tercihi değişmedi	51(46.4)	48(61.5)	38(59.4)	30(68.2)	
<b>Yiyecek Sunumu</b>						$\chi^2=13.59$ P=0.004a
	Yiyecek sunumu ile ilgili alışkanlıkları değişti	51(46.4)	36(46.2)	22(34.4)	8(18.2)	
	Yiyecek sunumu ile ilgili alışkanlıkları değişmedi	59(53.6)	42(53.8)	42(65.6)	36(81.8)	
<b>Gıda saklama koşulları</b>						$\chi^2=8.10$ P=0.04a
	Gıda saklama koşulları ile ilgili alışkanlıklar değişti	54(49.1)	36(46.2)	30(46.9)	10(22.7)	
	Gıda saklama koşulları ile ilgili alışkanlıklar değişmedi	56(50.9)	42(53.8)	34(53.1)	34(77.3)	

Katılımcıların gıda ile ilgili güvenilir bilgileri edinme ve alışkanlıkların değiştirilmesinde etkili olan aile büyükleri, internet, televizyon programı gibi faktörlerden etkilenme sonucunda, gıda satın alma, muhafaza ve sunma alışkanlıklarındaki değişimin bireylerin yaşı ile arasında anlamlı ilişki bulunmuştur. Yate's istatistiğine göre, gıda satın alma ve yiyecek sunumlarında bu kaynaklardan etkilenerek uygulamalarında değişiklik yapan bireylerin en fazla 30 yaş ve altında olduğu belirlenmiştir. Diğer yaş grupları ise gıda ile ilgili çeşitli kaynaklardan edindikleri bilgilerle yiyecek saklama, satın alma ve sunumunda değişiklik yaşamamıştır. Ancak gıda ile ilgili güvenilir bilgileri edinme ve alışkanlıkların değiştirilmesinde etkili olan faktörlerle gıda muhafaza koşullarında değişim yaşanmasında katılımcıların eğitim seviyeleri arasında anlamlı ilişki bulunmuştur ( $p=0.03$ ). Buna göre katılımcılardan ortaokul ve üniversite mezunları değişim yaşadığını belirtirken ilkökul ve lise mezunları gıda saklama koşulları ile ilgili davranışlarında değişiklik olmadığını belirtmiştir.

Çizelge 4.8. Katılımcıların gıda muhafazasına yönelik edindikleri bilgilerin değişiminin ailedeki çocuk sayısı ile ilişkisi

Soru	Cevap	Katılımcıların çocuk sayısı				İstatistiksel analiz sonucu
		Çocuk yok	Tek çocuk	2 çocuk	3 ve üzeri	
<b>Saklama Koşulları</b>						$\chi^2=9.36$ $P=0.03a$
	Saklama koşulları uygulamaları değişti	42(43.3)	42(58.3)	27(34.6)	19(38.8)	
	Saklama Koşulları uygulamaları değişmedi	55(56.7)	30(41.7)	51(65.4)	30(61.2)	

Çizelge 4.8 incelendiğinde katılımcıların gıda ile ilgili çeşitli kaynaklardan edindikleri bilgilerle gıda muhafaza uygulamalarında yaşadıkları değişim ile ailedeki çocuk sayısı arasında anlamlı bir ilişki bulunmuştur ( $p=0.03$ ). Çocukları olmayan bireyler ile ailede 2 -3 ve 3 den fazla çocuk olan bireylerin büyük çoğunluğu yiyecek muhafaza koşullarında herhangi bir değişiklik olmadığını, tek çocuk sahibi bireylerin ise büyük çoğunluğunun yiyecek saklama koşullarında değişiklik olduğunu belirtmiştir.

Çizelge 4.9. Katılımcıların gıda muhafazasına yönelik edindikleri bilgilerin değişiminin meslek durumu ile ilişkisi

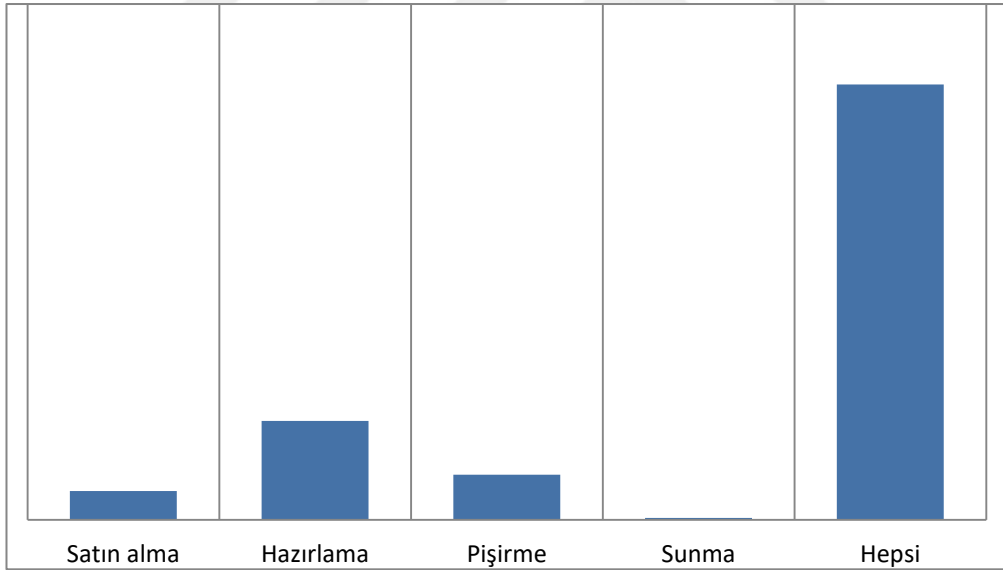
Soru	Cevap	Katılımcıların meslek sınıfı				İstatistiksel analiz sonucu
		Ev hanımı	Kamu çalışanı	Özel sektör	Diğer	
<b>Gıda saklama koşulları</b>						$\chi^2=13.79$ $P=0.003$
	Gıda saklama koşulları değişti	41(36.3)	31(66)	51(45.1)	7(30.4)	
	Gıda saklama koşulları değişmedi	72(63.7)	16(34)	62(54.9)	16(69.6)	

Gıda ile ilgili güvenilir bilgileri edinme ve alışkanlıkların değiştirilmesinde etkili olan aile büyükleri, internet, televizyon programı gibi faktörlerden etkilenecek gıda muhafaza alışkanlıklarında değişim yaşayanlar ile meslek grupları arasında anlamlı ilişki bulunmuştur ( $p=0.003$ ). Ev hanımları, özel sektör çalışanları ve diğer meslek grubundaki bireylerin büyük bir çoğunluğunun kamu çalışanlarına göre daha fazla değişim yaşadığı belirtilmiştir.

Çizelge 4.10. Katılımcıların hijyen gerekliliğini önemli gördüğü gıda uygulamaları

Soru	Uygulama aşamaları	n	%
Hijyen gerekliliğinin en önemli olduğu aşamalar	Satın alma	14	4.7%
	Hazırlama	48	16.2%
	Pişirme	22	7.4%
	Sunma	1	0.3%
	Hepsi	211	71.3%

Gıda hijyeni, gıda maddesinin satın alınması ile başlayarak tüketim aşaması da dahil gıda güvenilirliğini sağlamak için gerekli önlemlerin alınmasıdır (Gündoğan, 2008). Gıdaların muamele edildiği bütün ortamlarda hijyen gereklilikleri sağlanmalıdır (Yücecan, 2000; Kılıç, 2008'den).



Şekil 4.5. Katılımcıların hijyen gerekliliğini önemli gördüğü gıda uygulamaları

Katılımcılar hijyenin gerekli olduğu süreçleri % 4.7 ile satın alma, % 16.2 ile hazırlama, % 7.4 ile pişirme, % 0.3 ile sunma, % 71.3 ile hepsi olarak tanımladığı görülmüştür. Şekil 4.5 de görüldüğü gibi kitlenin geneli, hijyenin tüm süreçlerde olması gerektiğini ifade etmiştir.

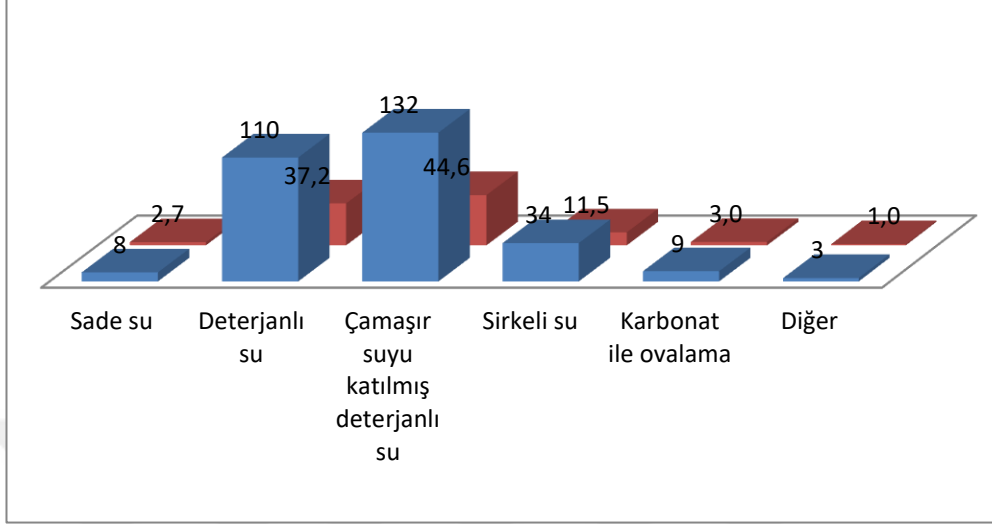
### **4.3. Katılımcıların yiyecek hazırlama ile ilgili uygulamaları**

Yiyecek hazırlamada amaç, gıdaların tüketilinceye kadar insan sağlığı için yararlı hale getirme işlemidir (Koçak ve ark, 2005). Bu bölümde çalışmaya katılan bireylerin evde yiyecek hazırlama aşamasında, yiyecek hazırlanan mekanın hijyeni ile kişisel hijyen uygulamalarına yer verilmiş olup yiyecek hazırlama aşamalarında satın alma, satın alınan yiyecek muhafazası, yiyecek ön hazırlama ile ilgili uygulamalarının neler olduğu belirlenmiştir. Yiyecek hazırlama, gıda ham maddelerinin yiyecek haline getirilme sürecini kapsar. Bu aşamada gıda güvenliği bakımından hijyen ilkelerine uygun hareket ederek karşılaşılabilecek olan tehlikelerin önüne geçmek önemlidir (Koçak, 2010; Battal 2020'den).

Çizelge 4.11. Katılımcıların mutfak hijyen uygulamaları

Soru	Cevap	n	%
<b>Mutfak eviye ve tezgahın temizliğinin yapıış şekli</b>	Sade su ile	8	2,7%
	Deterjanlı su ile	110	37,2%
	Çamaşır suyu katılmış deterjanlı su ile	132	44,6%
	Sirkeli su	34	11,5%
	Karbonat ile ovalama	9	3,0%
	Diğer	3	1,0%
	<b>Mutfakta çöp kovasının/ mutfak çöpünün nerede muhafaza edildiği</b>	Tezgah altında	118
Pencere önünde		55	18,6%
Tezgah üzerinde		51	17,2%
Balkonda		63	21,3%
Mutfağın bir köşesinde		9	3,0%
<b>Evde evcil hayvan besleme ve mutfağa girmesine izin verme durumu</b>	Hayır	64	68,1%
	Evet	18	19,1%
	Bazen	12	12,8%

Mutfak; gıdaların muhafaza edildiği, pişirildiği, sunulduğu ve tüketildiği yerdir. Bu ile ilgili bu faaliyetlerin hijyen açısından yetersiz bir alanda gerçekleşmesi insan sağlığı için risk oluşturur (Koçak ve ark, 2005). Mutfakların fiziki yapısı ve yiyecek depolama, hazırlama, pişirme ve sunmada kullanılan alet-ekipman ve yüzeyler için hijyen kuralları mevcuttur (Erbil,2000:Erdem 2014'den). Mutfak eviye ve tezgahının temizliği, kaba kirlere uzaklaştırıldıktan sonra kirin yapısına göre deterjanla uygun sıcaklık ve miktarda su kullanılarak yapılır. Gıdalarla temas etmesi durumunda, deterjanla temizlenen yüzeylerin temiz su ile yeterince durulanarak kurutma işlemi yapılır (Aratoğlu, 2015).

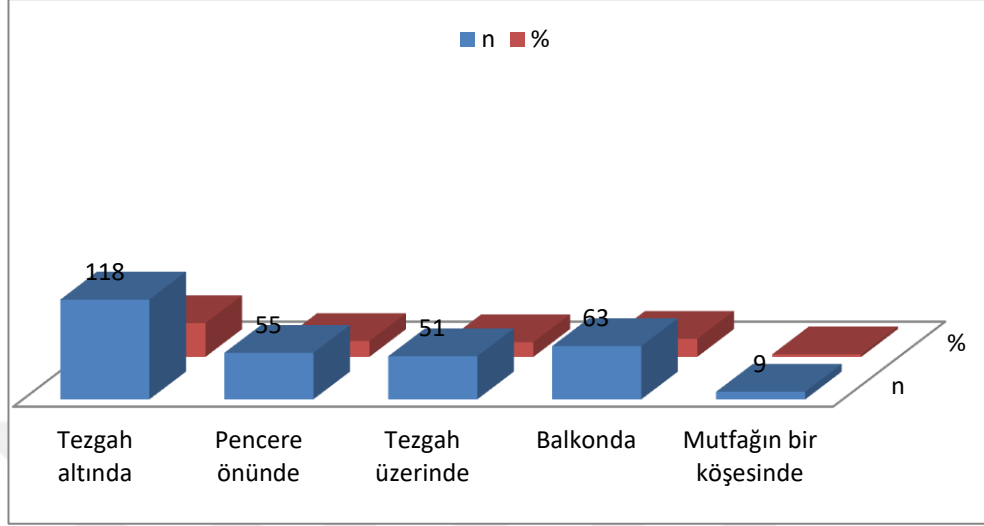


Şekil 4.6. Mutfak eviye ve tezgahının temizleme uygulaması

Şekil 4.6’ da katılımcıların mutfak eviye ve tezgahının temizliğini % 4.6’sının çamaşır suyu katılmış su ile, % 37.2 sinin deterjanlı su ile, % 2.7 sinin sadece su ile, % 11.5’inin sirkeli su ile, % 3’ ünün karbonat ile ovma işlemi yaparak, %1 inin diğer yöntemler ile gerçekleştirdikleri ifade edilmiştir.

Çöpler mutfakta önemli bulaşma kaynakları arasında yer alır. Mutfakta bulunan çöp kovalarının yiyecek hazırlama ve depolama alanlarından uzak, üstü devamlı kapalı olacak şekilde içerisine plastik torba geçirilerek kullanılmalıdır. Çöpler mutfaktan en kısa sürede uzaklaştırılmalı, her boşaltma işleminden sonra çöp kovaları deterjanlı su ile temizlenmeli, içerisine tekrar torba geçirilerek kullanılmalıdır (Güner, 2017).

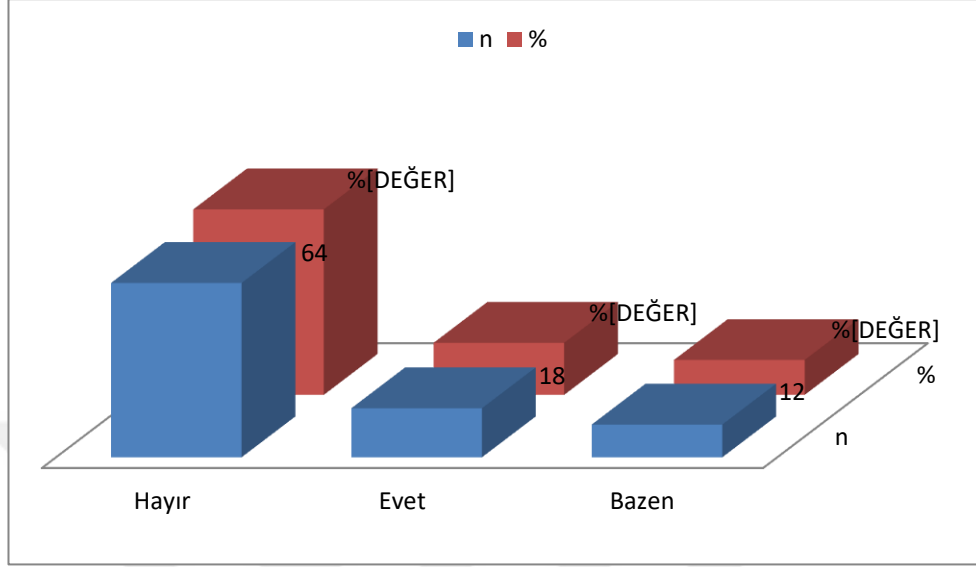




Şekil 4.7. Katılımcıların mutfakta çöp kovası/çöpün bulundurulduğu alanlar

Şekil 4.7 de, katılımcıların %39,9'unun mutfaktaki çöp kovalarını tezgah altında, % 18.6'inin pencere önünde, % 17.2'inin tezgah üzerinde, % 21.3'ünün balkonda, % 3'ünün mutfağın bir köşesinde olduğunu belirttiği görülmüştür. Altay (1992), kadınların % 44.0' ünün çöplerini bahçede, %32.4'ünün mutfakta açık bir alanda, % 21.6'sının balkonda, % 2.0'sinin kilerde biriktirdiklerini belirlemiştir. Demirel (1997), çalışmasında kadınların %25'nin çöplerini gıda hazırlama alanlarına yakın ve uygun olmayan yerlerde tuttıklarını ifade etmiştir. Sonuçlar genel olarak literatür ile benzerlik göstermektedir.

Herhangi bir ekipmanın, yüzeyin, hayvanın ve insanın temiz olan bir maddeyi kirletmesi olağandır. Mutfaklarda, yiyecek hazırlanan, depolanan, pişirilen, tüketilen alanlarda hayvan dışkısı ve evcil hayvanların bulunması bulaşma etmeni olarak önemli risk içerir (Bulduk, 2010;Üzücü 2015'den).



Şekil 4.8. Katılımcıların mutfakta evcil hayvan bulundurma durumu

Şekil 4.8 de görüldüğü gibi evcil hayvan besleyen katılımcıların % 98.1 inin mutfaklarına evcil hayvan girişine izin vermedikleri, % 19.1 inin bu hayvanların mutfaklarına girmesine izin verdiklerini ve % 12.8'nin evcil hayvanlarının bazen mutfaklarına girmesine izin verdiklerini ifade etmişlerdir. Mentеше ve ark (2013), yaptıkları çalışmada Çanakkale'deki ev ve otel, yurt gibi konaklama yerlerinde, iç ortam hava kalitesinde etkili olan evcil hayvan, sigara içme vb. faktörlerin ortam havasında bulunan bakteri seviyesine etkisini belirlemeye çalışmıştır (Tokay,2020). Sonuçta evlerin mutfak ve diğer odalarında yapılan mikrobiyolojik analiz sonucu karşılaştırıldığında, mutfaktaki ortam hava bakteri seviyesinin yüksek olduğunu belirtmişlerdir.

Bu çalışmada Mersin Merkez İlçelerinde çalışmaya katılan kadınların genel olarak mutfak hijyenine önem verdiği gözlemlenmektedir.

## 4.3.1. Mekan hijyeni

Çizelge 4.12. Katılımcıların mutfak alet ekipman ve yüzey temizleme sıklığı

Mutfak yüzeyleri	Temizleme Sıklığı	n	%
<b>Mutfağı süpürme</b>	Her kullanım sonrası	85	28.7%
	Günde en az 1 defa	129	43.6%
	Haftada en az 1	78	26.4%
	2 haftada 1 defa	4	1.4%
<b>Zemin silme</b>	Her kullanım sonrası	66	22.3%
	Günde en az 1 defa	103	34.8%
	Haftada en az 1	118	39.9%
	2 haftada 1 defa	7	2.4%
	Ayda 1 defa	0	0.0%
	2-3 ayda 1 defa	1	0.3%
	3 aydan fazla sürede	1	0.3%
<b>Duvar-fayans temizliği</b>	Her kullanım sonrası	19	6.4%
	Günde en az 1 defa	35	11.8%
	Haftada en az 1	106	35.8%
	2 haftada 1 defa	68	23.0%
	Ayda 1 defa	48	16.2%
	2-3 ayda 1 defa	12	4.1%
	3 aydan fazla sürede	6	2.0%
	Hiç yapmıyorum	2	0.7%
<b>Mutfak dolaplarının temizliği</b>	Her kullanım sonrası	17	5.7%
	Günde en az 1 defa	12	4.1%
	Haftada en az 1	81	27.4%
	2 haftada 1 defa	75	25.3%
	Ayda 1 defa	88	29.7%
	2-3 ayda 1 defa	13	4.4%
	3 aydan fazla sürede	9	3.0%
	Hiç yapmıyorum	1	0.3%

Çizelge 4.12. devamı

<b>Mutfak tezgahı</b>	Her kullanım sonrası	247	83.4%
	Günde en az 1 defa	39	13.2%
	Haftada en az 1	6	2.0%
	2 haftada 1 defa	3	1.0%
	Ayda 1 defa	1	0.3%
<b>Mutfak eviyesi</b>	Her kullanım sonrası	225	76.0%
	Günde en az 1 defa	45	15.2%
	Haftada en az 1	20	6.8%
	2 haftada 1 defa	5	1.7%
	2-3 ayda 1defa	1	0.3%
<b>Alet -ekipman</b>	Temizleme sıklığı	n	%
<b>Buzdolabının temizliği</b>	Her kullanım sonrası	18	6.1%
	Günde en az 1 defa	21	7.1%
	Haftada en az 1	95	32.1%
	2 haftada 1 defa	64	21.6%
	Ayda 1 defa	81	27.4%
	2-3 ayda 1defa	17	5.7%
<b>Ocak temizliği</b>	Her kullanım sonrası	189	63.9%
	Günde en az 1 defa	54	18.2%
	Haftada en az 1	26	8.8%
	2 haftada 1 defa	20	6.8%
	Ayda 1 defa	6	2.0%
	2-3 ayda 1defa	1	0.3%
	3 aydan fazla sürede	0	0.0%
	Hiç yapmıyorum	0	0.0%
<b>Fırın temizliği</b>	Her kullanım sonrası	127	42.9%
	Günde en az 1 defa	24	8.1%
	Haftada en az 1	49	16.6%
	2 haftada 1 defa	44	14.9%

Çizelge 4.12. devamı

	Ayda 1 defa	44	14.9%
	2-3 ayda 1defa	7	2.4%
	Hiç yapmıyorum	1	0.3%
<b>Derin dondurucu temizliği</b>	Her kullanım sonrası	21	7.1%
	Günde en az 1 defa	10	3.4%
	Haftada en az 1	95	32.1%
	2 haftada 1 defa	40	13.5%
	Ayda 1 defa	72	24.3%
	2-3 ayda 1defa	27	9.1%
	3 aydan fazla sürede	16	5.4%
	Hiç yapmıyorum	15	5.1%
<b>Mikrodalga temizliği</b>	Her kullanım sonrası	88	29.7%
	Günde en az 1 defa	17	5.7%
	Haftada en az 1	127	42.9%
	2 haftada 1 defa	29	9.8%
	Ayda 1 defa	16	5.4%
	2-3 ayda 1defa	6	2.0%
	Hiç yapmıyorum	13	4.4%
<b>Bulaşık makinesi</b>	Her kullanım sonrası	40	13.5%
	Günde en az 1 defa	19	6.4%
	Haftada en az 1	60	20.3%
	2 haftada 1 defa	36	12.2%
	Ayda 1 defa	60	20.3%
	2-3 ayda 1defa	15	5.1%
	3 aydan fazla sürede	9	3.0%
	Hiç yapmıyorum	57	19.3%
<b>Bulaşık sepeti</b>	Her kullanım sonrası	69	23.3%
	Günde en az 1 defa	36	12.2%
	Haftada en az 1	115	38.9%
	2 haftada 1 defa	38	12.8%

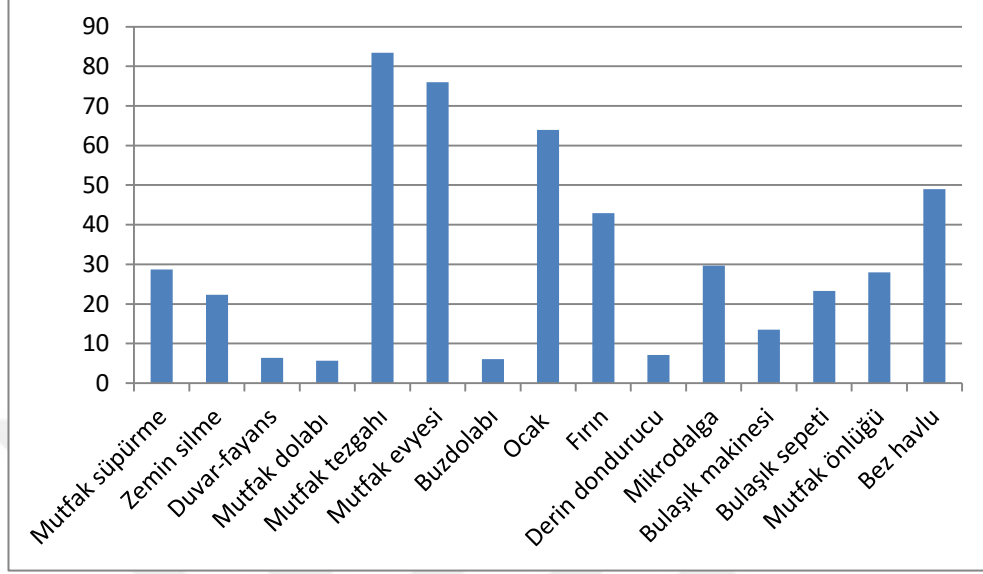
Çizelge 4.12. devamı

	Ayda 1 defa	20	6.8%
	2-3 ayda 1 defa	1	0.3%
	Hiç yapmıyorum	17	5.7%
<b>Mutfak önlüğü</b>	Her kullanım sonrası	83	28.0%
	Günde en az 1 defa	41	13.9%
	Haftada en az 1	123	41.6%
	2 haftada 1 defa	27	9.1%
	Ayda 1 defa	12	4.1%
	2-3 ayda 1 defa	1	0.3%
	3 aydan fazla sürede	2	0.7%
	Hiç yapmıyorum	7	2.4%
<b>Bez havlu</b>	Her kullanım sonrası	145	49.0%
	Günde en az 1 defa	95	32.1%
	Haftada en az 1	54	18.2%
	2 haftada 1 defa	1	0.3%
	Hiç yapmıyorum	1	0.3%

Yiyeceklerin hazırlama ve üretiminde kullanılan alet-ekipman, çalışma ortamları ve gıda ile temas eden yüzeyler temiz olmalıdır. Her gün kullanılan mutfağın, günde en az bir kere, genel temizliğinin yapılması gerekir (Gökdemir, 2003: Üzücü 2015'den). Mutfağın hazırlık, pişirme ve bulaşık yıkama alanlarının temizliği bekletilmeden yapılmalıdır. Mutfakta sıklıkla kullanılan araç ve gereçleri ile çalışma yüzeyleri kullanımdan sonra temizlenmelidir. Her kullanım sonrası temizlendiği için, özellikle kolay temizlenebilir uygun malzemeler tercih edilmelidir. Ayrıca çatlak ve kırık malzemeler kullanılmamalıdır (Uygun, 1998:Seçim 2019'dan). Mutfak yüzeylerinde, kullanılan alet ve ekipmanda, yeterli temizlik yapılmadığında gıdanın patojenlerle kontamine olması söz konusudur. Bundan dolayı bahsi geçen çalışma yüzeyleri ile araç-gereçlerin etkin biçimde

temizliğinin yapılması zorunludur (Güner, 2017). Mutfaklar fiziksel olarak duvar, zemin ve tavanında haşere girişine izin vermeyecek girinti ve çıkıntı olmayacak şekilde düz yapıda, dayanıklı malzemeden yapılmış, kolay temizlenebilir özellikte olmalıdır. Mutfak duvarları kirlendikçe ve ayda en az bir kez olacak şekilde deterjan ve sıcak su kullanılarak temizlenmelidir (Erbil 2000:Güner 2017'den).

Çizelge 4.12'de görüldüğü gibi katılımcılar mutfaklarını % 28.7 ile her kullanım sonrası, % 43.6 ile günde en az 1 kez, % 26.4 ile haftada en az 1 kez süpürdüklerini ifade etmişlerdir. Katılımcılar mutfak zeminlerini % 22.3 ile her kullanım sonrası, % 34.8 ile günde en az 1 kez, % 39.9 ile haftada en az 1 kez sildiklerini belirtmiştir. Duvar ve fayans temizliğini %6.4 ile her kullanım sonrası, % 11.8 ile günde en az 1 kez, % 35.8 ile haftada 1 kez, % 23 ile 2 haftada en az 1 kez, %16.2 ile ayda 1 defa yaptıklarını ifade etmişlerdir. Mutfak dolaplarının temizliği ise % 5.7 ile her kullanım sonrası, % 4.1 ile her gün, % 27.4 ile haftada en az 1 kez, % 25.3 ile 2 haftada 1 kez, % 29.7 ile ayda en az 1 defa yapıldığı belirlenmiştir. Katılımcılar mutfak tezgahlarını % 83.4 ile her kullanım sonrası, % 13.2 ile her gün temizlediklerini ifade etmiştir. Mutfak eviyesinin temizliği ise % 76 ile her kullanım sonrası, % 15.2' nin günde en az 1 defa, % 6.8 ile haftada en az 1 kez yaptıklarını ifade etmişlerdir.



Şekil 4.9. Katılımcıların mutfak alet-ekipman ve yüzeylerinin her kullanım sonrası temizleme sıklığı

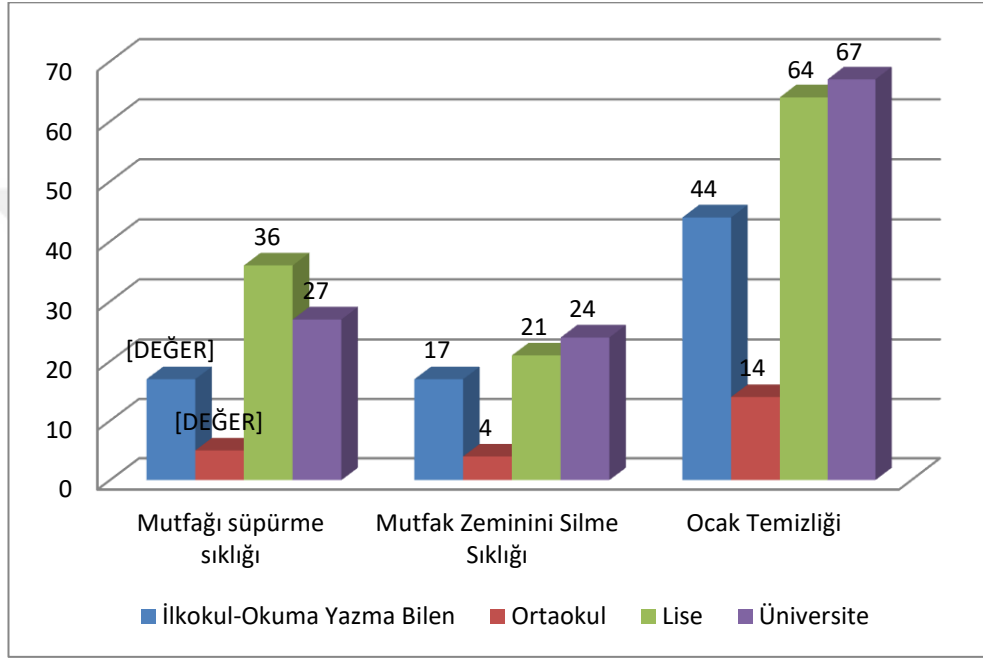
Şekil 4.9.da görüldüğü üzere katılımcılar mutfak tezgahı, mutfak evyesini ve ocağını genellikle her kullanımdan sonra temizlediklerini bildirmişlerdir. Ergin ve ark (2018), yaptıkları çalışmada kadınların ev temizliği içerisinde en önemlisinin mutfak temizliği olduğunu belirtmişlerdir. Angellıo ve ark (2000), çalışmasında mutfakta çalışanlarının %75.6' sının mutfak tezgahını her kullanımdan sonra temizlediğini göstermiştir. Yapılan çalışma, katılımcıların mutfak tezgahlarını % 83.4 ile her kullanım sonrası temizlemesi ile literatürle benzerlik göstermiştir.



Çizelge 4.13. Katılımcıların mutfak temizleme sıklığının eğitim düzeyi ile ilişkisi

Sorular	Cevap	Katılımcıların eğitim durumu				İstatistiksel analiz sonucu
		İlkokul veya okuma-yazma bilen	Ortaokul	Lise	Üniversite	
<b>Mutfağı süpürme sıklığı</b>						$\chi^2=16.88$ P=0.01b
	Her kullanım sonrası	17(28.8)	5(23.8)	36(38.3)	27(23.3)	
	Günde en az 1 defa	31(52.5)	14(66.7)	37(39.4)	47(40.5)	
	Haftada en az 1 defa	11(18.6)	2(9.5)	21(22.3)	42(36.2)	
<b>Mutfak zeminini silme sıklığı</b>						p=0.04c
	Her kullanım sonrası	17(30.4)	4(19)	21(22.3)	24(21.1)	
	Günde en az 1 defa	24(42.9)	8(38.1)	40(42.6)	31(27.2)	
	Haftada en az 1 defa	15(26.8)	9(42.9)	33(35.1)	59(51.8)	
<b>Ocak temizliği</b>						P=0.01c
	Her kullanım sonrası	44(74.6)	14(66.7)	64(71.9)	67(57.3)	
	Günde en az 1 defa	8(13.4)	4(19)	11(12.4)	31(26.5)	
	Haftada en az 1 defa	1(1.7)	3(14.3)	5(5.6)	14(12)	
	İki haftada bir	6(10.2)	0	9(10.1)	5(4.3)	

Yate's istatistiğine göre mutfak süpürme sıklığı ile eğitim durumu arasında anlamlı ilişki bulunmuştur ( $p=0.01$ ). Tüm eğitim gruplarındaki bireylerin büyük bir çoğunluğu mutfak süpürme alışkanlıklarının günde en az bir kez olduğunu belirlemiştir.



Şekil 4.10. Katılımcıların mutfak temizleme sıklığının eğitim düzeyleri ile ilişkisi

Şekil 4.10'da görüldüğü üzere, zemin silme sıklığı ile eğitim durumları arasında anlamlı ilişki vardır ( $p=0.01$ ). ilkokul mezunları ve daha düşük seviyedeki bireyler ile lise mezunlarının büyük bir çoğunluğu zemin silme alışkanlıklarını günde en az bir defa olduğunu belirtirken, ortaokul ve üniversite mezunlarının büyük bir çoğunluğu haftada en az bir kez zemin sildiklerini belirtmiştir.

Exact teste göre katılımcıların ocak temizliği sıklığı ile eğitim grupları arasında anlamlı ilişki vardır ( $p=0.01$ ). Tüm eğitim gruplarındaki bireylerin büyük bir çoğunluğu ocak temizliği alışkanlıklarının her kullanım sonrası olduğunu belirtmiştir.

Çizelge 4.14. Katılımcıların mutfak temizleme sıklığının gıda harcamaları ile ilişkisi

Soru	Cevap	Katılımcıların aylık gıda harcama miktarı					İstatistiksel analiz sonucu
		0-500	501-1000	1001-1500	1501-2000	2001 ve üzeri	
<b>Mutfak zemin silme sıklığı</b>							$\chi^2=16.27$ P=0.04
	Her kullanım sonrası	8(18.2)	23(20.2)	10(18.6)	17(42.5)	8(24.2)	
	Günde en az 1 defa	20(45.5)	37(32.5)	22(40.7)	8(20)	16(48.5)	
	Haftada en az 1 defa	16(36.4)	54(47.4)	22(40.7)	15(37.5)	9(27.3)	

Yate's istatistiğine göre zemin silme sıklığı ile gıda harcama grupları arasında anlamlı ilişki vardır(p=0.04). Gıdaya 0-500TL arası bütçe ayıran bireyler ile 2000 TL ve üzeri bütçe ayıran bireylerin büyük bir çoğunluğu zemin silme alışkanlıklarını günde en az bir defa olduğunu belirtirken, gıda harcamaları 501-1000 TL ve 1501-2000 TL olan bireylerin büyük bir çoğunluğu ise haftada en az bir kez zemin sildiklerini belirtmiştir. Bütçesi 1001-1500 olan bireylerin eşit oranda günde en az bir ve haftada en az 1 defa zemin silme alışkanlıklarının olduğu görülmektedir.

Çizelge 4.14 incelendiğinde buzdolabının temizliği % 6.1 ile her kullanım sonrasında, % 7.1 ile günde en az 1 kez, % 32.1 ile haftada en az 1 kez, % 21.6 ile iki haftada 1 kez, % 27.4 ile ayda 1 defa ve %5.7 ile 2-3 ayda 1 kez olmak üzere yapıldığı görülmüştür. Katılımcılar ocak temizliklerini % 63.9 ile her kullanım sonrası, %18.2 si ise günde az 1 kez ocak temizlediklerini ifade etmiştir. Fırın temizlikleri %42.9 ile her kullanım sonrası, % 8.1 ile her gün, % 16.6 ile haftada en az 1, % 14.9 ile 2 haftada 1 ve ayda 1 kez yapıldığı görülmüştür. Derin dondurucu temizliğinin % 32.1 ile haftada 1 kez, % 13.5 ile 2 haftada 1 defa, % 24.3 ile ayda 1 kez yapıldığı görülmüştür. Mikrodalga temizliğinin %29.7 ile her kullanım sonrası, % 5.7 ile günde en az 1 kez, % 42.9 ile haftada en az 1 kez ve % 9.8 ile 2 haftada 1 kez yapıldığı görülmüştür. Bulaşık makinesi temizliğinin ne sıklıkla yapıldığına

dair yöneltilen soruya verilen cevaplar sonucunda; %13.5' inin bulaşık makinesini her kullanım sonrasında temizledikleri, %6.4 ile günde en az 1 defa, % 20.3 ile haftada 1, % 12.2 ile 2 haftada 1 kez , % 20.3 ile ayda bir kez yapıldığı görülmüştür. Bulaşık sepetlerinin % 23.3 ile her kullanım sonrası, % 12.2 ile günde 1 kez, % 38.9 ile haftada 1 kez, % 12.8'i ise 2 haftada 1 defa olmak üzere yıkayarak temizlendiği görülmüştür. Katılımcıların mutfak önlüklerinin % 28 ile her kullanım sonrası, % 13.9 ile günde en az 1 kez, % 41.6 ile haftada en az 1 kez temiz olan mutfak önlüğü ile değiştirdikten sonra yıkadıklarını ifade etmişlerdir. Katılımcılar bez havluları % 49 ile her kullanım sonrası, % 32.1 ile günde 1 defa, % 18.2 ile haftada en az 1 kez değiştirerek kullandıklarını ifade etmişlerdir.

Genel olarak incelendiğinde kadınların mutfak tezgahı, mutfak zemini, eviye ve ocak temizliklerini yüksek oranlarda kullandıktan sonra hemen temizlediği veya bu alanlarda günde en az 1 kez temizlik yaptığı görülmüştür. Bu durum katılımcıların mutfaklarındaki sürekli kullanım alanlarında temizlik algılarının yüksek olduğunun bir göstergesi olarak değerlendirilmiştir. Demirel (1997), çalışmasında katılımcıların %47.3' ünün buzdolabını ve mutfak dolaplarını ayda 1 defa temizlediklerini, %30 'unun ise buzdolabı ve mutfak dolaplarını ayda 2 kere temizlediklerini bildirmiştir. Altay (1992), çalışmasında tezgah, eviye ve mutfak zeminin en sık temizliği yapılan bölgeler olduğunu, fırın ve mutfak dolaplarının ise mutfakta daha az sıklıkta temizlenen bölgelerden olduğunu ifade etmiştir. Karakuş ve ark (2012), yaptıkları çalışmada % 68 oranında katılımcının mutfakta yemek hazırlığı sırasında kullandığı eviye, tezgah gibi yüzeylerin her kullanımdan sonra sıcak su ve temizlik malzemeleriyle temizlendiğini ifade etmişlerdir.

Bu çalışmada katılımcıların mutfak yüzey temizleme sıklığının literatür ile uyumlu olduğu ifade edilebilir.

#### 4.3.2. Kişisel hijyen

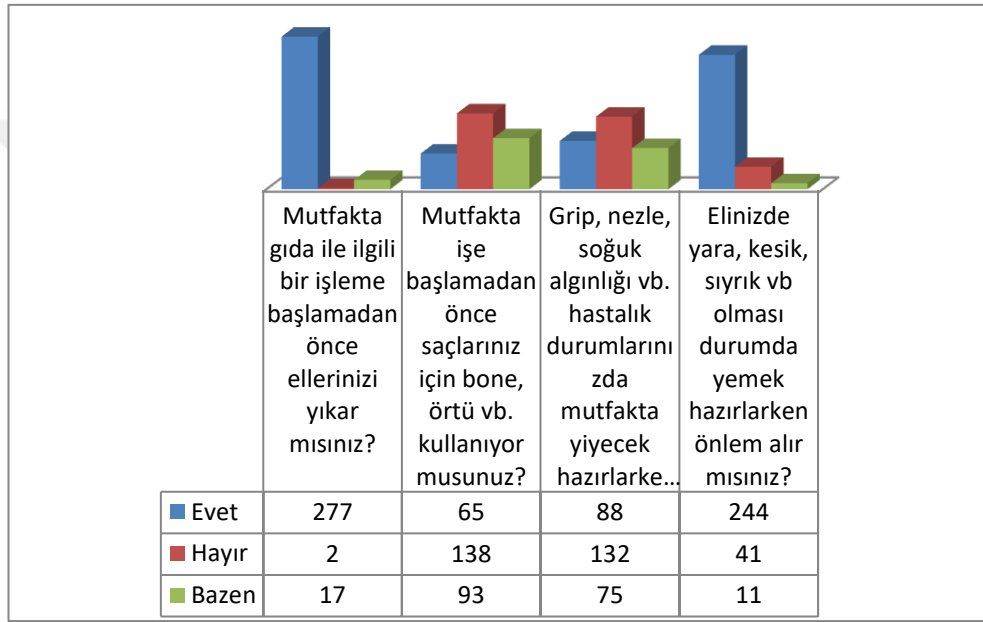
Kişisel hijyen, kişinin vücudunu temiz ve sağlıklı tutmak için yaptığı tüm uygulamalar olarak tanımlanır (Üner ve ark, 2009: Bay 2020'den). Kişisel hijyen

kurallarına uyum, gıda kaynaklı hastalık riskini azaltır (Bay, 2020). Özellikle satın alınan gıdaların taşınması, depolanması, pişirilmesi, hazırlanması, temizlenmesi, sunumu gibi birçok aşamada gıda ile kişinin teması söz konusudur (Iyasu ve ark, 2017: Bay, 2020'den). Kişinin el, ağız, burun, saç, vücut yüzeyleri ve kıyafetleri aracılığı ile yiyeceklere yabancı madde ve mikroorganizma bulaştırması söz konusudur Bundan dolayı gıda ile muamelede bulunan bireylerin, kişisel hijyen kurallarını bilmesi, özellikle yeterli ve doğru el yıkama başta olmak üzere kişisel hijyen kurallarına uyması zorunludur (Merdol, 2000: Bay 2020'den).

Çizelge 4.15. Katılımcıların mutfakta gıda ile ilgili bir işleme başlamadan önce kişisel hijyene dikkat etme davranışları

Soru	Cevap	n	%
Mutfakta gıda ile ilgili bir işleme başlamadan önce ellerinizi yıkar mısınız?	Evet	277	93.6%
	Hayır	2	0.7%
	Bazen	17	5.7%
Mutfakta işe başlamadan önce saçlarınız için bone, örtü vb. kullanıyor musunuz?	Evet	65	22.0%
	Hayır	138	46.6%
	Bazen	93	31.4%
Grip, nezle, soğuk algınlığı vb. hastalık durumlarınızda mutfakta yiyecek hazırlarken koruyucu/önleyici tedbir alır mısınız?	Evet	88	29.8%
	Hayır	132	44.7%
	Bazen	75	25.4%
Elinizde yara, kesik, sıyrık vb. olması durumunda yemek hazırlarken;	Eldiven kullanırım	92	31.1%
	Su geçirmez bantla sararak yemek hazırlamaya devam ederim.	152	51.4%
	Herhangi bir önlem almadan yemek hazırlamaya devam ederim.	41	13.9%
	Diğer	11	3.7%

Çizelge 4.15 incelendiğinde katılımcıların mutfakta bir işe başlarken % 93.6' unun ellerini yıkadığı görülmüştür. Şekil 4.11 incelendiğinde çalışmada yemek hazırlarken el yıkama tutumlarının genel olarak yüksek olduğu, elinde olan açık bir yara olan katılımcıların yemek yaparken, su geçirmez bantla ya da eldiven kullanarak önlem aldıkları görülmüştür.



Şekil 4.11. Katılımcıların mutfakta gıda ile ilgili bir işleme başlamadan önce kişisel hijyene dikkat etme davranışları

Clayton ve ark (2002), ile Green ve ark (2005), gıda işletmelerinde el hijyeni uygulamalarının yetersiz olduğunu, çalışanların gerekli durumlarda ellerin yıkanmadığını, eldiven giymesi gerekli hallerde eldiven giymediğini, çiğ ete dokunma işleminden sonra ellerini yıkamadıklarını veya eldivenlerini değiştirmediklerini tespit etmişler. Bunun yanı sıra, çoğunluğun el yıkama prosedürlerine uymadığı da görülmüştür. Şekil 4.11 incelendiğinde katılımcıların literatürde belirtilenlerin aksine, mutfakta işe başlarken el hijyenini önemseydiği görülmüştür.

Çizelge 4.16. Katılımcıların mutfakta gıda ile ilgili bir işleme başlamadan önce kişisel hijyene dikkat etme davranışı ile geliri arasındaki ilişkisi

Soru	Cevap	Katılımcıların gelir düzeyi			
		3000 ve altı	3001-5000	5001 ve üzeri	İstatistiksel analiz sonucu
Mutfakta işe başlamadan önce saçlarda bone, örtü vb. kullanıyor musunuz?	Bone, örtü vb. kullanıyorum	20(22.5)	13(12.5)	32(31.1)	$\chi^2=11.21$ P=0.02
	Bone, örtü vb. kullanmıyorum	39(43.8)	56(53.8)	43(41.7)	
	Bone, örtü vb. bazen kullanıyorum	30(33.7)	35(33.7)	28(27.2)	

Yate's istatistiğine göre mutfakta işe başlamadan önce katılımcıların saçlarından dolayı herhangi bir bulaşma olmaması için örtü, bone vb. kullanma durumunda gelir grupları arasında anlamlı ilişki vardır ( $p=0.02$ ). Çizelge 4.16'da belirtildiği şekilde gelir grubu ne olursa olsun gruplardaki bireylerin büyük bir çoğunluğu işe başlamadan önce saçlarını bone ve örtü benzeri materyal ile bağlamadığını belirtmiştir. Fakat geliri 5001 ve üzeri olan bireylerde saçlarını işe başlamadan bağlayanların oranı diğer gelir gruplarından fazladır.

Çalışmada katılımcıların % 22'sinin mutfakta bir işe başlarken saçlarını bone veya örtü ile topladığı, %46.6' sının saçlarını örtmeden mutfak faaliyetinde bulunduğu, %31.4' ünün ise bazen örtü kullandığı görülmüştür. Talas (2006), kadınların besin güvenliği ile ilgili davranışlarının değerlendirdiği çalışmasında mutfakta işe başlamadan önce %38.0' sinin her zaman saçlarını kapattığını, %26.4' ünün bazen saçlarını kapattıklarını, %35.6' sının ise saçlarını kapatmadıkları

belirtmiştir (Talas, 2006). Çalışma literatürle karşılaştırıldığında kadınların mutfakta saçlarından kaynaklı koruyucu bir önlem alma oranında azalma olduğu görülmektedir.

Ayrıca bu çalışmada katılımcıların % 44.7' sinin grip, nezle vb. hastalıkları mevcutken mutfakta yemek hazırlama sırasında bu duruma karşı önlem almadan yemek hazırladıkları görülmüştür.

Çizelge 4.17. Katılımcıların hastalıkları halinde mutfakta aldıkları tedbir durumunun bireyin yaşı ile ilişkisi

Soru	Cevap	Katılımcıların yaş grupları				İstatistiksel analiz sonucu
		30 yaş ve altı	31-40	41-50	51 yaş ve üzeri	
Grip, nezle vb hastalık durumunda mutfakta yiyecek hazırlarken tedbir alıyor musunuz?						$\chi^2=15.08$ P=0.02b
	Evet	29(26.4)	31(40.3)	16(25)	12(27.3)	
	Hayır	52(47.3)	37(48.1)	27(42.2)	16(36.4)	
	Bazen	29(26.4)	9(11.7)	21(32.8)	16(36.4)	

Yate's istatistiğine göre hastalık halinde mutfakta işe başlamadan önce tedbir alma durumuyla yaş grupları arasında anlamlı ilişki bulunmuştur (p=0.02). Yaş gruplarının büyük bir çoğunluğu grip, nezle olma gibi durumlarda gıda ile ilgili bir işe başlamadan önce önlem almadığını belirtmiştir. Fakat Çizelge 4.17 de belirtildiği gibi 31-40 yaş aralığındaki bireylerde önlem alanların sayısı diğer gruplardan daha fazladır.

Ellerde meydana gelen yara, kesik, sıyrıklar; mikroorganizmaların kolaylıkla üreyebileceği yerlerdir. Bundan dolayı mutfaklarda elde meydana gelen yaralanmalarda yaralı alana antiseptik merhem sürülerek su geçirmeyen bandajla



kapatılır (Ünal 2000:Taşkır 2016'dan). Katılımcılardan ellerinde açık yara olduğu zamanlarda % 31.1 ile eldiven kullandığı, % 51.4 ile su geçirmez bantla önlem olarak çalıştıklarını, % 13.9 ile önlem almadan mutfak faaliyetlerinde bulunduğunu, % 3.7 sinin ise herhangi bir tedbir almanın dışında ankette diğer olarak belirtilen uygulamalarda bulunacağı belirtilmiştir.

Çizelge 4.18. Katılımcıların hijyenik el yıkama uygulamaları

<b>El yıkama</b>	<b>X±s.s.</b>
Yüzük, bileklik gibi takılarımı çıkarırım	3.64±1.62
Bileklere kadar yıkarım	4.00±1.51
Su ve sabunla yıkarım	4.05±1.53
Parmak aralarını ovuştururum	3.84±1.54
Tırnak içlerini ovuştururum	3.71±1.58
El dezenfektanı kullanırım	2.80±1.59
Yıkama işlemim 20-30 saniyeden fazla sürer	3.60±1.46
El yıkandıktan sonra kurulama işlemi kağıt havlu ile yaparım	2.93±1.61
Yüzük, bileklik gibi takıları çıkarmadan yıkarım	2.31±1.51
Bileklere kadar yıkamam	3.03±1.36
Sadece su ile yıkarım	2.01±1.36
Parmak aralarını ovuşturmam	3.04±1.41
Tırnak içlerini ovuşturmam	3.10±1.36
El dezenfektanı kullanmam	3.59±1.52
Yıkama işlemim 20-30 saniyeden az sürer	2.35±1.40
El yıkandıktan sonra kurulama işlemi mutfak havlusu önlük vb ile yaparım	3.00±1.57

El temizliği kişisel hijyen kavramı içerisinde oldukça önemli bir yere sahiptir. Günlük hayatta el yıkama, kirlili ve kontamine işlemlerden sonra genellikle su ve sabun kullanarak gerçekleştirdiğimiz rutin bir uygulamadır (Tunalı 2009:Bay, 2020'den). Sabunla yapılan yıkama işleminde sadece kir uzaklaşır. Bundan dolayı yıkama süresi, yıkamanın daha etkin olması için en az 20 saniye ovalayarak gerçekleşmelidir. Dünya Sağlık Örgütü tarafından ellerin ovalanması, durulanması ve kurulanması için geçen sürenin ortalama 40-60 saniye arasında olması sosyal el yıkama için optimal yıkama süresi olarak kabul edilmiştir. Doğru el yıkama tekniği, 3-5 ml sabun kullanarak ellerin iç-dış yüzeyleri, avuç içi, parmak araları, bileklerin ovalanarak yıkanması ve akan su altında yeterince durulanarak tek kullanımlık havlu ile kurulanması olarak tanımlanmıştır (Parlak,2020).

Çizelge 4.18'de el hijyeni ile bilgi düzeyini ölçmek için kullanılan ölçege göre, katılımcıların el hijyeni konusundaki en düşük bilgi düzeyinin el dezenfektanı kullanma, takıları çıkarmadan el yıkama, sadece su ile yıkama, parmak aralarını ovuşturma ve yıkama süresinin 20-30 saniyeden kısa olması konularında olduğu görülmüştür. Genel olarak el yıkama düzeylerinin orta düzeyin üzerinde yüksek bir seviyede olduğu görülmüştür.

### 4.3.3. Yiyecek hammadde hazırlığı

#### 4.3.3.1. Satın alma

Çizelge 4.19. Katılımcıların gıda maddelerini satın aldığı yerlerin dağılımı

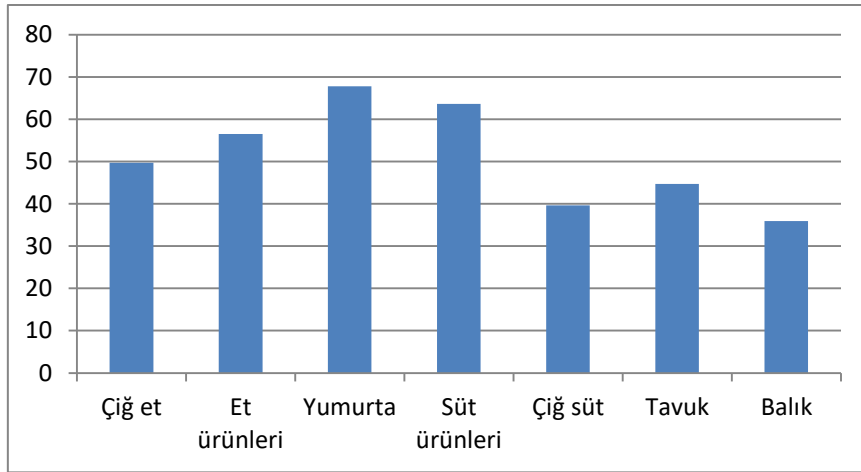
Ürün adı	Tedarik yeri	n	%
Çiğ kırmızı et	Kasap	141	47.6%
	Market	147	49.7%
	Diğer	8	2.7%
Et ürünleri (köfte, sucuk vb)	Kasap	96	32.7%
	Market	166	56.5%
	Diğer	32	10.9%
Yumurta	Semt pazarı	32	10.8%
	Market	200	67.8%
	Diğer	63	21.4%
Süt ürünleri	Semt pazarı	31	10.5%
	Market	187	63.6%
	Diğer	76	25.9%
Çiğ süt	Seyyar Satıcı	134	45.7%
	Market	116	39.6%
	Diğer	43	14.7%
Tavuk	Tavuk Satış Yeri	130	44.4%
	Market	131	44.7%
	Diğer	32	10.9%
Balık	Balıkçı	176	59.7%
	Market	106	35.9%
	Diğer	13	4.4%

Gıda satın alma, gıda ürünlerinin doğru kalitede uygun kaynaktan tedarik edilmesi işlemidir. Yiyecek satın almada, satın alınan kaynağın güvenilir olması oldukça önemlidir (Şengül, 2017: Ceylan 2020'den) Besinlerin güvenilir yerlerden ve satın alma ilkelerine uygun olarak tedarik edilmesi sağlıklı besine ulaşırken ekonomik olarak da bireye katkı sunar (Kayalı, 2013:Koçyiğit 2017'den).

Çizelge 4.19'da katılımcılar çiğ eti % 47.6 ile kasap, % 49.7 ile marketlerden alırken et ürünlerini % 32.7 ile kasap, % 56.5 ile market ve % 10.9 ile

diğer yerlerden temin ettiklerini, % 10.8'i yumurtaları semt pazarından, % 67.8'si marketten, % 21.4'ü diğer yerlerden satın aldıklarını ifade etmişlerdir. Katılımcılar süt ürünlerini ise %10.5 ile semt pazarları, % 63.6 ile marketlerden temin ettiklerini belirtmişlerdir. Katılımcıların tavuk alımlarını %44.4 ile tavuk satış yeri, % 44.7 ile market ve % 10.9 ile diğer yerlerden almakta oldukları ve balık satın alma işlemini % 59.37 ile balıkçıdan, % 35.9 ile marketten ve % 4.4 ile diğer yerlerden yaptıkları görülmüştür.

Yüzbaşıoğlu ve ark (2018), kırsalda yaşayan tüketicilerin kırmızı eti %58.00 oranında kasaptan, kentte yaşayanların ise %75.00 oranında 'marketlerin et reyonundan satın aldıkları' tespit edilmiştir. Kaptan (2007), ürün çeşitliliğinin fazla olması ve market ortamında gıda ürünlerini rahatlıkla inceleme fırsatı bulduklarından olayı gıda alışverişlerinde çoğunluğun süpermarketleri tercih ettiğini gözlemlemiştir. Baydar (2019), yaptığı çalışmada, tüketicilerin et ve tavuğu daha taze ve daha güvenilir buldukları için kasaptan almayı tercih ettiklerini ifade ettiklerini belirtmiştir.



Şekil 4.12. Katılımcıların ürün sınıfına göre gıda maddelerini marketten satın alma sırası

Mersin Merkez İlçelerinde gerçekleşen bu çalışmada, satın alma sürecinde kadınlar çiğ eti, et ürünlerini, tavuk ürünlerini, balıklarını büyük bir oranda uygun yerlerden satın aldıklarını ifade etmişlerdir. Süt ve yumurtada ise kadınların %10'luk bir bölümü semt pazarlarından ve %20'den fazlası ise bu ürünleri diğer satıcılardan temin ettiklerini ifade etmişlerdir. Süt ve yumurtanın saklama koşullarının uygun olmayan ortamlardan yüksek oranlarda alınması gıda hijyeni ve güvenliği için tehdit olarak bilinmektedir. Literatürle birlikte değerlendirildiğinde çalışmamızda satın almada market tercihinin öncelikli olduğu gözlemlenmiştir.

Çizelge 4.20. Katılımcıların market alışverişlerinde gıda ürünlerini satın alma sırası

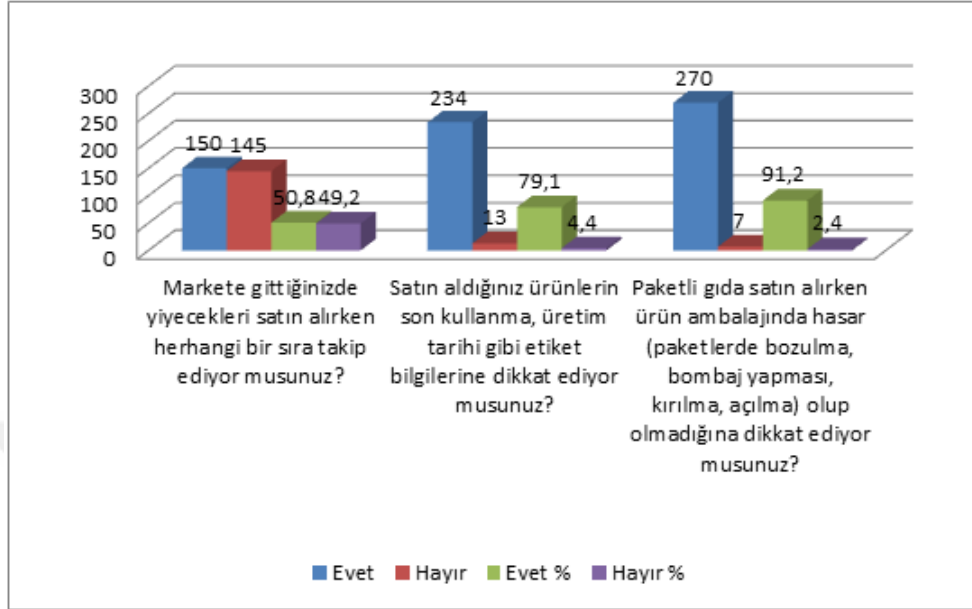
	Evet %50.8	Hayır %49.2
Markete gittiğinizde yiyecekleri satın alırken herhangi bir sıra takip ediyor musunuz?		
Ürün Sınıfı	X±s.s.	Satın alma sırası
Dondurulmuş ürünler	3.65±0.73	4
Çiğ et ve et ürünleri	2.78±0.58	3
Süt ürünleri (peynir, tereyağ, yoğurt)	2.09±0.72	2
Kuru gıdalar (bakliyat, tahıl, yağ)	1.50±1.01	1

Katılımcıların % 50.8' nin markete gittiklerinde gıda alışverişlerinde belirli bir sırayı takip ederek alışverişlerini yaptıklarını ifade etmişlerdir. Çizelge 4.20 de alışveriş sırasında katılımcıların ilk sıralarda tercih ettiği ürünlerin kuru gıdalar olduğu görülmüş olup kuru gıdalardan sonra sırası ile süt ve süt ürünleri, çiğ et ve et ürünleri, en son sırada ise dondurulmuş ürünler olduğu görülmüştür. Katılımcıların genel olarak alışveriş süreçlerinde ürün güvenliği konusunda bilgi düzeylerinin yeterli olduğu ifade edilebilir.

Çizelge 4.21. Katılımcıların gıda maddelerini satın almada gösterdikleri tutum ve davranışları

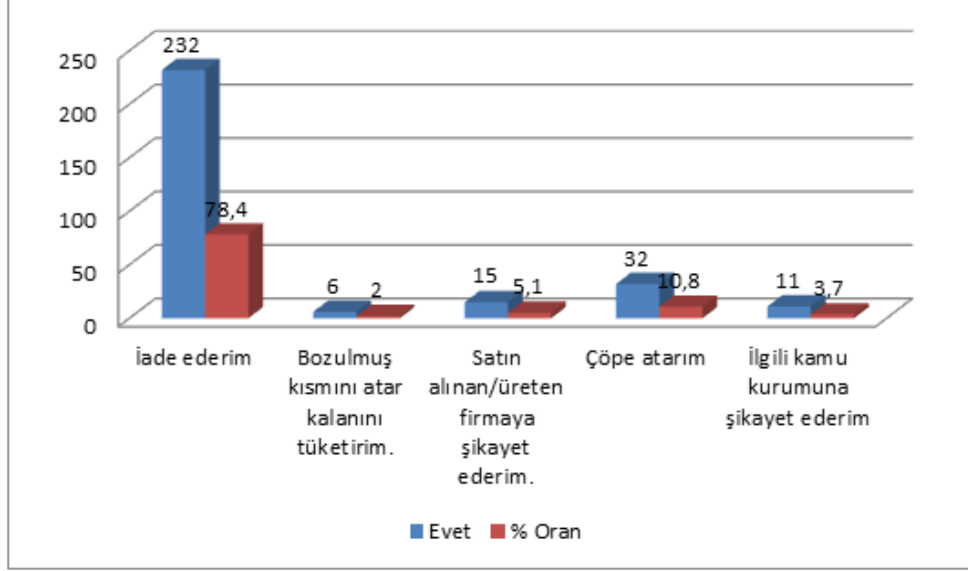
Soru	Cevap	n	%
Satın aldığınız ürünlerin son kullanma, üretim tarihi gibi etiket bilgilerine dikkat ediyor musunuz?	Evet	234	79.1%
	Hayır	13	4.4%
	Bazen	49	16.6%
Paketli gıda satın alırken ürün ambalajında hasar (paketlerde bozulma, bombaj yapması, kırılma, açılma) olup olmadığına dikkat ediyor musunuz?	Evet	270	91.2%
	Hayır	7	2.4%
	Bazen	19	6.4%
Satın aldığınız gıda maddesinde bozulma, kokuşma vb. bir durumla karşılaştığınızda nasıl davranıyorsunuz?	İade ederim	232	78.4%
	Bozulmuş kısmını atar kalanını tüketirim.	6	2.0%
	Satın alınan/üreten firmaya şikayet ederim.	15	5.1%
	Çöpe atarım.	32	10.8%
	İlgili kamu kurumuna şikayet ederim	11	3.7%

Gıda maddelerini satın almada, ürünler sağlam şekilde herhangi bir bozulma ve kokuşmaya yer vermeyecek uygun sıcaklıklarda muhafaza ediliyor olmalıdır. Ayrıca satın alınacak ürün, herhangi bir bozulma kokuşma belirtisi taşımamalı, toz, çamur, böcek gibi gözle görülür maddeler barındırmamalı, etiketi üzerinde Tarım ve Orman Bakanlığı kayıt/onay numaraları, aynı Bakanlıkça tanımlanan zorunlu etiket bilgilerini içermelidir (Taşkır, 2016).



Şekil 4.13. Katılımcıların gıda maddelerini satın almada gösterdikleri tutum ve davranışları

Çalışmaya katılanların % 79.1' inin ürünlerin son kullanma, üretim tarihi gibi etiket bilgilerine dikkat ettikleri ve % 16.6'sının ise bazen dikkat ettiği görülmüştür. Katılımcıların %91.2' nin paketli gıda satın alırken ürün ambalajında hasar olup olmadığına dikkat ettikleri tespit edilmiştir.



Şekil 4.14. Katılımcıların satın aldıkları gıda maddesinde olumsuz bir durumla karşılaştıklarında gösterdikleri tutum ve davranışları

Katılımcılar satın aldıkları gıda maddesinde bozulma, kokuşma vb. bir durumla karşılaştığında %78.4 ile iade, % 10.8 ile çöpe atacaklarını, %5.1 ile alınan veya üreten firmaya şikayet edeceklerini, %2 ile bozulan kısmı atıp kalanını kullanacaklarını ifade etmişlerdir (Şekil 4.14).

Aksulu (1996) ve Özgül ve ark. (2005), tüketicilerin gıda satın almada ürün ambalajında yer alan bilgileri dikkate alıp almadığını, hangi bilgileri önemseydiğini tespit etmek amacıyla tüketicilerin yıllar içerisinde etiket bilgilerine karşı duyarlılıklarını belirlemek üzere yaptıkları araştırmada, 1996 yılında yapılan çalışmada etiket inceleyenlerin oranı %87 iken 2005 yılında bu oranın %96 olduğu saptanmıştır.



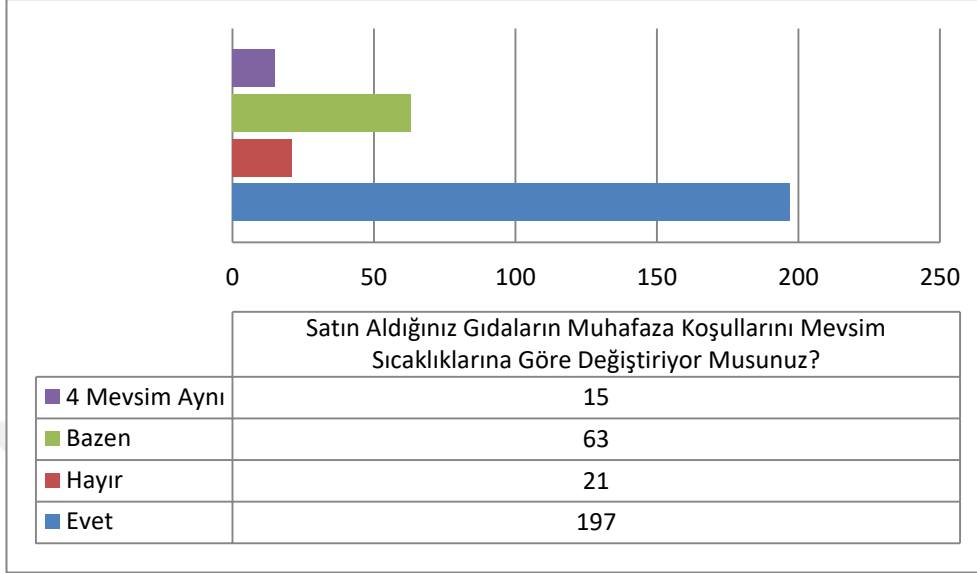
**4.3.3.2. Satın alınan gıdaların muhafazası**

Çizelge 4.22. Katılımcıların gıda muhafazasında mevsimsel sıcaklıklara dikkat etme durumu

Soru	Cevap	n	%
Satın Aldığınız Gıdaların Muhafaza Koşullarını Mevsim Sıcaklıklarına Göre Değiştiriyor Musunuz?	Evet	197	66.6%
	Hayır	21	7.1%
	Bazen	63	21.3%
	Her mevsimde aynı koşulda saklarım	15	5.1%

Satın alınan gıdanın muhafazasındaki amaç, gıdada istenmeyen biyolojik, kimyasal, fiziksel değişikliklerin önlenerek kirliliği azaltmak ve gıdada besin değeri kaybını önlemek için gerekli tedbirlerin alınmasıdır (Aydın, 2012; Türkmen 2019'dan). Bu aşamada ürün muhafaza sıcaklıkları oldukça önemlidir (Çetin ve Şahin, 2017; Bay, 2020'dan). Gıda kayıplarının önlenmesi için gıda ürünlerinin muhafaza koşulları iyi bilinmeli ve uygulanmalıdır.

Gıdaların satın aldıktan sonra muhafaza edilmeleri, bozulmalarını engellemekte ve sağlık açısından riski azaltmaktadır. Uygun muhafaza şartları sağlanamayan gıdalar çabuk bozulur ve tüketilmesi durumunda sağlığı tehdit eder (Bulduk, 2003).



Şekil 4.15. Katılımcıların gıda muhafazasında mevsimsel sıcaklıklara dikkat etme durumu

Katılımcıların satın aldıkları gıdaların muhafaza koşullarını belirlerken % 66,6'nın mevsim sıcaklıklarını gözettikleri, % 21,3'nün ise gıdaların muhafaza koşullarında mevsim sıcaklıklarına bazen dikkat ettikleri görülmüştür.

Çizelge 4.23. Katılımcıların satın aldıkları gıdaya yönelik muhafaza uygulamaları

Soru	Cevap	n	%
Yumurta'yı Saklamadan Önce Yıkıyor Musunuz?	Evet	49	16.6%
	Hayır	218	73.6%
	Bazen	29	9.8%
Satın Aldığınız Meyve Ve Sebzeleri Muhafaza Etmeden Önce Ek Bir Uygulamanız Var Mı?	Evet, hepsini yıkayıp kaldırıyorum, yeşil yapraklı sebzeler hariç	78	26.4%
	Evet, hepsini silip kaldırıyorum yeşil yapraklı sebzeler hariç	9	3.0%
	Hayır, aldığım şekilde muhafaza ediyorum	137	46.3%
	Sadece yeşil yapraklı sebzeleri ayıklayıp kaldırıyorum. Diğerlerini aldığım şekliyle muhafaza ediyorum	66	22.3%
	Diğer	6	2.0%

Türk Gıda Kodeksi Yumurta Tebliğinde (2014) yumurta etiketinin üzerinde net olarak görülebilecek biçimde “Satın aldıktan sonra buzdolabında/soğukta muhafaza ediniz” der. Yumurtalar temiz alanda yabancı maddelerden uzak, +4 C buzdolabı sıcaklığında muhafaza edilir. Yumurta buzdolabında tazeliğini korur. Yumurta yüzeyinde bulunan kütükil tabakası yumurta yüzeyindeki gözenekleri kapayarak bozulmasını ve mikrobiyal bulaşları önemli ölçüde engellemektedir. Yumurtanın silinmesi veya yıkanması işlemi bu tabakanın bozulmasına sebep olmaktadır. Bu nedenden dolayı yumurtayı muhafaza ederken silmeden yıkamadan buzdolabında saklamak bozulma ile ilgili risk etkenlerini azaltacak hem de çabuk bozulmaların önüne geçilecektir (Koçak ve ark, 2005).

Katılımcıların % 16.6' nın yumurtayı saklamadan önce yıkadığı, % 9.8'nun ise bazen yıkadığı görülmüştür. Derin ve ark.(2016)'nın yaptığı çalışmada kadınların %73'ü yumurtayı buzdolabında yıkamadan, %19'u buzdolabında

yıkayarak muhafaza ettiklerini bildirmiştir. Hasipek (1988), yaptığı araştırmada, kadınların % 90.0' ının yumurtayı yıkamadan buzdolabında muhafaza ettiklerini, % 6.7'sinin ise yıkadıktan sonra buzdolabında sakladıklarını, %3.3'ünün ise kirli olduğu takdirde yıkadıklarını belirtmişlerdir. Malatyalıoğlu (1991), yaptığı çalışmada; kadınların % 62.7 'sinin yumurtayı yıkamadan,% 15.3'ünün yıkadıktan sonra buzdolabında sakladıklarını tespit etmişlerdir. Çalışmamızda katılımcıların %73.6 nın yumurtayı yıkamadan muhafaza ederek yumurta muhafazasında doğru uygulamada bulunduğu ve bunun literatürle benzer sonuca sahip olduğu görülmüştür.

Satın alınan meyve sebzelerin muhafazası da önemli bir diğer husustur. Taze sebze ve meyve hücreleri, hasattan sonrada da metabolik faaliyetlerine devam eder. Meyve ve sebzelerin muhafazasında, ürün yapısına uygun sıcaklık ve nem koşulları sağlanmadığında bozulma başlar. Ayrıca sebze ve meyvelerin yetiştirilme koşullarından dolayı üründe çamur, toz, toprak, böcek ile pestisit kalıntıları bulunabilir. Çamur, toz, toprak, böcek içeren sebze ve meyveler satın alınmamalı, satın alındığı takdirde toz, toprak gibi yabancı maddeleri gidermek, tarımsal ilaç kalıntılarını uzaklaştırmak ve ham madde yüzeyinde bulunan mikroorganizma yükünü hafifletmek amacıyla meyve ve sebzelerde yıkama işlemi uygulanmalıdır (Koçak ve ark, 2005).

Yaş meyve ve sebzeler, muhafaza edilecekleri alanlarda herhangi bir bulaşmaya mahal vermeyecek şekilde pişmiş yiyeceklerden ayrı depolanmalıdır Girgin (2008).

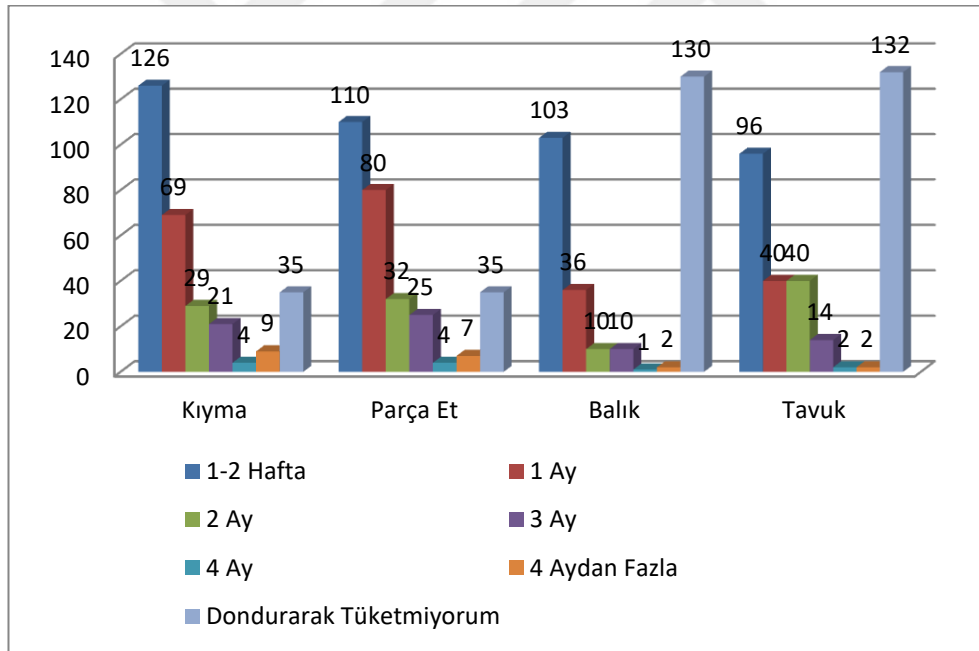
Çizelge 4.23'de görüldüğü gibi katılımcıların satın aldığı meyve ve sebzeleri muhafaza etmeden önce % 26.4' ünün yeşil yapraklı sebzeler hariç yıkadıklarını, %22.3'nün sadece yeşil yapraklı sebzeleri ayıklayarak muhafaza ettiği ve %46.3'nün ise meyve ve sebzeleri aldığı şekilde muhafaza ettiği görülmüştür. Kutlu (2004), Ankara İl merkezi ve köylerinde yürüttüğü kadınların beslenme bilgi düzeyleri, yiyecek pişirme ve muhafaza yöntemlerini araştırmak amacıyla yaptığı çalışmada; köyde yaşayan kadınların % 49.3' ünün, ilçelerde

yaşayanların % 44.0'ünün sebzeleri yıkamadan naylon torbada aldıkları hali ile buzdolabında sakladıklarını belirtmiştir (Koçak ve ark,2005). Çalışmamızda katılımcıların genelinin meyve ve sebzeleri aldıkları şekli muhafaza etmelerinin içerisinde bulundurduğu yabancı madde(toprak, böcek vb) ile pestisit barındırması sebebi ile insan sağlığı için risk teşkil edeceği düşünülmektedir.

Çizelge 4.24. Katılımcıların gıda maddelerini dondurarak muhafaza etmede gözettikleri süre

Ürün adı	Süre	n	%
Kıyma	1-2 hafta	126	43.0%
	1 ay	69	23.5%
	2 ay	29	9.9%
	3 ay	21	7.2%
	4 ay	4	1.4%
	4 aydan fazla	9	3.1%
	Dondurarak tüketmiyorum	35	11.9%
Parça Et	1-2 hafta	110	37.5%
	1 ay	80	27.3%
	2 ay	32	10.9%
	3 ay	25	8.5%
	4 ay	4	1.4%
	4 aydan fazla	7	2.4%
	Dondurarak tüketmiyorum	35	11.9%
Balık	1-2 hafta	103	35.3%
	1 ay	36	12.3%
	2 ay	10	3.4%
	3 ay	10	3,4%
	4 ay	1	0,3%
	4 aydan fazla	2	0.7%
	Dondurarak tüketmiyorum	130	44.5%
Tavuk	1-2 hafta	96	33.0%
	1 ay	40	13.7%
	2 ay	14	4.8%
	3 ay	6	2.1%
	4 ay	1	0.3%
	4 aydan fazla	2	0.7%
	Dondurarak tüketmiyorum	132	45.4%

Çizelge 4.24'de kıymayı dondurarak; 1- 2 hafta saklayan katılımcıların oranı % 43, 1 ay dondurarak saklayanların oranı % 23.5, 2 ay saklayanların oranı % 9.9, 3 ay saklayanların oranı % 7.2 olarak tespit edilmiştir. Parça eti ise % 37.5 ile 1-2 hafta, % 27.3 ile 1 ay, % 10.9 ile 2 ay, % 8.5 ile 3 ay dondurarak sakladıkları görülmüştür. Çizelge 4.24'de anlaşıldığı üzere; katılımcılardan balık etini dondurarak 1-2 hafta saklayanlar % 35.3 iken % 12.3'ü 1 ay dondurarak sakladığını ifade etmiştir. Çalışmada elde edilen bulgularda % 44.5 katılımcının balık etini dondurarak tüketmediği, taze balık tüketimini tercih ettiği görülmüştür. Tavuk etini ise 1-2 hafta dondurarak muhafaza eden katılımcıların oranı % 33, 1 ay tavuk etini donduranların oranı % 13.7 olarak belirlenirken % 45.4'nün tavuk etini dondurarak tüketmediği görülmüştür.



Şekil 4.16. Katılımcıların gıda maddelerini dondurarak muhafaza etmede gözettikleri süre

Altay (1992), Hasipek (1988) ve Demirel (1997)'in yaptığı çalışma sonuçlarına göre de araştırmaya katılan bireylerin kıyma, parça et ve tavuk etlerini genelde derin dondurucuda sakladıkları görülmüştür. Şekil 4.16 da verilen bulgular ile mevcut çalışma bulguları arasında benzerlik olduğu düşünülmektedir.

Çizelge 4.25. Katılımcıların çiğ kırmızı et saklama uygulamaları ile meslek ilişkisi

Ürün adı	Muhafaza süresi	Katılımcıların meslekleri				İstatistiksel analiz sonucu
		Ev hanımı	Kamu çalışanı	Özel sektör	Diğer	
Parça et						P=0.03c
	1-2 hafta	55(49.1)	16(34)	32(28.8)	7(30.4)	
	1 ay	31(27.7)	14(29.8)	27(24.3)	8(34.8)	
	2 ay ve daha fazla süre	15(13.4)	10(21.3)	37(33.3)	6(26.1)	
	Dondurarak tüketmiyorum	11(9.8)	7(14.9)	15(13.5)	2(8.7)	

Exact teste göre parça et saklama şekli ile meslek grupları arasında anlamlı ilişki bulunmuştur ( $p=0.03$ ). Katılımcılardan kamuda çalışan bireylerin parça eti dondurucuda genellikle 1-2 hafta arasında sakladığı görülmektedir. Özel sektör çalışanları genellikle 2 ay ve üzeri süre ile sakladıkları, diğer meslek grubundaki bireylerde ise genellikle 1 ay süre ile parça etleri dondurucuda sakladıkları görülmüştür (Çizelge 4.25).

Çizelge 4.26. Katılımcıların çiğ balık muhafaza etme uygulamaları ile meslek ilişkisi

Ürün adı	Muhafaza süresi	Katılımcıların meslek grubu				İstatistiksel analiz sonucu
		Ev hanımı	Kamu çalışanı	Özel sektör	Diğer	
Balık						P=0.04c
	1-2 hafta	37(33)	13(27.7)	45(40.9)	8(34.8)	
	1 ay	15(13.4)	7(14.99)	9(8.2)	5(21.7)	
	2 ay ve daha fazla süre	3(2.7)	4(8.5)	15(13.6)	1(4.3)	
	Dondurarak tüketmiyorum	57(50.9)	23(48.9)	41(37.3)	9(39.1)	

Exact teste göre balık saklama şekli ile meslek grupları arasında da anlamlı ilişki bulunmuş olup ( $p=0.04$ ) ev hanımlarının, kamuda çalışan bireylerin ve diğer meslek gruplarının büyük bir çoğunluğunun balığı dondurucuda saklamadığı, özel sektör çalışanlarının %40.9' unun balık etini dondurucuda 1 ile 2 hafta arasında saklayarak tükettiği görülmektedir.



Çizelge 4.27. Katılımcıların çiğ tavuk muhafaza etme uygulamaları ile gıda harcama miktarı arasındaki ilişki

Ürün sınıfı	Muhafaza uygulamaları	Katılımcıların gıda harcamaları					İstatistiksel analiz sonucu
		0-500	501-1000	1001-1500	1501-2000	2001 ve üzeri	
Tavuk							P=0.03
	1-2 hafta	19 (41.3)	39 (33.6)	18 (32.1)	6(15)	14 (42.4)	
	1 ay	5 (10.9)	21 (18.1)	6 (10.7)	2(5)	6 (18.2)	
	2 ay ve daha fazla süre	4 (8.7)	11 (9.5)	2 (3.6)	5(12.5)	1(3)	
	Dondurarak tüketmiyorum	18 (39.1)	45 (38.8)	30 (53.6)	27 (67.5)	12 (36.4)	

Katılımcıların Exact teste göre tavuk saklama şekli ile gıda harcama grupları arasında anlamlı ilişki bulunmuştur( $p=0.03$ ). Gıda harcamalarına 0-500 TL harcayan bireyler ile 2001 ve üzeri harcayan bireylerin büyük bir çoğunluğu tavuğu dondurucu 1-ile 2 hafta arasında sakladığını belirtmiştir. Harcamaları 501-1000, 1001-1500 ve 1501-2000 olan bireylerin ise daha fazla oranda tavuğu dondurucu saklamamayı tercih ettiği belirlenmiştir.

#### 4.3.3.3. Yiyecek ön hazırlama uygulama ve yöntemleri

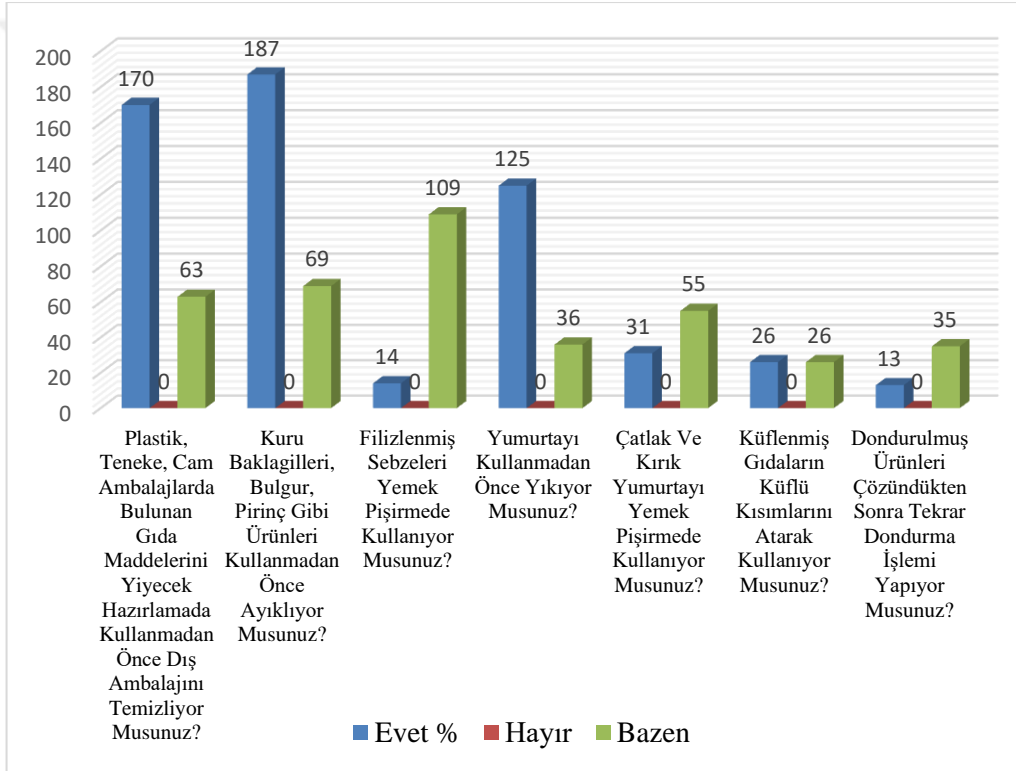
Yiyecek ön hazırlama uygulamaları, yemek yapmaya başlamadan önceki hazırlıkları kapsamaktadır. Bu hazırlık sürecinin hijyenik koşullarda gerçekleşmesi insan sağlığı için tehdit oluşturabilecek gıdadan kaynaklı bulaşma riskini azaltmaktadır (Kurt, 2018).

Çizelge 4.28. Katılımcıların yiyecek ön hazırlamada gıda ürünlerine yönelik hijyen uygulamaları

		n	%
Plastik, teneke, cam ambalajlarda bulunan gıda maddelerini yiyecek hazırlamada kullanmadan önce dış ambalajını temizliyor musunuz?	Evet	170	73.0%
	Hayır	0	0.0%
	Bazen	63	27.0%
Kuru baklagilleri, bulgur, pirinç gibi ürünleri kullanmadan önce ayıklıyor musunuz?	Evet	187	82.7%
	Hayır	0	0.0%
	Bazen	39	17.3%
Filizlenmiş sebzeleri yemek pişirmede kullanıyor musunuz?	Evet	14	11.4%
	Hayır	0	0.0%
	Bazen	109	88.6%
Yumurtayı kullanmadan önce yıkıyor musunuz?	Evet	125	77.6%
	Hayır	0	0.0%
	Bazen	36	22.4%
Çatlak ve kırık yumurtayı yemek pişirmede kullanıyor musunuz?	Evet	31	36.0%
	Hayır	0	0.0%
	Bazen	55	64.0%
Küflenmiş gıdaların küflü kısımlarını atarak kullanıyor musunuz?	Evet	26	50.0%
	Hayır	0	0.0%
	Bazen	26	50.0%
Bombaj yapmış (konserve kutusunda şişkinlik olması halinde) konserve ürünlerini kullanıyor musunuz?	Evet	7	43.8%
	Hayır	0	0.0%
	Bazen	9	56.3%
Çiğ et doğramada kullandığınız tahtayı başka bir gıda maddesini doğramada kullanıyor musunuz?	Evet	62	64.6%
	Hayır	0	0,0%
	Bazen	34	35.4%
Dondurulmuş ürünleri çözüldükten sonra tekrar dondurma işlemi yapıyor musunuz?	Evet	13	27.1%
	Hayır	0	0.0%
	Bazen	35	72.9%

Çizelge 4.28 incelendiğinde katılımcıların % 73'nün plastik, teneke, cam ambalajlarda satın aldıkları gıda maddelerini yiyecek hazırlamada kullanmadan önce dış ambalajını temizlediği, % 27'nin ise bazen temizlediği görülmüştür.

Katılımcıların % 82.7' sinin kuru baklagilleri, bulgur, pirinç gibi ürünleri kullanmadan önce ayıkladığı ve % 17.3'nün bazen ayıkladığı görülmüştür. Katılımcıların % 11.4' nün filizlenmiş sebzeleri yemeklerde kullandığı görülmüştür.



Şekil 4.17. Katılımcıların yiyecek ön hazırlama amacıyla gıda ürünlerine yönelik hijyen uygulamaları

Katılımcıların % 77.6' nın yumurtaları kullanmadan hemen önce yıkadığı tespit edilmiştir. Katılımcıların % 36'nın çatlak ve kırık yumurtaları yemeklerde kullandığı belirlenmiştir. Ünüsan (2001), ev hanımları ile yaptığı çalışmada, dışı kirli yumurtayı yıkayanların oranı %79.7, yıkamayanların oranı ise %20.3 olarak belirtilmiştir. Ünüsan (2001),'ın bu çalışmasında katılımcıların %78.4' nün çatlak yumurtayı hemen tükettiklerini, %6.8'i ayrı sakladıklarını, %14.9'u ise çatlak yumurtayı attıklarını belirtmişlerdir (Talas, 2006).

Bu çalışmada katılımcıların %50'si küflenmiş gıda ürünlerinin küflü kısımlarını gıdadan ayırdıktan sonra kullandıkları, % 43.8' nin ise bombaj yapmış gıda ürünleri kullandıkları belirlenmiştir.

Toplu tüketim hizmeti veren işletmelerde gıda ile temas eden malzeme olarak hazırlama, kesme, doğrama işlemleri için kullanılan bıçaklar, satırlar, kesme ve doğrama tahtaları çapraz bulaşma açısından risk taşıyan etmenlerdir. Kesme tahtalarının, bıçakların farklı ürün grupları için farklı yapı ve renkte olması çapraz bulaşmayı önemli ölçüde engeller. Fazla miktarda aşınmış kesme tahtalarında kesik yüzeylerde mikrobiyal birikme oluşabileceğinden bunların yenileriyle periyodik olarak değiştirilmesi gerekir (Memiş,2009).

Çizelge 4.28'e bakıldığında katılımcıların %64.6'nın çiğ et doğradıkları tahtada başka bir ürün doğradığı görülmüştür.

Dondurulmuş gıdalar, özellikle et ve et ürünleri çözündürme işlemi gerçekleştikten sonra tekrar dondurulmadan kullanılmalıdır (Merdol ve ark. 2011;Çiloğlu 2021'den). Çalışmamızda katılımcıların % 7.1' nin dondurulmuş ürünleri çözdükten sonra tekrar kullandığı tespit edilmiştir.

Çizelge 4.29. Katılımcıların yiyecek hazırlama uygulamaları

Soru	Cevap	n	%
Donmuş et ve et ürünlerinin çözünmesinde sıklıkla hangi metodu kullanıyorsunuz?	Dışarıda çözünene kadar bekleme	165	70.8%
	Mikrodalgada çözündürme	94	40.3%
	Buzdolabının alt rafını kullanma	6	2.6%
	Suyun içerisinde çözündürme	13	5.6%
	Direk(çözündürme yapmadan) pişirme	16	6.9%
Sebze yemeklerini pişirmeden önce hazırlık aşamasında aşağıdakilerden hangisini uyguluyorsunuz?	Ayıklama-yıkama-doğrama	183	78.5%
	Ayıklama-yıkama-doğrama-yıkama	66	28.3%
	Yıkama-ayıklama-doğrama	37	15.9%
	Rastgele hazırlarım belirli bir sıra takip etmem.	9	3.9%
Farklı gıda ürünlerinin muhafazasında(et ve et ürünleri, süt ve süt ürünleri, yaş meyve sebze vb) birbirleri ile temas edip etmemesine dikkat ediyor musunuz?	Evet	183	78.5%
	Hayır	68	29.2%
	Bazen	44	18.9%

Dondurulmuş hayvansal gıdaların oda sıcaklığında çözündürülme işleminde gıdada hem mikrobiyolojik olarak hem de besin değer açısından istenmeyen durumlarla karşı karşıya kalınır. Oda sıcaklığında et ve et ürünleri su kaybederek yapısında bulunan değerli besin öğelerinin kaybına sebep olur. Bu kayıpları azaltmak için önerilen yöntem buzdolabında (+4°C) ya da mikro dalga fırın kullanılarak gerçekleştirilmesidir (Bulduk 2002;Derin ve ark.2016'dan).

Çizelge 4.29'a bakıldığında katılımcılar, dondurulmuş et ve et ürünlerini % 70.8 ile dışarıda oda koşullarında çözünene kadar bekleme, % 40.3 ile

mikrodalgada ile çözümdürme, % 2.6 ile buzdolabının alt rafında, % 6.9 ile direk pişirme, % 5.6 ile suyun içerisinde çözümdürme yöntemlerini kullanarak bu uygulamayı gerçekleştirdiklerini ifade etmişlerdir. Demirel (1997) araştırmasında, katılımcıların % 48.7' sinin donmuş et, balık ve tavuğu buzdolabında soğutucu kısma (+4°C)'ye indirerek, % 32.8'inin dışarıda oda sıcaklığında bekleterek, % 11.4'ünün soğuk suya atarak, % 5.8'inin sıcak suya atarak, % 1.3'ünün hiçbir işlem yapmadan pişirdiklerini belirlemiştir. Çalışma bulgularının literatür ile farklılık gösterdiği ,Demirel (1997), çalışmasında donmuş et ürünlerinin daha yüksek oranda buzdolabında (+4°C)'de, çalışmamızda ise dondurulmuş et ve et ürünlerinin buzdolabı dışında oda koşullarında çözdürüldüğü görülmüştür. Bu farklılığının Demirel (1997), bu çalışmasının tamamının ev hanımları ile çalışmamızın ise daha yüksek oranda çalışan kadınlar ile yapılmasından kaynaklanabileceği düşünülmektedir.

Çalışmamızda sebze yemeklerini pişirmeden önce hazırlık aşamasında, sebzeleri önce ayıklayarak sırasıyla yıkama ve doğrama işlemini yapan katılımcıların oranı % 78.5 olarak belirlenmiştir. Katılımcıların %28.3' ü ise ayıklama-yıkama-doğrama işlemini sırası ile gerçekleştirdikten sonra sebzeleri tekrar yıkadıklarını, %15.9' u ise yıkama işleminden sonra ayıklama ve doğrama işlemini gerçekleştirdiklerini ifade etmişlerdir.

Çizelge 4.29 incelendiğinde katılımcılar farklı gıda ürünlerinin muhafazasında, bu gıda ürünlerinin doğrudan birbirleri ile temasına %78.5 oranla dikkat ettiklerini belirtirken ,% 18.9'u bazen dikkat ettiklerini, % 18.9' u ise dikkat etmediklerini belirtmiştir. Kutlu (2004), yapmış olduğu çalışmasında katılımcıların %76'nın doğrama işlemini sebzeleri yıkama ve ayıklama işlemlerinden sonra yaparken, Erdem ve ark (2016), yapmış olduğu çalışmada katılımcıların %56'sının ayıklama ve yıkama işlemlerinden sonra doğrama yaptığı belirtilmiştir (Çiftçi ve ark, 2021). Baysal (2002), sebzelerin pişirmeye hazırlanması aşamasında ayıklayıp doğradıktan sonra yıkanmasıyla suda eriyen vitaminler olan B grubu ve C vitaminlerinde kayıpların olabileceğini belirtmiştir. Bu yüzden yapılması

gereken en doğru uygulamanın yıkadıktan sonra doğrama işleminin olduğunu vurgulamıştır. Ayrıca Ayaz Topçu ve ark (2003), sebzelerde meydana gelen en büyük kaybın sebepleri arasında kesme ve doğrama işleminden sonra yıkama işleminin yapılması olarak belirtmiştir. Sevenay (1996), yapmış olduğu çalışmada doğrama işleminden sonra yıkama uygulamasını yapan bireylerin oranının %53.8 olduğu ortaya konulmuştur. Vashfam (2002), Ankara ve Tebriz’de yaşayan evli kadınların beslenme bilgi düzeyleri, besin hazırlama ve pişirme uygulamalarının karşılaştırılması için yaptığı çalışmada, Ankara’da yaşayan kadınların % 81.3’ünün, Tebriz de yaşayan kadınların ise %85.4’ünün sebzeleri pişirmeden önce sırası ile ayıklama, yıkama, doğrama şeklinde uygulamada bulduklarını belirtmiştir (Koçak ve ark, 2005). Ankara ilinde yapılan bir başka çalışmada, Aytekin (1993), farklı sosyo ekonomik düzeydeki kadınların % 47.22’sinin sebzeleri ayıkladıktan sonra doğrayıp yıkadıklarına dikkat çekmiştir.

Meyve ve sebzeler hasat sırasında ve hasattan sonra tüketiciye ulaşıncaya kadar çeşitli nedenlerden dolayı bulaşmaya maruz kalır. Toprak, sulama suları, depolama ve taşıma sırasında bulaşan mikroorganizmaların ve yabancı maddelerin yaş meyve ve sebzelerden uzaklaştırılması için ayıklama işlemi uygulanmalı, ayıklama işleminden sonra mutlaka yıkanmalıdır (Koçak, 2010).

Sonuçlara göre mevcut çalışmada, katılımcılar sebze yemeklerini pişirmeden önce hazırlık aşamasında % 78.5 ile ayıklama-yıkama-doğrama yaparak yemeklerin hazırlanmasında gıda hijyeni açısından doğru kabul edilen uygulamalarda buldukları belirlenmiştir. Genel olarak sonuçların literatür ile uyumlu olduğu görülmektedir. Ancak beslenme alanında yapılan birçok çalışmada gıdada meydana gelen besin öğeleri kayıplarından dolayı yıkama işleminin ayıklamadan önce yapılması tavsiye edildiği belirlenmiştir (Baysal,2002: Koçak ve ark, 2005’den).

#### **4.4. Katılımcıların yiyecek pişirme uygulama ve yöntemi**

Bu bölümde çalışmada yer alan katılımcıların evde yiyecek pişirme sürecinde gıda güvenliğine yönelik uygulamalarının tespitine yer verilmiştir

Çizelge 4.30. Katılımcıların yiyecek pişirme sürecindeki uygulamaları

Soru	Cevap	n	%
Sokak sütü alıyorsanız; aldığınız sütü ne kadar süre kaynatıyorsunuz?	Kaynamaya başladıktan sonra 2-5 dakika	75	25.5%
	Kaynamaya başladıktan sonra 10 dakika	85	28.9%
	Kaynamaya başladıktan sonra 15 dakika	37	12.6%
	Kaynamaya başladıktan sonra 20 dakika	25	8.5%
	Dışarıdan açık süt almıyorum.	72	24.5%
Yemek pişirirken doğradığınız sebzeleri hemen kullanır mısınız?	Evet sebzeleri bekletmeden kullanıyorum.	222	75.3%
	Hayır pişireceğim zamana kadar oda sıcaklığında bekletiyorum	11	3.7%
	Piştirinceye kadar suda bekletiyorum	42	14.2%
	Hayır pişireceğim zamana kadar buzdolabında bekletiyorum.	10	3.4%
	Diğer	10	3.4%
Kahvaltıda yumurtayı haşlayarak pişirme yöntemi kullanıyor iseniz su kaynamaya başladıktan sonra kaç dakika haşlıyorsunuz?	2-3 dakika	69	23.4%
	3-5 dakika	145	49.2%
	8-10 dakika	46	15.6%
	10 dakikadan fazla	19	6.4%
	Haşlayarak kullanmıyorum.	16	5.4%



Çizelge 4.30. devamı

Yemek pişirmede tencere açma sıklığınız nedir?	Yemek pişinceye kadar birkaç defa açarım.	222	75.3%
	Pişmeye bıraktıktan sonra hiç açmam.	67	22.7%
	Diğer	6	2.0%
Kızartma yağını tekrar kızartma işleminde kullanır mısınız?	Evet	68	23.1%
	Hayır	140	47.5%
	Bazen	87	29.5%
Bazen olması durumunda bu yağ kaç defa kullanıyorsunuz?	1 kez	65	36,9%
	2-3 kez	97	55.1%
	Diğer	7	4.0%
Sebze konservesi tüketiyor iseniz açtıktan sonra hepsini pişiriyor musunuz?	Evet	98	33.2%
	Hayır	21	7.1%
	Tüketmiyorum	104	35.3%
	Bazen	72	24.4%

Pişirme, mutfakta yiyeceklerin hazırlanması sırasında gerçekleşen üretim sürecinin aşamalarından biridir. Burada gıda güvenilirliğini sağlamaya yönelik bir takım hijyen uygulamaları mevcuttur (Koçak, 2010). Pişirme aşamasında çiğ gıdalarda bulunan inan sağlığını tehdit eden bazı patojen bakteriler etkilenecektir. (Knowles, 2002:Okat 2019'dan). Bunun için temel kural yiyeceklerin yeterli sürede ve doğru pişirme sıcaklıklarında ısı işlem görmesidir. Pişirme aşamasında homojen ısıda gıdanın merkez sıcaklığının 70°C'de en az 2 dakika, 60°C en az 45 dakika ya da 80°C ez az 2 saniye olacak şekilde gerçekleşmelidir (Koçak, 2010:Okat 2019'dan). Ancak, gıdada oluşan bir toksin durum söz konusu ise yiyeceklerin pişirme süre ve sıcaklık değeri artsa dahi insan sağlığı için oluşturduğu risk ortadan kalkmamaktadır (Denizer, 2005:Okat 2019'dan). Az pişmiş gıdalarda zehirlenme kaynağı olarak gösterilebilmektedir.

Çiğ süte uygulanan kaynatma işleminin amacı, patojen mikroorganizmaların yok edilmesi ve sütün dayanıklılık süresinin artırılmasıdır (Bulduk, 2003; Bayram, 2011'den). Pastörize olmayan sokak sütü olarak adlandırılan çiğ sütlerin en az 5 dakika kaynatılarak cam kaplarda muhafaza edilmesi önemlidir (Baysal, 2002). Gıda kaynaklı hastalığa neden mikroorganizmalardan korunmak için çiğ sütlerin uygun sıcaklık ve sürede kaynatılması gözetilmelidir. Sütün 100 °C üzerinde uzun süre kaynatılmasında bazı vitamin kayıplarının yanı sıra tat, koku ve renk değişimleri gözleneceğinden kaynatma süresine dikkat edilmelidir (Koçak ve ark, 2005).

Çalışmamızda sokak sütü satın alan katılımcıların, % 25.5' inin sütler kaynamaya başladıktan sonra 2-5 dakika, % 28.9'u sütler kaynamaya başladıktan sonra 10 dakika, % 12.6'sı ise sütler kaynamaya başladıktan sonra 15 dakika, % 8.5'i ise sütler kaynamaya başladıktan sonra 20 dakika kaynatma işlemine tabi tuttıkları görülmüştür (Çizelge 4.30).

Katılımcılar pişirme sürecinde doğradıkları sebzeleri %75.3 ile bekletmeden hemen pişirdiklerini belirtmiştir. Katılımcıların %14.2' inin sebzeleri pişirinceye kadar suda beklettiği tespit edilmiştir (Çizelge 4.30).

Çizelge 4.30'a baktığımızda katılımcıların kahvaltıda yumurtayı % 49.2 ile 3-5 dakika, % 23.4 ile 2-3 dakika, % 15.6 ile 8-10 dakika, % 6.4 ile 10 dakika ve üzerinde haşlayarak tükettikleri belirlenmiştir.

Pişirme esnasında yemek pişen tencere kapağı fazla açılmamalıdır. Böylelikle gıdada bulunan uçucu besin öğeleri korunurken dışarıdan herhangi bir yabancı madde bulaşması da engellenir (Baysal, 2002). Çalışmamızda katılımcıların %75.3' ünün yemek pişinceye kadar birkaç defa tencere kapağını açtığı ve % 22.7'nin ise hiç açmadığı görülmüştür (Çizelge 4.30).

Yağın defalarca yüksek sıcaklıkta kullanımı yağlarda yağın yapısında bir takım kimyasal değişmelere sebep olur. Bu yağlarla hazırlanan yiyeceklerde besin değeri açısından olumsuzluk gözlemlenir. Ayrıca bu ürünlerin tüketilmesi ise sağlık açısından risk teşkil eder (Gloria ve ark, 1998; Taşkıran 2016'dan). Kızartma yağlarının defalarca kullanılması ile yağda oksidasyon gerçekleşerek toksik madde oluşur. Yağın duyuşsal özelliklerinde tat ve kokusunda farklılıklar kolaylıkla

hissedilir (Tekelioğlu ve ark. 2008: Taşkı, 2016'dan). Kızartmada kullanılan yağ, kızartılan ürün yapısına ve miktarına bağlı olarak en fazla 2-3 defa kullanılmalıdır. Tekrar kullanılması söz konusu ise kullanım sonrası süzülerek bir sonraki kullanıma kadar serin ve karanlık bir ortamda muhafaza edilmelidir (Montignac, 2002: Koçak ve ark, 2005'den). Yapılan birçok araştırma, ileri derecede okside olmuş yağların kanserojen ve mutajen etkiye sahip olduğunu göstermektedir. Hatta bu yağlarla gerçekleşen kızartma işlemi sırasında okside olan maddelerin uçucu olması sebebi ile ortam havasının solunmasının dahi insan sağlığı için risk teşkil edeceği belirtilmiştir (Saguy ve ark, 2003: Taşkı, 2016'dan).

Katılımcılar kızartma yağlarını %47.5 ile tekrar kullanmadıklarını ifade etmişlerdir. Kızartma yağını tekrar kullandığını belirtenlerin % 55.1 ile 2-3 kez kullanıldığı, %36.9 ile bir kez, kullandıkları görülmüştür. Sevenay (1996), Kayseri il merkezinde kamu sektöründe çalışan kadınların; beslenme alışkanlıkları ve yiyecek hazırlama ve uygulamalarını araştırdığı çalışmada, kadınların % 33.1' inin kızartma yağını 3 kez kullandıklarını saptamıştır (Koçak ve ark, 2005). Altay (1992), çalışmasında kadınların % 51.6' sının kızartma yağını az yağda ve 3 defadan fazla, % 48.4' ünün bol yağda ve 3 defadan az kullandıkları tespit etmiştir. Aytakin (1993) çalışmasında katılımcıların % 32.78' inin kızartma yağını 1 kez, %36.67' sinin 2 kez, % 18.61' inin 3 kez, % 11.94' ünün 4 kez kullandıklarını göstermiştir. Sevenay (1996), kadınların % 33.08' inin kızartma yağını 3 kez, %30.38' inin 2 kez, % 18.46' sının 1 kez, % 18.08' inin ise 4' den fazla kullandıklarını ifade etmiştir. Demirel (1997), katılımcıların % 45.1' inin kızartma yağını 2 kez, %26.5' inin 1 kez, % 25.5' inin 3 kez, % 2.9' unun 4 kez kullandıklarını tespit etmiştir. Çalışmamızda katılımcıların kızartma yağlarının tekrar kullanım düzeylerinin literatürde incelenen çalışmalara göre daha düşük olduğu görülmüştür. Bu durumda, 1990' lı yıllarda yapılan çalışmalarda kızartma yağlarının çok daha sık olarak tekrar kullanıldığı, ancak yıllar içinde kadınların kızartma yağlarının tekrar kullanımı konusunda farkındalıklarının oluşmasından kaynaklanabileceği düşünülmektedir. Genel olarak katılımcıların pişirme esnasında tencere kapağını açma, yumurta pişirme süresi, kızartma yağlarını tekrar kullanma konusunda bilgi düzeylerinin yeterli olduğu görülmüştür.

Çizelge 4.30'da katılımcıların %33.2' si sebze konservesini açtıktan sonra tamamını pişirdiği, %7.1' inin hepsini pişirmediğini, %35.3' ünün ise sebze konservesi kullanmadığı görülmüştür.

#### 4.4.1. Yiyecek pişirmede kullanılan ekipmanların materyallerinin irdelenmesi

Gıda ile temas eden malzemelerin seçiminde; gıda ile etkileşiminde yapısında bulunan kimyasal maddenin gıdaya geçmemesi esastır. Gıda ile temas eden alet-ekipmanların, gıdaya herhangi bir ağır metal, toksik madde bulaştırmayacak, aşınmaya ve paslanmaya karşı dayanıklı, insan sağlığını için risk oluşturmayacak, düzgün yapıda, temizliği ve dezenfeksiyonu kolay malzemelerden yapılmış olması gereklidir (Çetiner,2010;Güner,2017'den).

Çizelge 4.31. Katılımcıların yemek pişirmede sıklıkla kullandıkları alet ekipmana ait materyallerin dağılımı

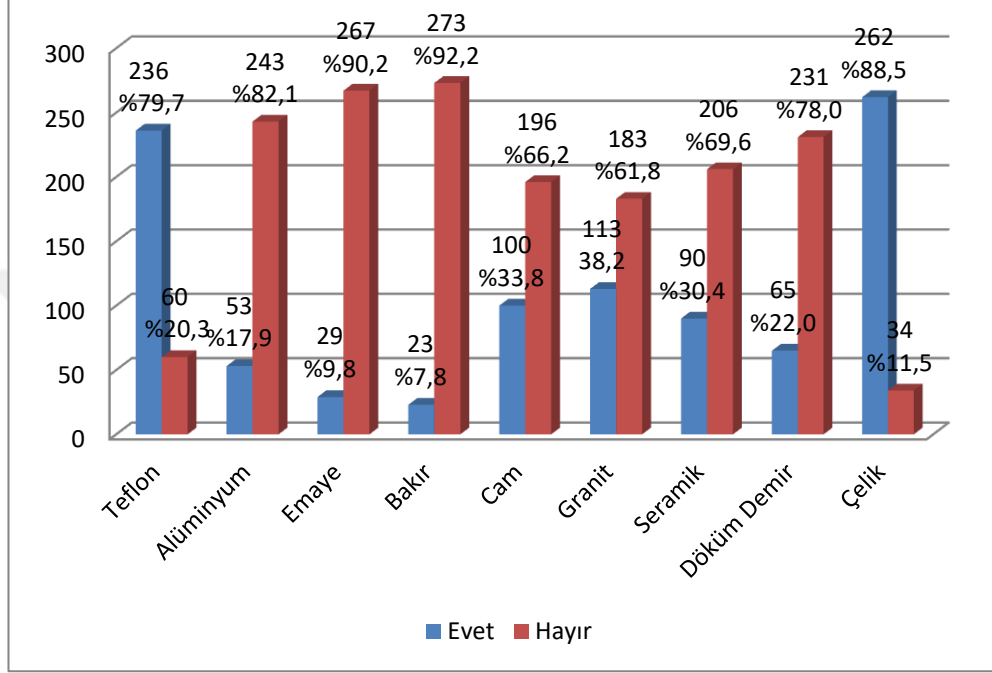
Alet-ekipman materyali	Cevap	n	%
Teflon	Evet	236	79.7%
	Hayır	60	20.3%
Alüminyum	Evet	53	17.9%
	Hayır	243	82.1%
Emaye	Evet	29	9.8%
	Hayır	267	90.2%
Bakır	Evet	23	7.8%
	Hayır	273	92.2%
Cam	Evet	100	33.8%
	Hayır	196	66.2%
Granit	Evet	113	38.2%
	Hayır	183	61.8%
Seramik	Evet	90	30.4%
	Hayır	206	69.6%
Döküm Demir	Evet	65	22.0%
	Hayır	231	78.0%
Çelik	Evet	262	88.5%
	Hayır	34	11.5%

Yemek pişirmede kullanılan tencerelerin materyalleri, paslanmaz çelik, alüminyum, bakır, cam, emaye, teflon vb. olmak üzere ayrılır (Gürman, 2003: Koçak ve ark, 2005'den).

Alüminyumdan yapılmış tencere ve diğer mutfak ekipmanları, insan sağlığını tehdit ettiği için tercih edilmesi doğru değildir. Alüminyum yiyeceklerin asidik ve alkali olmasından etkilenmektedir. Bu kaplarda pişen yemeğin aliminyum ile kirlendiği yapılan çalışmalarla kanıtlanmıştır. Alimünyum kaplarda pişen yemeklerin sürekli tüketiminde kalsiyum, demir, magnezyum gibi minerallerin vücuda alınmasında risk yarattığı bilinmektedir (Akçiçek ve ark, 1989: Koçak ve ark, 2005'den). Teflon yüzeye sahip ekipmanlar da gıdalar için kullanıma uygundur. Ancak çizildiği zaman teflonun alt tabakasında bulunan teflonun kimyasal maddesi politetrafluoroetilen veya teflon ve altındaki maddeler yemeğe karışır. Bakır kaplar, kırsalda halen yaygın kullanıma sahip olmakla birlikte yüksek ısıya dayanıklı, çabuk ısınma ve geç soğutma özelliğinden dolayı tercih edilmektedir. Ancak bu kaplardan gıdalara bakır geçişi olmaktadır. Emaye kaplarda yemeğin kaba kolaylıkla yapışması ve ani sıcaklık değişiminde çatlaması gibi sebeplerden dolayı gıdalar için önerilmemektedir (Nazik,2003: Koçak ve ark, 2005'den). Yemeklerin pişirilmesi ve saklanmasında sağlığa en uygun olanı cam ve çelik kaplardır. Bu malzemelerin dayanıklı ve kolay temizlenebilir yapıda olması, gıda ile etkileşime girmemesi tercih sebebidir. Ancak cam malzemelerin mutfakta kırılma riski yüksek olup yaralanma ya da cam kırıklarının yiyeceğe karışabilmesi gıda güvenilirliği açısından sorun yaratabilecektir (Gökdemir 2003:Koçak 2005'den).

Çizelge 4.31'de katılımcılar pişirme kapları olarak % 88.5 ile çelik, %79.7 ile teflon, % 33.8 ile cam, %38.2 ile granit, % 30.4 ile seramik, % 22 ile döküm demir, % 17.9 ile aliminyum, % 9.8 ile emaye, % 7.8 ile bakır ürünleri kullandığını ifade etmişlerdir. Çalışmamızda, yiyecek pişirme uygulamalarında kullanılan mutfak ekipmanlarına ait materyal olarak en fazla çelikten yapılan ekipmanların

tercih edildiği, en az kullanılan pişirme ekipmanlarının da bakır materyal içerdiği gözlemlenmiştir.



Şekil 4.18. Katılımcıların yemek pişirmede sıklıkla kullandıkları alet ekipmana ait materyallerin dağılımı

Altay (1992), çalışmasında bireylerin yiyecek pişirmede %64,8' inin çelik tencere kullandığını belirtmiştir. Çiçek (2005), yaptığı çalışmasında, katılımcıların yiyecekleri plastik, emaye ve cam kaplarda saklandıklarını belirterek bunların içerisinde saklamaya en uygun olanın cam kaplar olduğunu belirtmiştir. Hasipek ve ark (1988), yaptığı çalışmada, kadınların alüminyum tencere kullanma oranlarını % 33,3, bakır tencere kullanımını ise % 24,7 olarak ifade etmişlerdir. Aytekin (1993) kadınların % 68,61'inin basınçlı çelik tencere, %25,56'sının çelik, % 2,78'inin emaye, % 0,55'inin bakır tencere kullandıklarını belirtmiştir. Güler ve Özçelik (2002), katılımcıların % 92,7 oranında çelik, %46,0 oranında teflon, % 32,0 oranında ise basınçlı çelik tencere kullandığını belirlemişlerdir (Talas,2006).

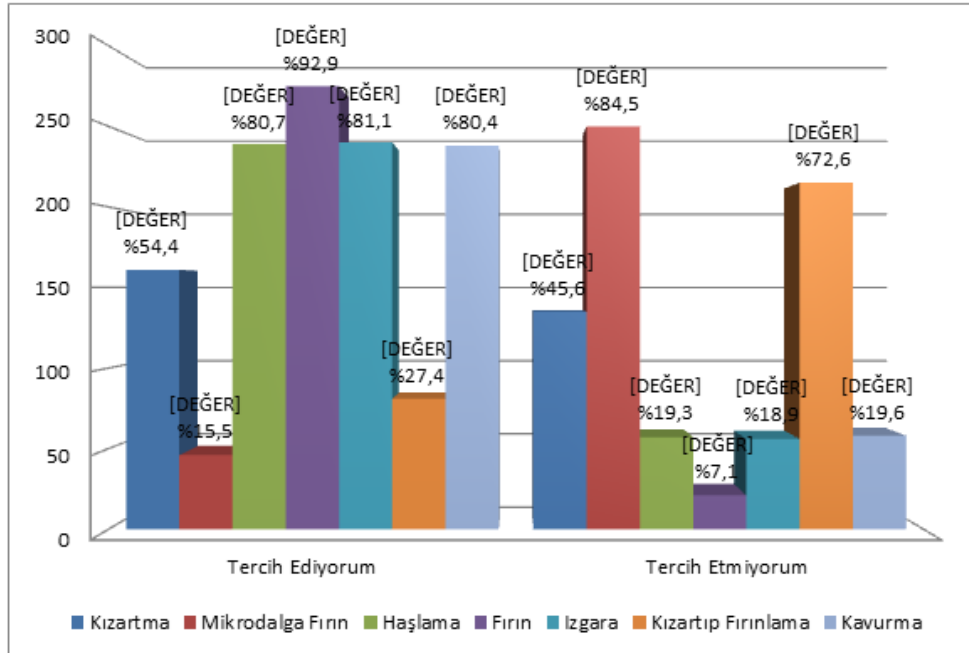
Genel olarak çalışma bulguları literatür ile uyumlu olup yemek pişirmede en yüksek oranda çelik ürünler tercih edildiği görülmektedir. Daha sonra teflon ürünlerinin kullanıldığı hem mevcut çalışma hem de daha önceki çalışmalarda görülmüştür. Diğer tipteki malzemelerinin kullanılmasının katılımcıların ekonomik durumu, coğrafya, kültür ve damak lezzetleri gibi faktörlerden dolayı farklılık gösterdiği düşünülmektedir.

Çizelge 4.32. Katılımcıların et ve et yemeklerini pişirme yöntemleri

Piştirme yöntemi	Tercih durumu	n	%
Kızartma	Tercih ediyorum	161	54.4%
	Tercih etmiyorum	135	45.6%
Mikrodalga fırın	Tercih ediyorum	46	15.5%
	Tercih etmiyorum	250	84.5%
Haşlama	Tercih ediyorum	239	80.7%
	Tercih etmiyorum	57	19.3%
Fırın	Tercih Ediyorum	275	92.9%
	Tercih etmiyorum	21	7,1%
Izgara	Tercih ediyorum	240	81.1%
	Tercih etmiyorum	56	18.9%
Kızartıp fırınlama	Tercih ediyorum	81	27.4%
	Tercih etmiyorum	215	72.6%
Kavurma	Tercih ediyorum	238	80.4%
	Tercih etmiyorum	58	19.6%

Etlerin pişirilmesinde etin merkez ısısının en az 75°C olması gerekir. Hazırlanmış et ve et ürünleri pişirilecekse oda koşullarında bekletilmeden hemen pişirilmeli, pişirme süreleri ve sıcaklıklarına dikkat edilmelidir. Et ve et yemeklerinin pişirilmesinde yemeklerde merkezdeki sıcaklığın 75 °C ve üzerine çıkması ve bu derecelerde en az 2 dakika kadar bekletilmesi gereklidir. Et ve et yemeklerinde bulunan patojen mikroorganizmaların insan sağlığı için risk oluşturmaması için doğru sıcaklık ve sürede pişirme uygulanmalıdır (Çetin ve ark.2017:Bay,2020'den).

Çizelge 4.32 incelendiğinde katılımcıların et pişirme yöntemleri arasında %92.9 oranı ile en fazla fırında pişirme yöntemini tercih ettikleri görülmüştür. Bunu sırası ile % 81.1 ile ızgara yöntemi, % 80.7 ile haşlama yöntemi, % 80.4 kavurma yöntemini, % 54.4 ile kızartma yöntemini, % 27.4 ile kızartıp fırınlama yöntemi, % 15.5 ile mikro dalgada pişirme yöntemini uygulayanların takip ettiği belirlenmiştir.



Şekil 4.19. Katılımcıların et ve et yemeklerini pişirme yöntemleri



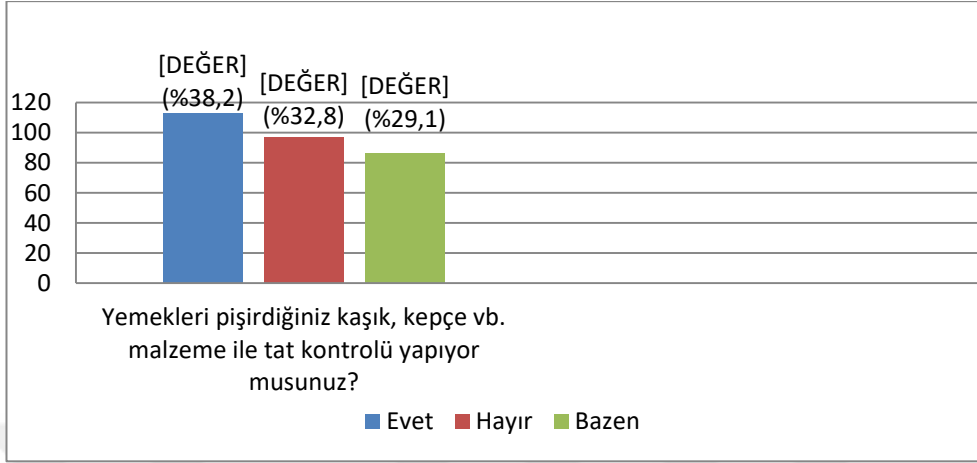
Özdoğan (1991), katılımcıların % 52.3' ünün et ürünlerini en fazla sebze yemeklerinin içinde, % 24'nün her şekilde tükettiklerini, % 11.3'ünün haşlama yaparak, % 6.7'sinin yağda kızartma şeklinde, % 5.7'sinin ızgara yaparak tükettiklerini saptamıştır (Koçak ve ark, 2005). Aytekin (1993), kadınların % 19.7' sinin etleri her zaman sebze ve baklagiller ile birlikte,%11.67'sinin haşlama şeklinde, % 12.2'nin ızgara şeklinde pişirdiklerini belirlemiştir.

Çizelge 4.33. Katılımcıların pişmiş yemekleri tatma uygulamaları

Soru	Cevap	n	%
Yemekleri pişirdiğiniz kaşık, kepçe vb. malzeme ile tat kontrolü yapıyor musunuz?	Evet	113	38.2%
	Hayır	97	32.8%
	Bazen	86	29.1%

Gıda ile uğraşan personelden yiyeceklere mikroorganizmalar eller, ağız, burun, saçlar, dışkı, diğer vücut yüzeyleri ve giysiler ile bulaşabilmektedir (Ünal 2000).

Pişmiş yemeklerin tadına bakarken, tat kontrolünü yapacak kişi tarafından yemek pişirmede kullanılan ve ayrı kaşık, çatal vb. kullanılmalıdır. Tat kontrolünde kullanılan kaşık, çatal vb. tekrar yemeğe değdirilmemeli ağız yolu ile bulaşma önlenmelidir (Girgin, 2008).



Şekil 4.20. Katılımcıların pişmiş yemekleri tatma uygulamaları

Şekil 4.20’de katılımcıların % 38.2’ sinin yemek pişirme sürecinde kullandıkları aynı kepçe, kaşık vb. aletlerle yemek kontrolü yaptığı görülmüştür. Karakuş ve ark (2012), kadınların %84.3’ ünün yemeklerin tadına ayrı bir kaşıkla baktığını ifade etmesi bizim çalışmamızla uyusmaktadır. Çalışmamızda kadınların %38’nin yemeklerin tadına ayrı bir kaşıkla bakmadığı tespit edilmiş bu konuda gıda güvenliği açısından riskli davranış gösterdikleri görülmüştür.

#### 4.5. Tüketime hazır gıdanın muhafaza yöntem ve uygulamaları

Bu bölümde çalışmaya katılan bireylerin gıdaları pişirme işlemini tamamladıkları ve tüketime hazır olarak sundukları gıda ürünleri ile ilgili muhafaza yöntemlerine ve uygulamalarına yer verilmiştir.

Çizelge 4.34. Katılımcıların tüketime hazır ürünleri muhafaza yöntemleri

Soru	Cevap	n	%
Yemekleri pişirdikten kaç saat sonra tüketirsiniz? Tüketeceğiniz saate kadar nerede muhafaza ediyorsunuz?	Hemen tüketirim	193	65.2%
	Oda sıcaklığında 1-2 saat sonra	68	23.0%
	Oda sıcaklığında 3-4 saat sonra	18	6.1%
	Oda sıcaklığında 1 gün sonra	2	0.7%
	Buzdolabında 1-2 saat sonra	3	1.0%
	Buzdolabında 3-4 saat sonra	3	1.0%
	Buzdolabında 1gün sonra	9	3.0%
Salatanın muhafaza şekli	Hemen tüketirim	269	90.9%
	Oda sıcaklığında 1-2 saat sonra	17	5.7%
	Oda sıcaklığında 3-4 saat sonra	3	1.0%
	Oda sıcaklığında 1 gün sonra	2	0.7%
	Buzdolabında 1-2 saat sonra	4	1.4%
	Buzdolabında 3-4 saat sonra	0	0.0%
	Buzdolabında 1gün sonra	1	0.3%

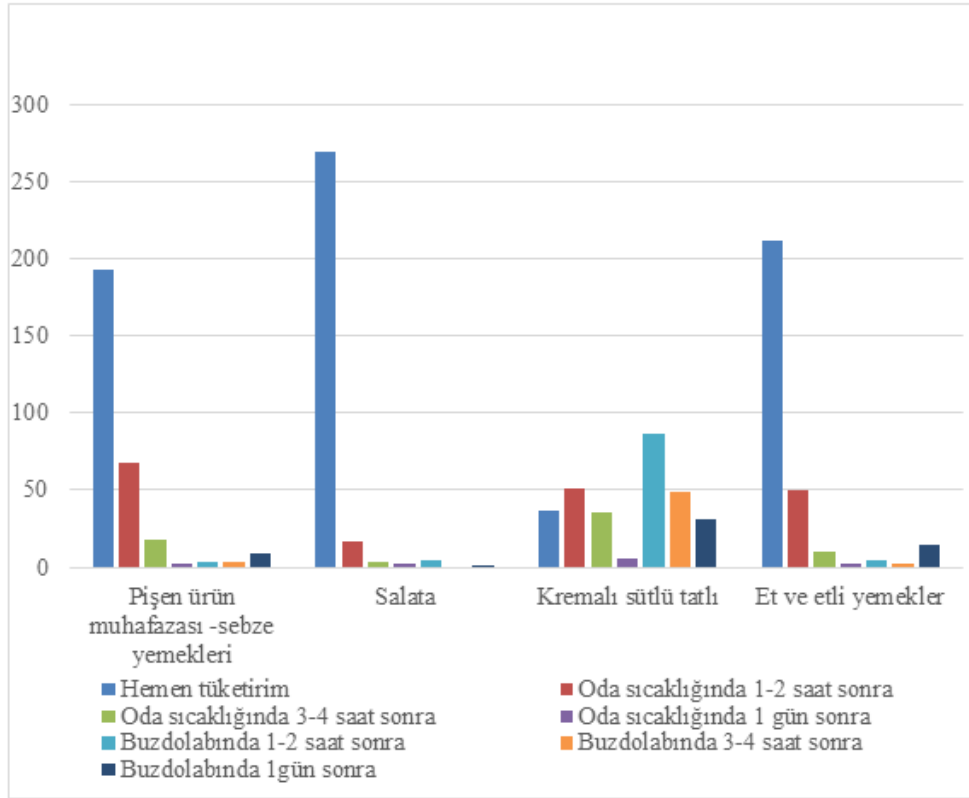
Çizelge 4.34 devamı

Kremalı sütlü tatlının muhafaza şekli	Hemen tüketirim	37	12.5%
	Oda sıcaklığında 1-2 saat sonra	51	17.2%
	Oda sıcaklığında 3-4 saat sonra	36	12.2%
	Oda sıcaklığında 1 gün sonra	6	2.0%
	Buzdolabında 1-2 saat sonra	86	29.1%
	Buzdolabında 3-4 saat sonra	49	16.6%
	Buzdolabında 1gün sonra	31	10.5%
Et ve etli yemeklerin muhafaza şekli	Hemen tüketirim	212	71.6%
	Oda sıcaklığında 1-2 saat sonra	50	16.9%
	Oda sıcaklığında 3-4 saat sonra	10	3.4%
	Oda sıcaklığında 1 gün sonra	2	0.7%
	Buzdolabında 1-2 saat sonra	5	1.7%
	Buzdolabında 3-4 saat sonra	2	0.7%
	Buzdolabında 1gün sonra	15	5.1%

Bakterilerin üremesi için ortam şartlarının uygun olması gerekmektedir. Bakterilerin üremesinde aktif rol oynayan en büyük ortam unsuru, sıcaklık ve pH'dır. Bakteriler, türlerine göre çok farklı sıcaklıklarda gelişim göstermektedir. Bakterilerin büyük bir kısmı 5° ile 50°C arasında gelişim göstermektedir. Bu bakterilerin yanı sıra yüksek sıcaklıklarda yaşamını sürdürebilen bakteriler de

mevcuttur. Bakterilerin büyük bir kısmı genellikle nötr olmak üzere 5-8 pH derecesi arasında gelişim göstermektedir (Rogers, 2011; Ceylan, 2020'den).

Pişmiş yiyecekler özellikle ortam sıcaklık koşullarında dikkate alınarak iki saatten fazla buzdolabının dışında tutulmamalıdır (Koçak ve ark, 2005). Pişen yemekler hemen kullanılmayacaksa buharlaşma kesildikten sonra buzdolabında muhafaza edilmelidir. Soğutma işlemi oda sıcaklığında 2-3 saat içerisinde tamamlanmalıdır (Kılıç, 2008; Türkmen, 2019'dan). Hijyenik ortamda pişirilmiş ve muhafaza edilen pişmiş gıdalar bozulma kapasitesine ve yapısına göre buzdolabında en fazla 3-5 güne kadar saklanabilir (Anonymous, 2005; Koçak ve ark, 2005'den).



Şekil 4.21. Katılımcıların tüketime hazır ürünleri muhafaza yöntemleri

Çizelge 4.34'e bakıldığında ve Şekil 4.21 incelendiğinde katılımcılar ağırlıklı olarak sebze yemeklerini % 65.2 ile hemen, % 23 ile oda sıcaklığından 1-2 saat dinlendirdikten sonra tükettiklerini, salata ürünlerini %90.9 ile hemen tükettiklerini

belirtmişlerdir. Katılımcıların kremalı sütlü tatlı ürünlerini % 12.5 ile hemen, % 17.2 ile oda sıcaklığında 1-2 saat, % 12.2 ile oda sıcaklığında 3-4 saat, % 29.1 ile buzdolabında 1-2 saat sonra, % 16.6 ile buzdolabında 3-4 saat sonra, % 10.5 ile buzdolabında 1gün beklettikten sonra tükettikleri şeklinde yanıt verdikleri tespit edilmiştir. Katılımcılar et yemeklerini % 71.6 ile hemen, % 16.9 ile oda sıcaklığından 1-2 saat dinlendirdikten sonra tüketeceklerini ifade etmişlerdir.

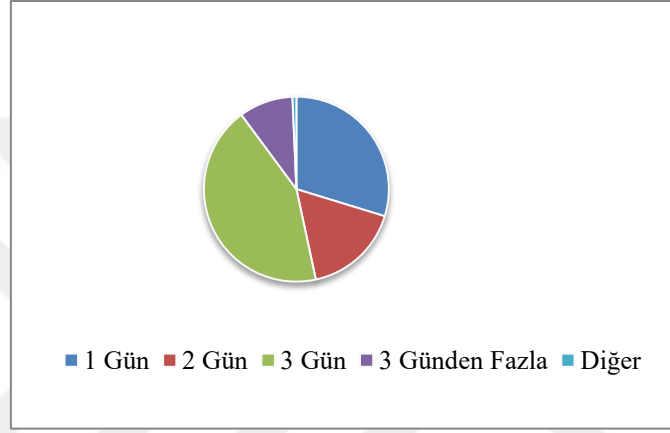
İncel (2005), yaptığı çalışmada katılımcıların %79.2' nin pişmiş yemeklerin buzdolabına koymadan önce oda sıcaklığında soğutulması gerektiğini ifade ettiklerini belirtmişlerdir.

Çizelge 4.35. Katılımcıların artan yemekleri buzdolabında muhafaza etme süreleri

		n	%
Genel olarak artan yemeklerinizi buzdolabında +4 C ne kadar süre muhafaza edersiniz?	1 gün	88	29.7%
	2 gün	50	16.9%
	3 gün	128	43.2%
	3 günden fazla	28	9.5%
	Diğer	2	0.7%

Dünya Sağlık Örgütü tarafından gıdalar oda sıcaklığında bekletildiğinde mevcut mikroorganizma sayısı artması söz konusu olacağından insan sağlığı için risk oluşturacağı belirtilmiştir. Güvenli tüketimi için gıda yenebilecek sıcaklıkta hemen tüketilmelidir. Pişmiş gıdaların muhafazası oldukça üzerinde durulması gereken bir konu olup Dünya Sağlık Örgütüncü “pişmiş yiyecekler hemen tüketilmeyecekse 60°C'nin üzerinde ya da 10°C'nin altındaki sıcaklıklarda muhafaza edilmelidir” uyarısında bulunmaktadır. Uygun muhafaza

sağlanmadığında mikroorganizmalar için uygun üreme şartları oluşur. Gıdaların tekrar ısıtılması durumunda bu işlem; tam ve hatasız gerçekleşmelidir. Artan gıda maddeleri tekrar tüketilmek istendiğinde gıdanın muhafazası sırasında hızla artan mikrobiyal yük, gıdanın 70°C'nin üzerinde homojen olarak ısıtılması ile azaltılabilir (Çetinve ark, 2017).



Şekil 4.22. Katılımcıların artan yemekleri buzdolabında muhafaza etme süreleri

Katılımcılardan artan yemeklerini genel olarak buzdolabında 3 gün muhafaza edenlerin oranı %43,2, 2 gün muhafaza edenlerin oranı %16,9, 1 gün muhafaza edenlerin oranı %16,9, 3 günden fazla muhafaza edenlerin oranı %9,5 olarak belirlenmiştir.

Çizelge 4.36. Katılımcıların sebzeleri muhafaza etmek için kullandıkları yöntemler

Soru	Cevap	n	%
Sebze muhafaza yöntemlerinden kullandıklarınızı belirtiniz.	Kurutma yöntemi	163	55,4%
	Konserve yapma	182	61,8%
	Dondurarak muhafaza	113	38,2%

Ülkemizin iklim koşulları güneşte kurutmaya elverişlidir. Bir çok aile açık hava ve güneşte gıda kurutma işlemini gerçekleştirir. Ancak bu kurutma uygulamasında kontrol söz konusu olmayıp gıdanın maruz kaldığı ısı ve süre bilinmemektedir (Köksal 2001: Koçak ve ark,2005'den).

Katılımcılardan sebzelerin muhafazasında kullandıkları yöntemler araştırıldığında, kurutma yöntemi ile muhafaza edenlerin oranı % 55.4, konserve yaparak muhafaza edenlerin oranı % 61.8, dondurarak muhafaza edenlerin oranı % 38.2 olarak belirlenmiştir

#### **4.6. Yiyecek sunumu**

Hijyenik olarak hazırlanan, pişirilen ve muhafaza edilen yiyecek, servis aşamasında uyulması gereken hijyen gerekliliklerini sağlamadıkça güvenilir sayılmaz. Kirli el, kirli alet- ekipman ile yapılan servis işleminde; gıdanın mikrobiyal olarak bozulması söz konusudur . Serviste kullanılan araç gereçlerinin temizliği ile servisten sorumlu bireyin kişisel temizliği yiyeceklerin hijyenik bir şekilde tüketiciye ulaşması açısından büyük önem taşımaktadır. Bunun için gıdanın tüketilmesinin son basamağını oluşturan servis aşamasında, hijyen kurallarına uyularak besinlerin kirlenmesi ve çapraz bulaşması önlenmelidir (Koçak, 2010:Okat, 2018'den).

Servis süresine kadar geçen aşamalarda bütün hijyen kuralları uygulanıp, güvenli bir ürün hazırlanmış olsa da servis öncesi bekletme, kullanılan araç-gereçler, eller, kıyafetler, ortam havası vb. kaynaklardan yeni bulaşma söz konusu olabilir. Bu nedenle servis süreci de kritik bir aşama olarak dikkate alınmalıdır (Çopur, 2000:Memiş, 2009'dan). Yapılan bir araştırmada fırında tavuk yemeği incelenmiş, pişme işleminden sonra alınan numunede hijyen indikatörü mikroorganizma bulunmayıp, servis öncesi alınan numunede saptanan mikroorganizma bu süreçte yeniden bulaşma olduğunu ortaya çıkarmıştır (Batmaca, 2007:Memiş, 2009'dan). Servis sırasında yiyeceklerde meydana gelebilecek bulaşmalar ve bozulmalar gıdayı riskli hale getirmektedir. Bu durumun



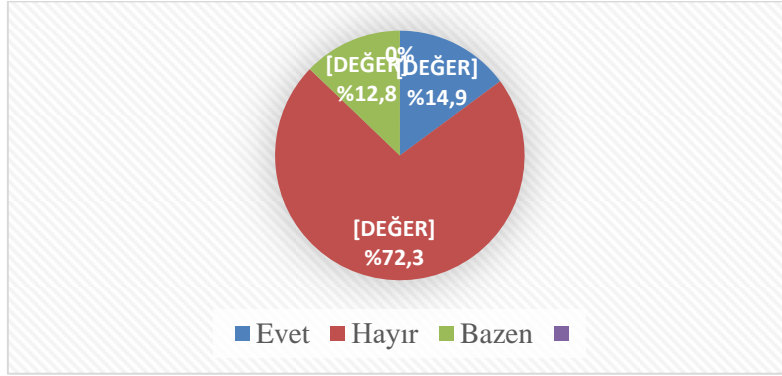
önlenebilmesi için servis boyunca da gerekli tedbirler alınarak gıda güvenliğinin sürdürülmesi önemlidir (Memiş, 2009). Yiyeceklerin servisi sırasında kullanılan kepçe, servis kaşığı, servis maşası, çatal, bıçak, tabak vb. gereçlerin gıda standartlarına uygun ve temiz olduğundan emin olunmalıdır.

Çizelge 4.37. Katılımcıların tek kaptan yemek tüketme durumu

Soru	Cevap	n	%
Tek kaptan yemek tüketiyor musunuz?	Evet	44	14.9%
	Hayır	214	72.3%
	Bazen	38	12.8%

Çizelge 4.37 de katılımcıların büyük çoğunluğunun tek kaptan yemek yemediği, % 14.9'nun tek kaptan yemek yediği ve % 12.8'nin bazen tek kaptan yemek yediği görülmüştür.

Köksal (1977), tek kaptan yemek tüketme oranının % 63.9 olduğunu bildirmiş, Tönük ve ark. (1987), kırsal kesimde yaşayan ailelerin % 73.9 'unun kentsel kesimde yaşayan ailelerin ise % 33.6'sinin tek kap kaptan yemek yediğini, Karakapıcı ve ark (1985), şehir merkezinde %38.7 'sinin tek kaptan yemek yediğini bildirmiştir.



Şekil 4.23. Katılımcıların tek kaptan yemek tüketme durumu

Çalışmamız önceki çalışmalarla kıyaslandığında ve Şekil 4.23 incelendiğinde geçmişten günümüze tek kaptan yemek tüketme durumunda azalma olduğu görülmektedir.

Çizelge 4.38. Katılımcıların yiyecekleri tekrar ısıtarak tüketmede gözettikleri uygulamaları

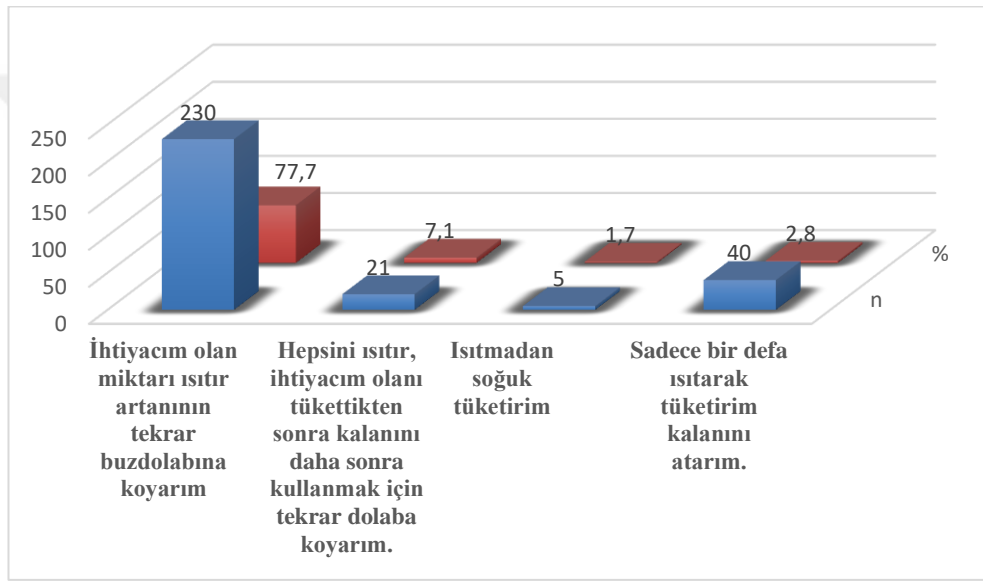
Soru	Cevap	n	%
Tekrar ısıtarak servis yapmanız gereken yiyeceğin ne kadarını ısıtırsınız?	İhtiyacım olan miktarı ısıtır artanının tekrar buzdolabına koyarım	230	77.7%
	Hepsini ısıtır, ihtiyacım olanı tükettikten sonra kalanını daha sonra kullanmak için tekrar dolaba koyarım	21	7.1%
	Isıtmadan soğuk tüketirim	5	1.7%
	Sadece bir defa ısıtarak tüketirim kalanını atarım	40	13.5%
Isıtarak Tüketmeniz Gereken Yemeği Ne Kadar Isıtırsınız?	Pişirme sıcaklığının üstünde ısıtırım	42	14.2%
	Tüketebileceğim ısıda ısıtırım	254	85.8%

Pişirme sonrası hazır hale gelen yiyecekler her daim sıcak olarak servis edilmeyebilirler. Bazen servis edilmeden önce soğutulmaları gerekebilir. Örneğin, zeytinyağlılar ve sütlü tatlılar gibi pişirilip, soğuduktan sonra servis edilen birçok yiyecek vardır (Koçak, 2010:Okat, 2019'dan).

İnsan sağlığına zararlı olan bakteriler, tehlikeli sıcaklık bölgesi olarak kabul edilen 5°C-65°C derece arasında daha hızlı bir şekilde çoğalır. Bakteri çoğalması ve gıda kirlenmesi riskini en aza indirmek için pişirilen yiyeceklerin hızlı bir şekilde soğutulmaları önemlidir (Knowles, 2002:Okat, 2019'dan). Bu

süreçte önemli olan nokta yiyeceklerin dış yüzeyindeki değil, merkezindeki sıcaklığın düşmesidir (Koçak, 2010;Okat, 2019'dan).

Isıtarak servis yapılması gereken yiyeceklerde katılımcıların % 77.7' si ihtiyacı olan miktarı ısıtarak tekrar buzdolabına koyduğunu, % 13.5'inin sadece bir defa ısıtarak kalanını attığını, % 85.8 i tüketebileceği sıcaklıkta ısı uygulayacağını,% 14.2'nin pişirme sıcaklığının üzerinde ısıtacağını belirtmiştir.



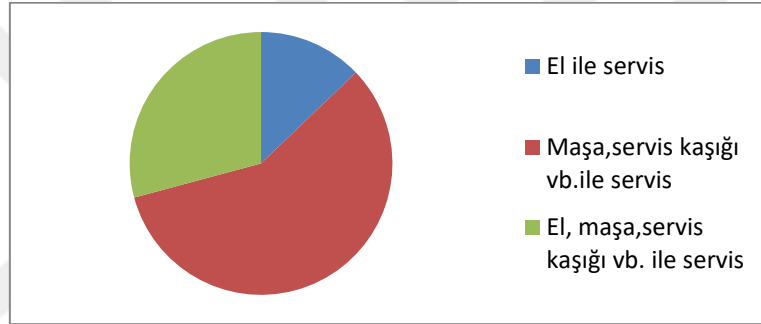
Şekil 4.24. Katılımcıların yiyecekleri tekrar ısıtarak tüketmede gözettikleri uygulamaları

Karakuş ve ark (2012), kadınların %77.3' ü pişmiş yemekleri ısıtırken kaynamasını beklediklerini bildirmiştir. Altay (1992), Aytakin (1993),Güler ve Özçelik (2002), çalışmaların kadınların ürünlerin tekrar ısıtılmasında, ısıtılan ürünün tekrar dolapta saklanması, pişme ısının üzerinde ısıtılması gibi hataların yapılan yaygın hatalardan olduğunu ifade etmişlerdir. Mevcut çalışmada bu konuya dikkat eden kadınların oranının düşük olduğu görülmüştür.

Çizelge 4.39. Katılımcıların yiyecekleri servis etme uygulamaları

Soru	Cevap	n	%
Yiyecek sunumunda tercih yöntemi	El ile	38	12.8%
	Maşa, servis kaşığı vb ile	171	57.8%
	El, maşa, servis kaşığı vb.ile	87	29.1%

Servis konusunda elle servis edilebilecek ürünleri katılımcılar % 12.8 ile el, % 57.8 maşa ve servis kaşığı, % 29.1 ile el ve maşa şeklinde servis yapacağı görülmüştür.



Şekil 4.25. Katılımcıların yiyecekleri servis etme uygulamaları

Çalışmada katılımcıların yarısından fazlasının yiyecek servisinde maşa, servis kaşığı vb. kullanması servis aşamasında hijyen gerekliliğini sağladıklarını düşündürmektedir.



## 5. SONUÇLAR VE ÖNERİLER

Mersin ilinde merkez ilçelerinde yaşayan farklı sosyo -ekonomik düzeydeki kadınların yiyecek hazırlama, pişirme, saklama ve sunma uygulamaları hakkındaki davranış ve tutumları değerlendirilen bu çalışmada elde edilen verilere göre;

Çalışmaya dahil olan kadınların sosyo demografik özellikleri incelendiğinde, katılımcıların çoğunluğunun özel sektör çalışanları ile ev hanımı oldukları görülmüştür. Eğitim düzeyleri incelendiğinde, % 40,5'nin üniversite , %32,1'nin lise mezunu olduğu belirlenmiştir. Genel olarak kadınların eğitim düzeylerinin yüksek ve çalışan bireylerden oluştuğu görülmüştür.

Çalışmaya dahil edilen kadınların yaşlarının  $35,17 \pm 11,25$  olduğu ve genç yaştaki bireylerden oluştuğu ifade edilebilir. Ailedeki birey sayısının ortalama 5 olması sebebi ile ailelerin genelde çekirdek tip ailelerden oluştuğu düşünülmektedir. Çalışmada ailelerin ekonomik gelir düzeylerinin genelde düşük ve bu gelirlerinin büyük bir bölümünü gıda harcamalarında kullandıkları görülmüştür. Bu nedenden dolayı gelir seviyesi düşük katılımcıların gıda ile ilgili satın alma, gıda muhafazası, yiyecek pişirme gibi tüm faaliyetlerinde ekonomik olduğunu düşündüğü ürün, yöntem ve teknikleri kullanmasının gıda güvenliğini tehdit edebileceği düşünülmelidir.

Çalışmamızda katılımcıları evde yemek hazırlamaya iten faktörlerin önem sırasına göre evde hazırlanan yemeklerin ekonomik olması ilk sırada yer almaktadır. Bunu sırası ile evde pişen yemeklerin hijyenik olması takip etmiştir. Çalışmaya katılan kadınlara göre evde pişen yemeğin daha hijyenik olduğu algısı yüksektir.

Çalışmamızda kadınların yiyecek satın alma, hazırlama, pişirme, sunma yöntemleri ile ilgili güvenilir bilgileri edinmesinde ve bu alışkanlıklarının değiştirilmesinde en önemli faktörün aile büyükleri olduğu belirlenmiştir. Televizyon programları, yemek kitapları ve son olarak internet katılımcıların daha

az yararlandığı kaynaklar arasında yer almaktadır. Aile büyüklerinden sonra en çok bilgi edinmenin televizyon aracılığı ile olması; TV yayınlarının insanları bilgilendirmede son derecede etkili bir araç olduğunu göstermektedir. Katılımcıların genel hijyen konularında internet kaynaklarından çok sınırlı oranda yararlandığı görülmüştür. İlgili Kamu kurumları, üniversiteler ve meslek odaları işbirliği ile kolay ulaşılabilir, anlaşılır özellikte, üretim alanından tüketim sürecine kadar gıda kaynaklı riskleri tanımlayan gıda güvenliği temalı bir internet sitesinin olması bireylerin bu konuda doğru bilgiye erişmesi konusunda önemli görülmektedir.

Katılımcıların yiyecek satın alma, hazırlama, pişirme, sunma yöntemleri ile ilgili güvenilir bilgileri edinmesinde ve bu konulardaki alışkanlıklarının değişmesindeki en önemli değişikliğin yiyecek pişirme yöntemlerinde meydana geldiği görülebilir. Yeterli bilgisi olmayan veya bilgisinin doğru olduğunu düşünen kadınların pişirme konusunda hatalı uygulamalar yaptığı ve uygulamaların daha sonra farklı kaynaklardan elde edilen bilgiler sonucunda doğru şekilde yapılmaya başlandığı görülmüştür. Satın alma ve saklama yöntemleri de önemli gelişim gösterilen konulardan bazıları olarak görülmüştür.

Çalışmamızda katılımcıların gıdaya yönelik satın alma, hazırlama, pişirme ve sunma uygulamalarında hijyenin tüm süreçte gerekli olduğunu belirtenlerin oranı %71.3 olarak belirlenmiştir. Kitlenin geneli hijyenin tüm süreçlerde olması gerektiğini ifade etmiştir. Bu da katılımcıların hijyen konusunda bilincinin yüksek olduğunu göstermektedir.

Katılımcılardan mutfak temizliklerinde özellikle eviye ve tezgahının temizliğinde; çamaşır suyu katılmış su ile temizleyenlerle ile deterjanlı su ile temizleyenlerin sayısının yüksek olduğu belirlenmiştir. Kadınların mutfaktaki çöp kovaları bulundurdukları alanlar değerlendirildiğinde, büyük bölümü çöplerini gıda ürünlerine temas etmeyecek alanlarda sakladığı ve konu ile farkındalığı olduğu düşünülmektedir.

Katılımcıların mutfaklarını % 43.6 ile günde en az 1 kez, mutfak tezgahlarını % 83.4 ile her kullanım sonrası, mutfak eviyesinin temizliği ise % 76 ile her kullanım sonrası gerçekleştirdiklerini ifade etmişlerdir. Sonuçlar genel olarak incelendiğinde kadınların mutfak tezgahı, mutfak zemini, eviye ve ocak temizliklerini yüksek oranlarda kullandıktan hemen sonra temizlediği görülmüştür. Çalışmaya dahil olan kadınların mutfaktaki genel temizlik algılarının yüksek olduğu ancak mutfakta sıklıkla kullanılmayan alet-ekipman ve yüzeyleri daha az temizledikleri görülmüştür. Televizyonlarda kitleler tarafından takip edilen yemek programları ile konu ile ilgili diğer televizyon programlarında mutfak alet ekipman ve yüzey temizlikleri hakkında uygulamalı olarak temizliğinin nasıl yapıldığının gösterilmesinin katılımcıların bilgi düzeylerini artırmada etkili olabileceği düşünülmektedir. Bu tarz televizyon programlarında yanlış bilgi ve uygulamaların önüne geçilmesi için konunun uzman kişilerce aktarılması gerekir. Ayrıca kadın kitleler tarafından Halk Eğitim Merkezince düzenlenen, günümüzde oldukça talep gören el sanatları, dikiş nakış gibi kurslarda hali hazırdaki hedef kitleye güvenilir gıda ile ilgili kısa, net, anlaşılır şekilde belirli aralıklarla eğitim verilmesi bu konudaki farkındalığın artmasını sağlayabilecektir.

Katılımcıların mutfakta bir işe başlarken % 93.6 ile ellerini yıkadığını, % 22'nin mutfakta bir işe başlarken ile saçlarını bone veya örtü ile topladığını, % 44.7'nin grip, nezle gibi hastalığı varken mutfakta bu duruma karşı önlem almadan yemek hazırladıkları görülmüştür. Elllerinde açık yara varken % 51,4 ile su geçirmez bantla önlem alacağını ifade etmiştir. Katılımcılar mutfakta gıda ürünleri hazırlarken el hijyenine genel olarak dikkat ettiğini ifade etmelerine rağmen, el hijyeni konusundaki en düşük bilgi düzeyinin el dezenfektanı kullanma, takıları çıkarmadan el yıkama, sadece su ile yıkama, parmak aralarını ovuşturma ve yıkama süresinin 20-30 saniyeden kısa olması konularında bilgi düzeylerinin düşük olduğu veya bu konularda doğru uygulamaları yapmadıkları gözlemlenmiştir. Bu konularda tüketicilere verilebilecek eğitim veya kamu spotu uygulamalarının el hijyeni konusunda bilgi düzeylerini artıracığı düşünülmektedir. Kadınların



saçlarını bone veya örtü ile örtme, grip benzeri bulaşıcı hastalıklara karşı önlem alma düzeylerinin yeterli seviyede olmadığı ifade edilebilir. Bu konu gıda güvenliğini bozan önemli konular arasında yer almasından dolayı başta Tarım ve Orman Bakanlığı ve Sağlık Bakanlığı olmak üzere birçok kamu kurumunun bu konuda farkındalığı yükseltecek aktivite ve tanıtımların yapılmasının önemli olduğu görülmektedir.

Katılımcılar çiğ et ürünlerini- süt ürünlerini marketlerden, tavuk ürünlerin tavuk satış yerlerinden, balık alımlarını ise balıkçıdan gerçekleştirdiklerini ifade etmişlerdir. Süt ve yumurta alımlarında ise kadınların %10'luk bir bölümü semt pazarlarından ve %20'den fazlası ise bu ürünleri diğer satıcılardan temin ettiklerini belirtmişlerdir. Süt ve yumurtanın saklama koşullarına uygun olmayan ortamlardan yüksek oranlarda alınması gıda hijyen ve güvenliğini tehdit etmekte olduğu düşünülmektedir. Satın alınan bu ürünlerle ilgili, satışa sunulan alan koşullarının gıda muhafaza konusunda uygun olup olmadığı düzenli denetimler ile sağlanmalı, eğer gerekiyorsa yapılacak kanuni düzenlemeler ile bozulmaya elverişli olan riskli ürünlerin gıda muhafaza koşulları yetersiz alanlarda satışına sınırlamalar getirilmelidir

Katılımcıların gıda satın alırken % 79.1'i ürünlerin son kullanma, üretim tarihi gibi etiket bilgilerine ve %91.2'nin paketli gıdalarda ürün ambalajında hasar olup olmadığına dikkat ettikleri, satın aldıkları gıda maddesinde bozulma, kokuşma vb. bir durumla karşılaştığında %78.4 ile iade edeceklerini, %5.1'i alınan veya üreten firmaya şikayet edeceklerini belirtmişlerdir. Genel olarak alışveriş süreçlerinde ürün güvenliği konusunda katılımcıların bilgi düzeylerinin yeterli olduğu düşünülmektedir. Çalışmada alışverişte bozuk ve hatalı ürün satın aldıklarında şikayet edenlerin sayısının oldukça az olduğu görülmektedir. Hatalı ürünlerle ilgili şikayet etme haklarının kullanılması, gıda denetim ve kontrol hizmetlerinin etkinliğini artıracaktır. Bundan dolayı sorumlu kamu kurum ve kuruluşlarınca tüketicilerin şikayet yol ve yöntemleri hakkında bilgilendirmesi gerekmektedir. Tüketici hakları konusunda ilgili görsel, yazılı basın araç

gereçleri kullanılarak gerek işletmelerce gerek kamu kurumları tarafından duyuru çalışmalarının artırılmasının önemli olduğu görülmektedir.

Katılımcıların % 66.6' nın satın aldıkları gıdaların muhafazasında mevsim sıcaklıklarına göre sakladıkları, % 77.6'nın yumurtaları kullanmadan önce yıkadığı,% 73'nün plastik, teneke, cam ambalajlarda bulunan gıda maddelerini yiyecek hazırlamada kullanmadan önce dış ambalajını temizlediği belirtilmiştir. Katılımcılar sebze yemeklerini pişirmeden önce hazırlık aşamasında % 78.5 ile ayıklama yıkama-doğrama, ürünlerinin muhafazasında bir birlerine temas etme durumlarına %78.5 ile dikkat ettiklerini belirtmişlerdir. Sokak sütü alan katılımcılar sütleri kaynamaya başladıktan sonra yeterli süre kaynattıkları görülmüştür. Katılımcıların kahvaltıda yumurtayı % 49.2 ile kaynamaya başladıktan sonra 3-5 dakika haşlayarak tükettikleri görülmüştür. Yapılan uygulamalarda katılımcıların yemeklerin besin değerlerini koruduğu ve hijyenik şartları da sağladığı düşünülmektedir.

Katılımcıların % 36'nın çatlak ve kırık yumurtaları yemeklerde kullandığını, %50'si küflenmiş ürünleri ve % 43.8' nin bombaj yapmış ürünleri kullandıklarını belirtmişlerdir. Katılımcıların %64.6' nın çiğ et doğradıkları tahtada başka bir ürün doğradığı, dondurulmuş et ve et ürünlerini % 70.8 ile dışarıda çözüne kadar beklettiği belirlenmiştir. Gıda hijyeni, güvenliği, hazırlama ve genel hijyen konularında gıdaların küflü kısımlarını temizleyerek kullanma, bombaj yapmış ürünü kullanma, aynı doğrama tahtasının et ve sebze kullanılması, gıdaların tüketileceği sıcaklığa kadar ısı uygulaması, dondurulmuş et ve er ürünlerini oda koşullarında çözündürme gibi katılımcıların doğru bildiği yanlış uygulamalarının olduğu, genellikle ailedeki yakın bireylerden bu bilgileri aldıkları görülmüştür. Aile bireylerinden alınan bilgilerin ne derece güvenli olduğu bilinmemekle beraber, gıda güvenliği ve hijyeni konusundaki eğitimlerin herkes tarafından anlaşılabilir olması açısından orta öğretim düzeyinde verilmesinin önemli olduğu, kamu tarafından konu ile ilgili yayınların ücretsiz olarak dağıtılmasının, alışveriş merkezlerinde, market alanlarında bilgilendirici poster ve tabelaların bulundurulmasının gerekli olduğu önerilmektedir. Artan eğitim

çalışmaları ile gelenekselleşmiş bilgilerin kullanımında azalma olabileceği beklenmektedir.

Katılımcılar pişirme kapları olarak en çok sırası ile çelik ve teflon materyallerden yapılmış alet ve ekipmanı tercih ettiği belirlenmiştir. En az tercih edilen materyaller bakır, alüminyum ve emaya kaplardır. Diğer yapıdaki malzemelerinin kullanılma durumunun, ekonomik durum, yaşanan coğrafya, kültür yapısı ve bireylerin damak lezzetleri gibi faktörlerden etkilenecek farklılık gösterdiği düşünülmektedir.

Yemek pişirme sürecinde katılımcıların % 38.2'inin kepçe ve kaşık ile tat kontrolü yaptığı görülmüştür. Yemekleri dolabın +4 bölümünde,% 43.2 ile 3 gün, sakladıklarını ancak %28'nin tek kaptan yemek yiyerek gıda hijyenini bozduğu düşünülmektedir.

#### **Sonuç olarak;**

Mersin İli merkez ilçelerinde yaşayan kadınların genel olarak gıda hijyeni ve gıda güvenilirliği konusundaki farkındalıklarının olduğu, ancak bilgi eksikliğinden dolayı gıdalarda insan sağlığı için risk oluşturabilecek uygulamalarda bulunduğu görülmüştür.

Toplumda gıda güvenilirliği bilincini artırmak için, bireylere bu konuda teorik ve uygulamalı eğitimler verilmeli, kadınlar, gıda ile ilgili uygulamalarda, neyi nasıl yapacağını değil; neyi neden yapacağı konusunda farkındalık yaşamalıdır. Böylelikle edinilen bilgilerin kısa sürede uygulamaya geçmesi sağlanacaktır.

Kadınların gıda ile ilgili uygulamalarına yönelik bilinç düzeyini ölçen çalışmaların artırılması, ülke genelinde bu konudaki eksikliklerin tespitine, alınacak tedbirlere, uygulanacak projelere, programlara rehberlik edecektir.

Bu çalışmanın “evde gıda güvenilirliği” konusunda farkındalık oluşturarak tüketicilere, ilgili kamu kurum ve kuruluşlarına yapacakları eğitim-yayın programlarında faydalı olması, bundan sonra konu ile ilgili yapılacak yeni araştırmalara yarar sağlaması beklenmektedir.

## KAYNAKLAR

- Akçiçek, E., Akçiçek, F., Başar, R.,1989. Besinlerin Pişirilmesi ve Saklanması Kullanılan Malzemelerin İnsan Sağlığına Yapabileceği Olumsuz Etkiler. Beslenme ve Diyet Dergisi, 18(1), 87-99.
- Akdağ, F ., 1983.Sosyo-Ekonomik. Yapısı Değişik Üç Toplum Grubunun Satın Alma ve Evlerindeki Gıda Stoku Konusunda Bir Araştırma. Hacettepe Üniversitesi Sağlık Bilimleri Enstitüsü Doktora Tezi, Ankara,184s.
- Akgül, C., 2017. Su Ürünlerinde Gıda Güvenliği ve Tüketim Konusunda Osmaniye İlindeki Tüketicilerin Bilgi Düzeylerinin İncelenmesi. Munzur Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Yüksek Lisans Tezi, Tunceli,49s.
- Aksulu, İ.,1996. Ambalajlı Gıda Ürünlerinde Etiketinin Önemi ve Tüketici Duyarlılığı. Pazarlama Dünyası Dergisi, 10(57): 2-9.
- Aksulu, İ., 2001.Tüketicide Sağlığını Koruma Bilinci ve Satın Alma Noktasında Tüketici Tutumları Ambalajlı Gıda Ürünleri Üzerine Bir Araştırma. Dokuz Eylül Üniversitesi İktisadi İdari Bilimler Fakültesi Dergisi, 16(1):115-127
- Altay, B.,1992. Kadınların Yiyecekleri Hazırlama, Pişirme, Saklama Ve Sunma Konularındaki Bilgi ve Davranışları. Hacettepe Üniversitesi Sağlık Bilimleri Entitüsü Yüksek Lisans tezi, Ankara,93s.
- Anderson, B., Larson, N.I., Nelson, M.C., Neumark-Sztainer, D., Story, M.,2009. Does Television Viewing Predict Dietary İntake Five Years Later in High School Students and Young Adults?. International Journal of Behavioral Nutrition and Physical Activity, 6(1):1-8.
- Angelillo, I.F., Viggiani, N.M., Rizzo, L., Bianco, A.,2000. Food Handlers and Foodborne Disease: Knowledge, Attitudes, and Reported Behavior in Italy. Journal of Food Protection, 63 (3) : 381-5.
- Anonymous, 2005.Food Safety When Cooking. <http://foodsafetywhencooking.htm>.

- Aratoğlu, C.,2015. Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesinde ve Meslek Yüksekokulunda Aşçılık Eğitimi Alan Öğrencilerin Gıda Güvenliği Konusundaki Bilgi ve Uygulama Düzeyleri. Gazi Üniversitesi Eğitim Bilimleri Enstitüsü Yüksek Lisans Tezi, Ankara,180s.
- Arslan, P., Topkara, Y., Özdemir, A., Yurdunkulu, S.,1987. Kitle Haberleşme Araçlarının Kadınların Beslenme Bilgileri Üzerine Etkileri. Beslenme ve Diyet Dergisi, 16(1):51-59.
- Atakan, Ş., Seraj, M.,2016. Evde Yemek Hazırlama Davranışının Tüketici Motivasyonu Yönünden İncelenmesi. Pazarlama ve Pazarlama Araştırmaları Dergisi, 9(18): 105-133.
- Ateş, M., Ballars, E., Pekcan, G., 1986. Sosyo Ekonomik Yönden Farklı Semtlerde Yaşayan Ev Kadınların Besin Hazırlama, Pişirme ve Saklama Yöntemlerinin Saptanması. Beslenme ve Diyet Dergisi. 15(10):119-137.
- Avşar, İ. O.,2019. Üniversite Öğrencilerinin Besin Güvenliğine İlişkin Bilgi Tutum Ve Davranışlarının Belirlenmesi. Hasan Kalyoncu Üniversitesi Sağlık Bilimleri Enstitüsü Yüksek Lisans Tezi, Gaziantep,113s.
- Ayaz Topçu, A., Bigili, N., Köksal, E.,2003. 15-49 Yaş Grubu Ev Hanımlarının Besin Hazırlama, Pişirme ve Saklama Yöntemleri Konusunda Bilgi, Tutum ve Davranışlarına Yönelik Bir Araştırma. Türk Hijyen Deneysel ve Biyoloji Dergisi, 60(7):77-86.
- Aydın, C.,2012.Tüketici Satın Alma Karar Sürecinde Gıda Güvenliği: GDO' suz Etiketli Ürünler Üzerine Bir Araştırma, İstanbul Ticaret Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Yüksek Lisans Tezi, İstanbul,162s.
- Aytekin, F.,1993. Ankara'da Farklı Sosyo-Ekonomik Düzeydeki Ailelerin Beslenme Alışkanlıkları ve Etkileyen Faktörler Üzerinde Bir Araştırma. Ankara Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Yüksek Lisans Tezi, Ankara,106s.

- Badrie, N., Gobin, A., Dookeran, S., Duncan, R.,2006. Batı Hint Adaları, Trinidad'da Tüketici Bilinci ve Gıda Güvenliği Tehlikeleri Algısı. Gıda Kontrolü Dergisi, 17 (5), 370-377.
- Bal, H. S. G., Göktolga, Z. G., Karkacier, O.,2006. Gıda Güvenliği Konusunda Tüketici Bilincinin İncelenmesi Tokat İli Örneği. Tarım Ekonomisi Dergisi, 12(1-2): 9-18.
- Balpetek, D., Gürbüz, Ü., Arzu, K.,2017. Hanelerin Gıda Güvenliği Bilinç Düzeyinin Belirlenmesi Giresun Örneği. Manas Ziraat Veterinerlik ve Yaşam Bilimleri Dergisi, 7 (1): 64-70.
- Batmaca, S.,2007. Şırnak Garnizon Merkezinde Bulunan Mutfak ve Yemekhanede Kritik Kontrol Noktalarının Belirlenmesi. Ondokuz Mayıs Üniversitesi Sağlık Bilimleri Enstitüsü Yüksek Lisans Tezi, Samsun,86s.
- Battal, S.,2020. Otel Mutfaklarında Ergonomi ve Hijyen Uygulamaları Etkileşimine Yönelik Bir Araştırma İstanbul Örneği. Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Yüksek Lisans Tezi, Balıkesir,135s.
- Baydar, M., 2019.Çanakkale İlinde Tüketicilerin Gıda Güvenliği Konusunda Bilgi Durumları ve Çeşitli Tercihleri Üzerine Bir Araştırma.Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Yüksek Lisans Tezi, Çanakkale,84s.
- Bayram, F. ,2011. Otel Mutfaklarında Çalışan Mutfak Personelinin Gıda Güvenliği Konusundaki Bilgi Tutum ve Davranışları. Gazi Üniversitesi Eğitim Bilimleri Enstitüsü Yüksek Lisans Tezi, Ankara, 217s.
- Baysal, A., 2002. Genel Beslenme. Hatipoğlu Yayınları, Ankara,278 s.
- Bay, T., 2020. Gıda Ambalaj Fabrikası Personeline Verilen Eğitimin El Hijyeni Eğitiminin Bilgi ve Tutumlarına Etkisi. İzmir Demokrasi Üniversitesi Yüksek Lisans Tezi, İzmir,94s.
- Bektaş, Z. K., Miran, B., Uysal, Ö. K., Günden, C.,2010. Dondurulmuş Gıda Ürünlerine Yönelik Tüketici Tercihleri İzmir İli Örneği, Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, 47(3):211-221.

- Bisgrove, E. Z., Popkin, B. M.,1996. Does Women's Work Improve Their Nutrition Evidence From The Urban Philippines. *Social Science Medicine*, 43(10):1475-1488.
- Bulduk, S., 2002. *Gıda Teknolojisi*. Detay Yayıncılık, Ankara,271s.
- Bulduk, S., 2003. *Gıda Teknolojisi*. Detay Yayıncılık, Ankara, 426s.
- Bulduk, S., 2010. *Gıda ve Personel Hijyeni*. Detay Yayıncılık, Ankara,208s
- Ceylan, V., 2020. *Mutfak Şeflerinin Beslenme ve Yiyecek İçecek Üretim Sürecindeki Gıda Güvenliği Bilgi Düzeyinin Belirlenmesi*. Gazi Üniversitesi sosyal Bilimler Entitüsü Yüksek Lisans Tezi, Ankara,139s.
- Clayton, D. A., Griffith, C. J., Price, P., Peters, A. C., 2002. Food Handlers' Beliefs and Self-Reported Practices. *International Journal Of Environmental Health Research*, 12(1): 25-39.
- Costa, A.I.A.; Schoolmeester, D.; Dekker, M.; Jongen, W.M.F.,2007. To cook or not to cook: A means-end study of motives for choice of meal solutions. *Food Quality and Preference*, 18 (1): 77-88.
- Çelik, İ., Çelik, T.,2020 *Tüketicilerin Gıda Güvenliği Konusunu Bilinç ve Düzeylerinin belirlenmesi Denizli İli Örneği*. *Karadeniz Fen Bilimleri Dergisi*, 10 (1): 48-59.
- Çetin, B., 2018. *Mersin İli Erdemli İlçesinde Gıda Güvenliği ve Fonksiyonel Gıda Hakkında Tüketici Bilgi ve Bilinç Düzeyi*. Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Yüksek Lisans Tezi, Kahramanmaraş, 84s.
- Çetin, S. A., Şahin, B.,2017. *Gıda Güvenliğinde Risk Faktörleri ve Hijyenin Önemi*, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*.5(2):310-321.
- Çetiner, H., 2010. *Yiyecek-İçecek İşletmelerinde Hijyen, Sanitasyon ve Personelin HijyenKurallarına İlişkin Davranışlarında Eğitim Faktörü*. Gazi Üniversitesi Eğitim Bilimleri Enstitüsü Yüksek Lisans Tezi, Ankara,110s.
- Çiçek, B., Budak, N., Şahin, H., 2005. *Kayseri İlinde Ev Kadınlarının Besinleri Saklama Uygulamaları*. *Sağlık Bilimleri Dergisi*, 14(1): 43-51.

- Çiftçi, A. K., Şeker, İ. T.,2021. Türkiye’de Covid-19 Pandemi Döneminde Besinleri Hazırlama, Pişirme ve Saklama. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 9(2):1302-1317.
- Çiloğlu, B.,2021. Gaziantep’de Yaşayan 19-55 Yaş Grubu Kadınların Besinleri Satın Alma, Hazırlama, Pişirme ve Saklama Uygulamalarının Değerlendirilmesi. Hasan Kalyoncu Üniversitesi Sağlık Bilimleri Enstitüsü Yüksek Lisans Tezi. Gaziantep,95s.
- Çopur, Ö.U.,2000. Gıda Teknoloji. Ilıcak Matbaası, İstanbul,152s.
- Daniels, S., Glorieux, I., Minnen, J. ve van Tienoven, T. P.,2012. More Than Preparing A Meal? Concerning The Meanings Of Home Cooking. *Appetite*, 58(3):1050-1056.
- Dayılar, Ö. D.,2018. Gıda Güvenliği Kavramı Bilinç Düzeyinin Belirlenmesi Selçuk Üniversitesi Sağlık Bilimleri Enstitüsü Yüksek Lisans Tezi, Konya,96s.
- Decicco, CM., Bergman, EA.,1997.Washington Eyaletindeki İlkokul Öğretmenlerinin Beslenme Bilgi ve Tutumları. *Amerikan Diyetisyenler Derneği Dergisi*, 97 (9):38.
- Demirel, Y. N.,1997. Antalya ili merkez ilçede farklı sosyo-ekonomik düzeydeki kadınların yiyecek hazırlama, pişirme ve saklamaları üzerine bir araştırma. Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Yüksek Lisans Tezi, Ankara,88s.
- Denizer, D.,2005. Konaklama İşletmelerinde Yiyecek ve İçecek Yönetimi. Detay Yayıncılık, Ankara,260s.
- DEVLET PLANLAMA TEŞKİLATI, 2001. VII. Beş Yıllık Kalkınma Planı (2001-2005),Ankara ,284s.
- Duru S.,Seçer, A., 2019.Geleneksel Gıda Ürünlerini Satın Alma Davranışları ve Tutumları: Mersin İli Örneği. *Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi*, 50 (1): 1-10.



- Erbil,S., 2000. İstanbul'da Toplu Beslenme Üretimi Yapan Yemek Fabrikalarının Sanitasyon ve Hijyen Koşullarının Değerlendirilmesi. İstanbul Üniversitesi Sağlık Bilimleri Enstitüsü Yüksek Lisans Tezi, İstanbul,162s.
- Erdem, N., Derin, Ö., Işık, N., 2016. Konya İli Merkezinde Yaşayan Kadınların Yiyecek Hazırlama, Pişirme ve Saklama Uygulamaları Üzerine Bir Araştırma. Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, (35):87-101.
- Erdem, Ö., 2014. Mengen Aşçıları 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, Ankara,172s.
- Erdoğan, M., Pamuk, Ş.,2020. Microbial Contamination in Food, Food Handlers Hands and Surfaces and Evaluation Of Contamination Sources By The Similarity Between Isolates. Ankara Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi, 67(1):73-80.
- Ergin, S. Ö., Güzel, A.,2018. Kadınların Gıda ve Mutfak Hijyeni ile İlgili Bilgi, Tutum ve Davranışlarının Değerlendirilmesi. Gümüşhane Üniversitesi Sağlık Bilimleri Dergisi, 7(3):11-22.
- Eryılmaz, G.A., Kılıç, O., Başer, U.,2018. Gıda Hakkında Bilgi Almak İçin: Samsun İli İlgili Alan Okuması. Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi, 4 (2):237-245.
- Girgin, G. K., 2008. HACCP Sisteminin Otel İşletmeleri Açısından değerlendirilmesi 5 Yıldızlı Otel İşletmelerinde Bir Uygulama. Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Yüksek Lisans Tezi, Balıkesir,136s.
- Gloria, H., Aguilera, J.M.,1998. Assessment of the quality of heated oils by differential scanning calorimetry. Journal of Agricultural Food Chemistry,46(4):1363-1368.

- Gökçen, M., Küşümler, A. S.,2021. Yetişkinlerde Gıda Etiketleri Okuma Bilgi Düzeyi ile Davranışa Geçirme Arasındaki İlişki. Online Türk Sağlık Bilimleri Dergisi, 6(1):82-91.
- Gökdemir, A., 2003. Mutfak Hizmetleri Yönetimi. Detay Yayıncılık, Ankara, 155s.
- Gözener, B., Sayılı, M.,2013. Tüketicilerin Açık Süt ve Süt Ürünleri Tüketim Tercihlerinin İncelenmesi Tokat-Turhal İlçesi Örneği . Sosyal Bilimler Araştırmaları Dergisi, 8(1):160-175.
- Green, L.R., Selman, C., 2005. Factors İmpacting Food Workers and Managers Safe Food Preparation Practices: a Qualitative Study. Food Protection Trends,25(12): 981-990.
- Güler, B., Özçelik, A.Ö.,2002. Çalışan ve Çalışmayan Kadınların Yiyecek Satın Alma Hazırlama Davranışları Üzerinde Bir Araştırma. Ankara Üniversitesi Basımevi, Ankara, 102s.
- Gündoğan, N., 2008. Okul Kantinlerinde Çalışan Personelin Beslenme, Hijyen Ve Sanitasyon Konularında Bilgi Düzeylerinin Belirlenmesi. Gazi Üniversitesi Eğitim Bilimleri Enstitüsü Yüksek Lisans Tezi, Ankara,101s.
- Güner, M., 2017. Mutfaklarının Hijyen ve Sanitasyon Durumlarının Değerlendirilmesi. Gazi Üniversitesi Eğitim Bilimleri Yüksek Lisans Tezi, Ankara,87s.
- Güneş, F. E., Aktaç, Ş., Korkmaz, B. İ. O.,2014. Tüketicilerin Gıda Etiketlerine Yönelik Tutum ve Davranışları. Akademik Gıda, 12(3):30-37.
- Gürel, M., Taşçı, F.,2020. El Hijyeni Uygulamaları ve Eldiven Kullanımı Arasındaki İlişki. Manas Journal of Agriculture Veterinary and Life Sciences, 10(1):43-51.
- Gürman, Ü. 2003. Yemek Pişirme Teknikleri ve Uygulaması 2, Milli Eğitim Bakanlığı Yayınları, İstanbul,334s.

- Hasipek S, 1988 Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi İdari Kadrosunda Çalışan Evli Kadınların Beslenme Bilgi Düzeyleri ile Yiyecek Hazırlama ve Pişirme Uygulamaları. Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Yayınları, Ankara,42s.
- Iyasu, A., Ayele, M. ve Abdissa, B., 2017. Hand Hygiene Knowledge Perception and Practices among Women of 'Kirkos' Locality in Addis Ababa, Ethiopia. Health Science Journal, 11(6):1-8.
- İlhan M.G., 2011. Tekirdağ İlinde Kırmızı Et Tüketim Alışkanlıklarının Analizi. Namık Kemal Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Yüksek Lisans Tezi, Tekirdağ,62s.
- İncel, E.T, 2005. Yetişkin Tüketicilerin Besin Güvenliği Konusunda Bilgi ve Davranışları. Hacettepe Üniversitesi Sağlık Bilimleri Enstitüsü Yüksek Lisans Tezi, Ankara,121s.
- WHO, 2019, Food Safety. web: <https://www.who.int/news-room/fact-sheets/detail/food-safety>. Erişim tarihi:19 Haziran 2019.
- Jay,S., Comar, D.,Govenlock,D.,1999. A National Australian Food Safetytelephone Survey. Journal Of Food Protection, 62(8):921-928.
- Jevsnik, M., Hlebec, V., Raspor, P., 2008. Consumers Awareness Of Food Safety From Shopping to Eating. FoodControl, 19(18):737-745.
- Kaptan,M., 2007. Tüketicilerin Gıda Güvenliği Hakkındaki Bilgi Düzeylerinin Tespiti. Çanakkale 18 Mart Üniversitesi Yüksek Lisans Tezi, Çanakkale,80s.
- Karakapıcı, N., Sağlam F.,1985. Şanlıurfa YöresininBeslenme ve Yöresel Yemek Alışkanlıkları. Beslenme ve Diyet Dergisi, 14:127-138
- Karakuş, S.Ş., Küçükkömürlü, S., 2012. Kadınların Gıda Güvenliğine Yönelik Uygulamaları. TAF Preventive Medicine Bulletin, 11 (6): 651-660.
- Karataş, N., 1977. Ev Kadınlarının Mutfak Uğraşlarında Sağlığa ilişkin Bilgi ve Uygulamaları. Hacettepe Üniversitesi Sağlık Bilimleri Enstitüsü Doktora Tezi, Ankara,89s.

- Kavas, A.,1987. Gıda Seçimi ve Tüketimi: Davranışsal Yaklaşım. Gıda Sanayi 1(2):18-22.
- Kayalı, F.,2013. Toplu Beslenme Hizmeti Veren Bir Kurum Mutfağı Ve Personelinin Hijyen Yönünde Değerlendirilmesi ve Beslenme Durumlarının Saptanması. Hacettepe Üniversitesi Sağlık Bilimleri Enstitüsü Yüksek Lisans Tezi, Ankara, 106s.
- Kılıç, D.,2008. Tüketicilerin Gıda Güvenliği İle İlgili Bilgi Tutum ve Davranışları, Gazi Üniversitesi Eğitim Bilimleri Enstitüsü Yüksek Lisans Tezi, Ankara.132s.
- Kibar, M., Mikail, N., Yılmaz, A.,2020. Siirt İli Merkez İlçede Süt ve Süt Ürünleri Tüketim Alışkanlıkları ve Etkileyen Faktörler. Batman Üniversitesi Yaşam Bilimleri Dergisi, 10(1):99-113.
- Knight, P.G., Jackson, J.C., Bain, B. ve 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.
- Knowles, T., 2002. Food Safety in The Hospitality Industry. Routledge, Newyork,440s.
- Koçak, H. Y., Hasipek, S. T. D., 2005. Amasya ili Merkez İlçesi Ve Köylerinde Yiyecek Hazırlama, Pişirme ve Saklama Uygulamaları. Ankara Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Yüksek Lisans Tezi, Ankara,140s.
- Koçak, N. 2010. Yiyecek içecek işletmelerinde gıda ve personel hijyeni. Ankara: Detay Yayıncılık,142s.
- Koçyiğit, T.,2017. Turizm işletmelerinde hijyen ve sanitasyonla dair iş başı eğitimin önemi; Konya örneği. Necmettin Erbakan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Yüksek Lisans Tezi. Konya,84s.
- Köksal, O., 1977. II. Gıda ve Beslenme Sempozyumu Türkiye'de 1974 Beslenme, Sağlık ve Tüketim Araştırması Sonuçlarından Özetler . TUBITAK-MBFAE, İstanbul,47-75.

- Köksal, O., 2001. Gıda ve Beslenme. Erciyes Üniversitesi Yayınları , 130, Kayseri, 528s .
- Kurt, M., 2018.Kapodokya Bölgesi Otel Mutfaklarında Çalışanların Mutfak hijyen Durumları Üzerine Görüşleri. Gazi Üniversitesi Eğitim Bilimleri Enstitüsü Yüksek Lisans Tezi, Ankara,98s.
- Kutlu, Z., 2004. Ankara İline Bağlı Şereflikoçhisar İlçesi Ve Köylerinde Yaşayan Evli Kadınların Beslenme Bilgi Düzeyleri, Besin Hazırlama, Pişirme ve Saklama Uygulamalarının Karşılaştırılması. Ankara Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Yüksek Lisans Tezi, Ankara,172s.
- Lee, J., Cartwright, R., Grueser, T., Pascall, M. A.,2007. Efficiency of Manual Dishwashing Conditions on Bacterial Survival on Eating Utensils.Journal of Food Engineering, 80(3):885-891.
- Madenci,A.B., Türker,S., Bayramoğlu,Z., Vildan, E.Y.,2019. Tüketicilerin Gıda Güvenliğine Yönelik Tutum ve Algılarını Etkileyen Sosyo-Ekonomik Faktörler Konya İli Örneği. Helal ve Etik Araştırmalar Dergisi, 1 (1):48-59.
- Malatyaloğlu, N., 1991. Erzincan İli Merkez İlçesi Köylerindeki Evli Kadınların Beslenme Bilgi Düzeyleri ile Yiyecek Hazırlama, Pişirme ve Saklama Uygulamaları Üzerinde Bir Araştırma. Ankara Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Yüksek Lisans Tezi, Ankara,131s.
- Marrachım, C., Stahl, JP., Berthelot, P., Squinazi, F.,Audı A., Boundené, C.,Bousquet, J., Lejunene, B., Morin, O., Aubry, M.C., Duhuot,D., Fleury, P.,Cochet, C. 2002. La perception de l'hygiène domestique par les Françaises. Médecine et maladies infectieuses, 32(1):41-48.
- Mcswane, D. Z., Rue, N. R., inton, R., 1998. Essentials of food safety and sanitation. Prentice Hall. New Jersey.373p.
- Memiş, E., 2009. Ortaöğretim Kurumlarının Yemekhanelerinde Çalışan Personelin, Öğrencilerin ve Öğretmenlerin Gıda Güvenliği Konusunda Bilgi ve Tutumları. Gazi Üniversitesi Eğitim Bilimleri Enstitüsü Doktora Tezi, Ankara.194s.

- Menteşe, S., Böce, T., Mutlu, M. B., Özdemirpençe, S. S., Nişancı, S. Y., Palaz, E., 2013. Havadan Kaynaklı Bakteri Seviyesinin Çanakkale'deki Ev Yurt ve Okullarda Mekansal Değişimi. 11. Ulusal Tesisat Mühendisliği Kongresi, İzmir,1-8.
- Merdol, T. K., Beyhan, Y., Ciğerim, N., Sağlam, F., Tayfur, M., Baş, M., Dağ, A., 2000. Toplu Beslenme Yapılan Kurumlarda Çalışan Personel İçin Sanitasyon/Hijyen Eğitimi. Hatipoğlu Yayınevi, Ankara,142s.
- Merdol, T., Başoğlu S., Örer, N.,2011. Beslenme ve diyetetik açıklamalı sözlük. Ankara, Hatiboğlu Yayınları, 418s.
- Mintel., 2011. A new generation of cooking enthusiasts, stirring it up in the Erişim tarihi: 1 Aralık 2015. <http://www.mintel.com/presscentre/social-and-lifestyle/a-new-generation-of-cooking-enthusiastsstirring-it-up-in-the-kitchen>.
- Montignac, M. 2002. Doğru Beslenme İle Kalp Sağlığı. Çev: Cengizhan Yiğitler, Alfa Yayınları, İstanbul,263 s.
- Nazik, M.H., 2003. Evde Kullanılan Araçlar. Gazi Üniversitesi Yayınları, Ankara, 257s.
- Ocak, S., Önder, H., 2014. Süt Ürünlerinde Tüketici Tercihini Etkileyen Faktörler ve Gıda Güvenliği Bilinci. Hayvansal Üretim, 55 (2): 9-15.
- Oğur, R., Tekbaş, Ö. F., 2003. Anket nasıl hazırlanır. Sted, 12(9), 336-340.
- 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.
- Oğur,S.,2020. Bitlis' deki Tüketicilerin Gıda Güvenliği ve Gıda Hijyeni Konusundaki Bilgi ve Tutumları. Bitlis Eren Üniversitesi Fen Bilimleri Dergisi, 9(2):780-796.
- Okat, Ç., 2019. Yiyecek İçecek İşletmelerinde Algılanan Gıda Güvenliğini Etkileyen Faktörlerin Belirlenmesine Yönelik Bir Araştırma. Uluslararası Çağdaş Turizm Araştırmaları Dergisi, 3 (2), 164-176.

- Onurlubaş, E., 2015. Tüketicilerin Gıda Güvenliği Konusunda Bilinç Düzeylerinin Ölçülmesi Tokat İli Örneği. Gaziosmanpaşa Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Doktora Tezi, Tokat,196s.
- Önay, D., Işık, N., Erdem, N.,2016. Konya İl Merkezinde Yaşayan Kadınların Yiyecek Hazırlama, Pişirme ve Saklama Uygulamaları Üzerine Bir Araştırma. Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, (35):87-101.
- Öncül, M., Sekman, Y., KINIKLI, F., Artukoğlu, M.,2019. Tüketicilerin Gıda Ürünleri Satın Alma Davranışının İncelenmesi İzmir İli Örneği. Tarım Ekonomisi Dergisi, 25 (2):207-217.
- Özdoğan, B., 1991. Amasya İli, Merkez Sağlık Ocağı Bölgesinde Beslenme Alışkanlıkları. Hacettepe Üniversitesi Sağlık Bilimleri Enstitüsü Bilim Uzmanlığı Tezi, Ankara,84s.
- Özgül, E.,Aksulu, İ., 2005. Ambalajlı Gıda Ürünlerinde Tüketicilerin Etiket Duyarlılığındaki Değişimler. Ege Akademik Bakış, 6(1) : 1-9.
- Özmert, S., GÜZEL, A.,2018. Kadınların Gıda ve Mutfak Hijyeni ile İlgili Bilgi, Tutum ve Davranışlarının Değerlendirilmesi. Gümüşhane Üniversitesi Sağlık Bilimleri Dergisi,7(3):11-22.
- Parlak, A.E.,2020, Ameliyat Öncesi Farklı Cerrahi El Yıkama Yöntemlerinin Ve Yıkama Süresinin Eldeki Bakteriyel Flora Üzerine Etkisi Sağlık Bilimleri Üniversitesi Gülhane Sağlık Bilimleri Enstitüsü Doktora Tezi,İstanbul,111s.
- Pekcan, G., 1998. Türkiye' de Beslenme Durumu 5.Uluslararası Spor Bilimleri Kongresi Bildiri Özetleri. Ankara,51-53.
- Pekcan, G.,2001. Türkiye'de Beslenme Sorunları ve Boyutları: Besin ve Beslenme Politikaları ve Önemi, DSÖ Türkiye İrtibat Ofisi-WHO Turkey Liaison Office. <http://www.un.org.tr/who/bulten/turk/bul5beslenmesorun>.
- Rıtson, S.,Huch, J., 1995. Preparing A Meal? Concerning the meanings of home cooking. Appetite,Food Quality and Prefence Elc.Science, 106-1009.

- Rodriguez, F., Todd, E.C.D., Valero, A., Carrasco, E., García, R.M., Zurera, G., 2006. Linking Quantitative Exposure Assessment and Risk Management Using The Food Safety Objective Concept an Example with Listeria Monocytogenes in Different Cross Contamination Scenarios. Journal of Food Protection, 69 (10): 2384–2394.
- Rogers, K.,2011. Bacteria and Viruses. Britannica Educational Publishing, New York, 216p.
- Roux, C.,Couedic, P. L., Gasselin, D. S., and Laquet, F. M., 2000. ‘Consumption Patterns and Food Attitudes of a Sample of 657 Low Income People in France, Food Policy , 25 (1),91-103.
- Saguy, I.S., Dana, D.,2003. Integrated Approach To Deep Fat Frying: Engineering, Nutrition, Health And Consumer Aspects. Journal of Food Engineering, 56,(2-3): 143-152.
- Salıcık, D., Yıldırım, A. K., 2017.Bursa İli Kentsel Alanında Tüketicilerin Güvenilir Gıda Tüketimine Yönelik Tutumlarının Belirlenmesi . Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, 31(2): 69-82.
- Seçim, Y.,2019. Konya İl Merkezinde Aşçılık Eğitimi Alan Kursiyerlerin Mezuniyet Durumlarına Göre Gıda Hazırlama ve Hijyen Bilgi Düzeyleri. Iğdır Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi, (17):483-508
- Sevenay, N.,1996. Kayseri İl Merkezi Kamu Sektöründe Çalışan Kadınların Beslenme Alışkanlıkları, Yiyecek Hazırlama, Pişirme Yöntemleri ve Beslenme Bilgi Düzeyleri Üzerine Bir Araştırma. Ankara Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Yüksek Lisans Tezi, Ankara,219s.
- Sevinç, G., Cançelik, M., Palabıçak, M. A., Sevinç, M. R.,2021. Şanlıurfa İlinde Tüketicilerin Köy Ürünleri ve Köy Ürünleri Satan İşletmelere Yönelik Tutumları. Elektronik Sosyal Bilimler Dergisi, 20(78):614-629.
- Şıpman, D.,Saygı, Y.B., 2020, Etiket Algısının Tüketicilerin Satın Alma Üzerindeki Etkileri.Beykoz Akademi Dergisi, 8(2):217-228.



- Sürücüoğlu, M. S., Hasipek, S., 1988. alışan Kadınların Beslenme Konusundaki Bilgi Düzeyleri ve Bu Konuda Yararlandıkları Kaynaklar. Diyabet Yılığı,(5): 308-314.
- şallı, G., 2016. Devrek Meslek Yüksek Okulu Öğrencilerinin Gıda Güvenliği Konusundaki Bilgi ve Uygulamaları. Gazi Üniversitesi Eğitim Bilimleri Enstitüsü Yüksek Lisans Tezi, Ankara,135s.
- şengül, S., 2017. Yiyecek İçecek İşletmelerinin Tedarikçi Değerlendirmeleri: Yöresel Mutfak Ürünlerinin Satın alma Süreçleri Hakkında Bir Araştırma. Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, 9 (18):218-233.
- Talas, C., 2006. Kadınların Besin Güvenliği İle İlgili Davranışlarının Değerlendirilmesi. Ankara Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Yüksek Lisans Tezi, Ankara, 129s.
- Taşkır,S.,2016. İstanbul'da Alışveriş Merkezlerindeki Toplu Tüketim İşletmelerinin Gıda Güvenliği ve Önemli Hijyen Kriterleri Yönünden İncelenmesi. İstanbul Üniversitesi Sağlık Bilimleri Enstitüsü Doktora Tezi, İstanbul,89s.
- Tekelioğlu, I., Özçelik, B. ve Karaali, A., 2008. Kızartma İşleminin Sağlık Üzerindeki Etkileri ve Yasal Düzenlemeler. Gıda Güvenliği Derneği, <http://www.ggd.org.tr/icerik.php?id=199>.
- Tokay, M., 2020. Orta Öğretim Düzeyinde Turizm ve Otelcilik AlanındaAşçılık Eğitimi Alan Öğrencilerin Gıda Güvenliği Hakkında Bilgi ve Uygulamaları İstanbul Örneği. İstanbul Gedik Üniversitesi Sosyal Bilimler EnstitüsüYüksek Lisans Tezi, İstanbul,102s.
- Tönük, B., Gülük, H., Güneyli, U., Arıkan, R., Kıyım, H. ve Bozkurt, Ö. 1987.1984 yılı Gıda Tüketimi ve Beslenme Araştırması. Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı- UNİCEF, Ankara,509s.

- Tunalı, P., 2009. Hazır yemek Üretimi Yapan Çalışanların Hijyen Bilgi Düzeylerinin Belirlenmesi. Namık Kemal Üniversitesi Yüksek Lisans Tezi, Tekirdağ,66s.
- Türk Gıda Kodeksi Yumurta Tebliği, 2014.Gıda Tarım Hayvancılık Bakanlığı. Resmi Gazete, Sayı: 29211.
- Türkmen, M.B., 2019. Yöresel Yiyeceklere Yönelik Gıda Güvenliği Algısı Mersin Tantanisi Örneği. Karabük Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Yüksek Lisans Tezi, Karabük,139s.
- Tüyben, E. E.,2018. Tüketicilerin Gıda Güvenilirliği Yönünden Etiket Okuma Alışkanlığı Ve Algısının Değerlendirilmesi. Hacettepe Üniversitesi Sağlık Bilimleri Enstitüsü Yüksek Lisans Tezi, Ankara, 93s.
- Uygun, S.Z.,1998. Antalya’da ki Üç, Dört, Beş Yıldızlı Otellerin Mutfak ve Restoranların Sanitasyon Durumu. Hacettepe Üniversitesi Sağlık Bilimleri Enstitüsü Yüksek Lisans Tezi. Ankara,72s.
- Uzunöz, M., Büyükbay, E. O., Bal, H. S. G. ,2008. Kırsal Kadınların Gıda Güvenliği Konusunda Bilinç Düzeyleri (Tokat İli Örneği). Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, 22(2):35-46.
- Ünal, G., 2000. Erzurum İl Merkezinde Resmi Kurumlarda Toplu Beslenme Hizmeti Veren Personelin İşyeri ve Kişisel Hijyen Konusunda Bilgi Düzeyi. Atatürk Üniversitesi Sağlık Bilimleri Enstitüsü Yüksek Lisans Tezi, Erzurum,87s.
- Üner, S., Sevcen, F., Başaran, E., Balcı, C., Bilaloğlu, B.,2009. To determine some knowledge and attitudes related to the social hand washing of individuals who apply to a primary health center. Türk Silahlı Kuvvetleri, Koruyucu Hekimlik Bülteni, 8(3):207-216.
- Ünusan, N., 2001. Yumurtanın Evlerde Hijyenik Olarak Kullanılmasının Belirlenmesi Araştırması. Sağlık ve Toplum, 11(3):57-60.

- Üzücü, A.,2015. Toplu Beslenme Hizmeti Veren Kurumlarda Besin ve Personel Hijyeni Bilgi Düzeyi ve Davranışları Üzerine Bir Araştırma (Kayseri İl Örneği). Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimleri Enstitüsü Yüksek Lisans Tezi, Konya, 226s.
- Vashfam, R.S., 2002. Ankara ve Tebriz’de (İran) Yaşayan Evli Kadınların Beslenme Bilgi Düzeyleri, Besin Hazırlama ve Pişirme Uygulamalarının Karşılaştırması. Ankara Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Yüksek Lisans Tezi Ankara,76s.
- Vuruş,H.,1997. Dondurulmuş Gıda Tüketimi ve Tüketimi Belirleyen Sosyo-Ekonomik Faktörler Adana İlinde Bir Yatay Kesit Çalışması. Çukurova Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Yüksek Lisans Tezi, Adana,134s.
- Yapıcı, A., 1980 .Kırdan Kente Göç Etmiş Ailelerin Yiyecek Satın alma Uygulamalarındaki Değişimin Aile ekonomisi Açısından İncelenmesi. Hacettepe Üniversitesi Sağlık Bilimleri Fakültesi Uzmanlık Tezi. Ankara,47s.
- Yenilmez, F., Uruk, E., Serbest, U., Çelik, L., 2017. Farklı Mevsimlerde Toptancı ve Tüketici Koşullarında Saklamanın Yumurta Kalitesi Üzerine Etkisi. Çukurova Tarım ve Gıda Bilimleri Dergisi, 32(2):61-68.
- Yerlikaya, S., Karaman, Ş. N., Tuna, S., Arslan, H. Ş., 2020. Karaman İl Merkezinde Yaşayan Halkın Bilinçli Gıda Tüketim Derecesinin Araştırılması. Journal of the Institute of Science and Technology, 10(2):1006-1013.
- Yılmaz, E., Oraman, Y., İnan, İ.H., 2009. Gıda Ürünlerine İlişkin Tüketici Davranışı Dinamiklerinin Belirlenmesi Trakya Örneği. Tekirdağ Ziraat Fakültesi Dergisi, 6(1):1-10
- Yılmaz, E., Oraman, Y., Unakıtan, G., İnan, İ.,2015.Trakya Bölgesindeki Tüketicilerin Gıda Güvenliği Konusunda Bilgi, Uygulama ve Davranışlarındaki Farklılıklar. Tarım Bilimleri Dergisi, 21(2):279-287

- Yolalan, N., 1997. Antalya İli Merkez İlçede Farklı Sosyo-Ekonomik Düzeydeki Kadınların Yiyecek Hazırlama, Pişirme ve Saklamaları Üzerine Bir Araştırma. Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Yüksek Lisans Tezi, Ankara, 88s.
- Yücecan, S., Şenel, E., Koç, S., Şahin, Y., Damarlı, E., Özavar, Ş.,2000. 21. Yüzyılın Başlarında Dünya’da Besin Teknolojisindeki Değişmeler ve Türkiye’ye Yansıması. Beslenme ve Diyet Dergisi, 29(2):42-61.
- Yüzbaşıoğlu, R., Kızılaslan, H., Kızılaslan, N., Kurt, E., 2018. Gıda Güvenilirliği Açısından Tüketici Davranışlarının İncelenmesi Sivas Kentsel ve Kırsal Kesimde Kırmızı Et Tüketimi. Gaziosmanpaşa Bilimsel Araştırma Dergisi, 7(3):49-60.



## ÖZGEÇMİŞ

Tuğba ERTUĞRUL, İlk, orta ve lise öğrenimini Mersin’de tamamladı. 1998 yılında başladığı İnönü Üniversitesi Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Lisans Programı eğitimini 2002 yılında bölüm ikincisi olarak bitirdi. Aynı yıl Çukurova Üniversitesi Gıda Mühendisliği Ana Bilim Dalında yüksek lisans eğitimine başladı. 2003 Yılında Çukurova Üniversitesi Ortaöğretim Biyoloji alanında Tezsiz Yüksek Lisans Programını bitirdi. 2004 yılında Tarım ve Orman Bakanlığına Gıda Kontrol Görevlisi olmak üzere ataması yapıldı. 2004 yılında ara verdiği yüksek lisans eğitimine 2018 yılında tekrar başladı. Tarım ve Orman Bakanlığında halen Gıda Kontrol Görevlisi olarak çalışmaya devam etmektedir. Evli ve bir çocuk annesidir.



# **EKLER**





**LÜTFEN BU DÖKÜMANI DİKKATLİCE OKUMAK İÇİN ZAMAN AYIRINIZ**

Sayın Katılımcı,

Sizi Çukurova Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü tarafından yürütülen “**Mersin Merkez İlçede Yaşayan Farklı Sosyo-Ekonomik Düzeydeki Kadınların Yiyecek Hazırlama, Pişirme, Saklama Ve Sunma Uygulamaları Üzerine Bir Araştırma**” başlıklı araştırma / anket çalışmasına davet ediyoruz. Bu araştırma / anket çalışmasına katılıp katılmama kararını vermeden önce, araştırmanın neden ve nasıl yapılacağını, bu araştırmanın gönüllü katılımcılara getireceği olası fayda ve rahatsızlıklarını bilmeniz gerekmektedir. Bu nedenle bu formun okunup anlaşılması büyük önem taşımaktadır. Aşağıdaki bilgileri dikkatlice okumak için zaman ayırınız. Eğer anlayamadığınız ve sizin için açık olmayan şeyler varsa, ya da daha fazla bilgi isterseniz bize sorunuz. Bu araştırma / anket çalışmasına katılmayı kabul ettiğiniz takdirde, gerekli yerleri siz ve sorumlu araştırmacı tarafından doldurulmuş bu formun bir kopyası saklamanız için size verilecektir.

Araştırma / anket çalışmasına katılmak tamamen **gönüllülük** esasına dayanmaktadır. Size verilen **formlarındaki** soruları yanıtlarken kimsenin baskısı veya telkini altında olmayın. Bu formlardan elde edilecek bilgiler tamamen araştırma amacı ile kullanılacaktır ve kimlik bilgileriniz kesinlikle gizli tutulacaktır.

Çalışmaya katılmama veya herhangi bir anda çalışmadan çıkma hakkında sahipsiniz. Her iki durumda da bir ceza veya hakkınız olan yararların kaybı kesinlikle söz konusu olmayacaktır.

**Araştırma Sorumlusu**

**Prof. Dr. Işıl VAR**

**Öğretim Üyesi**

**Araştırmacı**

**Tuğba ERTUĞRUL**

**Gıda Mühendisi**

Bu araştırma “Mersin Merkez İlçede Yaşayan Farklı Sosyo-Ekonomik Düzeydeki Kadınların Yiyecek Hazırlama, Pişirme, Saklama Ve Sunma Uygulamaları Üzerine Bir Araştırma” isimli tez çalışmasında kullanılacaktır. elde edilen veriler isim kullanılmadan ortalama değerler alınarak tablolar halinde verilecektir. bu çalışma ile mersin ili merkez ilçede yaşayan kadınların yiyecek satın alma, hazırlama, pişirme, saklama ve sunma yöntemleri konusundaki uygulamalarının saptanacaktır. Çalışma tamamen bilimsel amaçlarda kullanılacak, kişisel bilgileriz ve 3. Şahıslarla paylaşılmayacaktır. Dilediğiniz takdirde çalışmanın sonuçlarını Çukurova Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsünden ilerleyen zamanlarda elde edebilirsiniz.

Ben,.....[gönüllünün adı, soyadı (kendi el yazısı ile)] yukarıdaki metni okudum ve katılmam istenen araştırma / anket çalışmasının amacını, gönüllü olarak üzerime düşen sorumlulukları tamamen anladım. **Çalışma hakkında soru sorma ve tartışma imkanı buldum ve tatmin edici yanıtlar aldım. Bu çalışmayı istediğim zaman ve herhangi bir neden belirtmek zorunda kalmadan bırakabileceğimi ve bıraktığım zaman herhangi bir olumsuzlukla karşılaşmayacağımı anladım.**

Bu koşullarda söz konusu söz konusu anket çalışmasına kendi rızamla, hiçbir baskı ve zorlama olmaksızın katılmayı kabul ediyorum.

GÖNÜLLÜNÜN (Kendi el yazısı ile)		İMZASI
ADI SOYADI		
ADRESİ		
TELEFON / FAKS		
TARİH		

AÇIKLAMALARI YAPAN ARAŞTIRICININ (Kendi el yazısı ile)		İMZASI
ADI SOYADI		
TARİH		

*Not: Bu form, iki nüsha halinde düzenlenir. Bu nüshalardan biri imza karşılığında gönüllü kişiye verilir, diğeri araştırmacı tarafından saklanır.*

### **MERSİN MERKEZ İLÇEDE YAŞAYAN FARKLI SOSYO-EKONOMİK DÜZEYDEKİ KADINLARIN YİYECEK HAZIRLAMA, PIŞİRME, SAKLAMA VE SUNMA UYGULAMALARI ÜZERİNE BİR ARAŞTIRMA**

Bu anket formu Ç. Ü. Fen Bilimleri Enstitüsünde hazırlanmakta olan “Mersin Merkez İlçede Yaşayan Farklı Sosyo-Ekonomik Düzeydeki Kadınların Yiyecek Hazırlama, Pişirme, Saklama ve Sunma Uygulamaları Üzerine Bir Araştırma” isimli tez çalışmasında kullanılacaktır. Elde edilen veriler isim kullanılmadan ortalama değerler alınarak çizelgeler halinde verilecektir. Bu çalışma ile Mersin İli Merkez İlçede yaşayan kadınların yiyecek satın alma, hazırlama, pişirme, saklama ve sunma yöntemleri konusundaki uygulamalarının saptanacaktır.

Çalışmamıza katıldığınız için teşekkür ederiz.

#### **1-KİŞİSEL BİLGİLER**

**1.Yaş:.....**

**2.Meslek:**

a) Ev Hanımı                      b) Kamu çalışanı      c) Özel sektör çalışanı      d).....

**3. Eğitim Durumu:**

a) Okuma-yazma bilmiyor.      b) Okur -yazar                      c) İlkokul mezunu  
c) Ortaokul      d) Lise mezunu      e) Üniversite Mezunu                      f) Diğer

.....

4. Ailedeki Birey Sayısı: a) Çocuk ..... b) Yetişkin.....  
5. Ailedeki Çalışan Birey Sayısı: .....  
6. Ailenin aylık ortalama gelir.....Aylık Ortalama Gıda harcamaları: .....

## 2. DİĞER BİLGİLER

7. Sizi evde yemek hazırlamaya iten faktörleri işaretleyiniz.(x)

Sıralamayı 1 den 5 e kadar önem sırasına göre işaretleyiniz.

Ekonomik olması	Sağlıklı olması
Aile birlikteliğini/bütünlüğünü sağlama	Hijyenik olması
Ailede diyet uygulayan biri/birilerinin olması	Diğer.....

8. Yiyecek satın alma, hazırlama, pişirme, sunma yöntemleri ile ilgili güvenilir bilgileri edinmenizde ve alışkanlıklarınızın değiştirilmesinde aşağıdakilerden hangisi ya da hangileri öncelikle etkili olmuştur? Sıralamayı 1 den 5 e kadar önem sırasına göre işaretleyiniz.

Aile büyükleri	İnternet
Yemek Kitapları	Radyo programları
Televizyon	Kamu Kurumu
Dergiler	Sosyal çevre (arkadaş, komşu vb)

9. (8). soruda işaretlediğiniz seçeneklerden edindiğiniz bilgiler sonucunda ne tür alışkanlıklarınızı değiştirdiğinizi işaretleyiniz.

Satın alma tercihi	Sunum
Pişirme yöntemi	Hijyen
Saklama koşulları	Diğer.....
Lezzet	

**10. Aşağıdaki seçeneklerde verilenlerden hangisinde hijyen gerekliliğinin en önemli olduğunu söylersiniz?**

- a) Satın alma b) Hazırlama c) Pişirme d) Sunma  
e) Hepsi f)Diğer.....

### **3-YİYECEK HAZIRLAMA**

#### **3.1. MEKAN HİJYENİ**

**11.Mutfak eviye ve tezgahınızın temizliğini nasıl yapıyorsunuz?**

- a) Sade su ile b) Deterjanlı su ile c) Çamaşır suyu katılmış deterjanlı su ile  
d) Sirkeli su e) Karbonat ile ovalama f) Diğer.....

**12.Mutfakta çöp kovanızı/çöp poşetinizi nerede muhafaza ediyorsunuz?**

- a) Tezgah altında b) Pencere önünde c) Tezgah üzerinde  
d) Balkonda e) Mutfağın bir köşesinde f) Diğer.....

**13.Evinizde herhangi bir evcil hayvan besliyorsanız mutfağınıza girmesine izin veriyor musunuz?**

- a) Evcil hayvan beslemiyorum. b) Hayır c) Evet d) Bazen

**14. Mutfak ve mutfağınızda olan aşağıda belirtilen alet ve mekanlar ile ilgili temizlik faaliyetlerini ne kadar sıklıkla yapıyorsunuz?**

\*Mutfağınızda bulunmayan aletler ile ilgili alanları boş bırakınız.

FAALİYET	Her kullanım sonrası	Günde en az 1 defa	Haftada en az 1	2 haftada 1 defa	Ayda 1 defa	2-3 ayda 1 defa	3 aydan fazla sürede	Hiç yapmıyorum
Mutfağı süpürme								
Zemin silme								
Duvar-fayans temizliği								
Mutfak dolaplarının temizliği								
Mutfak tezgahı								
Mutfak eviyesi								
Buzdolabının temizliği								
Ocak temizliği								
Fırın temizliği								
Derin dondurucu temizliği								
Mikrodalga temizliği								
Bulaşık makinesi								
Bulaşık sepeti								
Mutfak önlüğü								
Bez havlu								

### 3.2. KİŞİSEL HİJYEN

**15. Mutfakta gıda ile ilgili bir işleme başlamadan önce ellerinizi yıkar mısınız?**

- a) Evet                      b) Hayır                      c) Bazen

**16. (15.) soruya verdiğiniz cevap “evet ve bazense” ellerinizi nerede yıkıyorsunuz?**

- a) Mutfak eviyesinde/lavabosunda yıkarım  
b) Mutfak dışında bulunan eviyede/lavaboda yıkarım.  
c) Mutfak ve mutfak dışında bulunan eviye/lavaboda yıkarım.

**17. Cevabınız evet veya bazense ellerinizi nasıl yıkarsınız? El yıkama tekniğiniz ile ilgili uygulamalarınızı içeren alan/alanları işaretleyiniz.**

İfadeler	Düşünceler				
	1	2	3	4	5
Yüzük, bileklik gibi takılarımı çıkarırım					
Bileklere kadar yıkarım					
Su ve sabunla yıkarım					
Parmak aralarını ovuştururum					
Tırnak içlerini ovuştururum					
El dezenfektanı kullanırım.					
Yıkama işlemim 20-30 saniyeden fazla sürer.					
El yıkandıktan sonra kurulama işlemi kağıt havlu ile yaparım.					
Yüzük, bileklik gibi takıları çıkarmadan yıkarım.					
Bileklere kadar yıkamam					
Sadece su ile yıkarım					
Parmak aralarını ovuşturmam.					
Tırnak içlerini ovuşturmam					
El dezenfektanı kullanmam.					
Yıkama işlemim 20-30 saniyeden az sürer.					
El yıkandıktan sonra kurulama işlemi mutfak havlusu, önlük vb ile yaparım.					

1: Kesinlikle katılmıyorum; 2: Katılmıyorum; 3: Kararsızım; 4: Katılıyorum; 5 Kesinlikle katılıyorum

**18. Mutfakta işe başlamadan önce saçlarınız için bone, örtü vb. kullanıyor musunuz?**

a) Evet b) Hayır c) Bazen

**19. Grip, nezle, soğuk algınlığı vb. hastalık durumlarınızda mutfakta yiyecek hazırlarken koruyucu/önleyici tedbir alır mısınız?**

a) Evet b) Hayır c) Bazen

**20. Elinizde yara, kesik, sıyrık vb olması durumunda yemek hazırlarken;**

- a) Eldiven kullanırım  
b) Su geçirmez bantla sararak yemek hazırlamaya devam ederim.  
c) Herhangi bir önlem almadan yemek hazırlamaya devam ederim.  
d) Diğer.....

### **3.3. HAMMADDE HAZIRLIĞI**

#### **3.3.1. SATIN ALMA**

**21. Satın aldığınız gıda maddelerinde aradığınız özelliklerin neler olduğunu işaretleyiniz. Sıralamayı 1 den 5 e kadar önem sırasına göre işaretleyiniz.**

Lezzetli olması	Ekonomik olması	
Güvenilir ve kaliteli olması	Aile bireyleri için uygunluk	
Besin değerinin belirtilmesi(kalori)	Organik olması	
Marka	Kolay ulaşabilme	
Tavsiye	Taze olması	
Bakanlık izinli olması	Diğer.....	



22. Aşağıda verilen gıda maddelerini genel olarak temin ettiğiniz yeri/yerleri yazınız.(diğer kısmına üretici, kendim yapıyorum vb. yazılabilir)

Gıda.maddesi	Temin edilen yer/yerler
Çiğ et	Kasap <input type="checkbox"/> Market <input type="checkbox"/> Diğer.....
Et ürünleri(Köfte, sucuk vb)	Kasap <input type="checkbox"/> Market <input type="checkbox"/> Diğer.....
Yumurta	Semt Pazar <input type="checkbox"/> Market <input type="checkbox"/> Diğer.....
Süt ürünleri	Semt Pazar <input type="checkbox"/> Market <input type="checkbox"/> Diğer.....
Çiğ süt	Seyyar satıcı <input type="checkbox"/> Market <input type="checkbox"/> Diğer.....
Tavuk	Tavuk satış yeri <input type="checkbox"/> Market <input type="checkbox"/> Diğer.....
Balık	Balıkçı <input type="checkbox"/> Market <input type="checkbox"/> Diğer.....

23.Markete gittiğinizde yiyecekleri satın alırken herhangi bir sıra takip ediyor musunuz?

- a) Evet                      b) Hayır

24. (23.) Soruya cevabınızın evet olması durumunda satın alma sıranızı aşağıdaki gıda gruplarına göre numaralandırarak (ilk alınan 1 olmak üzere 4'e kadar) belirtiniz.

Dondurulmuş ürünler	
Çiğ Et ve Et Ürünleri	
Süt ürünleri (peynir, tereyağ, yoğurt)	
Kuru gıdalar(bakliyat, tahıl, yağ)	

**25. Satın aldığınız ürünlerin son kullanma, üretim tarihi gibi etiket bilgilerine dikkat ediyor musunuz?**

- a) Evet                      b) Hayır                      c) Bazen

**26. (25.) soruya cevabınızın hayır ve bazen ise öncelikli sebebini belirtiniz.**

- a) Zaman alması  
b) Sıkıcı olması  
c) Bilgilerin görünür büyüklükte ve görünür şekilde yazılmış olmaması  
d) Etiketdeki ifadelerin net, basit ve anlaşılır bir dille ifade edilmemesi  
e) Aldığım ürün hakkında yeterli bilgiye sahip olduğum için gerek duymuyorum.  
f) Etiketdeki verilen bilgilerle ürün içeriğinin aynı olmadığını düşünüyorum. Etiket bilgilerinin doğruluğuna güvenmiyorum.

**27. Paketli gıda satın alırken ürün ambalajında hasar (paketlerde bozulma, bombaj yapması, kırılma, açılma) olup olmadığına dikkat ediyor musunuz?**

- a)Evet                      b)Hayır                      c)Bazen

**28. Satın aldığınız gıda maddesinde bozulma, kokuşma vb. bir durumla karşılaştığınızda nasıl davranıyorsunuz?**

- a) İade ederim  
b) Bozulmuş kısmını atar kalanını tüketirim.  
c) Satın alınan/üreten firmaya şikayet ederim.  
d) Çöpe atarım.  
e) İlgili kamu kurumuna şikayet ederim.(Alo 174 hattı, CİMER vb)

### 3.3.2. SATIN ALINAN YİYECEK MUHAFAZASI

**29. Satın aldığınız gıdaların muhafaza koşullarını mevsim sıcaklıklarına göre değiştiriyor musunuz?**

- a) Evet                      b) Hayır                      c) Bazen                      d) Her mevsimde aynı koşullarda saklarım.

**30. Yumurtayı saklamadan önce yıkıyor musunuz?**

- a) Evet    b) Hayır    c) Bazen

Nedeni.....

**31. Satın aldığınız meyve ve sebzeleri muhafaza etmeden önce ek bir uygulamanız var mı?**

- a) Evet; hepsini yıkayıp kaldırıyorum, yeşil yapraklı sebzeler hariç  
b) Evet hepsini silip kaldırıyorum yeşil yapraklı sebzeler hariç  
c) Hayır aldığım şekilde muhafaza ediyorum.  
d) Sadece yeşil yapraklı sebzeleri ayıklayıp kaldırıyorum. Diğerlerini aldığım şekliyle muhafaza ediyorum.  
e) Diğer.....

**32. Aşağıda verilen satın aldığınız gıda maddelerini dondurarak sakladığınız süreyi işaretleyiniz.**

Gıda maddesi	1-2 hafta	1 ay	2 ay	3 ay	4 ay	4 aydan fazla	Dondurarak tüketmiyorum.
Kıyma							
Parça et							
Balık							
Tavuk							

### 3.3.3.YİYECEK ÖN HAZIRLAMA

**33. Plastik, teneke, cam ambalajlarda bulunan gıda maddelerini yiyecek hazırlamada kullanmadan önce dış ambalajını temizliyor musunuz?**

- a) Evet                      b) Hayır                      c) Bazen

**34. Kuru baklagilleri, bulgur, pirinç gibi ürünleri kullanmadan önce ayıklıyor musunuz?**

- a) Evet                      b) Hayır                      c) Bazen

**35. Filizlenmiş sebzeleri yemek pişirmede kullanıyor musunuz?**

- a) Evet                      b) Hayır                      c) Filizlenmiş kısımlarını ayıklayıp tüketiyorum

**36. Yumurtayı kullanmadan önce yıkıyor musunuz?**

- a) Evet                      b) Hayır                      c) Bazen

**37. Çatlak ve kırık yumurtayı yemek pişirmede kullanıyor musunuz?**

- a) Evet                      b) Hayır                      c) Bazen

**38. Küflenmiş gıdaların küflü kısımlarını atarak kullanıyor musunuz?**

- a) Evet                      b) Hayır                      c) Bazen

**39. Bombaj yapmış (konserve kutusunda şişkinlik olması halinde) konserve ürünlerini kullanıyor musunuz?**

- a) Evet                      b) Hayır                      c) Bazen

**40. Çiğ et doğramada kullandığınız tahtayı başka bir gıda maddesini doğramada kullanıyor musunuz?**

- a) Evet                      b) Hayır                      c) Bazen

**41. Dondurulmuş ürünleri çözüldükten sonra tekrar dondurma işlemi yapıyor musunuz?**

- a) Evet                      b) Hayır                      c) Bazen

**42. Donmuş et ve et ürünlerinin çözünmesinde sıklıkla hangi metodu kullanıyorsunuz? İşaretleyiniz.**

Dışarıda çözünene kadar bekleme	Mikrodalgada çözündürme	
Buzdolabının alt rafını kullanma	Suyun içerisinde çözündürme	
Direk(çözündürme yapmadan) pişirme	Diğer.....	

**43. Sebze yemeklerini pişirmeden önce hazırlık aşamasında aşağıdakilerden hangisini uyguluyorsunuz?**

- a) Ayıklama-yıkama-doğrama  
b) Ayıklama-yıkama-doğrama-yıkama  
c) Yıkama-ayıklama-doğrama  
d) Rastgele hazırlarım belirli bir sıra takip etmem.

**44. Farklı gıda ürünlerinin muhafazasında(et ve et ürünleri, süt ve süt ürünleri, yaş meyve sebze vb) birbirleri ile temas edip etmemesine dikkat ediyor musunuz?**

- a) Evet                      b) Hayır                      c) Bazen

#### **4.PIŞİRME**

**45. Dışardan açık süt alıyorsanız; aldığımız sütü ne kadar süre kaynatıyorsunuz?**

- a) Kaynamaya başladıktan sonra 2-5 dakika  
b) Kaynamaya başladıktan sonra 10 dakika  
c) Kaynamaya başladıktan sonra 15 dakika  
d) Kaynamaya başladıktan sonra 20 dakika  
e)Dışarıdan açık süt almıyorum.

**46. Yemek pişirirken doğradığınız sebzeleri hemen kullanır mısınız?**

- a) Evet sebzeleri bekletmeden kullanıyorum.
- b) Hayır pişireceğim zamana kadar oda sıcaklığında bekletiyorum.
- c) Pişinceye kadar suda bekletiyorum.
- e) Hayır pişireceğim zamana kadar buzdolabında bekletiyorum.
- f) Diğer.....

**47. Kahvaltıda yumurtayı haşlayarak pişirme yöntemini kullanıyor iseniz su kaynamaya başladıktan sonra kaç dakika haşlıyorsunuz?**

- a) 2-3 dakika
- b) 3-5 dakika
- c) 8-10 dakika
- d) 10 dakikadan fazla
- e) Haşlayarak kullanmıyorum.

**48. Yemek pişirmede tencere açma sıklığınız nedir?**

- a) Yemek pişinceye kadar birkaç defa açarım.
- b) Pişmeye bıraktıktan sonra hiç açmam.
- d) Diğer.....

**49. Kızartma yağını tekrar kızartma işleminde kullanır mısınız?**

- a) Evet
- b) Hayır
- c) Bazen
- Nedeni.....

**50. (49). soruya cevabınızın evet ve bazen olması durumunda bu yağı kaç defa kullanıyorsunuz?**

- a) 1 defa
- b) 2-3 defa
- c) Diğer.....

**51. Sebze konservesi tüketiyor iseniz açtıktan sonra hepsini pişiriyor musunuz?**

- a) Evet
- b) Hayır
- c) Tüketmiyorum
- d) Bazen

**52. (51.) soruya cevabınız hayır ve bazen ise kalanını ne yapıyorsunuz?**

- a) Buzdolabında en fazla 3 gün bekleterek kullanırım.
- b) Buzdolabında en fazla 1 gün bekleterek kullanırım.
- c) Buzdolabında en fazla 5 gün bekleterek kullanırım.
- d) Buzdolabında en fazla 7 gün bekleterek kullanırım.

**53. Yemek Pişirmede sıklıkla kullandığımız kaplara ait malzemeleri işaretleyiniz.**

Teflon	Aliminyum	Emaye	Bakır	Cam	Granit	Seramik	Döküm demir	Çelik

**54. Et ve et yemeklerini pişirmede sıklıkla kullandığımız metotları işaretleyerek tercih nedeninizi belirtiniz.**

Yemek pişirme metodu	Tercih ediyorum- Nedeni	Tercih etmiyorum- Nedeni
Kızartma		
Mikrodalga fırın		
Haşlama		
Fırın		
Izgara		
Kızartıp fırınlama		
Kavurma		

**55. Yemekleri pişirdiğiniz kaşık, kepçe vb. malzeme ile tat kontrolü yapıyor musunuz?**

- a) Evet
- b) Hayır
- c) Bazen

## 5-PIŞEN ÜRÜN MUHAFAZASI

56. Yemeklerinizi pişirdikten kaç saat sonra tükettiğinizi, tüketeceğiniz saate kadar nerede muhafaza ettiğinizi işaretleyiniz. Oda sıcaklığı (21-24C)/Buzdolabı (+4 C)

Yemek çeşitleri	Hemen tüketirim	Oda sıcaklığında 1-2 saat sonra	Oda sıcaklığında 3-4 saat sonra	Oda sıcaklığında 1 gün sonra	Buzdolabında 1-2 saat sonra	Buzdolabında 3-4 saat sonra	Buzdolabında 1gün sonra
Sebze yemekleri							
Salata							
Kremalı sütlü tatlı							
Et ve etli yemekler							

58. Genel olarak artan yemeklerinizi buzdolabında(+4C) ne kadar süre muhafaza edersiniz

Yemek çeşitleri	1 gün	2 gün	3 gün	3 günden fazla	diğer
Sebze yemekleri					
Salata					
Kremalı sütlü tatlı					
Et ve etli yemekler					



**59. Hazırlanmış/pişirmiş olduğunuz yemeklerin bozulup bozulmadığı konusunda şüphelendiğinizde nasıl davranıyorsunuz?**

- a) Atarım
- b) Tadına bakar bozuk olduğunu düşünürsem atarım
- c) Koklarım bozuk olduğunu düşünürsem atarım
- d) Görünüşüne bakar bozuk olduğunu düşünürsem atarım
- e) Diğer.....

**60. Aşağıda verilen muhafaza yöntemi ile hazırladığınız sebze ürünlerinin tat, görünüş ve dayanım süresi bakımından tercih nedeninizi belirtiniz.**

Yöntem	Tercih ediyorum-Nedeni	Tercih etmiyorum – Nedeni
Dondurma		
Kurutma		
Konserve		

## **6. YİYECEK SUNUMU**

**61. Tek kaptan yemek tüketiyor musunuz?**

- a) Evet
- b) Hayır
- c)Bazen

**62. Tekrar ısıtarak servis yapmanız gereken yiyeceğin ne kadarını ısıtırsınız?**

- a) İhtiyacım olan miktarı ısıtır artanının tekrar buzdolabına koyarım
- b) Hepsini ısıtır, ihtiyacım olanı tükettikten sonra kalanını daha sonra kullanmak için tekrar dolaba koyarım.
- c) Isıtmadan soğuk tüketirim
- d) Sadece bir defa ısıtarak tüketirim kalanını atarım.

**63. Isıtarak tüketmeniz gereken yemeği ne kadar ısıtırsınız?**

- a) Pişirme sıcaklığının üstünde ısıtırım
- b) Tüketebileceğim ısıda ısıtırım.

**64. Eliniz ile servis edebileceğiniz gıdaların sunumunda tercihiniz hangisi olur?**

- A) El
- b) Maşa, servis kaşığı vb.
- c) El ve maşa, servis kaşığı vb.
- d) Diğer.....

