



T.C.
SELÇUK ÜNİVERSİTESİ
FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ

**KIRSAL KADINLARIN GIDA GÜVENLİĞİ
KONUSUNDA TUTUM VE
DAVRANIŞLARININ BELİRLENMESİ:
KONYA İLİ HÜYÜK İLÇESİ ÖRNEĞİ**

Nur MERAKLI YAMAN

YÜKSEK LİSANS TEZİ

Tarım Ekonomisi Anabilim Dalı

Eylül-2022
KONYA
Her Hakkı Saklıdır

TEZ BİLDİRİMİ

Bu tezdeki bütün bilgilerin etik davranış ve akademik kurallar çerçevesinde elde edildiğini ve tez yazım kurallarına uygun olarak hazırlanan bu çalışmada bana ait olmayan her türlü ifade ve bilginin kaynağına eksiksiz atıf yapıldığını bildiririm.

DECLARATION PAGE

I hereby declare that all information in this document has been obtained and presented in accordance with academic rules and ethical conduct. I also declare that, as required by these rules and conduct, I have fully cited and referenced all material and results that are not original to this work.

Nur MERAKLI YAMAN

ÖZET

YÜKSEK LİSANS TEZİ

KIRSAL KADINLARIN GIDA GÜVENLİĞİ KONUSUNDA TUTUM VE DAVRANIŞLARININ BELİRLENMESİ: KONYA İLİ HÜYÜK İLÇESİ ÖRNEĞİ

Nur MERAKLI YAMAN

Selçuk Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü
Tarım Ekonomisi Anabilim Dalı

Danışman: Prof.Dr. Cennet OĞUZ

2022, 93 Sayfa

Jüri

Prof. Dr. Cennet OĞUZ

Dr. Öğrt. Üyesi İlkay KUTLAR

Dr. Öğrt. Üyesi Aysun YENER ÖGÜR

Üretim aşamalarının çoğunda kadınlar aileye aktif olarak katılıp yemek üretiyor ve gıda alımlarında belirleyici rol oynamaktadırlar. Kırsal kesimde yaşayan kadınların ev işi sorumlulukları nedeniyle faaliyetleri halen kapalı bir aile ekonomisi çerçevesinde gerçekleşmekte ve bu ekonomik değişimde kadınlar görünmez ve değerli emeği alma ve kullanma olanağından yoksun kalmaktadır. Bu bağlamda, gıda açısından güvenli ve bilinçli üretim ve tüketim davranışının temeli olarak görülen izlenebilirlik ve sürdürülebilirliğin sağlanmasında kadınların önemli bir rol oynadığı bilinmektedir. Bu çalışmanın amacı, kırsal kesimde yaşayan kadınların gıda güvenliğine yönelik tutum-davranışlarını ve bu davranışları etkileyen faktörleri, kadınların gıda üretimi ve tüketimi konusundaki endişelerini ve farkındalık düzeylerini belirlemek, üretilen ürünlerin çeşitlerini ve ürünlerin üretiminde etkili olan faktörleri belirleyerek, ev eksenli çalışmalarının yarattığı gelir farkındalığını ortaya koymak amaçlanmıştır. Çalışmanın ana materyalini, Konya İline bağlı Hüyük İlçesinde yaşayan farklı gelir grubuna sahip olan kadınlarla gönüllülük ilkesine bağlı olarak anket yapılmıştır. Araştırmada kullanılan veriler, kırsal kesimde yaşayan 100 kadın ile nüfus oranlarına dayalı basit tesadüfi örnekleme ve anket yöntemi ile toplanmıştır. Araştırma verileri kadınlardan gönüllülük ilkesine göre anket tekniği kullanılarak alınmıştır. Verilerin analizinde tablolar oluşturulmuş ve yorumlanmıştır. İkili ilişkiler ise “Khi-kare testi” ile analiz edilmiştir. Kırsal kesim kadınlarının yiyecek alırken dikkat ettiği faktörler değerlendirmede 5’li Likert tipi ölçek kullanılmıştır. Araştırma sonuçlarına göre kadınların gıda güvenliği tutum ve davranışlarını etkileyen faktörler üretim ve raf ömrü (4,48/5), lezzet (4,40/5), tazelik derecesi, tazelik (4,33/5), gıda işleme ve hijyendir. (4,32/5), fiyat (4,31/5) ve kalite (4,25/5) en önemli kriterler olup, ambalajın şekli (2,90/5) kadınların yiyecek satın almayı pek önemsemediğini belirlemektedir. Kadınların yiyecek alışverişi yaparken dikkat ettikleri faktörler ile gelir grubu ($p<0,01$) arasında %1 anlamlılık düzeyinde anlamlı bir ilişki bulunmuştur. Kırsal kadınların gıda üretimi konusunda önemli özelliklerinin nasıl

kümelendiğini Görsel İlişki Analizi(GİA) ile analiz edilmiştir. Görsel İlişki Analizi yapılarak işletme gelir grupları ile kadınların gıda ürünlerini muhafaza etme yöntemleri arasındaki ilişki incelenmiştir. Ankete katılan kadınların gelir düzeyi arttıkça birden fazla muhafaza yöntemini kullandıkları izlenmiştir. Ev eksenli çalışmaların yarattığı gelir farkındalığını ortaya çıkarmak için regresyon analizi yapılmıştır. Regresyon analizinde bağımlı değişken ev eksenli üretim yapanlar alınmıştır. Bağımsız değişkenler ise, gelir, yaş, eğitim, SGK, meslek, hammadde kaynağı ve fiyat belirleme kriterleri alınmıştır. Gelir ve fiyat belirleme kriterleri anlamlı çıkmıştır. Ev eksenli üretim yapanların geliri yapmayanlara göre 4,808 kat daha fazla olduğu saptanmıştır. Bu durum kadınların, ev işlerinin uzantısı olarak görülen işgücüyle hane halkının gelirini destekleyici faaliyetlerde bulunduğu gözlemlenmektedir.

Anahtar Kelimeler: Gıda Güvenliği, Gıda Ürünü Üretme, Ev Eksenli Çalışma, Kırsal Kadın



ABSTRACT

THESIS

FOOD SAFETY CONSULTANCY LEVEL OF RURAL WOMEN: CASE STUDY HÜYÜK COUNTY OF KONYA, TURKEY

Nur MERAKLI YAMAN

**THE GRADUATE SCHOOL OF NATURAL AND APPLIED SCIENCE OF
SELÇUK UNIVERSITY**

THE DEGREE OF MASTER OF SCIENCE

DEPARMENT OF AGRICULTURAL ECONOMİCS

Advisor: Prof. Dr. Cennet OĞUZ

2022, 93 pages

Jury

Prof. Dr. Cennet OĞUZ

Dr. Öğrt. Üyesi İlkay KUTLAR

Dr. Öğrt. Üyesi Aysun YENER ÖGÜR

In most of the production stages, women actively participate in the family and produce food and play a decisive role in food purchases. Due to the housework responsibilities of women living in rural areas, their activities still take place within the framework of a closed family economy, and in this economic change, women are deprived of the opportunity to receive and use invisible and valuable labor. In this context, it is known that women play an important role in ensuring traceability and sustainability, which are seen as the basis of food-safe and conscious production and consumption behavior. The aim of this study is to determine the attitudes and behaviors of women living in rural areas towards food safety and the factors affecting these behaviors, their concerns and awareness levels about food production and consumption, to determine the types of products produced and the factors that are effective in the production of products, and to reveal the income awareness created by home-based work intended to be put. The main material of the study is women with different income groups living in Hüyük District of Konya Province. The data used in the research were collected by simple random sampling and survey method based on population ratios with 100 women living in rural areas. The research data were taken from women using the survey technique according to the principle of volunteering. In the analysis of the data, tables were created and interpreted. Bilateral relations were analyzed with the "Chi-square test". A 5-point Likert-type scale was used to evaluate the factors that rural women pay attention to when buying food. According to the research results, women's attitudes and behavior factors that affect food safety, production and expiration date (4,48/5), taste and flavor (4,40/5), freshness (up to 4.33/5), food processing and hygiene (4,32/5), price (4,31/5) quality (4,25/5) with the most important criteria, and the packaging shape (to 2.90/5) purchase the food product that didn't pay too much attention to women was determined. A significant relationship was found between the factors that women paid attention to when buying food products and income groups at the level of Decency of 1% ($p < 0.01$). Visual Relationship Analysis (GIA) was used to analyze how the important characteristics of rural women clustered in terms of food production. Visual Relationship Analysis was performed to Decipher the relationship between business income groups and women's methods of preserving food products. it was observed that the women who participated in the survey used more than one method of preservation as their income level increased. Regression analysis was performed to reveal the income awareness created by home-based

studies. In the regression analysis, dependent variable ev-axis producers were taken. As for the independent variables, income, age, education, social security institution, profession, raw material source and price determination criteria were taken. The criteria for determining income and price turned out to be significant. It was found that the income of those who do home-based production is 4,808 times higher than those who do not. This situation is to be observed that women are engaged in activities that support the income of the household with the labor force, which is seen as an extension of household chores.

Keywords: Food Safety, Food Product Production, Home-Based Work, Rural Women



ÖNSÖZ

Kırsal alanda üretimin çoğu aşamasında aktif olarak yer alan kadınlar, aynı zamanda evde gıda üretiminde ve gıda alımlarında belirleyici rol oynamaktadır. Bu nedenle tarladan sofraya besin zincirinde kadınlar önemli bir yere sahiptir. Kırsal kesimde yaşayan kadınların ev işi sorumlulukları nedeniyle faaliyetleri halen kapalı bir aile ekonomisi çerçevesinde gerçekleşmekte ve bu ekonomik değişimde kadınlar görünmez ve değerli emeği alma ve kullanma olanağından yoksun kalmaktadır. Gıda güvenliğinin temeli olan izlenebilirlik ve sürdürülebilirliğin sağlanmasında kadınların bilinçli üretim ve tüketim davranışlarıyla önemli bir yere sahip olduğu bilinmektedir. Bu amaç doğrultusunda yola çıkarak hazırlanan bu çalışmada; desteğini hiçbir zaman esirgemeyen danışman hocam Prof. Dr. Cennet OĞUZ'a şükranlarımı sunarım. Çalışmanın başlangıç aşamasından itibaren görüşlerini ve desteklerini esirgemeyen tüm hocalarıma, tez çalışmam süresince görüş ve önerilerini aldığım, bana her konuda moral ve destek veren Arş. Gör. Gürhan ÖZAYDIN'a teşekkürü borç bilirim. Ayrıca jüriye katkı sağlayan Dr. Öğr. Üyesi İlkay KUTLAR ve Dr. Öğr. Üyesi Aysun YENER ÖGÜR'e teşekkür ederim. Tez sürecinin her aşamasında maddi ve manevi yardımlarını esirgemeyen, bu süreçte yaşadığım tüm sıkıntıları aşmam için elinden geleni yapan çok değerli eşim Mehmet'e, annem, babam ve kardeşime ayrıca bu süreçte benim güzel yavrularım Göktuğ ve Gülce'ye sizin yolunuza ışık olması temennisiyle çabalarımda bana sonsuz güç verdiğiniz çok teşekkür ederim.

Nur MERAKLI YAMAN
KONYA-2022

İÇİNDEKİLER

ÖZET	iv
ABSTRACT.....	vi
ÖNSÖZ	viii
İÇİNDEKİLER	ix
ŞEKİLLER DİZİNİ	xiii
KISALTMALAR.....	xiv
1. GİRİŞ	1
1.1. Araştırmanın Önemi	1
1.2. Araştırmanın Amacı	3
2. KAYNAK ARAŞTIRMASI.....	4
3. MATERYAL VE YÖNTEM	10
3.1. Materyal	10
3.2. Yöntem.....	10
3.2.1. Örnek Seçiminde Kullanılan Yöntem	10
3.2.2. Verilerin Analizinde Kullanılan Yöntemler	11
3.2.2.1. Kırsal Kadınların Sosyo-Demografik Özellikleri.....	11
3.2.2.1.1. Ki-Kare bağımsızlık Analizi.....	11
3.2.2.1.2. Likert Analizi.....	12
3.2.2.1.3. Görsel İlişki Analizi	13
3.2.2.1.4. Ev Eksenli Çalışmaların Yarattığı Gelir Farkındalığını Ortaya İçin Kullanılan Yöntem	13
4. ARAŞTIRMA ALANI HAKKINDA GENEL BİLGİLER	14
4.1. Araştırma Alanının Coğrafi Yapısı ve İklimi.....	14
4.2. Araştırma Alanının Sosyal ve Ekonomik Yapısı	15
5. GIDA GÜVENLİĞİ TANIMI ve KAVRAMSAL ÇERÇEVE	17
5.1. Gıda Güvenliğinin Tanımı ve Kapsamı	17

5.2. Kırsal Kadın ve Gıda Güvenliği.....	17
5.3. Gıda Güvenliğinin Önemi ve Gerekliliği.....	18
5.4. Gıda Güvenliğinin Tarihsel Gelişimi.....	19
5.4.1. Dünya’da Gıda Güvenliğinin Tarihsel Gelişimi	20
5.4.2. Avrupa Birliğinde Gıda Güvenliğinin Tarihsel Gelişimi	21
5.4.3. Türkiye’de Gıda Güvenliğinin Tarihsel Gelişimi	22
5.4.3.1. Türkiye’de Gıda Güvenliği Mevzuatı.....	23
5.4.3.2. Gıda Güvenliği İle İlgili Tehlikeler	25
6. ARAŞTIRMA SONUÇLARI VE TARTIŞMA	28
6.1. Demografik ve Sosyo-Ekonomik Özellikleri.....	28
6.1.1. Kadınların Yaşı	28
6.1.2. Kadınların Eğitim Durumu	28
6.1.3. Kadınların Medeni Durumu.....	29
6.1.4. Kadınların Mesleki Durumu	29
6.2. Kırsal Kadınların Gıda Güvenliği İle İlgili Tutum ve Davranışlarının Belirlenmesi	30
6.2.1. Kadınların Bilinçli Tüketici Olma Durumu.....	30
6.2.2. Gıda Güvenliği Konusundaki Bilgi Düzeyleri.....	31
6.2.3. Gıda Güvenliği Konusunda Eğitim Alma Durumu.....	32
6.2.4. Gıda Güvenliği Konusunda Bilgi Kaynakları.....	32
6.2.5. Gıda Güvenliği Yönetim Sistemleri Konusunda Bilgi Düzeyi Durumu	33
6.2.6. Gıda Güvenliği Açısından Endişelendikleri Konular.....	34
6.2.7. Gıda Ürünleri Satın Almada Dikkat Edilen Özellikler	35
6.2.8. Gıda Ürünleri Satın Almada Ambalajın Önemi.....	37
6.2.9. Gıda Ürünleri Satın Almada Tercih Yerleri	39
6.2.10. Kadınların Gıda Güvenliği ile İlgili Uygulamaları.....	43
6.2.11. Gıda Ürünlerinden Kaynaklanan Zehirlenme Durumu	44
6.2.12. Alo 174 Gıda Güvenliği Hattından Haberdar Olma Durumu	45

6.2.13.	Gıda Güvenliği Denetiminin Varlığı	45
6.2.14.	Gıda Güvenliği Denetimi Olan Gıda Ürünleri İçin Ödeme İstekliliği	46
6.3.	Kırsal Kadınların Gıda Ürünlerini Üretiminde Etkili Olan Faktörler	46
6.3.1.	Gıda Ürünü Üretme Durumu	47
6.3.2.	Üretilen Gıda Ürünlerinin Belirlenmesi	48
6.3.3.	Gıda Ürünlerini Muhafaza Yöntemleri	48
6.3.4.	Kadınların Gıdaları Muhafaza Ettikleri Kap Çeşitleri	49
6.4.	Kadınların Ev Eksenli Çalışmalarının Yarattığı Gelir Farkındalığının Belirlenmesi	51
6.4.1.	Gıda Ürünlerinin Pazarlanma Durumu.....	51
6.4.2.	Üretilen Gıda Ürünlerinin Fiyatını Belirlenmesi	53
6.4.3.	Kadınların Tükettikleri - Ürettikleri Ürünlerin Miktarları ve Fiyatı.....	53
6.5.	Kırsal Kadınların Gıda Ürünlerinin Üretiminde Etkili Olan Faktörler	57
6.5.1.	Gıda Üretme Teknikleri Konusunda Bilgi Edinme Kaynakları.....	57
6.5.2.	Gıda Ürünlerinin Ham Maddesini Karşılama Durumu	58
6.5.3.	Gıda Ürünlerini Üretmede İşgücü İhtiyacını Karşılama Durumu.....	59
6.5.4.	Gıda Ürünlerinin Güvenilir Olma Durumu	59
6.5.5.	Satılan Gıda Ürünlerinin Masrafları Karşılama Durumu	60
7.	SONUÇLAR VE ÖNERİLER.....	61
7.1.	Sonuçlar	61
7.2.	Öneriler	65
8.	KAYNAKÇA	66
EKLER		69

ÇİZELGELER DİZİNİ

Çizelge 1. İlçe Nüfus Durumu	15
Çizelge 2. Araştırma Alanında Nüfusun Yaş Grubuna Göre Dağılımı (%)	28
Çizelge 3. Eğitim Durumuna Göre Dağılım	29
Çizelge 4. Kadınların Medeni Durumu	29
Çizelge 5. Kadınların Mesleki Durumu.....	30
Çizelge 6. Bilinçli Bir Tüketici Olma Durumu	31
Çizelge 7. Kadınların Gıda Güvenliği Konusundaki Yeterli Bilgiye Sahip Olma Durumu	31
Çizelge 8. Gıda Güvenliği Konusunda Eğitim Alma Durumu	32
Çizelge 9. Kadınların Gıda Güvenliği Konusunda Bilgi Kaynakları.....	33
Çizelge 10. Gıda Güvenliği Yönetim Sistemleri Konusunda Bilgi Düzeyi Durumu	33
Çizelge 11. Gıda Güvenliği Açısından Endişelendikleri Konular	35
Çizelge 12. Gıda Ürünü Satın Almada Dikkat Edilen Özellikler	36
Çizelge 13. Gıda Ürünleri Satın Almada Ambalajlı Ürün Tercih Etme Durumu	37
Çizelge 14. Gıda Ürünleri Satın Almada Ambalajın Önemi	38
Çizelge 15. Gıda Ürünleri Satın Almada Tercih Yerleri (%)	41
Çizelge 16. Kadınların Gıda Güvenliği ile İlgili Uygulamaları.....	43
Çizelge 17. Gıda Ürünlerinden Kaynaklanan Zehirlenme Durumu.....	45
Çizelge 18. Kadınların Alo 174 Gıda Güvenliği Hattından Haberdar Olma Durumu	45
Çizelge 19. Gıda Güvenliği Denetiminin Varlığı	46
Çizelge 20. Kadınların Güvenilir Gıda İçin Fazladan Ödemede Bulunma İsteği.....	46
Çizelge 21. Gıda Üretiminde Bulunma Durumu	47
Çizelge 22. Üretilen Gıda Ürünleri	48
Çizelge 23. Gıda Ürünlerini Muhafaza Yöntemleri.....	48
Çizelge 24. Gıdaların Muhafaza Edildiği Kap Çeşitleri.....	50
Çizelge 25. Gıda Ürünlerinin Pazarlanma Durumu	52
Çizelge 26. Gıda Ürünlerinin Fiyatını Belirlenmesi	53
Çizelge 27. Dışarıdan Satın Alınan Ürün Miktarı.....	54
Çizelge 28. Kadınların Ürettikleri Ürünlerin Satış Miktarları ve Fiyatları	55
Çizelge 29. Kadınların Ürettikleri Ürünlerin Satış Miktarları ve Elde Edilen Gelir	56
Çizelge 30. Gıda Üretim Teknikleri Konusunda Bilgi Edindikleri Kaynaklar	57
Çizelge 31. Gıda Ürünlerinin Ham Maddesini Karşılama Durumu.....	59
Çizelge 32. Gıda Ürünlerini Üretmede İşgücü İhtiyacını Karşılama Durumu	59
Çizelge 33. Gıda Ürünlerinin Güvenilir Olma Durumu	60
Çizelge 34. Satılan Gıda Ürünlerinin Masrafları Karşılama Durumu	60

ŞEKİLLER DİZİNİ

Şekil 1. Hüyük Konum	14
----------------------------	----



KISALTMALAR

GIA: Görsel İlişki Analizi

FAO: Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü

IFAD: Uluslar arası Tarım Fonu

WTO: Dünya Ticaret Örgütü

SPS: Sağlık ve Bitki Sağlığı

EFSA: Avrupa Gıda Güvenliği Otoritesi

RASFF: Gıda ve Gıda Acil Durum Uyarı Sistemi

TÜİK: Türkiye İstatistik Kurumu

TSE: Türk Standartları Enstitüsü

ISO: Uluslararası Standartlar Organizasyonu

EUREPGAP: Euro Retailer Working Group

EUREP: Avrupa Perakendecileri Ürün Çalışma Grubu

HACCP: Hazard Analysis and Critical Control Point

1. GİRİŞ

1.1. Araştırmanın Önemi

Beslenme, canlıların varoluşuyla birlikte başlayan en temel ihtiyaçtır. Tam ve dengeli beslenme, bireylerin büyümeleri, gelişmeleri, psikofizyolojileri ve maneviyatları, toplumlarını oluşturmaları ve varlıkları için önemlidir. Eksiksiz ve dengeli beslenme, insanların zihinsel gelişimi ve iş performansı üzerinde sadece olumlu bir etkisi yok olup, aynı zamanda sağlık risklerini azaltarak yaşam beklentisini de artırır. Bu nedenle tüketiciler fazlalaşan tüketim yerine doğru ve dengeli tüketim ele almışlardır (Topuzoğlu ve ark., 2007). Tüketime sunulan gıdaların güvenliği, birkaç aşamada gerçekleştirilen kontrol faaliyetleri ile belirlenir. En iyi kontrol kontrolörleri; üreticiler, düzenleyiciler ve tüketicilerdir.

Dünya nüfusunun hızla artmasıyla birlikte gıdaya olan talep de hızla artmaktadır. Gıda talebini karşılamak için; Son yıllarda tarımsal alanlarda kimyasal girdilerin kullanıldığı konvansiyonel üretim ile birim alandan daha fazla ürün elde edilmeye başlanmıştır. Gıda güvenliği kavramı, kimyasal girdilerin yoğun olarak kullanıldığı, üretkenlik ve çıktının önemli ölçüde arttığı “yeşil devrim” olarak bilinen bu dönemden sonra yerini almıştır. Sağlıklı gıda üretimi ve tüketimi tüm toplumlar için ekonomik, sosyal ve çevresel etkileri olan önemli bir konudur. Son yıllarda özellikle gıdanın güvenli olduğu ülkelerde tüketici gelirlerinin artmasıyla gıda güvenliği kavramı yerleşmiş ve değer kazanmıştır (Tayar, 2014).

Besin Güvenliği; her türlü bozulma ve bulaşma unsurundan arındırılmış, yemeye hazır yiyecekler. Gıda güvenliği ve sağlık arasındaki ilişki oldukça karmaşıktır. Modern teknolojiye rağmen, gıda kontaminasyonu ekonomiye zarar veren küresel bir sorundur. Gıda, bir yandan eksiksiz ve dengeli bir beslenme için gerekli olan besin maddelerini sağlarken, diğer yandan gıda zehirlenmesine neden olabilecek risk faktörleri taşır. Çoğu durumda uygun olmayan koşullarda hazırlanan gıdalarda üreyen mikroorganizmalar gıda kaynaklı hastalıklara neden olur. Gıdaların güvenli olmayan bir kaynaktan alınması, uygun olmayan koşullarda taşınması, sağlıklı olmayan şekilde işlenmesi, pişirilmesi, depolanması ve taşınması gıda kaynaklı hastalıkların tüm nedenleridir (Ünusan, 2000).

20. yüzyılda tarımsal üretimde önemli gelişmeler kaydedilmiştir. Yüzyılın başındaki iki dünya savaşı, tarımsal üretimde düşüşe ve dolayısıyla dünyadaki birçok ürünün üretiminde önemli bir düşüşe neden oldu. Yüzyılın ikinci yarısından itibaren teknik gelişmelerin tarımsal üretimde kullanılması özellikle gelişmekte olan ülkelerde

üretimi dünya çapında artırmıştır. 1980'lerde tüketiciler, ürün fiyatının yanı sıra sağlık, kalite, gıda güvenliği, diyet ve beslenme konularına da önem vermeye başladılar. Avrupa'da deli dana hastalığı ve şarbonun ortaya çıkması, 1990'lı yıllarda özellikle üretimin tüm aşamalarında kalite kriterlerinin uygulanması gereğini göstermiş, bu yıllarda tüketiciler üretim kesintilerine daha yatkın hale gelmeye başlamıştır. Özellikle hayvansal ürünlerle ilişkili sağlık riskleri nedeniyle çiftlikten çatala bir yaklaşım oluşturulmuştur. Avrupa Birliği'ndeki olayların ardından, en zayıf şüphe durumunda bile tüm acil durum önlemlerini uygulamak için yasal düzenlemeler yapılmıştır (Dölekoğlu, 2002). Gıda güvenliği sistemlerinin "tarladan sofraya" gıda zincirinin tüm aşamalarında uygulanması gerektiği vurgulanmalıdır. Kadınların gıda güvenliği ve çevredeki önemi 1980'lerin başlarına kadar uzanmaktadır ve "kadın ve kalkınma" ve "çevre" temaları arasındaki karşılıklı ilişkilerin kabul edilmesinin yanı sıra, bu konuların politika oluşturma sürecine dâhil edilmesinin uygun olduğu düşünülmektedir. Kırsal kesimdeki kadınlar, üretim sürecindeki tüm girdilerin etkileşimi ile aile ve piyasa ekonomisi için ürünler elde ederek tarımsal sistemin sürekliliğini sağlamakta ve aile ekonomisini geliştirmektedir (Hablemitoğlu, 1998). Kırsal alanda yaşayan kadınların yaşamı, mesleklerin geleneksel yapısı ve çeşitliliği açısından kentli kadınların yaşamından farklıdır. Kırsal kesimdeki kadınlar bir yandan temizlik, çocuk bakımı, ekmek yapımı, içme suyu ve yakıt, gıda ve gıda maddeleri, mahsul ve hayvancılık üretimi, tarım, el işleri, çiftlik dışı işler ve diğer gelir getirici faaliyetler gibi ev işlerini yapmaktadır (Yıldırak N, 2003).

Kırsal kesimde mevcut işgücünün çoğunluğunu oluşturan kadınların ekonomik faaliyete katılımı, erkeklerin yanında tamamlayıcı iş olarak görülmekte ve kadınların ev içi çalışmasının bir uzantısı olarak görülmektedir.

Kadınların "ucuz emek", "ev ekonomisine katkıda bulunan" olarak görülmesi ve faaliyetlerinin çoğunun bir ev işi olmaktan çok hayatın doğal bir parçası olarak görülmesi, kelimenin tam anlamıyla üretim anlamına gelmektedir. Emek gücünün düşük değerine yol açar. Yukarıda bahsedildiği gibi, kadınlar çoğu üretim aşamasında aktif olarak yer almakta, ayrıca evde gıda üretmekte ve gıda satın almada belirleyici bir rol oynamaktadır. Bu nedenle tarladan sofraya besin zincirinde kadınların önemli bir yer işgal ettiğini söylemek yanlış olmaz. Kırsal kesimde yaşayan kadınların ev işi sorumlulukları nedeniyle faaliyetleri halen kapalı bir aile ekonomisi çerçevesinde gerçekleşmekte ve bu ekonomik değişimde kadınlar görünmez ve değerli emeği alma ve

kullanma olanağından yoksun kalmaktadır. Gıda güvenliğinin temeli olan izlenebilirlik ve sürdürülebilirliğin sağlanmasında kadınların bilinçli üretim ve tüketim davranışlarıyla önemli bir yere sahip olduğu bilinmektedir.

1.2. Araştırmanın Amacı

Çalışmanın amacı; Kırsal kadınların gıda güvenliği konusunda tutum ve davranışlarını belirlemektir.

Bu kapsamda;

- ✓ Kadınların gıda güvenliğine ilişkin tutum ve davranışlarının belirlenmesi,
- ✓ Gıda güvenliği ile ilgili tutum ve davranışlarını etkileyen faktörleri belirlemek,
- ✓ Gıda güvenliğine (gıda üretimi ve tüketimine ilişkin) ilgi ve farkındalıklarını göstermek,
- ✓ Demografik ve sosyoekonomik özelliklerini belirlemek,
- ✓ Kadınların, ürettikleri ürünlerin çeşitlerini belirlemek,
- ✓ Ev eksenli çalışmalarının yarattığı gelir farkındalığını ortaya koymak,
- ✓ Gıda ürünlerinin üretiminde etkili olan faktörlerin belirlenmesi araştırmanın amaçlarındandır.

2. KAYNAK ARAŞTIRMASI

(Capps Jr ve ark., 1985), ABD'de yaklaşık 1500 aileye yapılan araştırmada; kullanılan toplam gıda tüketimi, gelir, gıda fiyatları ve hane halkı büyüklüğü gibi demografik özelliklerin hazır gıda ya da evde hazırlanan gıda talebi üzerindeki etkileri araştırılmıştır. Çalışmada 400'den fazla çeşitli gıda listelendi. Sonuçlar, araştırmaya katılanların %35,3'ünün hazır gıdayı, %32,6'sının basit hazır gıdayı, %27,4'ünün kompleks hazır gıdayı ve %4,6'sının ev yapımı gıdayı tercih ettiğini belirledi. İşgücüne giren kadın sayısı arttıkça evde geçirilen zamanın azaldığı ve buna bağlı olarak hazır gıda tüketiminin de arttığı gözlemlenmiştir. Kalabalık aileler ise ev yemeklerini tercih ediyor.

(McIntosh ve ark., 1994), Teksas'ta az pişmiş et riskleri ve hazırlama teknikleri üzerine yaptığı araştırmada; bin dört yetişkin çalışmaya dahil edildi. Yetişkinlerin %43'ünün pişmemiş hamburgeri tercih ettiği, %61 'inin az pişmiş, %25'inin iyi pişmiş, %54'ünün az pişmiş yemeklerin gıda zehirlenmesine yol açabileceğini gösterdiği belirlendi.

(Nayga, 1996), Gıda Paketlerinde Tüketici Besinsel Kullanımının Belirleyicileri" başlıklı çalışmasında, 1991 yılında Amerika Birleşik Devletleri'nde 1448 kişiyle görüşülmüştür. Besin bilgileri, sosyo-demografik olarak bir ailenin temel besin alımını etkiler. Eğitimli kadınların beslenme bilgilerini yoğun olarak kullandıkları ortaya çıkmıştır. Hane halkı büyüklüğü, ırk, meslek, şehirleşme, bölge, yaş ve gelir, gıda ambalajlarında beslenme bilgilerinin kullanılmasında etkileyen önemli faktörler saptanmıştır.

(Demirel, 1997), Antalya ilinde, farklı sosyoekonomik seviyedeki kadınlar tarafından gıdaların hazırlanması, pişirilmesi ve saklanması gıdaların işlenmesi, pişirilmesi ve muhafaza edilmesinde sosyoekonomik düzeylerin etkili olup olmadığı araştırılmıştır. Kadınların sosyoekonomik düzeylerine göre gıda işlemeyi öğrendikleri yerler arasında ilişki anlamlı saptanmıştır. Sosyoekonomik seviyelerine göre araştırmaya katılanların, su ıspanağı gibi yemekleri pişirmek için uygun yöntemleri kullanmadıkları belirlenmiştir.

(Worsfold ve Griffith, 1997), araştırmalarında; yüz sekiz araştırmaya katılanların gıda güvenliği davranışları değerlendirildi. Sonuçlar, çoğu tüketicinin güvenli pişirme tekniklerini kullandığını ve bazı tüketicilerin yiyecekleri pişirme sıcaklığında çok fazla tutma veya yeterince ısı ve ısınma süresi kullanmama gibi güvenli olmayan teknikleri kullandığını belirledi.

(Altekruse ve ark., 1999), 1996 yılında yapılan bir çalışmada; 19.356 yetişkinin çiğ et ve tavuğa dokunduktan sonra ellerini ve tahtalarını yıkamadığı, çok az pişmiş hamburger yediği, patates ve az pişmiş yumurta yediği, %8 çiğ ıstırıde ve %1 pastörize edilmemiş süt içtiği tespit edildi.

(Meer ve Misner, 2000), Amerika Birleşik Devletleri'nde geliştirilen bir gıda ve gıda eğitimlerine katılanların besin güvenliği bilgilerini belirlenmesi için araştırma yapılmıştır. Sonuçlar, katılımcılarının %67'sinin pişmiş gıdaları buzdolabına yerleştirmeden oda sıcaklığına kadar soğutulması tercih edilir olduğuna inandıklarını ve %50'si güncel bilgileri toplamak için önemli bir araç olarak televizyon programlarını izlediğini belirledi.

(Dölekoğlu, 2003), çalışmada beslenme uygulamaları, gıda kalitesi ve güvenliği incelenmiştir. Araştırma alanında sorun, hanelerde yeterli ve dengeli gıda düzeylerinin, tüketicilerin ürün satın alma ve tüketme sürecindeki sağlık riskleri konusundaki endişelerinin ve bu sorunlara ilişkin farkındalık düzeylerinin belirlenmesidir. . Araştırmasında, hanelerin aylık alım miktarını baz alınarak tam ve dengeli beslenme düzeyini belirlenmesi amaçlanmıştır. Bu amaçla Adana şehir merkezinde üçyüziki haneye anket uygulanmış ve ortalama hane kalori tüketimi 3059 cal/gün'dür. Günlük ortalama kalori alımının bitki kaynaklı ve %5 hayvansal kaynaklı olmasını şart koşar. Kalori alımını etkileyen faktörler logit modeller kullanılarak bulunmuş ve besin doygunluğu negatif etkiler, besin harcaması, annenin eğitim düzeyi ve nüfus yüzdesi olarak hesaplanmış, hanedeki erkek sayısı pozitif etki olarak sayılmıştır. Ürün özellik seti değerlendirmesi, bağlantı analizi ile yapılır.

(Lynch ve ark., 2003), Oklahoma'daki restorandaki çalışan personele yaptığı çalışmada; Çalışanların %91,7'sinin buzdolabında dondurulmuş etleri çözülmesi yaptığı ve %75'inin bu işlemi takiben el yıkama yaptığı belirlendi. Dondurulmuş gıdaların buzdolabında dondurucu sıcaklığında saklanması gereken oran %83,9'dur.

(Stuart, 2003), tarafından yapılan çalışmada bir tür yiyecek hazırlanınca başka bir yiyecek hazırlamaya devam etmeden önce hep yüzeyleri temizleyen katılımcıların yüzdesi 85 olarak bulunmuştur.

(İncel, 2005), Bu çalışmada Ankara'da yaşayan beş yüz yetişkinin (erkek %47, kadın %53) gıda güvenliği ile ilgili tutum ve davranışlarını belirlenmesi hedeflenmiştir. Anket sonuçlarına göre, bireylerin gıda güvenliğine ilgileri değerlendirildiğinde, kadınların gıda güvenliğine ilgileri artmıştır. Ayrıca, sonuçların değerlendirilmesi, gıda

kontaminasyonundan kaynaklanan hastalıkları önlemek için üretim - tüketim zincirinin her aşamasında gıda güvenliğini sağlama stratejisinin ne olduğunu da vurgulamaktadır.

(Gülse-Bal ve ark., 2006), Tokat ilinde tüketicilerin gıda güvenliği ile ilgili farkındalıkları araştırılmıştır. Araştırma sonucunda Tokat tüketicilerinin %48,39'unun gıda güvenliğini bilmediği ve kavramını hiç duymadığı, %51,61'in kavramı duyduğu ve %79,69'un gıda güvenliğini tam olarak tanımladığı belirlenmiştir. Gıda güvenliği, tüketicilerin yaş, eğitim düzeyi ve cinsiyet, gıda güvenliği bilgisi, gıda risk değerlendirmesi ve güvenli gıda için fazladan para ödeme isteklerinin değiştiği ki-kare analizinde, kadınların ve yüksek öğrenim görmüş kişilerin sorunun çok farkında olduğu ve bu yönde hareket ettiği saptanmıştır.

(Çinpolat, 2006), Araştırmaya katılanların, gıda etiket bilgilerini okumaya ve anlamaya yönelik tutum ve davranışlarını ve gıda satın alırken cinsiyetin buna etkisini belirlemek için araştırma planlanmıştır. İstatistiksel analiz için ki-kare analizi ve ki-kare test koşullarının sağlanamaması durumunda G-istatistiği kullanıldı. Etiket kullanımının önemi ve sağlığa faydaları halka anlatılmalı; Bu amaçla beslenme eğitim programlarının düzenlenmesi ve bu konuda medya kuruluşları, STK'lar, uzmanlar ve süpermarketlerden yararlanılması gerektiği sonucuna varılmıştır. Tüketicilerin gıda satın alırken dikkat etmesi gerekenler vurgulanmaktadır.

(Korkmaz, 2006), Bu çalışmada Afyonkarahisar ilinde 18 yaş üstü 470 tüketiciye tüketici davranışları ve tüketim tercihlerini etkileyen faktörleri belirlemek amacıyla anket uygulanmıştır. Elde edilen sonuçlarla tutarlı olarak tüketiciler; Ürün dayanıklılığı, marka güvenilirliği ve ürün faydaları, ürün kalitesi, reklam çekiciliği, alışkanlıklar, tutum ve davranışlar tespit edilmiştir. Ürünün satın alınmasında ürünün satış noktasına ait olması önemlidir. Araştırmaya katılan tüketiciler, ürünü satın alırken sağlık, mükemmellik, problem çözme ve özgünlük, promosyon etkinliği ve rahatlık gibi ürün özelliklerinin önemli olmadığını bulmuşlardır. Mal ve hizmetlerini satın almada daha uygun olacak ve tüketiciler bilinçli bir satın alma yaparken doğru tutum ve davranışları kazanabileceklerdir.

(Özmetin, 2006), Türkiye'nin yaptığı araştırma, gıda tüketiminin son yıllardaki büyümesine bakıyor. Bunun için ülkemizdeki gıda tüketimine ilişkin ikincil veriler ve tüketicilerin gıda tüketim alışkanlıklarında anket kullanılmıştır. Sonuçlar, ürün grupları arasında farklı tüketim alışkanlıklarının farklılaştığını ve sağlıklı bilinçli tüketimin yaygınlaştığını, doğal ürünlere ve fonksiyonel ürünlere olan talebin arttığını göstermektedir.

(Kaptan, 2007), yapılan çalışmada ikibin Çanakkale’de yaşayan insanlar üzerinde gıda satın alma, depolama ve gıda güvenliği ile ilgili 36 soruluk anket yapılmış olup sonuçlar matematiksel sonuçlar alınmıştır. Çıkan sonuçlarda bağlı olarak; kapalı gıda alırken paket bilgisini görme oranı incelendiğinde tüketicilerin diğer bilgilere dikkat etmeden ağırlıklı olarak üretim/son kullanma tarihine baktığı gözlemlenmiştir. Araştırmada Çanakkale’de yaşayan iki yüz yirmi kadınla yapılan anket sonuçlarına göre, kadınların en çok son kullanma tarihine önem verdikleri, yarıdan fazlasının yiyecek satın alırken sertifikalarına dikkat etmediği belirlendi.

(Candemir, 2008), Kahramanmaraş ilinde kentsel alanlarda yaşayan tüketicilerin gıda tüketim davranışlarını ve marka tercihlerini etkileyen faktörler analiz edilmiştir. Araştırmada, gıda tüketimi ile tüketicilerin demografik ve sosyoekonomik özellikleri arasındaki ilişkiyi ortaya çıkarmak için dört ürün kategorisini kapsayan bir tüketici anketi kullanılmıştır. Araştırmanın sonuçlarında, Kahramanmaraş kentsel bölgesindeki tüketicilerin yaklaşık yarısı markalı ürünleri pazardan satın almaktadır. Tüketici gıda tüketimini ve marka tercihlerini etkileyen en önemli faktörlerin hane geliri, tüketici eğitim düzeyi, ailede çocuk sahibi olup olmadığı, kadınların çalışıp çalışmadığı tespit edilmiştir.

(Kızılaslan ve Kızılaslan, 2008), Bu çalışma, Tokat ilçede yaşayan insanların gıda satın alırken yaşadıkları sorunları, bilgi düzeylerini ve tutumlarını incelemeyi amaçlamaktadır. Tokat’ın ilçesine bağlı ilçeler belirlenerek ve ildeki tüketicileri temsil edecek bir örneklem miktarı dikkate alınarak veri 277 olarak belirlenmiştir. Araştırmada tüketicilerin gıdaya yönelik tutumlarındaki değişimi açıklayan belirleyiciler yüzde olarak belirlenmiştir. Buna göre; Açıklamaya göre, Tokat tüketicileri gıda satın alırken temel olarak besin değeri, ambalaj, marka, besin değeri, tokluk, üretim ve raf ömrü, üretim ve satış yerlerinin hijyeni ve sağlık faktörleri ele alınmıştır.

(Uzunöz ve ark., 2008), Bu çalışma, Tokat Merkez İlçesi merkez kırsalında yaşayan 89 kadınla yapılan görüşmelerden alınan ilk verilerle bölgedeki kırsal kadınların gıda güvenliği farkındalık düzeylerini belirlemeyi amaçlamıştır. Araştırma sonuçlarına göre, kadınların yarısından fazlası (%61,80) gıda güvenliği kavramını daha önce hiç duymamıştı. Kadınların geliri ve eğitim düzeyi ile algıladıkları gıda güvenliği düzeyi arasında yüksek derecede bir ilişki bulundu. Eğitim düzeyi ve gelir yükseldikçe

kadınların satın aldıkları gıda ürünlerinin güvenliğine ilişkin farkındalıklarının artacağı belirlendi.

(Gözener ve ark., 2009), yapılan araştırmada, Gaziosmanpaşa Üniversitesi Ziraat Fakültesi öğrencilerinin gıda güvenliği konusundaki bilgi seviyeleri araştırılmıştır. Gıda güvenliği bilgisine sahip öğrencilerin belirli özellikleri ile güvenli gıda için fazladan ödeme yapma isteklerini etkileyen faktörler arasındaki ilişki maliyet analizi ile ortaya konmuştur. Sonuçlara göre, öğrencilerden gıda güvenliği kavramına aşina oldukları, %76,92'sinin yediklerini sağlığa zararlı veya çok riskli olarak algıladıkları, %65,87'sinin ise ekstra ücret ödeyebilecekleri belirlenmiştir. Sağlıklı gıda için fazladan ödeme yapma isteği ile öğrenci nüfusunun yaş, cinsiyet, bölge ve ikamet kriterleri arasında istatistiksel olarak anlamlı bir ilişki bulunmamıştır.

(Yılmaz ve ark., 2009), Bu çalışma, Trakya bölgesindeki Tekirdağ, Kırklareli ve Edirne illerinin yanı sıra kentsel ve kırsal alanlarda yaşayan tüketicilerin gıda ürünlerine ilişkin davranış dinamiklerini belirlemeyi amaçlamıştır. Çalışma Trakya'da (Tekirdağ, Edirne, Kırklareli) kentsel (385 kişi) ve kırsal (385 kişi) olmak üzere toplam 770 kişi ile etkili bireylerle yüz yüze görüşme yoluyla gerçekleştirilmiştir. Hane halkı tüketim kararları Seçim yaparken dikkate aldıkları faktörler, çok değişkenli varyans analizi (Manova), t-testi ve faktör analizi kullanılarak değerlendirildi. Araştırmanın sonuçlarına göre, Trakya'nın köy ve kasabalarında yaşayan tüketicilerin gıda satın alırken dikkate aldıkları faktörlerin önem sıralamasında istatistiksel olarak anlamlı bir farklılık bulunmuştur. Deli dana hastalığı ve kuş gribi, hem kentsel hem de kırsal alanlardaki tüketicilerin tartışmasız en büyük endişesidir.

(Güven, 2010), Yalova tarafından yapılan çalışmada, farklı eğitim ve gelir düzeyine sahip kişilerin beslenme alışkanlıkları ve gıda güvenliği bilgilerinin belirlenmesi amacıyla istatistiksel veriler karşılaştırılarak değerlendirilmiştir. Araştırmaya Yalova ilinde yaşayan 15 yaş üstü ikiyüzelliyedikişi katılmıştır. Katılımcıların eğitim düzeyi arttıkça gelir düzeylerinin de arttığı belirlendi. Elde edilen verilerin değerlendirilmesi sonucunda; Katılımcıların beslenme alışkanlıklarının ve gıda güvenliği bilgilerinin, eğitim ve gelir durumuna göre farklılık gösterdiği belirlendi.

(Köse ve Yaman, 2010), Kastamonu'nu da hedefli örnekleme kullanılarak gelir gruplarından rastgele seçilen 116 denek arasında yapılan bir anketin sonuçlarını incelediler. Araştırmada tüketiciler; gelir grubu, kültür düzeyi, cinsiyet, yaş ve mesleğe göre paketlenmiş gıdaların raf ömrünün önemini belirler. Araştırma sonuçları tüketiciler

için gıda güvenliğinin raf ömründen daha önemli olduğunu göstermiştir. Raf ömrünün nemi; Farklı gelir gruplarında bu oranın %70,6-%76,9 arasında değiştiğini, erkeklerin ve yaşlıların (50+) daha ilgili olduğunu, eğitim düzeyinin anlamlı bir fark yaratmadığını ve meslek öneminin %66,7-%77,5 arasında olduğunu bulmuşlardır.

(Karakaya, 2020), alışma Bingl ilinde tüketicilerden 2020 yılı Mart Mayıs aylarında yapılan anketlerden elde edilmiştir. Araştırma sonuçlarına göre; tüketicilerin aylık gelir ortalaması 3661,4 TL, ortalama gıda harcaması 503,2 TL olarak tespit edilmiştir. Aylık gıda harcamasının aylık toplam harcamalar içindeki oranı ise %18,8 olarak hesaplanmıştır. Denekler, gıda ürünleri satın alırken fiyat, görünüş, geleneksel üretim ve uzman nerileri gibi özellikleri önemli gördükleri belirlenirken, marka, kalite, sağlık ve tazelik gibi özellikleri ise çok önemli gördükleri belirlenmiştir. Ankete katılan kişilerin gıda güvenilirliği konusunda bilgi sahibi olduğu ve temel niteliklerini tanımlayabildikleri sonucuna varılmıştır

(Başer, 2022), Araştırma Samsun ilinin Atakum ilçesinde örnekleme yöntemiyle tespit edilen 384 tketicisiyle yapılan anketlerden elde edilmiştir. Araştırmada bilinç düzeyini ölçmek için tüketicilere 5’li likert soruları sorulmuştur. Bilinç düzeyini etkileyen faktörlerin bulunmasında sıralı probit model kullanılmıştır. Sonuçlara göre tüketicilerin % 10,9’u düşük, % 45,6’sı orta, % 43,5’i ise yüksek bilinç düzeyine sahiptir. Düşük bilinç düzeyine sahip gruptaki tüketicilerin kişisel ve hane halkı gelirleri diğer gruptakilere göre daha düşüktür. Düşük bilince sahip tüketicilerin % 50’si kadın iken, orta ve yüksek düzeyde bilince sahip tüketicilerde kadın oranı daha yüksektir. Aynı şekilde düşük düzeyde bilince sahip tüketicilerde lise mezunu oranı ilk sırada iken, orta ve yüksek bilinç düzeyine sahip tüketicilerde niversite mezunu oranı ilk sıradadır. Sıralı probit modeline göre yaş, kronik hastalık, medeni durum, evde ocuk olması ve hane halkı geliri gıda güvenliği bilinç düzeyini önemli seviyede etkilediği tespit edilmiştir.

3. MATERYAL VE YÖNTEM

3.1. Materyal

Araştırma, teorik kısım ve saha çalışması kısmı olmak üzere iki ana çatı altında incelenmektedir. Araştırmanın teorik kısmını belgelere dayalı araştırmalar, yerli ve yabancı makaleler, araştırmalar, projeler, tezler gibi belgelerden elde edilen ikincil veriler bu bölümün materyalini oluşturmuştur.

Araştırmayı kırsal kadınlar oluşturmuştur. Kadınlara yönelik yapılacak çalışmanın ana materyalini; Konya ilinin Hüyük ilçesinde yaşayan 100 kadın ile yapılan anket sonuçlarından elde edilen birincil veriler oluşturmuştur.

Araştırma alanı olarak seçilmesinde aşağıdaki faktörler esas alınmıştır:

- ✓ Bu mahallenin nüfus, ekonomik düzey ve sosyo-kültürel özellikleri bakımından benzer mahalleleri temsil edebilecek bir örnekleme sahip olması,
- ✓ Tezin altlığını hazırlama aşamasında yapılan anket neticesinde üreticilerin anket yapmaya eğilimli olması,
- ✓ Kadınların gıda ürünleri üretmeye eğilimli olması,
- ✓ Kadınların gıda güvenliği ve gıda üretimi konusunda eğitimler alması nedeniyle

Araştırma bölgesi olarak Hüyük ilçesi seçilmiştir.

3.2. Materyal

3.2.1. Örnek Seçiminde Kullanılan Yöntem

Araştırma konuları Konya ili Hüyük ilçesinde yaşayan hanelerdir. Araştırmanın örneklem büyüklüğünü hesaplamak için "Ana Kitle Oranlarına Dayalı Kümelendirilmemiş Basit Tesadüfî Örnekleme Yöntemi" kullanılmıştır. Bu yöntemle göre örnekleme hacmi 100 kırsal kadın olup %95 güven aralığında %5 hata payı ile aşağıdaki formüle göre hesaplanmıştır(Oğuz ve Karakayacı, 2017).

$$n = \frac{Np(1 - p)}{(N - 1)\sigma_{p_x}^2 + p(1 - p)}$$

Formülde

n=Örnek Hacmi

N=Populasyon İşletme Sayısı

$\sigma_{p_x}^2$ =Oranın Varyansı

p=0.5

3.2.2. Verilerin Analizinde Kullanılan Yöntemler

3.2.2.1. Kırsal Kadınların Sosyo-Demografik Özellikleri

Kırsal kadınların, gıda güvenliği konusunda tutum ve davranışlarını belirlemek ve kadınların ev eksenli çalışmalarının yarattığı gelir farkındalığını araştırma teknikleriyle elde edilen verilerden oluşturulan tablolarla basit yüzdeler ve ortalamalar olarak hesaplanan demografik özelliklerin (gelir, yaş, medeni durum, eğitim düzeyi) belirlenmesi. Anket verileri gelir grupları dikkate alınarak $1000 \geq TL$, 1001-2000 TL, 2001-3000 TL ve $3001 \leq TL$ olmak üzere dört grup oluşturularak değerlendirilmektedir. Anket verileri Kasım 2016'da toplanmış ve asgari ücret gelir gruplarına göre sınıflandırılmıştır.

3.2.2.2. Kırsal Kadınların Gıda Güvenliği Konusundaki Bilinç Düzeylerini Belirlemede Kullanılan Yöntemler

Kadınların gıda güvenliği algıları ile bazı değişkenler arasında bir ilişki olup olmadığını belirlemek için ki-kare bağımsızlık testi kullanılmış ve faktörlerin anlamlılığı, Likert ölçeği kullanılarak faktör belirlenmiştir. Bu bölümde kadınların gıda güvenliği konusundaki bilinç düzeylerini etkileyen faktörler ile gelir düzeyleri ve eğitim ve öğretim arasında bir ilişki olup olmadığını ölçmek için ki-kare bağımsızlık testi kullanılmıştır.

3.2.2.1.1. Ki-Kare bağımsızlık Analizi

Gıda güvenliği algıları ile bazı değişkenler arasında bir ilişki olup olmadığını belirlemek için ki-kare bağımsızlık testi uygulanmıştır. Veri seti normal dağılım göstermediğindeki-kare bağımsızlık testi kullanılır. İki veya daha fazla değişken arasında bir ilişki olup olmadığını kontrol etmek için kullanılır. 0 ile ∞ arasında değerler alır. Karl Pearson tarafından keşfedilen bu dağılıma χ^2 (Ki-kare) adı verilir.

Khi kare test istatistiği şu formül ile hesaplanır:

$$\chi^2 = \sum_{j=1}^c \sum_{i=1}^r \frac{(G_{ij} - E_{ij})^2}{E_{ij}}$$

$\chi^2 > \chi^2_{\alpha; (r-1) * (c-1)}$ ise H0 hipotezi ret, H1 hipotezi kabul edilir.

$\chi^2 < \chi^2_{\alpha; (r-1) * (c-1)}$ ise H0 hipotezi ret, H1 hipotezi kabul edilir.

H0: Değişkenler birbirinden bağımsızdır.

H1: Değişkenler birbirinden bağımsız değildir.

a: Saptanan yanılma olasılığı (Anlamlılık düzeyi).

Kırsal kadınların gıda üretimi konusunda önemli özelliklerinin nasıl kümelendiğini belirlenen anlamlılık düzeyinde ki-kare tablosundaki serbestlik derecesine (SD) karşılık gelen değer, bulunan χ^2 değerinden küçükse değişkenler arasında bir ilişkinin olduğu, büyükse ise bir ilişkinin olmadığı sonucuna varılır.

Araştırmadaki katılımcıların, yaş, eğitim düzeyi, gelir düzeyi ve medeni durumu ile satın aldıkları gıda ürünlerinin gıda güvenliği konusundaki farkındalıkları arasında ilişki olup olmadığını belirlemek için ki-kare uygulanmıştır.

3.2.2.1.2. Likert Analizi

Kırsal kesimde yaşayan kadınların gıda satın alırken fark ettikleri özellikleri, gıda güvenliği ve gıda tüketim alışkanlıklarına ilişkin görüşlerini ölçmek için likert tipi ölçekler kullanılmıştır.

Likert ölçeği, tutumları ölçmek için en basit ve en kullanışlı yöntemdir. Bu nedenle Likert ölçeği tutum ölçeklerinden en yaygın kullanılanıdır. (Türker, 2007). Ölçekler esas olarak tutumları ölçmek için kullanılır. Sıralama soruları için, her cevap seçeneği için ortalama puan hesaplanır; böylece hangi cevap seçeneğinin en çok tercih edildiğini belirleyebilirsiniz. Ortalama puanı en yüksek olan cevap seçeneği tercih edilen seçenektir. Ortalama puan aşağıdaki gibi hesaplanacaktır.

W = derecelendirmenin ağırlığı X = yanıt seçeneğinin yanıt sayısı

$X1.W1 + X2.W2 + \dots + Xn.Wn / \text{Toplam}$

Kadınların gıda ürünleri satın alırken dikkat ettikleri özelliklere ilişkin puanlarını tanımlayan beşli Likert ölçeğindeki değerler; 1- Hiç 2- Nadiren 3- Bazen 4- Sık sık 5- Her zaman şeklinde kodlanmıştır.

Çalışmada her bir seçeneğe puan verilerek, kadınların bir ürün, gıda ürünü satın alırken gıda güvenliği kriterlerini göz önünde bulundurarak algılama düzeylerini belirlemek için ideal davranışı temsil eden bir puan oluşturulacaktır.

3.2.2.1.3. Görsel İlişki Analizi

Görsel ilişki analizi (GIA), satırları ve sütunları noktalar olarak gösterilen negatif olmayan verilerden oluşan bir veri matrisini özel bir forma dönüştüren çok değişkenli bir keşif tekniğidir (Greenacre ve Hastie, 1987). Bu teknikle, metrik olmayan veriler ve doğrusal olmayan ilişkiler kolayca ilişkilendirilebilir. Kırsal alanda yaşayan kadınların gıda ürünlerini muhafaza etme yöntemleri ile gelir grupları arasındaki ilişki incelenmiştir.

GIA'nın amacı, verileri düşük boyutlu bir uzayda geometrik olarak temsil etmektir. Ki-Kare tekniği, mesafe matrisinin tek değerli ayrıştırılmasına dayanmaktadır. Ayrıştırma, özdeğerler üretir ve özdeğerler satır ve sütun aralığı matrisine uygulanır. Bu döngü, eşleme için noktalar arasındaki mesafeyi oluşturur. Satır ve sütun kategorileri arasında noktadan noktaya mesafeler oluşturmaya yönelik algoritma. Bu nedenle sayısal değerler, aralarındaki ilişkileri en üst düzeye çıkarır (Yavas ve Shemwell, 1996).

3.2.2.1.4. Ev Eksenli Çalışmaların Yarattığı Gelir Farkındalığını Ortaya İçin Kullanılan Yöntem

Bağımlı değişkenin ikili (0,1) olduğu durumlarda kullanılabilecek analiz yöntemleri sınırlıdır. Yaygın olarak kullanılanlar modeller Lojistik Regresyon (LR), Probit ve Doğrusal Olasılık Modelleridir (Cankurt, 2010)

Lojistik regresyon; cevap değişkeninin kategorik ve ikili, üçlü ve çoklu kategorilerde gözlemlendiği durumlarda açıklayıcı değişkenlerle neden sonuç ilişkisini belirlemede yararlanılan bir yöntemdir. Açıklayıcı değişkenlere göre cevap değişkeninin beklenen değerlerinin olasılık olarak elde edildiği bir regresyon yöntemidir (Özdamar, 1997).

Bağımlı değişkenin sürekli olduğu ve bağımlı değişkenin iki ya da ikiden çok düzey içeren kesikli bir değişken olması durumunda lineer regresyon modeli için öngörülen varsayımlar bozulmakta ve hata teriminin binom dağılım göstermesi sebebiyle gözlem varyansları eşit olmamaktadır. Bu durumda veriler lineer regresyon analizi ile incelenemediğinden lojistik regresyon analizinin kullanılması önerilmektedir (Bagley ve ark., 2001).

Bağımlı değişkenin alabileceği değerlerin 0-1 arasında olmasını sağlamak için bağımsız değişken ve bağımlı değişken arasında eğrisel bir ilişkiyi sağlayan modeli kullanmak daha uygundur. Lojistik regresyon modeli aşağıdaki gibidir.

$$E(y_i) = \eta = \beta_0 + \beta_1 X_{1i} + \beta_2 X_{2i} + \dots + \beta_k X_{ki}$$

Çalışmada, evden çalışmanın sağladığı algılanan gelir derecesini belirleyen faktörleri ortaya çıkarmak için lojistik regresyon analizi kullanılmıştır.

Regresyon analizinde bağımlı değişken ev eksenli üretim yapanlar alınmıştır. Bağımsız değişkenler ise, gelir, yaş, eğitim, SGK, meslek, hammadde kaynağı ve fiyat belirleme kriterleri alınmıştır. Anlamlı değişkenler beklenen işaretleri taşır ve anlamlılıkları $p = 0.05$ düzeyinde değerlendirilir.

ARAŞTIRMA ALANI HAKKINDA GENEL BİLGİLER

3.3. Araştırma Alanının Coğrafi Yapısı ve İklimi

Konya ilinin Hüyük ilçesi $37^{\circ}57'$ kuzey enlemi ile $31^{\circ}35'$ doğu boylamları arasında yer almaktadır. Şehir merkezine uzaklığı 96 km'dir. İlçenin deniz seviyesinden ortalama yüksekliği 1.245 metredir. İlçe kuzeyde Doğanhisar, güneyde Beyşehir, batıda Beyşehir Gölü ve doğuda Isparta İli Şarkıkaraağaç ilçesi ile çevrilidir. İlçenin alanı 549,4 km²'dir.



Şekil 1. Hüyük Konum

İlçe, Akdeniz bölgesinin kuzey kesiminde ve göller bölgesinde yer almaktadır. İlçe kuzeyi ve doğusu dağlarla çevrilidir. Kuzeyde Sultan Dağları uzanır. Batısında Beyşehir Gölü, güneyinde ise kuru tarım yapılan engebeli ve düz sırtlarla çevrili tarım arazileri bulunmaktadır. Çoğu ilçede toprak yapısı aynıdır. Akarsular açısından zengin

olan Hüyük'te Yenice, Eflatun Pınarı, Ozan, Pınarbaşı ve İlmen kaynakları Beyşehir'e dökülür. Konumu itibariyle kuzey Akdeniz bölgesinde ve Göller Bölgesi'nde yer almakta olup, Akdeniz ve İç Anadolu iklimleri arasında bir iklime sahiptir. Tipik Göller Bölgesi, yazları sıcak, kışları soğuk ve yağışlıdır(Anonim, 2022)

3.4. Araştırma Alanının Sosyal ve Ekonomik Yapısı

Tarihçesi; Hüyük İlçesi, 1210 yılında Horasan'dan Konya'ya göç eden Şeyh İdris ile Şeyh Bahri tarafından kurulmuştur. Adı geçenlerin mezarları halen ilçe merkezinde bulunmaktadır. Ayrıca, bölgenin Paleolitik dönemden beri yerleşim gördüğü, farklı lokasyonlarda bulunan çeşitli tarihi eserlerden anlaşılmaktadır. Hüyük; 1943 yılında bucak, 1955 yılında belediye, 04.07.1987 tarih ve 3392 Sayılı Kanunla ilçe olmuştur

Nüfus; Hüyük nüfusu 2021 yılı 15.405. Bu nüfus, 7.542 erkek ve 7.863 kadından oluşmaktadır. Yüzde olarak ise: %48,96 erkek, %51,04 kadındır(Anonim, 2022)

Çizelge 1. İlçe Nüfus Durumu

YILLAR	HÜYÜK NÜFUSU	ERKEK NÜFUSU	KADIN NÜFUSU
2021	15.405	7.542	7.863
2020	15.595	7.625	7.970
2019	15.652	7.633	8.019
2018	16.073	7.817	8.256
2017	15.556	7.588	7.968
2016	15.803	7.690	8.113
2015	15.899	7.714	8.185

Kaynak: TÜİK 2022

Eğitim; Hüyük ilçesinde 14 adet İlköğretim Okulu ve 5 adet Ortaöğretim Okulu bulunmaktadır. İlköğretimde 129, Ortaöğretim ise 19 öğretmenle eğitim faaliyeti devam etmektedir. Bu okullarda öğretmen başına düşen ortalama öğrenci sayısı ilköğretim için 14,0, ortaöğretim için ise 21,7'dir. Temel eğitim açısından %89,88'lik bir okur-yazar oranına sahiptir. Okuma yazma bilmeyenlerin oranı %10,12'lik dilimi oluşturmaktadır. Okuma yazma bilen fakat hiç okula gitmeyen kesim % 16,38'lik orana sahiptir. Okula giden nüfusunun büyük bir çoğunluğu ilkokul ve ilköğretim mezunudur. Hüyük ilçesinde nüfusun %11,11'inin ortaöğretime, %3,68'nin yükseköğretime devam ettiği

görülmektedir. İlçede eğitim alan nüfusun büyük bir çoğunluğu ilköğretimde yoğunlaşmaktadır (Anonim, 2022).

Sağlık; Devlet hastaneleri ve ilçe sağlık merkezleri bulunmaktadır. Ayrıca İmrenler, Kireli, Selki, İlmen ve Mutlu'da bir tıp merkezi bulunmaktadır. Devlet hastanesinde 2 pratisyen hekim, 1 kadın doğum uzmanı, 1 pediatri uzmanı, 1 dâhiliye uzmanı ve 1 anestezi uzmanı bulunmaktadır. Özel hastane yoktur.

Turizm; Beyşehir ilçesi ile birlikte Hüyük ilçesi, göl kıyısındaki doğal güzellikleri ile zengin ekoturizm potansiyeline sahiptir. Tarihi İpek Yolu, Hüyük semtinden geçmektedir. Turist tarafında ise Köşk kasabasındaki Köşk kaplıcaları ve Çavuş kasabasındaki kaplıcalar yabancıların ilgisini çekiyor.

Hayvancılık; Hüyük ilçesinin hayvan potansiyeli incelendiğinde büyük bir hayvan potansiyelinin olmadığı tespit edilmiştir. İlçede toplam 6.311 büyükbaş hayvan ile safkan sığır ağırlıktadır. İlçenin küçükbaş hayvan varlığı incelendiğinde ise ilçede 4.490 adet koyun 575 adet kıl keçisi bulunmaktadır. Koyun varlığının hepsi yerli koyunlardır.

4. GIDA GÜVENLİĞİ TANIMI ve KAVRAMSAL ÇERÇEVE

4.1. Gıda Güvenliğinin Tanımı ve Kapsamı

Bir ülkede yaşayan halkın sağlıklı yaşayabilmesi, yeterli ve dengeli olarak beslenebilmesi için alışkanlıklarına ve geleneklerine uygun nitelikteki gıdaları sürekli olarak bulabilmesi ve satın alma gücüne uygun fiyatlarla temin edebilmesi gerekir. Bu güvenceyi duyma durumuna gıda güvenliği adı verilmektedir (Köksal ve ark., 2003).

Tam ve dengeli beslenme, sağlıklı bireylerin hayatta kalmalarında, ekonomik ve sosyal gelişmelerinde önemli rol oynar. Genel olarak yeterli- dengeli beslenme, insanların yaşamlarını sürdürebilmeleri için, gerekli olan enerji ve besin öğelerini vücudun ihtiyaç duyduğu kadar almaları durumudur. Anne karnında başlayan beslenme, insan yaşamının sağlıklı bir şekilde devam ettirilmesindeki tüm aşamaları kapsamaktadır. Tüm ülkelerde, özellikle az gelişmiş ülkelerde, nüfus artışı ve kaynak kıtlığı ile birlikte açlık sorunu artmaktadır. Dünyadaki herkesin sağlıklı bir yaşam sürmek için eksiksiz ve dengeli bir diyet ihtiyacı vardır (Dölekoğlu, 2003).

4.2. Kırsal Kadın ve Gıda Güvenliği

Beslenme ve gıda tüm canlıların temel ihtiyaçlarıdır. İhtiyacı karşılama görevi genellikle kadınlar tarafından üstlenilmektedir. Kadınların kırsalda çalışması, hanedeki tüm girdilerin etkileşimi sayesinde, üretim sürecindeki tüm girdilerin etkileşimi sayesinde, iç tüketime ve piyasaya yönelik ürünler sağlanarak tarımsal sistemin sürdürülmesiyle aile ekonomisinin gelişmesine katkı sağlar (Hablemitoğlu, 1998). Kırsal kesimde iş yeri ile ikamet yeri ayrımı belli çizgilerle yapılamaz. Dünyanın her yerinde aile işletmeleri tarafından yetiştirilen mahsullerin toplanması ve hasat edilmesi “ev işi” olarak tanımlanmıştır (Sirman, 1991).

Kadınların “ucuz emek” ya da “ev ekonomisine katkıda bulunan” olarak görülmesi ve faaliyetlerinin çoğunun ev işlerinden ziyade doğal yaşamın bir parçası olarak görülmesi, işin değerinin düşük algılanmasına neden olmaktadır (Kulak, 2011). Kadının ev içi sorumluluklarından kaynaklanan emeği hala kapalı bir aile ekonomisinde yer almakta ve kadınlar ekonomik değişim değeri olmayan görünmez emeği alma ve kullanma fırsatından mahrum bırakılmaktadır. Üretimin pek çok aşamasında aktif olarak yer alan kadınlar, aynı zamanda evde gıda üretimi yapmakta ve gıda alımlarında belirleyici rol oynamaktadır. Dolayısıyla tarladan sofraya besin zincirinde kadınların önemli bir yer işgal ettiğini söylemek yanlış olmaz. Ulusal üretimde gıda güvenliği halk sağlığı açısından oldukça önemli bir konudur. Gıda işletmelerini izlemek ve kontrol etmek, çalışanları eğitmek ve gerekli gıda güvenliği önlemlerini almak daha kolayken,

bu durumda evde üretimin sağlanması çok zor ve karmaşıktır. Genel olarak kadınlar ulusal üretimde önemli bir rol oynamaktadır. Üretici ve tüketici olarak kadınlar aile içinde beslenmeden sorumludur, ancak sadece kadınları eğitmek veya gıda güvenliği ile ilgili bilgi, tutum ve davranışları açıklamak yeterli olmayacaktır. Ancak kadınların gıda güvenliği konusunda eğitilmesi aile sağlığına da olumlu etki yapacaktır. Toplumda aile eğitimi, toplumsal eğitim anlamına gelir ve bireyler aile içinde aldıkları eğitimi diğer toplumsal yaşamlarına aktarırlar. Bu nedenle bireylere sağlık veya gıda hijyeni faydalarının sağlanması toplum sağlığı açısından önemlidir.

4.3. Gıda Güvenliğinin Önemi ve Gerekliliği

Üretim aşamalarının çoğunda aktif olarak yer alan kadınlar, aynı zamanda evde gıda üretimi yapmakta ve gıda alımlarında belirleyici rol oynamaktadır. Dolayısıyla tarladan sofraya besin zincirinde kadınların önemli bir yer işgal ettiğini söylemek yanlış olmaz. Gıda güvenliğinin temeli olarak kabul edilen izlenebilirlik ve sürdürülebilirliğin sağlanmasında kadınların bilinçli üretim ve tüketim davranışlarıyla önemli bir rol oynadığı söylenebilir. İnsanların hayatta kalabilmesi, gelişebilmesi ve psikofizyolojik gelişimini sağlayabilmesi için gıdaya ihtiyacı vardır. Ulusların gelişmesi ve uygar toplumlarına ait olmaları ancak sağlıklı bireylere sahip olmaları ile mümkündür. Sağlıklı ve dinç bir yaşam, ekonomik ve sosyal kalkınma ve gelişmiş sosyal ve bireysel refah düzeyleri ancak tam ve dengeli beslenme ile sağlanabilir. Gıda güvenliği hizmetinin amacı; Gıda üretiminden tüketime, ithalat ve ihracata kadar olan aşamalarda sıhhi ve kimyasal yönleri incelenmekte, kontrol edilmekte, test edilmekte ve işlenmekte, depolanmakta, nakledilmekte, dağıtılmakta, kullanılmakta ve sağlıklı koşullar ve tekniklerle pazarlanmakta, bu nedenle çeşitli hastalıklar ortaya çıkabilmektedir. Uygun olmayan nedenlerle ve gıda zehirlenmesine ve değer kaybına neden olan ajanlar tarafından kontaminasyonun önlenmesini sağlamaktır (Ünal, 2000). Birçok kötü uygulama, yiyecekleri zararlı hale getirir. Gıda kaynaklı hastalıklar ve sonuçları dünya çapında artış göstermekte ve tüketici endişelerini artırmaktadır (Şahin, 2001).

Dünyada yaklaşık 40 milyon insanın sağlıklı gıda kaynaklı hastalıklardan muzdarip olduğu söyleniyor. Ancak, bazı hastaların doktora gitmeden kendi kendine ilaç vermeyi seçmesi, bazı doktorların rapor vermemesi, olayların ve semptomların hekim tarafından yeterince anlaşılmaması veya tam olarak anlaşılamaması nedeniyle gerçek olay sayısının verilen istatistiklerden çok daha fazla olduğu kabul edilebilmektedir (Günyel, 2001).

Ülkemizde gıda kaynaklı zehirlenmeler, 6,5 milyon vaka/yıl, 9100 ölüm, 1-10 milyar dolar kayıp /yıl endüstriyel kayıp ve tedavi giderleri ile iş gücü kaybı gibi birçok zararlara sebep olmaktadır (Tayfur, 2001). Gıdaların sağlığa zararsız hale getirilmesi ve gıda bozulma faktörlerinin minimumda tutulması için alınan tedbirler, hammadde temininden gıdanın tüketiciye ulaşana kadar üretimin tüm aşamalarında dikkate alınmalıdır (Tüneil N, 1984).

Her adımda güvenliğin sağlanması, insan sağlığının yanı sıra ekonomik faydalar da sağlayacaktır. Bu sorun sadece teoride değil, dünya çapında, özellikle AB'de pratikte çaba gerektirmektedir. Artan tüketici bilinci ve gıda güvenliği bilinci, üreticileri tüketici beklentilerine uygun ürünler üretmeye teşvik etmektedir. Böyle bir tutum kalite ve güvence sağlamak için üreticilere belirli maliyetler yüklerken, tüketici memnuniyeti ve halk sağlığının korunması açısından büyük avantajlar sunmaktadır. Mallar garantili kalite ve standartlarda üretildiğinden ve tüketicilerin güvenini kazandığından, yabancı ülkelerin kabul etmesi ve ekonomik fayda sağlaması daha kolay olacaktır (Şahin, 2004).

4.4. Gıda Güvenliğinin Tarihsel Gelişimi

İnsan beslenmesinin kaynağı olan gıda, tarihin en eski dönemlerinden beri üzerinde en çok tartışılan ve üzerinde durulan konulardan biridir. Gıda kaynaklı risklerden kaçınmak için yeterli tarımsal üretimin sağlanması ve yeterli gıda kaynaklarına erişim gibi çeşitli araştırmalar yapmıştır. Gıdanın önemi ve açlık sorunuyla karşı karşıya kalan ülkelerin stratejik konumu, tarih boyunca savaş nedenlerinden biri olmuş ve verimli topraklar elde etme fikri popüler hale gelmiştir (Akbaba, 1994).

Gıda güvenliği konusunda ciddi çalışmalar 1900'lü yıllardan sonra başlamıştır. Özellikle II. Dünya Savaşı'ndan sonra ekonomik istikrarı sağlamak ve kalkınmayı sağlamak amacıyla kurulan uluslararası kuruluşlardan biri olan FAO, bu alanda yetkili en önemli uluslararası kuruluş olarak bilinmektedir. Yeşil Devrim, gıda güvenliğindeki en tartışmalı gelişmelerden biridir. Yeşil Devrim ile birlikte özellikle gelişmekte olan ülkelerde birim alandan daha fazla verim almak, açlık vb. sorunlarla mücadele etmek için tarım sektörüne yoğun kimyasal girdi girmeye başlamıştır. Küreselleşmenin etkisi altında, tarım ürünlerinde uluslararası ticaretin yaygınlaşması, gıda zinciri boyunca gıda güvenliğine uyum için stratejiler geliştirmeyi zorlaştırmaktadır. Bunun temel nedeni, her ülkenin farklı kalite güvence yasaları ve uygulamalarına sahip olmasıdır. AB, topluluktaki ülkeler arasındaki tarımsal ticarete belirli kurallar belirlemiştir ve bu ülkelerin üçüncü ülkelerle ticarete prosedürlerine uymalarını şart koşmaktadır.

Tarladan çatala diye tanımladığı gıda güvenliğini göz önünde bulundurarak tüm süreçlerde bu süreçleri uygulamaya çalışmaktadır. Türkiye için gıda güvenliğinin gelişimi AB'ye uyum çalışmaları ile hızlandırılmaktadır. Türkiye'nin yukarıdaki alanlarda FAO gibi kuruluşlara üyeliğinin yanı sıra, Türkiye bu kuruluşların yürüttüğü faaliyetlere de katılmaya çalışmaktadır.

4.4.1. Dünya'da Gıda Güvenliğinin Tarihsel Gelişimi

Dünya nüfusunun hızla artmasıyla birlikte gıda talebi de hızla artıyor. Gıda talebini karşılamak için; Birim alandan daha fazla ürün elde edebilmek için tarımsal alanlarda kimyasal girdilerin kullanıldığı konvansiyonel üretime geçilmiştir. Yeşil devrim olarak adlandırılan, verimlilik ve üretimin önemli ölçüde arttığı 1960'lı yıllarda başlayan dönemde, bilinçsiz ve aşırı kimyasal gübre kullanımının yanı sıra, bilinçsiz ve bilinçsiz ilaç uygulamaları ve zararlı ilaç kullanımı nedeniyle çevre dengesi bozulmaya başlamıştır. Gıda güvenliği sorununu çözmüş ülkelerde, gıda üretiminin ve satışının dünya çapında güvenli ve kaliteli, insan sağlığına ve çevreye zarar vermeden gerçekleştirilmesini sağlamak okul odaklıdır. Uluslararası gıda güvenliği uygulamalarına baktığımızda, BM kuruluşlarının misyonları çerçevesinde önceliklendirdikleri konuların başında gıda güvenliğinin geldiğini anlıyoruz.

Bu çerçevede, 1996 Dünya Gıda Örgütü Zirvesi Eylem Planı'nın uygulanmasının izlenmesinden sorumlu Birleşmiş Milletler İdari Koordinasyon Komitesi himayesinde 1997 yılında bir "Gıda Güvenliği ve Kırsal Kalkınma İletişim Ağı" kurulmuştur. Küresel düzeyde ve tüm kuruluşların katılımıyla oluşturulan bu iletişim ağı Birleşmiş Milletler, Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü (FAO) ve Uluslararası Tarım Fonu tarafından yönetilmektedir. Geliştirme (IFAD). İletişim ağının faaliyetleri, diğer ülkelerde olduğu gibi Türkiye'de de Birleşmiş Milletler daimi koordinatörler sistemi çerçevesinde ve ulusal FAO ofisinin öncülüğünde, Birleşmiş Milletler işbirliği ile yürütülmektedir. Hükümet ve sivil toplum kuruluşlarının katılımı ilgili kuruluşlar. Birleşmiş Milletler FAO/WHO tarafından kurulan "Codex Alimentarius Komitesi", gıda güvenliği ve kalitesi için asgari kriterleri belirlemekte ve dünya ülkelerine tavsiyelerde bulunmaktadır. Dünya Ticaret Örgütü'nün (WTO) Sağlık ve Bitki Sağlığı (SPS) Anlaşması, Ticaretin Önündeki Teknik Engeller (TBT) Anlaşması ve gıda ürünleri ticaretini düzenleyen kurallar Güvenlik, kalite ve çevre dostu. Öte yandan, AB'nin çiftlikten çatala yaklaşımıyla gıda güvenliği, bitki ve hayvan sağlığı ve hayvan refahını sağlamak için tasarlanmış birçok yasası vardır.

Bitki koruma alanında, bitki ve bitki ürünlerinden kaynaklanan zararlıların ve hastalıkların kontrolü ile bunların kontrol yöntemlerinin belirlenmesi ve uygulanması, Amerika Birleşik Devletleri Bitki Koruma Uluslararası Anlaşması çerçevesinde gerçekleştirilir.

4.4.2. Avrupa Birliğinde Gıda Güvenliğinin Tarihsel Gelişimi

AB gıda hukuku çerçevesinde, yıllar içinde bilimsel, sosyal, politik ve ekonomik dengeyi sağlayacak şekilde ulusal gıda güvenliği politikalarının oluşturulmasına yönelik çalışmalar hızlandırılmış ve özellikle iç pazarın oluşturulması anlamında, AB'nin ortak tarım politikasının hedeflerinden biridir. Halk sağlığı ve gıda güvenliği politikalarının idaresine ilişkin sorumluluk da bu dönemde Komisyonun kendi içinde oldukça parçalı bir yapıyı ortaya çıkarmıştır. Üye Devletler tarafından ilgili direktiflerin hukuk sistemlerine aktarılması, farklı uygulama yaklaşımlarına ve yöntemlerine yol açarak, bazı alanlarda, özellikle de sabit olan ve uygulamada elde edilemeyen yasal boşluklara yol açmıştır. Öte yandan, kemik unu gibi hayvansal ürünler ile hayvan yemi olarak kullanılan hayvan yemlerinde bulunan maddelerden elde edilen yemlerin hijyeni, hayvanların sağlığı ile doğrudan ilişkilidir, geldikleri ve veteriner ilaç kalıntısı riski vardır. Hayvan hastalıklarının tedavisinde kullanılırsa doğrudan besin zincirine girer. Genel olarak gıda zincirinin gözden geçirilmesini teşvik eder, gıda kanunu için düzenleyici bir çerçeve oluşturur ve mevcut mevzuatı gözden geçirir. Bu bağlamda oluşturulan 178/2002 sayılı Yönetmelik, gıda ve yem konularının bütünsel olarak ele alınması gerektiğini vurgulayarak ortak bir çerçeve oluşturmuştur.

A- Yeşil Belge

Avrupa'nın gıda yasasını değiştirmeye yönelik ilk adım, Komisyonun 1997'de AB'de Gıda Yasasının Genel İlkeleri Yeşil Kitabını yayınlamasıyla atıldı. Yeşil Kitap, mevcut yasa ve onun gelişimi hakkında derinlemesine bir tartışma sağladı.

BSE krizinin ardından ortaya çıkan dioksin krizi, Toplulukta da endişeleri artırdı. Kriz ilk olarak Belçika'da kanserojen dioksinler içeren hayvansal yağların hayvan yemine karıştırılmasıyla ortaya çıktı ve hızla Topluluğa yayıldı.

B- Beyaz Belge

BSE ve dioksin krizlerinin yönetilememesi, tüketicinin Topluluktaki ürünlerin kalitesi ve güvenliğine olan güvenini sarstı.

Bu nedenle Komisyon, 14 Ocak 2000'de tüketici sağlığını en üst düzeyde korumayı ve tüketici güvenini yeniden tesis etmeyi amaçlayan yeni bir düzenleyici yaklaşım getiren gıda güvenliğine ilişkin "Beyaz Kitap"ını yayınladı. AB'de yüksek

gıda güvenliği standartlarının sağlanması, Topluluğun Beyaz Kitap'taki önceliklerini yansıtmaktadır. Beyaz kitap, gıda yasasına ve gıda güvenliğine yeni ve radikal bir yaklaşım sunuyor. Beyaz Kitap, sıhhi hükümlerden hayvan sağlığına, hayvan refahı ve bitki sağlığı önlemlerine kadar gıda güvenliği ile ilgili tüm konuların gıda zincirinde ilk kez tutarlı, etkili ve dinamik bir yaklaşımla ele alındığı bir belgedir. alanında kapsamlı ve entegre, şeffaf, risk bazlı, ihtiyatlı bir şekilde gıda güvenliği uygulamaları. Beyaz Belge; AB'nin "çiftlikten gıda güvenliğine" yaklaşımını destekleyen yasal reformları ve gıda güvenliğini doğrudan veya dolaylı olarak etkileyen çeşitli konularda önlemler içermektedir. Kapsamlı ve bütünsel yaklaşım ilkesi; gıdaların birincil üretiminden tüketimine kadar tüm aşamaları içine alan ve gıda güvenliğinin temel unsurları olan bilimsel tavsiye, veri toplama ve analiz, düzenleyici hususlar ile halkın bilgilendirilmesi gibi konuların bütünsel olarak ele alındığı kapsamlı bir yaklaşımın bir ifadesidir.

C- Gıda Güvenliği'ne ilişkin Tüzük (178/2002/EC)

Beyaz kitabın yayınlanmasından iki yıl sonra, 178/2002/EC sayılı gıda yasasının genel ilkelerini belirleyen Avrupa Parlamentosu ve Konseyi yönetmeliği, Avrupa Gıda Güvenliği Otoritesini (EFSA) kurdu ve ilgili prosedürleri ortaya koydu. 28 Ocak 2002'de kabul edilen gıda güvenliği konularına. Bu yönetmelik, Beyaz Kitap tarafından önerilen birçok önlemi içerir ve yol gösterici ilkeler sağlar. , tanımlar ve gereksinimler, Avrupa'da gelecekteki herhangi bir gıda mevzuatının temelini oluşturacaktır. Bu yönetmelik ile Avrupa'da gelecekteki herhangi bir gıda mevzuatının temelini oluşturacak ilkeler, tanımlar ve gereklilikler ortaya konmuştur. Yönetmeliğin en önemli amaçlarından biri, gıda hukukunun yol gösterici ilkelerini ve yasal hedeflerini tanımlamak ve en üst düzeyde sağlık korumasını sağlamak için geçerli ulusal mevzuatı uyumlu hale getirmek için gıda tanımları da dâhil olmak üzere ortak tanımlar oluşturmaktır.

4.4.3. Türkiye'de Gıda Güvenliğinin Tarihsel Gelişimi

Türkiye'de cumhuriyet döneminin ilk gıda güvenliği yasasının tarihi 1930 yılına dayanmaktadır. Bu Kanun'un 186. maddesiyle, halkı aldatmak üzere bozulmuş gıda maddelerini satmak üzere bekletmek, satışa sunmak ya da satmak yasaklanmıştır. Kanunla Sağlık Bakanlığı ilgili kanunları oluşturma ve gıdaları kontrol etme yetkisini düzenlemektedir. Ancak, kanunun hemen ardından çıkarılan 1580 sayılı "Şehir Kanunu" ile, merkezi olarak yönetilen ve nüfusu 10.000'den fazla olan şehirlerin mevcut kanuna göre Sağlık Bakanlığı'nın sorumluluğunda olduğu, belediyelerin ise

merkezi otoritenin belediyelere ait olduğu belirtilmiştir. Ayrıca yiyecekleri kontrol etme yetkisine sahiptir (Adıgüzel, 2008).Umumi Hıfzıssıhha Kanunu’da, “Bu Kanunda belirtilen her bir gıdanın ve kullanılan eşya ve teçhizatın kendine has özellikleri ile bunların değiştirildiği, taklit edildiği veya taklit edildiği kabul edilebilecek durumları ve alınan numunelerin sayısını belirten bir yönetmelik Bakanlıkça incelenir.” şeklinde belirtilmiştir. Bu ifadeye göre, düzenlenmesi gereken gıda tüzüğü 1942 yılında hazırlanmıştır. Ancak, kararnamenin ifadesi, tertibi, hüküm ve kayıtları karışık ve eksik olduğundan, 1952 yılında yeni bir gıda maddeleri tüzüğü hazırlanmıştır(Tekeli, 1975).Değiştirilmiş, taklit edilmiş veya taklit edilmiş sayılacak olan halk sağlığı yararına olan tüm gıda ve maddelerin özellikleri, 716 maddeyi de içeren bu yönetmelikte detaylandırılmıştır (Giray ve Soysal, 2007).

Gıda sektöründeki en önemli yapısal değişikliklerden biri 1995 yılında kabul edilen 560 Sayılı Gıda Üretimi, Tüketimi ve Denetimi Hakkında Kanun Hükmünde Kararname'dir. Bu kararnamenin amacı, üretim, ekstraksiyon, muhafaza, depolamanın teknik teknik ve hijyenini sağlamaktır ve sağlıklı gıda ve insan beslenmesinin pazarlanması. Gıda üretiminde kullanılan hammadde, yardımcı malzeme, bitmiş ürün, yarı mamul ve yan ürünlerin özelliklerinin belirlenmesine ilişkin kararname ile üretici, tüketici ve halk sağlığının korunması amacıyla. Ayrıca kararname ile gıda üretim tesislerinin asgari teknik ve hijyenik koşullarının belirlenmesi, gıda ile ilgili hizmetlere ilişkin usul ve esasların incelenmesi ve tanımlanması amaçlanıyor. 560 sayılı Kanun, 2004 yılında çıkarılan 5179 sayılı Gıda Üretimi, Tüketimi ve Denetimi Hakkında Kanun Hükmünde Kararnamede Değişiklik Yapan Kanun ile yürürlükten kaldırılmıştır. Kanunun 2. maddesi gıda güvenliğini, üretimini, sınıflandırılmasını, işlenmesini, katkı maddelerini ve teknolojiyi destekleyen maddeleri, ambalajlamayı, etiketlemeyi, muhafaza etmeyi ve taşımayı amaçlamaktadır. Satış ve denetim prosedürlerini, yetkileri, görev ve sorumlulukları, risk analizini, önleyici tedbirleri, gıda koruma ve tüketici haklarını, izlenebilirliği ve bildirimini içerir.

4.4.3.1. Türkiye’de Gıda Güvenliği Mevzuatı

Ülkemizde gıda hukuku konusunda AB ile entegrasyonun sağlanması için son yıllarda kapsamlı çalışmalar yapılmaktadır. İlk olarak 1926 yılından itibaren Türk Gıda Kanununda yürürlükte olan Umumi Hıfzıssıhha Kanunu yürürlükten kaldırılmış ve 560 sayılı Kanun Hükmünde Kararname ile daha geçerli kurallar getirilmeye çalışılmıştır. Sanayi ve Ticaret Bakanlığı, Maliye Bakanlığı, Gümrük, Tekel, EST ve belediyeler farklı denetimler yaparak kafa karışıklığına neden oldu. Öncelikle gıda denetim ve

ruhsatlandırma sistemi Sağlık ve Tarım ve Köyişleri Bakanlığı arasında paylaşıyor. Üretim izinli gıda üretim yerlerinin kontrolü Tarım ve Köyişleri Bakanlığı'na, gıda üretim yerlerinin çalışma izinleri ve gıda depolarının kontrolü Sağlık Bakanlığı'na aittir. Gıda kayıtları ve işyeri kayıtları tutulmaya başlandı ve Türk Gıda Kodeksinin hazırlanması için uygun ortam hazırlandı. 560 sayılı Kanun Hükmünde Kararname bir çerçeve kanun olup, üretimden tüketime kadar gıda zincirinin tüm aşamalarında uygulanmak üzere hazırlanmıştır. Ceza hükümleri 4128 sayılı Kanuna tabidir. İl Kanunu'na aykırılık nedeniyle Danıştay 5179 sayılı Kanun'un 4. maddesinin uygulamasını Sonuç olarak, özellikle belediyeler ve il yönetimleri, gıda üretim sahaları için gıda kayıtlarının tutulması ve çalışma izinlerinin verilmesi yükümlülüğünü yerine getirmeye başlamıştır. Bu uygulama besin güvenliği ve kontrol sisteminde yeni bir kilitlenmeye neden olmuştur. Gelişmiş ülkelerde, "gıda güvenliği" teriminin yanında "yem güvenliği" terimi yer almakta ve bu çerçevede gerekli denetim ve kontrol faaliyetleri yürütülmektedir.

Avrupa Komisyonu tarafından hazırlanan 2007 ilerleme raporu incelendiğinde Türkiye'de AB gıda güvenliği bildirimlerinin takip edilebilmesi için AB uyumlu Gıda ve Gıda Acil Durum Uyarı Sistemi (RASFF) kurulmuş, merkezi birimler arasında bilgi ağı oluşturulmuş, merkezi ve yerel düzeyler, bilgi altyapısının geliştirilmesi, AB onaylı Plan bilançosu ve idari yapı, gıda müfettişlerinin eğitimi sayesinde gelişmiştir. Gıdaların etiketlenmesi, sunumu ve reklamı, katkı maddeleri ve saflık kriterleri, çekirdek çözücüler, donmuş gıdalar, ışınlanmış gıdalar satın alma, yapay maddeler mevzuatına uygunluk için büyük ölçüde uygundur tatlandırıcılar ve temaslar bitirilmesi gereken gıdalar için, kirletici yakalama temel gereksinimler vardır ancak AB uygulamalarına tam uyum için yapılması gereken ihtiyaç, aflatoxin kilit bir konu olmaya devam ediyor. Gıdalardaki pestisit kalıntılarının resmi kontrolü için numune alma yöntemleri beyanının geçerliliğidir. Bu maden suyu sektöründe uyumun arttığını gösteriyor, Kapasite İdaresi resmi denetim için gıda denetçilerinin sayısı artırılarak geliştirilmiştir.

AB, özel kurallar alanında ilerleme kaydetmiştir. Gıda katkı maddeleri, genetiği değiştirilmiş organizmalar ve yeni yem gıdaları ile ilgilidir. Gıda ve yemlerin piyasaya arzı alanında ilerleme kaydedilmemiş, birimler ve bakanlıklar arasındaki yetki dağılımının net olmaması nedeniyle ulaşım ve resmi denetim sorunları var, idari kapasite net değildir. AB alımının gerektiği gibi gerçekleştirildiğini, hijyen paketlerinin ulusal mevzuata devredildiğini ve bir an önce tamamlanmasını istiyor.

4.4.3.2. Gıda Güvenliği ile İlgili Tehlikeler

İnsanların yaşayabilmeleri ve çeşitli faaliyetlerini gerçekleştirebilmeleri için bitki ve hayvan kaynaklarından besin almaları gerekmektedir. Bu gıdalar çoğunlukla yabancı maddeler içermez. Ancak bazen tüketilen gıdalarda sağlık sorunlarına neden olabilecek yabancı maddeler de bulunabilmektedir.

Gıdalarda bu tür tehlikelerin bulunması gıda güvenliğini yok ederek insan sağlığına zarar vermektedir. Bazı nedenlerden dolayı gıdaların zararlı tehlikelere maruz kalması istenmeyen bir durumdur.

Biyolojik Tehlikeler

Bitkisel ve hayvansal gıda bileşenlerinin yapısında doğal olarak bulunan çeşitli enzimler, gıdanın dokusunda, tadında, dokusunda, aromasında ve besin değerinde bazı değişikliklere neden olur. Meyve ve sebzelerin enzimatik esmerleşmesi, bazı meyvelerin enzimatik etkiyle aşırı yumuşaması, yağların lipaz enzimli acı tadı bu tür bozulmalara örnek olarak gösterilebilir (Bulduk, 2003).

Biyotik faktörler canlı organizmalar olduğu için üremeleri için belirli besin maddelerine, yani besinlere, belirli bir sıcaklığa, belirli bir neme, yiyeceklerdeki asit miktarına ve kısmi oksijene ihtiyaç duyarlar. Gıda bozulmalarında etkili mikroorganizmalar; bakteri, maya, küf ve virüslerdir (Bulduk, 2003).

• Bakteriler

Bazı bakteriler yiyeceklerde çoğalarak tadını ve görünümünü değiştirir. Bakteriler, enerji ve üreme için yiyeceklerdeki karbonhidratları, proteinleri ve yağları parçalar. Bakteriler bölünerek çoğalır, hücre bölünmesi yeterli beslenme olduğunda çok hızlı gerçekleşir. Bu nedenle, kısa sürede milyonlarca sayı toplayabilirler.

Bakteri ihtiyacı:

-Yiyecek,

-Nem,

-Uygun sıcaklık (Gürman, 1993).

• Haşere, Kemirgen, Evcil Hayvanlar

Gıda deposunda, gıdanın hazırlandığı mutfakta böcek, fare ve evcil hayvanlar varsa hastalık yapıcı mikroorganizmaları taşıyabilirler. Bu organizmalar, patojenleri ayaklarında, kürklerinde, sindirim sistemlerinde ve gittikleri yerden salgılarında taşırlar.

• Mayalar

Besin ve nemi emen tek hücreli organizmalardır. Çimlenme ve bölünme yoluyla çoğalırlar. Maya hücreleri ılık sıcaklık, hava, nem ve şeker ile birleştiğinde çoğalır,

büyür ve gelişir. Maya hücreleri çok hafiftir ve bazıları genellikle havayla taşınır. Bu hücreler gıda ile temas ettiğinde karbonhidratları parçalamaya ve kimyasal değişikliklere uğramaya başlarlar ve gıda bozulur (Gürman, 1993).

- **Küfler**

Küf, gaz yapıcı özelliğinden dolayı gıdalarda acı tat ve koku oluşumu, bazı gıdalarda istenmeyen gözenekli yapıların oluşması gibi bir takım rahatsızlıklara neden olabilir. Gıdalar üzerinde renkli pamuksu koloniler oluşturarak ürerler, küfler her türlü besinden faydalanabilir ve bakterilerin çoğalamadığı nemli ortamlarda bile çoğalabilirler çünkü daha fazla neme ihtiyaç duyarlar. Bazı küfler -5 ile -10°C arasında bile üreyebilmektedir. Bitkisel ürünlerin üretim aşamasında koruyucu kısımlarının böcekler tarafından tahrip edilmesi, üst kabukta fizyolojik çatlaklar, aşırı olgunlaşma ve mekanik hasarlar küf oluşumuna ortam hazırlamaktadır. Dondurulmamış hazır gıdaların sıcak ve nemli iklimlerde yetersiz koşullarda saklanması oluşumunu artırır. Çoğu küf sporu, 10 dakika boyunca 60°C'ye ısıtıldığında ölür, ancak toksinleri ısıya dayanıklıdır ve geleneksel pişirme yöntemleriyle yok edilemez. Donma, küf oluşumunu engeller, ancak koşullar uygun olduğunda küf oluşumu devam edebilir. Gıdalarda küf oluşumu, saklama koşulları kontrol edilerek, nemli, havalandırılmış ve kuru yerlerden kaçınılarak ve uzun süreli depolamadan kaçınılarak önlenabilir (Gürman, 1993).

- **Virüsler**

Özellikler açısından en basit ve en küçük mikroorganizmadır. Virüsler yiyeceklerde çoğalamazlar, yiyecekler yoluyla bulaşır. Virüsler sindirim sistemi yoluyla vücuda girdiğinde bulaşıcı hastalıklara neden olurlar. Virüslerin taşınmasında büyük rol oynayan besinler arasında; deniz ürünleri, içecekler, süt ve süt ürünleri, salatalar, ekmekler ve diğer unlu mamuller ve çiğ yenen veya pişirildikten sonra elle hazırlanan yiyeceklerdir (Bulduk, 2003).

Kimyasal Tehlikeler

Bu, belirli kimyasalların çeşitli kaynaklardan yiyeceklere karıştırılması veya herhangi bir amaç için dışarıdan eklenmesiyle oluşan bir kirlenme türüdür. Bunu önlemek için sebze ve meyveleri akan su altında iyice yıkamak gerekir (Gökdemir, 2003).

En zararlı doğal gıda toksinlerinden biri, yağlı tohum ve tohumların uygun olmayan şekilde depolanmasıyla üretilen aflatoksindir. Ek olarak, patateslerin yanlış depolanması nedeniyle solanin üretilir. Gıda saklama veya muhafaza ekipmanlarının çözünmesi nedeniyle karışabilen metaller, özellikle asidik gıdaların kalaysız kaplarda

saklanması nedeniyle toksik metaller çözünür ve gıdaya geçer. Tarım ürünlerinin verimini artırmak için kullanılan pestisitler, bilinçsiz ve yanlış kullanım yoluyla besin maddelerini kirletmektedir. Bu nedenle özellikle sebze ve meyveler akan su altında çok iyi yıkanmalıdır. Gıdalara yanlışlıkla karıştırılan, önerilenden daha yüksek dozlarda kullanılan veya kötü yıkanmış kaplardan geçen deterjanlar gıdaları sağlığa zararlı hale getirir. Gıdaları renklendirmek, koklamak ve tatmak, kıvamı iyileştirmek ve dayanıklılığı önerilen miktarların ötesinde artırmak için ilave kimyasallar kullanmak ve tüketmek sağlıklı değildir.

Fiziksel Tehlikeler

Besin olmayan besinlerin kasıtlı veya kasıtsız olarak karıştırılması besinleri etkiler. Hammaddelerin tedarik edilmesinden ve taşınmasından nihai ürünün üretilmesine kadar, farklı mikroorganizmalar, farklı işleme aşamalarında farklı kaynaklardan gıdaları kirletebilir. Yiyecekleri etkileyen en yaygın faktörler kırık cam, saç ve tırnak gibi insan yapımı ve sinek ve böcek gibi elementlerdir (Gökdemir, 2003).

5. ARAŞTIRMA SONUÇLARI VE TARTIŞMA

5.1. Araştırma Alanının Demografik ve Sosyo-Ekonomik Özellikleri

Bu bölümde, demografik ve sosyoekonomik özelliklere ilişkin soruların analiz sonuçları sunulmaktadır. Bu kapsamda çalışma alanındaki 100 kırsal kadınla yapılan anket sonucunda elde edilen verilere dayalı olarak kadınların demografik özellikleri, nüfusu, eğitim durumu, mesleki durumu ve medeni durumu dikkate alınmıştır.

5.1.1. Araştırma Alanında Nüfusun Dağılımı

Araştırmaya katılan hane halkının nüfusa göre dağılımları incelenmiş ve Çizelge 2’de yorumlanmıştır. İşgücü hesaplamalarında hane halkı nüfusu kadar hanedeki kadın ve erkek nüfusun durumu da önemlidir. TÜİK 2021 adrese göre nüfus kayıtlarından elde edilen verilere dayalı Konya ili Hüyük ilçesinin erkek-kadın nüfus oranı sırasıyla %48,96 ve %51,04 olarak belirlendi. Araştırmaya katılan hane halkının yaş durumu incelendiğinde, %57,34’ü 15-49 yaş, %19,77’si 50 yaş ve üzeri, %18,93’ü 7-14 yaş ve %3,95’i ise 0-6 yaş grubunda yer almaktadır. Buradan da anlaşıldığı üzere ankete katılan hane halkının yarıdan fazlası 15-49 yaş aralığında olan aktif nüfusu oluşturmaktadır.

Onurlutaş (2015), tarafından çalışmada aynı kanıya varılmış ankete katılan tüketicilerin %32,7’sini aktif nüfus aralığında olduğu belirtilmiştir.

Çizelge 2. Araştırma Alanında Nüfusun Yaş Grubuna Göre Dağılımı(%)

İşletme Gelir Grupları	Yaş Grupları										
	0-6		7—14		15-49		50+		Toplam		E+K
	E	K	E	K	E	K	E	K	E	K	
0-1.000	0,13	-	0,25	0,13	0,88	0,88	0,38	0,38	1,63	1,38	3,00
1.001-2.000	0,08	0,08	0,48	0,28	1,00	0,96	0,32	0,04	1,88	1,36	3,24
2.001-3.000	-	0,13	0,29	0,31	1,29	0,62	0,58	0,40	2,16	1,47	3,62
3.001+	0,09	0,05	0,32	0,50	1,00	1,45	0,32	0,18	1,73	2,18	3,91
İşletmeler Ortalaması	0,05	0,09	0,34	0,33	1,12	0,91	0,44	0,26	1,95	1,59	3,54
Toplam Nüfusa Oranı	1,41	2,54	9,60	9,32	31,64	25,71	12,43	7,34	55,08	44,92	100,00
Yaş Gruplarının Toplam Nüfusa Oranı	3,95		18,93		57,34		19,77		100,00		

5.1.2. Nüfusun Eğitim Durumuna Göre Dağılımı

Tarımsal üretimin bilinçli yapıldığı alanlarda genellikle okuryazarlık oranlarının yüksek olduğu bilinmektedir. Eğitim düzeyi de insan davranışlarını ve kararlarını belirleyen önemli faktörlerden biridir. Araştırmaya katılan kadın ve aile bireylerinin

eğitim durumları Çizelge 4'te incelenmiş ve sunulmuştur. Çizelge 3 incelendiğinde, %36,62'si ilkokul, %35,67'si ortaokul, %18,79'u lise, %5,41'i üniversite %2,23'ü yüksekokul ve %1,27'si ise herhangi bir eğitim almadığı belirlenmiştir. %1,27'sinin oluşturduğu kısım çoğunlukla 0-6 yaş grupta yer alanları oluşturduğu belirlenmiştir. Anket sonucuna göre bireylerin eğitim durumlarının orta düzeyde olduğu tespit edilmiştir.

Çizelge 3. Eğitim Durumuna Göre Dağılım

İşletme Gelir Grupları	Eğitim Durumu														
	Okuryazar değil		İlkokul		Ortaokul		Lise		Üniversite		Diğer (Y.okul)		Toplam		E+K
	E	K	E	K	E	K	E	K	E	K	E	K	E	K	
0-1.000	-	0,13	0,38	1,00	0,63	0,13	0,25	0,25	-	-	0,25	-	1,50	1,50	3,00
1.001-2.000	-	-	0,64	0,68	0,48	0,68	0,36	0,12	0,12	0,08	0,04	-	1,64	1,56	3,20
2.001-3.000	-	0,04	0,33	0,78	0,56	0,44	0,27	0,31	0,09	0,02	0,07	-	1,31	1,60	2,91
3.001+	0,05	-	0,41	0,55	0,59	0,86	0,50	0,27	0,09	0,23	0,05	-	1,68	1,91	3,59
İşletmeler Ortalaması	0,01	0,03	0,43	0,72	0,55	0,57	0,34	0,25	0,09	0,08	0,07	-	1,49	1,65	3,14
Toplam Nüfusa Oranı	0,32	0,96	13,69	22,93	17,52	18,15	10,83	7,96	2,87	2,55	2,23	-	47,45	52,55	100,00
Eğitim Gruplarının Toplam Nüfusa Oranı	1,27		36,62		35,67		18,79		5,41		2,23		100,00		100,00

5.1.3. Kadınların Medeni Durumu

Araştırmaya katılan kadınların medeni durumlarına bakıldığında Çizelge 4'te toplam 100 kadından %89'nun evli ve %11'inin bekâr olduğu görülmektedir. Evli olan kadınların daha fazla gıda ürünü üretmesi, evli olması hane halkının gıda gereksinimi ihtiyacını karşılama eğiliminde olmasında önemli bir paya sahiptir.

Çizelge 4. Kadınların Medeni Durumu

İşletme Gelir Grupları (TL)	Evli		Bekar		Toplam	
	Sayı (adet)	Oran (%)	Sayı (adet)	Oran (%)	Sayı (adet)	Oran (%)
0-1.000	7,00	87,50	1,00	12,50	8,00	100,00
1.001-2.000	20,00	80,00	5,00	20,00	25,00	100,00
2.001-3.000	42,00	93,33	3,00	6,67	45,00	100,00
3.001+	20,00	90,90	2,00	9,09	22,00	100,00
Ortalama	89,00	89,00	11,00	11,00	100,00	100,00

5.1.4. Kadınların Mesleki Durumu

Çizelge 5'de hane halkının mesleklere göre dağılımı verilmiştir. Araştırmaya katılan kadınların %46,32'si ev hanımı, %28,42'si işçi, %12,11'i (diğer) emekli,%7,89'u serbest meslek ve %5,26'sı ise memur olduğu belirlenmiştir. Bunun en

önemli göstergesi bireylerin öğrenim düzeyinin düşük olmasından kaynaklanmaktadır. Ayrıca yaşadıkları alanda istihdamı sağlayacak çok fazla sanayi kuruluşunun olmaması ve kadınların evde ürettikleri gıda ürünlerinin belli bir meslek adı altında toplanmaması bunun en etkili sebeplerindendir. Bu nedenle çoğu kadının ev işi yapması normaldir.

Çizelge 5. Kadınların Mesleki Durumu

İşletme Gelir Grupları	Meslek Durumları												
	Memur		İşçi		Serbest Meslek		Ev Hanımı		Diğer		Toplam		E+K
	E	K	E	K	E	K	E	K	E	K	E	K	
0-1.000	-	-	0,38	-	0,25	-	-	1,00	-	-	0,63	1,00	1,63
1.001-2.000	0,04	-	0,60	-	0,08	-	-	1,00	0,16	-	0,88	1,00	1,88
2.001-3.000	0,09	-	0,33	-	0,13	-	-	0,96	0,31	0,04	0,87	1,00	1,87
3.001+	0,18	0,05	0,59	0,36	0,18	0,05	-	0,55	0,14	0,00	1,09	1,00	2,09
İşletmeler Ortalaması	0,09	0,01	0,46	0,08	0,14	0,01	-	0,88	0,21	0,02	0,90	1,00	1,90
Toplam Nüfusa Oranı	4,74	0,53	24,21	4,21	7,37	0,53	-	46,32	11,05	1,05	47,37	52,63	100,00
Meslek Gruplarının Toplam Nüfusa Oranı	5,26		28,42		7,89		46,32		12,11		100,00		100,00

5.2. Kırsal Kadınların Gıda Güvenliği İle İlgili Tutum ve Davranışlarının Belirlenmesi

Bu bölümde, kadınların gıda güvenliği konusundaki bilgi, tutum ve davranışlarını belirlemeye yönelik elde edilen sonuçlar ve bu sonuçların değerlendirilmesi sunulmaktadır.

5.2.1. Kadınların Bilinçli Tüketici Olma Durumu

Bir mal veya hizmeti satın alırken ondan en iyi şekilde yararlanmaya çalışan, gerçek ihtiyaçlarını göz önünde bulunduran, planlı ve belgeli bir satın alma yapan bilinçli, organize tüketici, satın alma nesnesi değil, satın alma nesnesi olarak algılama, yüksek kalite, standart ürün seçiminde olgunluğa sahip, cebinize en uygun ürünü seçerek tasarruf etmeye önem veren, kaliteyi de kontrol altına alan, böylece ekonomiyi kademeli olarak verimli hale getiren yadsınamaz bir sosyo-ekonomik faktördür (Topuzoğlu ve ark., 2007).

Çizelge 6’da kadınların bilinçli tüketiciler olup olmadıkları araştırılmıştır. Tüketicilerin, %74’ünün bilinçli tüketici olduğu belirlenmiştir.

Çizelge 6. Bilinçli Bir Tüketici Olma Durumu

İşletme Gelir Grupları (TL)	Evet		Hayır		Toplam	
	Sayı (adet)	Oran (%)	Sayı (adet)	Oran (%)	Sayı (adet)	Oran (%)
0-1.000	8,00	100,00	0,00	0,00	8,00	100,00
1.001-2.000	14,00	56,00	11,00	44,00	25,00	100,00
2.001-3.000	32,00	71,11	13,00	28,89	45,00	100,00
3.001+	20,00	90,91	2,00	9,09	22,00	100,00
Ortalama	74,00	74,00	26,00	26,00	100,00	100,00

5.2.2. Gıda Güvenliği Konusundaki Bilgi Düzeyleri

Kadınların gıda güvenliği konusunda bilgilerinin olma durumuna Çizelge 7’ de yer verilmiştir. Anket sorusuna başlamadan önce kadınlara gıda güvenliği anlatılmış ve soru daha sonra yöneltmiştir. Kadınların %62’si bu konuda bilgili olduklarını savunmuştur. Böylece araştırmaya katılan kadınların çoğunun gıda güvenliği konusunda bilgi sahibi olduğu görülmektedir.

Çizelge 7. Kadınların Gıda Güvenliği Konusundaki Yeterli Bilgiye Sahip Olma Durumu

İşletme Gelir Grupları (TL)	Evet		Hayır		Toplam	
	Sayı (adet)	Oran (%)	Sayı (adet)	Oran (%)	Sayı (adet)	Oran (%)
0-1.000	6,00	75,00	2,00	25,00	8,00	100,00
1.001-2.000	13,00	52,00	12,00	48,00	25,00	100,00
2.001-3.000	30,00	66,67	15,00	33,33	45,00	100,00
3.001+	13,00	59,09	9,00	40,91	22,00	100,00
Ortalama	62,00	62,00	38,00	38,00	100,00	100,00

Kadınların gıda güvenliği konusundaki bilgi düzeyleri ile eğitim grupları arasındaki khi-kare bağımsızlık testinde H_1 hipotezi anlamlı bulunmuştur. Kadınların eğitim düzeyi arttıkça gıda güvenliğine ilişkin bilgilerinin de arttığı belirlendi.

Çizelge 7. 1. Kadınların Gıda Güvenliği Konusundaki Bilgi Düzeyleri ile Eğitim Grupları Arasında Yapılan Khi-Kare Analiz Sonuçları

	Value	df	Asymp. Sig. (2-sided)
Pearson Chi-Square	15,003 ^a	4	,005
Likelihood Ratio	15,986	4	,003
Linear-by-Linear Association	12,401	1	,000
N of Valid Cases	100		

$$X^2= 15,003 \quad p<0,05$$

H_0 :Kadınların gıda güvenliği konusunda bilgi düzeyleri ile eğitim grupları arasında anlamlı bir ilişki yoktur.

H1: :Kadınların gıda güvenliği konusunda bilgi düzeyleri ile eğitim grupları arasında anlamlı bir ilişki vardır.

5.2.3. Gıda Güvenliği Konusunda Eğitim Alma Durumu

Kadınların gıda güvenliği hakkında eğitim alma durumu belirlenmek istenmiştir. Kadınların %62'si bu konu hakkında eğitim aldıklarını savunmuşlardır. Çizelge 9'daki gıda güvenliği hakkında bilgi sahibi olan kadınların bu bilginin eğitim almalarından kaynaklandığı Çizelge 8'de verilmiştir.

(Gülse-Bal ve ark., 2006), tarafından yapılan çalışmada da, kadınların 51,61'i bu konu hakkında eğitim aldıkları belirlenmiştir.

Çizelge 8. Gıda Güvenliği Konusunda Eğitim Alma Durumu

İşletme Gelir Grupları (TL)	Evet		Hayır		Toplam	
	Sayı(adet)	Oran(%)	Sayı(adet)	Oran(%)	Sayı(adet)	Oran(%)
0-1.000	5,00	62,50	3,00	37,50	8,00	100,00
1.001-2.000	13,00	52,00	12,00	48,00	25,00	100,00
2.001-3.000	30,00	66,67	15,00	33,33	45,00	100,00
3.001+	14,00	63,64	8,00	36,36	22,00	100,00
Ortalama	62,00	62,00	38,00	38,00	100,00	100,00

5.2.4. Gıda Güvenliği Konusunda Bilgi Kaynakları

Araştırmaya katılan kadınların gıda güvenliği hakkında bilgi aldığı kaynaklar belirlenmek istenmiştir. Kadınların, %35'i aile akraba arkadaşlar vb. bilgi edindiklerini vurgulamışlardır. En az bilgi edindikleri kaynak ise %30,83 ile konferans, seminer panel olduğu tespit edilmiştir. Buradan da anlaşıldığı üzere ankete katılan kadınların bilgi edindikleri kaynakların güvenilirliği çok düşüktür. Bu nedenle bu konuyla ilgili kadınlara yönelik yayım çalışmaları yapılmalıdır.

Çizelge 9. Kadınların Gıda Güvenliği Konusunda Bilgi Kaynakları

Bilgi Kaynağı	İşletme Gelir Grupları (TL)					
		0-1.000	1.001-2.000	2.001-3.000	3.001+	Ortalama
Okul eğitimi içinde	Sayı (adet)	3,00	10,00	17,00	7,00	37,00
	Oran (%)	37,50	29,41	34,69	24,14	30,83
TV, internet, televizyon vb.	Sayı (adet)	2,00	11,00	16,00	11,00	40,00
	Oran (%)	25,00	32,35	32,65	37,93	33,33
Aile, akraba, arkadaşlar vb.	Sayı (adet)	3,00	13,00	15,00	11,00	42,00
	Oran (%)	37,50	38,24	30,61	37,93	35,00
Konferans, panel, seminer vb.	Sayı (adet)	-	-	1,00	-	1,00
	Oran (%)	-	-	2,04	-	0,83
Toplam	Sayı (adet)	8,00	34,00	49,00	29,00	120,00
	Oran (%)	100,00	100,00	100,00	100,00	100,00

5.2.5. Gıda Güvenliği Yönetim Sistemleri Konusunda Bilgi Düzeyi

Durumu

Küresel ticareti şekillendiren uluslararası ve bölgesel kuruluşlar için gıda güvenliği ve kalitesini sağlamaya yönelik gıda güvenliği yönetim sistemleri gibi birçok uygulama bulunmaktadır.

Araştırmaya alanındaki kadınların, belirtilen gıda güvenliği yönetim sistemleri konusundaki bilgi düzeyi durumu Çizelge 10’da açıklanmıştır.

Çizelge 10. Gıda Güvenliği Yönetim Sistemleri Konusunda Bilgi Düzeyi Durumu

Yönetim Sistemleri	İşletme Gelir Grupları (TL)					
		0-1.000	1.001-2.000	2.001-3.000	3.001+	Ortalama
TSE	Sayı(adet)	7,00	14,00	31,00	12,00	64,00
	Oran(%)	70,00	70,00	67,39	54,55	65,31
ISO	Sayı(adet)	3,00	4,00	13,00	4,00	24,00
	Oran(%)	30,00	20,00	28,26	18,18	24,49
HACCP	Sayı(adet)	-	2,00	2,00	6,00	10,00
	Oran(%)	-	10,00	4,35	27,27	10,20
EUROCAP	Sayı(adet)	-	-	-	-	-
	Oran(%)	-	-	-	-	-
Toplam	Sayı(adet)	10,00	20,00	46,00	22,00	98,00
	Oran(%)	100,00	100,00	100,00	100,00	100,00

Türk Standartları Enstitüsü (TSE) 1960 yılında standartların geliştirilmesi amacıyla kurulmuştur. Standartlar TSE tarafından kabul edilir, her türlü standardın hazırlanması ve hazırlanması, dâhili ve harici olarak hazırlanan standartların gözden

geçirilmesi, kabul edilen standartların yayınlanması gibi işlevleri yerine getirir. %65,31'inin TSE belgesinin kadınlar tarafından bilinmesi, TSE belgesinin kadınlar arasında en çok bilinen standart olduğunu göstermektedir. (Çizelge 10).

Uluslar arası alanda uygulanacak kalite sistem standardı çalışmaları ilk kez merkezi Cenevre'de olan Uluslar arası Standartlar Organizasyonu ISO (standart) (International Organization for Standardization) tarafından başlatılmıştır. ISO'nun temel amaçları; uluslararası mal ve hizmet ticaretini kolaylaştırmak, dünya çapında standardizasyon geliştirmek, ulusal standartları uyumlaştırmak ve birleştirmek ve önerilerde bulunmak, tüm üyelerin onayı ile uluslararası standartlar oluşturmak, bilim, mühendislik ve ekonomi alanlarında ortak anlaşmalar yapmak, standartların geliştirilmesine destek olmak ulusal ve teknik standartlar komitelerinin çalışmaları hakkında bilgi alışverişinin sağlanması ve standardizasyon ile ilgili diğer uluslararası kuruluşlarla işbirliği yapılması, standardizasyon çalışmalarına katılım bu kuruluşların çalışmalarını kolaylaştıracaktır (Çizelge 10).

HACCP, gıda üretiminde "önleyici yaklaşım" ilkesine göre geliştirilmiş bir sistemdir. Diğer bir deyişle HACCP: Gıda üretiminin/proses ürününün veya gıda ile temas eden ambalaj malzemesinin farklı aşamalarında "olabilecek hataları ve neden olabilecekleri olası sağlık tehlikelerini" belirlemek, "bu tehlikelerin bulaşmasını önlemek" için gerekli çalışmaları yapmak. nihai ürüne" ulaşmak ve bu faaliyetleri etkin bir şekilde yürütmek. Bu, uygulanmasını izlemek için bir sistemdir.

(Mahmutoğlu, 2007). HACPP sertifikası %10,20'si kadın tarafından bilinen standarttır (Çizelge 10). EUREPGAP (Euro Retailer Working Group-İyi Tarım Uygulamaları), 1999 yılında 14 perakendeci tarafından geliştirilen minimum "iyi tarım uygulamaları" kuralları için standart belirleyen bir protokoldür. EUREP (Avrupa Perakendecileri Ürün Çalışma Grubu), Avrupa'daki ana gıda perakendecileri tarafından oluşturulan kar amacı gütmeyen bir organizasyondur (Çizelge 10).

5.2.6. Gıda Güvenliği Açısından Endişelendikleri Konular

Gıda maddelerinde sağlık üzerinde olumsuz etkilere neden olabilecek biyolojik, kimyasal veya fiziksel tehlike olarak tanımlanmaktadır. Çizelge 11'de Kadınların gıda güvenliği konusundaki endişelerinin önemine dikkat çekildi.

Çizelge 11. Gıda Güvenliği Açısından Endişelendikleri Konular

Endişelenen Konular	İşletme Gelir Grupları (TL)				
	0-1.000	1.001-2.000	2.001-3.000	3.001+	İşletmeler Ortalaması
Gıda katkı maddeleri ve koruyucu içermesi	4,00	3,88	2,31	3,86	3,18
Bakteriyel bulaşmalar	4,75	4,44	2,62	4,23	3,60
Genleri ile oynanmış ürünler	4,50	4,40	2,62	4,23	3,57
Dondurularak saklama	4,25	3,92	2,51	3,54	3,23
Deli dana ve kuş gribi hastalıkları	4,87	4,76	2,84	4,45	3,84
Bitki ve hayvanlardaki hormon, antibiyotik ve kimyasal kalıntılar	4,75	4,76	2,93	4,45	3,87

Çok Fazla Endişelenirim:5 Fazla Endişelenirim:4 Az Endişelenirim:3 Çok Az Endişelenirim: 2 Hiç Endişelenmem: 1

Kadınların (3,18/5) Satın aldıkları gıdaların gıda katkı maddeleri ve koruyucu maddeler içermesi pek endişe verici değildir. Kadınların (3,60/5) satın aldıkları gıda maddelerinde olabilecek bakteriyel bulaşmalardan fazla endişelendiklerini ifade etmişlerdir. Kadınların (3,57/5) satın aldıkları gıda ürünün genleri ile oynanmış ürünler olmasından fazla endişelenmektedirler. Kadınların (3,23/5) gıda ürününün dondurularak saklanmasından az endişelendiklerini ifade etmişlerdir. Deli dana hastalığı, kuş gribi (3,84/5) ile hayvan ve bitkilerde hormon, antibiyotik ve kimyasal kalıntılarının (3,87/5) kadınları fazla endişelendirdiği görülmektedir.

5.2.7. Gıda Ürünleri Satın Almada Dikkat Edilen Özellikler

Kadınların gıda ürünleri satın almada dikkat ettikleri özelliklerin değerlendirilmesi Çizelge 12’ de verilmiştir.

Çizelge 12. Gıda Ürünü Satın Almada Dikkat Edilen Özellikler

Özellikler	İşletme Gelir Grupları (TL)				
	0-1.000	1.001-2.000	2.001-3.000	3.001-+	İşletmeler Ortalaması
Kalite	4,62	4,28	4,22	4,13	4,25
Tazelik	4,87	4,44	4,28	4,13	4,33
Tadı ve Lezzeti	4,87	4,40	4,44	4,13	4,40
Besin Değeri	4,25	3,68	3,62	3,18	3,59
Gıda Maddesinin İçindekileri	4,25	3,76	3,68	3,40	3,68
Fiyatı	3,75	4,60	4,40	4,00	4,31
Gıda Güvenliği	4,00	3,76	3,75	3,82	3,79
Gıdanın İşlenmesi ve Hijyeni	4,75	4,24	4,26	4,36	4,32
Marka ve Firma Sahibi	3,00	3,20	3,11	2,90	3,08
Üretim ve Son Kullanma Tarihi	4,50	4,56	4,51	4,31	4,48
Doğal Katkısız Ürün Olması	4,75	3,72	3,97	3,81	3,93
Ambalajın Şekli	3,87	3,04	2,84	2,50	2,90
Dış Etkilere Karşı Ürünü İyi Muhafaza Etmesi	4,50	3,84	3,86	3,45	3,82

Oldukça Önemli:5 Önemli: 4 Fikrim Yok: 3 Az Önemli: 2 Hiç önemli Değil:1

Kadınların satın almada dikkat ettikleri özellikler, üretim ve son kullanma tarihi (4,48/5) tadı ve lezzeti (4,40/5)tazelik (4,33/5), gıdanın işlenmesi ve hijyeni (4,32/5), fiyatı (4,31/5) ve kalite (4,25/5) ile önemli kriterler olduğu saptanmıştır. Öte yandan, ambalajın şekli (2,90/3), kadınların gıda ürünleri satın almakla pek ilgilenmediğini belirlemektedir. (Yalçın, 2012),tarafından yapılan çalışmada, ankete katılanların satın aldıkları gıdaların üretim ve son kullanma tarihi bilgileri (%86,96) çok önemli kabul edilmektedir. Yapılan diğer bir araştırmada ise, tüketicilerin gıda satın alırken ürün ambalajı üzerinde ihtiyaç duyduğu en önemli bilgilerin ürünün üretim ve son kullanma tarihleri olduğu belirlendi (Aygün, 2007).

Çizelge 12. 1. Gıda Ürünü Satın Almada Dikkat Edilen Özellikler İle Gelir Grupları Arasında Yapılan Khi-Kare Analiz Sonuçları

	Value	df	Asymp. Sig. (2-sided)
PearsonChi-Square	43,356 ^a	12	,000

LikelihoodRatio	51,927	12	,000
Linear-by-LinearAssociation	,560	1	,454
N of ValidCases	100		

$X^2 = 43,356^a$ $p < 0,01$

H_0 : Kadınların gıda ürünü satın almada dikkat ettikleri özellikler ile gelir grupları arasında anlamlı bir ilişki yoktur.

H_1 : Kadınların gıda ürünü satın almada dikkat ettikleri özellikler ile gelir grupları arasında anlamlı bir ilişki vardır.

Hipotez H_1 , kadınların yiyecek alışverişi yaparken fark ettikleri özellikler ile gelir grupları arasındaki ki-kare bağımsızlığını test etmede anlamlı bulunmuştur.

Genel olarak incelendiğinde kadınların gıda ürünü satın almada dikkat ettikleri özelliklerin etki durumu yüksektir. Gıda ürünleri söz konusu olduğunda, kadınların gıda ürünleri satın alırken tüm bilgilere değer verdikleri ve daha hassas davrandıkları gözlemlenmiştir.

5.2.8. Gıda Ürünleri Satın Almada Ambalajın Önemi

Ambalaj, ürünün üretildiği yerden tüketiciye taşınması sırasında, içindeki ürünü dış etkenlerden koruyan ve geliştiren bir malzemedir. Gıda ürünlerinde üreticiden son tüketiciye kadar olan süreçte ürün kalitesinin korunması ancak uygun ve kaliteli ambalajlama ile mümkündür. Bu nedenle gıda ürünlerinin ambalajlanması son derece önemlidir.

Çizelge 13. Gıda Ürünleri Satın Almada Ambalajlı Ürün Tercih Etme Durumu

İşletme Gelir Grupları (TL)	Tercih Durumu					
	Açık Ürünler		Ambalajlı Ürünler		Toplam	
	Sayı(adet)	Oran(%)	Sayı(adet)	Oran(%)	Sayı(adet)	Oran(%)
0-1.000	1,00	12,50	7,00	87,50	8,00	100,00
1.001-2.000	8,00	32,00	17,00	68,00	25,00	100,00
2.001-3.000	8,00	17,78	37,00	82,22	45,00	100,00
3.001+	3,00	13,64	19,00	86,36	22,00	100,00
Ortalama	20,00	20,00	80,00	80,00	100,00	100,00

Çizelge 13'te kadınların market alışverişlerinde ambalajlı mı yoksa açılmış ürünleri mi tercih ettikleri incelenmektedir. Kadınların %80,00 gibi önemli bir yüzdesinin market alışverişi yaparken ambalajlı ürünleri tercih ettiği belirlendi. Çoğunluğunun ambalajlı ürün tercih etmesi ankete katılan kadınların gıda ürünleri satın almada bilinçli birer tüketici olduğunun en önemli kanıtlarındandır.

Çizelge 14. Gıda Ürünleri Satın Almada Ambalajın Önemi

Dikkat Edilen Özellikler	İşletme Gelir Grupları (TL)				
	0-1.000	1.001-2.000	2.001-3.000	3.001+	İşletmeler Ortalama sı
İçindeki Maddelere	3,87	2,56	2,86	2,63	2,82
Net Ağırlığına	2,50	2,56	2,35	2,04	2,35
Üretim ve Son Kullanma Tarihine	4,62	4,20	4,17	3,86	4,15
Stardın Olup Olmamasına	2,75	2,68	2,40	2,23	2,46
Raf Ömrüne	3,00	2,16	2,44	2,68	2,47
Üründe Kullanılan Katkı Maddelerine	3,25	2,96	3,11	3,50	3,17
Fiyatına	3,62	4,56	4,37	3,81	4,23
Besin Değerine	4,00	3,12	3,08	2,86	3,12
Saklama ve Hazırlama Koşullarına	4,25	3,20	2,91	2,54	3,01
Geri Dönüşüm İşareti Olup Olmadığına	2,87	2,52	2,15	2,13	2,30
Ambalaj Üzerindeki Kullanım Bilgilerine	4,00	3,16	2,84	2,81	3,01
Ambalaj Üzerindeki Yazıların Anlaşılır Olması	3,75	3,24	2,84	2,86	3,02

Her Zaman Dikkat Ederim: 5 Sık Sık Dikkat Ederim: 4 Bazen Dikkat Ederim: 3 Nadiren Dikkat Ederim: 2 Hiç Etmem: 1

(Köse ve Yaman, 2010), tarafından Kastamonu'nun merkez ilçesinde yapılan bir çalışmada paketlenmiş gıdaların tercih oranı %90 olarak bulunmuştur. Tüketiciler, gıda ambalajları üzerinde yazan etiket bilgilerine bakarak söz konusu gıdalarla ilgili bilgi sahibi olabilmektedirler. Araştırma alanında kadınların gıda ürünü satın almada ambalajdaki özelliklere dikkat etme sıklıkları verilmiştir (Çizelge 13).

Kadınların gıda ürünü satın alırken sık sık dikkat ettiği özellikler fiyatı (4,23/5) ile üretim ve son kullanma tarihi (4,15/5) olduğu saptanmıştır. (Köse ve Yaman, 2010), tarafından Kastamonu'da yapılan çalışmada, %75, tüketicinin son kullanma tarihini önemseydiği, eğitim düzeyinin son kullanma tarihine dikkat durumu üzerinde önemli bir etkiye sahip olduğu ve bu tür nesnelerin bir değişkene sahip olduğu bulunmuştur. Oranı %52,63-%80,65 önemli kabul edilir. Buna karşı; cinsiyete göre, 50 yaş ve üzeri yaş grupları, mesleğe göre; serbest çalışanların, memurların ve emeklilerin son kullanma tarihleriyle daha fazla ilgilendikleri tespit edildi.(Uzunöz ve ark., 2008),Tokat ili merkez ilçesinin kırsal kesiminde yaşayan kadınlarla tartıştıkları gıda güvenliği kriterleri arasında en önemli konunun son kullanma tarihi (%78,57) olduğu tespit edilmiştir.

Üründe kullanılan katkı maddelerine (3,17/5), besin değerine (3,12/5), ambalaj üzerindeki yazıların anlaşılır olması (3,02/5), ambalaj üzerindeki kullanım bilgilerine ve

saklama hazırlama koşullarına (3,01/5) bazen dikkat ettiklerini ifade etmişlerdir (Çizelge 14). Gıda ürünün içindeki maddelere (2,82/5), raf ömrüne (2,47/5), standardının olup olmasına (2,46/5), net ağırlığına (2,35/5) ve geri dönüşüm işaretinin olup olmadığına (2,30/5) nadiren dikkat ettiklerini belirtmişlerdir(Çizelge 15). (Yalçın, 2012) tarafından, tüketicilerin %3,91' i ürün ambalajında her zaman geri dönüşüm işareti olduğunu her zaman, %6,09' u sık sık, %27,39' u bazen, %28,26' sı nadiren dikkat ederken, %34,35' i hiç fark etmemektedir. Genel olarak incelendiğinde kadınların geri dönüşüm işaretine bakmalarının sebebi, geri dönüşüm işaretini bilmemelerinden kaynaklandığı öngörülmüştür.

5.2.9. Gıda Ürünleri Satın Almada Tercih Yerleri

Kadınların ihtiyaç duydukları gıda ürünlerini satın alma yerleri, Çizelge 15' de verilmiştir. Kadınların %82'si gibi büyük bir kısmı, kırmızı eti kasaptan satın almaktadırlar. Bu sonuç, Aydın ili ve Trakya bölgesinde yapılan araştırma sonuçlarıyla paralellik göstermektedir. Aydın'daki araştırmada, kırmızı eti kasaptan satın alan ailelerin oranı %63,40 olarak bulunmuştur (Atay ve ark., 2004). Bu oran, Trakya bölgesinde yapılan araştırmada, %81,90 olarak tespit edilmiştir (Yılmaz, 2008). (Tosun ve Hatirli, 2009) tarafından, Antalya ilinde yapılan başka bir araştırmada ise, tüketicilerin et ve ürünleri satın alırken %49,40 ile en fazla süpermarketler ile hipermarketleri tercih ettikleri saptanmıştır. Araştırmada, kasaplardan daha çok büyük marketlerin tercih edilmesinde gösterilen nedenlerden biri, ürün ve tüketici sağlığı bilincinin artmasıdır. Ancak, modern koşullarda çalışan ve müşterilerine kaliteli ürün sunmaya özen gösteren kasapların mevcut olduğu da bir gerçektir. Dolayısıyla bu durum, et ve ürünleri satın alma yerlerinin bölgelere değişmektedir. Araştırma alanında, beyaz etin en fazla satın alındığı yer %45 ile marketlerdir. Kadınların %63'ü gibi büyük bir kısmı, sucuk, sosis ve pastırmayı (et ürünlerini) satın alırken marketleri tercih etmektedirler. Kadınların %70'i gibi büyük bir kısmı sütü kendi hayvanından elde etmektedir, bunu ikinci sırada %27 ile marketler takip etmektedir. Kadınların 45'i peyniri marketten satın almakta iken, %29'u ise kendi yapmaktadır. Kadınlar arasında yoğurdu kendileri yapanların oranı %60'dır. Yağ çeşitlerini (tereyağ %58, sıvıyağ %48, katıyağ %38) satın alırken marketi tercih etmektedirler. Kadınların %86'sı bitkisel gıdalar içinde yer alan meyve ve sebzeleri, semt pazarlarından satın almaktadırlar. Kadınların %78'i ekmeği bakkaldan satın almakta olup %20'si ise kendisi üretmektedir. Baklagil ve tahıl satın alırken kadınların %55'i marketi tercih etmektedir. Kadınların büyük bir çoğunluğu; makarna, kuruyemiş, çay ve dondurulmuş gıdayı marketlerden

satın almaktadır. Ürönlere göre farklılık göstermekle birlikte, genel olarak marketler en fazla tercih edilen satın alma yeri olmaktadır (Çizelge 15).



Çizelge 15. Gıda Ürünleri Satın Almada Tercih Yerleri (%)

Gıda Ürünleri	Kasap		Market		Semt Pazarı		Toptancı		Bakkal		Diğer		Toplam	
	Sayı(adet)	Oran(%)	Sayı(adet)	Oran(%)	Sayı(adet)	Oran(%)	Sayı(adet)	Oran(%)	Sayı(adet)	Oran(%)	Sayı(adet)	Oran(%)	Sayı(adet)	Oran(%)
Kırmızı Et	82,00	82,00	14,00	14,00	-	-	-	-	-	-	4,00	4,00	100,00	100,00
Beyaz Et	45,00	45,00	49,00	49,00	-	-	-	-	-	-	3,00	3,00	100,00	100,00
Et Ürün.	63,00	63,00	34,00	34,00	-	-	-	-	-	-	3,00	3,00	100,00	100,00
Süt	-	-	27,00	27,00	-	-	-	-	3,00	3,00	70,00	70,00	100,00	100,00
Peynir	-	-	45,00	45,00	25,00	25,00	-	-	1,00	1,00	29,00	29,00	100,00	100,00
Yoğurt	-	-	17,00	17,00	3,00	3,00	-	-	20,00	20,00	60,00	60,00	100,00	100,00
Tereyağı	-	-	58,00	58,00	24,00	24,00	-	-	10,00	10,00	8,00	8,00	100,00	100,00
Diğer süt	-	-	58,00	58,00	19,00	19,00	1,00	1,00	3,00	3,00	19,00	19,00	100,00	100,00
Meyve/seb.	-	-	7,00	7,00	86,00	86,00	-	-	-	-	7,00	7,00	100,00	100,00
Sıvı Yağ	-	-	48,00	48,00	3,00	3,00	31,00	31,00	18,00	18,00	-	-	100,00	100,00
Katı Yağ	-	-	38,00	38,00	2,00	2,00	29,00	29,00	31,00	31,00	-	-	100,00	100,00
Unlu mamül	-	-	55,00	55,00	6,00	6,00	2,00	2,00	10,00	10,00	27,00	27,00	100,00	100,00
Ekmek	-	-	2,00	2,00	-	-	-	-	78,00	78,00	20,00	20,00	100,00	100,00
Makarnavb.	-	-	53,00	53,00	1,00	1,00	16,00	16,00	30,00	30,00	-	-	100,00	100,00
Kuruyemiş	-	-	39,00	39,00	23,00	23,00	11,00	11,00	16,00	16,00	11,00	11,00	100,00	100,00
Çay	-	-	53,00	53,00	-	-	14,00	14,00	24,00	24,00	9,00	9,00	100,00	100,00
Baklagil vb	-	-	55,00	55,00	11,00	11,00	22,00	22,00	11,00	11,00	-	-	100,00	100,00
Don. Gıda	-	-	85,00	85,00	-	-	11,00	11,00	4,00	4,00	-	-	100,00	100,00
Yumurta	-	-	26,00	26,00	7,00	7,00	-	-	44,00	44,00	23,00	23,00	100,00	100,00

5.2.10. Kadınların Gıda Güvenliği ile İlgili Uygulamaları

Hijyen; Sağlıklı bir çevreyi koruma ve onu her türlü hastalık unsurundan arındırma bilgisidir. Kadınların gıda güvenliği ile ilgili uygulama sorularına verdikleri cevaplar Çizelge 16’da sunulmuştur. Kadınlar sorulara genelde olumlu davranışlar belirtmişlerdir.

Çizelge 16. Kadınların Gıda Güvenliği ile İlgili Uygulamaları

Uygulamalar	İşletme Gelir Grupları (TL)				
	0-1.000	1.001-2.000	2.001-3.000	3.001+	Ortalama
Açıktaki satılan besin satın alırım	1,87	2,64	2,35	1,82	2,27
Besinleri satın alırken ambalajının bozulmamış ve yırtılmamış olmasına dikkat ederim	3,87	3,12	3,42	2,72	3,23
Et,tavuk,balık ve donmuş besinleri alışverişin sonunda alırım	3,62	3,08	3,11	2,59	3,03
Donmuş besinleri satın alırken çözülmemiş olmasına dikkat ederim	2,75	3,00	3,33	2,77	3,08
Kırık, çatlak ve kirli yumurta satın alırım	1,62	1,96	1,97	1,45	1,83
Çiğ besinlerle pişmiş besinlerin temasını engelleyecek şekilde dolaba yerleştiririm	2,75	3,24	3,49	2,86	3,23
Bozulmuş olduğundan kuşku duyduğum yemeklerin tadına bakarak kontrol ederim	1,50	2,84	2,64	2,41	2,55
Sebze ve meyveleri yıkayıp tüketirim	4,00	4,00	3,84	3,04	3,72
Küflenmiş besinlerin küflü kısımlarını atarak kalanını tüketirim	1,62	2,64	2,46	1,77	2,29
Pastörize ve dayanıklı kutu süt yerine sokak sütünü tercih ederim	2,75	3,40	3,04	2,50	2,99
Yumurtaya dokunduktan sonra ellerimi yıkarım	4,00	3,56	3,35	2,95	3,37
Çiğ et, tavuk ve balığa dokunduktan sonra başka işe geçmeden ellerimi yıkarım	4,00	3,92	3,75	3,09	3,67

Her Zaman Yaparım: 4 Bazen Yaparım: 3 Nadiren Yaparım: 2 Hiç Yapmam: 1

Kadınlar bazen yiyecek alırken ambalajın sağlam ve hasarsız olmasına (3,23/5) dikkat ederler (Çizelge 16). (Uzunöz ve ark., 2008) ,tarafından Tokat ilinde kırsalında yaşayan kadınlardan %60, 71'inin ambalajı (şişirilmiş, bombalanmış vb.) hiç fark etmemişler. Çizelge 17'de kadınların et, tavuk, balık ve donmuş besinleri bazen (3,03/5)alışverişin sonunda aldığı belirlenmiştir (İncel, 2005), Ankara'da yaptığı bir çalışmada, ambalajlı gıda satın alırken ambalajın sağlam olduğunu ve yırtılmadığını her zaman fark eden tüketicilerin oranı %72'dir. Koşularının sonunda her zaman et, balık ve dondurulmuş gıda alan insanların yüzdesi %31,4, ise, bazen %35,6'dır.

Kadınlar, dondurulmuş gıda alırken bazen buzlarını çözmemeye özen gösterdiklerini (3,08/5) söylemektedirler (Çizelge 17). Çizelge 17'de kadınlar nadiren (1,83/5) kırık çatlak ve kirli yumurta satın aldıklarını ve bazen (3,37/5) yumurtaya dokunduktan sonra ellerini yıkadıkları belirlenmiştir. Araştırmaya katılan kadınlar, bazen (3,23/5) çiğ yiyeceklerin pişmiş yiyeceklerle temas etmemesi için dolaplara koydukları nadiren (2,55/5) bozulmuş olduğundan kuşku duyduğu yemekleri tadına bakarak kontrol ettiğini ve nadiren (2,29/5) ise küflü yiyeceklerin küflü kısımları çıkarılarak yendiği tespit edilmiştir (Çizelge 17). (İncel, 2005), tarafından Ankara'daki araştırmada küflü gıdaların küflü kısmını atıp kalanını tüketenlerin oranı %11,4iken, tüketmeyenlerin oranı ise %55,4 olarak bulunmuştur. Çizelge 17'de kadınlar her zaman, sebze ve meyveleri yıkayıp tükettiklerini (3,72/5) ve çiğ et, tavuk ve balığa dokunduktan sonra başka bir iş yapmadan önce ellerini yıkamaları (3,67/5) gerektiği belirlendi.

5.2.11. Gıda Ürünlerinden Kaynaklanan Zehirlenme Durumu

Kadınlara sizin veya ailenizin gıda ürünlerinden zehirlenip zehirlenmediği sorulmuş ve cevaplar Çizelge 18'de verilmiştir. Kadınların %29, kendisinin veya ailesinin daha önce gıda zehirlenmesi geçirdiğini söyledi. Gıda zehirlenmesi olan kadınlara zehirlenmenin nedeni soruldu ve aldıkları cevaplarda son kullanma tarihi geçmiş yiyecekler kadınlarda zehirlenmenin ana nedeniydi (72,41). Kadınların tükettiği gıda maddesinden rahatsızlandığı ya da bu durumdan şüphelendiklerinde ne yapacaklarını bildiklerini ifade eden kadınların ne yaptıkları incelendiğinde; %59,48'i en yakın sağlık kuruluşuna başvuracağını ifade etmişlerdir.

Çizelge 17. Gıda Ürünlerinden Kaynaklanan Zehirlenme Durumu

Gıda Zehirlenmesi Yaşayıp –Yaşamama						
İşletme Gelir Grupları (TL)	Evet		Hayır		Toplam	
	Sayı(adet)	Oran(%)	Sayı(adet)	Oran(%)	Sayı(adet)	Oran(%)
0-1.000	1,00	12,5	7,00	87,50	8,00	100,00
1.001-2.000	10,00	40,0	15,00	60,00	25,00	100,00
2.001-3.000	10,00	22,22	35,00	77,78	45,00	100,00
3.001+	8,00	36,36	14,00	63,64	22,00	100,00
Ortalama	29,00	29,00	71,00	71,00	100,00	100,00

5.2.12. Alo 174 Gıda Güvenliği Hattından Haberdar Olma Durumu

Türkiye'de hizmete açıldığı 14 Şubat 2009 tarihinden 10 Kasım 2011 tarihine kadar "174 Alo Gıda Hattı"ndan bilgi almak amacıyla 529.000 tüketici araması yapılmıştır. Bu aramalardan 82.000 talep kaydedilmiş ve 78.000'den fazlası kapatılmıştır. Alo Gıda ihbar hattına ulaşan ihbar/şikayetler neticesinde şimdilik yürütülen soruşturmalar sonucunda 13.695 ihbar/şikayet hakkında cezai işlem başlatılmıştır. Kadınların Alo 174 gıda güvenliği hattının bilgi durumuna ilişkin evet/hayır yanıtları Çizelge 19'da sunulmuştur. Kadınların az bir bölümü (%27) Alo 174 Gıda Hattı'nı bildikleri öğrenilmiştir. Yapılan diğer bir araştırmada ise; tüketicilerin %71'i Alo 174 Gıda Hattı'nı bildiklerini söylemişlerdir (Yalçın, 2012). İki çalışma kıyaslandığında Hüyük ilçesindeki kırsal kadınların az bir bölümünün Alo 174 Gıda Güvenliği Hattını bilmesi sebebiyle bu konu hakkında yayım çalışmaları yapılması gerektiğinin sonucuna varılmıştır.

Çizelge 18. Kadınların Alo 174 Gıda Güvenliği Hattından Haberdar Olma Durumu

İşletme Gelir Grupları (TL)	Evet		Hayır		Toplam	
	Sayı(adet)	Oran(%)	Sayı(adet)	Oran(%)	Sayı(adet)	Oran(%)
0-1.000	1,00	12,50	7,00	87,50	8,00	100,00
1.001-2.000	8,00	32,00	17,00	68,00	25,00	100,00
2.001-3.000	9,00	20,00	36,00	80,00	45,00	100,00
3.001+	9,00	40,91	13,00	59,09	22,00	100,00
Ortalama	27,00	27,00	73,00	73,00	100,00	100,00

5.2.13. Gıda Güvenliği Denetiminin Varlığı

Kadınların gıda güvenliğinin sağlanmasındaki denetimin varlığına ilişkin alınan cevaplar Çizelge 20' de verilmiştir. %37,17'si kadın, gıda güvenliğinin sağlanmasında en büyük sorumluluğun gıda üreticileri olduğuna inanmaktadır. Bunu resmi kuruluşlar (%24,78), tüketicilerin kendileri (%18,58), dağıtıcı ve satıcılar (%12,39) takip ediyor.

(Yalçın, 2012), tarafından incelendiğinde tüketicilerin %34,78'i en fazla sorumluluğun gıda üreticilerinde olduğu saptanmıştır.

Çizelge 19. Gıda Güvenliği Denetiminin Varlığı

Denetimi Sağlayanlar	İşletme Gelir Grupları (TL)					
		0-1.000	1.001-2.000	2.001-3.000	3.001+	Ortalama
Resmi Kuruluşlar	Sayı(adet)	2,00	5,00	15,00	6,00	28,00
	Oran(%)	25,00	20,00	27,27	24,00	24,78
Gıda üreticileri	Sayı(adet)	3,00	10,00	19,00	10,00	42,00
	Oran(%)	37,50	40,00	34,55	40,00	37,17
Dağıtıcı ve satıcılar	Sayı(adet)	2,00	2,00	9,00	1,00	14,00
	Oran(%)	25,00	8,00	16,36	4,00	12,39
Tüketici	Sayı(adet)	1,00	8,00	12,00	8,00	21,00
	Oran(%)	12,50	32,00	21,82	32,00	18,58
Toplam	Sayı(adet)	8,00	25,00	55,00	25,00	113,00
	Oran(%)	100,00	100,00	100,00	100,00	100,00

5.2.14. Gıda Güvenliği Denetimi Olan Gıda Ürünleri İçin Ödeme İstekliliği

Araştırmaya katılan kadınların %33'ü sağlıklı olduğu kesinlikle güvenilir bir kurum tarafından onaylanmış ürünlere daha fazla ödeme yapacaklarını ifade etmişlerdir (Çizelge 20). Rapora göre, tüketicilerin sosyo-demografik özelliklerinin, tüketici ödeme istekliliği modellerine dâhil edilmesi yaygın bir durumdur (Nayga, 1996). İncelenen diğer bir araştırmada da, ankete katılan kişilerin önemli bir bölümünün (%30,1) güvenli gıda için fazladan ödeme yapabildiği ortaya çıkmıştır (Onurlubaş ve Gürler, 2015).

Çizelge 20. Kadınların Güvenilir Gıda İçin Fazladan Ödemede Bulunma İsteği

İşletme Gelir Grupları (TL)	Kesinlikle Yaparım		Yaparım		Kararsızım		Yapmam		Toplam	
	Sayı(adet)	Oran(%)	Sayı(adet)	Oran(%)	Sayı(adet)	Oran(%)	Sayı(adet)	Oran(%)	Sayı(adet)	Oran(%)
0-1.000	2,00	25,00	5,00	62,50	0,00	0,00	1,00	12,50	8,00	100,00
1.001-2.000	5,00	20,00	8,00	32,00	5,00	20,00	7,00	28,00	25,00	100,00
2.001-3.000	6,00	13,33	14,00	31,11	14,00	31,11	11,00	24,44	45,00	100,00
3.001+	7,00	31,82	6,00	27,27	5,00	22,73	4,00	18,18	22,00	100,00
Ortalama	20,00	20,00	33,00	33,00	24,00	24,00	23,00	23,00	100,00	100,00

5.3. Kırsal Kadınların Gıda Ürünlerini Üretiminde Etkili Olan Faktörler

Temel ihtiyaçlardan biri olan beslenme, yüzyıllardır göçebe bir hayat yaşayan insanların yerleşik hayata geçişlerinde önemli bir paya sahiptir. Yerleşik yaşama geçiş sürecinde insanlar, avladıkları hayvanları ve topladıkları bitkileri uygun mevsim koşullarında işleyerek sert kışlarda veya göç yolunda tüketime başlamışlardır. Gıda

işleme, sadece endüstriyel sektörü değil, evde hazırlama ve pişirmeyi de içeren bir süreçtir. Bu bölümde kadınların ürettikleri gıda ürünlerinin pazarlanması ile ilgilidir.

5.3.1. Gıda Ürünü Üretim Durumu

İnsanların yaşamak, büyümek, gelişmek ve sağlıklı yaşamak için dışarıdan almaları gereken maddeler olan gıdaların nasıl korunacağını ve pişirileceğini bilmek gerekir. Özellikle kırsal kesimlerde sosyo-ekonomik koşullar nedeniyle birçok gıda türü, işlenmiş gıdalar pahalı olduğu için piyasada pahalıdır, kimyasal katkı maddeleri kullanılmadan işlenerek hazır olduklarında tüketime hazır hale getirilir. Araştırmaya katılan kadınların evde işlenmiş gıda üretiminde bulunma durumu Çizelge 21’ de verilmiştir. Kırsal kadınların tamamına yakını (%89) evde gıda üretiminde bulunduklarını ifade ettiler. Benzer çalışmalarda ise, kadınların %71.26’sı evde işlenmiş gıda ürettiklerini %26,44’ün ise üretmedikleri belirlenmiştir (Uzunöz ve ark., 2008).

Çizelge 21. Gıda Üretiminde Bulunma Durumu

İşletme Gelir Grupları (TL)	Evet		Hayır		Toplam	
	Sayı (adet)	Oran (%)	Sayı (adet)	Oran (%)	Sayı (adet)	Oran (%)
0-1.000	8,00	100,00	0,00	0,00	8,00	100,00
1.001-2.000	25,00	100,00	0,00	0,00	25,00	100,00
2.001-3.000	40,00	89,00	5,00	11,00	45,00	100,00
3.001+	16,00	72,73	6,00	27,27	22,00	100,00
Ortalama	89,00	89,00	11,00	11,00	100,00	100,00

Çizelge 21. 1. Gıda Üretiminde Bulunma Durumu ile Gelir Grupları Arasında Yapılan Khi-Kare Analiz Sonuçları

	Value	df	Asymp. Sig. (2-sided)
Pearson Chi-Square	10,030 ^a	3	,018
Likelihood Ratio	12,126	3	,007
Linear-by-Linear Association	8,779	1	,003
N of Valid Cases	100		

$$X^2 = 10,030^a p < 0,05$$

H₀: Kadınların gıda üretimi bulunması ile gelirleri arasında anlamlı bir ilişki yoktur.

H₁: Kadınların gıda üretiminde bulunması ile gelirleri arasında anlamlı bir ilişki vardır.

Hipotez H₁, kadınların gıda üretimindeki statüsü ile gelir grupları arasındaki ki-kare bağımsızlık testinde anlamlıdır. Gelir düzeyi yükseldikçe kadının gıda üretimindeki statüsünün de arttığı tespit edilmiştir.

5.3.2. Üretilen Gıda Ürünlerinin Belirlenmesi

Çizelge 22 ‘de gıda üretiminde bulunan kadınların ürettikleri ürünleri ürettikleri yer almaktadır. Kadınların %19,88’inin en fazla yoğurt, en az ise %6,53’ü ise bulgur yaptıkları saptanmıştır. Yoğurt yapmalarının en önemli nedeni, süt ineklerine sahip olmaları ve gıdaların kimyasal katkı maddeleri kullanılmadan aile koşullarında üretilmesidir.

Çizelge 22. Üretilen Gıda Ürünleri

Ürünler	İşletme Gelir Grupları (TL)					
		0-1.000	1.001-2.000	2.001-3.000	3.001+	Toplam
Tarhana	Sayı(adet)	6,00	9,00	22,00	8,00	45,00
	Oran(%)	15,79	10,59	15,49	11,11	13,35
Bulgur	Sayı(adet)	2,00	5,00	7,00	8,00	22,00
	Oran(%)	5,26	5,88	4,93	11,11	6,53
Salça	Sayı(adet)	3,00	7,00	21,00	10,00	31,00
	Oran(%)	7,89	8,24	14,79	13,89	9,20
Peynir	Sayı(adet)	4,00	6,00	13,00	4,00	27,00
	Oran(%)	10,53	7,06	9,15	5,56	8,01
Yoğurt	Sayı(adet)	5,00	21,00	25,00	16,00	67,00
	Oran(%)	13,16	24,71	17,61	22,22	19,88
Reçel	Sayı(adet)	7,00	14,00	26,00	12,00	59,00
	Oran(%)	18,42	16,47	18,31	16,67	17,51
Turşu	Sayı(adet)	5,00	12,00	17,00	10,00	44,00
	Oran(%)	13,16	14,12	11,97	13,89	13,06
Ekmek	Sayı(adet)	5,00	11,00	11,00	4,00	31,00
	Oran(%)	13,16	12,94	7,75	5,56	9,20
Diğer	Sayı(adet)	1,00	-	-	-	1,00
	Oran(%)	2,63	-	-	-	0,30
Toplam	Sayı(adet)	38,00	85,00	142,00	72,00	337,00
	Oran(%)	100,00	100,00	100,00	100,00	100,00

5.3.3. Gıda Ürünlerini Muhafaza Yöntemleri

Araştırma alanındaki kadınların elde ettikleri gıdaları muhafaza yöntemleri Çizelge 23’de incelenmiştir. Kadınların, %22,46’sı konserve yapma,%7,25’i dondurarak saklama, %29,71’i kurutma ve %40,58’i ise bu muhafaza yöntemlerinden hepsini (konserve yapma, dondurarak saklama, kurutma) kullandığı belirlenmiştir.

Çizelge 23. Gıda Ürünlerini Muhafaza Yöntemleri

İşletme Gelir Grupları (TL)	Konserve Yapma		Dondurarak sak.		Kurutma		Hepsi		Toplam	
	Sayı(adet)	Oran(%)	Sayı(adet)	Oran(%)	Sayı(adet)	Oran(%)	Sayı(adet)	Oran(%)	Sayı(adet)	Oran(%)
0-1.000	2,00	18,18	1,00	9,09	5,00	45,45	3,00	27,27	11,00	100,00
1.001- 2.000	4,00	12,12	4,00	12,12	8,00	24,24	17,00	51,52	33,00	100,00
2.001-3.000	20,00	31,25	2,00	3,13	20,00	31,25	22,00	34,38	64,00	100,00
3.001+	5,00	16,67	3,00	10,00	8,00	26,67	14,00	46,67	30,00	100,00
TOPLAM	31,00	22,46	10,00	7,25	41,00	29,71	56,00	40,58	138,00	100,00

Görsel İlişki Analizi yapılarak işletme gelir grupları ile kadınların gıda ürünlerini muhafaza etme yöntemleri arasındaki ilişki incelenmiştir. 0-1.000 TL gelir grubundaki kadınların çoğu sadece kurutma yöntemini 1.001-2.000, 2.001-3.000 ve 3.001 üzeri gelir grubundaki kadınların ise muhafaza yöntemlerinin hepsini (konserve yapma, dondurarak saklama, kurutma) kullandığı görsel ilişki analizi grafiğinden görülmektedir. Çizelge 23’de görüldüğü gibi ankete katılan kadınların gelir düzeyi arttıkça birden fazla muhafaza yöntemini kullandıkları izlenmektedir.

Çizelge 23. 1. Kadınların Gıda Ürünlerini Muhafaza Etme Yöntemleri Görsel İlişki Analizi

Boyutlar	Tekil Değer	Eylemsizlik (Intertia)	Ki-Kare	Anlamlılık	Eylemsizliği Oranı	
					Hesaplanan	Kümülatif
1	0,230	0,053			0,554	0,554
2	0,193	0,037			0,388	0,942
3	0,074	0,06			0,058	1,000
Toplam		0,209	9,583	0,385	1,000	1,000

5.3.4. Kadınların Gıdaları Muhafaza Ettikleri Kap Çeşitleri

Türk mutfağında yemekler cam, emaye ve plastik kaplarda geliyor. Yiyecekleri cam kaplarda saklamak ideal yoldur. Plastik kaplar, farklı kimyasalların gıda ile karıştırılmasında sorunlara neden olur, bu da uzun vadeli olumsuz sağlık etkilerine sahip olabilir ve çevreyi kirletebilir. Sıvı ve yarı sıvı gıdaları, özellikle gıdaları tutmak için tasarlanmamış plastik kaplarda saklamak iyi bir uygulama değildir. Yiyecekleri korumak için tasarlanmış plastik kapların yalnızca bir kez kullanılması gerekirken, tekrarlanan kullanımlar, zararlı kimyasalların yiyeceklere bulaşmasını hızlandırır (Akçiçek ve ark., 1989).

Çizelge 24. Gıdaların Muhafaza Edildiği Kap Çeşitleri

	Saklama Kapları	Bulgur	Erişte	Tarhana	Salça	Turşu	Reçel	Yoğurt	Peynir	Ekmek	Diğer
0-1.000	Cam Kavanoz	-	-	-	75,00	62,50	100,00	-	25,00	-	-
	Bez Torba	12,50	12,50	-	-	-	-	-	-	50,00	-
	Karton Kutu	-	12,50	62,50	-	-	-	-	-	-	-
	Teneke	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	Plastik Saklama Kabı	87,50	37,50	25,00	25,00	50,00	-	12,50	75,00	-	12,50
	Naylon Torba	-	37,50	-	-	-	-	-	-	50,00	-
	Çinko, Emaye Saklama Kabı	-	-	-	-	-	-	87,50	-	-	-
	Küfe	-	-	12,50	-	-	-	-	-	-	-
1.001-2.000	Cam Kavanoz	28,00	12,00	4,00	100,00	60,00	100,00	-	24,00	24,00	12,00
	Bez Torba	28,00	12,00	4,00	-	-	-	-	4,00	76,00	-
	Karton Kutu	-	-	80,00	-	-	-	-	-	-	-
	Teneke	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	Plastik Saklama Kabı	48,00	52,00	12,00	-	44,00	-	8,00	60,00	-	16,00
	Naylon Torba	-	8,00	-	-	-	-	-	16,00	24,00	-
	Çinko, Emaye Saklama Kabı	-	-	-	-	-	-	92,00	-	-	-
	Küfe	-	-	16,00	-	-	-	-	-	-	-
2.001-3.000	Cam Kavanoz	40,00	35,56	13,33	84,44	60,00	86,67	-	33,33	-	4,44
	Bez Torba	15,56	-	-	-	-	-	-	-	57,78	-
	Karton Kutu	-	-	75,56	-	-	-	-	-	-	-
	Teneke	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	Plastik Saklama Kabı	40,00	17,78	15,56	15,56	42,22	-	35,56	44,44	-	2,22
	Naylon Torba	4,44	46,67	-	-	-	-	0,00	22,22	42,22	-
	Çinko, Emaye Saklama Kabı	-	-	-	-	-	-	64,44	-	-	-
	Küfe	-	-	13,33	-	-	-	-	-	-	-
3.001+	Cam Kavanoz	9,09	18,18	18,18	95,45	81,82	100,00	-	13,64	-	4,55
	Bez Torba	54,55	13,64	-	-	-	-	-	-	59,09	-
	Karton Kutu	-	4,55	77,27	-	-	-	-	-	-	-
	Teneke	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	Plastik Saklama Kabı	36,36	31,82	-	4,55	27,27	-	4,55	72,73	-	13,64
	Naylon Torba	9,09	95,45	-	-	-	-	-	45,45	86,36	-
	Çinko, Emaye Saklama Kabı	-	-	-	-	-	-	100,00	-	-	-
	Küfe	-	-	22,73	-	-	-	-	-	-	-

Araştırmaya alanındaki, 0-1.000 TL gelir aralığında olan kadınların bulguru (%87,50) ve peyniri (%75) plastik saklama kabında, 1.001-2.000 TL gelir aralığında olanların, tarhanayı (%80) karton kutuda, salçayı genelde cam kavanozda, yoğurdu (%92) çinko,emaye,saklama kabında, pekmezi (%16) ise plastik saklama kabında, 3.001 ve üzeri gelir grubuna sahip olan kadınların ekmeği (%86,36) ve erişteyi (%95,45) naylon torbada, turşuyu (%81,82) cam kavanozda muhafaza ettikleri belirlenmiştir. Bütün gelir grupları dağılımında kadınların reçeli cam kavanozda muhafaza ettikleri saptanmıştır.

Çizelge 24. 1. Kadınların Gıdaları Muhafaza Ettikleri Kap Çeşitleri İle Gelir Grupları Arasında Yapılan Khi-Kare Analiz Sonuçları

	Value	df	Asymp. Sig. (2-sided)
Pearson Chi-Square	45,702 ^a	18	,000
Likelihood Ratio	46,485	18	,000
Linear-by-Linear Association	1,211	1	,271
N of Valid Cases	968		

$X^2 = 45,702^a$ $p < 0,05$

H_0 : Kadınların gıda ürünlerini muhafaza ettikleri kap çeşitleri ile gelirleri arasında anlamlı bir ilişki yoktur.

H_1 : Kadınların gıda ürünlerini muhafaza ettikleri kap çeşitleri ile gelirleri arasında anlamlı bir ilişki vardır.

Gıda ürünlerini muhafaza ettikleri kap çeşitleri (konserve yapma, dondurarak saklama, kurutma) ile gelir grupları arasında yapılan khi-kare bağımsızlık testi H_1 hipotezi ile anlamlı bulunmuştur. Araştırmaya katılan kadınların sosyoekonomik durumu yükseldikçe gıda ürünlerini saklamaya yönelik uygulamaları sağlıklı olmaktadır.

5.4. Kadınların Ev Eksenli Çalışmalarının Yarattığı Gelir Farkındalığının Belirlenmesi

5.4.1. Gıda Ürünlerinin Pazarlanma Durumu

Araştırma alanındaki kadınların gıda ürünü satılma durumu Çizelge 25’de incelenmiştir. Kadınların %21’i elde ettikleri gıda ürünlerini sattıklarını, %79’unun ise bu gıda ürünlerini satmayıp hane içinde tükettikleri belirlenmiştir.

Çizelge 25. Gıda Ürünlerinin Pazarlanma Durumu

İşletme Gelir Grupları (TL)	Evet		Hayır		Toplam	
	Sayı(adet)	Oran(%)	Sayı(adet)	Oran(%)	Sayı(adet)	Oran(%)
0-1.000	-	-	8,00	100,0	8,00	100,00
1.001- 2.000	8,00	32,00	17,00	68,00	25,00	100,00
2.001- 3.000	5,00	11,11	40,00	88,90	45,00	100,00
3.001+	8,00	36,36	14,00	63,60	22,00	100,00
TOPLAM	21,00	21,00	79,00	79,00	100,00	100,00

Ev eksenli uğraşların en önemli getirisi, kadınların dışarıdan belirli bir ücret ödeyerek satın alabilecekleri gıdaları kendilerinin hazırlamasıdır. Birçoğu ürettikleri gıdaları hane içinde kullanmakta, diğer kısmı ise evden, semt pazarından vb. yerlerden ürünleri satmaktadır. Sonuç olarak, kırsal alanda yaşayan kadınlar, ev işlerinin uzantısı olarak görülen işgücüyle hane halkının gelirini destekleyici faaliyetlerde bulunmaktadır.

Çizelge 25. 1. Ev Eksenli Çalışmaların Yarattığı Gelir Farkındalığı Regrasyon Analiz Sonuçları

Değişkenin adı	B	SE	Wald	DF	Sig	Exp.(B)
Gelir	1.570	.867	3.281	1	.070	4.808
Yaş	.944	1.124	.706	1	.401	2.571
Eğitim	.425	.916	.216	1	.642	1.530
SGK	.827	.546	2.291	1	.130	2.285
Meslek	-.238	.419	.323	1	.570	.788
Hammadde Kaynağı	-.584	.771	.574	1	.449	.557
Fiyat Belirleme Kriterleri	1.579	.940	2.825	1	.093	4.852
Sabit	-12.170	8.203	2.201	1	.138	.000

Analiz sonuçları Çizelge 25.1’de sunulmaktadır. Tablonun birinci sütununda değişken adı, ikinci sütunda katsayı, üçüncü sütunda standart hata, dördüncü sütunda Wald değeri X2, beşinci sütunda serbestlik derecesi, altıncı sütunda 'p' ve sütunda Exp(B) veya 'oran' değeri son sütun. Anlamlı değişkenler beklenen işaretleri taşır ve anlamlılıkları $p = 0.05$ düzeyinde değerlendirilir. Regresyon analizinde bağımlı değişken ev eksenli üretim yapanlar alınmıştır. Bağımsız değişkenler ise, gelir, yaş, eğitim, SGK, meslek, hammadde kaynağı ve fiyat belirleme kriterleri alınmıştır.

Gelir ve fiyat belirleme kriterleri anlamlı çıkmıştır. Ev eksenli üretim yapanların geliri yapmayanlara göre 4,808 kat daha fazladır. Aynı şekilde ev eksenli üretim yapanların yapmayanlara göre, fiyat belirleme kriterlerinde söz sahibi olma durumları 4,852 kat daha fazladır.

5.4.2. Üretilen Gıda Ürünlerinin Fiyatını Belirlenmesi

Kadınların, ürettikleri gıda ürünlerinin fiyatının belirleme durumu incelenmiştir. Çizelge 26'daki veriler araştırma alanındaki kadınların fiyatın belirlenmesi de dikkat ettikleri ölçütlerdir.

Çizelge 26. Gıda Ürünlerinin Fiyatını Belirlenmesi

İşletme Gelir Grupları (TL)	Maliyet Fiyatı		Miktar		Emek		Talep		Toplam	
	Sayı (adet)	Oran (%)	Sayı (adet)	Oran (%)	Sayı (adet)	Oran (%)	Sayı (adet)	Oran (%)	Sayı (adet)	Oran (%)
0-1.000	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
1.001- 2.000	6,00	46,15	2,00	15,38	5,00	38,46	-		13,00	100,00
2.001-3.000	5,00	71,43	-	-	1,00	14,29	1,00	14,29	7,00	100,00
3.001+	8,00	61,54	2,00	15,38	3,00	23,08	-	0,00	13,00	100,00
TOPLAM	19,00	57,58	4,00	12,12	9,00	27,27	1,00	3,03	33,00	100,00

Kadınların, %57,58'i gıda ürününün fiyatını maliyet fiyatı, %27,27'si emek, %12,12'si miktar ve %3,03'ü ise talebin belirlediğini ifade etmişlerdir. Elde edilen verilerde şu sonuca varılmaktadır. Fiyatlar doğrudan arz ve talep ile ilgilidir ve birçok faktör arz ve talebi etkiler. Arz kanununa göre; diğer değişkenler sabit tutulduğunda, bir malın arz edilen miktarı artarsa fiyatı düşer; arz azalırsa, fiyat artar. Arzı etkileyen faktörlerden biri de üretimde kullanılan araçların fiyatlarının ya da üretim maliyetlerinin artmasıdır.

5.4.3. Kadınların Tükettikleri - Ürettikleri Ürünlerin Miktarları ve Fiyatı

Üretimin çoğu aşamasında aktif olarak yer alan kadınlar, aynı zamanda evde yiyecek üretiyor ve yiyecek alımlarında belirleyici rol oynuyor. Bu nedenle tarladan sofraya besin zincirinde kadınlar önemli bir yere sahiptir.

Aşağıdaki araştırma bulgularında, evde üretilmeyip dışarıdan satın alınan ürün miktarı ve fiyatı ile evde üretilen ürünlerin satış miktarları ve fiyatlarına yer verilmiş olup satılan ürünlerin miktar ve birim başına düşen fiyat sonucunda elde edilen gelir hesaplanmıştır.

Çizelge 27. Dışarıdan Satın Alınan Ürün Miktarı

Dışarıdan Satın Alınan Ürün Miktarı(Kg) ve Fiyatı(TL)										
Ürünler	İşletme Gelir Grupları									
	0-1.000		1.001-2.000		2.001-3.000		3.001+		İşletme ortalaması	
	Miktar	Fiyat	Miktar	Fiyat	Miktar	Fiyat	Miktar	Fiyat	Miktar	Fiyat
Bulgur	-	-	-	-	0,68	2,00	-	-	0,68	2,00
Erişte	1,88	15,00	1,28	15,00	3,02	15,00	2,18	15,00	2,31	15,00
Cipslik Tarhana	-	-	-	-	0,36	0,75	-	-	0,36	0,75
Salça	-	-	-	-	-	-	0,23	7,00	0,23	7,00
Reçel	-	-	-	-	1,33	10,00	-	-	1,33	10,00
Yoğurt	3,00	3,00	-	-	23,47	3,00	1,64	3,00	10,92	3,00
Peynir	25,50	13,00	33,12	13,00	24,80	13,00	29,72	13,00	28,02	13,00
Ekmek	137,00	0,75	123,00	0,75	251,00	0,75	404,00	0,75	243,54	0,75

Araştırma alanındaki kadınların, evde üretmeyip dışarıdan satın aldıkları ürün miktarı ve fiyatları Çizelge 27’de incelenmiştir. Kadınların, bütün işletme gelir gruplarında büyük çoğunluğu ekmek üretimi yapmamakta olup satın almaktadır. Araştırma alanındaki kadınların büyük çoğunluğu ise salça üretimi yapmakta olup dışarıdan satın almamaktadır. Dışarıdan satın almadıkları ürünleri sırasıyla cipslik tarhana, bulgur ve reçel takip etmektedir.

Çizelge 28. Kadınların Ürettikleri Ürünlerin Satış Miktarları ve Fiyatları

Ürünler	İşletme Gelir Grupları	Üretilen Miktar	Tüketilen Miktar	Satılan Miktar	Satılan Fiyat
Bulgur	0-1.000	-	-	-	-
	1.001-2.000	55	7	48	4,00
	2.001-3.000	-	-	-	-
	3.001+	39	7	32	4,00
	İşletmeler ortalaması	22,33	3,24	19,12	4,00
Tarhana	0-1.000	-	-	-	-
	1.001-2.000	2	1	1	0,75
	2.001-3.000	-	-	-	-
	3.001+	5	2	3	0,75
	İşletmeler ortalaması	1,52	1	1	0,75
Turşu	0-1.000	-	-	-	-
	1.001-2.000	-	-	-	-
	2.001-3.000	2	0	2	5,00
	3.001+	2	1	1	5,00
	İşletmeler ortalaması	2	0	1,1	5,00
Reçel	0-1.000	-	-	-	-
	1.001-2.000	-	-	-	-
	2.001-3.000	8	1	8	15,00
	3.001+	3	2	1	15,00
	İşletmeler ortalaması	4	1	4	15,00
Yoğurt	0-1.000	-	-	-	-
	1.001-2.000	-	-	-	-
	2.001-3.000	-	-	-	-
	3.001+	2	1	1	7,00
	İşletmeler ortalaması	0,44	0,22	0,30	7,00

Araştırma alanındaki kadınların ürettiklerin ürünlerin sattıkları miktar ve fiyatı Çizelge 28’de incelenmiştir. Kadınların en çok % 22,3 olarak bulgur ürettikleri, üretilen bulgurdan sadece %3,24 kendileri tükettikleri %19,2 sini ise sattıkları saptanmıştır. En az ise yoğurt üretilip sattıkları gözlemlenmiştir. Saklama koşulları en elverişli gıda ürünü olarak bulguru tercih ettikleri düşünülmektedir. Kadınlar ürettikleri gıda ürünü ile ev halkına gelir sağlamakta olup hane için gider kalemi oluşturmamaktadırlar.

Çizelge 29. Kadınların Ürettikleri Ürünlerin Satış Miktarları ve Elde Edilen Gelir

Ürünler	İşletme gelir grupları	Satılan Miktar	Satış Fiyatı	Elde Edilen Gelir
Bulgur	0-1.000	-	-	-
	1.001-2.000	48	4,00	192,00
	2.001-3.000	-	-	-
	3.001+	32	4,00	128,00
	İşletmeler ortalaması	19,12	4,00	76,48
Tarhana	0-1.000	-	-	-
	1.001-2.000	1	0,75	0,96
	2.001-3.000	-	-	-
	3.001+	3	0,75	2,18
	İşletmeler ortalaması	1	0,75	0,72
Turşu	0-1.000	-	-	-
	1.001-2.000	-	-	-
	2.001-3.000	2	5,00	8,89
	3.001+	1	5,00	6,82
	İşletmeler ortalaması	1,1	5,00	5,50
Reçel	0-1.000	-	-	-
	1.001-2.000	-	-	-
	2.001-3.000	8	15,00	116,67
	3.001+	1	15,00	10,23
	İşletmeler ortalaması	4	15,00	54,75
Yoğurt	0-1.000	-	-	-
	1.001-2.000	-	-	-
	2.001-3.000	-	-	-
	3.001+	1	7,00	9,55
	İşletmeler ortalaması	0,30	7,00	2,10

Araştırma alanındaki kadınların, ürettikleri ürünlerin satış miktarı, fiyatı ve elde edilen gelir Çizelge 29’da verilmiştir. Kadınların en çok ürettiği gıda ürünü olan bulgur en fazla gelir getiren üründür. Kadınlar her bir gıda ürününden gelir elde etmekte olup ev eksenli çalışarak hane gelirine katkı sağlamaktadır.

5.5. Kırsal Kadınların Gıda Ürünlerinin Üretiminde Etkili Olan Faktörler

5.5.1. Gıda Üretme Teknikleri Konusunda Bilgi Edinme Kaynakları

Gıda üretimi, sadece sanayi sektörünü değil, yemeklerin evde hazırlanıp pişirilmesini de içeren bir süreçtir. Kullanılabilirliklerini, depolama ve raf ömürlerini, tat ve aromalarını iyileştirmek, sindirilebilirliği geliştirmek, ürünleri zenginleştirmek, gıda güvenliğini artırmak ve gıda güvenliğini iyileştirmek için işlenen gıdalar, malzemenin formunu iyileştirir (Demirci, 2007).

Çizelge 30. Gıda Üretme Teknikleri Konusunda Bilgi Edindikleri Kaynaklar

İşletme Gelir Grupları (TL)	Televizyon, internet, gazete		Aile büyükleri		Meslek Edindirme Kursları		Kendim		Toplam	
	Sayı (adet)	Oran (%)	Sayı (adet)	Oran (%)	Sayı (adet)	Oran (%)	Sayı (adet)	Oran (%)	Sayı (adet)	Oran (%)
0-1.000	-	-	6,00	66,67	1,00	11,11	2,00	22,22	9,00	100,00
1.001-2.000	1,00	3,85	18,00	69,23	-	0,00	7,00	26,92	26,00	100,00
2.001-3.000	3,00	6,25	20,00	41,67	-	0,00	25,00	52,08	48,00	100,00
3.001+	-	-	17,00	70,83	1,00	4,17	6,00	25,00	24,00	100,00
TOPLAM	4,00	3,74	61,00	57,01	2,00	1,87	40,00	37,38	107,00	100,00

Araştırmaya katılan kadınlara gıda üretimi konusunda kendilerini yeterli bulup bulmadıkları sorulduğunda, %92'sinin kendilerinin yeterli bulduğu %8'inin ise yeterli bulmadığı sonucuna varılmıştır. Çizelge 30'da kadınlara gıda üretme teknikleri konusunda bilgi edindikleri kaynaklar sorulmuştur. Kadınların, %57,01'i aile büyüklerinden, %1,87'si ise meslek edindirme kurslarından bilgi edindikleri ifade etmişlerdir. Araştırma sonucuna göre Hüyük kırsalında geleneksel yapı hâkim olup gıda üretme işi aile büyüklerinden öğrenilmiştir.

Çizelge 30. 1. Gıda Üretme Teknikleri Konusunda Bilgi Edindikleri Kaynaklar İle Gelir Grupları Arasında Yapılan Khi-Kare Analiz Sonuçları

	Value	df	Asymp. Sig. (2-sided)
Pearson Chi-Square	8,689 ^a	3	,034
Likelihood Ratio	8,853	3	,031
Linear-by-Linear Association	,020	1	,888
N of Valid Cases	100		

$$X^2 = 8,689^a p < 0,005$$

H₀: Gıda ürünü üretme tekniklerini aile büyüklerinden öğrenme ile gelirleri arasında anlamlı bir ilişki yoktur.

H₁: Gıda ürünü üretme tekniklerini aile büyüklerinden öğrenme ile gelirleri arasında anlamlı bir ilişki vardır.

	Value	df	Asymp. Sig. (2-sided)
PearsonChi-Square	8,272 ^a	3	,041
LikelihoodRatio	8,349	3	,039
Linear-by-LinearAssociation	,370	1	,543
N of ValidCases	100		

H₀: Gıda ürünü üretme tekniklerini kendi kendine öğrenme ile gelirleri arasında anlamlı bir ilişki yoktur.

H₁: Gıda ürünü üretme tekniklerini kendi kendine öğrenme ile gelirleri arasında anlamlı bir ilişki vardır.

Gıda üretme teknikleri konusunda bilgi edindikleri kaynaklar ile gelir grupları arasında khi- kare bağımsızlık testi uygulanmıştır. Gıda ürünü üretme tekniklerini aile büyüklerinden öğrenme ve kendi kendine öğrenme H₁ hipotezi anlamlı bulunmuştur.

Çizelge 30. 2. Kadınların gıda üretme teknikleri konusunda bilgi edindikleri kaynaklara Görsel İlişki Analizi

Boyutlar	Tekil Değer	Eylemsizlik (Intertia)	Ki-Kare	Anlamlılık	Eylemsizliği Oranı	
					Hesaplanan	Kümülatif
1	0,729	0,531			0,902	0,902
2	0,228	0,52			0,088	0,991
3	0,074	0,006			0,009	1,000
Toplam		0,589	58,868	0,000	1,000	1,000

Görsel İlişki Analizi yapılarak eğitim düzeyleri ile kadınların gıda üretme teknikleri konusunda bilgi edindikleri kaynaklar arasındaki ilişki incelenmiştir. Eğitim düzeyi ilköğretim olan kadınların bilgi edinme kaynağının kendi kendilerine yaparak öğrendikleri, ortaokul olan kadınların aile büyüklerinden öğrendikleri ve lise mezunu olan kadınların ise gıda üretme tekniklerini meslek edindirme kurslarından öğrendikleri görülmektedir. Çizelge 30'dan görüldüğü üzere ankete katılan kadınların eğitim düzeyleri arttıkça gıda üretme teknikleri konusunda bilgi edindikleri kaynaklar gelişim göstermektedir.

5.5.2. Gıda Ürünlerinin Ham Maddesini Karşılama Durumu

Ankete katılan kadınların evde ürettikleri gıda ürünlerinin, %14'ü tarhana ve turşu, %13,58'i bulgur,%13,15'i reçel,%9,76'sı ekmek, %7,64'ü erişte,%5,00'i yoğurt, %0,71'i ise peynir olduğu saptanmıştır. Üretilen gıda ürünlerinin ham maddesinin karşılanma durumu Çizelge 31'de verilmiştir. Gıda ürünlerinin ham maddesinin %40,40'ı komşudan, %3,97'si ise kendi hayvanlarından karşılandığını ifade etmişlerdir. Peynir ve yoğurt üretiminin az

olmasının en önemli sebeplerinden ham madde ihtiyacını dışarıdan sağladıkları için olduğu düşünülmektedir.

Çizelge 31. Gıda Ürünlerinin Ham Maddesini Karşılama Durumu

İşletme Gelir Grupları (TL)	Kendi tarlamızdan		Kendi hayvanımızda		Semt pazarı		Komşu		Toplam	
	Sayı (adet)	Oran (%)	Sayı (adet)	Oran (%)	Sayı (adet)	Oran (%)	Sayı (adet)	Oran (%)	Sayı (adet)	Oran (%)
0-1.000	2,00	16,67	-	-	4,00	33,33	6,00	50,00	12,00	100,00
1.001- 2.000	6,00	18,18	1,00	3,03	10,00	30,30	16,00	48,48	33,00	100,00
2.001-3.000	8,00	11,76	2,00	2,94	34,00	50,00	24,00	35,29	68,00	100,00
3.001+	8,00	21,05	3,00	7,89	12,00	31,58	15,00	39,47	38,00	100,00
TOPLAM	24,00	15,89	6,00	3,97	60,00	39,74	61,00	40,40	151,00	100,00

5.5.3. Gıda Ürünlerini Üretmede İşgücü İhtiyacını Karşılama Durumu

Çizelge 33’de gıda ürünleri üretmede işgücü ihtiyacının nasıl karşılandığı sorulmuştur. Kadınların, %56,31’i imece usulü %3,69’u ise ücretsiz aile işçisi olarak gıda ürünü ürettiklerini belirtmişlerdir. Hüyük kırsalında ücretli yevmiye usulü gıda ürünü üreten bulunmadığı saptanmıştır. Böylece; Kırsal kesimde mevcut işgücünün çoğunluğunu oluşturan kadınların ekonomik faaliyete katılımı, erkeklerin yanında tamamlayıcı iş olarak görülmekte ve kadınların ev içi çalışmasının bir uzantısı olarak görülmektedir.

Çizelge 32. Gıda Ürünlerini Üretmede İşgücü İhtiyacını Karşılama Durumu

İşletme Gelir Grupları (TL)	Ücretli veya yevmiyeli		Ücretsiz aile işçisi		İmece usulü		Toplam	
	Sayı (adet)	Oran (%)	Sayı (adet)	Oran (%)	Sayı (adet)	Oran (%)	Sayı (adet)	Oran (%)
0-1.000	-	-	3,00	37,50	5,00	62,50	8,00	100,00
1.001-2.000	-	-	11,00	40,74	16,00	59,26	27,00	100,00
2.001- 3.000	-	-	24,00	53,33	21,00	46,67	45,00	100,00
3.001+	-	-	7,00	30,43	16,00	69,57	23,00	100,00
TOPLAM	-	-	45,00	43,69	58,00	56,31	103,00	100,00

5.5.4. Gıda Ürünlerinin Güvenilir Olma Durumu

Araştırmaya alınan kadınların evde üretilen gıda ürünlerin güvenilir olma durumu sorulduğunda Çizelge 33 ‘deki cevaplar alınmıştır. Kadınların önemli bir bölümü (%67) evde ürettikleri gıda ürünlerinin tamamen güvenilir olduklarını savunmuşlardır. Geleneksel ev yapımı yiyecekler daha az katkı maddesi içerir ve tuz, sirke ve baharat gibi doğal koruyucular dışında hiçbir yapay koruyucu içermez. Bu nedenle kadınlar ürettikleri yiyecekleri güvenli bulmaktadır.

Çizelge 33. Gıda Ürünlerinin Güvenilir Olma Durumu

Güvenilir Olma Durumu	İşletme Gelir Grupları (TL)					
		0-1.000	1.001-2.000	2.001-3.000	3.001+	Ortalama
Kesinlikle İnaniyorum	Sayı(adet)	8,00	17,00	25,00	17,00	67,00
	Oran(%)	100,00	68,00	55,56	77,27	67,00
İnaniyorum	Sayı(adet)	-	8,00	16,00	5,00	29,00
	Oran(%)	-	32,00	35,56	22,73	29,00
Kararsızım	Sayı(adet)	-	-	4,00	-	4,00
	Oran(%)	-	-	8,89	-	4,00
İnanmıyorum	Sayı(adet)	-	-	-	-	-
	Oran(%)	-	-	-	-	-
Kesinlikle İnanmıyorum	Sayı(adet)	-	-	-	-	-
	Oran(%)	-	-	-	-	-
Toplam	Sayı(adet)	8,00	25,00	45,00	22,00	100,00
	Oran(%)	100,00	100,00	100,00	100,00	100,00

5.5.5. Satılan Gıda Ürünlerinin Masrafları Karşılama Durumu

Araştırma alanındaki kadınların sattıkları gıda ürünlerinin harcamalarını karşılama durumu Çizelge 34’de incelenmiştir. Kadınların, %42,86’sı inanmadıklarını,%4,76’sı ise kesinlikle inandıklarını belirtmişlerdir.

Çizelge 34. Satılan Gıda Ürünlerinin Masrafları Karşılama Durumu

İşletme Gelir Grupları (TL)	Kesinlikle inanıyorum		İnaniyorum		Kararsızım		İnanmıyorum		Kesinlikle İnanmıyorum		Toplam	
	Sayı (adet)	Oran (%)	Sayı (adet)	Oran (%)	Sayı (adet)	Oran (%)	Sayı (adet)	Oran (%)	Sayı (adet)	Oran (%)	Sayı (adet)	Oran (%)
0-1.000	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
1.001- 2.000	-	-	-	-	2,00	25,00	6,00	75,00	-	-	8,00	100,00
2.001-3.000	-	-	3,00	60,00	-	0,00	1,00	20,00	1,00	20,00	5,00	100,00
3.001+	1,00	12,50	3,00	37,50	2,00	25,00	2,00	25,00	-	-	8,00	100,00

6. SONUÇLAR VE ÖNERİLER

6.1. Sonuçlar

Gıda güvenliği, insanların beslenme ihtiyaçlarını karşılamak için yeterli, sağlıklı, güvenli ve besleyici gıdaya erişiminin devam etmesi ve sağlıklı yaşam için gıdaya öncelik verilmesi durumudur. Gıda güvenliği beslenme için elzemdir ve halk sağlığının korunması için gerekli bir ön koşuldur. Yiyecek satın almaktan yıkamaya, pişirme koşullarından depolamaya kadar dikkate alınması gereken birçok uygulama var.

Türkiye'de kadınların gıda satın alırken, gıda hazırlama ve saklamada, hazır mağazalarda dikkat etmesi gereken konular ve ev yapımı ürünlerin gıda güvenliği konuları tespit edilmiştir. Kadınlar, güvenli gıda seçimi ve üretimi konusunda yeterli bilgi ve bilince sahip değildir.

Çalışma Hüyük merkez ilçede yaşayan kadınlar arasında gerçekleştirilmiş ve 100 anket ile çalışılmıştır. Bu çalışmada kadınların bilgi, tutum ve davranışlarının belirlenmesi sorunu bu verilere dayanmaktadır. Anket sonuçlarında kadınların demografik, sosyo-kültürel ve ekonomik yapısının analizleri ile gıda güvenliği bilgisine ve gıda satın alırken dikkat edilmesi gereken kriterlere yer verilmiştir. SPSS'ye dayalı analitik teknikler ki-kare analizi uygulandı.

Bu çalışma, kadınların gıda güvenliği konusundaki bilgi, tutum-davranışları amacıyla tespit ile aşağıdaki sonuçlara ulaşılmıştır. Kırsal kadınların %34'ü 35-49 yaş arası, %11'i 50-64 yaş arası ve geriye kalan %4'ü ise 65 yaş ve üzeridir. Kadınların eğitim durumlarına göre dağılımları incelendiğinde %44,'ü ortaokul ve %39,'unun ise ilkokul mezunu olduğu görülmüştür. Çalışmaya katılan kadınların meslek durumları değerlendirildiğinde büyük çoğunluğunun ev hanımı (% 67'si), olduğusaptanmıştır. Kadınların medeni durumlarına bakıldığında %89'unun evli, %11'inin ise bekâr olduğu belirlenmiştir.

1. İncelenen kadınların ailelerinde aylık gelirinden gıda harcamaları için ayrılan pay %52'sinin 401-600 TL arasında olduğu belirlenmiştir. Aylık gelir ile aylık gıda harcamasının ilişkili olup olmadığı incelenmiş gelirin arttıkça gıda ürünlerine yapılan harcamasında arttığı gözlemlenmiştir.
2. İncelenen çalışmada kadınların gıda güvenliği hakkında karar veren kişi olduğu ve bu konuda yarıdan fazlasının bilgili oldukları saptanmıştır. Gıda güvenliği ile eğitim anlamlı bir ilişkinin var olup olmadığını tespit etmek amacıyla khi-kare testi yapılmıştır. Bunun sonucunda kadınların eğitim düzeyi arttıkça gıda güvenliği tanımını bilme sayısı arttığı gözlemlenmiştir. İstatiksel test anlamlı bulunmuştur.

3. Araştırmaya dahil edilen kadınların gıda güvenliği ile ilgili birden fazla bilgi kaynağına sahip oldukları, bunların sırasıyla aile akraba vb. TV, internet, radyo, okul eğitimi içinde, konferans, panel, seminer vb., olduğu görülmüştür.
4. Araştırmaya dâhil edilen kırsal kesimdeki kadınların çoğu geleneksel yiyecekleri evde ürettiklerini bildirmiştir. Evde geleneksel gıda üretimi ile gelir arasında ilişki olup olmadığı incelenmiştir. Yapılan analiz sonucu gelir arttıkça kadınlarında gıda üretimini arttırdığı belirlenmiştir. İstatistiksel testler önemli olduğunu kanıtladı. En çok yoğurdu, en az erişteyi bu ürünlerden yaptıkları öğrenildi. Kadınların önemli bir kısmı ürettikleri ürünleri tamamen güvenilir buluyor. Geleneksel ev yapımı yiyeceklerde daha az katkı maddesi bulunur, doğal koruyucular dışında yapay koruyucu içermezler. Bu nedenle kadınlar ürettikleri yiyecekleri güvenli buluyorlar.
5. Kadınların önemli bir bölümünün alışveriş yaparken paketli ürünleri tercih ettiği belirlendi. Bu ambalajlı ürünleri alırken en önemli ölçüt sırasıyla hijyen (4,55/5) ve insan sağlığı açısından risk içermemesi (4,49/5) olduğu saptanmıştır.
6. Kadınların yiyecek alırken her zaman dikkat ettiği başlıca özellikler fiyat (4,23/5), üretim ve son kullanma tarihi (4,15/5) tespit edilmiştir. Dikkat edilmeyenlerin başında ise geri dönüşüm işaretinin olmaması (2,30/3) olduğu saptanmıştır.
7. Gıda güvenliği söz konusu olduğunda kadınlar için en endişe verici faktörlerden biri, bitki ve hayvanlardaki hormon, antibiyotik ve kimyasal kalıntılar (3,87/4) ile onu takriben deli dana ve kuş gribi hastalıkları (3,84/4) olduğu görülmüştür.
8. Araştırmaya alınan kadınların gıda alışverişlerini yaparken dikkat ettikleri kriterlerin önem derecesine göre incelendiğinde, üretim ve son kullanma tarihi (4,48/5), tadı ve lezzeti (4,40/5), tazelik (4,33/5), gıdanın işlenmesi ve hijyeni (4,32/5), fiyatı (4,31/5) ve kalite (4,25/5) ile en önemli kriterler olup, ambalajın şekli (2,90/3) ile kadınların alışverişlerinde çok fazla dikkat etmediği kriter olarak belirlenmiştir.
9. Kadınların gıda alışverişi yaparken dikkat ettikleri kriterler ile gelir arasında ilişkinin olup olmadığı incelenmiştir. Khi-kare testine göre kadınların gelirleri arttıkça dikkat ettikleri kriterlerin önem derecelerinin de arttığı tespit edilmiştir. İstatistiksel test anlamlı bulunmuştur.
10. İncelenen bölgede kadınların kaliteye göre gıda ürünleri satın alma tercih yerleri incelendiğinde %82'si kırmızı eti kasaptan, %70'i sütü diğer(eş, dost, akraba, kendi hayvanından), %86'sı meyve/sebzeyi pazardan, %78'si ekmeği bakkaldan, %85'i ise dondurulmuş gıda ve konserveyi marketten aldıklarını ifade etmişlerdir.

11. Kadınların kendilerinde ve ailelerindeki gıda zehirlenmesi incelendiğinde, %29'unun zehirlendikleri görülmektedir. Gıdadan kaynaklı zehirlenme yaşayan kadınların zehirlenme nedenlerinin en çok rastlanan son kullanma tarihi geçmiş gıdalardır. Tüketilen gıda ürününden rahatsızlanan veya bu durumdan şüphelendiği durumda ne yapması gerektiğini kadınların önemli bir kısmı bilmektedir. Kadınların yarısından fazlasının (%59,48) bu durumda en yakın sağlık kuruluşuna başvuracağı belirlendi.
12. İncelenen bölgedeki kadınların gıda güvenliği ile ilgili uygulamaları yapma sıklıkları ile ilgili sırasıyla sebze ve meyveleri yıkayıp tükettikleri (3,72/4), çiğ et, tavuk ve balığa dokunduktan sonra başka işe geçmeden ellerini yıkadıkları (3,67/4), yumurtaya dokunduktan sonra ellerini yıkadıkları (3,37/3) belirtmişlerdir.
13. Kadınların satın aldıkları gıda ürünlerine güvenme dereceleri incelendiğinde; yoğurt (2,84/3) ürününe önemli düzeyde güvendikleri ve şekerlemelere(1,63/2) güvenmedikleri belirlenmiştir. Genel olarak incelendiğinde yoğurda önemli düzeyde güvenmelerinin en ana etkeni kadınların yoğurdu kendileri yapmasından kaynaklandığı saptanmıştır.
14. Araştırmaya katılan kadınların güvenilir gıda için fazladan ödemede bulunma isteği incelendiğinde; kadınların belirli bir kısmı (%33) güvenilir bir kurum tarafından onaylanmış ürünlere fazladan ödeme yapabileceğini belirtmişlerdir.
15. Kadınların %27'sinin Alo 174 Gıda Hattından haberdar oldukları tespit edilmiştir. Araştırmaya katılan kadınların %37,17'si gıda güvenliğinin sağlanmasında en büyük sorumluluğun gıda üreticilerinde olması gerektiğini belirtmişlerdir.
16. Araştırmaya katılan kadınların evde işlenmiş gıda üretiminde bulunma durumu incelendiğinde tamamına yakını (%89) evde gıda üretiminde bulunduklarını ifade ettiler.
17. Gıda üretiminde bulunan kadınlara hangi ürünleri ürettikleri sorulduğunda %19,88'i en fazla yoğurt, en az ise %6,53'ü ise bulgur yaptıkları saptanmıştır. Yoğurt yapmalarındaki en önemli neden ise sağılabilir ineklerinin olması ve ev koşullarında üretilen gıdanın kimyasal katkı maddesi kullanmamalarından kaynaklanmaktadır.
18. Araştırma alanındaki kadınların elde ettikleri gıdaları muhafaza yöntemleri incelendiğinde %22,46'sı konserve yapma,%7,25'i dondurarak saklama, %29,71'i kurutma ve %40,58'i ise bu muhafaza yöntemlerinden hepsini (konserve yapma, dondurarak saklama, kurutma) kullandığı belirlenmiştir.
19. Araştırmaya alanındaki, 0-1000 TL gelir aralığında olan kadınların bulguru (%87,50) ve peyniri (%75) plastik saklama kabında, 1001-2000 TL gelir aralığında olanların, tarhanayı(%80) karton kutuda, salçayı cam kavanozda, yoğurdu (%92) çinko, emaye,saklama kabında, 3001 ve üzeri gelir grubuna sahip olan kadınların ekmeği

(%86,36) ve erişteyi (%95,45) naylon torbada, turşuyu (%81,82) cam kavanozda muhafaza ettikleri belirlenmiştir. Bütün gelir grupları dağılımında kadınların reçeli cam kavanozda muhafaza ettikleri saptanmıştır.

20. Araştırma alanındaki kadınların gıda ürünü satılma durumu incelendiğinde %21'i elde ettikleri gıda ürünlerini sattıklarını, %79'unun ise bu gıda ürünlerini satmayıp hane içinde tükettikleri belirlenmiştir.
21. Kadınların, ürettikleri gıda ürünlerinin fiyatının belirleme durumu incelenmiştir. Kadınların, %57,58'i gıda ürünün fiyatını maliyet fiyatı, %27,27'si emek, %12,12'si miktar ve %3,03'ü ise talebin belirlediğini ifade etmişlerdir.
22. Araştırma alanındaki kadınların, evde üretmeyip dışarıdan satın aldıkları ürün miktarı ve fiyatları incelendiğinde bütün işletme gelir gruplarında büyük çoğunluğu ekmek üretimi yapmamakta olup satın almaktadır. Araştırma alanındaki kadınların büyük çoğunluğu ise salça üretimi yapmakta olup dışarıdan satın almamaktadır. Dışarıdan satın almadıkları ürünleri sırasıyla cipslik tarhana, bulgur ve reçel takip etmektedir.
23. Araştırma alanındaki kadınların ürettikleri ürünlerin sattıkları miktar ve fiyatı incelendiğinde en çok % 22,3 olarak bulgur ürettikleri, üretilen bulgurdan sadece %3,24 kendileri tükettikleri %19,2 sini ise sattıkları saptanmıştır. En az ise yoğurt üretilip sattıkları gözlemlenmiştir.

6.2. Öneriler

Kadının en aktif rolü aile bireylerini beslemektir. Bu bağlamda kadınların tam ve dengeli beslenme, sağlıklı gıdaları satın alma ve üretme (hazırlama, pişirme ve saklama bilgisi) konusunda eğitilmesi toplum sağlığına fayda sağlayacaktır. Kadınların geleneksel gıda üretimi ve kırsal kalkınmadaki bu rollerinin ortaya çıkarılması ve güçlendirilmesi gerekmektedir. Bunun için eğitim, sağlık, girişimcilik, pazarlama, organizasyon gibi birçok faktör dikkate alınarak bu konuda yeni stratejiler geliştirilmesi gerekmektedir. Böylece Hüyük İlçesinde yaşayan üretimin içerisinde yer alan kırsal kadınların yaşam koşullarını iyileştirilmesi, kırsal kalkınmayı sağlayacaktır.

Gıda güvenliğinin artırılması, üretimden başlamak üzere ürünlerin işleme, depolama, dağıtım, hazırlama ve tüketim sürecindeki bütün fiziksel, kimyasal ve biyolojik tehlikelerden korunmasıyla mümkün olacaktır. Uzman kişilerce gıda-sağlık ilişkisini konu alan programların yapılması, kadınlara doğru bilgi sağlanması ve gıda güvenliği konusunda üniversiteler işbirliği ile yüz yüze eğitimler de önemli olacaktır.

7. KAYNAKÇA

- Adıgüzel, Ş., 2008, Toplumcu Anlayıştan Neo-Liberal Anlayışa, Türkiye’de Yerel Yönetimlerin Dönüşümü, *18. Yüzyıldan 21. Yüzyıla Kamu Yönetiminde Reform*, 411-425.
- Akbaba, S., 1994, Grupla Psikolojik Danışmanın Sosyal Psikolojik Bir Kavram Olan Özgeciliğin Üzerindeki Etkisi, *Yayınlanmamış Doktora Tezi, Atatürk Üniversitesi, Erzurum*.
- Akçiçek, E., Akçiçek, F. ve Başar, R., 1989, Besinlerin Pişirilmesi ve Saklanması Kullanılan Malzemelerin İnsan Sağlığına Yapabileceği Olumsuz Etkiler, *Beslenme ve Diyet Dergisi*, 18 (1), 87-99.
- Altekruse, S. F., Yang, S., Timbo, B. B. ve Angulo, F. J., 1999, A Multi-State Survey of Consumer Food-Handling and Food-Consumption Practices, *American Journal of Preventive Medicine*, 16 (3), 216-221.
- Atay, O., Gökdağ, Ö., Aygün, T. ve Ülker, H., 2004, Aydın İli Çine İlçesinde Kırmızı Et Tüketim Alışkanlıkları, *Ulusal Zootekni Bilim Kongresi*, 1 (4), 348-354.
- Aygün, E., 2007, Ambalajın Tüketici Satın Alma Davranışı Üzerindeki Etkisi: Gıda Maddeleri Üzerine Bir Araştırma, *Sakarya Üniversitesi*.
- Bulduk, S., 2003, Gıda ve Personel Hijyeni Detay Yayıncılık, Ankara, Turkey.
- Candemir, S., Kahramanmaraş., 2008, Kahramanmaraş İli Kentsel Alanda Yaşayan Ailelerin Gıda Tüketimlerini Etkileyen Faktörler ve Marka Gerçeği, Yüksek Lisans, *Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü*, Kahramanmaraş.
- Capps Jr, O., Tedford, J. R. ve Havlicek Jr, J., 1985, Household Demand for Convenience and Nonconvenience Foods, *American Journal of Agricultural Economics*, 67 (4), 862-869.
- Çinpolat, F., 2006, Tokat İli Gıda Sanayii İşletmelerinin Mevcut Durumu, Faaliyetleri ve Sorunları Üzerine Bir Araştırma, *Gaziosmanpaşa Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü*, Eskişehir.
- Demirci, M., 2007, Beslenme *Trakya Üniversitesi*, p. 250.
- Demirel, Y., 1997, Antalya İli Merkez İlçede Farklı Sosyo-Ekonomik Düzeydeki Kadınların Yiyecek Hazırlama, Pişirme ve Saklamaları Üzerine Bir Araştırma, *Yayınlanmamış bilim uzmanlığı tezi, Gazi Üniversitesi*.
- Dölekoğlu, C. Ö., 2002, Tüketicilerin İşlenmiş Gıda Ürünlerinde Kalite Tercihleri, Sağlık Riskine Karşı Tutumları ve Besin Bileşimi Konusunda Bilgi Düzeyleri (Adana Örneği), *Çukurova Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Tarım Ekonomisi Anabilim Dalı Basılmamış Doktora Tezi, Adana*.
- Dölekoğlu, C. Ö., 2003, Gıdalarda Kalite Güvenlik Sistemleri, *Tarımsal Ekonomi Araştırmalar Enstitüsü* (3).
- E., T. İ., 2005, Yetişkin Tüketicilerin Besin Güvenliği Konusundaki Bilgi ve Davranışları, *Hacettepe Üniversitesi*, Ankara.
- Giray, H. ve Soysal, A., 2007, Türkiye’de Gıda Güvenliği ve Mevzuatı, *TSK Koruyucu Hekimlik Bülteni*, 6 (6), 485-490.
- Gökdemir, A., 2003, Beslenme Besin Grupları ve Önemi, *Mutfak Hizmetleri Yönetimi*. Sökmen, A.(Ed.). Ankara: Detay Yayıncılık.
- Gözener, B., Büyükbay, E. O. ve Sayılı, M., 2009, Gıda Güvenliği Konusunda Öğrencilerin Bilgi Düzeylerinin İncelenmesi, *Gaziosmanpaşa üniversitesi Ziraat fakültesi dergisi*, 2009 (2), 45-53.
- Greenacre, M. ve Hastie, T., 1987, The Geometric Interpretation of Correspondence Analysis, *Journal of the American statistical association*, 82 (398), 437-447.
- Gülse-Bal, H., Göktoğra, Z. ve Karkacier, O., 2006, The Examination of Consciousness Level of Consumers About Food Safety (A Case of Tokat Province), *Tarım Ekonomisi Dergisi*, 12 (1), 9-18.
- Günyel, N., 2001, Kritik Kontrol Noktalarında Risk Analizi (HACCP) ile ISO 9000: 2000 Revizyonu Arasındaki İlişkiler ve Gıda Sektöründe Bir Uygulama, *Marmara Üniversitesi (Turkey)*.
- Gürman, Ü., 1993, Mutfak ve Yemek Temel Bilgileri, Ankara: Alfa Yayınları.
- Güven, E., 2010, Yalova İlinde Yaşayan Farklı Eğitim ve Gelir Düzeyine Sahip Fertlerin Beslenme Alışkanlıkları ve Gıda güvenliği Bilgisinin Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma, Yüksek Lisans Tezi, *Namık Kemal Üniversitesi*.

- Hablemitoğlu, Ş., 1998, Kırsal Alanda Kadınlar ve Sürdürülebilir Gıda Güvenliği, *Tarım ve köy dergisi*, 123, 32-35.
- Kaptan, M., 2007, Tüketicilerin Gıda Güvenliği Hakkındaki Bilgi Düzeylerinin Tespiti, *Çanakkale 18 Mart Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü*.
- Kızılaslan, N. ve Kızılaslan, H., 2008, Tüketicilerin Satın Aldıkları Gıda Maddeleri ile İlgili Bilgi Düzeyleri ve Tutumları (Tokat İli Örneği), *Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi*, 22 (2), 67-74.
- Korkmaz, M., 2006, Tüketicilerin Tüketim Davranışları ve Tüketim Tercihlerine Etki Eden Faktörler (Afyonkarahisar Örneği), Basılmamış Yüksek Lisans Tezi.
- Köksal, E., Bilgili, N. ve Ayaz, A., 2003, Ankara İli Gülveren Bölgesinde Yaşayan Ev Hanımlarının Besin Satın Alma ve Etiket Okuma Konusundaki Bilgi Düzeylerinin Belirlenmesi, *Sağlık ve Toplum Dergisi*, 2.
- Köse, N. ve Yaman, K., 2010, Tüketicilerin Gıda Maddelerinin Son Kullanma Tarihine Verdikleri Önem Üzerine Bir Araştırma: Kastamonu İli Merkez İlçe Örneği, *Kastamonu Üniversitesi Kastamonu Eğitim Dergisi*, 18 (1), 233-240.
- Kulak, E., 2011, Tarımsal Üretim Süreçlerindeki Değişimin Kırsal Alanda Kadın İstihdamına Etkileri: 1980 Sonrası Gelişmeler, *Uzmanlık Tezi, TC Başbakanlık*.
- Lynch, R. A., Elledge, B. L., Griffith, C. C. ve Boatright, D. T., 2003, A Comparison of Food Safety Knowledge Among Restaurant Managers, by Source of Training and Experience, in Oklahoma County, Oklahoma, *Journal of Environmental Health*, 66 (2), 9.
- McIntosh, W., Christensen, L. ve Acuff, G., 1994, Perceptions of Risks of Eating Undercooked Meat and Willingness to Change Cooking Practices, *Appetite*, 22 (1), 83-96.
- Meer, R. R. ve Misner, S. L., 2000, Food Safety Knowledge and Behavior of Expanded Food and Nutrition Education Program Participants in Arizona, *Journal of Food Protection*, 63 (12), 1725-1731.
- Nayga, R. M., 1996, Determinants of Consumers' Use of Nutritional Information on Food Packages, *Journal of Agricultural and Applied Economics*, 28 (2), 303-312.
- Oğuz, C. ve Karakayacı, Z., 2017, Tarım Ekonomisinde Araştırma ve Örnekleme Metodolojisi, p.
- Onurlubaş, E. ve Gürler, A., 2015, Tüketicilerin Gıda Güvenliği Konusunda Bilinç Düzeylerinin Ölçülmesi: Tokat İli Örneği, *Gıda Tarım Hayvancılık Bakanlığı, Tarımsal Ekonomi ve Politika Geliştirme Enstitüsü*, 978-960.
- Özmetin, S., 2006, Gıda Tüketim Alışkanlıklarındaki Değişim Üzerine Bir Araştırma, Yüksek Lisans Tezi, *Sakarya Üniversitesi*.
- Sirman, N., 1991, Gelişme Sürecinde Kırsal Kesim Kadını Yaklaşımlar ve Sorunlar, *Kırsal Kesimde Kadının Statüsü ve Çözüm Önerileri*, Ankara.
- Stuart, M., 2003, Extension Agent Family Consumer Sciens the University of Arizona, *Food Safety Education Program. Nutrition Education*; (24) 33, 46.
- Şahin, A., 2004, Yönetim Kuramları ve Motivasyon İlişkisi, *Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi* (11), 523-547.
- Şahin, M., 2001, Sürdürülebilir Gıda Kalitesi ve Gıda Güvenliği, Yayımlanmamış Bitirme Tezi,, Samsun.
- Tayar, M., 2014, Güvenli Gıda Gereksinimi, *Dünya Gıda Dergisi*, 9, 34-37.
- Tayfur, M., 2001, Yiyecek Satın Alma İlkeleri, *Tüketici Bülteni*, 13 (155), 2-4.
- Tekeli, İ., 1975, Göç Teorileri ve Politikası Arasındaki İlişkiler.
- Topuzoğlu, A., Hıdıroğlu, S., Ay, P., Önsüz, F. ve İkişık, H., 2007, Tüketicilerin Gıda Ürünleri ile İlgili Bilgi Düzeyleri ve Sağlık Risklerine Karşı Tutumları, [4].
- Tosun, Ö. O. ve Hatirli, S. A., 2009, Tüketicilerin Kırmızı Et Satın Alım Yerleri Tercihlerinin Analizi: Antalya İli Örneği, *Süleyman Demirel Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi*, 14 (2), 433-445.
- Tüneil N, A. O., 1984, Gıda Sanayiinde Sanitasyon ve Hijyen, *Gıda Teknolojisi Derneği Yayını*, 5, 242-258.
- Uzunöz, M., Büyükbay, E. O. ve 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 Merkezindeki Resmi Kurumlarda Toplu Beslenme Hizmeti Veren Personelin İşyeri ve Kişisel Hijyen Konusunda Bilgi Düzeyi, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Atatürk Üniversitesi, Erzurum.
- Ünüsan, N., 2000, Birey ve Kurumlar Açısından Gıda Güvenliğinin Önemi, *Hi-Tech*, 43, 84-90.
- Worsfold, D. ve Griffith, C. J., 1997, Assessment of the Standard of Consumer Food Safety Behavior, *Journal of Food Protection*, 60 (4), 399-406.
- Yalçın, A., 2012, Tüketicilerin Gıda Güvenliği ile İlgili Tutum ve Davranışları (Samsun İli Örneği).
- Yavas, U. ve Shemwell, D. J., 1996, Bank Image: Exposition and Illustration of Correspondence Analysis, *International Journal of Bank Marketing*.
- Yıldırak N, G. B., Gün S, Olhan E, Kılıç M. , 2003, Türkiye'de Gezici ve Geçici Kadın Tarım İşçilerinin Çalışma ve Yaşam ve Sorunları, *Tarım-İş, Türkiye Orman Topraksu Tarım ve Tarım Sanayii İşçileri Sendikası*.
- Yılmaz, E., 2008, Trakya Bölgesinde Kırsal ve Kentsel Tüketicilerin Gıda Ürünleri Tüketim Alışkanlıkları ve Gıda Güvenliğine İlişkin Bilgi Düzeylerinin Belirlenmesi.
- Yılmaz, E., Oraman, Y. ve İnan, İ. H., 2009, Gıda Ürünlerine İlişkin Tüketici Davranışı Dinamiklerinin Belirlenmesi:" Trakya Örneği", *Tekirdağ Ziraat Fakültesi Dergisi*.



EK-1



**KIRSAL KADINLARIN GIDA GÜVENLİĞİ KONUSUNDA TUTUM VE
DAVRANIŞLARININ BELİRLENMESİ: KONYA İLİ HÜYÜK İLÇESİ ÖRNEĞİ**

ANKET FORMU

İL	KONYA
İLÇE	HÜYÜK
İŞLETMECİNİN ADI SOYADI	
ANKETÖR	
TARİH	

2022

A.GENEL BİLGİLER

Aile Bireyleri	Cinsiyet	Yaş	Eğitim Durumu	Sağlık Güvencesi	Medeni Durumu	Meslek Durumu	Tarım Dışı Gelir (TL/Ay)	Toplam Gelir

B. GIDA GÜVENLİĞİ İLE İLGİLİ DAVRANIŞLAR

1- Ailenizin toplam aylık gıda harcaması yaklaşık olarak ne kadardır?

☐ 0-200 ☐ 201-400 ☐ 401-600 ☐ 601-800 ☐ 801+

2- Evde yemekleri kim hazırlıyor? (Birden fazla seçenek işaretleyebilirsiniz)

☐ Eşim ☐ Annem ☐ Kendim ☐ Çocuklarım ☐ Diğer.....

3- Yemeklerinizi genellikle kaç öğün için hazırlarsınız?

☐ Bir ☐ İki ☐ Üç ☐ Diğer.....

4- Bilinçli bir tüketici olduğunuzu düşünüyor musunuz?

☐ Evet ☐ Hayır

5- Ailenizde gıda maddelerini satın alma kararını kim veriyor?

☐ Anne ☐ Baba ☐ Anne-baba birlikte ☐ Tüm aile fertleri ☐ Diğer...

6- Ailenizde gıda alışverişlerinizi genellikle kim yapar?

☐ Anne ☐ Baba ☐ Anne-baba birlikte ☐ Çocuklar

☐ Tüm aile fertleri ☐ Diğer.....

7- Ailenizde gıda güvenliği hakkında kararı kim veriyor?

☐ Anne ☐ Baba ☐ Anne-baba birlikte ☐ Çocuklar

☐ Tüm aile fertleri ☐ Diğer.....

8- Gıda güvenliği konusunda yeterli bilgiye sahip olduğunuzu düşünüyor musunuz ?

- ☐ Evet ☐ Hayır

9- Daha önce hiç gıda güvenliği konusunda eğitim aldınız mı?

- ☐ Evet ☐ Hayır

**10-Gıda güvenliği konusunda sahip olduğunuz bilgileri nerelerden öğrendiniz?
(Birden fazla seçenek işaretleyebilirsiniz)**

- ☐ Okul eğitimi içinde toplantılarda ☐ Konferans, panel, seminer vb.
☐ Televizyon, internet, gazete vb. ☐ Beslenme uzmanı (doktor, diyetisyen vb.)
☐ Aile, akraba, arkadaşlar vb. ☐ Diğer.....

11-Evde gıda üretiminde buluyor musunuz?

- ☐ Evet ☐ Hayır

12-Evde üretilen ürünlerin güvenilir gıda olduğuna inanıyor musunuz?

- ☐ Kesinlikle inanıyorum ☐ İnanıyorum ☐ Kararsızım
☐ İnanmıyorum ☐ Kesinlikle inanmıyorum

13- Genetik değişikliğe uğramış (GDO'lu) ürünler sizce tehlikeli midir?

- ☐ Evet ☐ Hayır

14- Cevabınız EVET ise,

- ☐ Kansere neden olabileceği için ☐ Hormonları düzensizleştirir
☐ Bizimde genlerimize zarar verebilir ☐ Çevreye çok zarar verirler
☐ Diğer.....

15- Gıda güvenliği sistemleri hakkında bilginiz var mı?

- ☐ TSE(Türk Standartları Enstitüsü)
☐ ISO(Uluslar arası Standartlar Örgütü)
☐ HACCP (İşlenmiş Tarım Ürünleri için Kritik Kontrol Noktalarında Tehlike Analizi)
☐ EUROCAP(Avrupa İyi Tarım Uygulamaları Belgesi)
☐ Diğer(Belirtiniz.....)

16- Organik gıda ürünleri hakkında bir bilginiz var mı?

- ☐ Evet ☐ Hayır

17- Cevabınız EVET ise,

- ☐ Hiçbir kimyasal ve pestisit kullanılmadan yetiştirilen ürünler olduğu için
☐ Toprağı zengin besin çözeltileriyle destekleyerek ürün yetiştirme
☐ Genetik olarak değişikliğe uğramamış ürünler

- ☐ Sağlığa zarar vermeyecek ürün
- ☐ Hormonsuz ürün
- ☐ Diğer.....

18-Gıda ürünleri satın alırken çoğunlukla açık ürünleri mi ambalajlı ürünleri mi tercih edersiniz?

- ☐ Açık ürünler
- ☐ Ambalajlı ürünler

19- Ambalajlı ürünleri satın alırken aşağıdaki unsurlar ne kadar etkilidir?

	Hiç	Çok Az	Az	Fazla	Çok Fazla
Ürünü koruması					
Ürün hakkında bilgi vermesi					
Taşımayı kolaylaştırması					
Saklamayı kolaylaştırması					
Standart miktar ve kalitede ürünler oluşu					
Hijyen					
İnsan sağlığı açısından daha az risk içermesi					

20- Gıda maddesi satın alırken aşağıdaki özelliklere ne derece dikkat edersiniz?

	Hiç	Nadiren	Bazen	Sık sık	Her zaman
İçindeki maddelere					
Net ağırlığına					
Üretim ve son kullanma tarihine					
Standardın olup olmamasına					
Raf ömrüne					
Üründe kullanılan katkı maddelerine					
Fiyatına					
Besin değerine					
Saklama ve hazırlama koşullarına					
Geri dönüşüm işareti olup olmadığına					
Ambalaj üzerindeki kullanım bilgilerine					
Ambalaj üzerindeki yazıların anlaşılır olması					

21- Sizce aşağıdakilerden hangileri gıda güvenliği açısından sizi ne kadar endişelendirir?

	Hiç	Çok Az	Az	Fazla	Çok Fazla
Gıda katkı maddeleri ve koruyucu içermesi					
Bakteriyel bulaşmalar					
Genleri ile oynanmış ürünler					
Dondurarak Saklama					
Deli dana ve kuş gribi hastalıkları					
Bitki ve hayvanlardaki hormon, antibiyotik ve kimyasal kalıntılar					

22- Gıda alışverişlerinizi yaparken dikkat ettiğiniz kriterleri önem derecelerine göre değerlendiriniz.

	Hiç Önemli Değil	Az Önemli	Fikrim Yok	Önemli	Oldukça Önemli
Kalite					
Tazelik					
Tadı ve lezzeti					
Besin değeri					
Gıda maddesinin içindekileri					
Fiyatı					
Gıda güvenliği					
Gıdanın işlenmesi ve hijyeni					
Marka ve firma sahibi					
Üretim ve son kullanma tarihi					
Doğal katkısız ürün olması					
Ambalajın şekli					
Dış etkilere karşı ürünü iyi muhafaza etmesi					

23- Aşağıdaki gıda ürünlerini daha çok nereden satın alıyorsunuz?

	Kasap	Market	Manav	Semt Pazarı	Toptancı	Bakkal	Seyyar Satıcı	Diğer
Kırmızı Et								
Beyaz Et								
Et Ürünleri								
Süt								
Peynir								
Yoğurt								
Tereyağı								
Diğer süt ürünleri								
Meyve/sebze								
Bitkisel sıvı yağ								
Bitkisel katı yağ(margarin)								
Unlu mamüller								
Ekmek								
Makarna,Bisküvi vb.								
Kuru yemiş								
Çay								
Baklagiller ve tahıllar								
Dondurulmuş gıda, konserve								
Yumurta								

24- Sizde veya ailenizde gıdadan kaynaklanan zehirlenme oldu mu ?

☐ Evet ☐ Hayır

25- Cevabınız Evet ise nedenleri nelerdir ?

☐ Son kullanma tarihi geçmiş gıdalar ☐ Ambalajındaki talimatlara göre saklanmamış gıdalar

☐ Kalıntı bulunan gıdalar ☐ Diğer.....

26- Tükettiğiniz bir gıda maddesinden rahatsızlandığınız veya bu durumdan şüphelendiğiniz durumda ne yapmanız gerektiğini biliyor musunuz?

☐ Evet ☐ Hayır

27- Cevabınız EVET ise,

- ☐ En yakın sağlık kuruluşuna başvururum.
 - ☐ Tükettiğimiz gıdadan bir örnek ambalajı ile muhafaza ederim.
- ☐ Sağlık kuruluşundan aldığımız sağlık raporu ve gıda örneği ile birlikte Tarım İl Müdürüğü Kontrol şube Müdürlüğü'ne müracaat ederim.
- ☐ Hepsi

28-Aşağıdaki uygulamaları ne sıklıkla yaparsınız ?

	Her zaman	Bazen	Nadiren	Hiç
Açıkta satılan besin satın alırım				
Besinleri satın alırken ambalajının bozulmamış ve yırtılmamış olmasına dikkat ederim.				
Et, tavuk, balık ve donmuş besinleri alışverişin sonunda alırım.				
Donmuş besinleri satın alırken çözülmemiş olmasına dikkat ederim.				
Kırık, çatlak ve kirli yumurta satın alırım.				
Çiğ besinlerle pişmiş besinlerin temasını engelleyecek şekilde dolaba yerleştiririm.				
Bozulmuş olduğundan kuşku duyduğum yemeklerin tadına bakarak kontrol ederim.				
Sebze ve meyveleri yıkayıp tüketirim.				
Küflenmiş besinlerin küflü kısımlarını atarak kalanını tüketirim.				
Pastörize ve dayanıklı kutu süt yerine sokak sütünü tercih ederim.				
Yumurtaya dokunduktan sonra ellerimi yıkarım.				
Çiğ et, tavuk ve balığa dokunduktan sonra başka işe geçmeden önce ellerimi yıkarım.				

29- Aşağıdaki besinler sizce ne kadar güvenilir?

Besin	Tamamen güvenilir	Çok güvenilir değil	Hiç güvenilir değil	Bilmiyorum
Ekmek				
Sebze ve Meyveler				
Sokakta satılan açık süt				
Pastörize, UHT süt				
Peynir				
Yoğurt				
Yumurta				
Musluk suyu				
Kırmızı et				
Balık ve deniz ürünleri				
Kümes hayvanları eti				
Et ürünleri (sucuk,salam,soşis...)				
Sakatatlar				
Şekerlemeler				
Pastalar				
Kuru erzaklar				
Hazır meyve suları				
Cips				
Kuruyemişler				
Konserveler				
Dondurulmuş besinler				
Baharatlar				

30-Gıda güvenliğinin tam olarak sağlandığı ürünler için fazladan ödeme yapar mısınız?

☐ Kesinlikle yaparım ☐ Yaparım ☐ Kararsızım ☐ Yapmam ☐ Kesinlikle yapmam

31- Alo 174 Gıda Güvenliği Hattından haberdar mısınız?

☐ Evet ☐ Hayır

32- Gıda güvenliğinin sağlanmasında en büyük sorumluluk sizce kime düşmektedir?

☐ Resmi kuruluşlar ☐ Gıda üreticileri ☐ Dağıtıcı ve satıcılar ☐ Tüketici ☐ Diğer

C. GIDA ÜRETMEDE HANE HALKINA GELİR ETKİSİ

1. Gıda ürünlerinden hangisi ya da hangilerini üretiyorsunuz?

Bulgur	Erişte	Tarhana	Salça	Turşu	Reçel	Yoğurt	Peynir	Ekmek	Diğer

2. Gıda üretimi konusunda kendinizi yeterli buluyor musunuz?

- ☐ Evet ☐ Hayır

3. Gıda üretme tekniklerini nereden öğrendiniz?

- ☐ Televizyon, internet, gazete ☐ Aile büyükleri(Anne, Annane, vb.)
☐ Meslek Edindirme Kursları ☐ Kendim ☐ Diğer..

4. Besinleri hangi kap çeşitlerinde muhafaza ediyorsunuz?

Saklama Kapları	Bulğur	Erişte	Tarhana	Salça	Turşu	Reçel	Yoğurt	Peynir	Ekmek	Diğer
Cam kavanoz										
Bez torba										
Karton kutu										
Teneke										
Plastik sak. Kabı										
Naylon torba										
Çinko,emaye sak. Kabı										

5. Ürettiğiniz gıdaları muhafaza yöntemi ya da yöntemleriniz nelerdir?

- ☐ Konserve yapma ☐ Dondurarak saklama ☐ Kurutma ☐ Hepsi ☐ Diğer...

6. Elde ettiğiniz gıda ürünlerini satıyor musunuz?

- ☐ Evet ☐ Hayır

7. Cevabınız Evet ise;

Ürünler	Bulgur	Erişte	Tarhana	Salça	Turşu	Reçel	Yoğurt	Peynir	Ekmek	Diğer
Üretilen Miktar (kg)										
Tüketilen Miktar (kg)										
Satılan Miktar (kg)										
Satılan Fiyat (TL/kg)										
*Satılma Sıklığı										
**Satılan Yer										

*1-Her gün 2-Haftalık 3- Aylık 4- Mevsimlik

**a-Yerel Pazar b-Bakkal c- Kooperatif d- Şehir

8. Cevabınız Hayır ise;

Ürünler	Bulgur	Erişte	Tarhana	Salça	Turşu	Reçel	Yoğurt	Peynir	Ekmek	Diğer
Tüketilen Miktar (kg)										
Satın Alınan Fiyat(TL/kg)										

9. Ürünleri üretirken işgücü ihtiyacını nasıl gideriyorsunuz?

- ☐ Ücretli veya yevmiyeli ☐ Ücretsiz aile işçisi ☐ İmece usulü ☐ Diğer...

11. Kendi ürettiğiniz gıda ürünlerinin ham maddesini nereden sağlıyorsunuz?

- ☐ Kendi tarlamızdan ☐ Kendi hayvanımızdan

- ☐ Semt Pazarı ☐ Komşu ☐ Diğer

12. Gıda ürünün fiyatını neye göre belirliyorsunuz?

- ☐ Maliyet fiyatı ☐ Miktar ☐ Emek ☐ Talep ☐ Diğer

13. Sattığınız gıdalarda elde ettiğiniz kazancı nasıl kullanacağınıza kim karar verir?

- ☐ Kendisi ☐ Eşi ☐ Birlikte ☐ Aile büyükleri ☐ Diğer

14. Kazancınızın harcamalarınızı karşıladığına inanıyor musunuz?

- ☐ Kesinlikle inanıyorum ☐ İnanıyorum ☐ Kararsızım
☐ İnanmıyorum ☐ Kesinlikle inanmıyorum

15. Evin harcamalarının ne kadarını kendi kazancınızla karşılıyorsunuz?

- ☐ Tamamı ☐ Yarısı ya da daha fazla
☐ Yarıdan azı ☐ Hiçbir kısmı

