

T.C.
HARRAN ÜNİVERSİTESİ
FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ

DOKTORA TEZİ

GIDA SANAYİ İŞLETMELERİNİN KALİTE GÜVENCE SİSTEMLERİNİ
ÖNEMSEME DÜZEYLERİ ÜZERİNE BİR ARAŞTIRMA: ŞANLIURFA
ÖRNEĞİ

Kasım KAYA

TARIM EKONOMİSİ ANABİLİM DALI

ŞANLIURFA

2015

Prof. Dr. Turan BİNİCİ danışmanlığında Kasım KAYA'nın hazırladığı “Gıda Sanayi İşletmelerinin Kalite Güvence Sistemlerini Önemseme Düzeyleri Üzerine Bir Araştırma: Şanlıurfa Örneği” konulu bu çalışma 28/01/2015 tarihinde aşağıdaki jüri tarafından oy birliği ile Harran Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Tarım Ekonomisi Anabilim Dalı'nda DOKTORA TEZİ olarak kabul edilmiştir.

İmza

Danışman : Prof.Dr.Turan BİNİCİ
Üye : Prof.Dr.Haydar ŞENGÜL
Üye : Doç.Dr.Ferit KÜÇÜK
Üye : Yrd.Doç.Dr.Remziye ÖZEL
Üye : Yrd.Doç.Dr. Mustafa Hakkı AYDOĞDU

Bu Tezin Tarım Ekonomisi Anabilim Dalında Yapıldığını ve Enstitümüz Kurallarına Göre Düzenlendiğini Onaylarım

Prof. Dr. Sinan UYANIK
Enstitü Müdürü

Bu Çalışma HÜBAK Tarafından Desteklenmiştir.
Proje No: 13064

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

İÇİNDEKİLER

İÇİNDEKİLER	iv
ÖNSÖZ	vi
SİMGELER DİZİNİ.....	vii
ÇİZELGELER DİZİNİ	viii
ÖZET	x
ABSTRACT	xi
1.GİRİŞ	1
1.1.Genel Kavramsal Çerçeve.....	5
1.1.1.Kalite Kavramı ve Tarihçesi.....	5
1.1.2.Standardizasyon ve Sağladığı Faydalar	7
1.1.3. ISO, EN Kavramları ve CE İşareti	10
1.1.4. Uluslararası Standardizasyonun Önemi	11
1.1.5. Türk Standardları Enstitüsü(TSE) ve Görevleri	11
1.2.Uluslararası ve Bölgesel Standardizasyon Kuruluşları	13
1.2.1. ISO (International Organization For Standardization)	13
1.2.2. Avrupa Kalite Kuruluşu(EOQ).....	13
1.2.3. Standartların Uygulanması İçin Milletlerarası.....	14
Federasyon(IFAN).....	14
1.2.4. Avrupa Standardizasyon Kuruluşu(CEN)	14
1.2.5. Uluslararası Elektroteknik Komisyonu(IEC).....	14
1.2.6. Avrupa Elektroteknik Standardizasyon	15
Kuruluşu(CENELEC).....	15
1.2.7. Dünya Ambalajlama Organizasyonu (WPO)	15
1.2.8. Amerikan Kalite Kontrol Kurumu (ASQC).....	16
1.2.9. Japon Bilim Adamları ve Mühendisleri Birliği (JUSE).....	16
1.3.Gıda Sektöründe Kabul Gören Uluslararası Standart Belgeleri ve	17
Uluslararası Kalite Kuruluşları	17
1.3.1. Kodeks Alimentarius	17
1.3.2. GMP Belgesi (Good Manufacturing Practices)	17
1.3.3. BRC Standardı (British Retail Consortium)	18
1.3.4. IFS Standardı	19
1.3.5. GOST Sertifikası	20
1.3.6. EUREPGAP Sertifikası	21
1.3.8. Helal Gıda Sertifikası	23

1.3.9. FSSC 22000 Gıda Güvenliği Sistem	25
1.4. Türkiye’de Belli Ürünler İçin Kullanılan Gıda Standartları	26
1.4.1. HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points- Tehlike.....	26
Analizi ve Kritik Kontrol Noktaları) Sistemi ve İlkeleri	26
1.4.2. ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi	29
1.4.3. ISO 9000 Kalite Yönetim Sistemi	31
1.4.4. ISO 14000 Çevre Yönetim Sistemi	32
1.4.5. TS 18001 (OHSAS) İş Sağlığı ve Güvenliği Yönetim Sistemi	34
1.4.6. ISO 27001 Bilgi Güvenliği Yönetim Sistemi	35
1.4.7. ISO 10002 Müşteri Memnuniyeti Yönetim Sistemi	36
2.ÖNCEKİ ÇALIŞMALAR.....	38
3. MATERYAL ve YÖNTEM.....	47
3.1. Materyal	47
3.2. Yöntem	47
3.2.1. Araştırma Bölgesi Hakkında Bilgiler	47
3.2.2.Araştırma Hipotezleri	50
3.2.3. Örneklem ve Veri Toplamada Kullanılan Yöntem	52
3.2.4. Verilerin analizinde kullanılan yöntemler	52
3.2.4.1. Logistik Regresyon	53
3.2.4.2. Kruskal-Wallis Testi	58
4. ARAŞTIRMA BULGULARI ve TARTIŞMA	59
4.1.Araştırmada Elde Edilen Verilerin Analizi	59
4.2.Anket Sorularına İlişkin Frekans Dağılımlar	59
4.3.Hipotez Testleri.....	86
5. SONUÇ VE ÖNERİLER	103
KAYNAKLAR	111
EKLER.....	117
ÖZGEÇMİŞ	122

ÖNSÖZ

Kalite, son yıllarda dünyanın üzerinde durduğu en önemli konu başlıkları arasındadır. Gerek üretilen ürünlerde gerekse verilen bir hizmette insanların dikkat ettikleri unsurlardan birisi olma özelliğini taşımaktadır. Son yıllarda ortaya konulan çalışmalarda görülmektedir ki insanların bu taleplerine mal ve hizmet üreticileri kayıtsız kalamamaktadır. Ayrıca devletler de bu hususta uluslararası anlaşmalara taraf olarak kalitesiz ürün ve hizmetlerin ülke sınırları içerisine girmemesine azami gayret göstermektedirler. İşletmeler için bir ürün ya da hizmetin kaliteli olmasının ilk adımı kaliteli bir üretim sürecinden geçmesi ve kalite belgesi sahibi olunmasıdır. Tüm dünyada da temel alınan kalite standartları mevcuttur. Bu standartlar uluslararası ticarete kabul görmüş ve tüketicilerin algılarını değiştirebilecek güçtedirler. Her sektörde bu belgeler çok önemli iken insanlar için hayati önem taşıyan gıda sektöründe bu belgenin değeri tartışılmayacak kadar önemlidir. Araştırma Şanlıurfa ilinde kalite güvence belgelerine sahip olan gıda sanayi işletmelerinin durumunu ortaya koymaktadır. Bu konuda bölgede daha önce yapılmış bir çalışma olmaması bu çalışmayı daha özgün kılmaktadır.

Çalışmanın başlamasından bu güne kadar desteğini benden esirgemeyen bilgi ve tecrübesinden faydalandığım değerli tez danışmanım Prof.Dr.Turan BİNİCİ'ye, Prof.Dr.Haydar ŞENGÜL'e çalışmanın olgunlaşmasında büyük katkıları olan değerli tez izleme komitesi üyeleri Doç.Dr. Ferit KÜÇÜK'e ve Yrd.Doç.Dr. Remziye ÖZEL'e, eleştiri ve katkılarından dolayı Yrd.Doç.Dr. Mustafa Hakkı AYDOĞDU'ya, doktora eğitimine beraber başladığımız ve her aşamada benden yardımlarını esirgemeyen Öğr.Gör.Veyssel ASOĞLU ve Nihat KÜÇÜK'e, anket uygulaması aşamasında katkılarından dolayı Öğr.Gör. Mehmet Ali ARSLAN'a, anketlerin analiz safhasında değerli katkılarından dolayı Öğr.Gör.Mehmet CANÇELİK'e, desteklerini her zaman yanımda hissettiğim Yrd.Doç.Dr. Vedat BEYYAVAŞ ve tüm mesai arkadaşlarıma, çalışmanın her aşamasında bilgi ve fikirleri ile katkı sağlayan Yrd.Doç.Dr. Tamer IŞGIN'a, Öğr.Gör. Reşit SEVİNÇ'e ve isimlerini zikredemediğim Harran Üniversitesi'nin kıymetli hocalarına teşekkürü bir borç bilirim.

Ayrıca anket çalışmasına katılan, görüşmeler için zaman ayıran ve sorulara içtenlikle cevap veren fikirlerini aktaran Şanlıurfa'daki tüm işletme yetkililerine, bilgi ve belge desteği veren Türk Standartları Enstitüsü ve Şanlıurfa Ticaret ve Sanayi Odası, Birecik Ticaret ve Sanayi Odası ile Siverek Ticaret ve Sanayi Odası yetkililerine teşekkürlerimi sunarım.

Son olarak bu uzun maratonda moral destekleri ile her zaman yanımda olan eşime, çocuklarıma ve aileme desteklerinden dolayı çok teşekkür ederim.

SİMGELER DİZİNİ

ASQC	American Society for Quality Control (Amerikan Kalite Kontrol Derneği)
CAC	Codex Alimentarius Commission (Gıda Kodeksi Komisyonu)
BRC	British Retail Consortium (İngiliz Perakendeciler Birliği)
CE	Conformite Europeene (Avrupa Uygunluğu)
CEN	European Committee for Standardization (Avrupa Standardizasyon Komitesi)
CENELEC	European Committee for Electrotechnical Standardization (Avrupa Elektroteknik Standardizasyon Komitesi)
ÇYS	Çevre Yönetim Sistemi
DTÖ	Dünya Ticaret Örgütü
ECA	European Cooperation for Accreditation (Avrupa Akreditasyon Kooperatifi)
EFSA	European Food Safety Authority (Avrupa Gıda Güvenlik Kurumu)
EOQC	European Organization for Quality Control (Avrupa Kalite Kontrol Örgütü)
EUREPGAP	The Euro Retailer Produce Working Group
FAO	The Food and Agriculture Organization (Gıda ve Tarım Örgütü)
FSSC	Food Safety System Certification (Gıda Güvenliği Sistem Sertifikası)
GAP	Good Agricultural Practices (İyi Tarım Uygulamaları)
GFSI	Global Food Safety Initiative (Küresel Gıda Güvenliği Girişimi)
GGYS	Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi
GHP	Good Hygiene Practices (İyi Hijyen Uygulamaları)
GİS	Gıda İmalatçıları Sitesi
GMP	Good Manufacturing Practices (İyi Üretim Uygulamaları)
GOST-R	Rusya Uygunluk Sertifikası
HACCP	Hazard Analysis and Critical Control Point(Tehlike Analizi ve Kritik Kontrol Noktası)
IEC	International Electrotechnical Commission (Uluslararası Elektroteknik Komisyonu)
IFAN	Standartların Uygulanması İçin Milletlerarası Federasyon
IFS	International Food Standard (Uluslararası Gıda Standartları)
IKT	İslam Konferansı Teşkilatı
ISEDAK	İslam Ülkeleri Teşkilatı Ekonomik ve Ticari İşbirliği Daimi Komitesi
ISMS	Information Security Management System (Bilgi Güvenliği Yönetimi Sistemi)
ISO	International Organization for Standardization (Uluslararası Standartlar Organizasyonu)
JUSE	Union of Japanese Scientists and Engineers (Japon Bilim Adamları ve Mühendisleri Birliği)
KGS	Kalite Güvence Sistemi
KKYDP	Kırsal Kalkınma Yatırımlarını Destekleme Programı
KOBİ	Küçük ve Orta Ölçekli İşletmeler
KOSGEB	Küçük ve Orta Ölçekli İşletmeleri Geliştirme İdaresi Başkanlığı
KYS	Kalite Yönetim Sistemi
OSB	Organize Sanayi Bölgesi
OHSAS	Occupational Health & Safety Advisory Services (İş Sağlığı ve Güvenliği Yönetim Sistemi)
OIC	Organisation of Islamic Cooperation (İslam İşbirliği Teşkilatı)
SMIIC	The Standards and Metrology Institute for Islamic Countries (İslam Ülkeleri Standardizasyon ve Metroloji Enstitüsü)
SPS	Sanitary and Phytosanitary Measures (Sağlık ve Bitki Sağlığı Önlemleri)
ŞUTSO	Şanlıurfa Ticaret ve Sanayi Odası
TBT	Technical Barriers to Trade (Ticarette Teknik Engeller)
TSE	Türk Standartları Enstitüsü
TKDK	Tarım ve Kırsal Kalkınmayı Destekleme Kurumu
TÜRKAK	Türk Akreditasyon Kurumu
WHO	World Health Organization (Dünya Sağlık Örgütü)
WPO	World Packaging Organisation (Dünya Ambalajlama Organizasyonu)
WTO	World Trade Organisation (Dünya Ticaret Örgütü)

ÇİZELGELER DİZİNİ

Çizelge 1.1. Araştırma kapsamındaki işletmeler	49
Çizelge 4.1. İşletmelerin Kuruluş Yeri	59
Çizelge 4.2. İşletmelerin Faaliyet Alanları	60
Çizelge 4.3. Yaş Dağılımı	61
Çizelge 4.4. Katılımcının İşletmedeki Görevi	61
Çizelge 4.5. Eğitim Durumu	61
Çizelge 4.6. Katılımcının tecrübesi	62
Çizelge 4.7. İşe Başlama Kararı	62
Çizelge 4.8. Başka Bir Sektörde Faaliyet Durumu	63
Çizelge 4.9. Yönetici Kim	63
Çizelge 4.10. İşletmelerin Kuruluş Yılı	63
Çizelge 4.11. Tahmini Yıllık Ciro	64
Çizelge 4.12. Faaliyet Dönemi İçin Ayırılan (Nakit) İşletme Sermayesi	64
Çizelge 4.13. Faaliyet Dönemi Borçlanma Durumu	65
Çizelge 4.14. Faaliyet Dönemi Borçlanma Oranı	65
Çizelge 4.15. Çalışan Personel Sayısı	65
Çizelge 4.16. Gıda Güvenliği (GG) ve Kalite Güvence Sistemleri (KGS) Sertifikalarına Sahiplik Durumu	66
Çizelge 4.17. GG ve KGS Sertifikalarının Alınma Tarihi	66
Çizelge 4.18. İşletmelerde Bulunan GG ve KGS Sertifika Çeşitleri	67
Çizelge 4.19. GG ve KGS Sertifikası Alma Nedenlerine İlişkin Önem Sıralaması	68
Çizelge 4.20. GG ve KGS Sertifikası Almama Nedenlerine İlişkin Önem Sıralaması	69
Çizelge 4.21. GG ve KGS Sertifikalarına Sahip Olma İsteği	70
Çizelge 4.22. KOBİ'lere Destek Sağlayan Projelerden Faydalanma Durumu	70
Çizelge 4.23. İhracat Yapma Durumu	71
Çizelge 4.24. İhracat Oranı	71
Çizelge 4.25. İhracat Gıda Güvenliği ve Kalitede Olumlu Değişimler Gerçekleştirir.	72
Çizelge 4.26. GG ve KGS'ne Sahip Olmak Satışları Arttırır.	72
Çizelge 4.27. GG ve KGS'ne Sahip Olmak İhracatı Olumlu Etkiler	73
Çizelge 4.28. GG ve KGS'ne Sahip Olmak Firmanın Rekabet Gücünü Arttırır	73
Çizelge 4.29. GG ve KGS'ne Sahip Olmak Kalite Sistemine Çeki Düzen Verir	74
Çizelge 4.30. GG ve KGS'ne Sahip Olmak Çalışma Ortamının Fiziki Koşullarını İyileştirir.	74
Çizelge 4.31. GG ve KGS'ne Sahip Olmak Müşteri Şikayetlerini Azaltır	75
Çizelge 4.32. GG ve KGS'ne Sahip Olmak Üretimde Hataların Düzeltilmesine Yardımcı Olur.	75
Çizelge 4.33. GG ve KGS'ne Sahip Olmak Kaynakların Daha Verimli Kullanılmasını Sağlar.	76
Çizelge 4.34. GG ve KGS'ne Sahip Olmak Firmanın Karlılık Oranının Artmasını Sağlar.	76
Çizelge 4.35. GG ve KGS'ne Sahip Olmak Üretim Sırasında Fire Oranını Azaltır	77
Çizelge 4.36. GG ve KGS'ne Sahip Olmak Test Ve Muayene Giderleri Azaltır	77
Çizelge 4.37. GG ve KGS'ne Sahip Olmak Firmaya Duyulan Güvenin Artmasına Neden Olur.	78
Çizelge 4.38. GG ve KGS'ne Sahip Olmak Üretim ve Hizmet Kalitesinde Artışa Neden Olur.	78
Çizelge 4.39. GG ve KGS'ne Sahip Olmak Firmanın Gücünü Arttırmak İçin Bir Zorunluluktur.	79
Çizelge 4.40. GG ve KGS'ni Kurmak İçin Gerekli Bilgileri Edinmek Zordur.	79
Çizelge 4.41. GG ve KGS'ni Kurmak Yüksek Bir Maliyet Gerektirir	80
Çizelge 4.42. Maliyetine Rağmen GG ve KGS'ni Kurmanın Firmaya Getirisi Daha Fazladır	80
Çizelge 4.43. GG ve KGS'i Hakkında Bilgi Sahibisiniz	81
Çizelge 4.44. GG Ve KGS İle İlgili Yönetmeliklerini vb. Okursunuz	81
Çizelge 4.45. ISO 9000 ve ISO 22000(HACCP) vb. Sistemler Gıda Güvenliğini Sağlamada Yeterlidir.	82

Çizelge 4.46. İşletmenizin Teknik ve Mali Yapısı Hakkında Bilgi Sahibisiniz.	82
Çizelge 4.47. İşletmenizdeki Teknik Eleman/Mühendis, Tekniker vs. Sayısı Yeterlidir.	83
Çizelge 4.48. Gıda İşletmelerinin Yatırım ve İşletmecilik Kararları Yeterli ve Tutarlıdır.	83
Çizelge 4.49. Gıda İşletmeleri Müşterilerini Gıda Güvenliği ve Kalite Konusunda Yeteri Kadar Bilgilendirir.	84
Çizelge 4.50. Gıda İşletmelerinin Ekonomik Gücü/Mali Yapısı/Gelirleri Kalite Sertifikaları Almak İçin Yeterlidir.	84
Çizelge 4.51. İşletmelerde Gıda Güvenliği ve Hijyene Verilen Önem Yeterlidir.	85
Çizelge 4.52. Gıda Güvenliği ve Kalite İle İlgili Mevzuatları, Değişiklikleri, Yayınları, Haberleri vb. Takip Ederim.	85
Çizelge 4.53. Lojistik Regresyon Sonucunda Elde Edilen İlk Sınıflandırma Çizelgesi	86
Çizelge 4.54. Başlangıç Modelinde Yer Alan Değişkenler	86
Çizelge 4.55. Model Katsayılarına İlişkin Omnibus Testi	86
Çizelge 4.56. Model Özeti.....	87
Çizelge 4.57. Hosmer ve Lemeshow Testi.....	87
Çizelge 4.58. Son Sınıflandırma Çizelgesi.....	88
Çizelge 4.59. Modeldeki Değişkenler Çizelgesi	89
Çizelge 4.60. En Uygun Çok Değişkenli Lojistik Regresyon Modeli Sınıflandırma Çizelgesi	90
Çizelge 4.61. En Uygun Çok Değişkenli Lojistik Regresyon Modeli.....	91
Çizelge 4.62. Güvenirlilik Analizi Sonucu.....	93
Çizelge 4.63. Dönüşüm Uygulanmış Faktör Modeli Matrisi Çizelgesi.....	93
Çizelge 4.64. GG ve KGS Verimliliği Arttırırken Müşteri Şikayetlerinin Azalmasını Sağlar. Faktörüne İlişkin Kruskal-Wallis Testi Sonuçları	95
Çizelge 4.65. GG ve KGS İşletmeye Güveni Arttırarak Rekabet ve Satışlarda Avantajlı Duruma Gelmesini Sağlar Faktörüne İlişkin Kruskal-Wallis Testi Sonuçları.....	96
Çizelge 4.66. GG ve KGS Hakkındaki Yayınları Takip Ederim Faktörüne İlişkin Kruskal Wallis Testi Sonuçları	97
Çizelge 4.67. İşletmeler Gıda Güvenliğine Önem Verir ve Müşterilerini Bilgilendirirler Faktörüne İlişkin Kruskal-Wallis Testi Sonuçları	99
Çizelge 4.68. ISO 9000 ve ISO 22000(HACCP)...vb. Sistemler Gıda Güvenliğini Sağlamada Yeterlidir. Faktörüne İlişkin Kruskal-Wallis Testi Sonuçları.....	100
Çizelge 4.69. Gıda İşletmelerinin Ekonomik Gücü/Mali Yapısı/Gelirleri Kalite Sertifikaları Almak İçin Yeterlidir. Faktörüne İlişkin Kruskal-Wallis Testi Sonuçları.....	101

ÖZET

Doktora Tezi

GIDA SANAYİ İŞLETMELERİNİN KALİTE GÜVENCE SİSTEMLERİNİ ÖNEMSEME DÜZEYLERİ ÜZERİNE BİR ARAŞTIRMA: ŞANLIURFA ÖRNEĞİ

Kasım KAYA

Harran Üniversitesi
Fen Bilimleri Enstitüsü
Tarım Ekonomisi Anabilim Dalı

Danışman: Prof.Dr. Turan BİNİCİ
Yıl:2015, Sayfa: 122

Bu çalışmanın ana materyalini Şanlıurfa Ticaret ve Sanayi Odası tarafından 2014 yılında kapasite raporu hazırlanmış KOBİ niteliğindeki gıda sanayi işletmelerinden elde edilen bilgiler oluşturmaktadır. Çalışmanın ilk bölümünde kalite ve standardizasyon kavramları üzerinde durulmuştur. Bununla beraber uluslararası düzeyde, bölgesel ve ülkemizde uygulanan kalite yönetim sistemleri ve ilgili kuruluşlar hakkında bilgi aktarılmaya çalışılmıştır. İkinci bölümde benzer konularda daha önce gerçekleştirilen çalışmalar özetlenmiştir. Üçüncü bölümde ise işletme yetkilileri ile yapılan anket sonuçlarının frekans dağılım sonuçları aktararak kurulan hipotezler non-parametrik test yöntemleriyle (Lojistik Regresyon ve Kruskal-Wallis Testleri) ve SPSS 18.0 paket programı yardımıyla test edilmiştir. Bu işletmelerden elde edilen verilerin analiz sonuçlarına göre Şanlıurfa'daki 118 gıda sanayi işletmesinin sadece 67'sinde Kalite Güvence Sistemi (KGS) belgesi bulunmaktadır. KGS belgelerine sahip olmada kuruluş yeri, eğitim düzeyi, işletmenin kuruluş tarihi ve personel sayısı gibi faktörlerin etkisi vardır. Bunun yanında tecrübe, ciro ve işletme yöneticiliğini kimin yaptığı faktörlerinin etkisinin olmadığı tespit edilmiştir. Organize sanayi bölgesine göre merkezdeki bir işletmenin KGS belgelerine sahip olma olasılığı 11.5 kat, eğitim-üniversite değişkenin eğitim-ilkokul değişkenine göre KGS belgelerine sahip olma olasılığı 4.5 kat fazla olduğu tespit edilmiştir. Ayrıca kuruluş tarihi faktöründe kuruluş tarihi değişkenindeki 1 birimlik artışın KGS'ye sahip olma olasılığında 1.589 kat artışa neden olduğu, personel sayısı değişkenindeki 1 birimlik artışın KGS'ye sahip olma olasılığında 2.219 kat artışa neden olduğu elde edilen bir başka bulgudur.

Anahtar Kelimeler: Kalite, Gıda Güvenliği, Gıda İşletmeleri, Kalite Güvence Sistemleri

ABSTRACT

Phd Thesis

A STUDY ON FOOD INDUSTRY ENTERPRISES CARE LEVEL OF QUALITY ASSURANCE SYSTEMS: SANLIURFA SAMPLE

Kasım KAYA

Harran University
Institute of Science
Department of Agricultural Economics

Advisor: Prof.Dr. Turan BİNİCİ
Year: 2015, Page: 122

The main material of this study is constituted by the data obtained from Small and Medium-Sized food industry enterprises whose capacity reports were prepared in 2014 by Chamber of Commerce and Industry, Sanliurfa. In the first part of the study, the terms of quality and standardization were mentioned. At the same time, information was given about quality management systems applied at international and regional level and in our country and about related institutions. In the second part, studies carried out previously on similar topics were summarized. In the third part, frequency distribution results of the questionnaire conducted with the enterprise officials were provided and hypotheses developed were tested with the help of nonparametric test methods (Logistic Regression and Kruskal-Wallis Tests) and SPSS 18.0. According to the analysis results of the data obtained from these enterprises, only 67 out of 118 food industry enterprises in Sanliurfa have the certificate of Quality Assurance System (QAS). Factors like site of establishment, level of education, establishment date of the enterprise and number of employees play a role in getting QAS certificates. On the other hand, it was found that the factors like experience, turnover and who manages the enterprise had no role. It was found that the probability of an enterprise in the city centre to get a QAS certificate was 11.5 times more compared to that of an enterprise in the organized industrial site, and the probability of education-university variable was 4.5 times more compared to education-primary school variable. In addition, 1 point rise in the date of establishment variable regarding the factor establishment date causes 1.589 points rise in the probability of getting a QAS certificate, and that 1 point rise in the variable of employee number causes 2.219 points rise in the probability of getting a QAS certificate is another finding.

Keywords: Quality, Food Security, Food Enterprises, Food Assurance Systems

1.GİRİŞ

20.yüzyılın sonlarında başlayan ve globalleşme olarak adlandırılan dünya ekonomisindeki değişim, uluslararası ticarete önemli değişiklikleri meydana getirmiştir. Bilgi, teknoloji, iletişim ve taşımacılıktaki gelişmeler ile artan rekabet bütün sektörleri olduğu gibi gıda sanayini de geliştirmiştir. Üretim tekniklerinin gelişmesi ticarete konu olan ürün formülasyonu ve ürün çeşitliliğinin genişlemesine sebep olmuştur. Bu gelişmeler dünyanın bir yerinde üretilen herhangi bir ürünü, başka bir yerinde kolaylıkla pazarlanabilir hale getirmiştir. Tarımsal ürünler ve tarıma dayalı gıda sanayi ürünlerinin ticareti de bu gelişmelere bağlı olarak artmıştır (Ertürk, 2009).

Gıda sanayi, hammaddesini tarımdan alan, tarımsal hammaddeye değişik hazırlama, işleme, muhafaza ve ambalajlama teknikleri uygulayan ve böylece daha dayanıklı ve tüketime daha hazır gıda durumuna getiren bir sanayi dalıdır. Gıda sanayinin; tarımsal üretim artışı için güvence olması ve dengeli beslenme için zemin oluşturması gibi iki önemli fonksiyonu bulunmaktadır (Yulaıç ve Cinemre, 2005).

Gıda sanayinde hijyenik olmayan üretim nedeniyle tarımsal hammaddeye toplama, hazırlama, işleme ve ambalajlama aşamalarında hastalık yapıcı mikroorganizmaların bulaşması gıdaları hastalık kaynağı haline getirmektedir. Gıda kaynaklı hastalıklar ve doğurduğu sonuçların artması, gerek ulusal düzeyde gerekse uluslararası düzeyde tüketicilerin endişelerini arttırmış ve pazarlanan ürünlerin güvenilirliğini sağlamak için bir takım tedbirlerin alınmasını zorunlu hale getirmiştir (Ertürk, 2009).

Gıda kaynaklı hastalıklara genellikle bakteriler, küfler, maya ve virüs gibi gözle görülmesi mümkün olmayan canlılar yol açar. Yapılan araştırmalar gıda kaynaklı hastalıklara gelişmekte olan ülkelerde, gelişmiş ülkelere göre daha fazla rastlandığını göstermektedir. Gelişmekte olan ülkelerde hala kolera, tifo ve Hepatit A gibi gıda kaynaklı ciddi hastalıklara sık olarak rastlanırken, gelişmiş ülkelerde bunların önüne geçilmiştir (Demirci, 2002).

Gıdaların neden olduğu zararlar büyük ölçüde sağlıklı olmayan gıda üretiminden kaynaklanmaktadır. Böyle üretilen gıdalar çeşitli hastalık yapıcı

mikroorganizmalar, aşırı tarım ilacı kalıntısı veya hormon gibi istenmeyen kimyasal maddeler ile cam, kemik, taş, gibi fiziksel maddelerle bulaşarak insanların sağlığına zarar vermektedir (Tamer ve ark., 2004).

Dünyada beslenme ile ilgili üzerinde durulan iki konu bulunmaktadır. Bunlardan birincisi gıda güvencesi diğeri ise gıda güvenliğidir. Her insanın sağlıklı yaşayabilmesi ve faaliyetlerini sürdürebilmesi için her zaman yeterli ve dengeli gıdaya erişme hakkı olarak tanımlanan gıda güvencesi; gıdaların arz edilmesi, erişilmesi ve kullanımı kavramlarını içermektedir. Gıda güvenliği ise güvenilir gıda üretimini sağlamak amacıyla hammadde temini, gıdaların üretimi, işlenmesi, depolanması, taşınması, dağıtımı ve sunulması aşamalarında gerekli tedbirlerin alınması olarak tanımlanmaktadır. Gıda güvenliğinin başlangıç noktası çiftlik, son noktası ise tüketicidir. Dolayısıyla gıda güvenliği, tüketime sunulan gıdaların çiftlikten sofraya gelinceye kadar geçirdikleri sağlıklı hammadde temini, gıdaların üretimi, işlenmesi, depolanması, taşınması, dağıtımı ve sunulması aşamalarının tümünü kapsamaktadır (Giray ve Soysal, 2007). Gıda güvenliği; hammadde tedarikçisinden müşteriye kadar uzanan bir zincirin tüm halkalarının insan sağlığını fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik olarak riske sokmayacak şekilde yönetilmesiyle elde edilebilmektedir (Veral, 2004).

Gıda güvenliği kapsamında tüketime sunulan gıdaların geçirdikleri aşamalarda maruz kalabilecekleri fiziksel, kimyasal, biyolojik ve her türlü tehlikeli risklerin bertaraf edilmesi için bir dizi önlemler alınmaktadır. Bu riskler fiziksel, kimyasal ve biyolojik olarak üç grupta incelenmektedir. Fiziksel riskler; cam kırıkları, plastik, taş, toprak, tahta, metal parçaları, saç, tırnak, sigara külü, sinek, böcek, radyoaktivite vb. risklerden oluşurken, kimyasal riskler; doğal toksinler (mikotoksinler), çevresel metaller (civa, kurşun, dioksin, kadmiyum vb), bitkilerdeki doğal kimyasallar (patateste bulunan glikoalkaloid vb.), tarım ilaçları ve veterinerlik ilaçları kalıntıları, gıda katkı maddeleri gibi risklerden oluşmaktadır. Biyolojik riskler ise mikrobiyolojik kirlenme kapsamında bakteri, virüs ve parazitlerin neden olduğu kirlenmelerden kaynaklanmaktadır (Giray ve Soysal, 2007).

Gıda güvenliği bugün yalnızca gelişmiş ülkelerde değil, tüm dünyada uluslararası bir standart ve zorunluluk olarak kabul edilmekte ve pek çok ülkede üretim maliyetlerinin düşürülmesi, verimliliğin artırılması, ithalat ve ihracatın

geliştirilmesi yönünde hedeflerin gerçekleştirilmesi için bir ön koşul olarak değerlendirilmektedir (Türksoy ve Altınığne, 2008). Gıda sektöründe faaliyet gösteren firmaların bu ihtiyacı karşılayacak şekilde üretim yapmaları, pazarlama ve satış hizmeti sunmaları ahlaki ve yasal sorumluluklarının gereğidir (Özçırpıcı ve ark., 2009).

Gıda sanayi ve gıda ticaretinde yaşanan gelişmelerin ve gıda maddelerinin üretim tekniklerinin gelişmesi sonucunda ürün çeşitliliği artmıştır. Bu gelişmelere paralel olarak gıda maddelerinin tüketici sağlığına zarar vermeyecek nitelikte güvenilir olarak üretilmesi zorunluluğu ve bu amaca yönelik mevzuatın oluşturulması zorunluluğunu da giderek artırmıştır (Halaç, 2002). Bugünün küresel gıda pazarında, insan sağlığına önemli bir tehdit haline gelen gıdaların güvenliği uluslararası kabul görmüş gıda güvenliği sistemleri ile ele alınması gereken bir konudur. Gıda güvenliği için genel sorumluluk, çeşitli sanayi sektörleri, devletin düzenleyici kurumları ve tüketiciler dahil olmak üzere yiyecek, içecek sisteminin tüm kesimleri tarafından paylaşılmalıdır. Gıda temini ile meydana gelecek hastalık bulaşma riski insan sağlığı için tehlike, besin zinciri tedarikçiler için ciddi maliyete neden olabilir ve aynı zamanda gıda ticaretini etkileyebilir (Badrie ve ark., 2007).

Türkiye'nin de üye olduğu Dünya Ticaret Örgütü (DTÖ) tarafından gerçekleştirilen Sağlık ve Bitki Sağlığı (Sanitary and Phytosanitary Measures - SPS) ve Ticarete Teknik Engeller (Agreement of Technical Barriers to Trade - TBT) Anlaşmaları, güvenilir gıda üretimi için belirli kontrol sistemlerinin geliştirilmesini ve uygulamaya konulmasını üye ülkelere zorunlu kılmış ve güvenli, kaliteli ve çevreye zarar vermeyen tarımsal ürünler ticaretinin kurallarına açıklık getirmeye çalışmıştır (Karaali, 2003; Ertürk, 2009).

Gıda kaynaklı hastalıklar ve ölümler ile bunlarla ilgili maliyetlerin azaltılmasının amaçlanması, tüketici bilinç düzeyinin artması, yurtdışına gıda ihraç eden firmaların ihraç ettikleri ülkelerin zorunlu yasal şartlarına uyma zorunluluğu nedeni ile HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) tabanlı gıda güvenliği yönetim sistemleri günümüzde giderek yaygınlaşmıştır (Seçkin, 2007).

Günümüz koşullarında kalite yönetim sisteminin, gıda işletmelerinde yerleştirilmesi bir zorunluluk halini almıştır. Kalite güvenliği kavramının

yaygınlaştırılması için ISO 9000 standartları geliştirilmiştir. Bu şekilde üretim ve dağıtımda HACCP, soğuk zincir ve muhafazayı kapsayan bir seri önlemler, öneriler paketi oluşturulmuştur. Böylelikle, gıda işletmelerinin sertifikalandırılması ve işlevlerindeki uygunluğun uluslararası gıda ticareti ve pazarında, kalite güvenlik sistemi kavramının yerleştirilmesi sağlanmıştır (Erkan ve ark., 2008).

Ülkeler arasında gıdanın ticaretini engelleyebilecek farklı gıda güvenlik uygulamalarını ortadan kaldırmak amacıyla oluşturulan teknik, mevzuat ve bilimsel boyutta HACCP'e dayalı gıda kontrol sistemleri Gıda Kodeksi Komisyonu (CAC), Gıda ve Tarım Örgütü (FAO) ve Dünya Sağlık Örgütü (WHO) tarafından da uygun görülmüştür. Ayrıca HACCP(ISO 22000) ve ISO 9000 kalite yönetim sistemi standardı serilerinin birbirini tamamlayıcı olarak kullanılması temel strateji olarak göze çarpmaktadır (Topoyan, 2003).

Gıda güvenliği günümüz toplumlarının temel sorunlarında bir tanesi olmuştur. KGS belgeleri dünyada ve ülkemizde gıda sanayinde faaliyet gösteren işletmelerin ürettikleri ürünlerin güvenilirliğinin göstergesi haline gelmiştir. Bu çalışma Şanlıurfa ilinde gıda sanayi işletmelerinin KGS belgelerine özellikle GG belgelerine dolayısı ile kaliteye ve hijyene verdikleri önemi ortaya çıkarması bakımından önemlidir.

Araştırmanın kapsamını Şanlıurfa ilinde yer alan gıda sanayi işletmeleri oluşturmaktadır. Bu araştırmanın amacı Şanlıurfa'daki gıda sanayi işletmelerinde;

- Kalite güvence sistem belgelerine sahip olma durumunu,
- İşletme yöneticilerinin eğitim düzeyi, tecrübesi ve yöneticinin profesyonel olmasının sertifika sahipliğine etkisini,
- GG ve KGS sertifikalarına sahip olmanın işletmenin satış miktarına etkisini,
- İşletme büyüklüğünün GG ve KGS sertifikalarına sahip olmadaki etkisini,
- İşletmelerin sertifikaları alma/almama nedenlerini,
- İhracatın sertifika almaya etkisini,
- Sertifikaya sahip olmanın ihracat üzerindeki etkisini,
- Sertifikalara sahip olmanın müşteri şikayetlerine etkisini,

- İşletme yönetici/sahiplerinin sertifikalar hakkındaki bilgi durumunu ve verdikleri önemi,
- Sertifika almada maliyetlerin etkisini,
- Kalite güvence sistemi sertifikalarının alınmasında karşılaşılan sorunları tespit etmek ve değerlendirmektir.

Gıda işletmelerinde kalite güvence sistemleri üzerine yapılmış birçok çalışma mevcuttur. Ancak Şanlıurfa ilinde bu alanda yapılmış çalışmalar Asoğlu (2009)'nun yüksek lisans tez çalışması ve Asoğlu ve ark. (2014) makale çalışmasıdır. Ancak bu çalışma sanayi kesiminde değil gıda tüketicilerinin kalite güvence sistemlerine bakış açıları üzerinedir. Bu doğrultuda Şanlıurfa'da gıda işletmelerinde kalite güvence sistemleri üzerine yapılmış spesifik bir çalışma mevcut değildir. Gıdada kalite konusu hem dünyada hem de Türkiye'de son zamanlarda üzerinde durulan önemli konulardan biri olması ve Şanlıurfa ilinde de böyle bir çalışmanın eksikliği konunun seçiminde etkili olmuştur.

1.1.Genel Kavramsal Çerçeve

1.1.1.Kalite Kavramı ve Tarihçesi

Kalite ile ilgili ilk bilgilere, M.Ö.2150 tarihli Hammurabi kanunlarında rastlanılmaktadır. Bu kanunların 229. Maddesinde şu ifadeler yer alır; “bir inşaat ustasının inşa ettiği ev, ustasının yetersizliği ve işini gerektiği gibi yapmaması nedeniyle yıkılarak, ev sahibinin ölümüne yol açarsa; o usta öldürülür”. M.Ö. 1450 yılında ise eski Mısır'daki muayene elemanları, taş blokların yüzeylerinin dikliğini, telden oluşturdukları bir araçla kontrol etmekteydiler (Anonim, 2000; Altunbağ, 2005). Fenikelilerde de oldukça etkili yaptırım yolları olduğu anlaşıyor; Fenikeli bir denetçi, kalite standartlarına bir aykırılık görüldüğünde bunun tekrarlanmamasını önlemek için kusurlu malı imal edenin elini kesme yetkisine sahipti (Kölük, 2012).

Ülkemizde ilk kalite örneklerine 1502 yılında rastlanılmaktadır. Zamanın padişahı 2.Beyazıt tarafından çıkarılan “Kanunname-i İhtisabı Bursa” (Bursa Kontrol Kanunu) isimli fermanla Bursa ipekli kumaş ve kadifelerinin kalite özellikleri ve denetim esasları ile ekmek, et, yağ, meyve ve sebze ile diğer tüketim maddelerinin satış koşulları bildirilmektedir (Tönük, 1978).

Kalite kavramının kökenlerine inildiğinde Latince “nasıl oluştuğu” anlamına gelen “qualis” kelimesinden geldiği görülmektedir (Şimşek 2004). Dilimizdeki kullanımı araştırıldığında ise sözlük anlamı olarak vasıf, nitelik kelimelerine vurgu yapıldığı görülmektedir (Özdaşlı, 2007).

Kalitenin tanımına ilişkin bir birliktelik sağlanamamakla birlikte kaliteyi “standartlara uygunluk” olarak tanımlamak mümkündür. Ancak günümüzde; dünyanın küreselleşmesi, artan rekabet, teknolojik gelişmeler, insan ihtiyaçlarındaki değişimler v.b. nedenlerle artık bu tanım yetersiz kalmakta ve kalite “müşterilerin isteklerine uygunluk” olarak tanımlanabilmektedir (Kavrakoğlu, 1994).

Kalite kavramının tanımlanmasında subjektif ve objektif değerler söz konusudur. Subjektif değerlendirmeler, ülke farklılıkları, yaşam tarzı, gelenekler, zevkler, eğitim, prosedür gibi faktörlerin etkisi ile farklılık göstermektedir. Buna bağlı olarak tüketicilerin mal ve hizmetler hakkındaki kalite algıları farklılık gösterecektir. Objektif değerlendirme ise ürünün ölçülebilen, belirlenebilen ve çoğunlukla kalite standartları ve mevzuatlarıyla ortaya konan özelliklerini içermektedir (Cho ve Pucik, 2005).

Kalite kavramındaki anlayış farkı, kullanım amacından ve kullanıcının bakış açısından kaynaklanabilmektedir. Bir ürünün çalışması, güvenilirliği, bozulmadan kullanım süresi gibi yönler kalitenin kolayca teşhis edilebilen yönleridir, ancak bazı yönler kolayca teşhis edilemez ve ölçülemez. Ayrıca birçok kişiye göre kalite; pahalı, lüks, az bulunur ve üstün nitelikli olarak düşünülmektedir (Çağlar ve Kılıç, 2008).

Kalite kavramı geçmişten günümüze birçok kişi tarafından farklı bakış açıları ile değişik şekilde tanımlanmıştır (Li ve Rajagopalan, 1998; Genç, 2007).

Juran’a göre kalite; kullanıma uygunluk,

Crosby’e göre kalite; şartlara uygunluk,

Ishikawa’ya göre kalite; kalite kontrol uygulamak, en ekonomik, en kullanışlı ve tüketiciyi daima tatmin eden kaliteli ürünü geliştirmek, tasarımı yapmak, üretmek ve satış sonrası hizmetlerini vermek,

Feigenbaum’a göre kalite; bir ürün yada hizmetin değeri,

MasaakiImai'ye göre kalite; iyileştirilebilen her şey,

Deming'e göre kalite; kullanıcının ödemeyi kabul edeceği bir fiyatla memnurluk verecek bir ürünün tasarlanması ve üretilmesi için, kullanıcının gelecekteki ihtiyaçlarının ölçülebilir karakteristikler haline sokulması, ürün ve süreçlerin sürekli iyileştirilmesidir

Kölük ve arkadaşlarına (2012) göre kalite; “istenen şartlara ilk defasında, zamanında ve her defasında uymaktır.”

Kalite ile ilgili tanımları yapan çeşitli kuruluşlar da bulunmaktadır.

JIS(Japon Standartlar Enstitüsü) kaliteyi; ürün ve ya hizmeti ekonomik bir yoldan üreten ve tüketici isteklerine cevap veren bir üretim sistemi (Ataman, 2002).

ASQC(Amerikan Kalite Kontrol Derneği) kaliteyi; bir mal ya da hizmetin belirli gereklilikleri karşılayabilme yeteneklerini ortaya koyan karakteristiklerin tümü (Efil, 1996).

EOQC(Avrupa Kalite Kontrol Organizasyonu) kaliteyi; belirli bir malın veya hizmetin tüketicinin isteklerine uygunluk derecesi (Kölük, 2012).

TSE-ISO 9005 Kalite Sözlüğünde kalite; bir ürün ya da hizmetin belirlenen veya olabilecek ihtiyaçları karşılama kabiliyetine dayalı özelliklerin toplamı, şeklinde tanımlamıştır (Bozkurt, 1998).

1.1.2.Standardizasyon ve Sağladığı Faydalar

Basit anlamda standart, bir şeyler yapmak için üzerinde anlaşılmış ve tekrarlanabilir yol demektir. Standart teknik spesifikasyonlar içeren ya da kesin kriterler ile tasarlanmış tutarlı kurallar, kılavuzluk bilgileri veya tanımlamalar içeren basılı bir dokümandır. Standartlar, kullandığımız birçok eşyanın ya da hizmetin etkinliğini, güvenilirliğini arttırmak ve hayatı kolaylaştırmak için hazırlanırlar (www.bsi-turkey.com, Erişim Tarihi: 09.06.2014).

Japon bilim adamı İmai'ye (2003) göre standart kavramı; işçilerin işlerini başarıyla gerçekleştirmelerine yol göstermek üzere, tüm ana işlemleri için, yönetim tarafından belirlemiş bir dizi politika, kural, direktif ve prosedürdür. Başka bir

tanıma göre ise standart, tanınmış bir kuruluş tarafından yaygın olarak ve tekrar kullanılmak üzere kabul edilen, ürün veya ilgili işlem ve üretim yöntemleri için kurallar, rehberler ya da özellikler temin eden ve uyulması zorunlu olmayan belgedir (Imai, 2003; Asoğlu, 2009).

ISO'ya (International Organization For Standardization- Uluslararası Standart Organizasyonu) göre standart; İmalatta, anlayışta, ölçme ve deneyde bir örnekliktir. Aynı kuruluşun farklı bir tanımına göre de “Mutabakat sağlanmış ve kabul edilmiş bir kurumca onaylanmış, mevcut şartlar altında en uygun seviyede bir düzen kurulmasını amaçlayan, ortak ve tekrar eden kullanımlar için, faaliyetler ve sonuçlarıyla ilgili kurallar, kılavuzlar veya karakteristikler ihtiva eden dokümandır”

Standardizasyon çalışması sonucu ortaya çıkan belge, doküman veya esere standart adı verilmektedir. Standartlar bilimsel, teknik ve deneysel çalışmaların kesinleşmiş sonuçlarını esas alırlar. Standartlar, yalnız günümüzün şartlarını belirlemekle yetinmez, aynı zamanda geleceğin gelişme imkânlarını da göz önünde bulundurmaya ve gelişmelere ayak uydurmaya çalışırlar. Kısaca standart; imalatta, anlamda, ölçmede ve deneyde beraberlik anlamına gelmektedir (Anonim, 2002).

Standardizasyon hakkında yapılan tanımlar içerisinde Uluslararası Standardizasyon Örgütünün (ISO) yapmış olduğu tanım, esas alınması gereken en ayrıntılı tanımdır diyebiliriz. Buna göre standardizasyon; belirli bir faaliyetle ilgili olarak ekonomik ve sosyal fayda sağlamak üzere, tüm ilgili tarafların yardımı ve işbirliği ile belirli kurallar koyma ve bu kuralları uygulama işlemidir (Anonim, 1996).

ISO, standardizasyonun amaç ve faydaları olarak;

- Üretim ve hizmetlerde kaynak ve girdilerin çıktılarına oranının ekonomik düzeyde olmasını sağlamak,
- Müşterilerin gereksinimlerine göre üretilen ürün ve hizmetin belirli bir kalite düzeyinin üzerinde üretilmesini sağlamak,
- İnsanlar için güvenlik ve sağlık kurallarına uygunluğu denetlemek, birbiriyle bağlantısı olan çoğu kuruluşun iletişim ve irtibat kurmasına yardımcı olmak,
- Müşterilerin ihtiyaçları karşılanırken gereksiz harcama yapmasını önlemek,

- Uluslararası kuruluşlarla işbirliği ile üretilen malın her ülkeye alım ve satımı için gümrük ve ticari alandaki yasal düzenlemelerle ilgili sorunları azaltmak olarak sayılabilir. (Çetinkaya, 2000).

Standardizasyonun Üreticilere Sağladığı Faydalar

- Üretimin belirli plân ve programlara göre yapılmasına yardımcı olur.
- Uygun kalite ve seri imalâta imkân sağlar.
- Kayıp ve artıkları asgariye indirir.
- Verimliliği ve hasılayı artırır.
- Depolamayı ve taşımayı kolaylaştırır, stokların azalmasını sağlar.
- Maliyeti düşürür.

Standardizasyonun Tüketicilere sağladığı Faydalar

- Can ve mal güvenliğini sağlar.
- Karşılaştırma ve seçim kolaylığı sağlar.
- Fiyat ve kalite yönünden aldanmaları önler.
- Ucuzluğa yol açar.
- Ruh sağlığını korur. Stresi önler.
- Tüketicinin bilinçlenmesinde etkili rol oynar.

Standardizasyonun Ekonomiye Sağladığı Faydalar

- Kaliteyi teşvik eder, kalite seviyesi düşük üretimle meydana gelecek emek, zaman ve hammadde israfını ortadan kaldırır.
- Sanayii belirli hedeflere yöneltir.
- Üretimde kalitenin gelişmesine yardımcı olur.
- Ekonomide arz ve talebin dengelenmesinde yardımcı olur.
- Yanlış anlamaları ve anlaşmazlıkları ortadan kaldırır.
- İhracatta ve ithalatta kolaylık ve ayrıcalık sağlar.
- Yan sanayi dallarının kurulması ve gelişmesine yardımcı olur.
- Rekabetin gelişmesine katkıda bulunur.
- Kötü malı piyasadan siler (www.tse.org.tr Erişim tarihi: 11.06.2014).

1.1.3. ISO, EN Kavramları ve CE İşareti

1947 yılında kurulan ve yaptığı standardizasyon çalışmaları sonucu sanayiye, ticarete ve tüketicilere katkılar sağlayan ISO tüm dünyaca kabul edilen uluslararası standart organizasyonudur.

EN (Europeane Norm), Avrupa Standartlarının kısaltmasıdır. EN Avrupa Birliği'nde standartlar arasında uyumlaştırma sağlamak için oluşturulmuştur (Asoğlu, 2009).

Bugünün dünyası oldukça küçülmüş, enformasyon, teknoloji ve iletişim alanındaki büyük gelişmeler toplumları kıyasıya bir rekabete ve her geçen gün yeni gelişmelerin yaşandığı ekonomik bir yarışa itmiştir. Mevcut dünya düzeninde ayakta kalabilmek, tüm sektörlerde müşteri ihtiyaç ve beklentilerine uygun mal ve hizmet üretiminin sağlanmasıyla gerçekleşebilecektir. Bu da anacak, kuruluşlarda, tasarım aşamasından başlayarak üretim, pazarlama ve satış sonrası hizmetlere kadar tüm aşamalarda sürekli gelişmeyi hedefleyen kalite standartlarının uygulanmasıyla olacaktır (Tuna ve Güler, 2012).

CE İşareti malların serbest dolaşımını sağlayabilmek amacıyla Avrupa Birliği'nin, 1985 yılında oluşturduğu "Yeni Yaklaşım" çerçevesinde uygulanan bir sağlık ve güvenlik işaretidir. AB genelinde kullanılmış olan değişik uygunluk işaretleri yerine AB direktiflerine uygunluğu belirten tek tip bir AB işareti kullanılması amaçlanmıştır. CE İşareti üzerine iliştiirildiği ürünün insan, hayvan ve çevre açısından sağlıklı ve güvenli olduğunu gösteren Avrupa Birliği'nin Yeni Yaklaşım Direktiflerine uygunluk işaretidir. Sayısı 25'i bulan Yeni Yaklaşım Direktiflerinden biri veya bir kaç kapsamina giren bir ürünün CE İşareti taşımadan AB pazarına girebilmesi mümkün değildir. Yeni Yaklaşım Direktiflerine uygunluğu kanıtlamada imalatçıların direktiflerle ilgili harmonize standartlara uygun üretim yapmalarının büyük önemi bulunmaktadır. Standartlara uymak zorunlu olmamakla birlikte, standartlara uygun üretim yapılması halinde, direktiflere de uygun üretim yapıldığının varsayılması üreticinin standartlara uymasını teşvik etmektedir. CE işareti; bir kalite simgesi olmayıp üzerine iliştiirildiği ürünün ilgili yönetmeliğin tüm gereklerini karşıladığı anlamına gelen ve Avrupa Birliği üyesi ülkeler arasında

malların serbest dolaşımını sağlamak amacıyla ortaya çıkan bir işarettir (www.tse.org.tr Erişim tarihi 11.06.2014).

1.1.4. Uluslararası Standardizasyonun Önemi

Bilişim, iletişim ve ulaşım alanlarındaki gelişmeler ülkeler arasındaki mesafeleri her anlamda azaltmakta, ülkeler arasındaki ticari ilişkilerin gelişmesine de yardımcı olmaktadır.

Ayrıca, iç piyasalarda daralan ekonomiler dış pazarlara açılmak zorundadırlar. Dış pazarlara açılma isteği firmaları dış pazarlarda bazı konularda uymaları gerekecek koşullarla karşı karşıya getirmektedir. Bu koşulların başında kalite ve standardizasyon gelmektedir.

Girmek istedikleri piyasaların standartlarına uygun mal üretmeyen hatta hizmet sunmayan işletmeler bu piyasalardan dışlanmak durumunda kalacaklardır. Bu anlamda, yurt dışına açılmak isteyen işletmeler için, uluslararası standartları bilmek, dikkate almak ve bu standartlara uygun üretimler yapmak hizmetler sunmak kaçınılmaz olmaktadır.

Uluslararası standartlara uygun mal ve hizmet üretmek; işletmeleri yeni pazarlara ulaştıracağı gibi, ülke ekonomilerini de canlandıracaktır. Ayrıca, uluslararası işbirliklerinin artmasına ve ortak çalışmaların meydana gelmesine katkıda bulunacaktır.

1.1.5. Türk Standardları Enstitüsü (TSE) ve Görevleri

Türk Standardları Enstitüsü; her türlü madde ve mamüller ile usul ve hizmet standartlarını yapmak amacıyla 18.11.1960 tarih ve 132 sayılı kanunla kurulmuştur. Enstitünün ilgili olduğu bakanlık Bilim, Sanayi ve Ticaret Bakanlığıdır. Enstitü, tüzel kişiliği haiz, özel hukuk hükümlerine göre yönetilen bir kamu kurumu olup, kısa adı ve markası TSE'dir. Bu marka çeşitli şekillerde gösterilir. Türk Standardları Enstitüsü'nün izni olmadan bu marka hiçbir şekil ve şart altında kullanılamaz. Yalnız Türk Standardları Enstitüsü tarafından kabul edilen standartlar Türk Standardı adını alır. Bu standartlar ihtiyari olup, standardın ilgili olduğu bakanlığın onayı ile mecburi kılınabilir. Bir standardın mecburi kılınabilmesi için Türk Standardı olması

şarttır. Mecburi kılınan standartlar resmi gazete'de yayımlanır (Çağlar ve Kılıç, 2008).

TSE'nin misyonu ülkemizin rekabet gücünü artırmak, ulusal ve uluslararası düzeyde ticaretini kolaylaştırmak ve toplumun yaşam düzeyini yükseltmek için; standardizasyon, uygunluk değerlendirme, deney ve kalibrasyon faaliyetlerini tarafsız, bağımsız, etkin ve güvenilir olarak sağlamaktır.

TSE'nin görevleri şunlardır:

- Her türlü standardı hazırlamak ve hazırlatmak.
- Enstitü bünyesinde veya hariçte hazırlanan standartları tetkik etmek ve uygun bulunduğu takdirde Türk Standartları olarak kabul etmek.
- Kabul edilen standartları yayımlamak ve ihtiyari olarak uygulanmalarını teşvik etmek, mecburi olarak yürürlüğe konmalarında fayda görülenleri ilgili bakanlığın onayına sunmak.
- Kamu sektörü ve özel sektörün talebi üzerine standartları veya projelerini hazırlamak ve görüş bildirmek.
- Standartlar konusunda her türlü bilimsel teknik incelemelerle araştırmalarda bulunmak, yabancı ülkelerdeki benzer çalışmaları takip etmek, uluslararası ve yabancı standart kurumları ile ilişkiler kurmak ve bunlarla işbirliği yapmak.
- Üniversiteler ve diğer bilimsel ve teknik kurum ve kuruluşlarla işbirliği sağlamak, standardizasyon konularında yayım yapmak, ulusal ve uluslararası standartlardan arşivler oluşturmak ve ilgililerin faydalanmalarına sunmak.
- Standartlarla ilgili araştırma yapmak ve ihtiyari standartların uygulanmasını kontrol etmek için laboratuvarlar kurmak, kamu sektörü veya özel sektörün isteyeceği teknik çalışmaları yapmak ve rapor vermek.
- Yurttan standard işlerini yerleştirmek ve geliştirmek için elemanlar yetiştirmek ve bu amaçla kurslar açmak ve seminerler düzenlemek.
- Standartlara uygun ve kaliteli üretimi teşvik edecek çalışmalar yapmak ve bunlarla ilgili belgeleri düzenlemek.
- Metroloji ve kalibrasyon ile ilgili araştırma ve geliştirme çalışmaları yapmak ve gerekli laboratuvarları kurmak.

- Türk Standartları Enstitüsü'nün bu görevlerinin öncelik esasına göre tanzimi genel kurul'ca kararlaştırılır ve ilgililere duyurulur (<http://www.tse.org.tr/tse-hakkinda/kurulus-ve-gorevleri> Erişim tarihi 16.06.2014).

Türk Standartları Enstitüsü tarafından kalite yönetim sistemi belgesi verilen gıda işletmesi sayısı 2006 yılında 676 iken bu sayı 2014 yılında 3727 olmuştur (Malatyalı, 2007; Asoğlu, 2009; Anonim, 2014).

1.2. Uluslararası ve Bölgesel Standardizasyon Kuruluşları

1.2.1. ISO (International Organization For Standardization)

Uluslararası Standartlar Organizasyonu'nun kısaltılmış halidir. Merkezi İsviçre'nin Cenevre şehrinde olan ISO Dünya çapında geçerliliği olacak şekilde standartlar yayımlamak amacıyla kurulmuştur. ISO, Uluslararası Elektroteknik Komisyonu (IEC)'nin çalışma alanına giren elektrik, elektronik ve ilgili teknolojiler dışında kalan konuların tamamında çalışmalarda bulunur. ISO, 132 ülkenin standardizasyon kuruluşlarının katılımıyla oluşturulmuş bir federasyondur. TSE, ISO'ya 1955 yılında asil üye olmuştur (Küçük, 2012).

1.2.2. Avrupa Kalite Kuruluşu (EOQ)

EOQ 1956 yılında batı Avrupalı beş ülkenin (Fransa, İtalya, Hollanda, Batı Almanya ve İngiltere) kalite uzmanlarınca EOQC-Avrupa Kalite Kontrol Örgütü adıyla kurulmuştur. Sonraki yıllarda 25 ülkeden birer kalite kuruluşunun üye olduğu EOQC, büyük bir Avrupa örgütüne dönüşmüştür. 1980'li yıllarda adındaki "kalite kontrol" ifadesinin sınırlayıcı bir anlam oluşturduğu kanısıyla 1988 yılında adını EOQ- Avrupa Kalite Örgütü olarak değiştirmiştir (Kölük, 2012).

EOQ'nun temel amacı: Ürün ve hizmet kalitesinde etkili gelişme sağlayacak bilimsel ve teknik bir Avrupa kuruluşu olmaktır. Ürün ve hizmetlerin güvenilirliğini geliştirmek için kalite kontrol konusundaki düşünce ve teknikleri uygun araçlar kullanarak geliştirmek, tanımak, geniş şekilde duyurmak ve özendirmek ise EOQ'nun yakın hedefleridir.

EOQ'nun çalışmaları: Ürün ve hizmetlerin kalite güvenirliği ile ilgilenen etkin kuruluşlar, gruplar ve kişilerle ilişki kurar ve bu ilişkileri korur. Araştırma, talimat, görüş, deneyim, doküman ve yayım alış veriş konusunda işbirliğini özendirir. Konferanslar, seminerler ve kurslar düzenler. TSE, 1976 yılında EOQ'nun tam üyesi olmuştur (Kölük, 2012; Parlak, 2013).

1.2.3. Standartların Uygulanması İçin Milletlerarası Federasyon (IFAN)

1974 yılında Paris'te kurulan ve 21 üyesi bulunan bir teşkilattır. Bu teşkilatın amacı standartların uygulanması için uluslararası ve bölgesel standart kuruluşlar arasında işbirliğini arttırmaktır. Ayrıca standardizasyonun günümüzdeki ve gelecekteki durumu ile ilgili olarak uluslararası çalışmalar yürütmektir (www.ifan.org Erişim tarihi 16.06.2014). Türk Standartları Enstitüsü, IFAN'a 12 Eylül 1991'de üye olmuştur.

1.2.4. Avrupa Standardizasyon Kuruluşu (CEN)

Elektrik ve elektronik konuları dışında ISO gibi standartlar hazırlayan bir kuruluştur. Ancak bölgeseldir. 1960 yılında kurulan CEN (European Committee for Standardization)'nin de ISO ya benzer yaklaşık 1400 standardı mevcuttur. Türk Standartları Enstitüsü CEN'e 1991 yılında üye olmuştur (www.cen.eu Erişim tarihi 16.06.2014).

1.2.5. Uluslararası Elektroteknik Komisyonu (IEC)

1906 yılında elektrik, elektronik ve ilgili teknolojiler konusunda uluslararası standart hazırlama çalışmalarına başlayan ve ulusal standart kuruluşlarının üye olduğu IEC (International Electrotechnical Commission)'nin hedefleri, dünya ticaretini, ekonomik büyümeyi, güvenli, verimli ve çevre dostu ürünler, sistemler ve hizmetler geliştirilmesini teşvik etmek, global pazar gerekliliklerini karşılamak, ürünlerin hizmetlerin kalitesini arttırmak, insan sağlığı ve güvenliğine katkıda bulunmaktır (<http://www.iec.ch> Erişim tarihi 25.06.2014).

TSE 1956 yılında ülkemiz adına IEC ye üye olmuş ve komitelerinde görevler almıştır.

1.2.6. Avrupa Elektroteknik Standardizasyon

Kuruluşu (CENELEC)

Merkezi Brüksel’de bulunan 1973 yılında kurulan CENELEC (European Committee for Electrotechnical Standardization), elektrik ve elektronik konularında standartlar hazırlayan bölgesel bir kuruluştur. CENELEC, elektroteknik mühendisliği alanında standardizasyon sorumludur. CENELEC uyum maliyetlerini düşürmek ve Tek Avrupa Pazarının gelişimini desteklemek, yeni pazarlar yaratmak, ülkeler arasındaki ticareti kolaylaştırmak için gönüllü standartlar hazırlar. CENELEC, Uluslararası Elektroteknik Komisyonu (IEC) ile yakın işbirliği sayesinde, mümkün olan her yerde, uluslararası standartları benimseyen, Avrupa düzeyinde değil, aynı zamanda uluslararası düzeyde pazar erişimi oluşturur. Yaklaşık 1200 standardı bulunmaktadır. Türk Standartları Enstitüsü, CENELEC’e 1991 yılında üye olmuştur (<http://www.cenelec.eu> Erişim tarihi 25.06.2014).

1.2.7. Dünya Ambalajlama Organizasyonu (WPO)

Tokyo’da 6 Eylül 1968 kurulan WPO (World Packaging Organisation)’nın amacı uluslararası düzeyde ISO ve CEN gibi diğer kuruluşlar ile ortak çalışarak ambalajlama konusunda standartlar hazırlamaktır. WPO ambalajlama, ambalaj ve ambalaj malzemeleri konularında yarışmalar ve fuarlar düzenleyerek çevreyi en iyi koruyan ambalajların kullanılmasını, paketlenme teknolojisinin, uluslararası ticaretin geliştirilmesini, eğitim ve öğretim konularını teşvik eder (<http://www.worldpackaging.org> Erişim tarihi 25.06.2014). Türk Standartları Enstitüsü, WPO’ya 1986 yılında üye olmuştur.

1.2.8. Amerikan Kalite Kontrol Kurumu (ASQC)

ASQC (American Society for Quality Control), Amerika’da kurulan 140 ülkede üyesi bulunan, global bir kalite kontrol organizasyonudur. Başlıca görevleri; kalite konusundaki yeni gelişmeleri tanıtmak, mevcut teknoloji uygulamalarını geliştirmek, kaliteyi meslek edinenler için standartlar hazırlamak, kalite konusunda eğitim olanakları sağlamak, konferanslar ve seminerler düzenlemek, yayım ve bilgilendirme programlarını yürütmektir (Parlak, 2013; <http://asq.org> Erişim tarihi 25.06.2014).

1.2.9. Japon Bilim Adamları ve Mühendisleri Birliği (JUSE)

Japon bilim adamları ve mühendislerinin girişimi ile 1946’da kurulmuştur. 1962’de ise bir kamu kuruluşuna dönüştürüldü. JUSE (Union of Japanese Scientists and Engineers)’nin amaçları; bilim ve teknoloji alanlarında işbirliği yaptığı bilim adamları ve mühendisleri bilimsel ve teknolojik işlemlere ilgisini uyandırmak, geliştirmek ve yeniliklerin uygulanmasını sağlamak, ileri bilim ve teknoloji konusunda yurt içi ve yurt dışında bilgi alış verişinde bulunarak sanayinin gelişmesine katkıda bulunmaktır. JUSE’nin yaklaşık 1600 bilim adamı ve mühendisle işbirliği yaparak yürüttüğü çalışmalar şu ana başlıklarda toplanabilir, araştırma ve geliştirme, eğitim, tanıtma, uluslararası ilişkiler, sempozyum ve konferanslar (Parlak, 2013).

1.2.10.İslam Ülkeleri Standardizasyon ve Metroloji Organizasyonu (SMIIC)

İslam Konferansı Teşkilatı faaliyetleri çerçevesinde İlam Ülkeleri Standardizasyon ve Metroloji Teşkilatı SMIIC (The Standards and Metrology Institute for Islamic Countries)’nin kurulma görevi TSE’ne verilmiştir. Bu karar üzerine TSE islam ülkeleri arasında koordinasyonu sağlayarak teşkilatın kurulmasını sağlamıştır.

İslam Ülkeleri Standardizasyon ve Metroloji Teşkilatı’nın kurulmasındaki amaç, bu ülkeler arasında ticareti geliştirmek amacı ile ortak standartlar yapmak,

standart teşkilatı olmayanların teşkilatlarını kurmak ve eğitim çalışmalarında bulunmaktır (Kölük ve ark., 2012).

1.3.Gıda Sektöründe Kabul Gören Uluslararası Standart Belgeleri ve

Uluslararası Kalite Kuruluşları

1.3.1. Kodeks Alimentarius

Dünya Sağlık Örgütü (WHO) ve Gıda ve Tarım Organizasyonu (FAO) tarafından oluşturulan Kodeks Alimentarius Komisyonu 1963 yılında kurulmuştur. Bugün üye ülke sayısı 180 'e ulaşmıştır. Kuruluşun görevi dünyada gıda ile ilgili uygulamalarının sağlık ve teknoloji yönünden standartlaştırılmasıdır. Kuruluşun bu amaçla hazırladığı dokümanlar tüm dünya ülkeleri için güvenli gıda üretiminde referans olarak kullanılmaktadır. Kodeks standartları ülkeler için uygulanması zorunlu standartlar değildir. Ancak ülkeler ulusal standartlarını hazırlarken kodeks standartları dikkate alırlar. Kodeks Alimentarius çalışmalarını 20 komiteyle sürdürür. Bu komitelerin çalışma grupları dünyada konunun en yetkin bilim insanlarından oluşturulur.

Kodeks tarafından oluşturulan standartların, dünyada gıda güvenliği sağlamasına ek olarak ülkeler arasındaki gıda ticaretinde bilim dışı suni engellerin önlenmesi gibi bir yararı da vardır. 1995 yılında Dünya Ticaret Örgütü (WTO)'nün kurulmasının ardından yürürlüğe giren "The WTO Agreement on the Application of Sanitary and Phytosanitary Measures (SPS)" ve "The Agreement on Technical Barriers to Trade (TBT)" gibi uluslararası antlaşmalarda gıda ile ilgili düzenlemeler için Kodeks Alimentarius Standartları referans olarak alınmıştır (<http://www.turktox.org.tr> Erişim tarihi 30.06.2014).

1.3.2. GMP Belgesi (Good Manufacturing Practices)

GMP (Good Manufacturing Practices) Türkçe anlamı ile iyi üretim uygulamaları, ürünün iç ve dış kaynaklardan kirlenme olasılığını önlemek veya azaltmak amacıyla, kuruluşla ilgili iç ve dış şartlara ilişkin koruyucu önlemleri içerir. Bu uygulama gıda ürünlerinin üretimi ve dağıtımında temel yaklaşımlardan olup ürünlerde kalite sağlamak için hammadde, işleme, ürün geliştirme, üretim,

paketleme, depolama, dağıtım aşamalarında kesintisiz uygulanması gereken bir teknikler dizisidir.

İmalat için bir kalite yaklaşımıdır ve gıda sanayi çalışanlarının profesyonel çalışmasını temin ederek güvenilir ve etkili ürün üretimini sağlar.

Bir işletmeyi tüm yönleri ile yani, sahip olması gereken temel özellikleri ile ve her üretim süreci için farklı kriterle ele almaktadır. Üretim yeri, çevre, alet -ekipman ve üretim süreci, personel ve hammadde kalite ve güvenilirliklerini tanımlar ve kontrol altına alır. İlaç, kozmetik ve gıda sektörünü kapsayan GMP, deterjan ve temizlik ürünlerinin "kozmetik sınıfında" kabul edilmesini sağlayan Kozmetik yasasının kabulüyle bu sektörü de kapsamaktadır.

Ayrıca, insan ve hayvanlarda kullanılan medikal amaçlı ürünlerin üretilmesinde (ilaç, kozmetik ürünler vs.) uyulması gerekli kurallar bütünüdür.

GMP; Kalite Yönetimi, Personel, Tesis ve Ekipman, Dokümantasyon, Üretim, Kalite Kontrol, Fason Üretim, Şikayetler ve Ürün Geri Çekme ve İç Denetimlerle ilgili genel kaideleri belirlemiştir (<http://www.belgelendirme.com.tr> Erişim tarihi 30.06.2014).

1.3.3. BRC Standardı (British Retail Consortium)

İlk olarak 1998 yılında İngiliz Perakendeciler Birliği (BRC) tarafından BRC gıda teknik standardı olarak yayınlanmıştır. Standard, dünya çapında gıda tedarikçileri tarafından özellikle de İngiltere perakendecilerine ürün sağlayan kuruluşlar tarafından benimsenmektedir.

BRC Global Gıda Standardı ürüne veya menşei ülkesine bakmaksızın İngiliz perakendecilere gıda ürünü tedarik eden satıcılar için tasarlanmıştır. Standarda göre belgelendirme üreticilerin, marka sahiplerinin ve perakendecilerin kendi yasal yükümlülüklerini yerine getirmelerine yardımcı olurken nihai olarak da tüketicinin koruyucusu olmaktadır.

Standart özellikle; işletmede HACCP sisteminin kurulumunu ve devamlılığının sağlanmasını, dokümante edilmiş ve etkin bir kalite yönetim sisteminin

uygulanmasını ve fabrika çevre standartlarının, ürünlerin, proseslerin ve personelin etkin bir şekilde kontrol edilmesini şart koşturmaktadır.

Bu standarda uygunluğun sağlanabilmesi için gıda üreticileri altı temel kriteri yönetim sistemlerine adapte etmelidirler.

Bunlar;

- HACCP Sistemi
- Kalite Yönetim Sistemi
- İşletme(fabrika) Çevre Standartları
- Ürün Kontrolü
- Proses Kontrolü
- Personel Yeterliliği ve Hijyen Eğitimidir (<http://www.kascert.com> Erişim tarihi 30.06.14).

1.3.4. IFS Standardı

Ticaret ve sanayide tedarikçi denetimleri yıllardır işbirliğinin sabit bir parçasıdır. Tüketicilerin gittikçe daha ağır talepleri, artan tazminat talepleri tehlikeleri ve ayrıca ürün akışlarının globalleşmesi tek tip bir kalite güvence standardının geliştirilmesini gerekli hale getirmektedir.

Bu geliştirmelerin zemininde HDE (Alman Perakendeciler Birliği) ve FCD (Fransız Perakendeciler Birliği) ve ayrıca İtalyan Perakendeciler Birlikleri CONAD, COOP ve “Federdistribuzione” üye şirketleri, ticari markalar için kalite ve gıda güvenlik standardı olan Uluslararası Gıda Standardını IFS (International Food Standard) geliştirdiler. Standart, gıda güvenliğinin ve üreticilerin kalite düzeylerinin eşit kontrolüne yaramaktadır. Tarımsal üretimi takip eden ve gıdanın “işlendiği” tüm üretim aşamaları için kullanılabilir.

Avusturya, Polonya, İspanya ve İsviçre’den tüccarlar IFS’yi desteklemekte ve gıda güvenliği standardı olarak kullanmaktadır.

Perakendeciler ve toptancılar için ticari markalar tedarik eden tüm gıda üreticileri IFS'ye göre bir denetime tabi tutulmaktadır. IFS, birincil üretim hariç, gıda zincirinin tamamında uygulanabilmektedir.

Uluslararası Gıda Standardı (IFS) şu temel hedefleri amaçlamaktadır:

- Tek tip değerlendirme sistemine sahip ortak bir standart;
- Akredite edilmiş ve kalifiye sertifikalama kurumlarının ve denetçilerin kabulü;
- Tedarik zincirinin tamamında karşılaştırılabilirliğin ve şeffaflığın sağlanması;
- Hem tedarikçide hem de ticarete masrafların azaltılması (<http://www.artibel.com.tr> Erişim tarihi 30.06.14).

1.3.5. GOST Sertifikası

Rusya Federasyonu sınırları dahilinde toptan ve perakende satışı yapılan her mal için gerekli olan belgedir. İçeriği bakımından ISO, TSE ve CE gibi normlara eşdeğer bir belgedir. GOST-R belgesi gümrüklerde gümrük belgelerinin arasında istenmesinin dışında iç piyasada mağazalarda da yapılan denetimlerde istenmektedir. Rusya'ya yapılan ticaretin ve mal satışının yasal ve güvenli yolu üretilen mallara sertifika almaktır. Ülkede 1997 yılında yaşanan kriz sebebiyle ihraç ve ithal edilen tüm ürünlerde kalite konusu daha çok önem kazanmıştır.

Ürün ve hizmetlerin kalite belgelendirilmesi bazı ürün ve hizmetlere zorunlu, bazı ürün ve hizmetlere istek üzerine yapılmaktadır. GOST-R sertifikasının zorunlu alınması gereken ürün ve hizmetlere sarı renkte sertifika, istek üzerine alınması gereken ürün ve hizmetler için ise mavi renkte sertifika verilmektedir

GOST-R belgesinin resmi olarak geçerli olduğu ülkeler: Rusya Federasyonu
GOST- R sertifikasının etkili olduğu ülkeler: Beyaz Rusya, Özbekistan, Moldova, Azerbaycan, Kazakistan, Ermenistan, Tacikistan, Kırgızistan, Türkmenistan dır.

GOST-R Belgesinin kullanıldığı alanlar;

Rusya Gümrükleri (Zorunlu), Perakende Mağazaları (Perakende satılan ürünler için), İnşaatlarda (İnşaat Kontrolleri isteği doğrultusunda iskan ruhsatı alabilmek), Endüstriyel Mutfak, Çamaşırhane gibi yerler (çalıştırma izni almak için), Üretim tesislerinde ve fabrikalarda (Çalışma izni ve üretim izni almak için) (<http://www.acarkalite.com> Erişim Tarihi 29.06.2014).

1.3.6. EUREPGAP Sertifikası

GLOBALGAP Belgesi (EUREPGAP), Avrupa'daki büyük perakendecilerin yaş meyve-sebze, süs bitkileri, büyük ve küçükbaş hayvan çiftliği ürünleri, su ürünleri üretimi ithalatında aradığı sertifikadır.

Avrupa perakendecileri ürün çalışma grubu (Euro Retailer Produce Working Group) Avrupa'da tarımsal gıda endüstrisi sektöründeki lider perakendecilerin bir araya gelerek oluşturdukları kar amacı gütmeyen bir oluşumdur.

7 Eylül 2007'de Bangkok'ta; EUREPGAP Sekreteryası 8. Yıllık Konferansında tarımsal üretimde tüm dünyada geçerli olan global bir belgelendirme standardı haline geldiği için ismini ve logosunu GLOBALGAP olarak değiştirmiştir.

İlk defa 1997 yılında bir araya gelen EUREP adındaki bu perakendeci oluşum, 1999 yılında satın alınan tarımsal ürünlerde aranan minimum Standardların belirtildiği bir protokol hazırlamıştır. Ocak 2001 tarihinde üyelerinden oluşan GLOBALGAP (EUREPGAP) ve Standardlar komitesi (The EUREPGAP Technical and Standards Committee-TSC) kurulmuş olup komite 3 perakendeci ve 3 üretici EUREPGAP temsilcisinden oluşmaktadır. Komitenin görevi; protokolün şartlarını en iyi şekilde tespit etmek, düzenlemek ve gerekli değişiklikleri yapmaktır.

İyi tarım uygulamaları (Good Agricultural Practices, GAP) tarımsal faaliyetlerin çevreye ve doğaya en az zarar verecek şekilde yapılması ve dolayısıyla tüketicilere “güvenilir” ürünleri sunmak amacıyla getirilen minimum şartlardır.

EUREP, tarım ve bahçe ürünleri endüstrisindeki tarım uygulamalarının sertifikasyonu için iyi tarım uygulamalarını bir üretim standardı olarak EUREPGAP protokol adı altında kullanmaktadır.

GAP standardı taze meyve sebze, kesme çiçek ve fidan için uygulanmaktadır. Ancak insan tüketimi için olan her türlü tarımsal ürün bu standartlara göre sertifikalandırılabilir. EUREP'in hayvan tüketimi, hububat, yemlik bakliyat ve kahve için özel standartlar üzerinde çalışmaları devam etmektedir.

GLOBALGAP (EUREPGAP) 'ın tüm dünyada geçerli olan ve Genel Kuralları yayınlanmış olan kapsamları ise şunlardır.

- Üretim Materyali(Fide, Tohum)
- Meyve ve Sebze
- Çiçek ve Süs Bitkileri
- Entegre Çiftlik Güvenliği (Büyükbaş ve Küçükbaş Hayvan Çiftlikleri, Hububat, Çay, Yem vs.)
- Entegre Su Kültürleri Güvenliği (Alabalık, Levrek yetiştirme çiftlikleri vs.)
- Yeşil (Ham) Kahve (<http://www.sistempatent.com>Erişim tarihi 28.06.2014).

1.3.7. EFSA (European Food Safety Authority) Avrupa Gıda

Güvenlik Kurumu

EFSA, Avrupa'da gıda güvenliğinde AB risk değerlendirmesini yapan en önemli kurumdur. Ulusal kurumlarla yakın işbirliği ve paydaşlarıyla yaptığı danışmanlık hizmetleri sayesinde EFSA mevcut ve muhtemel gıda riskleri konusunda bağımsız bir kaynak olarak bilimsel tavsiyelerde bulunarak gerekli bilgilendirmeler yapmaktadır.

EFSA, 1990'ların sonunda çıkan gıda krizinden sonra, gıda zinciri ile ilgili risklerin bilimsel olarak bağımsız değerlendirilmesi amacıyla Şubat 2002'de kurulmuştur. EFSA; AB gıda güvenliğini arttırmak, tüketicilerin yüksek düzeyde korunmasını sağlamak, AB gıda tedarikinde güvenlik ve kalite şartını sağlamak ve sürdürmek amacıyla kapsamlı bir programın parçası olarak uygulamaya konmuştur.

AB gıda güvenliği sisteminde, risk değerlendirmesi risk yönetimi tarafından bağımsız olarak yapılır. Risk değerlendiricisi olarak EFSA, bilimsel fikirler üretip AB politikaları ve mevzuatını destekleyen güçlü bir kurum olarak Avrupa

komisyonuna, parlamentosuna ve AB üyesi ülkelere risk yönetimi ile ilgili etkili ve zamanında kararlar almaları için yardımcı olur.

EFSA faaliyet kapsamında; gıda güvenliği, beslenme, hayvan sağlığı, bitki koruma ve bitki sağlığı konuları yer alır. Tüm bu alanlarda, EFSA'nın en önemli taahhüdü tarafsız ve bağımsız bilimsel verilere dayanan önerilerde bulunmak ve en güncel bilimsel bilgilere dayanan doğru bilgilendirmeler yapmaktır.

EFSA'nın hedefi; gıda güvenliği, beslenme, hayvan sağlığı, bitki koruma ve bitki sağlığı konularında risk değerlendirmesi söz konusu olduğunda AB'nin referans merkezi olarak dünya çapında tanınmaktır.

EFSA'nın bağımsız bilimsel önerileri AB gıda güvenlik sistemini destekler ve bu sistem sayesinde AB'li tüketiciler gıda zincirindeki risklerle ilgili olarak dünyada en iyi korunan ve en iyi bilgilendirilen tüketiciler arasında yer alır (<http://www.efsa.europa.eu> Erişim tarihi 27.06.2014).

1.3.8. Helal Gıda Sertifikası

Helal ürün söz konusu ürünün üretiminden tüketiciye ulaşmasına kadarki aşamalarda İslami prensiplere uygun oluşunu ifade etmektedir. Bu çerçevede, helal gıda ve ürünleri standardı, elde etme, hazırlama, işleme, ayıklama, paketlenme, etiketlenme, işaretleme, denetleme, muamele, nakliye, dağıtım ve depolama dahil olmak üzere üretim zincirinin tüm aşamalarını kapsamaktadır (Cömert, 2013).

Dünyada son zamanlarda özellikle Suudi Arabistan, Kuveyt, Birleşik Arap Emirlikleri, İran, Amerika, Avrupa, Kanada ve Uzak Doğu ülkelerine yapılan gıda ihracatlarında “Helal Gıda” standardına uygunluk istenmektedir. Helal ürün ve belgelendirme konusunda bütün dünyada hızla büyüyen pazarın beklentisi olarak Helal Belgelendirme alanında ulusal düzeyde standart çalışması Malezya’da yapılmıştır (Kurt, 2013).

Uluslararası çalışmalar ise İslam Konferansı Teşkilatı (İKT/OIC) çatısı ve ülkemiz öncülüğünde başlatılmış, Nisan 2008’den itibaren ülkemizde İKT üyelerinin geniş katılımıyla yapılan üç toplantı sonucunda hazırlanan Helal Gıda Standartları, 26. ISEDAK (İslam Ülkeleri Teşkilatı Ekonomik ve Ticari İşbirliği Daimi Komitesi)

Toplantısında (5-8 Ekim 2010) bağlayıcı olmayan referans dokümanları olarak kabul edilmiş ve helal gıda konusunda bundan böyle yapılacak çalışmalarda, söz konusu standartların baz alınması karara bağlanmıştır. TSE, 14 Temmuz 2011 tarihinden bu yana, İslam Ülkeleri Standardizasyon ve Metroloji Enstitüsü (SMIIC) tarafından yayınlanan TS OIC/SMIIC 1: 2011 Helal Gıda Genel Kılavuzu Standardına göre Helal Gıda Belgelendirmesi yapmaktadır.

TS OIC/SMIIC 1: 2011 Helal Gıda Genel Kılavuzu Standardına göre, aşağıda belirtilen ürün grupları kapsamında yer alan ürünler için Helal Gıda Belgelendirmesi yapılabilmektedir.

Et ve et ürünleri, süt ve süt ürünleri, yumurta ve yumurta ürünleri, tahıl ve tahıl ürünleri, bitkisel ve hayvansal kökenli sıvı ve katı yağlar, meyve, sebze ve mamulleri, şeker ve şekerleme mamulleri, alkolsüz içecekler, bal ve yan ürünleri, gıda katkı maddeleri, enzimler, gıda hizmet ve tesisleri, balık ve balık ürünleri ve su (Kurt, 2013).

Helal Gıda Sertifikası için aranan şartlar;

- Ürünün ham maddeden başlayarak mamül madde aşamasına kadar bütün proseslerinin, ürün bileşiminde bulunan bütün maddelerin ve katkı maddelerinin gerek menşei, gerek temin biçimi ve yolları, gerekse temin kaynağı bakımından İslami kriterlere ve insani gereklere uygun olması,
- Ürünün paketlenme malzemelerinin ve depolama şartlarının insani gereklere ve İslami kriterlere uygun olması,
- İyi üretim uygulamaları(GMP), iyi hijyen uygulamaları(GHP) ve HACCP şartlarını sağlamalı,
- Gerek ürünün üretim aşamalarında, gerek ürün bileşiminde yer alan bütün unsurlarda, gerekse ürün bileşimindeki her bir unsurun üründe bir araya gelmesiyle oluşabilecek etkilerinde İslami kriterlere, insani gereklere, sağlık ve temizlik şartlarına, beslenme bakımından gerekliliğe uygun vasıfları taşıması Helal belgesinin tüm dünyada geçerli olması çok önemlidir.

Helal gıda Sertifikasının Yararları;

- Helal Sertifikalama, ürünleri, katkı maddelerini, hazırlama ve işleme yöntemlerini, temizlik ve sağlık şartlarını, katı güvenlik kuralları içinde denetleyen tarafsız bir bilirkişi hizmeti sunar,
- HACCP, ISO ve diğer kalite ve güvenlik standartlarına uygun ve yeni teknolojilere, yeni katkı maddelerine adaptasyonu seri bir şekilde takip edebilen, helal bilginin eğitimini almış kilit personel tarafından denetimi gerçekleştirir,
- Ürünün ve üreticinin Küresel İslam içinde tanınmasını ve tanıtılmasını sağlar,
- Çeşitli ülkelerde açılan fuarlarda katılımına destek verir (<http://www.kascert.com> Erişim tarihi 30.06.2014).

1.3.9. FSSC 22000 Gıda Güvenliği Sistem

FSSC (Food Safety System Certification) 22000, tüm gıda zincirinde yer alan gıda üreticilerinin, gıda güvenliği sistemlerinin tetkik edilmesi ve belgelendirilmesinde kullanılan uluslararası çapta kabul görmüş, ISO temelli bir belgelendirme programıdır. FSSC 22000, mevcut TS EN ISO 22000, ISO 22002-1 /PAS 220 standartlarının şartlarını ve bu programa has diğer şartları içerir. FSSC 22000, Gıda Güvenliği konusunda dünyada söz sahibi olan ilgili birçok kuruluş ve organizasyonun geniş katılımıyla oluşturulmuştur. FSSC 22000 Belgelendirme Programı, GFSI (Global Food Safety Initiative) Direktörler Kurulu tarafından tam olarak tanınan ve ECA (European Cooperation for Accreditation) tarafından da kabul gören bir programdır.

FSSC 22000, gıda güvenliği standartlarının uluslararası harmonizasyonu sonucu oluşturulmuş olup TS EN ISO 22000 standart şartları, ISO 22002-1/PAS 220 ön gereksinim program şartları ve HACCP prensiplerini içerir.

- En kapsamlı gıda güvenliği yönetim sistemlerinden biri olup, Gıda güvenliği tehlikelerinin kontrol edilmesini ve azaltılmasını sağlar.
- Yasal mevzuat şartlarına uyulmasını kolaylaştırır.
- Şeffaf bir gıda zinciri oluşmasını sağlar.

- FSSC 22000 Belgelendirmesi sayesinde, tüketicilerin gıda güvenliğinin korunması üzerine kamu ve özel sektör işbirliğinin artırılması sağlanır.
- Müşteri ve ilgili tarafların mevcut ve gelecekteki beklentilerine göre sürekli geliştirilmektedir. Bu durum, kuruluşların mevcut müşterilerini korumalarının yanı sıra yeni müşteriler bulmalarını sağlar(<http://www.tse.org.tr> Erişim tarihi 10.07.2014).

1.4. Türkiye’de Belli Ürünler İçin Kullanılan Gıda Standartları

1.4.1. HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points- Tehlike Analizi ve Kritik Kontrol Noktaları) Sistemi ve İlkeleri

HACCP, gıda güvenirliliği problemlerinin önlenmesini esas alan, basit ya da karmaşık gıda zincirinin tüm aşamalarında, riskleri tanımlayan, gıdanın güvenliğine ve kontrolüne düzenli bir yaklaşım sağlayan uluslararası kabul görmüş güçlü bir gıda kontrol sistemidir (Satin, 2005; Ertürk, 2009).

Gıda güvenliğinde uygulanan geleneksel kontrol yöntemleri genellikle reaktif olmasına yani son ürün kontrolüne dayalı şeklinde yapılmasına karşın, bir proaktif sistem olan HACCP her aşamada doğabilecek tehlikelerin önlemini önceden almakta kritik test, metot ve izleme yöntemlerini ürün, proses ve riskler dahilinde gerçekleştirmekte, fiziksel, kimyasal, mikrobiyolojik bozulmalardan kaynaklanan sağlık riskini en aza indirmektedir. HACCP sistemi temelde son ürünlerdeki kontrole bağlı gecikmeler veya dönüşümsüz olumsuzluklar sonucu, gelişebilecek tehlikeleri engelleyen koruyucu önlemleri baştan belirlemeyi amaçlamaktadır (Ertürk, 2009).

HACCP, problemlerin önlenmesine yönelik mantıksal bir sistem ve gıda güvenliğinin yönetilmesinde kullanılan sağ duyuşsal bir yaklaşımdır. Ürün güvenliği ile ilgili olası problemleri önler, son ürün muayenesinin önemini azaltır, etkin kontrol geliştirmeyi sağlayan sistematik bir yaklaşımdır. Gıda zincirinin her aşamasında kullanılabilir, her büyüklükteki gıda işletmesine uygulanabilir, hata yaparak kazanılan deneyime güvenmek yerine potansiyel tehlikeleri önceden haber verir, uluslararası kabul görmüştür, yasal muayene ve dış denetimleri kolaylaştırır. HACCP, istenen kalite düzeyinin sağlanması için, belirlenen kritik noktalarda sürekli

kontrol yaparak gerçekleştirilecek hataların kaynağında engellenmesini öngören bir gıda güvenliği ve kalite güvence sistemidir (Mahmutoğlu, 1998).

HACCP'in ortaya çıkışına sebep olan iki önemli faktörlerden biri 1950'li yıllarda Edward Deming'in üretimde maliyetleri azaltan ve rekabet gücü sağlayan toplam kalite yönetiminin sistematik olarak sağlanması ile ilgili teorileridir. Diğer ise Amerikan ordu laboratuvarları ve NASA'nın astronotların tüketeceği gıdaların güvenliğini garanti altına almak için gıda üretiminde sıfır hata projesiyle Amerika'da HACCP prensiplerini geliştirmeleridir. Bu faktörler doğrultusunda HACPP gıda kaynaklı hastalıkların giderek arttığı tüm dünyada sistematik olarak gıda güvenliğinin kontrol altına alınmasını sağladığından 1995 yılında Avrupa Birliği tarafından da yasal olarak gıda işletmelerinde zorunlu hale getirilmiştir (Ioannis, 2009).

Türkiye'de ise HACCP prensipleri 1997 yılında Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin yayınlanmasıyla yasallaştırılmıştır.

1991 yılında Codex Alimentarius Komisyonu tarafından da kabul edilen bilimsel dayanaklara sahip ve sistematik HACCP sistemi kritik tehlike ve ölçümleri tanımlayarak gıda güvenliğini kontrol altına almayı sağlamaktadır. Bu sistem son ürün testlerinden ziyade olması muhtemel tehlikeleri önleme üzerine odaklanma, tehlike noktalarını belirleme ve etkin bir kontrol sistemi kurma için bir araçtır. Birincil üreticilerden son tüketiciye kadar tüm gıda zincirlerine uygulanabilmektedir. Bu doğrultuda başarılı bir HACCP uygulaması sisteme tam olarak bağlılık, yönetim desteği, iş gücü ve ayrıca gıda teknolojisi, çevre ve halk sağlığı, mikrobiyoloji, üretim gibi farklı çalışmaları içeren multidisipliner bir yaklaşım gerektirmektedir. Bu nedenle ISO 9000 gibi diğer kalite yönetim sistemleriyle uyumludur. Ayrıca bu sistem düzenleyici kurullara denetimlerde yardımcı olmakta ve gıda güvenliğinin artmasını sağlayarak uluslararası ticarete de destek vermektedir (Anonymous, 2009).

HACCP sistemi başlangıçta 11 prensibe dayandırılmışsa da uluslararası uygulamalarda 7 prensibe indirilmiştir (Halaç, 2002; Asoğlu, 2009). Bunlar;

- **Tehlike analizinin yapılması:** Gıda sanayiinde yetiştirmeden, işleme, üretim, dağıtım ve tüketime kadar bütün basamaklarda, ürüne göre potansiyel

tehlikelerin tanımlanması gerekmektedir. Olası tehlikelerin önceden tahmin edilebilmesi, bunların kontrolleri veya önlenmesi bakımından önemli göstergeler yaratmaktadır.

- **Kritik kontrol noktalarının (KKN) belirlenmesi:** Olası tehlikeleri en aza indirebilmek, tamamen engellemek veya ortadan kaldıracılabilmek işlevini hedefleyen kritik kontrol noktaları niteliğindeki odakları, işlemleri ve işlem basamaklarını belirlemek gerekmektedir. Bu noktalar, doğrudan üretimdeki bir gıda işleme basamağı olabileceği gibi; hammaddenin, üretim, hasat, nakliye, fabrika kabul, ön işlem, ürünün formülasyonu, bileşenlerinin ilavesi, işleme, depolama vb. herhangi bir aşamasında veya tamamında olabilmektedir.
- **Kritik limitlerin oluşturulması:** Her ürüne göre kontrol altına alınacak KKN basamakları için özgün kriterler ve hedef limitler belirlenmelidir.
- **Kritik kontrol noktalarının izlenmesi için sistemin kurulması:** Sistemi oluştururken, kontrolde esas olabilecek her KKN için uygulanacak işlem esaslarına ait detaylar kararlaştırılmalı ve listelenmelidir.
- **Kontrol altında olmayan noktaların izlenmesi ve varsa düzeltici faaliyetlerin oluşturulması:** KKN uygulamaları rutin kontrol mekanizması içine alınmalı ve buna yönelik düzenlemeler ve önlemler baştan geliştirilmelidir.
- **Sistemin etkili bir şekilde işleminin denetlenmesi için kontrol prosedürlerinin oluşturulması:** Planlanan HACCP sisteminin etkin çalışıp çalışmadığı geliştirilen sistemin tamamlayıcı testlerle doğrulanması ve kanıtlanması koşuluyla kesinliğe kavuşturulmalıdır.
- **Bu ilkelerin uygulanması için prosedür ve kayıtları kapsayan dokümantasyon sisteminin oluşturulması:** Geliştirilen bütün işlemler ve kayıtlar, uygulama ve prensipler doğrultusunda kanıtlandıktan sonra yazılı dokümanlar haline getirilerek rutin uygulamaya alınmalıdır.

1.4.2. ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi

ISO tarafından hazırlanan ve 2005 yılı Eylül ayında yayınlanan ISO 22000 standardı “Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi” olarak yayınlanmış ilk uluslararası standarttır. Ülkemizde TS 13001 HACCP Standardı iptal edilerek uluslararası geçerliliği olan TS EN ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Standardı yayınlanmıştır (Asoğlu, 2009). TS EN ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemleri Standardı, CEN tarafından kabul edilen EN ISO 22000-2005 Standardı esas alınarak hazırlanmış ve 24 Nisan 2006 tarihinde Türk Standardı olarak yayımlanarak bu konudaki ilgili tarafların hizmetine sunulmuştur (Büyükhelvacıgil, 2009).

TS EN ISO 22000 şartları karşılandığında HACCP prensipleri de yerine getirilmiş dolayısıyla istenen yasal şartlarda sağlanmış olmaktadır (Kahvecioğlu ve Özen, 2008).

Bu standart; dünya çapında güvenli gıda üretim zinciri oluşturmak amacıyla oluşturulmuş uluslararası bir standarttır. Tedarikçiler, kullanıcılar, yasal otoriteler, tüketiciler ve tüm ilgili birimler arasında iletişimi ve bu sayede güvenli gıdanın her basamakta izlenebilirliğini sağlamayı esas almaktadır.

ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi, gıda zinciri boyunca son tüketime kadar gıda güvenliğini sağlamak için takip eden genellikle anahtar ögeler olarak kabul edilen ögeleri birleştiren gıda güvenliği yönetim sistemi için ihtiyaçları tanımlamaktadır. Bu ihtiyaçlar;

- İnteraktif iletişim
- Sistem yönetimi
- Ön gereksinim Programları
- HACCP prensipleri (<http://www.wcs.com.tr> Erişim tarihi 01.07.2014).

ISO 22000 sisteminin sektörel faydaları şunlardır;

- ISO 22000 sisteminin uygulanması, tedarikçilerin, sektör tarafından sıkça talep gören ürünlerinin üretim ve servis süreçlerini geliştirerek insan sağlığı açısından güvenli, firma açısından da daha karlı bir hale dönüştürmesini sağlamaktadır.

- ISO 22000 sistemi HACCP sistemini prensiplerini ve uygulama basamaklarını tamamlamakta, yönetimin sorumluluklarının eğitimi ve sürekli iyileştirme faaliyetlerini tanımlaması nedeniyle de ISO 9001 ile uyum oluşturmaktadır. Bu sayede hem güvenli gıda üretimini sağlamakta hem de firmaların kurumsallaşma süreçlerini hızlandırarak gelişimlerine destek vermektedir.
- ISO 22000 sistemi uluslararası bir standart olduğu için kurumların uluslararası ticaret hedeflerini gerçekleştirmesinde kolaylık sağlamaktadır.
- ISO 22000 Tüketicilerin; Uluslararası standartlara uygun, kaliteli, güvenilir ve sağlık açısından güvenli ürün ve hizmet almalarını sağlamaktadır (<http://www.wcs.com.tr> Erişim tarihi 01.07.2014).

ISO 22000 standardı kapsamında belgelendirme yapılabilecek olan kuruluşlar ve dolaylı kuruluşlar:

A) Kuruluşlar,

- 1.Çiftçiler,
- 2.Hasatçılar,
- 3.Yem üreticileri,
- 4.Gıda bileşeni üreticileri,
- 5.Gıda üreticileri,
- 6.Gıda satıcıları,
- 7.Gıda servisleri,
- 8.Hazır yemek firmaları,
- 9.Temizlik ve sanitasyon hizmeti veren kuruluşlar,
- 10.Taşıyıcılar, depolama ve dağıtım kuruluşları vb.

B) Dolaylı olan kuruluşlar

- 1.Ekipman sağlayan kuruluşlar,

2.Temizlik ve sanitasyon ajanları,

3.Ambalaj malzemeleri

4.Gıda ile temasta bulunan diğer öğeleri üreten kuruluşlar vb.
(<http://www.wcs.com.tr>Erişim tarihi 01.07.2014).

1.4.3. ISO 9000 Kalite Yönetim Sistemi

Uluslararası Standartlar Örgütü (ISO), ISO 9000 standartlar serisini ilk olarak 1987 yılında yayınlamıştır.

Dünyadaki her ülkede geçerliliği bulunan ve ülkemizde de TSE tarafından TS EN ISO 9000 standartları olarak yayınlanan ISO 9000 standartlar serisi ilk yayınlandığında ISO 9001, 9002 ve 9003 olmak üzere belgelendirmeye esas olan üç standarttan oluşmaktaydı. 2000 yılındaki revizyonla birlikte TS EN ISO 9002 ve 9003 iptal edilmiş ve ISO 9001:2000 standardı kapsamda daraltma yöntemine gidilerek belgelendirme esaslı tek bir standart olarak yayınlanmıştır. Sonrasında ise tekrar revize edilerek ISO 9001:2008 standardı yayınlanmıştır. ISO 9001 ürün ya da hizmet kalitesinin sağlanması amacıyla birlikte sistem yönetimi ve sürekli iyileşme üzerine odaklanan bir kalite yönetim standardıdır (Anonim, 2005).

Bu çerçevede sistematik bir kontrol ve yönetimde sürekli gelişimi sağlayabilmek amacıyla ISO 9001 standardı sekiz temel üzerine kuruludur (Charles ve ark., 2009; Duru, 2013).

- **Müşteri odaklılık:** Kuruluşlar müşterilerine bağlıdırlar, bu nedenle müşterinin şimdiki ve gelecekteki ihtiyaçlarını anlamalı, müşteri şartlarını yerine getirmeli ve müşteri beklentilerini aşmaya istekli olmalıdır.
- **Liderlik:** Liderler, kuruluşun amaç ve idare birliğini sağlarlar. Liderler, personelin kuruluşun hedeflerine ulaşmasına tam olarak katılımını sağlayacak iç ortamı oluşturmali ve sürdürmelidir.
- **Çalışanların katılımı:** Her seviyedeki çalışanlar bir kuruluşun özüdür ve bunların tam katılımı yeteneklerinin kuruluş yararına kullanılmasını sağlar.

- **Tüm kaynak ve faaliyetlerin etkin şekilde yönetimini sağlayan proses yaklaşımı:** Arzulanan sonuç, faaliyetler ve ilgili kaynaklar bir proses olarak yönetildiği zaman daha verimli olarak elde edilir.
- **Sistem yaklaşımı:** Birbirleri ile ilgili proseslerin bir sistem olarak tanımlanması, anlaşılması ve yönetilmesi, hedeflerin başarılmasında kuruluşun etkinliğine ve verimliliğine katkı yapar.
- **Sürekli iyileşme:** Kuruluşun toplam performansının sürekli iyileştirilmesi, kuruluşun kalıcı hedefi olmalıdır.
- **Etkinlik için veri ve bilgi analizine dayalı gerçekçi karar alma:** Etkin kararlar, verilerin analizine ve bilgiye dayanır.
- **Karşılıklı yarar sağlayan tedarikçi ilişkileri:** Bir kuruluş ve tedarikçileri birbirlerinden bağımsızdır ve karşılıklı yarar ilişkisi, her ikisinin artı değer yaratması yeteneğini takviye eder.

Kalite yönetim sisteminin benimsenmesi kuruluşların stratejik bir karardır. Bu standart, müşteri taleplerini karşılamak ve müşteri memnuniyetini arttırmak için sistematik yaklaşımı olan kalite yönetim sisteminin kurulması, uygulanması ve iyileştirilmesini sağlayarak proses yaklaşımının benimsenmesini ve müşteri odaklı proses tabanlı yönetim sisteminin uygulanmasını sağlar. Proses, kaynakları kullanan ve girdilerin çıktıya dönüşümünün sağlanması için yönetilen faaliyet veya faaliyetler grubudur. Proses yaklaşımı ise istenen çıktıyı elde etmek amacıyla proseslerin tanımlanması ve etkileşimleri ile birlikte prosesler sisteminin uygulanması ve yönetilmesidir (Anonim, 2009).

1.4.4. ISO 14000 Çevre Yönetim Sistemi

1993 yılında ISO tarafından Çevre Yönetim Teknik Komitesi kurulmuştur. İş dünyasının, hükümetlerin, hükümet dışı organizasyonların ve tüketicilerin çevre alanında görüşlerini de dikkate alan Komite, 1996 yılında ISO 14000 Çevre Yönetim Serisi (ÇYS) Standartlarını yayınlamıştır. ISO 14000 standartları, ISO 9000 standartlarının bir devamı olarak; ISO 9000'nin sağlık ve çevreyle ilgili standartlarını kapsamalarının yanı sıra, toplam 60 çevre yönetim standardını ve ilgili diğer standartları içeren zorunlu olmayan gönüllülüğe dayalı bir standarttır (Ertürk, 2009).

ISO 14000 serisi standartların temelini ISO 14001 ve ISO 14004 standartları oluşturur. ISO 14001 belgeleme süreci ile ilgili olup kuruluşların resmi çevre yönetim sistemi belgelendirme ya da kendi uygunluk beyanları için objektif bir şekilde denetimlerine esas oluşturacak yönetim sistem gereklerini tarif etmektedir. ISO 14004 standardı ise çevre yönetim sistemi kurulmasında kılavuz olarak kullanılmaktadır. Yani Çevre yönetim sistemi oluşturmada ve geliştirmede kuruluşlara yardımcı olmayı amaçlamakta ve sistemin yürütülmesi ve organizasyonun yönetim yapısı ile ilişkisinin etkinleştirilmesine yardımcı olacak örnekler içermektedir (Demirtaş, 2006).

ISO 14000 Standardı, işletmelerin çevre faaliyetlerini analiz etme, etiketleme, denetleme ve yönetme sistem ve araçlarını içermektedir. Daha iyi bir çevre yönetimi sağlanması, bütün ülkelerde uygulanabilmesi, toplumun ve standardı kullananların çıkarlarının gözetilmesi, düşük maliyetli olması ve her boyutta işletmeye uygulanabilmesi, bilimsel tabana dayanması, pratik, yararlı ve kullanılabilir olması ilkeleri ISO 14000 standartları geliştirilirken dikkate alınmıştır.

Uluslararası gıda ticaretinde tarife dışı engel olarak genellikle sağlık, güvenlik, çevre konularının kullanılması, yasal olarak zorunlu olmamasına rağmen ISO 14000 standart serisine olan ilgiyi artırmaktadır. ISO 14000 standardı her türden (tarıma dayalı sanayii dahil), her büyüklükteki işletme için uygulanabilmektedir. Ayrıca pazardan kaynaklanan çevre koruma isteği de çevre yönetim standartlarına olan ilgiyi artırmaktadır. Bir pazarlama aracı olarak kullanılabilmektedir (Gündüz, 2002). Genel, önleyici, sistem bazlı, gelişimci ve gönüllü bir standart olan ISO 14000 çevresel yönetim sistemlerinin benimsenmesinin firmalar için sağladığı faydalar; çevresel sorumlulukların yerine getirilmesi ve yasal cezalardan uzaklaşma, üretim maliyetlerinde azalma, artan verimlilik, performansta iyileşme, atık azalımı ve halkla iyi ilişkiler olarak sıralanabilir (Ertürk, 2009).

Ülkemizde Türk Standartları Enstitüsü Çevre Yönetim Standartlarını ilgili kamu kurum ve kuruluşlarının görüşlerini alarak uyarladıktan sonra ‘‘TSE-EN ISO 14000 Çevre Yönetim Standartları’’ adı altında, bu standardı yürürlüğü koymuş ve bu konudaki benzer standartları yürürlükten kaldırmıştır (Tuna ve ark., 2012).

Çevre Yönetim Standartları, faaliyet, ürün ve hizmetlerin çevre üzerindeki etkilerini kontrol altında tutmak, çevre ile ilgili uygulamaların değerlendirilmesi ve etkin bir çevre yönetim sisteminin başlıca unsurlarını sağlamak amacıyla hazırlanmaktadır. Bu standartlar, her çeşit ve büyüklükteki kuruluşlara değişik coğrafi, kültürel ve sosyal şartlara uygulanabilmektedir. Çevre Yönetim Sisteminin incelenerek TS-EN ISO 14000 Çevre Standartlarına uygun olduğunu gösteren belge çevre yönetim sistem belgesidir (Küçük, 2011). Yönetim sistemleri belgelendirilmesi, Türk Akreditasyon Kurumu(TÜRKAK) veya eşiti bir akreditasyon kurumu tarafından yetkilendirilen TSE veya özel kuruluşlar tarafından yapılabilir.

1.4.5. TS 18001 (OHSAS) İş Sağlığı ve Güvenliği Yönetim Sistemi

İşyerlerinde işlerin gerçekleştirilmesi sırasında, çeşitli nedenlerden kaynaklanan sağlığa zarar verebilecek kaza ve diğer etkilerden korunmak ve daha iyi çalışma ortamı sağlamak amacıyla sistemli ve bilimsel bir şekilde tehlikelerin ve risklerin belirlenmesi ve bunlara yönelik önlemlerin alınması çalışmalarının gerçekleştirildiği yaklaşıma ‘‘İş Sağlığı ve Güvenliği Yönetim Sistemi’’ denir (Tuna ve ark., 2012)

Ülkemizde TS 18001 İş Sağlığı ve Güvenliği Yönetim Sistemi Nisan 2001 yılında Türk Standardı olarak onaylanmış olup bu alanda sektör farkı gözetmeksizin tüm kuruluşlara bir yönetim sisteminin minimum şartlarını tanımlamaktadır. Bu yönetim sisteminin kurulması ile kurumlarda;

- Kazaların ve istenmeyen olayların sıklığının azalması,
- İstenmeyen olaylar sonucu oluşan kayıpların azaltılması,
- Tehlikelerin daha ortaya çıkmadan önlenmesi,
- Personel motivasyonu, katılımın artırılması ve bununla birlikte kurum imajının artırılması,
- Kaynakların etkin kullanılması gibi olumlu sonuçlar elde edilmektedir.

Türkiye’de İş Sağlığı ve Güvenliği denilince genellikle kişisel koruyucuların kullanımı anlaşılmaktadır. Ancak TS 18001 standardının uygulanması konuya sistematik ve planlı bir yaklaşım getirmekte, eğitimler ve sürekli iyileştirme

faaliyetlerinin uygulanması ile kuruluşlarda bilinçli yönetici ve çalışanlar ile ciddi bir kültür farkı oluşmaktadır (Kölük ve ark., 2012).

1.4.6. ISO 27001 Bilgi Güvenliği Yönetim Sistemi

ISO/IEC 27001, Bilgi Güvenliği Yönetimi Sistemi (ISMS) gereksinimlerini tanımlayan tek uluslararası denetlenebilir standarttır. Yeterli ve orantılı güvenlik denetimleri seçilmesini sağlamak için tasarlanmıştır.

ISO 27001 Kurumların risk yönetimi ve risk işleme planlarını, görev ve sorumlulukları, iş devamlılığı planlarını, acil durum olay yönetimi prosedürleri hazırlamasını ve uygulamada bunların kayıtlarını tutmasını gerektirir. Kurum tüm bu faaliyetlerin de içinde yer aldığı bir bilgi güvenliği politikası yayınlamalı ve personeli bilgi güvenliği ve tehditler hakkında bilinçlendirmelidir. Seçilen kontrol hedeflerinin ölçülmesi ve kontrollerin amacına uygunluğunun ve performansının sürekli takip edildiği yaşayan bir süreç olarak bilgi güvenliği yönetimi ancak yönetimin aktif desteği ve personelin katılımcılığıyla başarılabilir.

Bu bilgi varlıklarınızı korumanıza ve ilgili taraflara, özellikle de müşterilerinize güven vermenize yardımcı olur. Bu standart, Bilgi Güvenliği Yönetimi Sisteminizi oluşturmak, uygulamak, işletmek, izlemek, incelemek, sürdürmek ve geliştirmek için süreç yaklaşımını benimser (<http://www.yontemkalite.com> Erişim tarihi 30.06.2014).

Günümüzde, sadece çalışanlarıyla değil, müşterileri, iş ortakları ve hissedarlarıyla birlikte tanımlanan kurumlarda, bilginin gizliliği, bütünlüğü ve ulaşılabilirliğine ilişkin güven ortamının yaratılması, stratejik bir önem taşımaktadır. Bilgi güvenliğini sağlamak, teknolojik çözümlerle birlikte sağlam bir güvenlik yönetim sisteminin kurulması ile mümkün olabilmektedir. Bu standart etkin bir bilgi güvenlik yönetim sisteminin oluşturulması amacıyla hazırlanmış bir standardtır. Türk Standardları Enstitüsü TS ISO IEC 27001 Sistem Belgelendirmesi çalışmalarını sürdürmektedir (<http://www.tse.org.tr> Erişim tarihi 30.06.2014).

1.4.7. ISO 10002 Müşteri Memnuniyeti Yönetim Sistemi

Günümüzde global ticaretin yaygınlaşması ve benzer kuruluşların artması rekabet şartlarının daha da sertleşmesine sebep olmuştur. Bu durum, kuruluşların en önemli varlık sebebi olan müşteri kavramını daha da önemli kılmıştır. Kuruluşlar açısından müşterinin beklenti ve şikâyetlerine kayıtsız kalmak gibi bir lüks kalmamıştır. Müşteri beklentilerinin kişiden kişiye değişmesi bu durumu kontrol etmeyi zorlaştırmakta ve sistematik bir yaklaşımı şart koşturmaktadır. Geleneksel metotlarla müşteri beklentilerini karşılamaya çalışmak günümüzde artık yeterli olamamaktadır. Müşteri beklentilerinin artması ve pazar payının giderek küçülmesinden dolayı kuruluşlar müşteri memnuniyeti proseslerini oluşturmakta ve yönetmekte zorlanmaya başlamışlardır (Duru, 2013).

ISO 10002 standardı öncelikle müşteri şikayetleri yönetimi ile ilgili yönetim taahhütlerinin yerine getirilmesini öngörmektedir. Rekabet ortamı ürün ve hizmet alanındaki yenilikler yerleşik performans düzeylerinin yeniden tanımlanmasına yol açmaktadır. İyi bir şikayet yönetimi sistemi, başarılı işletmeler için müşterilerinin gereksinimlerini yönetmek ve markalarını korumak açısından önemli gerekliliklerden birisidir.

Bir kuruluşun mevcut müşterisini elinde tutması, yeni müşteri edinmesinden en az dört kat daha masraflıdır. Sürekli olarak müşteri kaybeden kuruluşlar zarar gören itibarlarını onarmak için büyük çaba gösterirler.

ISO 10002 müşteri beklentilerinin ötesinde hizmet vermeyi isteyen tüm kuruluşları ilgilendirir. Müşteri beklentilerinin önüne geçmek de ister özel kuruluş, ister kamu kuruluş veya gönüllük esasına dayalı sektörler olsun her tür ve boyuttan işletmenin genel bir gerekliliğidir.

2008 yılında revize edilmiş olan ve şu anda uygulamakta olduğumuz ISO 9001:2008 Kalite Yönetim Sistem Standardı birkaç önemli yenilikle birlikte hayatımıza girdi. ISO 9001:2008 standardının getirmiş olduğu önemli yenilikleri kısaca; proses yaklaşımı, sürekli geliştirme ve müşteri odaklılık olarak sıralayabiliriz. Belirtilen yeniliklerden müşteri odaklılık ve bu konuda yeni bir bakış açısı getiren

standart; ISO 10002:2004 standardıdır (<http://www.yontemkalite.com> Erişim tarihi 30.06.2014).

Ülkemizde 2006 yılında TS ISO 10002:2006 Müşteri Memnuniyeti Standardı yürürlüğü girmiştir.

ISO 10002;

- Müşteri şikayeti ile karşılaşılan durumlarda kuruluşlara nasıl davranmaları gerektiğine dair yol gösterir.
- Kuruluşlara, müşteri ile yaşanan bir olay sonrasında nasıl bir faaliyet planlamamız gerektiği konusunda rehberlik eder.
- Müşteri ile yaşanan problemlerin en adil şekilde ele alınmasını sağlar.
- Şikayetlerden ders çıkarılarak iyileştirmeye açık alanların tespit edilmesini sağlar (Kölük ve ark., 2012).

2.ÖNCEKİ ÇALIŞMALAR

Gıda Güvenliği Yönetim Sistemleri ve Kalite Güvence Sistemleri konularında yürütülmüş çalışmalar genellikle işletme, tarım ekonomisi, tıp, gıda mühendisliği, veteriner ve iktisat alanlarında yürütülmektedir. ISO standartları gıda güvenirliliğinin göstergesi olmakta, bu alanda yapılan çalışmalar çoğunlukla konuyu tanımlayıcı niteliktedir. Daha çok gıda sanayindeki kalite yönetimi ile üretim süreçlerinde karşılaşılan fiziksel, kimyasal ve biyolojik zararların halk sağlığına etkisini, kontrol altına alınmasına yönelik uygulamaları, Kalite Yönetim Sistemlerinin sertifikalandırma süreçlerini, mevzuatları ve AB ile uyumu inceleyen ulusal ve uluslararası çalışmalar bulunmaktadır. Dolayısı ile bu sistemlerin uygulanabilirliği, uygulamada karşılaşılan sorunlar, sistemler ile ilgili tüketicilerin bilinç düzeyi, işletmelere ve tüketicilere getireceği veya getirmiş olduğu faydalar, maliyetlere etkisi, rekabete etkisi ve başarı için dikkat edilmesi gereken hususlar incelenmektedir. Yapılan literatür araştırmasında yukarıda bahsedilen bütün konularda örnek teşkil edebilecek çalışmalara ulaşılmış ve bu çalışmalar alfabetik sıraya göre aşağıda belirtilmiştir.

Alpay ve ark., (2001), çalışmalarında Avrupa Birliği'nde kalite standartları, Türkiye'de kalite kontrol uygulamaları ve AB ile uyumu tartışılmıştır. Türk Gıda Sanayi'nin Avrupa pazarlarında kalite, sağlık ve çevre standartları dikkate alındığında rekabet gücünün nasıl etkileneceği; HACCP sisteminin ihracat performansı üzerindeki etkileri araştırılmıştır. Bu amaçla AB'ye yoğun ihracat yapan 35 sebze konservesi, 31 domates salçası, 14 zeytinyağı, 14 balık ürünleri ve 7 meyve suyu üreten firma ile anket yapılmıştır. Firmalar, AB'ye ihracatı artırmak için birim maliyeti düşürmenin, kaliteli mal üretiminin, gıda güvenirliliği ve sağlık standartlarına uygunluk göstermenin önemli faktörler olduğunu belirtmişlerdir. HACCP uygulamalarının en fazla balıkçılık sektöründe olduğu tespit edilmiştir.

Arıkbay (2004), Gıda Sektöründe Kalite Yönetim Sistemleri ve HACCP adlı eserinde gıda güvenliğinin yaşam kalitesinin temel unsurlarından biri olduğu, yaşam kalitesini yükseltme çabalarının gıda ürünlerini güvenli kılmayı amaçlayan yöntem ve uygulamaları giderek daha önemli hale getirdiğine vurgu yapmaktadır. Kitapta gıda sektöründe kalite ve güvenlik yönetimi uygulamalarının gerekliliği, AB, ABD

ve Türkiye’de bu konuda yaşanan gelişmeler ve yasal düzenlemelere değinilmektedir. HACCP sistemi ve kalite yönetim sistemi uygulamalarının entegrasyonu, yaygınlaştırma çalışmaları ve gelişmiş ülkelerde bu yönde verilen destekler üzerinde durularak, Türkiye gıda sektöründe HACCP sisteminin yerleştirilmesi ve yaygınlaştırılması için yapılması gerekenlere yer verilmektedir.

Bai ve ark., (2007), çalışmalarında, Çin’in güneydoğu, merkez ve kuzeybatısındaki üç bölgede bulunan 27 gıda işletmesi üzerine anket çalışması uygulamışlardır. Çalışma sonucunda Çin’deki büyük ve orta ölçekli gıda işletmelerinde HACCP sisteminin yürürlüğe konulduğu tespit edilmiştir. Ayrıca bu sistemi uygulayan işletmelerin uluslararası pazarlarda rekabet avantajı elde ettikleri tespit edilmiştir. Yine çalışmada sistemi uygulayan işletmelerin pazar payını artırma, yeni pazarlara giriş, ürün kalitesini geliştirme konularındaki fırsatları arttırdıkları belirtilmiştir.

Baş ve ark., (2007), tarafından yapılan çalışmada, Türkiye’deki gıda işletmelerinde HACCP kavramının yöneticilerin önemli bir kısmı tarafından bilinmemesinin, HACCP’in uygulanabilmesindeki temel engellerden birisi olarak gösterilmiştir. Diğer engeller, HACCP ile ilgili programların eksikliği ve binalardaki yetersiz fiziksel koşullar olduğu ifade edilmiştir. Araştırmacılar, gıda güvenliği ve HACCP uygulamasında, eğitim sistemlerinin de önemli olduğunu vurgulamışlardır.

Başoğlu (2011), Gıda Kalite Kontrolünün Esasları ve Gıda Güvenliği Yönetim Sistemleri adlı eserinde kalite kontrolünün genel ilkelerine yer vermiştir. Kalite kontrol bölümünün gerekliliği ve organizasyonunu ile gıda maddelerinden örnek alma, saklama ve analize hazırlamanın nasıl olması gerektiğine değinmiştir. Cumhuriyetten günümüze gıda kontrolü yapan kuruluşlar ve gıda ile ilgili mevzuat, gıda kontrolünde HACCP kavramı, ISO 9000’ler ve ISO 22000 gıda güvenliği yönetim sistemlerine değinmektedir.

Conter ve ark., (2007), Kuzey İtalya’daki sosis üreten gıda işletmelerinde yaptıkları araştırmada söz konusu 154 işletmeye anket çalışması yapılmıştır. Anket çalışması sonucunda, sucuk üretiminde küçük işletmelerin önemi kabul edilmiştir. İstisnalara rağmen bu küçük gıda işletmelerinin HACCP sistemini uygulamadan tamamen uzak oldukları tespit edilmiştir. 154 işletmeden sadece beşinin tam olarak

HACCP sistemini uyguladığı saptanmıştır. Ayrıca çalışmada, gıda güvenliğinin sağlanması konusunda yerel sağlık birimlerinin KOBİ'lere yardım etmesinin olumlu sonuçlar doğurduğu belirtilmiştir.

Dalga (2004), çalışmasında dünya ticaretinin daha liberal hale gelmesinin aynı oranda gıda ürünleri ticaretine yansımadığını belirtmiştir. Gıda endüstrisinde yaşanan bilimsel ve teknolojik gelişmeler ve gittikçe artan tüketici bilinci ulusal ve uluslararası ticarete yeni kuralların ortaya çıkmasına sebep olduğunu ifade etmiştir. Ülkelerin konuya farklı yaklaşımları sebebiyle sistemin giderek daha karmaşık bir yapıya dönüştüğü belirtilmiş olup, FAO (Food Agriculture Organization: Gıda Tarım Örgütü), DTÖ (Dünya Ticaret Örgütü) gibi uluslararası kuruluşların ticareti daha şeffaf hale getirmek için bazı düzenlemelerin yapılması konusunda öncü olduğunu belirtmiştir. Türkiye dahil birçok ülkenin ortaya konulan yeni düzenlemeleri uyumlaştırmak için çalışmalara giriştiği, yapılan çalışmada detaylı bir şekilde ifade edilmiştir. Çalışmada gıda güvenliği ile ilgili uygulamaların ticareti engelleyen faktörler olarak da ortaya çıkabileceği ifade edilmiştir.

Escanciano ve ark., (2014), İspanyada ISO 22000 sistemini uygulayan 189 Küçük ve Orta Büyüklükteki gıda işletmesi üzerinden çalışmışlardır. Çalışmada bu işletmelerin dış pazarlarda var olduğu çoğunun kalite yönetim sistemleri uyguladığı belirtilmiştir. Araştırmacılar işletmelerin kaliteyi ve verimi arttırmak için gıda güvenliği sistemini uyguladıklarını saptamıştır. Ayrıca çalışmada işletmeler tarafından standartların iyi bilinmediği, işletmelerin sahip oldukları potansiyelin farkında olmadıkları ve işletmelerde sistemin uygulanması konusunda yüksek maliyet algısının olduğu tespit edilmiştir.

Gaaloul ve ark., (2011), gıda güvenliği konusunda ISO 22000 uygulamasını Tunus tahıl üreticileri örneği üzerinden incelemiştir. Tunus'taki bir buğday öğütme şirketini esas alarak yaptıkları çalışmalarında, ISO 22000 ve ön koşul uygulamalarının HACCP sistemine geçiş için gerekli olduğu sonucuna ulaşılmıştır.

Giray ve Soysal (2007), "Türkiye'de Gıda Güvenliği ve Mevzuatı" adlı çalışmalarında Türkiye'de gıda güvenliği ve mevzuata ilişkin temel bilgiler verilerek, gıdaya ilişkin risklerin oluşmasında başlıca nedenlerin yönetsel kararlılığın olmaması, yasal düzenlemelerin, uygulamaların ve denetimlerin yetersizliği, gıda

güvenliğine ilişkin uygun standartların konmaması yada uygulanmaması, kişisel hijyen kurallarının uygulanmasına ilişkin eğitimlerin verilmemesi olduğu vurgulanmıştır.

Halis (2013), Toplam Kalite Yönetimi ve ISO 9000 Kalite Yönetim Sistemleri adlı eserinde kalite, TKY' nin gelişimi, TKY ve geleneksel yönetim ilişkisi, kalitenin öncüleri, kalite ödülleri, TKY' nin önündeki engeller, TKY' nin gerekleri ISO 9000 kalite yönetim sistemi ve kapsamı konularını ele almıştır.

Jevsnič ve ark., (2008), çalışmalarında tüketicilerin gıdaları satın alma, taşıma ve muhafazasına kadar olan gıda güvenliği konusundaki bilgi düzeylerini araştırmak amacıyla, Slovenya'nın farklı bölgelerinde yaşayan 1030 tüketici ile anket yapmışlardır. Araştırma sonucunda tüketicilerin, %50'sinin dondurulmuş gıdaların muhafazası için soğutma çantası kullanmayı düşünmedikleri belirlenmiştir. Ayrıca tüketicilerin %4'ünün, dayanıksız gıdaların buzdolabında saklanması gereken sıcaklığı bilmedikleri saptanmıştır.

Jin ve ark., (2008), Çin'deki gıda işletmeleri üzerine yapılan çalışmada 80'i HACCP sistemini uygulayan 117 gıda işletmesine anket çalışması uygulamışlardır. Çalışmada HACCP sistemini uygulayan ve uygulamayan gıda işletmeleri için karşılaştırmalı analiz yapılmıştır. Buna göre HACCP sistemini uygulamayan küçük ve orta ölçekli işletmelerin (KOBİ) yerel pazarlara hitap ettiği ve yöneticilerinin HACCP sistemi konusunda bilgilerinin olmadığı saptanmıştır. Yine bu işletmelerin HACCP sistemini uygulamamasının nedeninin finansal yetersizlikler olduğu tespit edilmiştir. HACCP sistemini uygulayan işletmelerin ise gereken kriterlere uydukları belirlenmiştir.

Kafetzopoulos ve ark., (2013), Yunanistan'da 335 gıda işletmesine anket uygulamışlardır. Verilere çok değişkenli analiz, keşif faktör analiziyle birinci ve ikinci dereceden doğrulayıcı faktör analizleri yapılmıştır. Çalışmada, HACCP sisteminin gıda işletmeleri tarafından bir öz değerlendirme aracı ve bir kıyaslama aracı olarak kullanılabilmesi sonucuna varılmıştır. Ayrıca araştırmacılar gıda şirketlerinin HACCP etkinliğini artırmak ve ürün güvenliğini geliştirmek için uygun stratejiler seçebileceğini belirtmişlerdir.

Karakaya ve Sarıçoban (2002), çalışmalarında, HACCP sistemi, prensipleri ve gelişim süreci hakkında bilgi verdikten sonra muhtelif gıda işletmelerinde HACCP sisteminin ne şekilde uygulanabileceği, HACCP ekibinin ne şekilde oluşturulacağını ve etkili bir HACCP planının önemini vurgulamaktadır. Ayrıca araştırmacı gıda işletmelerinde aynı ham maddeyi işleyen farklı teknolojiye ve kapasiteye sahip işletmeler için ayrı ayrı, farklı ham maddeyi işleyenler için ayrı ayrı, birkaç farklı gıda üretimi yapılıyorsa her bir üretim kolu için farklı HACCP programlarının oluşturulması gerektiğini ifade etmektedir.

Karaman ve ark., (2012), Aydın ilindeki 28 süt üreticisi işletmede yüz yüze anket çalışması yapmışlardır. Çalışmanın amacı söz konusu işletmelerde gıda güvenliği sisteminin getirdiği yararları ve uygulamadaki zorlukları araştırmaktır. Buna göre, gıda güvenliği sistemini uygulamadaki zorluklar, sisteme ilişkin bilgi eksikliği ve yürütülmesindeki maliyetlerdir. Sistemin getirdiği yararlar ise, hukuki sorunları giderilmesi ve müşteri güveninin artması olarak tespit edilmiştir.

Koç ve ark., (2008), çalışmalarında firmaların gıda piyasalarında rekabet edebilmek için gıda sağlık ve kalite standartlarını uygulamak zorunda oldukları ve büyük firmaların küçük firmalara göre uyma maliyetlerini (compliance-costs) karşılamada ölçek ekonomisinden dolayı daha avantajlı olduğunu belirtmişlerdir. Türkiye’de gıda güvenlik standartları sertifikasına sahip imalatçı firma sayısı giderek artmasına karşın küçük ölçekli firmaların büyük çoğunluğunda hala gıda üretim izni alabilmek için zorunlu olanların dışında kalan gıda güvenlik sertifikası olmadığı ifade edilmiştir.

Kokkinakis ve ark., (2011), Gıda güvenliği konusunu Yunanistan Girit adasındaki gıda işletmelerinde araştırmışlardır. Araştırmacılar dondurma, şirketler için hazır sandviç üreten firma ve hazır su üreten firma olmak üzere üç çeşit gıda işletmesine anket uygulamışlardır. Buna göre dondurma üreticisi firmada HACCP sistemini uygulamasının nihai ürünlerdeki mikrobiyolojik kalite ve toplam kalite/hijyen yönetimi üzerinde pozitif etkisi olduğunu saptamışlardır. Hazır sandviç üreten firmada ise, insan sağlığı için olası tehlikelere sebep olan bakteri değerleri ve gıda saklama koşullarının izlenmesinin gerekliliği kanıtlanmıştır. Hazır su üreten firmada ise HACCP sisteminin geliştirilmesi gerektiği belirtilmiştir.

Kölük ve ark., (2012), Kalite Güvencesi ve Standartları adlı eserinde standardizasyon, faydaları, çeşitleri, Türkiye’de standardizasyon, belgelendirme ve akreditasyon, Türk Standartları Enstitüsü’nün belgelendirme faaliyetleri, uluslararası standardizasyon çalışmaları, uluslararası kabul gören kalite sistem ve belgeleri, ISO 9000 kalite yönetim standartları, meslek standartları ve ilgili kuruluşlar konularına değinilmektedir.

Küçük (2012), Kalite Kontrol ve Kalite Güvence Sistemleri adlı eserin teorik kısmında standardizasyonun tarihi gelişimi, ilgili kuruluşlar ve çalışmaları, kalite, kalite kontrol, Toplam Kalite Yönetimi, sorun çözme yöntemleri, yeni kalite araçları ve kalite güvence sistemlerine ilişkin temel bilgileri uygulama kısmında ise ISO 9000 kalite el kitabı konuları yer almaktadır.

Mortimore (2000), yaptığı çalışmada, İngiltere gıda sanayinde HACCP planlamaları ve uygulamasında kullanılan prosedürlerin uygulamaları geleceğe yönelik olarak tartışılmıştır. Makalenin amacının saptanmasında, HACCP sisteminin uygulanması, bu sistemi sürdürmek için bilgi ve tecrübe ihtiyacının varlığı ve gerekli destek programları ele alınarak incelenmiştir. Sonuçta gıda güvenliği yönetiminin HACCP planını tercih eden kişilerin eğitim, öğretim ve tercihlerinin güvenli gıda kontrolü başarısında kritik öneme sahip olduğu ifade edilmiştir.

Öner ve Işın (2010), çalışmalarında, GLOBALGAP’in iyi tarım uygulamaları ve benzeri düzenlemelerin bulunduğu ülkelerde, bu düzenlemelere uygun olarak yetiştirilmiş ve tescil edilmiş ürünlerin, Avrupa Perakendeciler Tarım Ürünleri Çalışma Grubu (EUREP) tarafından kabul görmesini sağlayan bir eşdeğerlik sertifikasyon sistemi olduğunu vurgulamışlardır. Çalışmada, Türkiye’de GLOBALGAP’in henüz uygulanmaya başlanmadığı, bu sertifikasyon sisteminin uygulandığı ülkelerdeki işletmelerin tek bir denetimden geçirildiği için sertifikasyon maliyetlerinin azaldığı belirtilmiştir.

Öztürk (2006), Tüketicilerin Satın Alma Davranışında Kalite Belgelerinin Yeri ve Önemi adlı yüksek lisans tezinde, son yıllarda dünya ticaretinin hızla gelişmesi ve küreselleşme ile birlikte artan rekabetin ülkelerin pazar paylarını korumalarında üretilen mal ve hizmetlerin vasıflarının belirleyici olduğunu ifade etmektedir. Ulusal ve uluslararası pazarda firmalar ve kamu kuruluşları kadar bilinçli tüketicilerde satın

aldıkları ürün ve hizmetlerde kalite belgesini özellikle istemektedir. Tüketicilerin hizmet veya ürün kalitesinin, güvenilir, akredite olmuş ve tarafsız bir belgelendirme firması tarafından bazı belgelerle garanti altına alınmış olmasını tercih ettikleri ve ürün veya hizmete güveni artırdığını belirtmektedir.

Parlak (2013), Toplam Kalite Yönetimi ve Kalite Yönetim Sistemleri adlı eserinde kalitenin tarihçesi, evrimi, toplam kalite yönetimi anlayışı ve unsurları, toplam kalite yönetimi anlayışının işletmelerde uygulama aşamaları, kalite yönetim sistemleri standartları, uluslararası kalite sistem standartları ve belgelerine değinmiştir.

Ragasa ve ark., (2011), Filipinlerdeki 41 deniz ürünleri işleyen gıda işletmesinde yüz yüze anket uygulaması yaparak konuyu araştırmışlardır. Araştırma sonucunda, firmaların sadece %38'inin HACCP sistemini devam ettirdiği tespit edilmiştir. Sistemi uygulayan firmaların AB pazarlarında önemli ölçüde kalıcılık sağladığı, ABD pazarlarına erişim kazandığı ve ürün israfını azalttığı saptanmıştır. Geri kalan(%62) firmaların ise, ekonomik yetersizlikler sebebiyle HACCP sistemini uygulayamadıkları tespit edilmiştir. Ayrıca araştırmada HACCP sistemini sürdüremeyen çiğ balık ve girdi tedarikçisi firmaların yılda 4-6 \$ milyon tutarında kar düşüşü yaşadığı ve bununla Filipinlerin deniz ürünleri ihracat değerinin yaklaşık % 6-9 oranına tekabül ettiği belirtilmiştir.

Shih ve ark., (2011), gıda güvenliğinde HACCP sisteminin uygulanabilirliği konusunu Tayvan'daki kamu hastanelerine yemek hizmeti sunan işletmeler üzerinden araştırmışlardır. Çalışmada 132 hazır yemek üreten işletmeye çalışan memnuniyeti, HACCP sistemini uygulamadaki zorluklar ve sistemin yararlarını içeren üç yapıli anket uygulanmıştır. Çalışma sonucunda; cinsiyet, yaş ve iş pozisyonu gibi faktörlerdeki farklılıkların HACCP sisteminin uygulanması üzerinde etkili olduğu tespit edilmiştir. Ayrıca çalışmadaki sonuçlara göre; çalışanların çoğu HACCP sisteminin uygulanmasının yararlı olduğunu kabul etmiştir.

Siman ve ark., (2014), Çin'de 32 Meksika'da 42 firmaya anket çalışması uygulamışlardır. Buna göre çalışmada HACCP sisteminin uygulanmasıyla Çin'deki işletmelerde et ihracatının arttığı, ürün kalitesinin geliştiği ve ürün işleme kontrollerinin arttığı tespit edilmiştir. Meksika'daki işletmelerde de sistemin

uygulanmasıyla yabancı pazarlara girişin arttığı görülmüştür. Yine sistemin işletmelere sağladığı başka bir yararda, ürünlerdeki mikrobik miktarların azalmasıdır. Araştırmacılara göre her iki ülkede de sistemin kurulmasında en önemli maliyet personel eğitimi iken, sistemin işleminde ki en önemli maliyet ürünlerin test edilmesidir. HACCP sisteminin uygulanmasındaki zorluklar ise; Çin’de söz konusu görevlerdeki personel uyumu, Meksika içinse belgelendirme maliyetleri olarak saptanmıştır.

Tomaseviç ve ark., (2013), Sırbistan’da faaliyet gösteren et üreticisi işletmelerde yaptıkları araştırmada 77 üreticiye anket çalışması uygulamışlar ve bu üreticilerin % 93,5’inin tam olarak HACCP sistemini uyguladığını belirtmişlerdir. Çalışma sonucunda HACCP sistemini uygulamada en önemli zorluğun finansal açıdan yaşandığı tespit edilmiştir. Bunun sebebi olarakta işletmelerin HACCP sisteminin uygulanmasıyla ilgili masrafları karşılamasının mümkün olmadığı gösterilmiştir. Yine çalışmaya göre, HACCP sisteminin uygulanmasıyla elde edilen en önemli yararlar veya kazançlar; gıda güvenliğinin sağlanması, gıda ürünlerinin kalitesi ve gıda işleminde çalışan personelin çalışma disiplinin artmasıdır.

Tuna ve Güler (2012), Kalite Yönetim Sistemleri adlı eserde kalitenin temelleri, toplam kalite yönetimi, standart ve standardizasyon, kalite yönetim sistemleri, ISO 22000, ISO 18000, ISO 14000 standartları, kalite kontrolü ve kalite geliştirme araçları, Avrupa kalite yönetim vakfı (AKYV-EFQM) mükemmellik modeli konularını ele almışlar.

Tunalıoğlu (2010), çalışmasında; Türkiye’de zeytinyağı pazarlamasında uygulanan gıda güvenliği ve kalite güvence sistemlerini, mevzuat ve sorumlu kurumların yaptırımları açısından incelemiştir. Çalışmada, Türkiye’nin dünya zeytinyağı pazarındaki rekabetinde önceliğinin, kalite ve güvenli üretimde sürekliliğin sağlanması olduğu belirtilmiş, bunun da yasal düzenlemeler ve üretici birliklerinin etkin çalışması ile desteklenebileceği vurgulanmıştır.

Uzunöz ve ark., (2008), çalışmalarında Tokat ili merkez ilçe kırsal alanda yaşayan 89 kadın ile yüz yüze yapılan görüşmelerden kırsal alanda yaşayan kadınların bitkisel üretim, hayvansal üretim, evde hazırlanan gıda ürünleri, hazır gıda satın alma, yemek pişirme, ev temizliği kapsamında gıda güvenliği konusundaki

bilinç düzeyleri ve davranış biçimleri incelenmiştir. Araştırma sonuçlarına göre, kadınların yarıdan fazla bir bölümü (%61,80) gıda güvenliği kavramını daha önce duymamıştır. Kadınların gelir ve eğitim düzeyleri ile gıda güvenliği bilinç düzeyleri arasında yüksek derecede bir ilişki belirlenmiştir. Eğitim ve gelir düzeyleri arttıkça kadınların satın aldıkları gıda ürünlerinin güvenliği bilinç düzeylerinin arttığı gözlemlenmiştir.

Violaris ve ark., (2008), gıda güvenliği konusunu Güney Kıbrıs'taki gıda işletmeleri için araştırmışlardır. Araştırmada 300 gıda işletmesine anket uygulanmıştır. Araştırmada diğer çalışmalarda rastlanılmadığı şekilde tüm işletmelerin ankete katıldığı ve ankete katılma oranının %100 olduğu belirtilmiştir. Çalışma sonucunda HACCP sistemi uygulamasının işletmelerin çoğu için iyi bir gösterge olduğu belirtilmiştir. Anket sonuçlarına göre Güney Kıbrıs'taki gıda işletmelerinde HACCP sistemi uygulamasının yaklaşık olarak % 17 civarında olduğu tespit edilmiştir. Bu işletmelerde gıda güvenliği farkındalığının ise sınırlı kaldığı belirtilmiştir. Yine bu çalışmada da KOBİ'lerin finansal yetersizlikler sebebi ile HACCP sistemini uygulayamadıkları saptanmıştır.

Yıldız (2002), Avrupa Birliği'nin Gıda Güvenliği Politikası ve Adaylık Sürecinde Türkiye'nin Gıda Güvenliği Konusundaki Uyum Çalışmaları konulu çalışmasında, AB'nin gıda politikasının beş stratejisi olarak: Avrupa Gıda Güvenliği Otoritesinin (EFSA) kurulması, gıda mevzuatının çiftlikten sofraya yaklaşımı çerçevesinde uygulanması, yem ve gıda alanında faaliyet gösteren kişilerin gıda güvenliğinden öncelikli olarak sorumlu tutulması, üye ülkelerin bu kişilerin faaliyetlerinin gözetim ve kontrolünü sağlaması ile komisyonun üye ülkelerde üye ülkelerin kontrol kapasitesi ve performansını test etmesi prensibini incelemiştir. Türkiye'nin adaylık sürecindeki durumunu ortaya koymaya çalışmıştır.

3. MATERYAL ve YÖNTEM

3.1. Materyal

Araştırma alanını Şanlıurfa'da bulunan gıda sanayi işletmeleri oluşturmaktadır. Araştırma materyali, birincil ve ikincil veri kaynaklarından elde edilmiştir. Şanlıurfa ili ve ilçelerinde yer alan Ticaret ve Sanayi Odalarından kapasite raporu almış 184 gıda sanayi işletmesi tespit edilmiştir. Söz konusu bu işletmelerin yönetici ve/veya sahiplerinin tamamı (tam sayım) ile yüz yüze anket yapılarak elde edilen bilgiler araştırmanın birincil verilerini oluşturmaktadır. İkincil veriler; Türk Standartları Enstitüsü, Şanlıurfa Ticaret ve Sanayi Odası Başkanlığı, Siverek Ticaret ve Sanayi Odası Başkanlığı, Birecik Ticaret ve Sanayi Odası Başkanlığı, diğer kurum ve kuruluşların kayıtlarından ve bu konuda yapılan lisansüstü tezlerden, yayınlardan ve kongre bildirilerinden elde edilmiştir.

3.2. Yöntem

3.2.1. Araştırma Bölgesi Hakkında Bilgiler

Araştırma bölgesi olarak seçilen Şanlıurfa ili ve ilçelerinde Şanlıurfa Ticaret ve Sanayi Odası (ŞUTSO) verilerine göre 2013 yılı itibarıyla kayıtlı toplam 1060 sanayi kuruluşu mevcuttur. Yine ŞUTSO'nun verilerine göre kayıtlı olan İmalat sanayi işletme sayısı ise 626 dır. Bu işletmelerde istihdam edilen iş gören sayısı ise 10061 kişidir.

Şanlıurfa imalat sanayisinin sektörlere göre yapılan dağılımında büyük pay tarıma dayalı sanayininindir. Hammaddesini tarımdan alan Tekstil ve Gıda sektörünün toplam imalat sanayi içerisindeki payı % 71 dolayındadır. Diğer Sektörlerin imalat sanayi içerisindeki payı ise ancak % 29 dur.

İmalat sanayinin % 32.82'si Gıda sanayi, % 38.06'sı Tekstil, % 7.96'sı Metal Eşya ve Makina Sanayi, % 0.78'i Metal Sanayi, % 8.16'sı Seramik, Cam ve Taş ürünleri Sanayi, % 1.36'sı Kağıt Sanayi, % 10.29'u Kimya Sanayi ve % 0,58'i Ağaç, Mantar Sanayidir.

Gıda sanayi işletmelerinin imalat Sanayi içindeki payı % 33'tür. Mevcut Gıda Sanayinin %17.16'sını Bulgur-Mercimek, % 16.57'sini Ham ve Rafine Yağı, %4.73'ünü Buğday Unu ve % 15.98'in ise Mısır Kurutma oluşturmaktadır. Mevcut bulgur fabrikalarında eleme, yıkama, kırma, parlatma ve tasnif gibi aşamaların hepsinde çok modern teknolojiler kullanılmakla birlikte bulgur kurutma yöntemi olarak açık sahalarda, sergiler yapılarak, güneş enerjisinden faydalanma yoluyla kurutma tercih (kule kurutma sisteminin maliyetli olması) edildiğinden bulgur imalat sanayisi daha çok mevsimlik olarak çalışabilmektedir (<http://www.sanliurfa.bel.tr> Erişim tarihi 07.07.2014).

Şanlıurfa Ticaret ve Sanayi Odası, Birecik Ticaret ve Sanayi Odası ile Siverek Ticaret ve Sanayi Odalarından kapasite raporu almış gıda üreten toplam 184 işletme tespit edilmiştir. Bu işletmeler ürettikleri ürün ve bulundukları yer bakımından çizelge 1.1.'de gösterilmiştir.

Çizelge 1.1. Araştırma kapsamındaki işletmeler
Şanlıurfa Ticaret ve Sanayi Odası (ŞUTSO) kayıtlarından derlenmiştir.

GIDA SANAYİ	ÜRETİM	MERKEZ	A.KALE	BİRECİK HALFETİ	BOZOVA	C.PINAR	HARRAN	SİVEREK HILVAN	SURUÇ	V.ŞEHİR	TOPLAM
ET ve ET ÜRÜNLERİ	HAYVAN ETİ	2		3							5
	SUCUK SALAM SOSİS	1									1
	KEMİK UNU VE YAĞI	1									1
SÜT VE SÜT ÜRÜNLERİ	SÜT VE SÜT ÜRÜNLERİ	7		2		2			1	3	15
İŞLENMİŞ SEBZE VE MEYVE	HAZIR YEMEK	12	2	2	1	1	1	3	2	1	25
	DOMATES SALÇASI	2									2
	BİBER SALÇASI	1									1
	PEKMEZ REÇEL	2									2
	TURŞU, KONSERVE									1	1
	KURUTULMUŞ MEYVE-SEBZE	1									1
	NAR EKŞİSİ	2									2
SU ÜRÜNLERİ	BALIK			1							1
BİTKİSEL VE HAYVANSAL YAĞLAR	HAM YAĞ	28							1	3	32
	ZEYTİNYAĞI				1						1
	TAHİN SUSAM	2									2
UN VE UN ÜRÜNLERİ	BUĞDAY UNU	5						1		1	7
	MISIR UNU	1									1
İŞLENMİŞ UNLU ÜRÜNLER	EKMEK/UNLU MAMULLER	9		4	1		1				15
	BAKLAVA	1									1
ŞEKERLEME, KAKAO, ÇİKOLATA	TAHİN HELVASI	2									2
	LOKUM	3									3
BAŞKA YERDE SINIFLANDIRILMIŞ GIDA MADDELERİ	BULGUR, PİRİNÇ	25		7				2	1	3	38
	PUL BİBER	8			1	1					10
	YUFKA	1									1
	DONDURMAKÜLAHI	1									1
	KURUYEMİŞ	1									1
	ANTEP FISTIĞI	6				1					7
	TOZ İÇECEK, HAZIR KAHVE	1									1
	İŞLENMİŞ BİTKİ	1									1
ALKOLSÜZ İÇECEKLER	GAZoz	3									3
TOPLAM											184

3.2.2.Araştırma Hipotezleri

Araştırma hipotezleri test edilirken H_0 (yokluk hipotezi) ve H_1 (alternatif hipotez) hipotezleri oluşturulur. Test edilen hipotezlerin hangisinin kabul ya da reddedildiğini görmek için test istatistiğinde yer alan p değeri üzerinden değerlendirilir. Değer 0.05’den küçük ise ($p < 0.05$) H_0 hipotezi reddedilir ve H_1 hipotezi kabul edilir. Ters durumda yani değerin 0.05’e eşit ve büyük olduğu durumlarda H_0 kabul edilir ve H_1 hipotezi reddedilir (Kalaycı, 2010).

Araştırma kapsamında geliştirilen hipotezler (H_1 ’ler) aşağıda belirtildiği şekildedir.

Hipotez 1 “işletmelerin GG ve KGS belgesine sahip olmalarında”

Hipotez 1a yer faktörünün etkisi vardır.

Hipotez 1b eğitim faktörünün etkisi vardır.

Hipotez 1c tecrübe faktörünün etkisi vardır.

Hipotez 1d kuruluş tarihi faktörünün etkisi vardır.

Hipotez 1e çalışan personel sayısının etkisi vardır.

Hipotez 1f yöneticinin kim olduğunun etkisi vardır.

Hipotez 1g ciro faktörünün etkisi vardır.

Hipotez 2 “GG ve KGS verimliliği artırırken müşteri şikayetlerinin azalmasını sağlar” faktörüne katılım

Hipotez 2a cevaplayıcıların yaşlarına göre farklılık göstermektedir.

Hipotez 2b cevaplayıcıların görev pozisyonlarına göre farklılık göstermektedir.

Hipotez 2c cevaplayıcıların eğitim durumlarına göre farklılık göstermektedir.

Hipotez 2d cevaplayıcıların tecrübelerine göre farklılık göstermektedir.

Hipotez 3 “GG ve KGS işletmeye güveni arttırarak rekabet ve satışlarda avantajlı duruma gelmesini sağlar” faktörüne katılım

Hipotez 3a cevaplayıcıların yaşlarına göre farklılık göstermektedir.

Hipotez 3b cevaplayıcıların görev pozisyonlarına göre farklılık göstermektedir.

Hipotez 3c cevaplayıcıların eğitim durumlarına göre farklılık göstermektedir.

Hipotez 3d cevaplayıcıların tecrübelerine göre farklılık göstermektedir.

Hipotez 4 “GG ve KGS hakkındaki yayınları takip ederim” faktörüne katılım

Hipotez 4a cevaplayıcıların yaşlarına göre farklılık göstermektedir.

Hipotez 4b cevaplayıcıların görev pozisyonlarına göre farklılık göstermektedir.

Hipotez 4c cevaplayıcıların eğitim durumlarına göre farklılık göstermektedir.

Hipotez 4d cevaplayıcıların tecrübelerine göre farklılık göstermektedir.

Hipotez 5 “işletmeler gıda güvenliğine önem verir ve müşterilerini bilgilendirirler” faktörüne katılım

Hipotez 5a cevaplayıcıların yaşlarına göre farklılık göstermektedir.

Hipotez 5b cevaplayıcıların görev pozisyonlarına göre farklılık göstermektedir.

Hipotez 5c cevaplayıcıların eğitim durumlarına göre farklılık göstermektedir.

Hipotez 5d cevaplayıcıların tecrübelerine göre farklılık göstermektedir.

Hipotez 6 “ISO 9000 ve ISO 22000(HACCP) vb. sistemler gıda güvenliğini sağlamada yeterlidir” faktörüne katılım

Hipotez 6a cevaplayıcıların yaşlarına göre farklılık göstermektedir.

Hipotez 6b cevaplayıcıların görev pozisyonlarına göre farklılık göstermektedir.

Hipotez 6c cevaplayıcıların eğitim durumlarına göre farklılık göstermektedir.

Hipotez 6d cevaplayıcıların tecrübelerine göre farklılık göstermektedir.

Hipotez 7 “gıda işletmelerinin ekonomik gücü/mali yapısı/gelirleri kalite sertifikaları almak için yeterlidir” faktörüne katılım

Hipotez 7a cevaplayıcıların yaşlarına göre farklılık göstermektedir.

Hipotez 7b cevaplayıcıların görev pozisyonlarına göre farklılık göstermektedir.

Hipotez 7c cevaplayıcıların eğitim durumlarına göre farklılık göstermektedir.

Hipotez 7d cevaplayıcıların tecrübelerine göre farklılık göstermektedir.

3.2.3. Örnekleme ve Veri Toplamada Kullanılan Yöntem

Çalışmanın ana materyalini Şanlıurfa ili ve ilçelerinde yer alan Ticaret ve Sanayi Odalarından kapasite raporu almış 184 gıda sanayi işletmesinde örnekleme yöntemine gidilmeden, söz konusu bu işletmelerin yönetici ve/veya sahiplerinin tamamı (tam sayım yöntemi) ile yüz yüze anket yapılarak elde edilen veriler oluşturmaktadır. Bunun için daha önce yapılan çalışmalar dikkate alınarak araştırmanın amacına uygun bir anket formu hazırlanmıştır. Anket formunda demografik soruların yanı sıra KGS belgelerinin önemi ve işletme yöneticilerinin bu konudaki duyarlılıklarını ölçmek için Likert tipi sorulara da yer verilmiştir. Şanlıurfa merkez, Gıda İmalatçıları Sitesi (GİS), Organize Sanayi Bölgesi (OSB), Bozova, Birecik, Halfeti, Suruç, Harran, Akçakale, Hilvan, Viranşehir, Ceylanpınar ve Siverek ilçelerinde faaliyette oldukları tespit edilen 118 işletmede anket uygulaması yapılmış 60 işletmenin faaliyette olmadığı tespit edilmiş, 6 işletme yönetici ve/veya sahibi anket uygulama talebini reddetmiştir.

3.2.4. Verilerin analizinde kullanılan yöntemler

Araştırma kapsamında birincil ve ikincil verilere bağlı olarak elde edilen bilgiler için bir veri tabanı oluşturulmuş ve sorulacak sorulara göre genel bir kodlama planı yapılarak Excel ortamına aktarılmıştır. Araştırma sonuçları yüzde oranlarına göre çizelgeler halinde verilmiş ve SPSS Paket Programı yardımı Lojistik Regrasyon ve Kruskal Wallis Testi ile istatistikî analizler yapılmıştır. Sonuçlar yorumlanmaya çalışılmıştır.

3.2.4.1. Lojistik Regresyon

Araştırmada GG ve KGS belgelerine sahip olmayı etkileyen faktörleri belirlemek amacıyla geliştirilen hipotez 1'i test etmek amacıyla Lojistik Regresyon analizinden faydalanılmıştır.

Lojistik Regresyon çoklu regresyonun özel bir türüdür. Regresyon analizinde kullanılan değişkenlerin (bağımlı ve bağımsız) metrik olması gerekmektedir. Fakat, bağımlı değişkenin kategorik olduğu (sadece iki kategoriden oluştuğu) durumlarda regresyon analizi uygun olmayacaktır (Altunışık ve ark., 2007). Bağımlı değişkenin kategorik olduğu durumlarda regresyon analizine alternatif olarak kullanılabilen teknikler arasında ayırma (discriminant) ve lojistik regresyon modelleri yer almaktadır (Kalaycı, 2010).

Bağımlı değişkeni iki veya daha çok gruptan oluşan bir discriminant modelinde modelin parametreleri grupları birbirinden en iyi ayıracak şekilde hesaplanmaktadır. Ancak, discriminant analizinin grupları en iyi biçimde ayırabilmesi için, bağımsız değişkenlerin normal dağılıma uyması ve bağımsız değişkenlerin kovaryanslarının her grup düzeyinde eşit olması gerekmektedir. Bu nedenle kategorik veya ordinal ölçekli değişkenlerin kullanılması durumunda bu iki varsayım sağlanamamaktadır. Lojistik regresyon modelinde ise, bağımsız değişkenler için bu iki varsayım aranmamaktadır (Kalaycı, 2010). Bu nedenle önemli bir esneklik sağlamaktadır. Bununla beraber aşağıda belirtilen noktalar lojistik regresyon kullanılarak yapılacak araştırmalarda dikkate alınmalıdır (http://78.189.53.61/-/bs/ess/k_sumbuloglu.pdf, erişim tarihi 25.09.2014).

- Uygun tüm bağımsız değişkenler modele dahil edilmelidir. Bazı değişkenlerin modele dahil edilmemesi hata teriminin büyümesine ve modelin yetersizliğine neden olabilir.
- Uygun olmayan tüm bağımsız değişkenler dışlanmalıdır. Nedensel olarak uygun olmayan değişkenlerin modele dahil edilmesi; modelin yorumlanmasını zorlaştırabilir, bu değişkenlerin bağımlı değişken üzerinde pay sahibiymiş gibi izlenim vermesine neden olabilir.

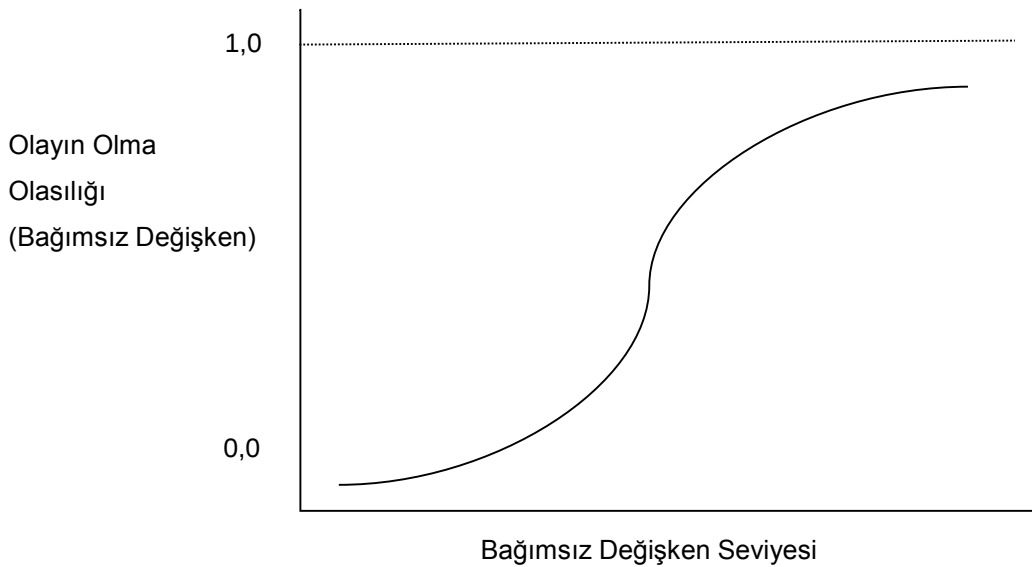
- Aynı birey üzerinde bir kez gözlem yapılmalı, tekrarlayan ölçümler olmamalıdır.
- Bağımsız değişkenlerde ölçüm hatası küçük olmalıdır. Kayıp veri olmamalıdır. Hatalar, katsayıların tahmininde yanlışlığa ve modelin yetersizliğine neden olur.
- Bağımsız değişkenlerde arasında çoklu bağlantı olmamalıdır. Yani birbirleriyle ilişkili olmamalıdır.
- Aşırı değerler olmamalıdır. Doğrusal regresyonda olduğu gibi, aşırı değerler sonucu önemli derecede etkileyebilir.
- Örneklem büyüklüğü yeterli olmalıdır. Az sayıda birey içeren örneklemde tahmin edilen değerlerin güvenilirliği azalır. Modeldeki her bağımsız değişken için en az 10 birey önerilmektedir.
- Bağımlı değişkenin beklenen varyansı ile gözlenen varyansı arasında büyük bir fark varsa modelin yetersi olduğu ve yeniden tanımlanması gerekir.

Son yıllarda lojistik regresyon analizinin giderek daha yaygın kullanılmasının nedenleri kısaca şöyle açıklanmaktadır (Çokluk, 2010).

- Bağımlı değişken kategorik olmakla birlikte, bağımsız değişkenler sürekli, kategorik veya ikilem olabilir. Lojistik regresyon bağımsız değişkenlerin sürekli ya da süreksiz olmasına yönelik hiçbir kısıtlama getirmemektedir.
- Lojistik modelin parametreleri kolaylıkla yorumlanabilmekte ve matematiksel olarak kullanımı kolay olan fonksiyonlar üretilmektedir.
- Lojistik modele dayalı analizleri yapabilmeyi sağlayan çok sayıda bilgisayar paket programı (SPSS, SAS vb.) mevcuttur.
- Bağımsız değişkenlerin olasılık fonksiyonlarının dağılımı üzerinde kısıt olmaması (yarı parametrik) nedeni ile çeşitli testler uygulanabilmektedir.
- Lojistik regresyon negatif tahmin olasılıkları üretmez; lojistik regresyonda tüm olasılık değerleri pozitifdir ve range (aralık) 0 ile 1 arasında değişir.

- Lojistik regresyon analizi, bağımsız ve bağımlı değişken arasındaki ilişkinin doğrusal olmasını gerektirmez; üstel veya polinom ilişkisi de olabilir. Lojistik regresyon bağımlı ve bağımsız değişkenler arasında logaritmik bir ilişki olduğunu varsayar; dolayısıyla lojistik regresyon doğrusal olmayan modeller üretebilir. Bir diğer deyişle lojistik regresyon, doğrusal olmayan ilişkiyi koruyarak, ilişkinin formunu doğrusal hale getiren logaritmik dönüştürmeler yapar. Lojistik regresyon bağımlı değişkene ilişkin verilerin dağılımının bir ya da daha fazla bağımsız değişkenle doğrusal olmayan ilişki gösterdiğinin bilinmesi ya da beklenmesi durumunda özellikle yararlıdır.

Çok değişkenli regresyon analizinde bağımlı ve bağımsız değişkenler arasında doğrusal bir ilişkinin var olduğu varsayımı yapılmaktadır. Lojistik regresyonda ise bağımlı ve bağımsız değişkenler arasında aşağıdaki şekle benzer, S şeklinde bir ilişkinin olduğu varsayılmaktadır. Dolayısıyla, ilişkinin doğrusal olmaması nedeniyle regresyon analizinin kullanımı mümkün olmamaktadır (Altunışık ve ark., 2007).



Şekil:1.1 Bağımsız Değişkenler ile Bağımlı Değişken Arasındaki Lojistik Regresyon Formu

Kaynak: (Altunışık ve ark., 2007).

Lojistik regresyon parametreleri analitik olarak elde edilemediğinden, iteratif bir yöntem olan maksimum olabilirlik (Maximum Likelihood= ML) tekniği ile tahmin edilmektedir (Kalaycı, 2010).

Matematiksel olarak lojistik regresyon olasılık, odds ve odds'un logaritmasına dayanır. Lojistik regresyonda odds, bir olayın olma olasılığının, o olayın olmama olasılığına bölümü olarak tanımlanır (Çokluk, 2010). Yani:

$$\text{Odds} = \frac{P(x)}{1-P(x)} \quad (3.1)$$

$p(x)$ olayın gerçekleşme, $1-p(x)$ ise gerçekleşmeme olasılığıdır.

Doğrusal olasılık modeli için aşağıdaki gibi bir gösterim yapılabilir

$$E(Y_i = 1/X_i) = P_i = \beta_0 + \beta_1 X_i \quad (3.2)$$

Burada amaçlanan değişkenler arasındaki ilişkinin doğrusallığıdır. Fakat görüldüğü gibi bağımlı değişken kesikli, yani olasılıklı, bağımsız değişken ise sürekli. Bu nedenle doğrusallıktan uzaktır. Bunu önlemek için lojistik regresyon fonksiyonundan yararlanılır (Şentürk, 2011).

Lojistik regresyon fonksiyonu aşağıdaki şekilde ifade edilir;

$$E(Y_i = 1/X_i) = P_i = \frac{e^{\beta_0 + \beta_1 X}}{1 + e^{\beta_0 + \beta_1 X}} = \frac{1}{1 + e^{-(\beta_0 + \beta_1 X)}} \quad (3.3)$$

Modelin doğrusal olması ve uygulama kolaylığı sağlaması için lojit dönüşüme ihtiyaç vardır. Bu sebeple odds oranı devreye girer ve öncelikli olarak $1-P_i$ fonksiyona eklenerek şu şekilde ifade edilir (Şentürk, 2011).

$$\frac{P_i}{1-P_i} = \frac{1 + e^{\beta_0 + \beta_1 X}}{1 + e^{-(\beta_0 + \beta_1 X)}} \quad (3.4)$$

Yukarıda verilen olasılık modelinde olasılık değerleri üzerinde yapılacak $P_i[1-P_i]$ dönüşümü bağımlı değişkenin sınırlarını $(0, \infty)$ arasında yapacaktır. Sınırları $(-\infty, +\infty)$ arasında yapmak içinse bu oranın doğal logaritması alınır. Böylece elde edilen yeni bağımlı değişkeni bağımsız değişkenin lineer bir fonksiyonu olarak aşağıdaki şekilde yazabilmek mümkün olacaktır. Bu şekilde P_i 'i $-\infty$ ile $+\infty$ arasında tanımlı hale getiren bu dönüşüme lojit dönüşüm denir. Lojit dönüşümü P_i cinsinden aşağıdaki şekilde yazılabilir (Cengiz, 2009).

$$\ln\left(\frac{P_i}{1-P_i}\right) = \beta_0 + \beta_1 X_i \quad (3.5)$$

Dönüşüm uygulanmış model, bağımlı değişken değerlerinin $+\infty, -\infty$ arasında olabildiğini sağlar. Odds oranının tahmininin içsel çarpıklığı yani asimetrisini giderir. Ayrıca parametreleri itibarıyla doğrusaldır; yani odds oranının logaritması aracılığıyla bağımsız değişkenlerin etkileri bulunabilir. Böylelikle modelle çalışmak kolaylaşır ve değişkenlerin katkıları istenildiği gibi açıkça yorumlanabilir. Çünkü artık model yapısı gereği doğrusal regresyona benzermiştir (Şentürk, 2011).

Araştırmada GG ve KGS belgelerine sahip olmayı etkileyen faktörleri belirlemek amacıyla geliştirilen hipotez 1'i test etmek amacıyla lojistik regresyon analizinde faydalanılmıştır. Analize ilişkin verilere aşağıda yer verilmiştir.

Analizde sahip olma olasılığını hesaplamak amacıyla ve verilerin yorumlanmasını kolaylaştırmak amacıyla 1=evet, 2=hayır şeklinde kodlanan veriler lojistik regresyon sırasında 1=hayır, 2=evet şeklinde yeniden kodlanmıştır.

Araştırmada lojistik regresyon modeli olarak “enter yöntemi” seçilmiştir. Bu yöntemde tüm ortak değişkenler bir blok olarak regresyon modelinde yer alır ve her bir blok için parametre tahminleri hesaplanır.

3.2.4.2. Kruskal-Wallis Testi

Çalışmanın devamında diğer hipotezleri test etmek amacıyla faktör analizi ve Kruskal-Wallis testlerinden faydalanılmıştır. Kruskal-Wallis testi bağımsız değişkenlerin alt gruplarının üç veya daha fazla olması durumunda kullanılan nonparametrik bir testtir. Bu test verilerin normal dağılım göstermesi durumunda kullanılan ANOVA Testi'nin nonparametrik alternatifidir. Kruskal-Wallis analizinde test istatistiği aşağıdaki formül yardımıyla elde edilir.

$$KW = \frac{12}{N(N+1)} * \left(\frac{R_1^2}{n_1} + \frac{R_2^2}{n_2} \dots + \frac{R_k^2}{n_k} \right) - 3(N + 1) \quad (3.6)$$

k= Karşılaştırılacak grup sayısını

n_i = i. örneğin örnek sayısını

N= Örneklerin toplam sayısını

R_i = i. örneğin sıralama sayılarının toplamını göstermektedir (Demirci, <http://w3.balikesir.edu.tr/~demirci/ist9.pdf>).

Örnek dağılımı için, (k-1) serbestlik dereceli ve seçilen α önem düzeyindeki ki-kare tablo değeri ile karşılaştırılır. Hesaplanan KW değeri tablo değerinden büyük ise H_0 hipotezi reddedilir.

4. ARAŞTIRMA BULGULARI ve TARTIŞMA

4.1.Araştırmada Elde Edilen Verilerin Analizi

Araştırma verilerinin analizinde öncelikle anket sorularına ilişkin frekans dağılımlarına yer verilmiştir. Daha sonra ise işletmelerin GG ve KGS belgelerine sahip olmasını etkileyen faktörleri belirlemek amacıyla hipotez 1 için lojistik regresyon analizi ve diğer hipotezler için de Kruskal Wallis Testi uygulanarak analiz kısmı sonlandırılmıştır.

4.2.Anket Sorularına İlişkin Frekans Dağılımlar

Çizelge 4.1. İşletmelerin Kuruluş Yeri

	Frekans(n)	(%)
OSB	29	24.6
Merkez	31	26.3
GİS	18	15.2
İlçe	40	33.9
Toplam	118	100

Çizelge 4.1.'e bakıldığında araştırmaya katılan 118 işletmenin 40'ı (%33.9) ilçelerde, 31'i (%26.3) merkezde, 29'u (%24.6) organize sanayi bölgesinde, 18'i (%15.2) gıda imalatçıları sitesinde (GİS) olduğu belirlenmiştir. İşletmelerin %66.1'i merkezde faaliyet göstermektedir. Gıda İmalatçıları Sitesinde (GİS) işletme sayısının az olması altyapı sorunlarının giderilmemiş olmasından kaynaklanmaktadır.

Çizelge 4.2. İşletmelerin Faaliyet Alanları

Faaliyet alanı	Frekans(n)	(%)
Unlu Mamuller/Ekmek	14	11.9
Ham yağ	23	19.6
Un	3	2.6
Et	1	0.8
Hazır Yemek	25	21.3
Bulgur	16	13.6
Pul Biber	10	8.5
Fıstık İşleme	4	3.6
Nar Ekşisi	1	0.8
Helva/Tahin	1	0.8
İşlenmiş Bitki	1	0.8
Süt/Süt Ürünleri	7	5.9
Baklava Dondurma	1	0.8
Cips/çerez	1	0.8
Meşrubat	1	0.8
Toz içecek	1	0.8
Salça	1	0.8
Kurutulmuş Sebze	1	0.8
Yufka	1	0.8
Zeytinyağı	1	0.8
Pirinç	1	0.8
Küp Şeker	2	1.8
Balık	1	0.8
TOPLAM	118	100

İşletmenin faaliyet alanına ilişkin çizelge 4.2.'de araştırmaya katılan 118 işletmenin 25'i (%21.3) hazır yemek, 23'ü (%19.6) yağ, 16'sı (%13.6) bulgur, 14'ü (%11.8) unlu mamuller/ekmek, 10'u (%8.5) pul biber, 7'si (%5.9) süt ürünleri, 4'ü (%3.6) fıstık işleme, 3'ü (%2.6) un, 2'si (%1.8) küp şeker üretmektedir. Çizelgede yer alan diğer ürünlere ilişkin ise 1'er işletme yer almaktadır.

Çizelge 4.3. Yaş Dağılımı

Yaş	Frekans(n)	(%)
20-29	24	20.3
30-39	47	39.9
40-49	43	36.4
50 ve üstü	4	3.4
Toplam	118	100

Çizelge 4.3. incelendiğinde araştırmaya katılanların 24'ü (%20.3) 20-29 yaş aralığında, 47'si (%39.9) 30-39 yaş aralığında, 43'ü (%36.4) 40-49 yaş aralığında, 4'ü (%3.4) 50 ve üstü yaş aralığında yer aldıkları görülmektedir. Ankete katılanların büyük çoğunluğunun 50 yaşın altındaki kişilerden oluştuğu ve katılımcıların yaş ortalamasının 37 olduğu sonucuna varılmıştır.

Çizelge 4.4. Katılımcının İşletmedeki Görevi

Görev	Frekans(n)	(%)
İşletme Müdürü	69	58.5
İşletme Sahibi	33	28.0
Diğer	16	13.5
Toplam	118	100

Çizelge 4.4'de araştırmaya katılanların 69'nun (%58.5) işletme müdürü, 33'nün (%28) işletme sahibi, 16'sının (%13.5) diğer (muhasebeci, mühendis ve şef) unvanlardaki kişilerden oluştuğu görülmektedir. Ankete katılanların %86.5'nin işletme sahibi ya da müdürü olmasının bilgilerin güvenilirliği açısından iyi bir sonuç olduğu düşünülmektedir.

Çizelge 4.5. Eğitim Durumu

Eğitim Düzeyi	Frekans(n)	(%)
İlkokul	26	22.0
Ortaokul	19	16.1
Lise	34	28.8
Üniversite	39	33.1
Toplam	118	100

Çizelge 4.5'te araştırmaya katılanların 39'unun (%33.1) üniversite mezunu, 34'ünün (%28.8) lise, 19'unun (%16.1) ortaokul, 26'sının (%22) ilkokul, mezunu

olduğu görülmektedir. İşletme yetkililerinin 1/3'ü üniversite mezunudur. Yöneticilerin %83.9'unun işletme sahibi ve 1/3'ünün üniversite mezunu olması aile içinde eğitilmiş olan fertlerin işletmelerde yöneticilik yaptıklarını desteklemektedir.

Çizelge 4.6. Katılımcının tecrübesi

Yıl	Frekans(n)	(%)
1-4	53	44.9
5-9	40	33.9
10-14	12	10.2
15 ve üstü	13	11.0
Toplam	118	100

Çizelge 4.6.'da araştırmaya katılanların 53'ü (%44.9) 1-4 yıl arası, 40'ı (%33.9) 5-9 yıl arası, 12'si(%10.2) 10-14 yıl arası ve yine 13 kişi (%11.0) 15 ve üstü yıl tecrübeye sahip oldukları görülmektedir. Araştırmaya katılanların % 78.8'i 10 yıldan daha az tecrübeye sahiptir. Yöneticilerin tecrübe ortalaması 6 yıldır. Bölgede son yıllarda genç ve dinamik girişimcilerin sayısının arttığını destekleyen bir sonuç olmuştur.

Çizelge 4.7. İşe Başlama Kararı

	Frekans(n)	(%)
Aileden	40	34.8
İşçilikten	13	11.3
Arkadaş Tavsiyesi	3	2.6
Kendi Kararım	59	51.3
Toplam	115	100

Çizelge 4.7'de bu işe başlamaya nasıl karar verdiniz? sorusuna 59 kişi (%51.3) kendi kararım, 40 kişi (%34.8) aileden, 13 kişi (%11.3) işçilikten ve 3 kişi de (%2.6) arkadaş tavsiyesi şeklinde cevap verdikleri görülmektedir. Katılımcıların yarısına yakın bir kısmının işe kendi kararıyla başladığı belirlenmiştir. Son yıllarda artan girişimcilik eğitimlerinin sonucu olarak kendi işini kurma eğilimi artmıştır.

Çizelge 4.8. Başka Bir Sektörde Faaliyet Durumu

	Frekans(n)	(%)
Evet	72	61.0
Hayır	46	39.0
Toplam	118	100

Çizelge 4.8.'de başka bir sektörde faaliyetiniz var mı? Sorusuna verilen cevaplar yer almaktadır. Ankete katılan işletmelerin 72'si (%61) başka bir sektörde faaliyette bulunurken, 46'sı (%39) başka bir sektörde faaliyette bulunmamaktadır. Girişimcilerin yarısından fazlasının birden çok sektörde yatırım yaparak risk dağıttıkları söylenebilir.

Çizelge 4.9. Yönetici Kim

Yönetici	Frekans(n)	(%)
Sahip	99	83.9
Akraba	2	1.7
Profesyonel	17	14.4
Toplam	118	100

Çizelge 4.9.'da işletmenizin yöneticiliğini kim yapıyor? Sorusuna 99 kişi (%83.9) işletmenin sahibi, 16 kişi (%13.6) profesyonel yönetici, 2 kişi (%1.7) akraba cevabını verdikleri görülmektedir. Küçük işletmelerin tipik özelliklerinden ve yörenin geleneksel yapısından kaynaklanan işletme sahibinin aynı zamanda işletmenin yöneticisi olduğu sonucu desteklenmektedir.

Çizelge 4.10. İşletmelerin Kuruluş Yılı

Kuruluş Yılı	Frekans(n)	(%)
1980 Öncesi	2	1.7
1980-1990	9	7.6
1991-2000	27	22.9
2001-2010	55	46.7
2010 Sonrası	25	21.1
Toplam	118	100

Çizelge 4.10.'da araştırmaya katılan işletmelerin 55'i (%46.6) 2001-2010 yılı arasında, 27'si (%22.9) 1991-2000 yılı arasında, 23'ü (%19.5) 2010 sonrası da, 9'u

(%7.6) 1980-1990 yılı arasında, 2'sinin (%1.7) 1980 öncesinde kuruldukları görülmektedir. Türkiye ekonomisinde 1990 lı yıllarda başlayan hareketlilik ve 2001 yılından sonraki ekonomik istikrar sonucu bu dönemlerde daha çok işletmenin faaliyete başladığı söylenebilir.

Çizelge 4.11. Tahmini Yıllık Ciro

Ciro(Milyon)	Frekans(n)	(%)
1 milyon altı	35	33.0
1-2.9	32	30.0
3-5.9	21	19.8
6-9.9	12	11.3
10 milyon üstü	6	5.7
Toplam	106	100

Çizelge 4.11.'de işletmenizin tahmini toplam yıllık cirosu ne kadar dır? Sorusuna katılımcıların 35'i (%33) 1 milyon altı, 32'si (%30) 1-2.9 milyon arası, 21'i (%19.8) 3-5.9 milyon arası, 12'si (%11.3) 6-9.9 milyon arası, 6'sı (%5.7) 10 milyon ve üstü şeklinde cevap verdikleri, araştırma kapsamında anket uygulanan toplam işletme sayısı 118 dir. 12 işletmede yöneticiler mali ve finansal konularda bilgi vermek istemediklerini belirterek bu soruyu cevaplamamıştır.

Çizelge 4.12. Faaliyet Dönemi İçin Ayırılan (Nakit) İşletme Sermayesi

İşletme Sermayesi	Frekans(n)	(%)
1 milyon altı	65	61.9
1-2.9 milyon	29	27.6
3-5.9 milyon	7	6.7
6-9.9 milyon	2	1.9
10 milyon üstü	2	1.9
Toplam	105	100

Çizelge 4.12.'de işletmenizin bu faaliyet dönemi için ayırdığı (nakit) işletme sermayesi ne kadar dır? Sorusuna işletmelerin 65'i (%61.9) 1 milyon altı, 29'u (%27.6) 1-2.9 milyon arası, 7'si (%6.7) 3-5.9 milyon arası, 2'si (%1.9) 6-9.9 milyon arası ve yine 2'si (%1.9) 10 milyon ve üstü şeklinde cevap verdikleri, 13 işletme yöneticisi finansal ve mali konularda bilgi vermek istemediklerini gerekçe göstererek bu soruyu cevaplamamıştır.

Çizelge 4.13. Faaliyet Dönemi Borçlanma Durumu

	Frekans(n)	(%)
Öz sermaye	91	77.2
Borç	3	2.5
İkisi de	24	20.3
Toplam	118	100

Çizelge 4.13.'te faaliyet döneminde borçlanmaya ilişkin cevaplar yer almaktadır. Buna göre, işletmelerin 91'i (%77.2) öz sermaye, 3'ü (%2.5) borç ve 24'ü (%20.3) ikisi de şeklinde cevap vermişlerdir. Araştırma kapsamındaki işletmelerin 91'inin (%77.2) öz sermaye ile faaliyetlerine devam ettikleri görülmektedir. Aile işletmelerinin çoğunlukta olması ve geleneksel yapıdan kaynaklanan borçlanmaya ilişkin olumsuz bakış açısı bu sonucun ortaya çıkmasında etkili olmuştur.

Çizelge 4.14. Faaliyet Dönemi Borçlanma Oranı

Borç %	Frekans(n)	(%)
%0-20	2	7.4
%21-40	8	29.7
%41-60	11	40.7
%61-80	3	11.1
%81-100	3	11.1
Toplam	27	100

Çizelge 4.14.'te faaliyet dönemi borçlanma oranına ilişkin cevaplar yer almaktadır. Borç kullanan 27 işletmenin 11'i (%40.7) %41-60 arası, 8'i (%29.7) %21-40 arası, 3'ü (%11.1) %61-80 arası ve yine 2'si (%7.4) %0-20 arası ve 3'ü %81-100 arasında borçlandıklarını belirtmişlerdir.

Çizelge 4.15. Çalışan Personel Sayısı

Personel Sayısı	Frekans(n)	(%)
1-9	30	25.4
10-49	85	72.1
50-99	2	1.7
100 ve üstü	1	0.8
Toplam	118	100

Çizelge 4.15.'te işletmelerde çalışan personel sayısına ilişkin cevaplar yer almaktadır. Buna göre işletmelerin 85'inde (%72.1) 10-49 kişi, 30'unda (%25.4) 1-9 kişi, 2'inde (%1.7) 50-99 kişi, 1'inde ise (%0.8) 100 ve üstü kişi çalışmaktadır. Araştırma kapsamındaki işletmelerin neredeyse tamamında personel sayısının 100 kişiden az olduğu görülmektedir. Bu durum işletmelerin tamamına yakın kısmının küçük ve orta ölçekli olduğunu göstermektedir.

Çizelge 4.16. Gıda Güvenliği (GG) ve Kalite Güvence Sistemleri (KGS) Sertifikalarına Sahiplik Durumu

	Frekans(n)	(%)
Evet	67	56.8
Hayır	51	43.2
Toplam	118	100

Çizelge 4.16.'da işletmelerin gıda güvenliği (GG) ve kalite güvence sistemleri (KGS) sertifikalarına sahiplik durumu yer almaktadır. Buna göre, 67 (%56.8) işletme GG ve KGS sertifikalarına sahip iken, 51 (%43.2) işletmenin GG ve KGS sertifikalarına sahip olmadığı görülmektedir. Anket uygulanan 118 işletmenin 23 tanesinin ham yağ üreten işletme olması ve bu işletmelerde katılımcıların belirttiğine göre sofrta ürünü üretmedikleri için kalite belgesinin gerekli görülmemesinin, kalite belgesi bulunmayan işletme sayısının fazla olmasında etkili olduğu düşünülmektedir.

Çizelge 4.17. GG ve KGS Sertifikalarının Alınma Tarihi

	Frekans(n)	(%)
2000-2009 arası	21	31.3
2010 sonrası	46	68.7
Toplam	67	100

Çizelge 4.17.'de GG ve KGS sertifikalarına sahip olan 67 işletmenin 46'sı (%68.7) 2010 sonrası bu belgeleri alırken, 21 (%31.3) işletme ise 2000-2009 arası yıllarda bu belgeleri almışlardır. 2000 yılı öncesinde bu belgeleri alan işletme bulunmamaktadır. İşletmelerin tamamında sertifikaların 2000 yılından sonra alındığı görülmüştür.

Çizelge 4.18. İşletmelerde Bulunan GG ve KGS Sertifika Çeşitleri

Sertifika	Frekans (n)	(%)
ISO 9000	55	39.9
ISO14000	16	11.6
ISO 22000	57	41.3
ISO 18001 OHSAS	7	5.1
Organik Ürün Sertifikası	1	0.7
Helal Gıda Sertifikası	2	1.4
Toplam	138	100

Çizelge 4.18.'de işletmeniz hangi GG ve KGS sertifikalarına sahiptir? Sorusuna ilişkin cevaplar yer almaktadır. Buna göre araştırmaya katılan 118 işletmenin 67'sinde toplamda 138 sertifika bulunması bazı işletmelerin birden fazla sertifikaya sahip olduğunu göstermektedir. İşletmelerdeki GG ve KGS sertifikalarına sahip olmaya ilişkin dağılımlara bakıldığında, 67 işletmede 57 (%41.3) ISO 22000 sertifikası, 55 (%39.9) ISO 9000 sertifikası, 16 (%11.6) ISO 14000 sertifikası, 7 (%5.1) OHSAS sertifikası, 2 (%1.4) helal gıda sertifikası, 1 (0.7) organik ürün sertifikası şeklinde dağılmaktadır. Anket çalışması aşamasında hazır yemek işletmelerinde birden fazla sertifika bulunduğu tespit edilmiştir.

Çizelge 4.19. GG ve KGS Sertifikası Alma Nedenlerine İlişkin Önem Sıralaması

Önem Sırası	1. sıra		2. sıra		3. sıra		4. sıra		5. sıra		Derece	
	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	Puan	Sıra
Belge sahibi olmak için(Zorunlu olduğu için)	4	6.3	27	42.2	14	21.9	19	29.2	0	0	208	2
Müşteri memnuniyeti için	0	0	18	28.1	26	40.6	16	24.5	4	6.4	186	3
Üretim Sistemindeki hataları iyileştirmek için	5	7.8	12	18.8	12	18.8	29	44.6	6	9.5	173	4
Rekabet avantajı sağlamak için	9	14.0	6	9.3	7	10.9	1	1.5	41	65.1	133	5
Rakip firmalar belge aldığı için	46	71.9	1	1.6	5	7.8	0	0	12	19.0	261	1
Toplam	64	100	64	100	64	100	65	100	63	100		

Çizelge 4.19.'da GG ve KGS sertifikası alan işletmelerin alma nedenlerine ilişkin verilen yargıları 1'den 5'e kadar önem sıralamasına koymaları istenmiştir. Buna göre yukarıdaki çizelgede de görüldüğü gibi işletmelerin GG ve KGS sertifikası alma nedenlerinden birincisi rakip firmaların sertifika alması olarak görülmektedir. 64 cevaplayıcıdan 46'sı (%71.9) rakip firmaların belge almalarını 1. sırada önemli görmekle beraber faktör derecelendirilmelerinin sonuçlarına göre de ilk sırada yer almaktadır. Belge sahibi olmayı bir zorunluluk olarak kabul edenler %42.2 ile 2. sıraya, müşteri memnuniyeti için %40.6 ile 3. sıraya, üretim sistemindeki hataları düzeltmek için %44.6 ile 4. sıraya, rekabet avantajı sağlamak için % 65.1 ile 5.sıraya koymuştur. Bu sıralama faktör derecelendirme sonuçlarına göre de aynı olmuştur.

İki cevap arasında bir çelişki olduğu görülmektedir. İşletme yetkilileri rakip firmalar aldığı için kendilerinin de sertifika aldıklarını 1.sırada önemli neden olarak göstermişken; buna karşılık aynı yetkililerin rekabet avantajı sağlamayı 5.sırada

önemli neden olarak göstermelerinin çelişkili olduğu düşünülmektedir. Ticaret hayatında işletmelerin birbirini taklit ettiklerini destekler nitelikte bir sonuçtur.

Çizelge 4.20. GG ve KGS Sertifikası Almama Nedenlerine İlişkin Önem Sıralaması

Önem Sırası	1. sıra		2. sıra		3. sıra		4. sıra		5. sıra		Derece	
	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	Puan	Sıra
GG ve KGS ile ilgili belgeleri hazırlamanın zor olması (prosedür ve formaliteler)	22	44.9	0	0	11	22.4	4	8.1	12	24.5	163	2
Personelin bilgi ve sayısının yetersiz olması (ilave işgücü)	0	0	13	26.5	18	36.7	9	18.4	9	18.4	133	4
Sertifika alma maliyetlerinin yüksek olması	15	30.6	16	32.7	11	22.4	0	0	7	14.3	179	1
Nereden ve nasıl alınacağını bilinmemesi(bilgi eksikliği)	5	10.2	18	36.7	6	12.3	14	28.6	6	12.2	149	3
Üretim sistemini iyileştirmeye katkısı olacağına inanmamak	7	14.3	2	4.1	3	6.2	22	44.9	15	30.6	111	5
Toplam	49	100	49	100	49	100	49	100	49	100		

Çizelge 4.20.'de GG ve KGS sertifikası olmayan işletmelerin almama nedenlerine ilişkin verilen yargıları 1'den 5'e kadar önem sıralamasına göre sıralamaları istenmiştir. Buna göre 49 cevaplayıcıdan 22'si (%44.9) GG ve KGS ile ilgili belgeleri hazırlamanın zor olmasını 1.sırada göstermekle beraber faktör derecelendirilmesi sonuçlarına göre 2.sırada önemli faktör olmuştur. 18'i (%36.7) bilgi eksikliğini 2.sırada önemli faktör olduğunu belirtmiş ancak faktör derecelendirme sonucunda 3. sırada önemli faktör olmuştur. 18'i (%36.7) personel yetersizliğini 3.sırada önemli faktör olarak belirtmiş, faktör derecelendirme sonuçlarına göre 4.sırada yer almıştır. 22'si (%44.9) üretim sistemine katkısı

olacağına inanmamayı 4.sırada belirtmiş faktör derecelendirme sonuçlarına göre ise 5. sırada yer almıştır. 7'si (%14.3) sertifika alma maliyetlerini 5.sırada önemli faktör olarak belirtmiş ancak faktör derecelendirme sonucunda 1.sırada önemli faktör olduğu sonucuna varılmıştır. Bu sonuçlara göre sertifika alma maliyetleri 1.sırada, belgeleri hazırlamanın zor olması 2.sırada, bilgi eksikliği 3.sırada, ilave işgücü 4.sırada ve üretim sistemini iyileştirmeye katkısı olmayacağı 5.sırada önemli faktör olmuştur.

Çizelge 4.21. GG ve KGS Sertifikalarına Sahip Olma İsteği

	Frekans(n)	(%)
Evet	38	74.5
Hayır	13	25.5
Toplam	51	100

Çizelge 4.21.'de GG ve KGS sertifikası almak ister misiniz? Sorusuna GG ve KGS sertifikası olmayan 51 işletmeden 38'i (%74.5) evet yanıtını verirken, 13'ü (%25.5) hayır yanıtını vermiştir. Bu dağılım katılımcıların önemli bir bölümünün GG ve KGS hakkında olumlu bir düşünceye sahip olduklarını ve sertifika almak istediklerini göstermektedir.

Çizelge 4.22. KOBİ'lere Destek Sağlayan Projelerden Faydalanma Durumu

	Frekans(n)	(%)
Evet	40	33.9
Hayır	78	66.1
Toplam	118	100

Çizelge 4.22.'de işletmeniz KOBİ'lere destek sağlayan projelerden faydalandı mı? Sorusuna 118 işletmeden 78'i (%66.1) hayır cevabını verirken, 40'ı (%33.9) evet cevabını vermiştir. İşletmelerin önemli bir kısmının KOBİ desteklerinden faydalanmadığı görülmüştür. Çizelge 4.13'te işletmelerin %77.2 sinin öz sermaye ile çalıştıkları dolayısıyla borçlanmak istemediklerini destekler niteliktedir.

Çizelge 4.23. İhracat Yapma Durumu

	Frekans(n)	(%)
Evet	13	11.1
Hayır	105	88.9
Toplam	118	100

Çizelge 4.23.'te işletmenizde üretilen ürünler ihraç edilmekte midir? Sorusuna 118 işletmeden 13'ü (%11.1) evet cevabı verirken, 105 (%88.9) işletme ise hayır cevabını vermiştir. Küçük ve orta büyüklükteki işletmelerin ihracatta sorunlar yaşadığını destekleyen bir sonuç olmuştur.

Çizelge 4.24. İhracat Oranı

İhracat (%)	Frekans(n)
2	1
5	2
10	4
20	1
25	1
50	2
70	1
80 ve üstü	1
Toplam	13

Çizelge 4.24.'te işletmenizde üretilen ürünlerin % kaçlık bölümü ihraç edilmektedir? Sorusuna ilişkin ürünlerini ihraç eden 13 işletmenin dağılımı yer almaktadır. Bu dağılıma göre 13 işletmenin 4'ü %10'luk bir ihracat yaptıklarını belirtmektedir. 2 işletme %50 ve yine 2 işletme %5 ihracat yaptıklarını belirtmişlerdir. Diğer oranlarda ise 1'er işletme ihracat yapmaktadırlar.

Çizelge 4.25. İhracat Gıda Güvenliği ve Kalitede Olumlu Değişimler Gerçekleştirir.

	Frekans(n)	(%)
Kesinlikle Katılmıyorum	18	15.3
Katılmıyorum	15	12.7
Kararsızım	37	31.3
Katılıyorum	21	17.8
Kesinlikle Katılıyorum	27	22.9
Toplam	118	100
Ortalama: 3.20		

Çizelge 4.25.'te ihracat gıda güvenliği ve kalitede olumlu yönde değişimler gerçekleştirir. Yargısına ilişkin frekans dağılımları yer almaktadır. Bu dağılıma göre cevaplayıcıların 27' si (%22.9) kesinlikle katılıyorum, 21'i (%17.8) katılıyorum, 37'si (%31.3) kararsızım, 15'i (%12.7) katılmıyorum, 18'i (%15.3) kesinlikle katılmıyorum şeklinde cevap vermişlerdir. Katılımcıların ihracatın gıda güvenliğini olumlu yönde etkilediği yargısına pozitif yaklaşmadıkları görülmüştür.

Çizelge 4.26. GG ve KGS'ne Sahip Olmak Satışları Arttırır.

	Frekans(n)	(%)
Kesinlikle Katılmıyorum	19	16.1
Katılmıyorum	15	12.7
Kararsızım	5	4.2
Katılıyorum	12	10.2
Kesinlikle Katılıyorum	67	56.8
Toplam	118	100
Ortalama: 3.79		

Çizelge 4.26.'da GG ve KGS'ne sahip olmak satışları arttırır. Yargısına ilişkin frekans dağılımları yer almaktadır. Bu dağılıma göre cevaplayıcıların 67' si (%56.8) kesinlikle katılıyorum, 12'si (%10.2) katılıyorum, 5'i (%4.2) kararsızım, 15'i (%12.7) katılmıyorum, 19'u (%16.1) kesinlikle katılmıyorum şeklinde cevap vermişlerdir. Ankete katılanların %67'si sertifikalara sahip olmanın satışları arttırdığını belirtmişlerdir.

Çizelge 4.27. GG ve KGS'ne Sahip Olmak İhracatı Olumlu Etkiler

	Frekans(n)	(%)
Kesinlikle Katılmıyorum	23	19.5
Katılmıyorum	13	11.0
Kararsızım	37	31.4
Katılıyorum	14	11.9
Kesinlikle Katılıyorum	31	26.3
Toplam	118	100.0
Ortalama: 3.14		

Çizelge 4.27.'de GG ve KGS'ne sahip olmak ihracatı olumlu etkiler. Yargısına ilişkin frekans dağılımları yer almaktadır. Bu dağılıma göre cevaplayıcıların 31'i (%26.3) kesinlikle katılıyorum, 14'ü (%11.9) katılıyorum, 37'si (%31.4) kararsızım, 13'ü (%11) katılmıyorum, 23'ü (%19.5) kesinlikle katılmıyorum şeklinde cevap vermişlerdir. Katılımcıların sertifikaların ihracatı olumlu etkilediği konusunda iyimser olmadıkları söylenebilir.

Çizelge 4.28. GG ve KGS'ne Sahip Olmak Firmanın Rekabet Gücünü Arttırır

	Frekans(n)	(%)
Kesinlikle Katılmıyorum	17	14.4
Katılmıyorum	7	5.9
Kararsızım	8	6.8
Katılıyorum	11	9.3
Kesinlikle Katılıyorum	75	63.6
Toplam	118	100.0
Ortalama: 4.02		

Çizelge 4.28.'de GG ve KGS'ne sahip olmak firmanın rekabet gücünü arttırır. Yargısına ilişkin frekans dağılımları yer almaktadır. Bu dağılıma göre cevaplayıcıların 75'i (%63.6) kesinlikle katılıyorum, 11'i (%9.3) katılıyorum, 8'i (%6.8) kararsızım, 7'si (%5.9) katılmıyorum, 17'si (%14.4) kesinlikle katılmıyorum şeklinde cevap vermişlerdir. Cevaplayıcıların %72.9'u GG ve KGS'nin firmaların rekabet gücünü arttırdığını belirtmişler.

Çizelge 4.29. GG ve KGS’ne Sahip Olmak Kalite Sistemine Çeki Düzen Verir

	Frekans(n)	(%)
Kesinlikle Katılmıyorum	30	25.4
Katılmıyorum	10	8.5
Kararsızım	7	5.9
Katılıyorum	16	13.6
Kesinlikle Katılıyorum	55	46.6
Toplam	118	100
Ortalama: 3.47		

Çizelge 4.29.’da GG ve KGS’ne sahip olmak kalite sistemine çeki düzen verir. Yargısına ilişkin frekans dağılımları yer almaktadır. Ankete katılanların 55’i (%46.6) kesinlikle katılıyorum, 16’sı (%13.6) katılıyorum, 7’si (%5.9) kararsızım, 10’u (%8.5) katılmıyorum, 30’u (%25.4) kesinlikle katılmıyorum şeklinde cevap vermişlerdir.

Çizelge 4.30. GG ve KGS’ne Sahip Olmak Çalışma Ortamının Fiziki Koşullarını İyileştirir.

	Frekans(n)	(%)
Kesinlikle Katılmıyorum	24	20.3
Katılmıyorum	10	8.5
Kararsızım	11	9.3
Katılıyorum	18	15.3
Kesinlikle Katılıyorum	55	46.6
Toplam	118	100
Ortalama: 3.59		

Çizelge 4.30.’da GG ve KGS’ne sahip olmak çalışma ortamının fiziksel koşullarını iyileştirir. Yargısına ilişkin frekans dağılımları yer almaktadır. Ankete katılanların 55’i (%46.6) kesinlikle katılıyorum, 18’i (%15.3) katılıyorum, 11’i (%9.3) kararsızım, 10’u (%8.5) katılmıyorum, 24’ü (%20.3) kesinlikle katılmıyorum şeklinde cevap vermişlerdir. İşletmelerin %62’sinde sertifika sahipliği sonucunda çalışma ortamı ve fiziki koşulların iyileştiği görüşüne katıldıkları tespit edilmiştir.

Çizelge 4.31. GG ve KGS'ne Sahip Olmak Müşteri Şikayetlerini Azaltır

	Frekans(n)	(%)
Kesinlikle Katılmıyorum	28	23.7
Katılmıyorum	13	11.0
Kararsızım	7	5.9
Katılıyorum	14	11.8
Kesinlikle Katılıyorum	56	47.5
Toplam	118	100
Ortalama: 3.48		

Çizelge 4.31.'de GG ve KGS'ne sahip olmak müşteri şikayetlerini azaltır. Yargısına ilişkin frekans dağılımları yer almaktadır. Bu dağılıma göre cevaplayıcıların 56'sı (%47.5) kesinlikle katılıyorum, 14'ü (%11.8) katılıyorum, 7'si (%5.9) kararsızım, 13'ü (%11) katılmıyorum, 28'i (%23.7) kesinlikle katılmıyorum şeklinde cevap vermişlerdir.

Çizelge 4.32. GG ve KGS'ne Sahip Olmak Üretimde Hataların Düzeltilmesine Yardımcı Olur.

	Frekans(n)	(%)
Kesinlikle Katılmıyorum	31	26.2
Katılmıyorum	12	10.2
Kararsızım	10	8.5
Katılıyorum	16	13.6
Kesinlikle Katılıyorum	49	41.5
Toplam	118	100
Ortalama: 3.34		

Çizelge 4.32.'de GG ve KGS'ne sahip olmak üretimde hataların düzeltilmesine yardımcı olur. Yargısına ilişkin frekans dağılımları yer almaktadır. Bu dağılıma göre ankete katılanların 49'u (%41.5) kesinlikle katılıyorum, 16'ı (%13.6) katılıyorum, 10'u (%8.5) kararsızım, 12'si (%10.2) katılmıyorum, 31'i (%26.2) kesinlikle katılmıyorum şeklinde cevap vermişlerdir.

Çizelge 4.33. GG ve KGS'ne Sahip Olmak Kaynakların Daha Verimli Kullanılmasını Sağlar.

	Frekans(n)	(%)
Kesinlikle Katılmıyorum	32	27.1
Katılmıyorum	10	8.5
Kararsızım	11	9.3
Katılıyorum	16	13.6
Kesinlikle Katılıyorum	49	41.5
Toplam	118	100
Ortalama: 3.34		

Çizelge 4.33.'de GG ve KGS'ne sahip olmak kaynakların daha verimli kullanılmasını sağlar. Yargısına ilişkin frekans dağılımları yer almaktadır. Ankete katılanların 49'u (%41.5) kesinlikle katılıyorum, 16'sı (%13.6) katılıyorum, 11'i (%9.3) kararsızım, 10'u (%8.5) katılmıyorum, 32'si (%27.1) kesinlikle katılmıyorum şeklinde cevap vermişlerdir.

Çizelge 4.34. GG ve KGS'ne Sahip Olmak Firmanın Karlılık Oranının Artmasını Sağlar.

	Frekans(n)	(%)
Kesinlikle Katılmıyorum	23	19.5
Katılmıyorum	8	6.8
Kararsızım	6	5.1
Katılıyorum	14	11.9
Kesinlikle Katılıyorum	67	56.8
Toplam	118	100
Ortalama: 3.80		

Çizelge 4.34.'de GG ve KGS'ne sahip olmak firmanın karlılık oranının artmasını sağlar. Yargısına ilişkin frekans dağılımları yer almaktadır. Ankete katılanların 67'si (%56.8) kesinlikle katılıyorum, 14'ü (%11.9) katılıyorum, 6'sı (%5.1) kararsızım, 8'i (%6.8) katılmıyorum, 23'ü (%19.5) kesinlikle katılmıyorum şeklinde cevap vermişlerdir. İşletmelerin %68.7'sinde sertifika sahipliğinin karlılığı arttırdığı görüşünün benimsendiği görülmüştür.

Çizelge 4.35. GG ve KGS'ne Sahip Olmak Üretim Sırasında Fire Oranını Azaltır.

	Frekans(n)	(%)
Kesinlikle Katılmıyorum	50	42.4
Katılmıyorum	11	9.3
Kararsızım	11	9.3
Katılıyorum	13	11.0
Kesinlikle Katılıyorum	33	28.0
Toplam	118	100
Ortalama: 2.73		

Çizelge 4.35.'de GG ve KGS'ne sahip olmak üretim sırasında fire oranını azaltır. Yargısına ilişkin frekans dağılımları yer almaktadır. Bu dağılıma göre cevaplayıcıların 33'ü (%28) kesinlikle katılıyorum, 13'ü (%11) katılıyorum, 11'i (%9.3) kararsızım, 11'i (%9.3) katılmıyorum, 50'si (%42.4) kesinlikle katılmıyorum şeklinde cevap vermişlerdir.

Çizelge 4.36. GG ve KGS'ne Sahip Olmak Test Ve Muayene Giderleri Azaltır.

	Frekans(n)	(%)
Kesinlikle Katılmıyorum	58	49.2
Katılmıyorum	9	7.6
Kararsızım	22	18.7
Katılıyorum	9	7.6
Kesinlikle Katılıyorum	20	16.9
Toplam	118	100
Ortalama: 2.36		

Çizelge 4.36.'de GG ve KGS'ne sahip olmak test ve muayene giderleri azaltır. Yargısına ilişkin frekans dağılımları yer almaktadır. Bu dağılıma göre cevaplayıcıların 20'si (%16.9) kesinlikle katılıyorum, 9'u (%7.6) katılıyorum, 22'si (%18.7) kararsızım, 9'u (%7.6) katılmıyorum, 58'u (%49.2) kesinlikle katılmıyorum şeklinde cevap vermişlerdir.

Çizelge 4.37. GG ve KGS'ne Sahip Olmak Firmaya Duyulan Güvenin Artmasına Neden Olur.

	Frekans(n)	(%)
Kesinlikle Katılmıyorum	14	11.9
Katılmıyorum	1	0.8
Kararsızım	4	3.4
Katılıyorum	24	20.3
Kesinlikle Katılıyorum	75	63.6
Toplam	118	100
Ortalama: 4.23		

Çizelge 4.37.'de GG ve KGS'ne sahip olmak firmaya duyulan güvenin artmasına neden olur. Yargısına ilişkin frekans dağılımları yer almaktadır. Ankete katılanların 75'i (%63.6) kesinlikle katılıyorum, 24'ü (%20.3) katılıyorum, 4'ü (%3.4) kararsızım, 1'i (%0.8) katılmıyorum, 14'ü (%11.9) kesinlikle katılmıyorum şeklinde cevap vermişlerdir. İşletme sahip/yöneticilerinin %83.9'u sertifika sahipliğinin işletmeye duyulan güveni arttırdığını belirtmiştir.

Çizelge 4.38. GG ve KGS'ne Sahip Olmak Üretim ve Hizmet Kalitesinde Artışa Neden Olur.

	Frekans(n)	(%)
Kesinlikle Katılmıyorum	26	22.0
Katılmıyorum	8	6.8
Kararsızım	7	5.9
Katılıyorum	19	16.1
Kesinlikle Katılıyorum	58	49.2
Toplam	118	100
Ortalama: 3.64		

Çizelge 4.38.'de GG ve KGS'ne sahip olmak üretim ve hizmet kalitesinde artışa neden olur. Yargısına ilişkin frekans dağılımları yer almaktadır. Bu dağılıma göre ankete katılanların 58'i (%49.2) kesinlikle katılıyorum, 19'u (%16.1) katılıyorum, 7'si (%5.9) kararsızım, 8'i (%6.8) katılmıyorum, 26'sı (%22) kesinlikle katılmıyorum şeklinde cevap vermişlerdir. Katılımcıların %65.3'ünün sertifikaların üretim ve hizmet kalitesini arttırdığına inandıkları görülmektedir.

Çizelge 4.39. GG ve KGS'ne Sahip Olmak Firmanın Gücünü Arttırmak İçin Bir Zorunluluktur.

	Frekans(n)	(%)
Kesinlikle Katılmıyorum	29	24.6
Katılmıyorum	8	6.8
Kararsızım	8	6.8
Katılıyorum	25	21.2
Kesinlikle Katılıyorum	48	40.6
Toplam	118	100
Ortalama: 3.47		

Çizelge 4.39.'da GG ve KGS'ne sahip olmak firmanın gücünü arttırmak için bir zorunluluktur. Yargısına ilişkin frekans dağılımları yer almaktadır. Bu dağılıma göre ankete katılanların 48'i (%40.6) kesinlikle katılıyorum, 25'i (%21.2) katılıyorum, 8'i (%6.8) kararsızım, 8'i (%6.8) katılmıyorum, 29'u (%24.6) kesinlikle katılmıyorum şeklinde cevap vermişlerdir.

Çizelge 4.40. GG ve KGS'ni Kurmak İçin Gerekli Bilgileri Edinmek Zordur.

	Frekans(n)	(%)
Kesinlikle Katılmıyorum	68	57.6
Katılmıyorum	6	5.2
Kararsızım	13	11.0
Katılıyorum	9	7.6
Kesinlikle Katılıyorum	22	18.6
Toplam	118	100
Ortalama: 2.25		

Çizelge 4.40.'da GG ve KGS'ni kurmak için gerekli bilgileri edinmek zordur. Yargısına ilişkin frekans dağılımları yer almaktadır. Bu dağılıma göre cevaplayıcıların 22'si (%18.6) kesinlikle katılıyorum, 9'u (%7.6) katılıyorum, 13'ü (%11) kararsızım, 6'sı (%5.2) katılmıyorum, 68'i (%57.6) kesinlikle katılmıyorum şeklinde cevap vermişlerdir. Katılımcıların %62.7'si sertifika almak için bilgi edinmenin zor olmadığını belirtmiştir.

Çizelge 4.41. GG ve KGS’ni Kurmak Yüksek Bir Maliyet Gerektirir.

	Frekans(n)	(%)
Kesinlikle Katılmıyorum	18	15.3
Katılmıyorum	17	14.4
Kararsızım	19	16.1
Katılıyorum	26	22.0
Kesinlikle Katılıyorum	38	32.2
Toplam	118	100
Ortalama: 3.42		

Çizelge 4.41.’de GG ve KGS’ni kurmak yüksek bir maliyet gerektirir. Yargısına ilişkin frekans dağılımları yer almaktadır. Bu dağılıma göre cevaplayıcıların 38’i (%32.2) kesinlikle katılıyorum, 26’sı (%22) katılıyorum, 19’u (%16.1) kararsızım, 17’si (%14.4) katılmıyorum, 18’i (%15.3) kesinlikle katılmıyorum şeklinde cevap vermişlerdir.

Çizelge 4.42. Maliyetine Rağmen GG ve KGS’ni Kurmanın Firmaya Getirisi Daha Fazladır.

	Frekans(n)	(%)
Kesinlikle Katılmıyorum	15	12.7
Katılmıyorum	4	3.4
Kararsızım	21	17.8
Katılıyorum	22	18.6
Kesinlikle Katılıyorum	56	47.5
Toplam	118	100
Ortalama: 3.85		

Çizelge 4.42.’de maliyetine rağmen GG ve KGS’ni kurmanın firmaya getirisi daha fazladır. Yargısına ilişkin frekans dağılımları yer almaktadır. Bu dağılıma göre ankete katılanların 56’sı (%47.5) kesinlikle katılıyorum, 22’si (%18.6) katılıyorum, 21’i (%17.8) kararsızım, 4’ü (%3.4) katılmıyorum, 15’i (%12.7) kesinlikle katılmıyorum şeklinde cevap vermişlerdir. Araştırmaya katılanların önemli bir bölümü(%66.1) maliyetine rağmen GG ve KGS’nin firmaya getirisinin daha fazla olduğunu belirtmiştir.

Çizelge 4.43. GG ve KGS’i Hakkında Bilgi Sahibisiniz.

	Frekans(n)	(%)
Kesinlikle Katılmıyorum	32	27.1
Katılmıyorum	11	9.3
Kararsızım	9	7.6
Katılıyorum	24	20.3
Kesinlikle Katılıyorum	42	35.6
Toplam	118	100.0
Ortalama: 3.28		

Çizelge 4.43.’de GG ve KGS’i hakkında bilgi sahibisiniz. Yargısına ilişkin frekans dağılımları yer almaktadır. Bu dağılıma göre ankete katılanların 42’si (%35.6) kesinlikle katılıyorum, 24’ü (%20.3) katılıyorum, 9’u (%7.6) kararsızım, 11’i (%9.3) katılmıyorum, 32’si (%27.1) kesinlikle katılmıyorum şeklinde cevap vermişlerdir.

Çizelge 4. 44. GG Ve KGS İle İlgili Yönetmeliklerini vb. Okursunuz.

	Frekans(n)	(%)
Kesinlikle Katılmıyorum	37	31.4
Katılmıyorum	18	15.3
Kararsızım	5	4.2
Katılıyorum	22	18.6
Kesinlikle Katılıyorum	36	30.5
Toplam	118	100
Ortalama: 3.02		

Çizelge 4.44.’de GG ve KGS’i yönetmeliklerini vb. okuyorsunuz. Yargısına ilişkin frekans dağılımları yer almaktadır. Ankete katılanların 36’sı (%30.5) kesinlikle katılıyorum, 22’si (%18.6) katılıyorum, 5’i (%4.2) kararsızım, 18’i (%15.3) katılmıyorum, 37’si (%31.4) kesinlikle katılmıyorum şeklinde cevap vermişlerdir.

Çizelge 4.45. ISO 9000 ve ISO 22000(HACCP) vb. Sistemler Gıda Güvenliğini Sağlamada Yeterlidir.

	Frekans(n)	(%)
Kesinlikle Katılmıyorum	35	29.7
Katılmıyorum	27	22.9
Kararsızım	15	12.7
Katılıyorum	19	16.1
Kesinlikle Katılıyorum	22	18.6
Toplam	118	100
Ortalama: 2.71		

Çizelge 4.45.'de ISO 9000 ve ISO 22000(HACCP) vb. sistemler gıda güvenliğini sağlamada yeterlidir. Yargısına ilişkin frekans dağılımları yer almaktadır. Bu dağılıma göre cevaplayıcıların 22'si (%18.6) kesinlikle katılıyorum, 19'u (%16.1) katılıyorum, 15'i (%12.7) kararsızım, 27'si (%22.9) katılmıyorum, 35'i (%29.7) kesinlikle katılmıyorum şeklinde cevap vermişlerdir. Cevaplayıcıların %52.6'sı ISO 9000 ve ISO 22000 vb. sistemlerin gıda güvenliğini sağlamada yeterli olmadığını belirtmiştir.

Çizelge 4.46. İşletmenizin Teknik ve Mali Yapısı Hakkında Bilgi Sahibisiniz.

	Frekans(n)	(%)
Kesinlikle Katılmıyorum	0	0.0
Katılmıyorum	3	2.5
Kararsızım	0	0.0
Katılıyorum	33	28.0
Kesinlikle Katılıyorum	82	69.5
Toplam	118	100
Ortalama: 4.64		

Çizelge 4.46.'da işletmenizin teknik ve mali yapısı hakkında bilgi sahibisiniz. Yargısına ilişkin frekans dağılımları yer almaktadır. Bu dağılıma göre cevaplayıcıların 82'si (%69.5) kesinlikle katılıyorum, 33'ü (%28) katılıyorum, 3'ü (%2.5) katılmıyorum, şeklinde cevap vermişlerdir. Katılımcıların neredeyse tamamı işletmelerinin mali ve teknik yapısı hakkında bilgi sahibi oldukları yönünde cevap vermiştir.

Çizelge 4.47. İşletmenizdeki Teknik Eleman/Mühendis, Tekniker vs. Sayısı Yeterlidir.

	Frekans(n)	(%)
Kesinlikle Katılmıyorum	12	10.2
Katılmıyorum	16	13.5
Kararsızım	4	3.4
Katılıyorum	27	22.9
Kesinlikle Katılıyorum	59	50.0
Toplam	118	100
Ortalama: 3.89		

Çizelge 4.47.'de işletmenizdeki teknik eleman/mühendis, tekniker, vs. sayısı yeterlidir. Yargısına ilişkin frekans dağılımları yer almaktadır. Bu dağılıma göre ankete katılanların 59'u (%50) kesinlikle katılıyorum, 27'si (%22.9) katılıyorum, 4'ü (%3.4) kararsızım, 16'sı (%13.5) katılmıyorum, 12'si (%10.2) kesinlikle katılmıyorum şeklinde cevap vermişlerdir.

Çizelge 4.48. Gıda İşletmelerinin Yatırım ve İşletmecilik Kararları Yeterli ve Tutarlıdır.

	Frekans(n)	(%)
Kesinlikle Katılmıyorum	16	13.6
Katılmıyorum	16	13.6
Kararsızım	56	47.4
Katılıyorum	13	11.0
Kesinlikle Katılıyorum	17	14.4
Toplam	118	100
Ortalama: 2.99		

Çizelge 4.48.'de gıda işletmelerinin yatırım ve işletmecilik kararları yeterli ve tutarlıdır. Yargısına ilişkin frekans dağılımları yer almaktadır. Bu dağılıma göre ankete katılanların 17'si (%14.4) kesinlikle katılıyorum, 13'ü (%11) katılıyorum, 56'sı (%47.4) kararsızım, 16'sı (%13.6) katılmıyorum, 16'sı (%13.6) kesinlikle katılmıyorum şeklinde cevap vermişlerdir. Yetkililerin büyük bölümünün gıda işletmelerinin yatırım kararlarını tutarlı bulmadıkları sonucuna varılmıştır.

Çizelge 4.49. Gıda İşletmeleri Müşterilerini Gıda Güvenliği ve Kalite Konusunda Yeteri Kadar Bilgilendirir.

	Frekans(n)	(%)
Kesinlikle Katılmıyorum	24	20.3
Katılmıyorum	25	21.2
Kararsızım	8	6.8
Katılıyorum	22	18.6
Kesinlikle Katılıyorum	39	33.1
Toplam	118	100
Ortalama: 3.23		

Çizelge 4.49.'da gıda işletmeleri müşterilerini gıda güvenliği ve kalite konusunda yeteri kadar bilgilendirir. Yargısına ilişkin frekans dağılımları yer almaktadır. Bu dağılıma göre ankete katılanların 39'u (%33.1) kesinlikle katılıyorum, 22'si (%18.6) katılıyorum, 8'i (%6.8) kararsızım, 25'i (%21.2) katılmıyorum, 24'ü (%20.3) kesinlikle katılmıyorum şeklinde cevap vermişlerdir. Katılımcıların gıda işletmelerinin müşterilerini gıda güvenliği ve kalite konusunda bilgilendirmeleri hususunda iyimser olmadıkları görülmüştür.

Çizelge 4.50. Gıda İşletmelerinin Ekonomik Gücü/Mali Yapısı/Gelirleri Kalite Sertifikaları Almak İçin Yeterlidir.

	Frekans(n)	(%)
Kesinlikle Katılmıyorum	4	3.4
Katılmıyorum	5	4.2
Kararsızım	17	14.4
Katılıyorum	35	29.7
Kesinlikle Katılıyorum	57	48.3
Toplam	118	100
Ortalama: 4.15		

Çizelge 4.50.'de gıda işletmelerinin ekonomik gücü/mali yapısı/gelirleri kalite sertifikaları almak için yeterlidir. Yargısına ilişkin frekans dağılımları yer almaktadır. Bu dağılıma göre cevaplayıcıların 57'si (%48.3) kesinlikle katılıyorum, 35'i (%29.7) katılıyorum, 17'si (%14.4) kararsızım, 5'i (%4.2) katılmıyorum, 4'ü (%3.4) kesinlikle katılmıyorum şeklinde cevap vermişlerdir.

Çizelge 4.51. İşletmelerde Gıda Güvenliği ve Hijyene Verilen Önem Yeterlidir.

	Frekans(n)	(%)
Kesinlikle Katılmıyorum	35	29.6
Katılmıyorum	24	20.3
Kararsızım	12	10.2
Katılıyorum	16	13.6
Kesinlikle Katılıyorum	31	26.3
Toplam	118	100
Ortalama: 2.86		

Çizelge 4.51.'de işletmelerde gıda güvenliği ve hijyene verilen önem yeterlidir. Yargısına ilişkin frekans dağılımları yer almaktadır. Bu dağılıma göre cevaplayıcıların 31'i (%26.3) kesinlikle katılıyorum, 16'sı (%13.6) katılıyorum, 12'si (%10.2) kararsızım, 24'ü (%20.3) katılmıyorum, 35'i (%29.6) kesinlikle katılmıyorum şeklinde cevap vermişlerdir. İşletmelerde gıda güvenliği ve hijyene yeterince önem verilmediği sonucuna varılmıştır.

Çizelge 4.52. Gıda Güvenliği ve Kalite İle İlgili Mevzuatları, Değişiklikleri, Yayınları, Haberleri vb. Takip Ederim.

	Frekans(n)	(%)
Kesinlikle Katılmıyorum	37	31.4
Katılmıyorum	21	17.8
Kararsızım	7	5.9
Katılıyorum	20	16.9
Kesinlikle Katılıyorum	33	28.0
Toplam	118	100
Ortalama: 2.92		

Çizelge 4.52'de gıda güvenliği ve kalite ile ilgili mevzuatları, değişiklikleri, yayınları, haberleri vb. takip ederim. Yargısına ilişkin frekans dağılımları yer almaktadır. Bu dağılıma göre cevaplayıcıların 33'ü (%28) kesinlikle katılıyorum, 20'si (%16.9) katılıyorum, 7'si (%5.9) kararsızım, 21'i (%17.8) katılmıyorum, 37'si (%31.4) kesinlikle katılmıyorum şeklinde cevap vermişlerdir.

4.3.Hipotez Testleri

Çizelge 4.53. Lojistik Regresyon Sonucunda Elde Edilen İlk Sınıflandırma Çizelgesi

Gözlenen durum			Beklenen durum		
			GG ve KGS		Doğru Sınıflandırma Yüzdesi
Adım 0	GG ve KGS		Hayır	Evet	
		Hayır	0	44	0.0
		Evet	0	118	100.0
Toplam Doğru Sınıflandırma Yüzdesi					72.8

İlk sınıflandırma çizelgesi incelendiğinde bütün cevaplayıcıların “evet” kategorisinde sınıflandırıldığı görülmekte ve bu durumda doğrulama yüzdesinin %72.8 olduğu yukarıdaki çizelgede görülmektedir.

Çizelge 4.54. Başlangıç Modelinde Yer Alan Değişkenler

		β	S.E	Wald	df.	p	Exp(β)
Adım 0	Sabit	0.986	0.177	31.190	1	0.000	2.682

Çizelge 4.54.’te başlangıç modelinde sabit terim, sabit terime ilişkin standart hata, değişkenlerin anlamlılığını test eden Wald istatistiği, serbestlik derecesi, anlamlılık düzeyi ve üstel lojistik regresyon kat sayısı yer almaktadır. Çizelgede p değerine bakıldığında 0.000(<0.05) olduğu görülmektedir. Bu nedenle B=0 şeklinde olan H_0 hipotezi reddedilmektedir. Bu sonuca göre tüm bağımsız değişkenlerin modele anlamlı katkılar sağladığı yorumu yapılabilmektedir.

Çizelge 4.55. Model Katsayılarına İlişkin Omnibus Testi

		Ki kare	df	P
Adım 1	Adım	37.927	12	0.000
	Blok	37.927	12	0.000
	Model	37.927	12	0.000

Çizelge 4.55.’e bakıldığında ki-kare testinin anlamlı (0.000<0.05) olduğu görülmektedir. Bu testin anlamlı olması bağımlı değişken ile bağımsız değişkenler kombinasyonu arasında bir ilişkinin var olduğunu göstermektedir.

Çizelge 4.56. Model Özeti

Adım	-2 log LL	Cox&Snell R^2	Nagelkerke R^2
1	151.564	0.209	0.303

Regresyon analizindeki R^2 istatistiğine benzeyen ve geniş kabul gören bir istatistik lojistik regresyon analizinde bulunmamaktadır. R^2 bağımlı değişkenin açıklanan varyansının yüzdesini göstermekte, ancak lojistik regresyon analizinde bağımlı değişkenin varyansı bu değişkenin frekans dağılımına bağlıdır. Yani iki gruplu bir bağımlı değişkenin varyansı bu frekansları eşit olduğu zaman (%50, %50=%25) maksimum olacaktır. Bu sebeple regresyon analizindeki R^2 değeri ile lojistik regresyon analizindeki R^2 değerini karşılaştırmak uygun değildir (Kalaycı, 2010).

Cox&Snell R^2 ve Nagelkerke R^2 değerleri model tarafından açıklanan varyans miktarını göstermektedir. Cox&Snell R^2 değerine bakıldığında %20.9 olduğu görülmektedir. Yani GG ve KGS sahipliği değişkenindeki varyansın %20.9'unu açıklamaktadır. Aynı şekilde Nagelkerke R^2 değerine bakıldığında GG ve KGS sahipliği değişkenindeki varyansın %30.3'ünü açıklamaktadır diyebiliriz.

Cox&Snell R^2 hiçbir zaman 1'e ulaşmadığı ve yorumlanması da bu sebeple kolay olmadığı için, Nagelkerke R^2 hesaplanır. Nagelkerke katsayısı 0-1 arasında değişmesini sağlamak için Cox&Snell katsayısının modifikasyona uğramış şeklidir. Bu nedenle de her zaman Nagelkerke R^2 değeri, Cox ve Snell R^2 değerinden daha yüksektir (Çokluk, 2010).

Çizelge 4.57. Hosmer ve Lemeshow Testi

Adım	Ki-kare	df	P
1	12.199	8	0.143

Çizelge 4.57. Hosmer ve Lemeshow testine ilişkin sonuçlar yer almaktadır. Hosmer ve Lemeshow testi lojistik regresyon modelinin bir bütün olarak uyumunu değerlendirir. Özellikle bağımsız değişkenlerin sürekli değişkenler olduğu durumda veya küçük örneklerle çalışıldığı durumda, geleneksel ki-kare testinden daha güçlüdür. Bu anlamda da geleneksel ki-kare yöntemi ile hesaplanan Omnibus Testi'nin daha güçlü bir alternatifidir (Çokluk, 2010). Testin anlamlılık düzeyine

bakıldığında testin anlamsız ($p>0.05$) olduğu görülmektedir. Bu değer anlamsız olması ile model-veri uyumunun yeterli düzeyde olduğu anlaşılmaktadır.

Çizelge 4.58. Son Sınıflandırma Çizelgesi

Gözlenen durum			Beklenen durum		
			GG ve KGS		Doğru Sınıflandırma Yüzdesi
Adım 0	GG ve KGS		Hayır	Evet	
		Hayır	20	24	45.5
		Evet	8	110	93.2
Toplam Doğru Sınıflandırma Yüzdesi					80.2

Çizelge 4.58.'de lojistik regresyon sonucu elde edilen sınıflandırma tablosu yer almaktadır. Bu tabloya bakmadan önce çizelge 4.53.'e ilk sınıflama çizelgesine tekrar bakıldığında toplam doğrulama yüzdesinin %72.8 olduğu görülmektedir. Çizelge 4.58.'de lojistik regresyon sonucu elde edilen değer %80.2 olduğu görülmektedir. Bu değer bize bağımlı değişkenlerin modele anlamlı bir katkı sağladığını göstermektedir.

Çizelge 4.59. Modeldeki Değişkenler Çizelgesi

		β	S.E.	Wald	df	p	Exp(β)
Adım 1	Yer (osb)			14.446	3	0.002	
	Yer (merkez)	2.657	0.718	13.674	1	0,000	14.251
	Yer (gis)	0.933	0.727	1.644	1	0.200	2.542
	Yer (ilçe)	1.762	0,650	7.342	1	0.007	5.823
	Eğitim (ilkokul)			5.962	3	0.113	
	Eğitim (ortaokul)	0.643	0.697	0.852	1	0.356	1.902
	Eğitim (lise)	0.685	0.606	1.279	1	0.258	1.985
	Eğitim (üniversite)	1.641	0.681	5.802	1	0.016	5.162
	Tecrübe	-0.320	0.294	1.181	1	0.277	0.726
	Kuruluş tarihi	0.557	0.339	2.704	1	0.100	1.745
	Çalışan personel	0.837	0.545	2.357	1	0.125	2.310
	Yönetici kim (sahip)			2.349	2	0.309	
	Yönetici kim (akraba)	-1.416	1.379	1.055	1	0.304	0.243
	Yönetici kim(profes.)	-1.069	0.831	1.658	1	0.198	0.343
	Ciro	0.131	0.230	0.323	1	0.570	1.140
	Sabit	-4.367	2.102	4.317	1	0.038	0.013

Çizelge 4.59'.da yer alan değişkenlere bakıldığında tecrübe, kuruluş tarihi ve ciro değişkenleri sayısal değerlerle ölçülebilen nicel değerlerdir. Bu değerler belli bir aralıkta her değeri alabilen sürekli değişkenlerdir. Çalışan personel sayısı ise yine nicel olup kesikli değişkendir. Bu değişkenler analizde kategorik değişken olarak alınmamıştır.

Lojistik regresyon analizinde tek değişkenli modeller yardımıyla istatistiksel olarak önemli değişkenlerin seçiminde kullanılan Wald istatistiğinin olasılık değeri 0.25 olarak belirlenen önem düzeyinden küçük çıktığı taktirde ($p < 0.25$) ilgili değişkenlerin çok değişkenli modele aday değişkenler olarak alınması uygundur (Cengiz, 2009). Diğer yandan Wald istatistiği regresyon katsayılarına ilişkin değerlerin standart hatalarına bölünmesi ile elde edilir. Bazı istatistik programlarında Wald istatistiği, regresyon katsayısının standart hataya bölümünden elde edilen değer in karesinin alınması ile de hesaplanabilmektedir. Yapılan bu araştırma SPSS programında analiz edildiğinden Wald istatistiği;

$$\text{Wald} = \left(\frac{\beta}{sh} \right)^2 \text{ olarak hesaplanmıştır.} \quad (4.1)$$

Çizelge 4.59.'a bakıldığında yer(OSB), yer(merkez), yer(GİS), yer(ilçe), eğitim(ilkokul), eğitim(üniversite), kuruluş tarihi ve çalışan personel sayısı değişkenlerinin anlamlı sonuç verdiği görülmektedir. Diğer değişkenler anlamlı bir sonuç vermemiştir. Bu yüzden model dışı kalmışlardır. Aday değişkenler kullanılarak oluşturulan en uygun lojistik regresyon modeline ilişkin bilgiler aşağıda verilmiştir.

Çizelge 4.60. En Uygun Çok Değişkenli Lojistik Regresyon Modeli Sınıflandırma Çizelgesi

Gözlenen durum			Beklenen durum		
			GG ve KGS		Doğru Sınıflandırma Yüzdesi
Adım 1	GG ve KGS		Hayır	Evet	
		Hayır	15	34	30.6
		Evet	8	126	94.0
Toplam Doğru Sınıflandırma Yüzdesi					77.0

Çizelge 4.60'da en uygun çok değişkenli lojistik regresyon sonucu elde edilen sınıflandırma çizelgesi yer almaktadır. Bu çizelgeye bakmadan önce çizelge 4.58'deki sınıflama çizelgesine tekrar bakıldığında toplam doğrulama yüzdesinin %80.2 olduğu görülmektedir. Çizelge 4.60'da lojistik regresyon sonucu elde edilen çizelgede ise bu değer %77.0 olduğu görülmektedir. Bu değer bize bağımlı değişkenlerin modele anlamlı bir katkı sağladığını göstermektedir.

Çizelge 4.61. En Uygun Çok Değişkenli Lojistik Regresyon Modeli

		β	S.E.	Wald	df	p	Exp(β)
Adım 1	Yer (osb)			16.824	3	0.001*	
	Yer (merkez)	2.443	0.602	16.463	1	0.000*	11.510
	Yer (ilçe)	1.334	0.528	6.384	1	0.012*	3.796
	Eğitim (ilkokul)			7.135	3	0.063**	
	Eğitim (ortaokul)	1.336	0.646	4.283	1	0.039*	3.805
	Eğitim (üniversite)	1.512	0.603	6.275	1	0.012*	4.534
	Kuruluş tarihi	0.463	0.233	3.955	1	0.047*	1.589
	Çalışan personel	0.797	0.450	3.136	1	0.077**	2.219
	Sabit	-4.220	1.250	11.396	1	0.001*	0.015

* p değerleri 0.05 önem düzeyinde anlamlıdır.

** p değerleri 0.10 önem düzeyinde anlamlıdır.

Model -2 Loglikelihood = 177.057

Çizelge 4.61.'e bakıldığında modeldeki sabit terimin -4.220 olduğu görülmektedir. Bu oran bize modeldeki bağımsız değişkenlerin sıfır olması durumunda işletmelerin GG ve KGS belgelerine sahip olma log-olasılık oranını verir.

Çizelge 4.61.'de yer alan değişkenler yorumlanmaya çalışıldığında, yer(OSB) değişkenine göre yer(merkez) değişkeninin GG ve KGS'ye sahip olma olasılığı 11,510 kat daha fazladır. Yine yer(ilçe) değişkeninde ise bu oran 3,796 kat daha fazladır.

Çizelge 4.61.'de eğitim durumuna ilişkin değişkenlere bakıldığında ise eğitim(üniversite) değişkeninin eğitim(ilkokul) değişkenine göre GG ve KGS'ye sahip olma olasılığı 4.534 kat daha fazladır. Eğitim(ortaokul) değişkeninde ise bu oran 3.805'dir.

Çizelge 4.61.'de kuruluş tarihi değişkenine bakıldığında bu değişkendeki 1 birimlik artışın GG ve KGS'ye sahip olma olasılığında 1.589 kat artışa neden olduğu görülmektedir.

Çizelge 4.61.'de çalışan personel sayısı değişkenine bakıldığında bu değişkendeki 1 birimlik artışın GG ve KGS'ye sahip olma olasılığında 2.219 kat artışa neden olduğu görülmektedir.

Bu bilgiler sonucunda yer olarak merkezde yer alan ve sahip veya yöneticisinin eğitim düzeyi üniversite olan bir işletmeye ilişkin GG ve KGS'ye sahip olma olasılığına ilişkin lojistik regresyon denklemi aşağıdaki gibi yazılabilir.

$$\ln \frac{P}{1-P} = -4,220 + 2,443 * \text{yer(merkez)} + 1,512 * \text{eğitim(üniversite)} + 0,463 * \text{kuruluş tarihi} + 0,797 * \text{çalışan personel} \quad (4.2)$$

Yukarıdaki eşitliği üstünlük oranları (odds) ile tekrar yazarsak;

$$\frac{P}{1-P} e^{(-4,220 + 2,443 * (\text{merkez}) + 1,512 * (\text{üniversite}) + 0,463 * \text{kuruluş tarihi} + 0,797 * \text{çalışan personel})} \quad (4.3)$$

Hipotez 1a yer faktörünün etkisi vardır, **Hipotez 1b** eğitim faktörünün etkisi vardır, **Hipotez 1d** kuruluş tarihi faktörünün etkisi vardır ve **Hipotez 1e** çalışan personel sayısının etkisi vardır. Şeklinde kurulan hipotezler kabul edilmelidir. Yani yer, eğitim, kuruluş tarihi ve çalışan personel sayısı faktörlerinin GG ve KGS'ye sahip olmada etkisi vardır sonucuna ulaşılabilir. Bunun yanında **Hipotez 1c** tecrübe faktörünün etkisi vardır, **Hipotez 1g** ciro faktörünün etkisi vardır ve **Hipotez 1f** yöneticinin kim olduğunun etkisi vardır. Hipotezleri reddedilmelidir.

Hipotezlerin test edilmesine başlarken ilk önce hipotezlere ilişkin güvenirlilik analizi çizelge 4.62'de verilmiştir. Çizelgeye bakıldığında Cronbach's Alpha değerinin 0.924 olduğu görülmektedir. Bu sonuca göre araştırmamız yüksek derecede güvenirlidir diyebiliriz.

Çizelge 4.62. Güvenirlilik Analizi Sonucu

Cronbach's Alpha	Soru sayısı
0.924	20

Araştırmada verilerin analizini kolaylaştıracak düşüncesi ile teste kullanılacak olan 20 ifadeyi anlamlı az grup altında toplamak amacıyla faktör analizinden yararlanılmıştır. Verilerin faktör analizine uygunluğunu test etmek amacıyla Bartlett ve Kaiser-Meyer-Olkin (KMO) testlerinden faydalanılmıştır. Test sonucunda Bartlett testi ($0.000 < 0.05$) anlamlı bulunmuştur. Bartlett testinin anlamlı olması veri setindeki değişkenler arasında yüksek korelasyon olduğu ve veri setinin faktör analizi için uygun olduğunu gösterir. KMO testi değeri ise 0,888'tir. Bu sonuca göre verinin faktör analizi için çok iyi olduğu söylenebilir. Faktör analizine ilişki açıklanan varyans oranı ise %79.44'tür. Faktör analizine ilişkin dönüşüm uygulanmış faktör modeli matriksi çizelge 4.63.'de verilmiştir.

Çizelge 4.63. Dönüşüm Uygulanmış Faktör Modeli Matrisi Çizelgesi

Sorular	Faktörler					
	1	2	3	4	5	6
s28	0.855	0.341	0.178	0.013	0.082	-0.015
s25	0.854	0.291	0.139	0.042	0.119	0.112
s26	0.838	0.319	0.124	0.041	0.167	0.136
s29	0.795	0.345	0.091	0.025	0.171	-0.078
s34	0.777	0.490	0.189	0.032	0.122	0.033
s27	0.648	0.441	0.107	0.225	0.122	-0.129
s31	0.533	0.299	0.271	0.111	-0.092	-0.269
s22	0.367	0.802	0.030	0.110	0.059	-0.012
s24	0.312	0.787	0.134	0.179	-0.156	0.016
s30	0.424	0.772	0.072	0.133	-0.034	-0.110
s35	0.279	0.763	-0.036	-0.026	0.143	0.075
s33	0.310	0.742	0.106	0.158	0.123	0.042
s38	0.431	0.604	0.040	-0.143	0.273	0.234
s40	0.176	0.060	0.936	-0.014	-0.016	0.122
s39	0.111	0.032	0.909	0.076	0.002	0.022
s48	0.174	0.084	0.852	-0.021	0.159	0.053
s45	0.116	0.097	-0.008	0.908	0.040	0.106
s47	-0.003	0.319	0.090	0.555	0.502	0.114
s41	0.333	0.027	0.090	0.091	0.830	-0.022
s46	-0.002	0.067	0.179	0.163	0.005	0.924

Çizelge 4.63.'deki sonuçlara göre oluşturulan hipotezler aşağıdaki gibi isimlendirilmiştir.

Faktör 1 “GG ve KGS verimliliği artırırken müşteri şikayetlerinin azalmasını sağlar”

Faktör 2 “GG ve KGS işletmeye güveni arttırarak rekabet ve satışlarda avantajlı duruma gelmesini sağlar”

Faktör 3 “GG ve KGS hakkındaki yayınları takip ederim”

Faktör 4 “İşletmeler gıda güvenliğine önem verir ve müşterilerini bilgilendirirler”

Faktör 5 “ISO 9000 ve ISO 22000(HACCP) vb. sistemler gıda güvenliğini sağlamada yeterlidir”

Faktör 6 “gıda İşletmelerinin ekonomik gücü/mali yapısı/gelirleri kalite sertifikaları almak için yeterlidir”

Araştırma hipotezlerini test amacıyla uygulanan Kruskal-Wallis testi sonuçları aşağıda yer almaktadır.

Çizelge 4.64. GG ve KGS Verimliliği Arttırırken Müşteri Şikayetlerinin Azalmasını Sağlar. Faktörüne İlişkin Kruskal-Wallis Testi Sonuçları

	Gruplar	N	Sıra ortalaması	
Yaş	20-29	24	67.25	
	30-39	47	54.46	
	40-49	43	61.43	
	50 ve üstü	4	51.50	
Görev	İşletme müdürü	69	65.01	
	İşletme sahibi/yönetici	33	50.05	
	Diğer	16	55.25	
Eğitim	İlkokul	26	56.04	
	Orta	19	70.47	
	Lise	34	50.19	
	Üniversite	39	64.58	
Tecrübe	1-4	53	58.09	
	5-9	40	60.61	
	10-14	12	51.79	
	15 ve üstü	12	64.83	
Test İstatistiği				
Ki kare df p değeri	Yaş	Görev	Eğitim	Tecrübe
	2.609	4.556	5.598	1.025
	3	2	3	3
	0.456	0.102	0.133	0.795

Çizelge 4.64.’de uygulanan Kruskal-Wallis testi sonucuna göre “GG ve KGS verimliliği artırırken müşteri şikayetlerinin azalmasını sağlar” faktörüne katılımda yaş, görev, eğitim ve tecrübe değişkenleri 0.05 önem düzeyinde farklılık göstermemekle beraber görev ve eğitim faktörlerinde anlam yakınlığı tespit edilmiştir. Eğitim faktörü sıra ortalamalarında üniversite mezunlarının 64.58 sıra ortalaması ile ilkökul ve lise mezunlarına göre faktöre daha olumlu bir bakış açısına sahip oldukları görülmüştür. Aynı şekilde yaş faktöründe 20-29 yaş grubundaki yetkililerin, tecrübe faktöründe 15 yıl ve üstü tecrübeye sahip yöneticilerin, görev faktöründe işletme müdürlerinin diğer gruplara göre faktöre daha olumlu baktıkları tespit edilmiştir. Bu sonuçlara göre H2a, H2b, H2c, H2d hipotezleri reddedilmiştir.

Çizelge 4.65. GG ve KGS İşletmeye Güveni Arttırarak Rekabet ve Satışlarda Avantajlı Duruma Gelmesini Sağlar Faktörüne İlişkin Kruskal-Wallis Testi Sonuçları

	Gruplar	N	Sıra ortalaması	
Yaş	20-29	24	68.42	
	30-39	47	59.67	
	40-49	43	54.43	
	50 ve üstü	4	58.50	
Görev	İşletme müdürü	69	66.89	
	İşletme sahibi/yönetici	33	49.56	
	Diğer	16	48.13	
Eğitim	İlkokul	26	61.00	
	Orta	19	61.53	
	Lise	34	50.43	
	Üniversite	39	65.42	
Tecrübe	1-4	53	68.83	
	5-9	40	52.31	
	10-14	12	48.88	
	15 ve üstü	12	48.00	
Test İstatistiği				
Ki kare df p değeri	Yaş	Görev	Eğitim	Tecrübe
	2.580	7.777	3.678	8.338
	3	2	3	3
	0.461	0.020	0.298	0.040

Çizelge 4.65.’te uygulanan Kruskal-Wallis testi sonucuna göre “GG ve KGS işletmeye güveni arttırarak rekabet ve satışlarda avantajlı duruma gelmesini sağlar” faktörüne katılım 0.05 önem düzeyinde görev (0.020<0.05) ve tecrübe (0.040<0.05) değişkenlerinin alt grupları arasında farklılık göstermektedir. Bu değişkenlere ilişkin sıra ortalamalarına göre görev değişkeninde işletme müdürleri (sıra ort: 66.89) işletme sahip/yöneticileri (sıra ort:49.56) ve diğer (sıra ort: 48.13) gruplara göre “GG ve KGS İşletmeye Güveni Arttırarak Rekabet Ve Satışlarda Avantajlı Duruma Gelmesini Sağlar” faktörüne daha olumlu yaklaşmaktadırlar. Tecrübe değişkeninde ise 1-4 (sıra ort: 68.83) yıl arası tecrübeye sahip olanlar, 5-9 (sıra ort: 52.31), 10-14 (sıra ort: 48.88) ve 15 ve üstü (sıra ort: 48.00) yıl tecrübeye sahip olanlara göre “GG ve KGS işletmeye güveni arttırarak rekabet ve satışlarda avantajlı duruma gelmesini

sağlar” faktörüne daha olumlu yaklaşmaktadırlar. Tecrübeye ilişkin sıra ortalamalarında tecrübe arttıkça faktöre olumlu anlamda katılım olmaktadır. Nitekim yaş değişkeninde de yaşı 20-29 yıl (sıra ort:68.42) arasında olanların diğer yaş aralıklarındaki cevaplayıcılara göre istatistiki açıdan anlamlı olmamakla birlikte daha olumlu yaklaştıkları görülmektedir. Bu sonuçlara göre genç ve tecrübesi az olan cevaplayıcıların GG ve KGS belgelerine daha olumlu bakışları söylenebilir.

Yukarıda yer alan sonuçlara göre H3a ve H3c hipotezleri reddedilmelidir. Bunun yanında H3b ve H3d hipotezleri ise kabul edilmelidir.

Çizelge 4.66. GG ve KGS Hakkındaki Yayınları Takip Ederim Faktörüne İlişkin Kruskal Wallis Testi Sonuçları

	Gruplar	N	Sıra ortalaması	
Yaş	20-29	24	58.21	
	30-39	47	62.84	
	40-49	43	54.97	
	50 ve üstü	4	76.75	
Görev	İşletme müdürü	69	64.40	
	İşletme sahibi/yönetici	33	50.71	
	Diğer	16	56.50	
Eğitim	İlkokul	26	39.15	
	Orta	19	65.89	
	Lise	34	49.43	
	Üniversite	39	78.73	
Tecrübe	1-4	53	66.92	
	5-9	40	52.94	
	10-14	12	61.04	
	15 ve üstü	12	42.17	
Test İstatistiği				
Ki kare df p değeri	Yaş	Görev	Eğitim	Tecrübe
	2.255	3.716	25.136	7.170
	3	2	3	3
	0.521	0.156	0.000	0.067

Çizelge 4.66.’da uygulanan Kruskal-Wallis testi sonucuna göre “GG ve KGS hakkındaki yayınları takip ederim” faktörüne katılım 0,05 önem düzeyinde eğitim değişkenin alt gruplarında farklılık göstermektedir. Alt gruplara ilişkin sıra ortalamalarına göre üniversite (sıra ort: 78.73) mezunları ilkökul (sıra ort: 39.15),

ortaokul (sıra ort: 65.89) ve lise (sıra ort:49.43) mezunlarına göre “GG ve KGS hakkındaki yayınları takip ederim” faktörüne daha olumlu yaklaşmaktadırlar. Diğer yandan ortaokul mezunları da ilkokul ve lise mezunlarına göre faktöre daha olumlu yaklaşmaktadırlar.

Test sonuçlarından tecrübe değişkenine göre 0,05 önem düzeyine yaklaştığı görülmektedir. Bu değişkene ilişkin alt gruplar sıra ortalamalarına göre 1-4 yıl (sıra ort:66.92) arası tecrübeye sahip olanlar 5-9 (sıra ort:52.94), 10-14 (sıra ort:61.04) ve 15 ve üstü (sıra ort:42.17) yıl tecrübeye sahip olanlara nazaran daha olumlu yaklaştıkları görülmektedir. Bunun yanında 10-14 yıl arası tecrübeye sahip olanlar ise 5-9 ve 15 ve üstü yıl tecrübeye sahip olanlara göre bu faktöre daha olumlu yaklaşmaktadırlar.

Bu sonuçlara göre H4a, H4b ve H4d hipotezleri reddedilmelidir. Bunun yanında H4c hipotezi ise kabul edilmelidir.

Çizelge 4.67. İşletmeler Gıda Güvenliğine Önem Verir ve Müşterilerini Bilgilendirirler Faktörüne İlişkin Kruskal-Wallis Testi Sonuçları

	Gruplar	N	Sıra ortalaması	
Yaş	20-29	24	59.38	
	30-39	47	61.01	
	40-49	43	56.27	
	50 ve üstü	4	77.25	
Görev	İşletme müdürü	69	57.37	
	İşletme sahibi/yönetici	33	63.86	
	Diğer	16	59.69	
Eğitim	İlkokul	26	68.65	
	Orta	19	62.37	
	Lise	34	55.69	
	Üniversite	39	55.32	
Tecrübe	1-4	53	57.47	
	5-9	40	61.56	
	10-14	12	57.29	
	15 ve üstü	12	58.92	
Test İstatistiği				
Ki kare df p değeri	Yaş	Görev	Eğitim	Tecrübe
	1.553	0.805	2.999	0.366
	3	2	3	3
	0.406	0.669	0.392	0.947

Çizelge 4.67.’de uygulanan Kruskal-Wallis testi sonucuna göre “işletmeler gıda güvenliğine önem verir ve müşterilerini bilgilendirirler” faktörüne katılımda yaş, görev, eğitim ve tecrübe değişkenleri 0.05 önem düzeyinde farklılık göstermemektedir. Bu sonuçlara göre H5a, H5b, H5c, H5d hipotezleri reddedilmelidir.

Yukarıdaki sonuçlar her ne kadar anlamlı bir sonuç vermese de, özellikle yaş değişkeninde 50 ve üstü (sıra ort: 77.25) yaşa sahip olanlar diğer yaş aralıklarında yer alan cevaplayıcılara göre “işletmeler gıda güvenliğine önem verir ve müşterilerini bilgilendirirler” faktörüne daha olumlu yaklaşmaktadırlar.

Çizelge 4.68. ISO 9000 ve ISO 22000(HACCP)...vb. Sistemler Gıda Güvenliğini Sağlamada Yeterlidir. Faktörüne İlişkin Kruskal-Wallis Testi Sonuçları

	Gruplar	N	Sıra ortalaması	
Yaş	20-29	24	60.25	
	30-39	47	54.46	
	40-49	43	65.69	
	50 ve üstü	4	47.75	
Görev	İşletme müdürü	69	59.05	
	İşletme sahibi	33	63.83	
	Diğer	16	52.50	
Eğitim	İlkokul	26	70.00	
	Orta	19	66.58	
	Lise	34	56.43	
	Üniversite	39	51.73	
Tecrübe	1-4	53	56.47	
	5-9	40	58.99	
	10-14	12	69.54	
	15 ve üstü	12	59.67	
Test İstatistiği				
Ki kare df p değeri	Yaş	Görev	Eğitim	Tecrübe
	2.580	1.211	5.550	1.458
	3	2	3	3
	0.461	0.546	0.136	0.692

Çizelge 4.68.’de uygulanan Kruskal-Wallis testi sonucuna göre “ISO 9000 ve ISO 22000(HACCP) vb. sistemler gıda güvenliğini sağlamada yeterlidir” faktörüne katılımda yaş, görev, eğitim ve tecrübe değişkenleri 0.05 önem düzeyinde farklılık göstermemektedir. Bu sonuçlara göre H6a, H6b, H6c, H6d hipotezleri reddedilmelidir. Bu sonuç işletme yetkililerinin sertifika alma sürecinde gördükleri olumsuzluklar, rakip firmaları taklit etme, belgelendirme yetkili firmaların sadece olaya parasal yaklaşımları ve işletmedeki üretime katkısı olmadığı sonucunu desteklemektedir.

Çizelge 4.69. Gıda İşletmelerinin Ekonomik Gücü/Mali Yapısı/Gelirleri Kalite Sertifikaları Almak İçin Yeterlidir. Faktörüne İlişkin Kruskal-Wallis Testi Sonuçları

	Gruplar	N	Sıra ortalaması	
Yaş	20-29	24	67.58	
	30-39	47	64.44	
	40-49	43	51.80	
	50 ve üstü	4	35.75	
Görev	İşletme müdürü	69	63.98	
	İşletme sahibi	33	53.68	
	Diğer	16	52.19	
Eğitim	İlkokul	26	55.69	
	Orta	19	66.42	
	Lise	34	64.49	
	Üniversite	39	54.32	
Tecrübe	1-4	53	61.81	
	5-9	40	64.81	
	10-14	12	43.21	
	15 ve üstü	12	43.00	
Test İstatistiği				
Ki kare df p değeri	Yaş	Görev	Eğitim	Tecrübe
	6.424	2.868	2.716	6.810
	3	2	3	3
	0.093	0.238	0.437	0.078

Çizelge 4.69.'da uygulanan Kruskal-Wallis testi sonucuna göre “gıda işletmelerinin ekonomik gücü/mali yapısı/gelirleri kalite sertifikaları almak için yeterlidir” faktörüne katılımda yaş, görev, eğitim ve tecrübe değişkenleri 0.05 önem düzeyinde farklılık göstermemektedir. Bu sonuçlara göre H7a, H7b, H7c, H6d hipotezleri reddedilmelidir.

Yukarıdaki çizelgede yer alan sonuçlar her ne kadar istatistiki açıdan anlamsız olsa da yaş değişkeninde 20-29 yaş (sıra ort:67.58) aralığında olan cevaplayıcıların özellikle 50 ve üstü (sıra ort:35.75) yaşında olan cevaplayıcılara göre “gıda işletmelerinin ekonomik gücü/mali yapısı/gelirleri kalite sertifikaları almak için yeterlidir” faktörüne daha olumlu yaklaştıkları görülmektedir. Yine tecrübe değişkenine göre 1-4 yıl arası(sıra ort:61.81) ve 5-9 yıl arası (sıra ort: 64.81)

tecrübeye sahip olanların 10-14 yıl arası (sıra ort: 43.21) ve 15 ve üstü (sıra ort:43.00) yıl tecrübeye sahip olanlara nazaran bu faktöre daha olumlu yaklaştıkları görülmektedir. Yani genç ve tecrübesi az olan cevaplayıcıların gıda işletmelerinin ekonomik gücü/mali yapısı/gelirleri kalite sertifikaları almak için yeterlidir. Görüşünü benimsedikleri söylenebilir.

5. SONUÇ VE ÖNERİLER

Araştırmanın anket safhasında elde edilen verilerin frekans dağılımları, logistik regresyon ve Kruskal Wallis istatistik testleri sonuçları maddeler halinde aşağıda yer almaktadır.

- Araştırma kapsamında yer alan 184 işletmeden 118'i ile anket uygulaması yapılmıştır. Geri kalan işletmelerin 60 adedi kapalı, 6'sında ise işletme sahip/yönetici tarafından anket uygulama isteği reddedildiği için anket yapılamamıştır.
- Araştırma kapsamındaki işletmelerin % 33.9'u ilçelerde, % 26.3'ü il merkezinde, % 24.6'sı OSB'de ve son olarak % 15.2'i GİS'de yer almaktadır. Gıda İmalatçıları Sitesindeki(GİS) alt yapı yetersizliği buradaki işletme sayısının az olmasında etkilidir.
- Anket uygulaması gerçekleştirilen 67 (%56.8) işletmenin GG ve KGS sertifikalarına sahip olduğu, 51 (%43.2) işletmenin sahip olmadığı tespit edilmiştir. GG ve ya KGS sertifikası olmayan işletmelerin %74.5'i sertifika almak istediklerini belirtmiştir.
- Araştırma kapsamında işletme yetkililerinin çoğunluğunun 50 yaşın altındaki kişilerden oluştuğu sonucu elde edilmiştir. Bu kişilerin 69'u (%58.5) işletme müdürü, 33'ü (%28) işletme sahibi, 16'sı(%13.5) diğer unvanlardaki kişilerden oluştuğu görülmektedir. Araştırmaya katılanların 39'unun (%33.1) üniversite, 34'ünün (%28.8) lise, 19'unun (%16.1) ortaokul, 26'sının (%22) ilkokul, mezunudur. Katılımcıların 1/3'ü üniversite mezunudur.
- Araştırma kapsamındaki işletme yetkilileri arasında 99 kişi (%83.9) işletmenin sahibi, 16 kişi (%13.5) profesyonel yönetici, 3 kişi (%1.6) akrabadır. Bölgenin geleneksel yapısına bağlı olarak aile işletmelerinin fazla oluşu ve küçük işletmelerin tipik özelliklerinden biri olan işletme sahibinin aynı zamanda yönetici olmasını desteklemektedir.

- Araştırmaya katılan işletmelerin tahmini toplam yıllık ciro rakamlarına göre işletmelerin %33.1'i 1 milyon altı, %30.1'i 1-2.9 milyon arası, %19.8'i 3-5.9 milyon arası, %11.3'ü 6-9.9 milyon arası ve son olarak %5.7'si 10 milyon ve üstü olduğu tespit edilmiştir. İşletmelerin faaliyet dönemi sermaye miktarına göre % 61.9'u 1 milyon TL ve altı olduğu edinilen bulgular arasındadır.
- Faaliyet dönemlerinde işletmelerin % 77.2'si öz sermaye, % 20.3'ü hem öz sermaye hem borç ve % 2.5'i de sadece borç ile süreci yönettikleri tespit edilmiştir. Borçlanma oranına ilişkin ise işletmelerin %40.7'si %41-60 arası, %29.7'si %21-40 arası, %11.1'i %61-80 arası ve son olarak %11.1 %0-20 arası ve 3'ü %81-100 arasında borçlandıklarını belirtmiştir.
- GG ve KGS sertifikası alan işletmelerin alma nedenlerine ilişkin verilen yargıları 1'den 5'e kadar önem sıralamasına koymaları istenmiştir. Bu sıralamaya göre işletmelerin GG ve KGS sertifikası alma nedenlerinden birincisi rakip firmaların sertifika alması olarak görülmektedir. 64 cevaplayıcıdan 46'sı (%71.9) rakip firmaların belge almalarını 1. sırada önemli görmekle beraber faktör derecelendirilmelerinin sonuçlarına göre de ilk sırada yer almaktadır. Belge sahibi olmayı bir zorunluluk olarak kabul edenler %42.2 ile 2. sıraya, müşteri memnuniyeti için %40.6 ile 3. sıraya, üretim sistemindeki hataları düzeltmek için %44.6 ile 4. sıraya, rekabet avantajı sağlamak için % 65.1 ile 5.sıraya koymuştur. Bu sıralama faktör derecelendirme sonuçlarına göre de aynı olmuştur.
- GG ve KGS sertifikası olmayan işletmelerin almama nedenlerine ilişkin verilen yargıları 1'den 5'e kadar önem sıralamasına göre sıralamaları istenmiştir. Bu sıralamaya göre 49 cevaplayıcıdan 22'si (%44.9) GG ve KGS ile ilgili belgeleri hazırlamanın zor olmasını 1.sırada göstermekle beraber faktör derecelendirilmesi sonuçlarına göre 2.sırada önemli faktör olmuştur. 18'i (%36.7) bilgi eksikliğini 2.sırada önemli faktör olduğunu belirtmiş ancak faktör derecelendirme sonucunda 3. sırada önemli faktör olmuştur. 18'i (%36.7) personel yetersizliğini 3.sırada önemli faktör olarak belirtmiş, faktör derecelendirme sonuçlarına göre 4.sırada yer almıştır. 22'si (%44.9) üretim

sistemine katkısı olacağına inanmamayı 4.sırada belirtmiş faktör derecelendirme sonuçlarına göre ise 5. sırada yer almıştır. 7'si (%14.3) sertifika alma maliyetlerini 5.sırada önemli faktör olarak belirtmiş ancak faktör derecelendirme sonucunda 1.sırada önemli faktör olduğu sonucuna varılmıştır. Bu sonuçlara göre sertifika alma maliyetleri 1.sırada, belgeleri hazırlamanın zor olması 2.sırada, bilgi eksikliği 3.sırada, ilave işgücü 4.sırada ve üretim sistemini iyileştirmeye katkısı olmayacağı 5.sırada önemli faktör olmuştur.

- GG ve KGS'na sahip olmak satışları artırır. Yargısına ilişkin frekans dağılımında ankete katılanların %67'si sertifikalara sahip olmanın satışları arttırdığını belirtmişlerdir.
- GG ve KGS'na sahip olmak ihracatı olumlu etkilemektedir. Yargısına ilişkin frekans dağılımlarında ankete katılanların 31'i (%26.3) kesinlikle katılıyorum, 14'ü (%11.9) katılıyorum, 37'si (%31.4) kararsızım, 13'ü (%11) katılmıyorum, 23'ü (%19.5) kesinlikle katılmıyorum şeklinde cevap vermişlerdir. Katılımcıların sertifikaların ihracatı olumlu etkilediği konusunda iyimser olmadıkları söylenebilir.
- GG ve KGS'na sahip olmak firmanın rekabet gücünü arttırmaktadır. Yargısına ilişkin frekans dağılımlarında ankete katılanların 75'i (%63.6) kesinlikle katılıyorum, 11'i (%9.3) katılıyorum, 8'i (%6.8) kararsızım, 7'si (%5.9) katılmıyorum, 17'si (%14.4) kesinlikle katılmıyorum şeklinde cevap vermişlerdir. Cevaplayıcıların %72.9'u GG ve KGS'nin firmaların rekabet gücünü arttırdığını belirtmişler.
- GG ve KGS'na sahip olmak firmaya duyulan güvenin artmasına neden olur. Yargısına ilişkin frekans dağılımlarında işletme sahip/yöneticilerinin %83.9'u sertifika sahipliğinin işletmeye duyulan güveni arttırdığını belirtmiştir.
- ISO 9000 ve ISO 22000(HACCP) vb. sistemler gıda güvenliğini sağlamada yeterlidir. Yargısına ilişkin ankete katılanların 22'si (%18.6) kesinlikle

katılıyorum, 19'u (%16.1) katılıyorum, 15'i (%12.7) kararsızım, 27'si (%22.9) katılmıyorum, 35'i (%29.7) kesinlikle katılmıyorum şeklinde cevap vermişlerdir. Cevaplayıcıların %52.6'sı ISO 9000 ve ISO 22000 vb. sistemlerin gıda güvenliğini sağlamada yeterli olmadığını belirtmiştir.

- Gıda işletmeleri müşterilerini gıda güvenliği ve kalite konusunda yeteri kadar bilgilendirmektedir. Yargısına ilişkin ankete katılanların 39'u (%33.1) kesinlikle katılıyorum, 22'si (%18.6) katılıyorum, 8'i (%6.8) kararsızım, 25'i (%21.2) katılmıyorum, 24'ü (%20.3) kesinlikle katılmıyorum şeklinde cevap vermişlerdir. Katılımcıların gıda işletmelerinin müşterilerini gıda güvenliği ve kalite konusunda bilgilendirmeleri hususunda iyimser olmadıkları görülmüştür.
- İşletmelerde gıda güvenliği ve hijyene verilen önem yeterlidir. Yargısına ilişkin ankete katılanların 31'i (%26.3) kesinlikle katılıyorum, 16'sı (%13.6) katılıyorum, 12'si (%10.2) kararsızım, 24'ü (%20.3) katılmıyorum, 35'i (%29.6) kesinlikle katılmıyorum şeklinde cevap vermişlerdir. İşletmelerde gıda güvenliği ve hijyene yeterince önem verilmediği sonucuna varılmıştır.
- Yapılan logistik regresyon sonucuna göre; KGS belgelerine sahip olmada kuruluş yeri, eğitim düzeyi, işletmenin kuruluş tarihi ve personel sayısı gibi faktörlerin etkisi vardır. Bunun yanında tecrübe, yöneticiliği kimin yaptığı ve ciro faktörlerinin etkisinin olmadığı tespit edilmiştir. Organize sanayi bölgesine göre merkezdeki bir işletmenin KGS belgelerine sahip olma olasılığı 11.5 kat, eğitim-üniversite değişkenin eğitim-ilkokul değişkenine göre KGS belgelerine sahip olma olasılığı 4.5 kat fazla olduğu tespit edilmiştir. Ayrıca kuruluş tarihi faktörünün kuruluş tarihi değişkenindeki 1 birimlik artışın KGS'ne sahip olma olasılığında 1.589 kat artışa neden olduğu, personel sayısı değişkenindeki 1 birimlik artışın KGS'ne sahip olma olasılığında 2.219 kat artışa neden olduğu elde edilen bir başka bulgudur.
- Araştırmanın istatistiki analiz sonuçlarına göre; anket verilerinin güvenilirliğini test eden Cronbach Alfa Katsayısı 0.924 olarak hesaplanmıştır.

Bu bir araştırma için oldukça yüksek düzeyde bir güvenilirlik katsayısıdır. Likert tutum ölçeğine göre hazırlanan sorular, işletme yetkilisinin yaşı, görevi, eğitim düzeyi ve iş tecrübesi gibi değişkenlere göre hipotezler kurularak parametrik olmayan test yöntemlerinden olan Kruskal- Wallis Testi ile test edilmiştir.

- GG ve KGS verimliliği artırırken müşteri şikayetlerinin azalmasını sağlar faktörüne katılımda ankete katılan işletme yetkililerinin yaşı, görevi, eğitim düzeyi ve tecrübesi değişkenleri 0.05 önem düzeyinde farklılık göstermemekle beraber görev ve eğitim faktörlerinde anlam yakınlığı tespit edilmiştir. Eğitim faktöründe üniversite ve ortaokul mezunları faktöre daha olumlu yaklaşmaktadırlar.
- GG ve KGS işletmeye güveni arttırarak rekabet ve satışlarda avantajlı duruma gelmesini sağlar faktörüne katılım 0.05 önem düzeyinde görev ($0.020 < 0.05$) ve tecrübe ($0.040 < 0.05$) değişkenlerinin alt grupları arasında farklılık göstermektedir. Genç, dinamik ama tecrübesi az olan işletme müdürleri GG ve KGS belgelerine daha olumlu yaklaştıkları söylenebilir.
- GG ve KGS hakkındaki yayınları takip ederim” faktörüne katılım 0,05 önem düzeyinde eğitim değişkeninin alt gruplarında farklılık göstermektedir. Alt gruplara ilişkin sıra ortalamalarında üniversite mezunları (sıra ort: 78.73) ilkokul (sıra ort: 39.15), ortaokul (sıra ort: 65.89) ve lise mezunlarına (sıra ort:49.43) göre “GG ve KGS hakkındaki yayınları takip ederim” faktörüne daha olumlu yaklaşmaktadırlar.
- İşletmeler gıda güvenliğine önem verir ve müşterilerini bilgilendirirler faktörüne katılımda yaş, görev, eğitim ve tecrübe değişkenleri 0.05 önem düzeyinde farklılık göstermemektedir.
- ISO 9000 ve ISO 22000(HACCP) vb. sistemler gıda güvenliğini sağlamada yeterlidir. Faktörüne katılımda yaş, görev, eğitim ve tecrübe değişkenleri 0.05 önem düzeyinde farklılık göstermemektedir.

Edinilen izlenim ve araştırma sonucunda elde edilen veriler göz önüne alınarak belirlenen öneriler maddeler halinde aşağıda yer almaktadır.

- Gıda sektöründe KGS belgeleri verilirken, ilk belge alma aşamasından başlayarak sonraki belge yenileme süreçleri de dahil olmak üzere işletmelerin etkili bir şekilde denetlenmesi gerekmektedir.
- İşletme yetkililerince belirtildiği üzere KGS belgesi vermekle yetkili danışmanlık firmalarının büyük bir kısmı belgelendirme sürecinde denetim, kalite eğitimi ve süreç iyileştirme faaliyetlerine önem vermemektedir. Bu doğrultuda bu tarz işletmelerin çalışma düzenlerini gözden geçirmeleri aksi takdirde TÜRKAK tarafından belge verme akreditasyonlarının askıya alınması ya da iptal edilmesi gerekmektedir.
- Edinilen bilgiler neticesinde Şanlıurfa’da KGS sahibi olan işletmelerin birçoğu sadece ihale alabilmek adına bu maliyete katlandıklarını belirtmişlerdir. Kalite belgeli işletmeler yerelde Gıda Tarım ve Hayvancılık İl Müdürlüğü, Belediyeler, Ticaret ve Sanayi Odaları ...vb kurumlardan oluşturulacak komisyonlar tarafından sadece kalite endeksli denetlenmeli ve gerçekten belgelerin gerektirdiği hususları yerine getiren işletmeler KDV indirimi, SGK primi indirimi, faiz indirimi...vb başlıklarla ödüllendirilmeli ve diğer işletmeler de bu konuda teşvik edilmelidir.
- Günümüzde özellikle AB ve diğer ülkelerinde üzerinde hassasiyetle durdukları ve insan sağlığını doğrudan etkileyen “gıdada kalite” konusunu ülkemizde bu kadar hafife alarak sadece danışmanlık firmalarının büyük bir kısmının “parayı öde-sertifikayı al” mantığı ile olaya yaklaşmaları göz ardı edilemeyecek kadar önemli bir konudur.
- Özellikle Şanlıurfa Gıda İmalatçıları Sitesi’nde altyapı yetersizliği olduğu görülmüştür. Bundan dolayı orada yerleşik bulunan işletmelerin KGS sahibi olmaları dış çevre faktörleri göz önünde bulundurulduğunda çok anlamsız kalmaktadır. Çünkü işletme içerisinde kalite güvence sistemi tam olarak

uygulanmak istense bile kanalizasyon, yol...vb faktörlerin olumsuz etkilerinden dolayı hijyen konusunda istenen düzeyin yakalanması çok zordur.

- KGS sahibi işletme sayısını ve niteliğini arttırabilmek için Hazine Müsteşarlığı Yatırım Teşvikleri, Tarım ve Kırsal Kalkınmayı Destekleme Kurumu (TKDK), Kırsal Kalkınma Yatırımlarını Destekleme Programı (KKYDP), Kalkınma Ajansları, Küçük ve Orta Ölçekli İşletmeleri Geliştirme İdaresi Başkanlığı (KOSGEB) ve diğer kurumların destek, hibe ve teşviklerinden yararlanabilmesi için gıda işletmelerinde KGS belgesi aranması gerekmektedir.
- İşletmelerin danışman firmalardan değil de KGS belgelerini direkt olarak TSE'den almaları kolaylaştırılmalıdır. TSE'deki bürokrasi hafifletilmeli ve belgelendirme ücretleri daha makul hale getirilmelidir.
- Tüketicilerin KGS konusunda bilinç düzeyleri arttırılabilir ise KGS sahibi işletmelerin ürünlerini daha fazla talep edebileceklerdir. Bu konuda işletmelerde kendilerini belge sahibi olma adına zorlayacaklardır. Bu doğrultuda KGS konusunda yazılı ve görsel medyada bilgilendirmeler yapılmalıdır.
- Bu konuda yapılacak benzer çalışmalarda araştırmacıların sadece Ticaret ve Sanayi Odalarından kapasite raporu almış işletmelerde yaptığımız bu çalışmanın araştırma sahasını genişleterek, gıda imal eden bütün işletmelerde ve her bir faaliyet alanında ayrı ayrı çalışılması ve bölgedeki diğer illerle kıyaslanması yararlı olacaktır.

Son olarak gerçekleştirilen bu çalışmanın yararlanıcılarını belirtmek gerekirse; gıda ve sağlık gibi temel konularda rol oynayan kamu ve gıda sanayinde faaliyet gösteren firmalardaki karar alıcıların, sertifika vermeye yetkili firmaların, Türk Standartları Enstitüsünün, gıda güvenliği konusunda politika belirleyicilerin daha doğru kararlar almalarına, plan ve politikaları hayata geçirmelerine yardımcı olacaktır.

KAYNAKLAR

- ALPAY, Ş., YALÇIN, İ. ve DÖLEKOĞLU, T., 2001. Avrupa Birliği Kalite ve Sağlık Standartlarının Türk Gıda Sanayii Sektörü Rekabet Gücü Üzerine Etkisi. Tarımsal Ekonomi Araştırma Enstitüsü Yayınları, Ankara. Yayın No:59, 97s.
- ALTUNBAĞ, M., 2005..ISO 9000 Standartları ve Toplam Kalite Yönetiminin Uluslararası Pazarlamaya Etkileri: İç Anadolu Bölgesinde Bir Uygulama. Erciyes Üniversitesi, Sosyal Bilimleri Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi (Yayınlanmamış), Kayseri,213s.
- ALTUNİŞİK, R., COŞKUN, R., BAYRAKTAROĞLU, S. ve YILDIRIM, E., 2007. Sosyal Bilimlerde Araştırma Yöntemleri SPSS Uygulamalı, 5. Baskı, Sakarya Yayıncılık, Sakarya 381s.
- ANONİM, 1996. Mart 1996 Kalitenin Dünyası ve Bugün, sayı: 411.
- ANONİM, 2000. TS-EN-ISO 9001:2000 Kalite Yönetim Sistemleri Temel Eğitim Notları.
- ANONİM,2002. TS-EN-ISO 9001: 2000 Kalite Yönetim Sistemleri Temel Eğitim Notu
- ANONİM, 2005. Türkiye’de Dış Ticarete Standardizasyon Uygulamaları, İstanbul Sanayi Odası Yayınları, Haziran, İstanbul, s:20-21.
- ANONİM,2009. TS EN ISO 9001:2008, Kalite Yönetim Sistemleri- Şartlar, Ankara, Türk Standartları Enstitüsü, Mart s. Giriş.
- ANONİM, 2014. Bilgi Edinme Raporu.
- ANONYMOUS, 2009. Codex Alimentarius Food Hygiene Basic Texts, 4. bs., Roma, WHO/FAO, 23s.
- ARIKBAY, C., 2004. Gıda Sektöründe Kalite Yönetim Sistemleri ve HACCP. Milli Prodüktivite Merkezi Yayınları, Ankara No:660.
- ASOĞLU, V., 2009. Kalite Standartları ve Şanlıurfa İlindeki Tüketicilerin Kalite Standartlarını Önemseme Düzeyleri Üzerine Bir Araştırma. Harran Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi (Yayınlanmamış),108s.
- ASOĞLU, V., KAYA, K.,SEVİNÇ, M.R. ve SEVİNÇ, G.,2014.Kalite Standartları ve Şanlıurfa İlindeki Tüketicilerin Kalite Standartlarını Önemseme Düzeyleri Üzerine Bir Araştırma. Kilis 7 Aralık Üniversitesi Akademik Araştırmalar ve Çalışmalar Dergisi, 6 (11):87-103.
- ATAMAN,G., 2002.İşletme Yönetimi Temel Kavramlar Yeni Yaklaşımlar. 2.Baskı, Türkmen Kitabevi, İstanbul, 311s.
- BADRIE,N., DE LEON, S., and TALUKDER, R, A., 2007.Food Safety Systems: Initiatives of Trinidad and Tobago, West Indies, Philippines and Bangladesh. Caribbean Agro-Economic Society (CAES) 26. West Indies Agricultural Economic Conference, Puerto Rico, July 2006 pp.84-93.
- BAI, L., MA, C.,YANG, Y., ZHAO, S., and GONG, S., 2007 .Implementation of HACCP System in China: A Survey of Food Enterprises Involved., Food Control 18: 1108-1112.
- BAŞ, M., YÜKSEL, M., ve ÇAVUŞOĞLU, T., 2007.Difficulties and Barriers For The Implementing of HACCP and Food Safety Systems in Food Businesses in Turkey, Food Control. 18:124-130.
- BAŞOĞLU, F., 2011. Gıda Kalite Kontrolünün Esasları ve Gıda Güvenliği Yönetim Sistemleri, Dora Basım Yayın Dağıtım, Bursa,251s

- BOZKURT, R., 1998. Kalite İyileştirme Araç ve Yöntemleri., MPM Yay. No:630, Ankara, 230s.
- BÜYÜKHELVACIGİL, T., 2009. Gıda Sektöründe Kalite. TSE Yayınları, Standard Dergisi, Subat 2009 Sayısı, Ankara, s. 4-5
- CENGİZ,E.,2009. Bireylerin Kredi Kartlarını Değiştirme Tutumları, Fırat Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi, 19 (2): 179-196.
- CHARLES A., CIANFRANİ, JOSEPH J., TSIKAKIS, JOHN. E.,and JACK W., 2009..ISO 9001:2008 Explained. USA American Society For Quality, Quality Pres, p:4.
- CHO, H. J.,and PUCIK, V., 2005.Relationship Between Innovativeness, Quality, Growth, Profitability and Market Value’, Strategic Management Journal, 26:555-575.
- CONTER, M., ZANARDI, E., GHIDINBI, S., PENNISI, L., VERGARA, A., CAMPANİNİ, G., and IANIERI, A., 2007. Survey on Typology PRP’s and HACCP Plan in Dry Fermented Sausage Sector of Northern Italy. Food Control, 18: 650-655.
- CÖMERT, M., 2013. Helal Gıda Standardı ve Belgelendirmesinin Ülkemiz Açısından Ekonomik ve Ticari Önemi”, TSE Yayınları, Standart Dergisi, Nisan 2013 sayısı, Ankara, s. 68-71
- ÇAĞLAR, İ., ve KILIÇ, S., 2006. Kalite Güvence Standartları, Nobel Yayın Dağıtım, 1. Baskı, Ankara,172s.
- ÇETİNKAYA, K., 2000. Toplam Tasarım, Gazi Kitapevi, Ankara, 390s.
- ÇOKLUK, Ö., 2010. Lojistik Regresyon Analizi: Kavram ve Uygulama, Kuram ve Uygulamada Eğitim Bilimleri Dergisi , 10(3): 1357-1407.
- DALDA, Z., 2004. Türkiye ve AB Arasında Tarım ve Gıda Ürünleri Dış Ticaretinde Uygulanan Teknik Mevzuat ve Türkiye’nin AB Teknik Mevzuatına Uyumu Üzerine Bir Araştırma, Ege Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi (Yayınlanmamış), İzmir, 181s.
- DEMİRCİ, M., 2002. Beslenme., Rebel Yayıncılık, Tekirdağ, 287s
- DEMİRCİ,N., Parametrik Olmayan Testler. <http://w3.balikesir.edu.tr/~demirci/ist9.pdf>
- DEMİRTAŞ, H., 2006. Avrupa Birliğine Giriş Sürecince Yönetim Sistemlerinin (Kalite, Çevre, HACCP ve OHSAS) Entegrasyonu ve Bir Uygulama Örneği. Atılım Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi (Yayınlanmamış), 174s.
- DURU, M., 2013. “KOBİ’lerin Beklentilerini Karşılacak TSE Sistem Belgelendirme Hizmetleri”, TSE yayınları, Standart Dergisi, Eylül 2013 sayısı, Ankara, s;78-83
- EFİL, İ., 1996. TKY ve Toplam Kaliteye Ulaşmada Önemli Bir Araç ISO 9000 Kalite Güvence Sistemi. 2.Basım, Uludağ Üniversitesi Araştırma Uygulama Merkezi Yayınları, No:111, Bursa.
- ERKAN, N., ALAKAVUK, ÜÇÖK, D., ve TOSUN, Ş, Y., 2008.Gıda Sanayinde Kullanılan Kalite Güvence Sistemleri, Journal of Fisheries Sciences, 2(1):88-99.
- ERTÜRK, Y, E., 2009.Gıda Sanayinde Kullanılan Kalite Güvence Sistemlerinin Tüketicilerin Satın Alma Davranışlarına Etkisi: ISO 9000, ISO 22000

- (HACCP) Örneği". Ankara Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Doktora Tezi, Ankara, 265s.
- ESCANCIANO, C., and VIJANDE, M, L, S., 2014. "Reasons and Constraints to Implementing on ISO 22000 Food Safety Management System: Evidence from Spanish" Food Control 40: 50-57.
- GENÇ, N., 2007. Yönetim ve Organizasyon. Seçkin Yayıncılık, 1. Baskı, Ankara, 238s.
- GİRAY, H., ve SOYSAL, A., 2007. "Türkiye’de Gıda Güvenliği ve Mevzuatı". TSK Koruyucu Hekimlik Bülteni, 6(6); 485-490
- GAALLOUL, I., RIABI, S., and GHORBEL, R, E., 2011. Implementation of ISO 22000 in Cereal Food Industry SMID in Tunisia. Food Control, 22: 59-66
- GÜNDÜZ, M., 2002. Tarımda; Güvenli, Kaliteli, Çevreye Duyarlı, Sosyal Sorumluluk Taşıyan Küresel Adil Ticarete Doğru. İGEME’den Bakış, Tarım ve Gıda Özel Sayısı, Ocak-Nisan 2002, Ankara, 20:56-63,
- HALAÇ. E., 2002. Gıda Kalitesi ve Gıda Mevzuatı İle İlgili Temel Kavramlar Işığında Türk ve AB Gıda Mevzuatının Karşılaştırılması. Akdeniz İ.İ.B.F. Dergisi, 4: 107-131.
- HALİS, M., 2013. Toplam Kalite Yönetimi ve ISO 9000 Kalite Yönetim Sistemleri. Seçkin Yayıncılık, Ankara, 255s.
- IMAI, M., 2003. Kaizen Japonya’nın Rekabetteki Başarısının Anahtarı, Beşinci Baskı, Kalder Yayınları No:21, İstanbul, 251s.
- IOANNIS, S, A., 2009. "HACCP and ISO 22000: Application to Foods of Animal Origin. Blackwell Publishing, England, 4s.
- JEVSNİK, M., HLEBEC, V., and RASPOR, P., 2008. Consumers Awareness of Food Safety From Shopping to Eating. Food Control, 19: 737-745.
- JIN, S., ZHOU, J., and YE, J., 2008. Adoption of HACCP System in Chinese Food Industry: A Comparative Analysis. Food Control, 19: 823-828.
- KAFETZOPOULOS, D, P., PSOMAS, E, L., and KAFETZOPOULOS, P, D., 2013. Measuring the Effectiveness of the HACCP Food Safety Management System. Food Control, 33: 505-513.
- KAHVECİOĞLU, B., ve ÖZEN, M., 2008. "Yemek Üretiminde TS EN ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sisteminin Uygulanması", TSE Yayınları, Standard Dergisi, Temmuz 2008 Sayısı, Ankara, S. 29-31.
- KALAYCI, Ş., 2010. SPSS Uygulamalı Çok Değişkenli İstatistik Teknikleri. Asil Yayın, Ankara, 426s.
- KARAALİ, A., 2003. Gıda İşletmelerinde HACCP Uygulamaları ve Denetimi. T. C. Sağlık Bakanlığı Temel Sağlık Hizmetleri Genel Müdürlüğü, Ankara, 213s.
- KARAKAYA, M., ve SARIÇOBAN, C., 2002. Gıda Endüstrisinde HACCP Uygulamaları. Konya Ticaret Borsası Dergisi, Nisan, Konya, Sayı: 11:6-10
- KARAMAN, A, D., ÇOBANOĞLU, F., TUNALIOĞLU, R., ve OVA, G., 2012. Barriers and Benefits of the Implementation of Food Safety Management Systems Among the Turkish Dairy Industry: A case study. Food Control, 25: 735-739
- KAVRAKOĞLU, İ., 1994. Toplam Kalite Yönetimi. Kalder Yayınları, 2. Baskı, İstanbul.
- KOÇ, A.A., BÖLÜK, G., ve AŞÇI, S., 2008. Gıda Güvenliği ve Kalite Standartlarının Gıda İmalat Sanayinde Yoğunlaşmaya Etkisi. Akdeniz İ.İ.B.F. Dergisi, 16: 83-115.

- KOKKINAKİS, E., KOKKINAKİS, A., KYRIAKIDIS, G., MARKAKI, A., and FRAGKIADAKIS, G, A., 2011.HACCP Implementation in Local Food Industry: A Survey in Grete Greec. *Procedia Food Science*, 1: 1079-1083.
- KORKUT, H., 2001. Gıda Güvenliği ve HACCP. *Türk Tarım, Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı Dergisi*, Eylül-Ekim, Ankara, 141:18-22.
- KÖLÜK, N., DİLSİZ, İ., ve KARTAL, C., 2012. Kalite Güvencesi ve Standartları. Detay Yayıncılık, Ankara,165s.
- KURT, E., 2013.Dünyada ve Ülkemizde Helal Belgelendirme Çalışmalarında Mevcut Durum. TSE yayınları, Standart Dergisi, Nisan 2013 sayısı, Ankara, s; 27-32
- KÜÇÜK, O., 2011.Kalite Yönetimi ve Kalite Güvence Sistemleri. 3. Baskı, Seçkin Yayıncılık, Ankara.296s.
- KÜÇÜK, O., 2012. “Kalite Kontrol ve Kalite Güvence Sistemleri”, 4. Baskı, Seçkin Yayıncılık, Ankara.296s.
- LI, G.,and RAJAGOPALAN, S., 1998. Process Improvement, Quality and Learning Effects. *Management Science*, 44 (11): 35-49.
- MAHMUTOĞLU, T., 1998.Quality and Safety in Food Industry – A Comprehens, and Approach to Total Quality Management, ISO 9000, ISO 14000, ISO 45000 and HACCP. TÜBİTAK Basımevi, Ankara, 1.Baskı,143s.
- MALATYALI, K., 2007. Gıda Sektöründe, Gıda Güvenliği ve Kalite Sistemleri Neden Gerekli. TSE Yayınları, Standard Dergisi, Temmuz 2007 Sayısı, Ankara, s.6-7.
- MORTIMORE. S., 2000. An Example of Some Procedures Used Toassess HACCP Systems Within the Food Manufacturing Industry. *Food Control* (11) :403-413.
- ÖNER, G., ve İŞİN, Ş., 2010. GLOBALGAP Eşdeğerlik Sertifikasyon Sisteminin Dünyadaki Örnekleri ve Türkiye’de Uygulanabilirliğinin İrdelenmesi. “Türkiye IX. Tarım Ekonomisi Kongresi Kongre Bildiri Kitabı, Şanlıurfa, 22-24 Eylül 2010, s: 637-644.
- ÖZÇIRPICI, B., İÇBAY, E., COŞKU, F., AKIN, M., ÇİFTÇİ, O, N., ve ÖZGÜR, S., 2009.Gaziantep Organize Bölgelerindeki Gıda Üreten İşyerlerinin Değerlendirilmesi. *TAF Preventive Medicine Bulletin*, 8(5);389-396.
- ÖZDAŞLI, K., 2007. “Sivil Toplum Kuruluşlarında Toplam Kalite Yönetiminin Uygulanabilirliği: Bir Araştırma”, Süleyman Demirel Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi (Yayınlanmamış), Isparta, 228s.
- ÖZTÜRK, E., 2006. Tüketicilerin Satın Alma Davranışında Kalite Belgelerinin Yeri ve Önemi. Marmara Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, İstanbul, 130s.
- PARLAK, S., 2013.Toplam Kalite Yönetimi ve Kalite Yönetim Sistemi Standartları. Ekin Basım Yayın Dağıtım, Bursa,245s.
- RAGASA, C., THORNSBURY, S., and BERNSTEN, R., 2011.Delistingfrom EU HACCP Certification: Analysis of the Philippine Sea Food Processing Industry. *Food Policy*, 36: 694-704
- SATIN, M., 2005. Quality Enhancement in Food Processing Through HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point). The Asian Productivity Organization (APO), July, Tokyo, 182s.
- SEÇKİN, K., 2007. ISO 22000:2005 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi. Dünya Gıda Nisan 2007, Sayı: 2007-04, s.69-72.
- SHIH, K, M.,and WANG, W, K., 2011. Factors Influencing HACCP Implementation in Taiwanese Public Hospital Kitchens. *Food Control*, 22: 496-500.

- SIMAN, E. M., BAI, L., VALVERDE, R. R., GONG, S., and LARA, R. R., 2014. Comparison of Implementation HACCP Systems of Exporter Mexican and Chinese Meat Enterprises. *Food Control*, 38: 109-115.
- ŞENTÜRK, E., 2011. Mutluluk Düzeyinin Sosyo-Demografik Özelliklerle Lojistik Regresyon Analizi Aracılığıyla İncelenmesi Ve Türkiye İçin Bir Uygulama, Marmara Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, İstanbul, 113s.
- ŞİMŞEK, M., 2004. Toplam Kalite Yönetimi, Alfa Kitabevi, 4. Baskı, Ankara, 584s.
- TAMER, C. E., KARAMAN, B., ve ÇOPUR, U., 2004. "Gıda Güvenliği ve Tarımda Planlama", *Türktarım Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı Dergisi*, 160:28-31.
- TOMASEVIC, I., SMIGIC, N., DEKIC, I., ZARIC, V., TOMIC, N., and RAJKOVIC, A., 2013. Serbian Meat Industry: A Survey on Food Safety Management Systems Implementation, *Food Control*, 32: 25-30.
- TOPOYAN, M., 2003. Gıda Sektöründe Kritik Kontrol Noktaları ve Tehlike Analizleri (HACCP) ve ISO 9001:2000 Kalite Yönetim Sistemi İlişkisinin İncelenmesi. Dokuz Eylül Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi (Yayınlanmamış), İzmir, 153s.
- TÖNÜK, A., 1978. Tarım Makinelerinin Standardizasyonun Önemi ve Belgelendirme Çalışmaları. 3. Tarım Makineleri Semineri, İzmir.
- TUNA, M., ve GÜLER, İ., 2012. Kalite Yönetim Sistemleri. Detay Yayıncılık, Ankara, 340s.
- TUNALIOĞLU, R., 2010. Türkiye’de Zeytinyağı Pazarlamasında Gıda Güvenliği ve Kalite Güvence Sistemlerinin Uygulanması ve Gelişmelerin Değerlendirilmesi. *Tarım Ekonomisi Dergisi*, 16(2) :59-66.
- TÜRKSOY, A. ve ALTINIĞNE, N., 2008. Konaklama İşletmelerinde Gıda Güvenliği ve Çeşme İlçesinde Yer Alan Turizm Belgeli Konaklama Tesislerinde Gıda Güvenliği Uygulamalarının Değerlendirilmesi. *Ege Akademik Bakış*. 8(2): 605-629.
- UZUNÖZ, M., ORUÇ, E., BAL, G.S., 2008. Kırsal Kadınların Gıda Güvenliği Konusunda Bilinç Düzeyleri (Tokat İli Örneği). *Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi*, 22(2), s: 35-46.
- VERAL, S., 2004. Avrupa Birliğine Giriş Sürecinde Ülkemizde Gıda Güvenliği Yönünden Süt Sanayinin Durumu. Türkiye 8. Gıda Kongresi. 26-28 Mayıs 2004, Bursa.
- VIOLARI, Y., BRIDGES, O., and BRIDGES, J., 2008. "Small Businesses Big-Risks: Current Status and Future Direction of HACCP in Cyprus. *Food Control* 19:439-448.
- YILDIZ, S., 2002. Avrupa Birliği’nin Gıda Güvenliği Politikası ve Adaylık Sürecinde Türkiye’nin Gıda Güvenliği Konusundaki Uyum Çalışmaları”, *İGEME’den Bakış Tarım ve Gıda Özel Sayısı*, Ocak-Nisan, Ankara, 20:50-53.
- YULAFÇI, A., CİNEMRE, H. A., 2005. Samsun İli Gıda Sanayi İşletmelerinin Sorunları. *OMÜ Ziraat. Fakültesi Dergisi*, 20(3):60-63.

<http://asq.org/about-asq/who-we-are/index.html>
ftp://ftp.fao.org/codex/Publications/Booklets/Hygiene/FoodHygiene_2009e.pdf
http://www.acarkalite.com/icerikler/819_0_8/gost--r-nedir.htm
<http://www.artibel.com.tr/IFS-Belgesi-C63/kalitebelgesi-P1.html>
<http://www.belgelendirme.com.tr/belgelendirme-standartlari/gmp-standart/290-gmp-temel-ilkeleri-nedir>
<http://www.bsi-turkey.com/tr/Standartlar-ve-Yayinlar/Standartlar-Hakknda/Standart-nedir/>
<https://www.cen.eu/work/areas/Pages/default.aspx>
<http://www.cenelec.eu/aboutcenelec/whoweare/index.html>
<http://www.efsa.europa.eu/en/aboutefsa.htm>
<http://www.iec.ch/about/values/?ref=menu>
<http://www.ifan.org/ifanportal/livelinek/fetch/2000/2035/36282/394607/aboutIFAN/inbrief.html>
http://www.kascert.com/goster.aspx?metin_id=274
<http://www.sanliurfa.bel.tr/detay.asp?u=354&f=5&b=|Sanayi.html>
<http://www.sistempatent.com/Belgelendirme/Gida-Belgelendirme/Globalgap.aspx>
<http://www.tse.org.tr/hizmetlerimiz/standart-hizmetleri>
<http://www.tse.org.tr/hizmetlerimiz/ce-isareti>
<http://www.tse.org.tr/hizmetlerimiz/belgelendirme-hizmetleri/sistem-belgelendirme/belgelendirme-yapilan-yonetim-sistemleri/fssc-22000-gida-guvenligi-sistemi>
<http://www.turktox.org.tr/gida/index.php?p=kuruluslar>
<http://www.yontemkalite.com/iso.html>
<http://www.worldpackaging.org/i4a/pages/index.cfm?pageid=3277>
http://www.wcs.com.tr/iso22000_kalite_nedir.htm
http://78.189.53.61/-/bs/ess/k_sumbuloglu.pdf

EKLER

GIDA SANAYİ İŞLETMELERİNİN KALİTE GÜVENÇE SİSTEMLERİNİ ÖNEMSEME DÜZEYLERİ ÜZERİNE BİR ARAŞTIRMA: ŞANLIURFA ÖRNEĞİ ANKET FORMU

Tarih:

Anket No:

İşletme adı:.....

Faaliyet yeri ilçe() merkez() GİS() OSB()

S1.Yaşınız:.....

S2.İşletmedeki göreviniz:.....

S3.Eğitim Durumunuz:

a-İlkokul() b-Ortaokul() c-Lise() d-Üniversite()

S4.Kaç yıldır bu görevi yürütmektesiniz?

S5.Bu işe başlamaya nasıl karar verdiniz?(işyeri sahibi)

a)Aileden b)İşçilikten c)Arkadaş tavsiyesi d)Kendi kararım

S6- Başka bir sektörde faaliyetiniz var mı?

a)Evet (.....sektörü) b)Hayır

S7- İşletmenizde yöneticiliği kim yapıyor?

a) İşletme sahibi
b) İşletme sahibinin yakın akrabası
c) Profesyonel yönetici

S8-İşletmenizin kuruluş yılı(üretime geçiş tarihi).....

S9- İşletmenizin tahmini toplam yıllık geliri(Ciro) ne kadardır?.....

S10-İşletmenin bu faaliyet dönemi için ayırdığı(nakit) işletme sermayesi.....

a)Borç % b)öz sermaye %

S11-İşletmenizde çalışan personel sayısı.....

S12-İşletmeniz Gıda Güvenliği(GG) ve Kalite Güvence Sistemleri(KGS) sertifikalarına sahip midir?

a)Evet() b)Hayır()

S13- İşletmeniz GG ve KG S sertifikalarını hangi tarihte almıştır.....

S14- İşletmeniz hangi GG ve KGS sertifikalarına sahiptir.

a)ISO 9000()b)ISO 14000()c)ISO22000()d)Organik ürün()e)Helal Gıda()

S15-S12'ye **CEVABINIZ EVET İSE** GG ve KGS sertifikası almanızın nedenlerini aşağıda verilenler doğrultusunda önem ve öncelik sırasına göre 1'den 5'e kadar sıralayınız.

Belge sahibi olmak için(Zorunlu olduğu için)	
Müşteri memnuniyeti için	
Üretim Sistemindeki hataları iyileştirmek için	
Rekabet avantajı sağlamak için	
Rakip firmalar belge aldığı için	

S16- S12'ye **CEVABINIZ HAYIR İSE** GG ve KGS sertifikası almayıışınızın nedenlerini aşağıda verilenler doğrultusunda önem ve öncelik sırasına göre 1'den 5'e kadar sıralayınız.

GG ve KGS ile ilgili belgeleri hazırlamanın zor olması (prosedür ve formaliteler)	
Personelin bilgi ve sayısının yetersiz olması (ilave işgücü)	
Sertifika alma maliyetlerinin yüksek olması	
Nereden ve nasıl alınacağını bilinmemesi(bilgi eksikliği)	
Üretim sistemini iyileştirmeye katkısı olacağına inanmadığımız için	

S17-GG ve KGS Sertifikasını almak istiyor musunuz?

a) Evet () b)Hayır()

S18-İşletmeniz KOBİ'lere destek sağlayan projelerden faydalandı mı?

a) Evet() b)Hayır()

S19-İşletmenizde üretilen ürünler ihraç edilmekte midir?

a) Evet() b)Hayır()

S20-İşletmenizde üretilen ürünlerin % kaçlık bölümü ihraç edilmektedir?.....

Lütfen aşağıdaki ifadeleri dikkatlice okuduktan sonra size uygun gelen seçeneği işaretleyiniz.	Kesinlikle Katılmıyorum	Katılmıyorum	Kararsızım	Katılıyorum	Kesinlikle Katılıyorum
S21-İhracat Gıda Güvenliği ve Kalitede olumlu yönde değişimler gerçekleştirir.					
S22- GG ve KGS'ne sahip olmak satışları arttırmaktadır.					
S23-GG ve KGS'ne sahip olmak ihracatı olumlu etkilemektedir.					
S24-GG ve KGS'ne sahip olmak firmanın rekabet gücünü arttırmaktadır					
S25-GG ve KGS'ne sahip olmak kalite sistemine çeki düzen vermektedir.					
S26- GG ve KGS'ne sahip olmak çalışma ortamının fiziksel koşullarını iyileştirmektedir.					
S27- GG ve KGS'ne sahip olmak müşteri şikayetlerini azaltmaktadır.					
S28- GG ve KGS'ne sahip olmak üretimde hataların düzeltilmesine yardımcı olur.					
S29- GG ve KGS'ne sahip olmak kaynakların daha verimli kullanılmasını sağlar.					
S30- GG ve KGS'ne sahip olmak firmanın karlılık oranının artmasını sağlar.					
S31- GG ve KGS'ne sahip olmak üretim sırasında fire oranını azaltır.					
S32- GG ve KGS'ne sahip olmak test ve muayene giderleri azaltır.					
S33- GG ve KGS'ne sahip olmak firmaya duyulan güvenin artmasına neden olur.					

Lütfen aşağıdaki ifadeleri dikkatlice okuduktan sonra size uygun gelen seçeneği işaretleyiniz.	Kesinlikle Katılmıyorum	Katılmıyorum	Kararsızım	Katılıyorum	Kesinlikle Katılıyorum
S34- GG ve KGS'ne sahip olmak üretim ve hizmet kalitesinde artışa neden olur.					
S35- GG ve KGS'ne sahip olmak firmanın gücünü arttırmak için bir zorunluluktur.					
S36- GG ve KGS'ni kurmak için gerekli bilgileri edinmek zordur.					
S37- GG ve KGS'ni kurmak yüksek bir maliyet gerektirmektedir.					
S38-Maliyetine rağmen GG ve KGS'ni kurmanın firmaya getirisi daha fazladır.					
S39- GG ve KGS'i hakkında bilgi sahibisiniz.					
S40- GG ve KGS'i yönetmeliklerini vb. - okurum.					
S41-ISO 9000 ve ISO 22000(HACCP) vb. sistemler gıda güvenliğini sağlamada yeterlidir.					
S42-İşletmenizin, teknik ve mali yapısı hakkında bilgi sahibiniz.					
S43-Sizce işletmenizdeki teknik eleman/mühendis, tekniker, vs. sayısı yeterlidir					
S44- Gıda işletmelerinin yatırım ve işletmecilik kararları yeterli ve tutarlıdır.					
S45-Gıda işletmeleri müşterilerini Gıda Güvenliği ve kalite konusunda yeteri kadar bilgilendirmektedir.					
S46-Gıda İşletmelerinin ekonomik gücü/mali yapısı/ kalite sertifikaları almak için yeterlidir.					

Lütfen aşağıdaki ifadeleri dikkatlice okuduktan sonra size uygun gelen seçeneği işaretleyiniz.	Kesinlikle Katılmıyorum	Katılmıyorum	Kararsızım	Katılıyorum	Kesinlikle Katılıyorum
S47-İşletmelerde gıda güvenliği ve hijyene verilen önem yeterlidir.					
S48-Gıda Güvenliği ve Kalite ile ilgili mevzuatları, değişiklikleri, yayınları, haberleri vb. takip ederim.					

S49-Sektörünüzle ilgili sorun ve önerileriniz nelerdir?

ÖZGEÇMİŞ

KİŞİSEL BİLGİLER

Adı-Soyadı : Kasım KAYA
Uyruğu : T.C.
Doğum Yeri ve Tarihi : Şanlıurfa-01/07/1972
Telefon : 414 318 3000/2548
Faks : 414 318 3231
E-mail : kkaya@harran.edu.tr

EĞİTİM

Lise : Adana Erkek Lisesi, ADANA,1989
Üniversite : İnönü Üniversitesi İİBF İşletme, MALATYA, 1994
Yüksek Lisans : İnönü Üniversitesi SBE İşletme ABD,
MALATYA,2001
Doktora : Harran Üniversitesi FBE Tarım Ekonomisi ABD,
ŞANLIURFA,2015

İŞ DENEYİMLERİ

UZMANLIK ALANI

Tarım Ekonomisi, Yönetim ve Organizasyon,

YABANCI DİLLER

İngilizce : Sonbahar 2011 ÜDS:65

BELİRTMEK İSTEDİĞİNİZ DİĞER ÖZELLİKLER

YAYINLAR

Ulusal hakemli dergilerde yayımlanan makaleler(ASOS)

Veysel Asoğlu, Kasım Kaya, Mehmet Reşit Sevinç, Gönül Sevinç (2014). Kalite Standartları ve Şanlıurfa İlindeki Tüketicilerin Kalite Standartlarını Önemseme Düzeyleri Üzerine Bir Araştırma

Ulusal bilimsel toplantılarda sunulan ve bildiri kitabında basılan bildiriler:

Tam metin bildiri

Kaya Kasım, Asoğlu Veysel, Sevinç Gönül, Sevinç Mehmet Reşit (2014). Türkiye-AB İlişkilerinde Kırsal Kalkınma Programları Çerçevesinde Uygulanan Mali Yardımlar. 11.Ulusal Tarım Ekonomisi Kongresi, 1, 389-395.

Poster Bildirimi

Sevinç Gönül, Kaya Kasım, Asoğlu Veysel, Sevinç Mehmet Reşit (2014). Türkiye'de Kırdan Kente Göçün Aile Üzerindeki Etkileri. 11.Ulusal Tarım Ekonomisi Kongresi, 1, 396-403.