

T.C.
SELÇUK ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
ÇOCUK GELİŞİMİ VE EV YÖNETİMİ ANABİLİM DALI
BESLENME EĞİTİMİ BİLİM DALI

GAZİANTEP İL MERKEZİNDEKİ İLKÖĞRETİM İKİNCİ
KADEME ÖĞRENCİLERİNİN OKUL KANTİNİNDEN BESİN
SEÇİMLERİ ve ANNELERİNİN BESİN GÜVENLİĞİ BİLGİ
DÜZEYLERİNİN SAPTANMASI

YÜKSEK LİSANS TEZİ

DANIŞMAN
YRD. DOÇ. DR. NAZAN AKTAŞ

HAZIRLAYAN
NAZLI BÜYÜKKOYUNCU

KONYA 2010



T.C.
SELÇUK ÜNİVERSİTESİ
Sosyal Bilimler Enstitüsü Müdürlüğü



BİLİMSEL ETİK SAYFASI

Bu tezin proje safhasından sonuçlanmasına kadarki bütün süreçlerde bilimsel etiğe ve akademik kurallara özenle riayet edildiğini, tez içindeki bütün bilgilerin etik davranış ve akademik kurallar çerçevesinde elde edilerek sunulduğunu, ayrıca tez yazım kurallarına uygun olarak hazırlanan bu çalışmada başkalarının eserlerinden yararlanılması durumunda bilimsel kurallara uygun olarak atıf yapıldığını bildiririm.

Nazlı BÜYÜKKOYUNCU



T.C.
SELÇUK ÜNİVERSİTESİ
Sosyal Bilimler Enstitüsü Müdürlüğü



YÜKSEK LİSANS TEZİ KABUL FORMU

Nazlı BÜYÜKKOYUNCU tarafından hazırlanan Gaziantep il merkezindeki ilköğretim ikinci kademe öğrencilerinin okul kantininden besin seçimleri ve annelerinin besin güvenliği bilgi düzeylerinin saptanması başlıklı bu çalışma 22/10/2010 tarihinde yapılan savunma sınavı sonucunda oybirliği ile başarılı bulunarak, jürimiz tarafından yüksek lisans tezi olarak kabul edilmiştir.

Yrd. Doç. Dr. Nazan AKTAŞ

Yrd. Doç. Dr. Nermin IŞIK

Yrd. Doç. Dr. Mehmet AKMAN



T.C.
SELÇUK ÜNİVERSİTESİ
Sosyal Bilimler Enstitüsü Müdürlüğü



Öğrencinin	Adı Soyadı	Nazlı BÜYÜKKOYUNCU	Numarası	074238021002
	Ana Bilim / Bilim Dalı	Çocuk Gelişimi ve Ev Yönetimi Eğitimi A. B. D. / Beslenme Eğitimi B.D.		
	Danışmanı	Yrd. Doç. Dr. Nazan AKTAŞ		
Tezin Adı		Gaziantep İl Merkezindeki İlköğretim İkinci Kademe Öğrencilerinin Okul Kantininden Besin Seçimleri Ve Annelerinin Besin Güvenliği Bilgi Düzeylerinin Saptanması		

ÖZET

Bu araştırma, ilköğretim ikinci kademe öğrencilerinin okul kantinlerinden besin seçimleri ve annelerinin besin güvenliği bilgi düzeylerinin saptanması amacıyla Gaziantep İl Merkezindeki 30 Ağustos İlköğretim Okulu ikinci kademedeki okuyan, toplam 300 öğrenci ve 300 anne üzerinde yürütülmüştür. Genel tarama modelinde betimsel nitelikteki bu araştırmada veriler anket formu ile elde edilmiştir.

Araştırmada, erkek öğrencilerin % 42.0'si kız öğrencilerin ise % 32.5'i yiyecek alışverişlerinde okul kantinini tercih etmektedirler. Öğrencilerin kantinden ilk sırada simidi (%13.9) satın almayı tercih ettikleri belirlenmiştir. Çay(%31.0) okulda her gün tüketilen içecek olarak saptanmıştır. Öğrenciler kantinde satılan ürünlerin hijyenik olmadığını (%59.0) düşünmektedir. Annelerin %60.0'ı açıkta satılan besinleri satın almamaktadır. Çocuklarına besin güvenliği ile ilgili uyarılarda bulunduğunu belirten annelerin yüzdesi %86,3'dür. Annelerin %74,1'inin çocuklarının okul kantininden hızlı hazır yiyecekler, %16.4'ünün ise çikolata, şekerleme almasına karşı çıktıkları saptanmıştır. Annelerin besin güvenliği bilgi düzeylerinin çocuklarının okul kantininden yiyecek satın alma durumu etkilediği saptanmıştır (P<0.05).

Sonuç olarak; öğrencilerin sağlıklı besin seçimleri üzerinde etkili olabilen anne, okul kantini ve çalışanları gibi etmenlerin incelendiği bu araştırmanın bulguları benzer konuda yapılacak araştırmalara katkı sağlayacaktır. Annelerin besin güvenliği, sağlıklı besin seçimi konusunda eğitiminin çocukların tercihlerine etkisi göz önünde bulundurulmalıdır.

Anahtar Kelimeler: İlköğretim öğrencileri, anne, okul kantinleri, besin seçimi, besin güvenliği.



T.C.
SELÇUK ÜNİVERSİTESİ
Sosyal Bilimler Enstitüsü Müdürlüğü



Öğrencinin	Adı Soyadı	Nazlı BÜYÜKKOYUNCU	Numarası	074238021002
	Ana Bilim / Bilim Dalı	Çocuk Gelişimi ve Ev Yönetimi Eğitimi A. B. D. / Beslenme Eğitimi B.D.		
	Danışmanı	Yrd. Doç. Dr. Nazan AKTAŞ		
Tezin Adı		Food Choice Of Primary Education Second Phase Students In The School Canteens And Food Safety Knowledge Level Of The Mothers		

SUMMARY

This study was implemented at total 300 students who are educated in 30 Ağustos Secondary School in Gaziantep City center and 300 mothers to determine food choice of the Primary education second degree students from school canteens and to determine food safety information level of mothers. The data in this study which is in general scanning model in descriptive qualification has been availed through an inquiry form.

In the study, 42,0 % of male students, 32,5 % of female students prefers school canteen at their food shopping. It was determined that the students prefer the bagel at the first order (13,9 %) and the tea (31,0%) was determined as every day consuming drink at the school. The students (59,0 %) think that the foods that are sold in the school canteen are not hygienic. 60,0 % of the mothers don't buy foods that are sold at open air 86,3 % of mothers warn their children about food safety. 74, 1 % of mothers are against to their children for purchasing fast food from school canteen and 16,4 % are against to their children for purchasing chocolate, candy. It was determined that the levels of the mothers about food safety affect their children's situation for purchasing food from school canteen.

Consequently, the findings of this study in which the elements as mother, school canteen and staff that may be affective for healthy food choice of the students are examined will provide contributions to the studies that will be done about the similar subjects. The affection of mother's education about food safety, choice healthy food of their children should be considered.

Key words: Primary education students, mother, school canteens, food choice, food safety.

ÖNSÖZ

Bu çalışma Gaziantep İl Merkezi'nde bulunan ilköğretim ikinci kademeye devam eden öğrencilerin okul kantininden besin seçimleri ve annelerinin besin güvenliği bilgi düzeylerini saptamak amacıyla yapılmıştır.

Çalışmalarım boyunca benden yardımını esirgemeyen Selçuk Üniversitesi Mesleki Eğitim Fakültesi Beslenme Anabilim Dalı Başkanı tez danışmanım Sayın Yrd. Doç. Dr. Nazan AKTAŞ'a, Selçuk Üniversitesi Mesleki Eğitim Fakültesi Öğretim Üyesi Sayın Yrd. Doç. Dr. Nermin IŞIK'a, Selçuk Üniversitesi Mesleki Eğitim Fakültesi Öğretim Üyesi Sayın Yrd. Doç. Dr. Mehmet AKMAN'a, araştırmaya katılan ilköğretim öğrencileri ve annelerine;

Tez sürecinde bana destek olan, bugünlere ulaşmamı sağlayan sevgili annem, babam ve eşime;

Bu çalışmada emeği bulunan herkese sonsuz saygı ve teşekkürlerimi sunarım.

Nazlı BÜYÜKKOYUNCU

İÇİNDEKİLER

BİLİMSEL ETİK SAYFASI.....	ii
TEZ KABUL FORMU.....	iii
ÖZET.....	iv
SUMMARY.....	v
ÖNSÖZ.....	vi
İÇİNDEKİLER	vii
TABLolar LİSTESİ.....	x
ŞEKİLLER LİSTESİ.....	xii
BÖLÜM I.	1
1. GİRİŞ	1
1.1. Problem.....	3
1.1.1. Araştırmanın Alt Problemleri.....	3
1.2. Araştırmanın Amacı	4
1.3. Araştırmanın Önemi	4
1.4. Varsayımlar	5
1.5.Sınırlılıklar.....	5
2. KONU İLE İLGİLİ GENEL BİLGİLER	6
2. 1. İlköğretim Dönemi Çocuğunun Tanımı	6
2.2. İlköğretim Dönemi Çocuklarının Beslenmesi	7
2.3. İlköğretim Dönemi Çocuklarının Besin Seçimini Etkileyen Faktörler	9
2.3.1. Aile	9
2.3.2. Arkadaşlar	10
2.3.3. Sosyokültürel ve Fiziki Çevre	10
2.3.4. Sosyo- ekonomik Durum	10
2.3.5. Alışkanlıklar	11
2.3.6. Medya ve Reklamlar	11
2.3.7. Eğitim	12
2.3.8. Fiziksel Aktiviteler	13
3. OKUL KANTİNLERİ	14
4. BESİN GÜVENLİĞİ	17
5. KONU İLE İLGİLİ ARAŞTIRMALAR	19
BÖLÜM II.	28
6. ARAŞTIRMA YÖNTEMİ VE ARAÇLARI	28

6.1. Araştırma Modeli	28
6.2. Araştırmanın Evreni ve Örneklemi	28
6.3. Veri Toplama Teknikleri	29
6.4. Verilerin Değerlendirilmesi	30
BÖLÜM III.	30
7. BULGULAR VE TARTIŞMA	30
7.1. Öğrencilerinin Yaşlarının Cinsiyete Göre Dağılımına İlişkin Bilgiler.....	30
7.2. Öğrencilerin Ailelerinin Aylık Gelir Durumlarına İlişkin Bilgiler.....	31
7.3. Öğrencilerin Yiyecek Satın Aldıkları Yerlere İlişkin Bilgiler.....	31
7.4. Öğrencilerin Okulda Yiyecek Tüketip Tüketmeme Durumlarına İlişkin Bilgiler.....	32
7.5. Öğrencilerin Okulda Yiyecek ve İçecek Tüketme Sıklıklarına İlişkin Bilgiler.....	33
7.6. Öğrencilerin Okulda Yiyecek ve İçecek Tüketim Tercihlerine İlişkin Bilgiler.....	35
7.7. Öğrencilerin Okul Kantinini ve Satılan Ürünleri Değerlendirmelerine İlişkin Bilgiler.....	37
7.8. Öğrencilerin Yiyecek ve İçecek Satın Almalarını Etkileyen En Önemli Beş Etmenin Önem Sırasına Göre Dağılımına İlişkin Bilgiler.....	37
7.9. Öğrencilerin Kantinde Satılmasını İsteddiği Yiyeceklerle İlişkin Bilgiler.....	39
7.10. Öğrencilerin Kantinden Yiyecek Satın Alma Konusunda Annelerinin Görüşlerine İlişkin Bilgiler.....	40
7.11. Annelerin Kantinden Satın Alınmasına Karşı Oldukları Yiyeceklerin Dağılımına İlişkin Bilgiler.....	40
7.12. Annelerin Öğrencilere Besin Güvenliği İle İlgili Uyarılarda Bulunup Bulunmama Durumlarının Öğrencilerin Cinsiyetlerine Göre Dağılımına İlişkin Bilgiler.....	40
7.13. Annelerin Yaşlarına İlişkin Bilgiler.....	41
7.14. Annelerin Öğrenim Durumlarına İlişkin Bilgiler.....	41
7.15. Öğrencilerin Annelerinin Çalışma Durumlarına İlişkin Bilgiler.....	42
7.16. Annelerin Mesleki Durumlarına İlişkin Bilgiler.....	42
7.17. Öğrencilerin Ailelerindeki Birey Sayılarına İlişkin Bilgiler.....	42
7.18. Annelerinin Daha Önce Besin Zehirlenmesi Geçirip Geçirmeme Durumlarına İlişkin Bilgiler.....	43
7.19. Annelerin Besin Güvenliği İle İlgili Unsurlar Hakkındaki Düşüncelerine Göre Dağılımına İlişkin Bilgiler.....	43
7.20. Annelerin Besin Güvenliği Konusundaki Bilgi Kaynaklarını Güvenilir Bulma Durumlarına İlişkin Bilgiler.....	44

7.21. Annelerin Satın Alma Aşamasında Besin Güvenliğinin Sağlanması İçin Gerekli Özelliklere Dikkatleri Konusunda Bilgi ve Davranışlarına İlişkin Bilgiler.....	46
7.22. Annelerin Saklama ve Depolama Aşamasında Besin Güvenliğine İlişkin Bilgiler.....	47
7.23. Annelerin Hazırlama, Pişirme ve Servis Aşamasında Besin Güvenliğine İlişkin Bilgiler.....	48
7.24. Annelerinin Çeşitli Besinleri Güvenli Bulma Durumlarına İlişkin Bilgiler.....	52
7.25. Annelerin Süt, Yoğurt ve Peynir Satın Aldıkları Yerlere İlişkin Bilgiler.....	53
7.26. Annelerin Et Ürünleri ve Yumurta Satın Aldıkları Yerlere İlişkin Bilgiler.....	54
7.27. Annelerin Sıvı yağ-Margarin, Tereyağ ve Zeytin Satın Aldıkları Yerlere İlişkin Bilgiler.....	54
7.28. Annelerin Sebze-Meyve, Dökme Gıda Satın Aldıkları Yerlere İlişkin Bilgiler.....	55
7.29. Öğrencilerin Okulda Yiyecek İçecek Tüketip Tüketmeme Durumlarının Annelerinin Besin Güvenliği Bilgi Düzeyleri İle İlişkisi.....	56
7.30. Annelerin Çocuklarına Kantinden Alış Veriş Yaptırıp Yaptırmama Durumlarının Besin Güvenliği Bilgi Düzeyleri İle İlişkisi.....	56
8.Korelasyon Bulguları.....	57
8.1. Öğrencilerin Okul Kantininden Yiyecek Satın Almaya İlişkin Tutum İfadelerine Katılım Durumları İle Annelerinin Besin Güvenliği Bilgi Düzeyleri Arasındaki İlişki.....	57
8.2. Öğrencilerin Okul Kantininden Tükettikleri Yiyecek Ve İçecekler İle Annelerinin Besin Güvenliği Bilgi Düzeylerinin İlişkisi.....	57
8.3. Öğrencilerin Yiyecek İçecek Satın Alırken Önem Verdikleri Faktörlerle Annelerinin Besin Güvenliği Bilgi Düzeyleri Arasındaki İlişki.....	57
8.4. Öğrencilerin Okul Kantinlerini Ve Satılan Ürünleri Değerlendirmeleri İle Annelerinin Besin Güvenliği Bilgi Düzeyleri Arasındaki İlişki.....	58
BÖLÜM IV.	59
SONUÇ VE ÖNERİLER	59
KAYNAKLAR	61
EKLER	66
EK I.	66
EK II.	72
EK III.	76
ÖZGEÇMİŞ.....	77

TABLÖLER LİSTESİ

Tablo 6.2.1. 30 Ağustos İlköğretim Okulu Öğrenci Sayısının Cinsiyete Göre Dağılımı.....	29
Tablo 6.2.2. 30 Ağustos İlköğretim Okulunda Araştırmaya Katılan Öğrenci Sayıları	29
Tablo 7.1. Öğrencilerinin Yaşlarının Cinsiyete Göre Dağılımına İlişkin İstatistikî Bilgiler....	31
Tablo 7.2. Öğrencilerin Ailelerinin Aylık Gelir Durumlarına İlişkin İstatistikî Bilgiler.....	31
Tablo 7.3. Öğrencilerin Yiyecek Satın Aldıkları Yerlere İlişkin İstatistikî Bilgiler.....	32
Tablo 7.4. Öğrencilerin Okulda Yiyecek Tüketip Tüketmeme Durumlarına İlişkin İstatistikî Bilgiler.....	33
Tablo 7.5. Öğrencilerin Okulda Yiyecek ve İçecek Tüketme Sıklıklarına İlişkin İstatistikî Bilgiler.....	34
Tablo 7.6. Öğrencilerin Okulda Yiyecek ve İçecek Tüketim Tercihlerine İlişkin İstatistikî Bilgiler.....	35
Tablo 7.7. Öğrencilerin Okul Kantinini ve Satılan Ürünleri Değerlendirmelerine İlişkin İstatistikî Bilgiler.....	37
Tablo 7.8. Öğrencilerin Yiyecek ve İçecek Satın Almalarını Etkileyen En Önemli Beş Etmenin Önem Sırasına Göre Dağılımına İlişkin İstatistikî Bilgiler.....	38
Tablo 7.9. Öğrencilerin Kantinde Satılmasını İstedikleri Yiyeceklere İlişkin İstatistikî Bilgiler.....	39
Tablo 7.10. Öğrencilerin Kantinden Yiyecek Satın Alma Konusunda Annelerinin Görüşlerine İlişkin İstatistikî Bilgiler.....	40
Tablo 7.11. Annelerin Kantinden Satın Alınmasına Karşı Oldukları Yiyeceklerin Dağılımına İlişkin İstatistikî Bilgiler.....	40
Tablo 7.12. Annelerin Öğrencilere Besin Güvenliği İle İlgili Uyarılarda Bulunup Bulunmama Durumlarının Öğrencilerin Cinsiyetlerine Göre Dağılımına İlişkin İstatistikî Bilgiler.....	41
Tablo 7.13. Annelerin Yaşlarına İlişkin İstatistikî Bilgiler.....	41
Tablo 7.14. Annelerin Öğrenim Durumlarına İlişkin İstatistikî Bilgiler.....	41
Tablo 7.15. Öğrencilerin Annelerinin Çalışma Durumlarına İlişkin İstatistikî Bilgiler.....	42
Tablo 7.16. Annelerin Mesleki Durumlarına İlişkin İstatistikî Bilgiler.....	42
Tablo 7.17. Öğrencilerin Ailelerindeki Birey Sayılarına İlişkin İstatistikî Bilgiler.....	43
Tablo 7.18. Annelerinin Daha Önce Besin Zehirlenmesi Geçirip Geçirmeme Durumlarına İlişkin İstatistikî Bilgiler.....	43
Tablo 7.19. Annelerin Besin Güvenliği İle İlgili Unsurlar Hakkındaki Düşüncelerine Göre Dağılımına İlişkin İstatistikî Bilgiler.....	44

Tablo 7.20. Annelerin Besin Güvenliği Konusundaki Bilgi Kaynaklarını Güvenilir Bulma Durumlarına İlişkin İstatistikî Bilgiler.....	45
Tablo 7.21. Annelerin Satın Alma Aşamasında Besin Güvenliğinin Sağlanması İçin Gerekli Özelliklere Dikkatleri Konusunda Bilgi ve Davranışlarına İlişkin İstatistikî Bilgiler.....	46
Tablo 7.22. Annelerin Saklama ve Depolama Aşamasında Besin Güvenliğine İlişkin İstatistikî Bilgiler.....	48
Tablo 7.23. Annelerin Hazırlama, Pişirme ve Servis Aşamasında Besin Güvenliğine İlişkin İstatistikî Bilgiler.....	49
Tablo 7.24. Annelerinin Çeşitli Besinleri Güvenli Bulma Durumlarına İlişkin İstatistikî Bilgiler.....	52
Tablo 7.25. Annelerin Süt, Yoğurt ve Peynir Satın Aldıkları Yerlere İlişkin İstatistikî Bilgiler.....	53
Tablo 7.26. Annelerin Et Ürünleri ve Yumurta Satın Aldıkları Yerlere İlişkin İstatistikî Bilgiler.....	54
Tablo 7.27. Annelerin Sıvı yağ-Margarin, Tereyağ ve Zeytin Satın Aldıkları Yerlere İlişkin İstatistikî Bilgiler.....	55
Tablo 7.28. Annelerin Sebze-Meyve, Dökme Gıda Satın Aldıkları Yerlere İlişkin İstatistikî Bilgiler.....	55
Tablo 7.29. Öğrencilerin Okulda Yiyecek İçecek Tüketip Tüketmeme Durumlarının Annelerinin Besin Güvenliği Bilgi Düzeyleri İle İlişkisi.....	56
Tablo 7.30. Annelerin Çocuklarına Kantinden Alış Veriş Yaptırıp Yaptırmama Durumlarının Besin Güvenliği Bilgi Düzeyleri İle İlişkisi.....	56

ŞEKİLLER LİSTESİ

Şekil 1. Nüfus Piramidi	7
-------------------------------	---

BÖLÜM I.

1.GİRİŞ

Gelişmemiş ve gelişmekte olan ülkelerin gelişmiş ülkeler düzeyine ulaşabilmesinde gerekli olan en önemli faktör sağlıklı bir nesil ve güçlü insanların varlığıdır. Ülkelerin gerçek zenginlik kaynağı sağlıklı, üretken ve yetenekli insan gücü olduğuna göre bunun sağlanabilmesi için insanların yaşamları boyunca yeterli ve dengeli beslenmeleri gerekmektedir(Şanlıer ve Güler, 2005).

Beslenme, insanın büyüme, gelişme, sağlıklı ve üretken olarak uzun süre yaşaması için gerekli olan öğeleri vücuduna alıp kullanabilmesidir. Yeterli ve dengeli beslenme ise; vücudun büyümesi, yenilenmesi ve çalışması için gerekli olan enerji ve besin öğelerinin her birinin yeterli miktarda alınması ve vücutta uygun şekilde kullanılması olarak tanımlanabilir (Baysal, 2002).

Çocukluk dönemi, büyüme ve gelişmenin en hızlı olduğu dönemlerdendir. Bu dönemde alınacak koruyucu ve geliştirici önlemler, tüm yaşam boyunca etkili olacak ve bireyin sağlıklı olmasını sağlayacaktır. Okullardaki beslenme programları, çocukların hem bedensel sağlıklarının gelişmesinde, hem de okul başarısının artmasında etkili olacaktır. İnsanların bilgi almaya ve alışkanlık kazanmaya en elverişli oldukları dönemin "Okul Çağı" olduğu göz önüne alındığında, bu dönemde çocuklara kazandırılacak sağlıklı ve dengeli beslenme alışkanlığının yetişkinliğe taşınabileceği gerçeği ortaya çıkmaktadır (Anonim, 2003).

İlköğretimin ikinci kademesinde ergenliğe giriş yaşanır. Ergenlik dönemi biyolojik değişimle başlayıp bedensel, zihinsel, ruhsal, sosyal gelişimle son bulan bir süreçtir. Büyüme şaşırtıcı derecede hızlı ve kemik kütlesi en üst seviyelere ulaşırken, damar lezyonlarının oluşmaya başladığı, vücut görünümü ile fazlaca ilgilenildiği, bu durumun saplantı haline geldiği, yeme bozuklukları ve şişmanlığın görüldüğü bir dönemdir. Beslenme durumu, yeterli ve dengeli olmayan besin alımı, beslenme sıklığı, öğün atlama, tek yönlü beslenme, hızlı hazır yiyeceklerin çok ve sık tüketimi, yeme bozuklukları veya besin tamamlayıcıların aşırı kullanımı sağlığı olumsuz yönde etkilemektedir. Özellikle televizyon, bilgisayar, internet karşısında çok zaman geçirme, bu esnada enerji, yağ, karbonhidrat içeriği yüksek yiyecekleri atıştırma ve hareketsizlik sebebiyle adolesanlar da şişmanlık büyük bir sorun olmaya başlamıştır (Şanlıer ve Güler, 2005).

Fiziksel, ruhsal ve sosyal yönden hızlı büyüme, gelişme ve olgunlaşma sürecinin en hızlı yaşandığı dönem olan bu dönem; aslında risklere ve olumsuz etkilenelemelere açık olduğu

kadar yeniliğe, değişimlere ve gelişmeye de açıktır. Biz ergenlik dönemini yaşayan çocuklarımıza nasıl yeterli ve dengeli beslenileceğini, sağlıklı besin seçiminin nasıl olduğunu öğretir ve hareketli bir yaşam şeklinin sağlığımız için önemini anlatabilirsek; bu çocuklarımızın yetişkinlik ve yaşlılık dönemlerinde sağlıklı olmalarının ön koşulunu da sağlamış oluruz (Baltacı ve diğerleri, 2006).

Ayrıca beslenme konusundaki bilgisizlik, hatalı besin seçimi ile besinlere yanlış hazırlama, pişirme ve saklama yöntemlerinin uygulanmasına neden olmakta ve beslenme sorunlarının boyutlarının büyümesine yol açmaktadır. Toplumun gelişme düzeyiyle birlikte kadının genişlemiş rolleri ne olursa olsun, onun taşıdığı geleneksel rollerin değeri bütün önemi ve genişliğiyle sürmektedir. Ülkemizde kadının aile içindeki en etkili ve geleneksel rolü aile bireylerini beslemesi şeklindedir. Şehirde, kırsal alanda, ev dışında çalışsa ya da çalışmasa bu sorumluluk kadına aittir (Şanlıer ve Kılıç, 2007).

Kadın, bir anne olarak toplumsal yapının en küçük ve en temel birimi olan ailenin gelirini yiyecek olarak sofraya taşıyarak, çocukların doğru beslenmesine, bunun sonucunda da bedensel ve zihinsel olarak sağlıklı gelişmelerine katkı sağlar. Aynı zamanda da bilgi birikimini, davranış biçimlerini ve kültürünü çocuklarına aktararak onların eğitiminde önemli bir rol oynar. Bu görevi eksiksiz yaptığı sürece, toplumun sosyal, ekonomik ve kültürel yapısındaki gelişmelere de katkı sağlar (Alkan ve Toksoy, 2009).

Türkiye'deki bireylerin çoğunun beslenme bilgisinden yoksun olduğu bilinmektedir. Ailelerdeki beslenme hataları, evde beslenmeden sorumlu olan kadının eğitim düzeyi ile paralellik göstermektedir. Eğitim düzeyi yükseldikçe yanlış ve hatalı uygulamalar azalmakla, sağlık ve beslenmeye ilişkin bazı yararlı uygulama ve alışkanlıkların arttığı görülmektedir. Kadınların çalışma hayatında daha fazla yer almaları, ev ve aile yaşamını kolaylaştıran ürünlere duyulan ihtiyacı artırmıştır. Ailelerin beslenme ve yemek pişirme alışkanlıkları, yemek hazırlamaya ayırdıkları zaman, hazır yiyecekleri tüketme miktarları ile pişirme yöntemleri zaman içerisinde önemli derecede değişmiştir. Gıda üretim, işleme ve pazarlama yöntemlerindeki gelişmeler ailelerin yemek hazırlama faaliyetlerine yeni boyut kazandırmıştır (Şanlıer ve Kılıç, 2007).

Bu araştırmanın amacı, ergenlik döneminin başlangıcı olarak kabul edilen ilköğretim ikinci kademedeki öğrencilerin okul kantininden besin seçimleri ve annelerinin besin güvenliği bilgi düzeylerinin saptanmasıdır.

1.1. Problem

Gaziantep il merkezinde 30 Ağustos ilköğretim okulu ikinci kademede okuyan öğrencilerin okul kantininden besin seçimleri ve annelerinin besin güvenliği bilgi düzeylerinin belirlenmesidir.

1.1.1. Araştırmanın Alt Problemleri

Araştırmanın örneklemini oluşturan ilköğretim öğrenciler/öğrencilerin;

- 1.Demografik özellikleri nelerdir?
- 2.Okulda hangi yiyecekleri, ne sıklıklarda tüketmektedirler?
- 3.Okul kantininden yiyecek satın almalarını etkileyen faktörler nelerdir?
- 4.Okul kantinlerinde ne tür yiyeceklerin satılmasını istemektedirler?
- 5.Okul kantinlerini çeşitli ölçütlere göre nasıl değerlendirmektedirler?
- 6.Okul kantininde satılan ürünlerin fiyatlarını nasıl bulmaktadırlar?
- 7.Kantindeki ürünlerin besleyiciliği hakkında ne düşünmektedirler?
- 8.Okul kantininde satılan ürünlerin çeşitliliğini nasıl bulmaktadırlar?
- 9.Okul kantininde satılan ürünlerin kalitesi konusundaki düşünceleri nasıldır?
- 10.Kantinin hijyen durumu nasıl bulmaktadırlar?

11.Kantinde çalışan personelin hijyen kurallarına dikkat etmesini nasıl değerlendirmektedir?

12.Okul kantininde çalışan personelin kendilerine olan ilgililerini nasıl bulmaktadırlar?

Araştırmanın örneklemini oluşturan anneler/annelerin;

1. Demografik özellikleri nelerdir?
- 2.Besin güvenliğinin sağlanması için gerekli bazı özelliklere dikkat etme durumları nasıldır?

3.Bazı besinler ve besin güvenliği unsurları hakkında neler düşünmektedir?

4.Besinlerin güvenliğine ilişkin görüşleri nasıldır?

5.Besin güvenliği hakkında ne tür bilgilere sahiptir?

6.Yiyecek ihtiyaçlarını satın aldıkları yerler nelerdir?

7.Besin güvenliği konusunda hangi bilgi kaynaklarını güvenilir bulmaktadırlar?

1.2. Araştırmanın Amacı

Bu araştırma, Gaziantep il merkezindeki 30 Ağustos ilköğretim okulunda, ikinci kademede okuyan öğrencilerin okul kantininden besin seçimleri ve annelerinin besin güvenliği bilgi düzeylerinin belirlenmesi amacıyla planlanıp yürütülmüştür.

1.3. Araştırmanın Önemi

Çocukların yiyecek tercihleri, ailelerinin yeme davranışlarından ve yiyecek seçim tercihleri ile şekillenmektedir (Parlak ve Çetinkaya, 2006).

Çocuklar taklitçidir, bu nedenle erkek çocuk babayı, kız çocuk anneyi taklit eder. Örneğin; çocukların sütü sevmeme, evde ebeveynlerin de süt içmemeleri, satın almaması gibi nedenleri ileri sürerek süt içme davranışı göstermeyebilirler (Merdol, 2006). Bu durum doğrudan çocuğun süt yerine başka bir içeceği seçmesine neden olur. Annenin çalışma hayatı da bu duruma başka bir örnek teşkil edebilir. Çünkü annenin çalışma saatleri çocuğun gün içindeki atıştırma durumunu etkiler. Genel olarak böyle çocuklar hızlı hazır ve aşırı karbonhidrat içeren yiyeceklere yönelmektedirler(Köksal, 2007).

Besin seçimi, tamamen insanın içinde yaşadığı kültürden etkilenen, bütün dünyada tüketicilerin sağlıklı, avantajlı ve kolay seçimler yapması anlamına gelir.(Klerk and Jansen, 2008; Contento et al,2006).

İlköğretim dönemi çocuğunun besin seçimini etkileyen birçok faktör söz konusudur. Bunlar; aile, arkadaşlar, sosyokültürel ve fiziki çevre, sosyo-ekonomik durum, alışkanlıklar, medya ve reklamlar, eğitim, fiziksel aktivitelerdir. Sağlıklı beslenmeyi etkileyen bu faktörler besin seçimi ile doğrudan ilişkilidir. Günümüzde ilköğretim çağı çocuğunda maksimum büyüme ve gelişmeyi sağlayacak dengeli ve yeterli beslenme standardı, değişik sosyo-ekonomik ve kültürel yapı nedeniyle ülkemizin her bölgesinde aynı seviyede değildir (Yavrucuoğlu, 2001).

Vücudun fizyolojik dengesini sağlamada ve organları korumada, yemeklerin yenme sıklığı ile öğünlere düşen enerji besin öğelerinin miktarı ve birbirlerine göre oranı çok etkili bir rol oynamaktadır. Bu durum bireyi günlük yaşamın baskılarına hazırlama, yorgunluğu giderme, sağlıklı düşünmeyi sağlama ve hastalıklardan koruma açısından da önem taşır. Gece uzun süre aç kalan vücudun özellikle sabahları uygun şekilde beslenmesi gerekmektedir. Erken saatlerde okula giden öğrenciler kahvaltı yapmadıklarında derslere gösterdikleri ilgi azalmakta ve bu durum okul başarılarına etki etmektedir. Türkiye’ de çocukların okula gitmeden önce kahvaltı yapmadıklarını gösteren çalışmalar vardır (Merdol, 2006).

Okul kantininde yapılan kahvaltılarda protein açısından yetersiz, karbonhidratça zengin besinler tüketilmektedir. Daha çok çikolata, poğaça, açma, börek, simit, bal, tereyağı gibi besinler ağırlıklı olarak tercih edilmektedir. Okulların kantinlerinde sunulan yiyecek alternatiflerinin genellikle yağ içeriği yüksektir (Aydın, 2008).

Okulda öğlen yemeğinin verilmediği durumlarda da en az bir ana, iki ara öğünde tüketilmesi gereken toplam besin miktarı arttığından çocuk bunları evden taşımak istememektedir. Ayrıca ders aralarında arkadaşlarından farklı olarak evden taşıdıklarını tüketmek, pek çok çocukta psikolojik baskıya neden olmaktadır. Bu nedenle belirtilen öğünlerde tüketilmesi gereken besinlerin bir bölümünü okul kantininden seçebileceği yüksek karbonhidrat ve yağ içeren besinler oluşturmaktadır (Baltacı ve diğerleri, 2006).

Bu bağlamda çocukların büyüme ve gelişmelerinde kritik dönem olan okul çağında okul kantinlerinden satın aldıkları yiyeceklerin neler olduğu ve annelerinin besin güvenliği konusundaki bilgi düzeylerinin belirlenmesi önemli bir konudur. Sağlığın belirleyicilerinden biri olan beslenmenin optimal düzeyde gerçekleştirilmesinde sağlıklı besin seçim alışkanlıklarının oluşturulduğu okul çağı dönemi oldukça hassas bir öneme sahiptir. Bu araştırma da, bu yaş grubundaki çocukların besin seçimlerinin annelerin besin güvenliği tutumları ile ilişkisinin belirlenmesi gerek literatüre gerekse bu konuda yeni araştırmalar yapacaklara ve okulda beslenme çalışmalarına katkı sağlayacaktır.

1.4. Varsayımlar

1. Araştırmada veri toplama tekniği kurallara uygun olarak uygulanmıştır.
2. Ankete katılan ilköğretim öğrencileri ve annelerinin anket öncesi yapılan açıklamalara uydukları varsayılmıştır.
3. Ankete katılan ilköğretim öğrencileri ve annelerinin verilen anket formlarına içtenlikle cevap verdikleri kabul edilmiştir.
4. Annelerinin besin güvenliği bilgi düzeylerinin öğrencilerin okul kantininden besin seçimlerini etkilediği kabul edilmiştir.
5. Okul kantininden sağlıklı ve kaliteli besin seçimi yapan öğrencilerin annelerinin besin güvenliği bilgi düzeylerinin yüksek olduğu kabul edilmiştir.

1.5. Sınırlılıklar

Bu araştırma; Gaziantep İl Merkezindeki 30 Ağustos İlköğretim okulundan rastgele örneklem yöntemiyle seçilen öğrenci ve annelerinin anket formuna verdikleri yanıtlarla sınırlandırılmıştır.

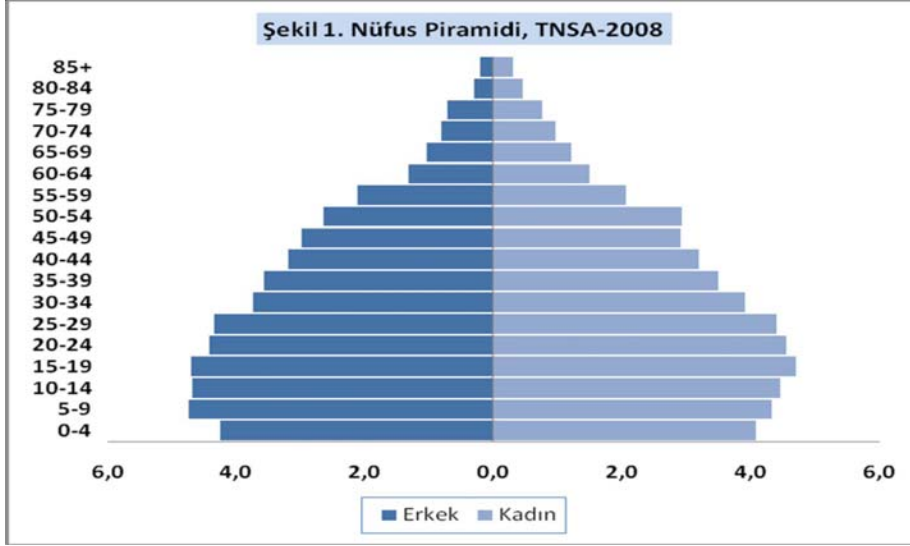
2.KONU İLE İLGİLİ GENEL BİLGİLER

2. 1. İLKÖĞRETİM DÖNEMİ ÇOCUĞUNUN TANIMI

İkincil çocukluk dönemi diye de adlandırılan bu dönem 6- 12 yaş arasındaki tüm çocukları kapsar. Bu dönemde çocuk sosyal ilişkiler kurar, kas becerileri gerektiren oyunlara yönelir. Okula başlamakla yetişkinlerin zihni kavramları, mantığı, sembolizmi ve iletişim yollarını kavrama çabası gösterir. Ayrıca bu dönemdeki çocuk; kurallara uyarak yaşama, yetişkinlerle iletişim kurabilme, kendi hemcinsleri ile özdeşleşme, cinsine uygun rolleri benimseme, kendi davranışlarının sorumluluklarını yüklenbilme, somuttan soyuta doğru akıl yürütme gücü kazanmaya başlama, zaman kavramı edinme, ince kaslarını kullanma ile ilgili temel becerileri yerine getirme ve beden sağlığına karşı olumlu tutumlar geliştirmeye başlar (Çelebi ve Gökalan, 2008).

Türkiye’de ilköğretim dönemi yani 6- 12 yaş grubunda bulunan çocuklar, (DİE) 2009 yılı verilerine göre toplam nüfusun %14. 9 gibi büyük bir kısmını oluşturmaktadır. Bu çağ; fizyolojik, psikolojik ve sosyal gelişim ile büyüme ve gelişmenin hızlı olduğu, yaşam boyu sürebilecek davranışların büyük ölçüde olduğu ve bireylerin bilgi almaya ve alışkanlık kazanmaya en elverişli oldukları dönem olarak düşünülmektedir(Köksal, 2007).

İlköğretim dönemi çocukları (6–12 yaş), bu dönemde hayatlarının sonuna kadar devam edecek alışkanlıklar da kazanırlar. Evinden, ailesinden bağımsız bir hayata adım atan çocuk, kendi tercihlerini yapmasını öğrenir. Bir yandan çevresindeki dünyayı tanırken, bu dünyada kontrolünü kazanmayı da öğrenecektir. Sosyal kimlik gelişimi yanı sıra 6- 12 yaşlar antropometrik büyümenin de aktif olarak sürdüğü ve dolayısı ile doğru beslenme alışkanlığının sürdürülmesinin gerekli olduğu bir dönemdir. Bu dönemde çocukların besin seçimleri ve iştahları çok hızlı değişebilir. Az miktarda yeme veya bazı besinleri hiç tüketmeme onların kendi damak tatlarını test ettiğini gösterir. Günümüzde çocuğun bu durumunu etkileyen birçok faktörden bahsetmek mümkündür. Hayat koşulları ve ebeveynlerin çalışma saatleri okul çocuğunda atıştırmalara ve böylelikle çoğunlukla yüksek kalorili şekerli içeceklerin tüketilmesine neden olmaktadır. Özellikle okul kantinleri ve sosyal hayat ile tanışan çocuk “hızlı hazır yemek” olarak tanımlanan hazır gıda ürünlerinin cazibesi karşısında sınanmaktadır. Bu olumsuzlukların yaygın bir sorun olarak algılandığı gelişmiş dünya ülkelerinde, sağlıklı beslenmeyi bozan davranışlarla ciddi mücadele sergilenmektedir (Özgenç, 2008).



2.2. İLKÖĞRETİM DÖNEMİ ÇOCUKLARININ BESLENMESİ

Beslenme, anne karnından başlayarak insan sağlığının korumasında ve iyileştirilmesinde en önemli faktörlerden biridir. Sağlıklı, yeterli ve dengeli beslenme herkes için, özellikle de çocuklar için gereklidir; çünkü bu dönemde kazanılacak beslenme alışkanlıkları yaşam boyu sürdürülmektedir. Özellikle hızlı büyüme ve gelişme süreci olan bebeklik, çocukluk ve adolesan döneminde kazanılan doğru beslenme alışkanlıkları bireylerin yeterli, dengeli ve sağlıklı beslenmelerinin sağlanması açısından da önem kazanmaktadır. Büyüme ve gelişme; beslenme, genetik yapı, cinsiyet, çevresel etmenler, sosyo-ekonomik durum kültür ve gelenekler gibi çeşitli etmenlerin etkisi altındadır. Kalıtsal özellikleri ve çevresel etmenleri kontrol etme, her zaman mümkün olmasa da bilinçli bir beslenme ile daha sağlıklı, mutlu, verimli ve uzun bir yaşama, çocukluktan başlayan doğru beslenme alışkanlıkları kazanarak, adım atılabilmektedir (Karaağaoğlu, 2008).

İlköğretim çağında öğrencilerin yeterli ve dengeli beslenmeleri;

- Optimal büyüme ve gelişmeyi sağlamak,
- Bu çağda çok sık rastlanan (demir yetersizliği anemisi, yetersiz beslenme, büyüme ve gelişmede gerilik, şişmanlık, yeme bozuklukları ve diş sağlığı başta olmak üzere) sağlık sorunlarını önlemek,
- Doğumdan yaşamın sonuna kadar hayatın her aşamasında sağlıklı olmak ve çeşitli (tip II diyabet, kardiyovasküler hastalıklar, hipertansiyon, bazı kanser türleri gibi) kronik hastalıkların oluşmasını önlemek için gereklidir (Uyar, 2006).

Bu dönemde çocukların enerji ve besin ögesi ihtiyacı, oyun dönemine göre artış gösterir. Çocuk, büyüdükçe boy ve kilo artışı doğrultusunda günlük alınması gereken miktarlar da

artar. Beslenme ile ilgili araştırmanın ışığında sağlık için gerekli besinlerin bileşimindeki farklı kimyasal yapıda ve miktardaki besin öğeleri proteinler, karbonhidratlar, yağlar, vitaminler, madensel maddeler ve su olmak üzere altı temel grupta toplanmaktadır (Baysal, 1996).

Proteinler : Vücudun yapı taşıdır. Büyüme, gelişme ve yıpranan hücrelerin yenilenmesi için gereklidir. Ayrıca besin öğelerinin vücutta kullanılmasını düzenleyen ve denetleyen enzim ve hormonların yapısında bulunur.

Karbonhidrat : Vücudun enerji kaynağıdır. Ayrıca kanın PH' ının korunması su ve elektrolit dengesi barsak faaliyetlerinin düzenli olması proteinlerin enerji için kullanılmasını önleyerek proteine olan gereksinimi azaltması ve vücutta çok önemli fizyolojik işlevleri olan besin öğeleridir.

Yağlar : Yağlar da enerji kaynağıdır. Bununla birlikte elzem yağ asitleri ve yağda eriyen vitaminlerin vücuda alınmasını sağlar. Vücut ısısının denetimine yardımcıdır. Organların etrafını çevirerek dış etkenlerden korur.

Vitaminler : Protein, karbonhidrat, yağ, nükleik asit ve fosfolipitlerin metabolizmasında, enzim çalışmasında, merkezi sinir sisteminin düzenli fonksiyon görmesinde, hücre ve dokuların onarımında, oksidatif hasarın önlenmesinde önemli işlevleri olan besin öğesidir.

Madensel Maddeler ve Mineraller : Minerallerin bazıları vücudun yapı taşıdır. Bazıları da vitaminlerle birlikte vücuda alınan besin öğelerinin yapım ve yıkımındaki kimyasal değişmelerde düzenleyici olarak görev alırlar.

Su : Besinlerin vücuda alınması sindirimin kolaylaştırılması, hücrelere taşınması ve metabolizma sonucu oluşan zararlı maddelerin vücuttan atılması, vücutta ısı denetiminin sağlanması için gereklidir.

Çocuğun bir günlük menüsünde, besin gruplarından aşağıdaki miktarlarda yer alması gereklidir (Anonim, 2007).

Süt ve türevleri	: 2,5 porsiyon
Yumurta, et, kurubaklagil	: 1,5- 2 porsiyon
Sebze ve meyveler	: 2- 3 porsiyon
Tahıl ve türevleri	: 4- 5 porsiyon
Şeker, tatlı, yağ	: Günlük yiyeceklerle alınan miktarlar yeterlidir.

Her besin grubundan seçilen besinler, çocuklara üç ana öğünde dengelenerek verilmelidir.

Okul çocuğu, yılda ortalama 5cm uzar ve yaklaşık 2. 5 kg ağırlık artışı gelişir. Büyümeyi ve gelişmeyi sağlayabilecek yeterlilikte kalori, besin değeri yüksek ve kompleks karbonhidratları içeren uygun formda çocuğa sunulmalıdır. Enerji ihtiyacı, büyüme hızı, vücut porsiyonları ve fizik aktivite ile değışmekle beraber küçük çocukta 90kcal/kg, büyük çocukta ise 55-70kcal/kg/gün' dür. İnfantil dönemden sonra büyüme hızının yavaşlaması ile birlikte protein ihtiyacı azalarak 7–12 yaş arası 1.0g/kg/gün'e düşer. Günlük diyet ile alınan yağların ancak 1/3'ü doymuş yağlardan sağlanabilir ve diyetteki kolesterol miktarı 300mg/günden az olmalıdır (Özgenç, 2008).

Ayrıca ilköğretim dönemi çocuğunun boy ve kilosu belirli aralıklarla ölçülerek ortalama ölçülerle karşılaştırılmalıdır. Normal ölçüleri aşan, şişmanlamaya eğilimli çocukların diyetinde enerji değeri yüksek besinler azaltılmalıdır. Zayıf olanların ise menüsünde enerji değeri yüksek besinler artırılmalıdır (Anonim, 2007).

2.3. İLKÖĞRETİM DÖNEMİ ÇOCUKLARININ BESİN SEÇİMİNİ ETKİLEYEN FAKTÖRLER

Besin seçimi, tamamen insanın içinde yaşadığı kültürden etkilenen, bütün dünyada tüketicilerin sağlıklı, avantajlı ve kolay seçimler yapması anlamına gelir.(Klerk and Jansen, 2008; Contento et al,2006).

İlköğretim dönemindeki çocukların besin seçimi; aile, arkadaşlar, sosyokültürel ve fiziki çevre, sosyo-ekonomik durum, alışkanlıklar, medya ve reklâmlar, eğitim, fiziksel aktivite durumu gibi birçok faktör tarafından belirlenmektedir.

2.3.1. Aile

Aile; en geniş anlamı ile kan bağı, evlilik gibi etmenler neticesinde birlikte oturan iki ya da daha fazla kişinin oluşturduğu toplumsal bir grup olarak tanımlanabilmektedir(Odabaşı ve Barış, 2002).

Çocukların yiyecek tercihleri, ailelerinin yeme davranışlarından ve yiyecek seçim tercihleri ile şekillenir (Parlak ve Çetinkaya, 2006).

Ailedeki beslenme modeli, yemek pişirme yöntemleri, okulda verilen besinlerin türleri, kitle iletişim araçlarında yer verilen özendirici reklâmların etkisi, aile bireylerinin veya akrabaların çocuğa hediye olarak şeker, çikolata, gofret gibi besinleri tercih etmesi ve daha pek çok etkenle çocuğun beslenme alışkanlıkları yanlış yönlendirilebilmektedir (Baltacı ve diğerleri, 2006).

2.3.2. Arkadaşlar

Bu dönemde ailesinden kopan çocuk akran gruplarıyla sosyal etkileşime girmeye başlar. Çocuklar grup içinde ve anneden ayrı olduklarında daha farklı davranış sergilerler. Evde hiç yemediği bir yemeği okulda arkadaşları ile birlikte iştahla yiyen çocuk örnekleri az değildir. Grup içinde olduklarında çocuklar arasındaki ilişkiler belli bir hava yaratır ki bu psikolojik hava iklim olarak nitelendirilmektedir. Bu iklim içinde çocuklar birbirlerinden ve büyüklerinden çok etkilenirler (Merdol, 2006).

Kendilerini bulunduğu ortama ayak uydurmak zorunda hissederler. İşte bu psikoloji durumu göz önüne alındığında çocuk arkadaşlarını taklit etmeye başlar. Bu taklitler konuşma, çeşitli fiziksel davranışlar, beslenme v.b. için de geçerlidir. Bu nedenle çocuklar besin seçimi konusunda yönlendirilmeli, başta aileler olmak üzere okul yönetimleri ve toplum, beslenme konusunda bilinçlendirilmelidir(Köksal, 2007).

2.3.3. Sosyokültürel ve Fiziki Çevre

Einstein çevreyi "kişinin dışındaki her şey" olarak tanımlamıştır. Sosyokültürel çevre ise aynı anda bir toplumun ya da toplumsal grubun kendine özgü kültürüdür. Çocuk için bu çevre yaşadığı ülke ve şehir yani daha dar anlamda oyun oynadığı alan, okul ve evinin bulunduğu çevrenin sahip olduğu kültürel yapıdır (Özment, 2005).

Beslenme sosyal olarak öğrenilen bir davranış olduğu için sosyal baskılardan etkilenir (Geçgil ve Yıldız, 2006). Normal veya aşırı beslenme arasında kesin bir ayırım çizgisi belirlenmemiştir. Vücut yapısının makbul olarak değerlendirilme kriterlerinin sosyal çevreye göre değiştiği bilinmektedir, bu ise besin alımını etkilemektedir (Bice, 1989).

Çocuklar için, yeme genellikle sosyal bir durumdur, aileyi, diğer gençleri, akranları içeren diğer insanları gözlemleyerek kendi yeme davranışını ve tercihini oluşturur(Parlak ve Çetinkaya, 2006).

2.3.4. Sosyo- ekonomik Durum

Gelir artışı, sosyal ve kültürel değişimler, eğitim düzeyinin artması, annenin çalışma hayatından giderek artan oranda pay alması, ulusal pazar sınırlarının kalkması, iletişim olanaklarının artması, perakendeciliğin gelişmesi ve ulaşım olanaklarının artması toplumların beslenme düzeylerini ve gıda ürünleri tüketimini değiştirebilmektedir (Topuzoğlu ve diğerleri, 2007).

Türkiye’de ortalama besin tüketim düzeyine bakıldığında, nüfusun yeterli beslendiği izlenimi oluşmasına karşın, çok önemli beslenme sorunlarının varlığı bir gerçektir. Bunun

temel nedeni sosyo-ekonomik eşitsizliklerdir. Bir sosyal grup açlığını giderebilecek düzeyde bile besin bulamazken, diğer bir grup sadece günlük enerjisini karşılayacak düzeyde, başka bir grup gereğinin çok üstünde besin tüketmektedir. Bunun sonucu toplumda bir yandan açlık ve dengesiz beslenme, diğer yandan aşırı beslenme sonucu sağlık sorunları görülmektedir (Baysal, 2003).

2.3.5. Alışkanlıklar

Bunun dışında besin tüketimini etkileyen diğer faktörler ise; yörenin, besin üretim özellikleri, mevsim özelliği, sofrası ve servis düzeni, iletişim araçlarının yaygınlaşması, kentleşme süreci, satın alma gücü ve eğitim düzeyidir (Baysal, 2002).

Çocukluk dönemi yetişkinlik için temel oluşturan pek çok alışkanlığın geliştirildiği bir dönemdir. Bu dönemde yeterli ve dengeli beslenme yanında iyi geliştirilmiş beslenme alışkanlıklarının da edinilmesi gereklidir (Merdol, 2006).

Çocukların beslenme alışkanlıkları ve diyet örüntüleri incelendiğinde genellikle;

- Öğün atladıkları ve atlanan öğünlerin çoğunlukla sabah kahvaltısı ve öğle yemeği olduğu,
- Atıştırma besinleri fazlaca tükettikleri ve hızlı hazır yiyeceklerle beslenmeyi tercih ettikleri,
- Sebze-meyve tüketimlerinin yetersiz olduğu,
- Bu alışkanlıkları nedeniyle besin çeşitliliğinin sınırlı ve dengesiz, diyet bileşimlerinin; posası, vitamin ve minerallerden yetersiz, enerji, tuz, yağ ve basit karbonhidratlardan zengin olduğu belirlenmiştir (Baltacı ve ark, 2006).

2.3.6. Medya ve Reklâmlar

Türkiye gibi genç nüfusun ağırlıkta olduğu ülkeler açısından önemli bir pazarı oluşturan çocuklar, reklâmların önemli bir hedef kitlesi haline gelmiştir. Çok sayıda yerli ve yabancı markalı mal ve hizmet üretici ya da dağıtıcısı firma bu önemli kitleyi reklâmlar yoluyla etkileme çabası içindedir. Çocukların algılama, bilgiyi değerlendirme ve etkilenme özellikleri dikkate alındığında, doğrudan kendilerini hedef alan reklâmların pek çok açıdan çocuklar için sorun içerebileceği açıktır. Televizyon reklâmları ile sık karşılaşan çocuklar için reklâmlar birincil bilgi kaynağı olmaktadır. Son yıllarda, çocuk-reklâm ilişkisi üzerine yapılan reklâmların pek çoğu, özellikle televizyonda yayınlanan reklâmlar, çocukların sosyalleşme süreçlerini konu almaktadır. Bu yoğunlaşmanın sebebi, günümüzde bir çocuğun ortalama okuma ya da oyuna ayırdığı zamandan fazlasını televizyon karşısında geçiriyor olmalarıdır (Karaca ve diğerleri, 2007).

Televizyon seyretmek ile vücut yağ dağılımı ve total vücut yağı arasında bir ilişki olduğu da saptanmıştır. Televizyon reklamları, kişinin tükettiği gıdanın nitelik ve niceliklerini etkilemekte, kötü diyet alışkanlıklarına yol açmaktadır. Televizyon seyretme süresi boyunca kişiler ana öğünlerine ilaveten ara öğün yapmaktadırlar, televizyon seyretme süresi fazlalaştıkça kişinin oturma süresi artmaktadır, bu da Beden Kitle İndekslerinde artışa yol açmaktadır. (Parlak ve Çetinkaya, 2006).

Çocuklara yöneltilen reklâmların çoğu gıda maddelerine ait reklâmlardır. Televizyon reklamları çocukların yiyecek seçimlerini etkilediği bilinmektedir. Televizyonda çoğunlukla çocukların kendi paraları ile alabilecekleri ürünlerin reklamı yapılmaktadır. Çocukların harçlıkları ile alabildikleri ürünler şekerleme, sakız, içecek, dondurma, bisküvi ve hızlı hazır yemeklerdir. 7- 9 yaş arasındaki çocuklar paralarını en çok bu ürünlere harcamaktadırlar. Çoğu gıda reklamı çocuğun sağlıksız beslenmesine sebep olmakta, daha da kötüsü bunun bir alışkanlık haline gelmesine yol açmaktadır (Karaca ve diğerleri, 2007).

Özellikle okul çağı çocuklara fazla ve denetimsiz olarak verilen harçlıkların, daha çok enerji değeri yüksek, besin değeri düşük besinlere harcandığı görülmekte, bu tür besinlere harcamada reklâmların da etkisinin olduğu bildirilmektedir (Baltacı ve diğerleri, 2006).

2.3.7. Eğitim

Eğitim, bireyin davranışlarında kendi yaşantısı yoluyla ve kasıtlı olarak istendik değişme meydana getirme sürecidir (Ertürk, 1972).

Eğitim dinamik bir süreçtir. Bu, koşulların sürekli değişmesi nedeniyle bireylerin yeni durumlara uyumunun sağlanmasında eğitimin de sürekli olması gerektiği anlamına gelir. Bu nedenle eğitim, yaşam boyu süregelen bir olgudur. İyi eğitim almış kişiler yaşamın değişen koşullarına daha iyi uyum gösterirler. Yaşamın temel gereksinimlerinden olan beslenme eğitiminin erken yaşlarda başlaması bireyin yaşam boyu sağlığı açısından bir zorunluluktur (Merdol, 2008).

Çocuğun beslenme bilgisi ve davranışı, önce aile çevresinde gelişir, sonra gerek okul öncesinde gerekse okul yıllarında öğretmenlerinin ve çevresel etmenlerin etkisiyle belirginleşir (Baltacı ve diğerleri, 2006).

Sağlıklı yetişkinlik için temel koşul sağlıklı çocukluktur. Bu temel noktadan hareketle, sağlığın temelini oluşturan beslenme konusunda toplumun bilinçlendirilmesinde hedef seçilecek kitlelerin başında çocuklar gelmektedir. Çocukların fiziksel, zihinsel, sosyal ve ruhsal yönden büyüme ve gelişmeleri üzerinde pek çok faktör rol oynar. Bu faktörler içinde en önemlisi, çocuğa verilecek (ya da çocuğun alacağı) eğitimidir. Eğitim konularının başında

da yeterli, dengeli ve sağlıklı beslenme gelir. Yeterli dengeli ve sağlıklı beslenme doğumdan ölüme kadar insan yaşamı boyunca, yalnız fizyolojik gereksinimin giderilmesi için değil aynı zamanda psikolojik ve sosyolojik gereksinimlerin de giderilmesinde yeri olan bir süreçtir. (Merdol, 2006).

Çocuğa verilecek eğitimde, çocuğun yaş grubuna göre, teorik veya uygulamalı olarak; sağlık ve yeterli-dengeli beslenme ilişkisi, temel besin grupları, sakıncalı besinler, değişim listeleri, okulda-evde ve bunların dışında ana ve ara öğünlerde dengeli ve güvenli besin seçimi, özel günlerde (doğum günü, arkadaş partileri vb.) beslenme konularını kapsamalıdır. Bu amaçla değişik yaş grubu çocuklar için eğitim materyalleri (resim, besin modelleri, hikaye kitapları, kısa filmler vb) geliştirilmelidir. Hedef; çocuğa günlük enerji tüketimini ayarlayabilme, ideal beslenme modelini geliştirme yeteneğinin kazandırılması olmalıdır (Baltacı ve diğerleri, 2006).

Türk aile yapısında başta çocuklar olmak üzere tüm aile bireylerinin beslenmesi, kadının beslenme bilgi ve uygulamasına dayanmaktadır. Bu nedenle, kadınlarımıza hayatlarının her döneminde verilecek beslenme bilgileri arttırılmalı böylece iyi ve doğru beslenme alışkanlıkları kazandırılmalıdır (Yaman ve diğerleri, 2006).

2.3.8. Fiziksel Aktiviteler

Bireyin besin gereksinmesini etkileyen en önemli faktör fiziksel aktivite düzeyidir. İnsan bedeni termodinamik kurala göre çalışır bunun anlamı enerji üretimine karşın enerji tüketimidir. Bireyin beden çalışması arttıkça besin tüketiminin de artması, azaldıkça azalması gerekir (Baysal, 2003).

Fiziksel aktiviteye önem vermeyen saatlerce bilgisayar veya televizyon başında oturan çocukların ve gençlerin obeziteye daha yatkın oldukları bilinmektedir. Çünkü bu oturma süresince yiyecek tüketimlerinde de artış olmaktadır. Çocuklara ve gençlere uygun fiziksel aktivite alışkanlığının kazandırılması ve bu davranışını alışkanlık haline getirmesini sağlamak önemlidir (Baltacı ve diğerleri, 2006).

Beden sağlığı için yeterli ve dengeli beslenme yanında spor yapmakta gereklidir. Çocuğun sevdiği aktivite türü belirlenmeli ve bu aktiviteyi yapacağı uygun ortamlar sağlanmalı ve bu konudaki motivasyonu yüksek tutulmalıdır (Turan ve diğerleri, 2009).

Sağlıklı ve verimli bir toplumun geleceği olan ergenlerde sağlıklı yaşamın kalitesi ve süresini artırmak, olabilecek sağlık problemlerini elimine etmek ve boş zamanlarında aktivitesi olmayanlar için aktivite süresini artırmak amacıyla okul saatleri dışında geçirilen saatlerde boş ve spor alanların kullanım olanakları sağlanmalı, fiziksel aktivite ve fitness

programlarını özendirme çalışmaları artırılmalıdır. Her gün fiziksel olarak aktif olmak amaçlanmalıdır. Kalori harcaması kişinin vücut ağırlığı ve aktivite şiddetine göre değişir (Baltacı ve diğerleri, 2006).

3. OKUL KANTİNLERİ

Ev dışında, bir arada, başkaları tarafından hazırlanmış yiyeceklerle beslenmeye "Toplu Beslenme" denir. Orta çağdan beri uygulanmakta olan toplu beslenme sistemleri, kentleşme ve sanayileşmeye paralel olarak gelişmiş ve günümüz yaşantısının vazgeçilmez bir parçası haline gelmiştir. Toplu beslenme hizmetinin yaygın olarak kullanıldığı alanlardan biri de ilköğretim okullarıdır. Kışla, fabrika, okul vb. yerlerde yiyecek ve içecek maddelerinin satıldığı yerlere kantin denilmektedir. İnsanların ev dışındaki beslenme ihtiyaçlarını karşıladıkları için kantinler de, Toplu Beslenme Hizmeti veren kuruluşlar içinde sınıflanmaktadır (Uyar, 2006).

Okulda öğlen yemeğinin verilmediği durumlarda da en az bir ana, iki ara öğünde tüketilmesi gereken toplam besin miktarı arttığından çocuk bunları evden taşımak istememektedir. Ayrıca ders aralarında arkadaşlarından farklı olarak evden taşıdıklarını tüketmek, pek çok çocukta psikolojik baskıya neden olmaktadır. Bu nedenle belirtilen öğünlerde tüketilmesi gereken besinlerin bir bölümünü okul kantininden seçebileceği yüksek karbonhidrat ve yağ içeren besinler oluşturmaktadır (Baltacı ve diğerleri, 2006).

Okul kantinlerinin öğrencilere sunduğu başlıca besinlerin; hamburger, döner, pizza, soğuk sandviç, pide, kolalı içecekler, kızarmış patates, simit, poğaç vb. olması bu tür beslenmeye eğilimi artırmaktadır. Kantinlerde tüketime sunulan bu tip yüksek enerjili besinler öğrencilerin besin ögesi gereksinimlerini yeterli oranda karşılayamamaktadır (Uyar, 2006).

Okul kantinleri ile ilgili olarak Milli Eğitim Bakanlığının 22.03.2006 tarih ve SDB.0.31.06.00/0792–2006/25 sayılı genelgede kantin, kafeterya, büfe, çay ocağı vb. yerlerin taşınması gereken, gıda güvenliği ve hijyen şartları aşağıdaki gibidir.

- 1) Satışı yapılan gıdaların tüketimi için kantin önünde uygun, hijyenik ve güvenilir bir tüketim alanı olmalıdır.
- 2) Havalandırma ve baca düzeni her türlü kokuyu önleyecek şekilde yapılmalı, ortamın aydınlanması ve ısınması yeterli ve sağlıklı olmalıdır.
- 3) Kantinlerde; üzeri mermer, paslanmaz çelik veya benzeri malzeme ile kaplı tezgâh olmalı, içilebilir nitelikte soğuk ve sıcak su tesisatı bulunmalı, bulaşık yıkama lavabosu olmalı, ayrı bir el yıkama lavabosu bulunmalı ve burada el yıkama amaçlı

Sağlık Bakanlığından izinli dezenfektanlı sıvı el sabunu ile kağıt havlu bulundurulmalıdır.

- 4) Tezgâh ve lavabonun bulunduğu yerdeki duvar (dolap kısımları hariç) en az 2 metre yüksekliğe kadar açık renkli fayans, mermer veya benzeri kolay temizlenebilir malzeme ile zemin mermer, seramik, karo vb. su geçirmez malzeme ile kaplı olmalıdır. Zemin ve tavan bakımlı (kırıksız, çatlaksız vb.) ve gözle görülür şekilde temiz olmalı, zeminde kirli suların ve yiyecek kırıntılarının kolay tahliyesini sağlayan bir gider bulunmalıdır.
- 5) Tuvaletler kantindeki gıda üretim, satış ve tüketim yapılan yerlerden uygun uzaklıklarda bulunmalı, tuvaletler doğrudan satış veya tüketim yerlerine açılmamalıdır.
- 6) Çöp ve her türlü atıkların konulacağı yeterli sayıda ve büyüklükte, ağzı kapalı, paslanmaz metal veya plastik malzemeden yapılmış, silindirik, kolay yıkanabilir, ayak pedallı çöp kutusu bulundurulmalı ve çöp kutularına ayrıca çöp torbası geçirilmelidir.
- 7) Sağlık Bakanlığının ilgili mevzuatına göre haşere ve kemirgenlere karşı gerekli önlemler alınmalıdır.
- 8) Yüzeyin, araç ve gereçlerin temizliği amacıyla deterjan yanında dezenfektanlar da kullanılmalı, deterjan ve dezenfektanlar ilgili mevzuat uyarınca Sağlık Bakanlığından izinli olmalıdır.
- 9) Temizlikte mümkünse tek kullanımlık temizlik bezleri tercih edilmeli, mümkün olmadığı durumlarda kullanılan bezler temiz olmalı ve rutin aralıklarla dezenfeksiyonu yapılmalıdır.
- 10) Kullanılan ve satışa sunulan gıda maddelerinin ilgili mevzuat uyarınca Tarım ve Köy İşleri Bakanlığından üretim/ ithalat izinleri olmalıdır.
- 11) Kirlenmiş, kokuşmuş, nitelikleri ve görünümü bozulmuş, bombaj yapmış, kurtlu, küflü ve son kullanım tarihi geçmiş gıda maddeleri kesinlikle tüketime(satışa) sunulmamalıdır.
- 12) Gıdaların ambalajsız ve açıkta satışı yapılmamalı, ambalajlı gıdaların ambalajı yırtılmış, kırılmış, paslanmış olmamalıdır. Ambalajlı ve soğuk ortamda saklanması gereken gıdaların (süt, ayran, yoğurt vb.) muhafazası için bir buzdolabı bulunmalıdır.
- 13) Kantinlerde çiğ et ve ürünleri hiçbir şekilde bulundurulmamalı ve bu ürünler kantinlerde pişirilerek satışa sunulmamalıdır. Hazır ve yarı hazır halde işlenmiş et ve et ürünleri ise soğuk zincir kırılmadan uygun şartlarda muhafaza edilmelidir. Bu ürünlerin Tarım ve Köy İşleri Bakanlığından üretim veya ithalat izni olmalı, etiketinde

Üretim ve son kullanma tarihi bulunmalıdır. Isıtılarak servise sunulacak bu ürünlerin servisi sırasında mümkünse garnitür olarak salata verilmelidir.

- 14)** iğ olarak servis edilecek olan gıdalar(salata, meyve vb.) bol su ile yıkanarak hazırlanmalı, hazırlandıktan sonra zeri Tarım ve Köy İşleri Bakanlığından retim veya ithalat izni olan streç-film gibi ambalaj malzemeleri ile kapatılarak servise kadar buzdolabında muhafaza edilmeli ve sebzeler ile et ürünlerinin hazırlanacağı ekipmanlar (bıçak, tezgâh, doğrama tahtası vb.) ayrı olmalıdır.
- 15)** Okul kantinlerinin hijyen denetimi, satın alınan ürünlerinin üretim izinlerinin kontrolü ve üretim yerindeki denetimi Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı'nın yetkili kıldığı kurum ve kişilerce yapılmalıdır.
- 16)** Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı, Sağlık Bakanlığı ile Bakanlığımızın konu ile ilgili bilim adamları, akademisyen ve uzmanlardan oluşan komisyonun 22/ 03/ 2007 tarihli nerileri gereği; dengesiz beslenmeye ve şişmanlığa sebep olabileceği için, enerjisi yüksek ancak besin değerı düşük olan enerji içecekleri, gazlı, kolalı, aromalı içecekler ile kızartmalar(patates kızartması gibi) ve cipslerin satışının caydırılması ve Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı'ndan üretim veya ithalat izni bulunan süt, ayran, yoğurt, meyve suyu, sebze suyu, taze sıkılmış meyve suyu, sebze suyu ve tane ile meyve ve sebze satışının özendirilmesi ile ilgili olarak okul kantin sözleşmesine birer madde eklenecektir.
- 17)** Yetersiz ve dengesiz beslenmeye neden olabilecek gıda maddelerinin tüketimini özendirici her türlü reklam, promosyon ve tanıtım amaçlı afiş, poster, broşür vb. kullanılmamalıdır. Reklam, promosyon ve tanıtım amaçlı afiş, poster, broşür vb. Öğrencilerin sağlıklı beslenmelerini olumlu yönde etkileyecek nitelikte olmasına zen gösterilmeli ve bu konuda okul yönetimden izin alınmış olmalıdır.
- 18)** El ile temas etme zorunluluğu olan gıda maddelerinin satış ve servisi uygun malzeme ve alet/donanım ile yapılmalı, hazırlama ve ambalajsız ürünlerin servisi sırasında mutlaka tek kullanımlık eldiven kullanılmalıdır. Temizlik sırasında kullanılan eldivenler hazırlama ve servis sırasında kesinlikle kullanılmamalıdır. Satış ve servis sırasında ambalaj amaçlı gazete kâğıdı kullanılmamalı, uygun gıda ambalajı kullanılmalıdır.
- 19)** Gıda maddeleri ve gıda ile temas eden madde ve malzemeler, temizlik malzemeleriyle aynı yerde bulundurulmamalı, kırtasiye malzemeleri ile gıda maddeleri ayrı bölümlerde satışa sunulmalıdır.

- 20) Gıda maddeleri ile temas eden malzemeler uygun malzemelerden (cam, paslanmaz çelik vb.) yapılmış olmalı, düzenli olarak temizlenmeli ve bakımları yapılmalıdır.
- 21) Satışa sunulan gıda maddeleri uygun muhafaza koşullarında (sıcaklık, nem vb.) saklanmalı; pişmiş döner, pizza vb. sıcak servis yapılacak gıdalar 65°C üzerindeki sıcaklıklarda servis edilmeli, oda sıcaklığında 2 saatten fazla bekletilmemelidir. Süt, yoğurt, ayran, puding vb. gıdaların son kullanma tarihleri de göz önünde bulundurularak 5 °C ve altındaki sıcaklıklarda ve uygun koşullarda bekletilmelidir. Kantine alınacak dondurulmuş ürünler -18°C’ de iken teslim alınmalı ve son kullanma tarihine kadar – 18°C’ de saklanmalıdır.
- 22) Servise sunulan gıdaların tüketimi için tercihen tek kullanımlık araç- gereçler(bardak, tabak, çatal, kaşık vb.) kullanılmalıdır.
- 23) Kantinlerde hiçbir şekilde yağda kızartma yapılmamalıdır.
- 24) Kantinin görünür bir yerinde uygulanan fiyat tarifesi rahatlıkla okunabilecek bir şekilde bulundurulmalıdır.
- 25) Çocuklar ve gençler için satışı yasak olan(alkol, tütün ve tütün mamulleri) ürünlerin doğrudan veya dolaylı bir şekilde satılmasının önlenmesi için gerekli tedbirler alınmalıdır.
- 26) Öğrenciler seyyar satıcılardan yiyecek satın almamaları konusunda uyarılmalı ve okul önlerinde yiyecek satılmasını önleyici tedbirler alınmalıdır.
- 27) İlk yardım malzemeleri eksiksiz bulundurulmalıdır(MEB, 2006).

4. BESİN GÜVENLİĞİ

Besin güvenliği, sağlıklı besin üretimini sağlamak amacıyla besinlerin üretim, işleme, saklama, taşıma ve dağıtım aşamalarında gerekli kurallara uyulması, önlemlerin alınması, sağlıklı, sağlığa yararlı ve sağlıklı durumu korunmuş besin kavramlarını içermektedir. Hazırlandığında, fiziksel, kimyasal ve biyolojik özellikleri itibarı ile tüketime uygun ve besin değerini kaybetmemiş besin maddesi üretmek olarak tanımlanmaktadır (Uzunöz ve diğerleri, 2008).

Son yıllarda besin güvenliğinin tanımı yapılırken tanım kapsamına gıda hijyeni boyutu da dâhil edilmektedir. “Tarladan sofraya” veya “Çiftlikten sofraya” diye ifade edilmeye çalışılan tanımlar, insan sağlığını gıda tüketimi ile oluşan risklerden koruyarak gıdaya ulaşmaları durumu eklenerek ifade edilmektedir. Tarladan sofraya dek geçirdiği süreç içinde gıdanın; hammadde temini, üretim, depolama, pazarlama ve tüketim aşamalarından oluşan

gıda zincirinde, tüketici sağlığını tehlikeye sokmayacak şekilde korunması ve gerekli önlemlerin alınması besin güvenliğinin temelidir (Kılıç, 2008).

Besinler üretim-tüketim zincirinin her aşamasında güvenliğini bozan etmenlerle karşılaşabilirler. Üretim aşamasında besin güvenliğini bozan etmenler; tarım ilaçları, gübreler, bitki gelişimini düzenleyici maddeler, anabolizan maddeler, metalik bulaşmalar ve radyoaktif izotoplardır. İşleme aşamasında hatalı kullanılan gıda katkı maddeleri, deterjan ve dezenfektan kalıntıları ve metalik kontaminasyon; depolama aşamasında mikroorganizmalar ve bunların toksinleri; ambalajlama aşamasında plastik monomerleri ve diğer katkı maddeleri, metaller; hazırlama, pişirme ve servis aşamalarında mikroorganizmalar ve parazitler besin güvenliğini bozabilir (İncel, 2005).

Tüm dünya da besin endüstrisi hızlı bir gelişme göstermektedir. Yasalar ile besinlerden kaynaklanan tehlikeleri en iyi şekilde önleyebilmek için standartlar geliştirilmiştir. Müşterilerin güvenli ve kaliteli besin talebi de tehlikelerin önlenmesini zorunlu hale getirmiştir. Bunun üzerine et üretim fabrikaları besin güvenliği ve kalitesi konusundaki bakış açılarını değiştirmişlerdir. İlk olarak 1971 yılında Amerika Birleşik Devletleri Tarım ve Gıda Dairesi tarafından astronotların tüketeyeği gıdanın güvenliğine ilişkin olarak HACCP (Kritik Kontrol Noktalarında Tehlike Analizi) gıda güvenliği sistemi oluşturulmuştur. HACCP tabanlı besin güvenliği yönetim sistemleri; besin üretimindeki güvenlik sorunlarını kontrol edebilen, yiyecek içecek maddesinin hammaddesinden başlayıp tüketicisine ulaştığı son aşamaya kadar gerçekleştirilen tüm basamakların, tesis ve çalışanların, bütün girdilerin ve bunların tedarikçilerinin kontrol altında tutulduğu ve doğru olarak kullanıldığında her türlü riski ortadan kaldırarak güvenli besin üretimini amaçlayan bilimsel bir sistemdir (Baş, 2004).

2005 yılında revize edilerek yayımlanan ISO(Uluslararası standardizyon örgütü) 22000:2005 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi; dünya çapında güvenli gıda üretim zinciri sağlamak 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. Bu standart, gıda zinciri boyunca son tüketime kadar gıda güvenliğini sağlamada HACCP standardı gibi, gıda zincirindeki potansiyel tehlikelerin oluşmadan önlenmesi veya kabul edilebilir bir seviyeye indirilmesi için tehlike analizi yapıldıktan sonra kritik kontrol noktalarının belirlenmesini, izlenmesini, gözden geçirilmesini, iyileştirilmesini ve temel ihtiyaçların sağlanması amaçlamaktadır(Çopur ve diğerleri, 2006).

Günümüzde besin güvenliği uluslar arası kuruluşların dikkatini çeken bir sorun haline gelmiştir. Dünya nüfusundaki hızlı artış ve doğal kaynakların kirlenmesi ve kirlenmesi göz önüne alındığında acil, kararlı ve uyumlu eylemlerin yapılmaması halinde bu durumun bazı bölgelerde devam etmesi ve artması kaçınılmazdır. Sağlıklı bir yaşam besin güvenliğinin sağlanması ile sürdürülebilir (Baş, 2004).

5. KONU İLE İLGİLİ ARAŞTIRMALAR

Douglas (1998)'in, çocukların besin seçimlerini belirlemek amacıyla 12 yaşındaki öğrencilerle yürüttüğü çalışmada, öğrencilerin okul kantininden yüksek oranda yağ ve şeker içeren besinleri tercih ettikleri tespit edilmiştir. Besinlerin sağlıklı veya sağlıklı olması konusunda ise bilgilerinin iyi düzeyde olduğu, ancak beslenme konusundaki bilgilerinin besin seçimlerine yansımadağı belirlenmiştir. Besin seçimlerini değiştirmede sadece bilgi düzeyinin yükseltilmesi değil, öğrencinin içinde bulunduğu sosyal ve ekonomik faktörlerinde rolünün düşünülmesi gerektiği belirlenmiştir.

Şanlıer ve Yaman (2000)'in, Ankara'da çeşitli ilköğretim okullarında okuyan 7–14 yaş arası erkek ve kız öğrencilerin televizyonda yayınlanan yiyecek ve içecek reklâmlarından etkilenme durumlarını belirlemek amacıyla yaptıkları çalışmada, öğrencilerin sürekli veya bazen reklâmları izlediğini tespit etmişlerdir. Bu öğrencilerin %61.6'sının kolalı içecekler, %57.3'ünün çikolata–gofret, %45.0'nin dondurma reklâmlarından hoşlandığı belirlenmiştir. Ayrıca öğrencilerin %31.7'si reklam yapılan yiyeceği ilk gördüğünde aldığı ve %34.3' ünün bu ürünleri annesine aldirttiklarını saptamışlardır.

Önay (2002)'in, Ankara'daki farklı sosyoekonomik düzeydeki 14–15 yaş grubu öğrencilerin beslenme durumları ve bunu etkileyen etmenleri belirlemek amacıyla yapmış olduğu araştırmasında, öğrencilerin en az atladıkları öğünün akşam yemeği olduğu tespit edilmiştir. Kahvaltıda, öğle ve akşam yemeklerinde öğrencilerin % 42.8' i, %39.2'si, %60.8' i dengeli beslendikleri saptanmıştır. Araştırmaya katılan öğrencilerin %18.6'sının "iyi" ve "çok iyi" beslenme bilgisine sahip olduğu görülmüştür.

Dölek (2004)'in, annelerin beslenme konusundaki yeterliklerinin ve eğitim gereksinimlerinin saptanması amacıyla, 5 ilköğretim okulu bünyesinde bulunan toplam 183 öğrencinin anneleri ile yaptığı çalışmada, annelerin beslenme ile ilgili bilgi sahibi olma ve beslenme konusundaki yeterlikleri olumlu düzeydedir. Bazı konularda annelerin yarısının

genellikle de yarısından daha fazlasının; çocuklarının beslenmesine ilişkin olarak beklenen davranış ve görüşlerle uyum içinde olduğu gözlenmiştir. Fakat annelerin çocuklarına doğru beslenme alışkanlıkları kazandırma konusundaki başarı düzeyleri, çocuklarının beslenmesine ilişkin sahip oldukları yeterliklere kıyasla daha geri gözükmektedir. Annelerin %75.0'i çocuklarının beslenmesi konusunda olumlu görüş ve davranışlara sahipken, annelerin %65.0'i çocuklarına doğru beslenme alışkanlıklarını kazandırmada başarılı olmaktadır.

Mc Cullough et all (2004), İngiltere ve Kore'de ilköğretim öğrencilerinin besin seçimlerine beslenme eğitimi ve ebeveyn davranışlarının etkisini incelemek amacıyla yaptıkları çalışmada, 171 öğrenci ve 124 ebeveynle, öğrencilerin ve ebeveynlerin yağ, sodyum, şeker ve nişasta gibi polisakkaritlerin alımının sınırlandırılmasının öneminin farkında olduklarını saptamışlardır. İngiliz çocukların yağ alımının zararlı olduğunu düşündüğü, Koreli çocukların ise aşırı tuz alımının daha zararlı olduğunu düşündüğü saptanmıştır. Beslenme düzeni ve alışkanlıkların farklılık gösterdiği iki ülkede de çocukların ebeveynlerin beslenme bilgilerini ana kaynak olarak gördükleri saptanmıştır. Araştırma, çocukların beslenme bilgilerini arttırmak için okullarda bilgisayarlarla eğlenceli beslenme programları hazırlanması ve aşıklık dersleri gibi çocukların pratik bilgilerini artırıcı derslerin konulmasının gerekliliğini ortaya koymuştur.

Demirezen ve Coşansu (2005)'nin, adölesan çağı öğrencilerde beslenme alışkanlıklarının değerlendirilmesi ile ilgili yaptıkları çalışmada, sosyoekonomik yönden düşük bir bölgede 11- 17 yaş grubu öğrencilerden %99.8'i beslenme alışkanlıkları yönünden farklı derecelerde riskli bulunmuştur. Erkeklerde bu risk düzeyi kızlara göre daha yüksektir(χ^2 : 10.5; $p=0.03$). Yaş grubu ile birlikte beslenme risk düzeyi de artmıştır. Erkek öğrencilerin beslenme alışkanlıkları indeksi ortalaması kızlara göre anlamlı olarak yüksek bulunmuştur. Genel anlamda çalışma grubunda yer alan adölesanların beslenme alışkanlıkları yönünden risk taşıdığı ve riskli davranışların erkek öğrencilerde daha fazla olduğu belirlenmiştir. Bulgular, adölesanlarda beslenme alışkanlıklarının değerlendirilmesinin önemine ve sağlıklı beslenme alışkanlıklarının kazandırılmasına yönelik okul temelli sağlık eğitim programlarına olan gereksinimi ortaya koymaktadır.

İncel (2005)'in, Ankara ilinde yaşayan 500 yetişkin tüketicinin (%47.0 erkek, %53.0 kadın) besin güvenliği konusunda bilgi düzeylerinin ve davranışlarının saptanması amacıyla yaptığı çalışmada, bireylerin besin güvenliği konusundaki ilgileri değerlendirildiğinde, kadınların erkeklere göre daha ilgili oldukları ($p<0.05$), yaş ilerledikçe ($p<0.05$) ve eğitim

seviyesi yükseldikçe besin güvenliği konusuna olan ilginin de arttığı saptanmıştır ($p<0.05$). Kadınlar erkeklere göre tükettikleri besinleri daha güvenilir bulurken ($p<0.05$), her iki grupta da yaş ilerledikçe tüketilen besinlere duyulan güvenin arttığı saptanmıştır ($p<0.05$).

Avan (2006)'ın, Mardin ili, Kızıltepe ilçesindeki ilköğretim okullarında okuyan 6. 7. ve 8. sınıf öğrencilerinin beslenme alışkanlıklarını belirlemek amacıyla 220'si kız, 282'si erkek olmak üzere 502 öğrenci üzerinde yürüttüğü araştırmada, öğrencilerin %99.4'ü öğün atlarken, %61.3'ü de öğle yemeğini atlamaktadır. Öğün aralarında besin tüketenlerin oranı %82.1, açıkta satılan yiyecekleri satın alınma oranı ise %45.4'dür. Öğrencilerin %92.6'sının evinde yemek yer sofrasında, %47.2'sinin de tek tabaktan yenmektedir. Kahvaltıda her gün %84.1'i çay, %44.6'sı da yoğurt tüketirken, %91.8'i cornflakes, %54.6'sı da salam ve sosis tüketmemektedir. Kızların ve erkeklerin sırasıyla %74.5-%78.7'si süt grubu, %65.0-%61.7'si et grubu, %56.8-%61.7'si yağ ve seker grubu, %53.6-%46.1'i de sebze ve meyve grubu besinleri yetersiz düzeyde tüketmektedir.

Bal ve diğerleri(2006), Tokat ilinde tüketicilerin gıda güvenliği konusundaki bilinç düzeyleri ve düşüncelerini belirlemek amacıyla yaptıkları araştırmada, tüketicilerin %48.3'ünün gıda güvenliğinin ne olduğunu bilmemektedir ve bu kavramı hiç duymamıştır, %51.6'sı ise bu kavramı daha önce duyduğu belirlenmiştir. Duyanların %79.6'sı gıda güvenliği kavramını doğru olarak tanımlarken, %20.3'inin gıda güvenliği kavramını duyduğu ancak ne ifade ettiğini bilmediği veya yanlış bildiği görülmektedir. Tüketicilerin %74.6 gibi önemli oranı tükettikleri gıdaları sağlık açısından riskli veya çok riskli bulmaktadır. Tüketicilerin %89.9'u güvenilir gıdaya fazladan ödeme yapabileceğini belirtmiştir. Sektörde önemli bir sorun da gıda üretimlerin denetlenmesinde yaşanan aksaklıklardır. Tüketicilerin %95.5 gibi önemli bir oranı gıda üretimlerin denetlenmesinde aksaklıklar yaşandığını, gıda üreticisi firmaların yeterince iyi denetlenmediğini düşünmektedir.

Dereköy (2006)'ün, Ankara ili Polatlı ilçesinde 150 kız, 150 erkek toplam 300 öğrencinin beslenme alışkanlıkları ve fiziki büyüme durumlarını belirlemek amacıyla yaptığı çalışmada, öğrencilerin %64.3' ünün günde üç öğün tükettikleri, %8.7' sinin kahvaltısı, %17.7'sinin öğle yemeğini, %1.3' ünün akşam öğününü atladığı tespit edilmiştir. Sabah öğününde en çok tüketilen besinin peynir, içeceğin ise çay olduğu belirlenmiştir. Öğrencilerin %57.3'ünün öğle yemeğini okul kantininden sağladıkları ve %88.0' inin ara öğünlerde yiyecek- içecek tükettikleri belirlenmiştir. Ara öğünlerde en çok tüketilen yiyeceğin meyve

(%63.2), ieeğinin ise çay olduğu (%52.8) tespit edilmiştir. Öğrencilerin ailelerinin %82.3'ünün ayrı kaptan, %48.7' sinin masada ve % 91.0' inin düzenli olarak birlikte yemek yedikleri belirlenmiştir. Öğrencilerin %69.3' ünün başkalarıyla yemekten hoşlandığı ve yalnız kaldığında da yemek düzenine zen gösterdiği tespit edilmiştir. Öğrencilerin çeşitli besinleri tkretim sıklıkları değerlendirildiğinde en çok tkutilen besinlerin; tahıl ve tahıl ürünleri grubundan ekmeğinin (%93.5), et ve et ürünlerinden tavuk etinin (%44.9), süt ürünlerinden yoğurdun (%60.6), şeker ve yağlardan bitkisel sıvı yağın (%55.1) ve şekerlemelerin (%59.4),%43.4 oranında kuru baklagillerin, %88.6 oranında meyvelerin, %72.0 oranında sebzelerin tükettikleri belirlenmiştir. Öğrencilerin %61.3'ünün fiziksel görünümünden memnun olduğu belirlenmiştir.

Piyal ve Dikmen (2006)'in, Ankara'nın Keçiören ilçesinde bulunan üç ilköğretim okulunun yaşları 11- 15 arasında değişen 6. (%35.3), 7. (%32.6), 8. (%32.0) sınıf ğrencilerinin bildirimlerine göre beslenme alışkanlıkları ve durumunu saptamak amacıyla yaptıkları çalışmaya göre, öğrencilerin %47.4'  günde üç, % 15.4'  iki öğün tkutmekte, %52.8' i her gün sabah kahvaltısı, %65.6' sı her gün öğle yemeği yemektedir. Sabah kahvaltısında en çok tkutilen içecek %72.0 oranı ile aydır. Araştırmaya katılanların %48.03' ara öğün tkutmektedir. Ara öğünde en çok simit, tost, poğaça ve meyve içecek olarak ise %41.2 oranı ile en çok kola ve kolalı içecekler tkutilmektedir. Araştırmaya katılan kız öğrencilerin %25.3'  her gün süt, %65.2 'si her gün peynir, %3.2'si her gün kırmızı et tükettiğini, % 17.1'i hiç kırmızı et tüketmediğini, erkek öğrencilerin ise %31.2'si her gün süt, %69.4' her gün peynir, %41.6'sı haftada 1- 2 kez kırmızı et tükettiğini ifade ettiklerini saptamışlardır.

Talas (2006)'ın, Milli Eğitim Bakanlığı'na bağlı beş Halk Eğitim Merkezine kayıtlı kadınların besin güvenliği ile ilgili davranışlarının değerlendirilmesi ile ilgili yaptığı çalışmada, kadınların %38.0'i yemek hazırlarken saçlarını örtmektedir. Yemek hazırlamaya başlamadan önce elleri yıkamanın önemli olduğunu söyleyenlerin oranı %89.2; yemek hazırlamaya başlamadan önce ellerini yıkayanların oranı %98.8'dir. Kadınların %53.6'sının çiğ yiyecek için kullandıkları mutfak gerecini pişmiş yiyecek için de kullandıkları belirlenmiştir. Çiğ et, tavuk ve balığı elledikten sonra ellerini sıcak su ve sabun ile yıkayanların oranı %76.4; donmuş eti tezgah üzerinde zdrenlerin oranı %39.6'dır. Kadınların %83.2'sinin mutfak tezgahını her kullanıştan sonra temizlediği, %85.2'sinin yumurtayı yıkamadan buzdolabına koydukları belirlenmiştir. Kadınların her zaman yaptıkları

davranışlar arasında en yüksek oranı (%90.8) besinlerin üretim ve son kullanma tarihlerine dikkat edenler; hiç yapılmayan davranışlarda en yüksek oranı ise dondurulmuş besinlerin üzerine tarih yazma almıştır (%74.4). Kadınların %96.4'nün "Yiyecek maddelerinin satıldığı yerin koşulları çok önemlidir" ifadesine katıldıkları, %91.2'sinin " Çok pişmiş yumurta oda sıcaklığında iki günden fazla durdurulabilir" ifadesine katılmadıkları saptanmıştır.

Kaptan (2007)'ın, Çanakkale' de yaşayan halkın gıda güvenliği hakkındaki bilgilerini ölçmek amacıyla yaptığı çalışmada, bayanların ve orta yaştaki katılımcıların, erkeklere ve gençlere göre, önemli oranda gıda satın almada daha dikkatli ve gıda güvenliği konusuna daha ilgili olduklarını göstermiştir. Ayrıca eğitim düzeyi arttıkça daha bilinçli alışveriş yapıldığı ortaya çıkmıştır. Fakat hemen her katılımcının özellikle kalite güvenlik sistemleri hakkında bilgi eksiklerinin bulunduğu tespit edilmiş ve bu eksikleri gidermek amacıyla broşür hazırlanmıştır.

Uyar (2006)'ın, Ankara'nın Çankaya ilçesindeki ilköğretim okullarındaki kantinlerin hizmet kalitesi, karşılaşılan sorunlar ve çözüm önerileri ile ilgili yaptığı çalışmada, Çankaya'daki ilköğretim okullarında eğitim gören çocuklara yiyecek-içecek hizmeti veren okul kantinlerinin hizmet kalitesi, fiziki koşulları, çalışan personelin genel özellikleri, kantinlerde satılan yiyecek-içeceklerin niteliklerinin incelenmesi ve bu hizmetten yararlanan öğrencilerin okul kantinlerinden besin tercihlerinin saptanması amacıyla 360 erkek ve 360 kız olmak üzere toplam 720 okul çağı çocuk üzerinde yürütülmüştür. Erkek öğrencilerin, kız öğrencilere göre istatistiksel olarak daha fazla harçlık aldıkları saptanmış, aynı zamanda öğrencilerin annelerinin eğitim düzeyi arttıkça okul kantininden yiyecek-içecek satın almak için harcadıkları harçlık miktarının arttığı belirlenmiştir. Erkek ve kız öğrencilerin sırasıyla poğaça, simit vb (%42.6, %44.3) ürünler ile çikolata ve şekerleme vb ürünleri (%34.1, %25.6) sıkça tükettikleri saptanmıştır. Okul kantinleri için uygulanan denetim listelerinde genel olarak kantin işletmelerinin fiziki koşullarının uygun olmadığı, personelin kişisel, çevre ve besin hijyenine yeterince özen göstermediği saptanmıştır. Okul kantinlerinin hiçbirinde, besinlerin satın alınmasından servisine kadar kritik kontrol noktalarında besinlerle ilgili iç sıcaklık ölçümlerinin yapılmadığı da izlenmiştir. Kişisel hijyen kriterleri değerlendirildiğinde uygun el yıkamanın olmayışı ve kep, bone kullanımının düşük olduğu saptanmıştır. Okul kantinlerinin hiçbirinde, personelin kişisel hijyen açısından çok önemli olan duş yapabilme imkanına ne çalışma saatlerinin öncesinde ne de sonrasında sahip olmadığı saptanmıştır. Kantin çalışanlarının %25.0'inin gerekli portör muayenelerini uygun aralıklarla yaptırmadıkları görülmüştür. Personelin toplu beslenmenin önemi, yemek servis sistemleri

konuları ile kişisel, çevre ve besin hijyeni konuları hakkında da yeterli eğitim almadıkları saptanmıştır. Öğrencilerin yeterli ve dengeli beslenme için gereken besinleri çoğunlukla tercih etmedikleri ve kantinlerin her yönden istenen kalite standartlarında olmadığı saptanmıştır.

Topuzoğlu vd. (2007)'nin, tüketicilerin gıda ürünleri ile ilgili bilgi düzeyleri ve sağlık risklerine karşı tutumlarını belirlemek amacıyla (167 kişi, yaş ortalaması 32.4 ± 11.0 'dır ve %81.4'ü kadındır) yaptıkları çalışmada, son bir yıl içinde gıda zehirlenmesi atak hızı %3.3 olarak tespit edilmiştir. Gıda ürünlerini denetleyen kurumları, katılımcıların sadece %18.6'sı bildiğini ifade etmiştir. Gıda maddesinin alımında ürün ambalajının sağlamlığına dikkat etme, katılımcılar tarafından en çok önemsenen tutum olmuştur (%92.8). Gıda ürünü bozursa iade etme tutumu %83.2 olarak saptanmıştır. Katılımcılar etiket bilgilerini okumayı %52,1 oranında onaylamaktadırlar. Son kullanma tarihlerine dikkat etmeme (%39.6), ürünün içerdiği mineral maddelere dikkat etmeme (%28.8) oranında onaylanmıştır.

Türkmenoğlu (2007)'nin Muğla'nın Milas İlçesindeki resmi ilköğretim okullarına devam eden 9-12 yaş grubu öğrencilerin beslenme alışkanlıklarını belirlemek amacıyla 708 öğrenci üzerinde yaptığı çalışmada, ilköğretim öğrencilerinin %45.2'si öğün atlamazken, %39.5'inin bazen öğün atladığı, atlanan öğünün %50.9'luk kısmını öğle öğününün oluşturduğu görülmüştür. Öğrencilerin %50.1'inin harçlıklarıyla çikolata, %39.4'ünün sandviç, hamburger, tost satın aldığı tespit edilmiştir. Bu öğrencilerin %85.4'ü peyniri, %75.4'ünün elma, armut, muz, %47.8'inin ekmek, simit vs. her gün tükettiği saptanmıştır. Araştırma kapsamındaki öğrencilerin %50.1'i haftada 1-2 defa balık ve diğer deniz ürünlerini tüketmektedir. Öğrencilerin %93.0'ü patates yemeklerini, %82.5'inin tavuk ve hindi yemeklerini sevdiği tespit edilmiştir. Araştırma kapsamındaki öğrencilerin büyük çoğunluğunun (%79.2) Beden Kitle İndekslerinin normal olduğu saptanmıştır.

Utter et al (2007), Yeni Zelanda'da öğrencilerin okul kantininden besin seçimlerini belirlemek amacıyla yaşları 5-14 yaşları arasında 3275 öğrenci üzerinde yürüttükleri çalışmada, öğrencilerin %58.0'inin okul kantininden yiyecek ve içecek satın aldıkları, %42.0'lik kısmının ise bu ihtiyaçlarını evden getirdikleri ve dışarıdan aldıkları yiyecek ve içeceklerden karşıladıkları belirlendi. Öğrencilerin, kantinden satın aldıkları yiyeceklerin çok fazla yağ ve şeker içerdiği tespit edilmiştir. Seçimlerin yaşa göre değiştiği, küçüklerin sırasıyla en fazla kola gibi gazlı içecekler, etli sosisli dürümler, çikolata ve şeker satın aldığı, yaşı daha büyük olanların ise sırasıyla sebze, meyve, sosisli sandviç, çikolata, şeker satın

aldıkları tespit edilmiştir. Bulgular, kantinlerin yağlı ve şekerli besinlerin satışını azaltıcı önlemler alıp, sağlıklı besinlerin fiyatlarını düşürmek gibi tedbirlerle satışını arttırmak gerekliliğini ortaya koymuştur.

Ünsal (2007)'in, ilköğretim ikinci kademe öğrencilerinin yeme davranışlarını etkileyen bazı faktörlerin incelenmesi ile ilgili yaptığı çalışma, Bilecik'te 125 kız ve 175 erkek olmak üzere toplam 300 öğrenci üzerinde yürütülmüştür. Araştırma sonucunda; ilköğretim ikinci kademe öğrencilerinin %79.7'si üç öğün, %13.3'ü dört öğün, %7.0'si ise iki öğün yemek yemektedir. En çok atlanan öğün sabah kahvaltısı, öğün atlama nedenleri ise daha çok iştahsızlık ve zaman olmamasıdır. Öğrencilerin beslenme bilgi düzeyleri yaşlarındaki artışa paralel olarak yükselmektedir. Anne ve babası üniversite ya da yüksekokul mezunu olan öğrencilerin beslenme bilgi düzeyleri diğer öğrencilerden daha yüksektir.

Baş ve Şenel (2008)'in, ergenlerde besin güvenliği bilgisi, tutumu ve uygulamasını belirlemek amacıyla, Çorum' da 237 kız, 188 erkek toplam 425 ergen üzerinde yaptığı araştırmada, erkeklerin %7.4' ü ve kızların %7.6' sı besin zehirlenmesi geçirdiklerini rapor etmişlerdir. Ortalama besin güvenliği bilgisi puanı kızlarda erkeklerden yüksek olarak bulunmuştur ($p>0.05$). Anne ve baba eğitim düzeyinin yüksek olmasının ergenlerdeki yüksek besin güvenliği bilgisi ile ilişkili olduğunu işaret etmektedir. Besin güvenliği tutumu ve uygulaması kızlarda erkeklerden daha yüksektir. Besin güvenliği bilgisi ile besin güvenliği tutum ve uygulama puan arasında önemli ilişki bulunmaktadır ($r=0.25$ $p<0.05$).

Kılıç (2008)'in, Antalya İli Alanya İlçesi'nde yaşayan tüketicilerin gıda güvenliği ile ilgili bilgi-tutum ve davranışlarını saptamak amacıyla 400 tüketici üzerinde yaptığı çalışmanın %67.3'ünü kadınlar oluşturmaktadır. Tüketicilerin %89.3'ü konserve satın alırken gıda güvenliği açısından önemli olan faktörü, %75.5'i dondurulmuş eti uygun çözdürme yöntemini yanlış cevaplamışlardır. Tüketicilerin besinlerden hangisinin risk grubuna girdiğini %64.6'sı, tuvaletten sonra ellerin yıkanmamasının hangi tür hastalığa neden olabileceğinin %50.6'sı yanlış cevaplamışlardır. Açıkta satılan gıdaların sağlık açısından güvenli olup olmadığını kadınların %94.4'ü, erkeklerin ise %87.5'i doğru cevaplamışlardır ($p>0.05$). Gıdaları satın alırken dikkat ettikleri kriterlerin %23.7'si TSE güvencesi, %22.0'si son kullanma tarihi, %13.7'si marka olarak ifade etmişlerdir.

Kızılaslan ve Kızılaslan (2008)'in, tüketicilerin satın aldıkları gıda maddeleri ile ilgili bilgi düzeyleri ve tutumlarını (Tokat İli Örneği) incelemek amacıyla 277 kişi üzerinde

yaptıkları çalışmada, Tokat ilindeki tüketicilerin gıda ürünleri satın alırken besin değeri, ambalaj, marka, besleyicilik, doyuruculuk, üretim ve son kullanma tarihi, üretim ve satış yeri hijyeni, sağlıklı olma faktörlerini öncelikle göz önünde bulundurdıkları ortaya çıkmıştır.

Sezgin (2008)'in, ilköğretim öğrencileri ve annelerinin yiyecek satın alma davranışları ve bunu etkileyen faktörleri belirlemek amacıyla Karaman il Merkezindeki ilköğretim okulu ikinci kademedede okuyan, yaşları 12-15 arasında değişen, 85 kız 85 erkek olmak üzere toplam 170 öğrenci ve 170 anne üzerinde yaptığı araştırmada, ailelerin %64.1'i, yiyeceğin sağlıksız olduğunu düşündükleri için çocukları tarafından talep edilen yiyeceği satın almamaktadır. Annelerin %32.4'ü gazlı içecekleri haftalık satın alırken, %2.9'u bu ürünleri hiç tüketmemektedirler. Annelerin %78.2'si esinin tercihlerini çok önemli bulurken, %1.8'i önemsiz bulmaktadır. Erkek öğrencilerin %57,6'sı, kız öğrencilerin %55.3'ü harçlıklarını yiyeceğe harcamaktadır. Öğrencilerin büyük çoğunluğu (%74.0) yiyecek maddelerindeki etiket bilgilerini okumaktadır. Öğrencilerin ailelerinden kendileri için satın almalarını istedikleri yiyeceklerin basında et ürünleri gelmektedir (%22.7). Öğrencilerin ikinci olarak istedikleri yiyecekler seker ve şekerlemelerdir (%13.6). Meyve tercih eden öğrencilerin oranı %3.8, sebze tercih eden öğrencilerin oranı %8.7 olarak bulunmuştur. Öğrencilerin büyük bir çoğunluğu (%76.5) yiyecek satın alırken dikkat edilmesi gereken kurallara yönelik bilgileri ebeveynlerinden edinmişlerdir. Annelerin %94.1'i, öğrencilerin %84.1'i yiyecek satın alırken, “yiyeceğin sağlık üzerindeki olumlu etkisi” faktörünü çok önemli bulmaktadırlar.

Uzunöz vd. (2008)'nin, kırsal kadınların gıda güvenliği konusunda bilinç düzeylerini (Tokat İli Örneği) belirlemek amacıyla yaptıkları çalışmada, 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 (%61.8) 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.

Negüzel (2009)'in, okul kantinlerinde çalışan personelin beslenme bilgi düzeylerini belirlemek amacıyla yaptığı çalışma, Kocaeli İli Gebze İlçesi sınırlarında bulunan resmi ilk ve ortaöğretim okullarında çalışan 97 erkek ve 88 kadın olmak üzere toplam 185 personel

üzerinde yürütülmüştür. Araştırmaya katılan personelden %38.9'unun ilkokul mezunu, %48.1'inin lise ve dengi okul mezunu olduğu; %28.1'inin sosyal güvencesinin bulunmadığı ve %30.8'inin daha önce hiç beslenme eğitimi almadığı; %60.5'inin 1- 5 yıl arası süreyle kantin personeli olarak çalıştığı; %94.1'inin çalışmaya başlamadan önce, %88.6'sının ise periyodik olarak sağlık muayenesi olduğu, araştırmaya katılan tüm personelin beslenme bilgisi puan ortalamasının 67.09±14.51 (orta düzey) olduğu saptanmıştır. Erkek personelin beslenme bilgisi puan ortalamasının kadın personelin beslenme bilgisi puan ortalamasının daha yüksek olduğu saptanmıştır.

Özdemir (2009)'ın, kadınların gıdaları satın alma ve kullanmada gıda güvenliği konusundaki bilgi, tutum ve davranışlarını tespit etmek amacıyla yaptığı araştırma, Eskişehir İli Seyitgazi İlçesine bağlı Kırka Kasabası ile Bolu İline bağlı Mengen İlçesinde yaşayan farklı öğrenim ve yaş grubundaki 435 kadın üzerinde yürüttükleri araştırmada kadınların büyük çoğunluğu 2-3 öğün evde yemeği kendileri hazırlamakta, büyük çoğunlukla gıda güvenliği konusunda bilgilerinin olduğunu düşünmektedirler. Gıda güvenliği konusundaki bilgileri elde etmede televizyon ve kadınların aileleri ilk sırada yer almaktadır. Gıda alış verişlerinde büyük çoğunlukla üretim ve son kullanma tarihi, fiyat, TSE markası ve malın markasına dikkat etme yaygındır.

Sun et all (2009), Hint Okyanusunda bir ada ülkesi olan Mauritius Cumhuriyetinde ilköğretim okullarının kantinlerinde satışa sunulan besinlerin çeşitlerini incelemek amacıyla yaptıkları çalışmalarında, 212 okul kantinindeki satışlarda ilk olarak %97.7 ile çikolata, şekerleme, pastaların, ikinci olarak ise %76.6 ile yağda kızartılan besinlerin satıldığı belirlendi. Kırsal ve kentsel okul kantinlerindeki satışlarında incelendiği çalışmada, farklılıkların olmadığı, kantinlerde sağlıksız besin satıldığı ve öğrencilerin bu besinleri satın aldığı saptanmıştır. Araştırmada kantinlerde çocuklara daha sağlıklı besin seçenekleri sunulurken çocuklarda obezite vb. rahatsızlıkların önlenmesi gerektiği vurgulanmıştır.

Şık (2009)'ın, ilköğretim öğrencilerinin besin güvenliği konusundaki bilgi ve davranışları ile ilgili yaptığı çalışmada, araştırmaya katılan öğrencilerin besin güvenliğini bozan unsurlar içerisinde en zararlı etkiye sahip olduklarını düşündükleri unsurun %19.8'i mikrobiyal bulaşma, %19.2'si gıda katkı maddeleri olduğu saptanmıştır. Kız öğrencilerin gıda katkı maddeleri konusundaki bilgi düzeyleri daha yüksek bulunmuştur.

Şimşek vd. (2009)'nin, okul çağı çocuklarının, beslenme çantalarını değerlendirmek amacıyla 83 kız toplam 173 öğrenci üzerinde yaptıkları çalışmada, öğrencilerin %56.0'sının bazen, %16.8'inin düzenli olarak beslenme çantası getirdiği saptanmıştır. Günlük olarak sebze, meyve, süt, ayran gibi sağlıklı besinlerinin getirilme oranı düşük; kolalı içecek, cips, şeker, çikolata, salam, sucuk gibi besinlerin oranı ise yüksektir. Okula getirilen beslenme çantaları 1–2 besin grubu ağırlıklıdır. Sonuç olarak, ilköğretim çağı çocukları arasında okula beslenme çantası getirme alışkanlığı yaygındır. Ancak, beslenme çantalarının dengeli bir şekilde hazırlanmadığı saptanmıştır.

BÖLÜM II

6. ARAŞTIRMA YÖNTEMİ VE ARAÇLARI

Bu bölümde, araştırmanın amacına ulaşabilmesi, geçerli ve güvenilir sonuçlar elde edilebilmesi için alınan önlemler ayrıntılı olarak açıklanmıştır. Araştırmanın modeli, araştırmanın evren ve örnekleme, verilerin toplanması ve verilerin değerlendirilmesi konularına yer verilmiştir.

6.1. Araştırmanın Modeli

Bu araştırmanın yürütülmesinde “Genel Tarama Modeli” kullanılmıştır. Araştırma ile ilköğretim ikinci kademedeki öğrencilerin okul kantininden besin seçimleri ve annelerinin besin güvenliği bilgi düzeyleri saptanmaya çalışılmıştır. Bu belirlemelerin, ilköğretim ikinci kademe öğrencileri ve annelerinin görüşlerine dayalı olması nedeniyle araştırma betimsel niteliktedir.

6.2. Araştırmanın Evreni ve Örnekleme

Araştırma bölgesi olarak Gaziantep İl Merkezinin seçilme nedeni, araştırmacının burada görevi gereği bulunması, çevreyi tanınması dolayısıyla çalışma ve doğru veri elde etme kolaylığının yanı sıra bu bölgede daha önce benzer bir araştırmanın yapılmamış olmasıdır.

Araştırmanın evreni olarak Gaziantep İl Merkezinde ilköğretim ikinci kademe öğrenim görmekte olan öğrenciler ve bu öğrencilerin anneleri seçilmiştir.

Araştırmanın örneklemini olarak ise; Gaziantep İl Merkezinde bulunan 30 Ağustos İlköğretim Okulunda öğrenim görmekte olan, araştırmaya gelişigüzel seçilen 142 erkek, 158 kız toplam 300 öğrenci ve 300 anne oluşturmaktadır.

Tablo 6.2.1. 30 Ağustos İlköğretim Okulu Öğrenci Sayısının Cinsiyete Göre Dağılımı

Sınıflar	Kız	Erkek	Toplam
6.	119	107	226
7.	94	103	197
8.	101	106	207
Toplam	314	316	630

Tablo 6.2.2. 30 Ağustos İlköğretim Okulunda Araştırmaya Katılan Öğrenci Sayıları

Sınıflar	Kız	Erkek	Toplam
6.	52	47	99
7.	52	47	99
8.	54	48	102
Toplam	158	142	300

6.3. Veri Toplama Teknikleri

Araştırma için gerekli verilerin elde edilmesinde anket yöntemi kullanılmıştır. Anket soruları hazırlanırken konu ile ilgili daha önce yapılmış çalışmalardan yararlanılmış ve yanı sıra rastgele seçilmiş 20 öğrenci ile yüz yüze görüşme yöntemi kullanılarak okul kantini ile ilgili çeşitli görüş ve bilgiler elde edilmiştir. Veri toplama aracı olarak geliştirilen anket formlarındaki soruların işlerliğini saptamak amacıyla, 30 Ağustos İlköğretim Okulu'na devam eden 20 öğrenci üzerinde anket uygulanmış, alınan cevaplar doğrultusunda anket formları yeniden düzenlenerek son şekli verilmiştir. Pilot uygulama yapılan 20 öğrenci örnekleme alınmamıştır.

Pilot uygulama sonucu son şekli verilen anketler (Ek II, Ek I) öğrencilere ve annelere uygulanacak formlardan oluşmaktadır. Ek II öğrencilere uygulanacak anket sorularını, Ek I annelere uygulanacak anket sorularını kapsamaktadır. Çocuklara uygulanacak olan anket formunun birinci bölümünde, “Genel Bilgiler” başlığı altında çocukların ve ailelerin demografik ve bireysel özelliklerini (yaş, boy, kilo, anne ve baba eğitim durumu, ailenin geliri vb.) içeren sorular bulunmaktadır. İkinci bölümde, “Okul Kantinin Besin Seçimleri” başlığı altında öğrencilerin kantinden yiyecek satın almaya ilişkin tutum ve davranışları, yiyecekleri hangi sıklıkta, miktarlarda ve tüketim tercihleri, yiyecekleri satın alırken önem verdikleri faktörler, kantinde satılmasını istedikleri yiyecek ve içecekler ve okul kantini hakkındaki genel görüşler(fiyatlar, hijyen) belirlenmeye çalışılmıştır. İkinci kısmın birinci bölümünde, “Genel Bilgiler” başlığı altında annelerin bireysel özelliklerini (yaş, eğitim durumu vb.) içeren sorular sorulmaktadır. İkinci bölümde, “Besin Güvenliği Bilgi Düzeyleri” başlığı altında besin güvenliğinin sağlanmasında gerekli özelliklere dikkat etmeleri, besin güvenliği ile ilgili unsurlar ve gıdalar, besin zehirlenmesi riskine göre gıdalar, annelerin besin maddelerini nerelerden satın aldıkları ve besin güvenliği hakkında bilgi veren kaynakların

güvenilirliği belirlenmeye çalışılmıştır. Anket formunda seçenekli soruların yanı sıra, açık uçlu sorular da yer almıştır.. Anket formundaki maddeler oluşturulurken bu konuda daha önceki yıllarda yapılan araştırmalardan yararlanılmıştır (Sezgin, 2008; İncel, 2005; Anonim, 2004; Talas, 2006; Şık, 2009; Kaptan, 2007; Kılıç,2008; Uyar, 2006; Ünsal, 2007; Dereköy, 2006).

Veri toplama amacıyla hazırlanan anketin uygulanabilmesi için gerekli yerlerden izin alınmıştır. İlgili okul müdürüyle ön görüşmeler yapılarak okullarda anket uygulamak için uygun zaman belirlenmiştir. Anket hakkında gerekli açıklamalar ve uyarılar yapıldıktan sonra güvenilir bilgi sağlanması için uygun ortam oluşturulmaya çalışılmış ve veriler öğrenciler ile yüz yüze görüşülerek toplanmıştır. Anketler, öğrencilere belirlenen gün ve saatte araştırmacı tarafından, sınıflarında uygulanmış ve yaklaşık bir ders saati sürmüştür. Uygulama aşamasında öğrencilere anketin amacı ve neden yapıldığı hakkında bilgiler verilmiştir. Annelere uygulanacak anket gerekli açıklamalar yapılarak uygulanmıştır.

6.4. Verilerin Değerlendirilmesi

Verilerin istatistiksel analizi SPSS (The Statistical Packet for The Social Sciences) 13.0 paket programı kullanılarak, yüzde (%), frekans dağılımı (f), aritmetik ortalama ($\bar{x}$), standart hata ($S\bar{x}$), ki-kare analizi (χ^2) ve Pearson Korelasyon analizleri kullanılmıştır. Farklılıkların test edilmesi için 0,05 anlamlılık düzeyi alınmıştır.

BÖLÜM III.

7. BULGULAR VE TARTIŞMA

Bu bölümde, öğrencilere ve annelerine ilişkin demografik özellikler ile öğrencilerin okul kantinlerinden besin seçimi ve annelerinin besin güvenliği bilgi düzeyleri belirlemek amacıyla uygulanan anketlerden elde edilen verilerin değerlendirilmesi sonucu saptanan bulgulara yer verilmiştir.

7.1. Öğrencilerinin Yaşlarının Cinsiyete Göre Dağılımına İlişkin Bilgiler

Öğrencilerin yaşlarının cinsiyete göre dağılımına ilişkin bilgiler, frekans (f) ve yüzde (%) değerleri ile Tablo 7.1 'de verilmiştir.

Tablo 7.1. Öğrencilerin Yaşlarının Cinsiyete Göre Dağılımı

Öğrencilerin Yaşı	Erkek		Kız		Toplam	
	f	%	f	%	f	%
11	3	2.1	3	1.9	6	2.0
12	53	37.1	52	33.1	105	35.0
13	40	28.0	49	31.2	89	26.3
14	32	22.4	46	27.0	78	25.0
15	14	6.8	6	3.8	20	6.7
16	1	4.0	1	3.0	2	5.0
Toplam	143	100.0	157	100.0	300	100.0

$$\chi^2 = 5.992 \quad P=0.307 \quad SD=5$$

Tablo 7.1.'den de görülebileceği gibi erkek öğrencilerin %37.1'i kız öğrencilerin ise %33.1'i 12 yaşındadır.

7.2. Öğrencilerin Ailelerinin Aylık Gelir Durumlarına İlişkin Bilgiler

Araştırmada öğrencilerin ailelerinin gelirlerine ilişkin bilgiler incelenmiştir. Tablo 7.2.'de İlköğretim öğrencilerinin ailelerinin gelirlerine ilişkin bilgiler, frekans (f) ve yüzde (%) değerleri verilmektedir.

Tablo 7.2. Öğrencilerin Ailelerinin Aylık Gelir Durumlarına İlişkin İstatistikî Bilgiler

Ailelerin Gelir Durumu	f	%
< 499 TL	41	13.7
500–750 TL	93	31.0
751–1090 TL	96	32.0
> 1090 TL	70	23.3
Toplam	300	100.0

Tablo 7.2.'de araştırmaya katılan öğrencilerin ailelerinin %13.7'sinin aylık gelir durumu <499TL'dir. Ailelerin %31.0'inin geliri ise 500-750 TL arasındadır. %32.0'sinin geliri 751–1090 TL arasındadır. %23.3'ünün geliri ise 1090 TL'den daha fazladır.

7.3. Öğrencilerin Yiyecek Satın Aldıkları Yerlere İlişkin Bilgiler

Tablo 7.3.'de öğrencilerin yiyecek satın aldıkları yerlere ilişkin bilgiler incelenmektedir.

Tablo 7.3. Öğrencilerin Yiyecek Satın Aldıkları Yerlere İlişkin İstatistikî Bilgiler

Yiyecek Satın Alma Yeri	Erkek		Kız		Toplam	
	f	%	f	%	f	%
Market	78	54.5	105	65.9	183	61.0
Okul Kantini	60	42.0	51	32.5	111	37.0
Seyyar Satıcı	5.0	3.5	1	0.6	6.0	2.0
Toplam	143	100.0	157	100.0	300	100.0

$$\chi^2=11.501 \quad P=0.009 \quad SD=3$$

Tablo 7.3.'de araştırmaya katılan erkek ve kız öğrencilerin sırasıyla market(%54.5, %65.9), okul kantini(%42.0, %32.5) ve seyyar satıcıdan(%3.5,%0.6), öğrencilerin yarıdan fazlasının ise marketten(%61.0) yiyecek satın aldıkları görülmektedir. Öğrencilerin yiyecek satın alma yeri ile cinsiyet arasındaki ilişki anlamlı bulunmuştur($p<0.005$).

İlköğretim ikinci kademe öğrencileri ve annelerinin yiyecek satın alma davranışları ve bunu etkileyen faktörler üzerine yapılan araştırmada, erkek ve kız öğrencilerin sırasıyla süpermarket ve bakkal(%78.8, %82.4), okul kantini(%17.6, %16.5), seyyar satıcıdan(%3.5, %1.2) yiyecek satın aldıkları saptanmıştır(Sezgin,2008).

Utter et all (2007) yaptıkları araştırmada, öğrencilerin %58.0' ının okul kantininden yiyecek ve içecek satın aldıkları, %42.0'lik kısmının ise bu ihtiyaçlarını evden getirdikleri ve dışarıdan aldıkları yiyecek ve içeceklerden karşıladıklarını belirlenmiştir.

İlköğretim ikinci kademe öğrencilerinin yeme davranışlarını etkileyen bazı faktörlerin incelendiği araştırmada, öğrencilerin %10.7'sinin okul kantininden alışveriş yapmadıkları belirlenmiştir(Ünsal,2007).

Türkmenoğlu(2007)'nın 9-12 yaş grubu öğrencilerinin beslenme alışkanlıklarının belirlenmesi amacıyla yaptığı araştırmada, öğrencilerin tamamına yakınının(%96.9) yiyecek – içecek ihtiyacını kantinden karşıladığı saptanmıştır.

7.4. Öğrencilerin Okulda Yiyecek Tüketip Tüketmeme Durumlarına İlişkin Bilgiler

Tablo 7.4.'de öğrencilerin okulda yiyecek tüketip tüketmeme durumlarına ilişkin bilgiler incelenmektedir.

Tablo 7.4. Öğrencilerin Okulda Yiyecek Tüketip Tüketmeme Durumlarına İlişkin İstatistikî Bilgiler

Okulda yiyecek tüketme durumları	Erkek		Kız		Toplam	
	f	%	f	%	f	%
Evet	110	76.9	127	80.9	237	79.0
Hayır	33	23.1	30	19.1	63	21.0
Toplam	143	100.0	157	100.0	300	100.0

$$\chi^2 = 0.710 \quad P = 0.399 \quad SD = 1$$

Tablo 7.4.'de erkek öğrencilerin %76.9'unun, kız öğrencilerin %80.9'unun okulda yiyecek tükettiği, öğrencilerin büyük çoğunluğunun(%79.0) okulda yiyecek tükettiği görülmektedir. Öğrencilerin okulda yiyecek tüketip tüketmeme durumları ile cinsiyetleri arasında anlamlı bir ilişki yoktur($p > 0.05$).

7.5. Öğrencilerin Okulda Yiyecek ve İçecek Tüketme Sıklıklarına İlişkin Bilgiler

Öğrencilerin okulda hangi yiyecekleri, ne sıklıkta tükettiklerine ilişkin bilgiler, frekans (f) ve yüzde (%) ile değerleri Tablo 7.5.'de verilmiştir.

Tablo 7.5. Öğrencilerin Okulda Yiyecek ve İçecek Tüketme Sıklıklarına İlişkin İstatistikî Bilgiler

Yiyecekler	Her gün		Gün aşırı		Haftada bir		Tüketmem	
	f	%*	f	%	f	%	f	%
Tatlı bisküvi	36	12.0	38	12.5	151	50.3	75	25.2
Tuzlu kraker	25	8.3	46	15.3	131	43.7	98	32.7
Gofret	41	13.7	45	15.0	113	37.7	101	33.6
Simit	60	20.0	44	14.7	118	39.3	78	26.0
Tost	45	15.0	39	13.0	97	32.3	119	39.7
Ekmek arası yiyecekler	43	14.3	38	12.7	76	25.3	143	47.7
Şekerlemeler	21	7.0	42	14.0	96	32.0	141	47.0
Çikolata	43	14.3	63	21.0	126	42.0	68	22.7
Cips	37	12.3	49	16.3	99	33.3	115	38.1
Kola vb asitli içecekler	44	14.5	33	11.0	103	34.5	120	40.0
Meyve suyu	108	36.0	48	16.0	88	29.0	56	19.0
Kahve	20	6.7	23	7.6	69	23.0	188	62.7
Ayran	66	22.0	23	7.7	66	22.0	145	48.3
Çay	93	31.0	23	7.7	60	20.0	124	41.3
Su	179	59.7	48	16.0	40	13.3	33	11.0

*:Satır yüzdesi

Tablo 7.5.'de öğrencilerin okulda her gün %59.7'sinin su, %36.0'ının meyve suyu, %31.0'ının çay, gün aşırı olarak %21.0'ının çikolata, %16.0'ının meyve suyu, su ve cips tükettiği, haftada bir %50.3'ünün tatlı bisküvi, %43.7'sinin tuzlu kraker, %42.0'ının çikolata tükettiği görülmektedir. Öğrencilerin %48.3'ünün ayranı, %47.7'sinin ekmek arası yiyecekleri, % 47.0'ının şekerlemeleri hiç tüketmedikleri görülmektedir.

Avan (2006), Mardin ili Kızıltepe ilçesindeki merkez ilköğretim okullarında okuyan 6. 7. ve 8. sınıf öğrencilerinin beslenme alışkanlıkları üzerine yaptığı araştırmada,

öğrencilerin %19.7'sinin şekerli besinleri haftada 1-2 defa tüketirken, %8.2'sinin hiç tüketmediğini belirlemiştir.

7.6. Öğrencilerin Okulda Yiyecek ve İçecek Tüketim Tercihlerine İlişkin Bilgiler

Tablo 7.6.'da öğrencilerin okulda yiyecek ve içecek tüketim tercihlerine ilişkin bilgiler incelenmiştir.

Tablo 7.6. Öğrencilerin Okulda Yiyecek ve İçecek Tüketim Tercihlerine İlişkin İstatistikî Bilgiler

Yiyecek ve İçecekler	1.Tercih		2.Tercih		3.Tercih		Ağırlıklı Toplam		Tercih Sırası
	f	%	f	%	f	%	f	%	
Simit	54	18.0	30	10.0	26	8.7	248	13.9	1
Tatlı bisküvi	53	17.7	16	5.3	21	7.0	212	11.7	2
Çikolata	25	8.3	34	11.3	35	11.7	178	10.0	3
Su	29	9.7	21	7.0	48	16.0	177	9.8	4
Ekmek arası yiyecekler	29	9.7	33	11.0	18	6.0	171	9.5	5
Meyve suyu	11	3.7	44	14.7	35	11.7	156	8.7	6
Tost	25	8.3	25	8.3	15	5.0	140	7.7	7
Tuzlu kraker	21	7.0	21	7.0	14	4.7	119	6.6	8
Gofret	18	6.0	13	4.3	18	6.0	98	5.5	9
Kola vb asitli içecekler	9	3.0	12	4.0	25	8.3	76	4.3	10
Cips	7	2.3	13	4.3	12	4.0	59	3.3	11
Ayran	9	3.0	9	3.0	7	2.3	52	2.8	12
Şekerlemeler	6	2.0	11	3.7	8	2.7	48	2.6	13
Çay	1	0.3	10	3.3	14	4.7	37	2.0	14
Kahve	3	1.0	8	2.7	4	1.3	29	1.6	15
Toplam	300	100.0	300	100.0	300	100.0	1800	100.0	

(Ağırlıklı Toplam=1. Sırada tercih eden kişi sayısı x 3 +

2. Sırada tercih eden kişi sayısı x 2 +

3. Sırada tercih eden kişi sayısı x 1)

(Erdoğan 2003)

Tablo 7.6.'dan da görülebileceği gibi öğrencilerin okulda yiyecek içecek tüketim tercihlerinin başında simit gelmektedir(%13.9). Öğrencilerin ikinci olarak tatlı bisküviyi(%11.7), üçüncü olarak ise çikolatayı(%10.0) tercih ettikleri görülmektedir. Öğrencilerin yiyecek içecek tercihlerinde son sırayı kahve almaktadır(%1.6). Günlük kafein alımının çocuklarda 125 mg'ı geçmemesi önerilmektedir(Garipağaoğlu ve Kuyrukçu,2009). Mevcut kahve tüketimi önerileri açısından bu çalışmada öğrencilerin kahveyi son sırada tercih etmesi kafein içeriğinin yüksek olması nedeniyle sevindirici bir durum olarak karşımıza çıkmaktadır.

Türkmenoğlu(2007) yaptığı çalışmada, öğrencilerin %80.4'ünün suyu birinci olarak tercih ederken, %63.8'inin ise çay ve kahveyi önem sırasında en son tercihlerine yerleştirdiklerini saptamıştır. Türkmenoğlu'nun bulguları, bu çalışmanın bulgularıyla paralellik göstermektedir.

Ankara'nın Çankaya ilçesindeki ilköğretim okullarındaki kantinlerin hizmet kalitesi karşılaşılan sorunlar ve çözüm önerilerine yönelik yapılan çalışmada, erkek öğrenciler, okul kantininden sırasıyla poğaç/simit, bisküvi vb. (%42.6), çikolata ve şekerleme vb. (%34.1), döner, hamburger, köfte vb. besinler ile (%32.7), gazlı ve enerji içeceklerini (%25.3) tükettiklerini saptanmıştır. Kız öğrencilerin okul kantininden en çok tükettikleri besinler incelendiğinde ise ilk sıraları poğaç/simit, bisküvi vb (%44.3), pide/lahmacun, tost vb. (%33.2), çikolata ve şekerleme vb besinleri (% 25.6), döner, hamburger, köfte vb besinler ile (%22.1), süt ve türevleri (%26.5), gazlı ve enerji içeceklerinin (%16.4) aldığı belirlenmiştir (Uyar,2006).

Mardin ili Kızıltepe ilçesindeki merkez ilköğretim okullarında okuyan 6. 7. ve 8. sınıf öğrencilerinin beslenme alışkanlıkları üzerine yapılan çalışmada, öğrencilerin kantinden en çok (%61.6) tost, sandviç, simit gibi yiyecekler satın aldıkları, bunları %51.4 oranla gofret, çikolata, cips gibi yiyeceklerin takip ettiği saptanmıştır(Avan,2006).

Ünsal (2007)'ın, ilköğretim ikinci kademe öğrencilerinin yeme davranışlarını etkileyen bazı faktörleri incelediği çalışmada , öğrencilerin %56.0'ının okul kantininden sandviç-simit, %35.4'ünün gofret, çikolata vb., %29.9'unun meyve suyu, % 21.3'ünün kolalı içecekler ve %17.9'unun süt-ayran satın aldıkları belirlenmiştir.

Douglas(1998)'ın çocukların besin seçimlerini belirlemek amacıyla yaptığı araştırmada, öğrencilerin okul kantininden yüksek oranda yağ ve şeker içeren besinleri tercih ettiklerini saptamıştır.

Utter et all (2007) yaptıkları araştırmada, öğrencilerin kantinden satın aldıkları yiyeceklerin çok fazla yağ ve şeker içerdiğini, yiyecek seçimlerinin yaşa göre değiştiğini(5-14 yaş), küçüklerin sırasıyla en fazla kola gibi gazlı içecekler, etli sosisli dürümler, çikolata ve şeker tercih ettiği, öğrencilerin yaşlarındaki artışa paralel olarak ise sırasıyla sebze, meyve, sosisli sandviç, çikolata, şeker tercih ettiklerini belirlemişlerdir.

7.7. Öğrencilerin Okul Kantini ve Satılan Ürünleri Değerlenmelerine İlişkin Bilgiler

Tablo 7.7.'de öğrencilerin okul kantinini çeşitli ölçütlere göre değerlendirilmelerine ilişkin bilgiler incelenmiştir.

Tablo 7.7. Öğrencilerin Okul Kantinini ve Satılan Ürünleri Değerlendirmelerine İlişkin İstatistikî Bilgiler

Ölçütler	Düşük		Orta		Normal		Yüksek		Toplam	
	f	%	f	%	f	%	f	%	f	%
Fiyat	11	3.7	26	8.7	34	11.3	229	76.3	300	100
Ürünlerin besleyiciliği	87	29.0	96	32.0	100	33.3	17	5.7	300	100
Hijyen durumu	177	59.0	69	23.0	39	13.0	15	5.0	300	100
Kantin personelinin hijyene dikkat etmesi	146	48.7	88	29.3	50	16.7	16	5.3	300	100
Fiziki ortamın hijyen durumu	159	53.0	87	29.0	40	13.3	14	4.7	300	100
Ürün çeşitliliği	38	12.7	95	31.7	114	38.0	53	17.6	300	100
Ürünlerin kaliteleri	81	27.0	118	39.3	74	24.7	27	9.0	300	100
Çalışanların ilgisi	124	41.3	70	23.4	75	25.0	31	10.3	300	100

Öğrencilerin %76.3'ü kantinde satılan yiyeceklerin fiyatının yüksek olduğunu, %59.0'u satılan ürünlerin hijyenik olmadığını, %39.3'ü ürünlerin kalitelerinin orta düzeyde olduğunu, %38.0'ı ürün çeşitliliğini normal bulduğu görülmüştür(Tablo:7.7.).

7.8. Öğrencilerin Yiyecek ve İçecek Satın Almalarını Etkileyen En Önemli Beş Etmenin Önem Sırasına Göre Dağılımına İlişkin Bilgiler

Tablo 7.8.'de öğrencilerin yiyecek ve içecek satın almalarını etkileyen en önemli beş etmenin önem sırasına göre dağılımına ilişkin bilgiler incelenmiştir.

Tablo 7.8. Öğrencilerin Yiyecek ve İçecek Satın Almalarını Etkileyen En Önemli Beş Etmenin Önem Sırasına Göre Dağılımına İlişkin İstatistikî Bilgiler

	1. faktör		2.faktör		3.faktör		4.faktör		5.faktör	
Yiyecek ve içeceklerin	f	%	f	%	f	%	f	%	f	%
Besleyici ve sağlıklı oluşu n=262	135	45.0	67	22.3	25	8.4	17	5.7	18	6.0
Fiyatı n=108	27	9.0	35	11.7	20	6.7	15	5.0	11	3.7
Doyurucu oluşu n=156	15	5.0	46	15.3	35	11.6	32	10.7	28	8.4
Üretim ve son kullanma tarihi n=180	46	15.3	40	13.3	43	14.3	28	9.3	23	7.7
Ambalajının güzel olması n=32	4	1.3	7	2.3	12	4.0	3	1.0	6	2.0
Markası n=109	11	3.7	29	9.7	29	9.7	28	9.3	12	4.0
Ebeveyn tavsiyesi n=130	9	3.0	21	7.0	40	13.3	38	12.7	22	6.3
Arkadaşlarının tavsiyesi n=19	1	0.3	4	1.3	7	2.3	4	1.3	3	1.0
Reklamlar n=38	3	1.0	4	1.5	8	2.7	8	2.7	15	5.0
Doğal-organik oluşu n=91	9	3.0	10	3.3	27	9.0	30	10.0	15	5.0
Çevre dostu oluşu n=44	0	0	7	2.3	10	3.3	13	4.3	14	4.4
Yağ oranının az olması n=43	3	1.0	4	1.3	10	3.3	15	5.0	11	3.4
Düşük kalorili oluşu n=21	3	1.0	2	0.9	5	1.7	5	1.7	6	2.0
Enerji vermesi n=49	1	0.4	8	2.7	8	2.7	17	5.7	15	5.0
Alışkanlıklarım n=17	0	0	0	0	4	1.3	5	1.7	8	2.7
Geçmiş tecrübelerim n=6	0	0	0	0	0	0	5	1.6	1	3.0
Tat, koku ve görüntüsü n=74	33	11.0	5	1.7	3	1.0	13	4.3	20	6.4
Hijyenik olması n=121	0	0	11	3.7	14	4.7	24	8.0	72	24.0
Toplam	300	100.0	300	100.0	300	100.0	300	100.0	300	100.0

Araştırma kapsamındaki öğrenciler yiyecek ve içeceklerin besleyici ve sağlıklı oluşunu(%45.0), üretim ve son kullanma tarihini(%15.3) birinci derecede önemli olduğunu belirtmiştir. Yiyecek ve içeceğin hijyenik olması, geçmiş tecrübeler, alışkanlıklar, çevre dostu oluşu hiçbir öğrenci tarafından satın almayı etkileyen birinci etmen olarak belirtilmemiştir(Tablo:7.8.).

İlköğretim öğrencilerinin besin güvenliği konusundaki bilgi ve davranışlarının belirlenmesi için yapılan araştırmada, besin tüketiminde öğrencilerin %38.3'ünün besinin fiyatını, %40.3'ünün yağ ve kolesterol içeriğini, %35.7'sinin besleyici değerini, % 25.4'ü tat

ve görünüşünü, % 53.1'i güvenli olmasını birinci faktör olarak düşündüğünü saptanmıştır(Şık,2009).

Sezgin (2008), Karaman'da ilköğretim ikinci kademe öğrencileri ve annelerinin yiyecek satın alma davranışları ve bunu etkileyen faktörler üzerine yaptığı araştırmada, öğrencilerin %88.2'sinin yiyeceğin üretim ve son kullanma tarihini,%51.8'inin yiyeceğin doyuruculuğunu, %47.6'sının markasını çok önemli bulduklarını belirlemiştir.

7.9. Öğrencilerin Kantinde Satılmasını İsteddiği Yiyeceklere İlişkin Bilgiler

Tablo 7.9.'da öğrencilerin kantinde satılmasını istediği yiyeceklere ilişkin bilgiler incelenmiştir.

Tablo 7.9. Öğrencilerin Kantinde Satılmasını İsteddiği Yiyeceklere İlişkin İstatistikî Bilgiler

Yiyecek Maddeleri	1.Tercih		2.Tercih		3.Tercih		Ağırlıklı Toplam		Tercih Sırası
	f	%	f	%	f	%	f	%	
Pizza, börek, poğaç vb yiyecekler	116	38.7	44	14.7	30	10.0	466	25.8	1
Taze sıkılmış meyve suları	30	10.0	60	20.0	108	36.0	318	17.6	2
Süt	44	14.3	43	14.3	52	17.3	270	15.0	3
Taze sebze ve meyveler	47	15.7	43	14.3	41	13.7	268	14.9	4
Katmer, kebab vb yöresel yiyecekler	41	13.7	58	19.3	15	5.0	254	14.4	5
Yağlı tohumlar	15	5.0	35	11.7	40	13.3	155	8.6	6
Limonata	7	2.0	17	5.7	13	4.3	68	3.7	7
Toplam	300	100.0	300	100.0	300	100.0	1800	100.0	

(Ağırlıklı Toplam=1. Sırada tercih eden kişi sayısı x 3 +

2. Sırada tercih eden kişi sayısı x 2 +

3. Sırada tercih eden kişi sayısı x 1) (Erdoğan 2003)

Öğrencilerin birinci tercihi pizza, börek, poğaç(%38.7), ikinci taze sıkılmış meyve suları(%20.0) ve üçüncü tercihlerinin ise süt (%17.3) olduğu saptanmıştır(Tablo:7.9.).

7.10. Öğrencilerin Kantinden Yiyecek Satın Alma Konusunda Annelerinin Görüşlerine İlişkin Bilgiler

Tablo 7.10.'da öğrencilerin kantinden yiyecek satın alma konusunda annelerinin görüşlerine ilişkin bilgiler incelenmektedir.

Tablo 7.10. Öğrencilerin Kantinden Yiyecek Satın Alma Konusunda Annelerinin Görüşlerine İlişkin Bilgiler

Annelerin görüşleri	f	%
Kesinlikle karşı	94	31.3
Kararsız	167	55.7
Karşı değil	39	13.0
Toplam	300	100.0

Tablo 7.10.'da görülebileceği gibi annelerin %55.7'si öğrencilerin kantinden alışveriş yapması konusunda kararsızken, %31.3'ünün ise kesinlikle karşı olduğu görülmektedir.

7.11. Annelerin Kantinden Satın Alınmasına Karşı Oldukları Yiyeceklerin Dağılımına İlişkin Bilgiler

Tablo 7.11.'de annelerin kantinden satın alınmasına karşı oldukları yiyeceklerin dağılımına ilişkin bilgiler incelenmektedir.

Tablo 7.11. Annelerin Kantinden Satın Alınmasına Karşı Oldukları Yiyeceklerin Dağılımına İlişkin İstatistikî Bilgiler

Satın alınmasına karşı olduğu yiyecekler	f	%
Hızlı hazır yiyecekler	193	74.1
Çikolata, şekerleme vb	43	16.4
Bisküvi, kek vb	25	9.5
Toplam	261	100.0

Tablo 7.11.'de annelerin, kantinden satın alınmasına karşı çıktıkları yiyecekler sırasıyla hızlı hazır yiyecekler (%74.1) , çikolata, şekerleme (%16.4) bisküvi, kek vb(%9.5) olarak bulunmuştur.

7.12. Annelerin Besin Güvenliği İle İlgili Uyarılarda Bulunup Bulunmama Durumlarına İlişkin Bilgiler

Tablo 7.12.'de annelerin besin güvenliği ile ilgili uyarılarda bulunup bulunmama durumlarına ilişkin bilgiler incelenmiştir.

Tablo 7.12. Annelerin Öğrencilere Besin Güvenliği İle İlgili Uyarılarda Bulunup Bulunmama Durumlarının Öğrencilerin Cinsiyetlerine Göre Dağılımına İlişkin İstatistikî Bilgiler

Uyarıda bulunup bulunmama durumları	Erkek		Kız		Toplam	
	f	%	f	%	f	%
Evet	119	83.2	140	89.2	259	86.3
Hayır	24	16.8	17	10.8	41	13.7
Toplam	143	100.0	157	100.0	300	100.0

$$\chi^2 = 2.249 \quad P=0.134 \quad SD=1$$

Tablo 7.12.'de annelerin %86,3'ü besin güvenliği ile ilgili uyarılarda bulundukları görülmektedir. Yapılan istatistiksel analizler sonucunda besin güvenliği ile ilgili uyarılarda bulunma durumu ile cinsiyet arasındaki fark anlamsız bulunmuştur ($\chi^2 = 2.249$ P=0.134).

7.13. Annelerin Yaşlarına İlişkin Bilgiler

Tablo 7.13.'de annelerin yaşlarına ilişkin bilgiler incelenmiştir.

Tablo 7.13. Annelerin Yaşlarına İlişkin İstatistikî Bilgiler

Annelerin yaşları	f	%
29–34	93	31.0
35–39	104	34.7
40–44	65	21.7
45–49	28	9.3
>50	10	3.3
Toplam	300	100.0

29–34 yaşında 93 kişi (%31.0) bulunmaktadır, 35–39 yaşında 104 kişi (%34.7) bulunmaktadır, 40–44 yaşında 65 kişi (%21.7) bulunmaktadır, >50 yaşında 10 kişi (%3.3) bulunmaktadır (Tablo:7.13.).

7.14. Annelerin Öğrenim Durumlarına İlişkin Bilgiler

Tablo 7.14.'de annelerin öğrenim durumlarına ilişkin bilgiler incelenmiştir.

Tablo 7.14. Annelerin Öğrenim Durumlarına İlişkin İstatistikî Bilgiler

Öğrenim Durumları	f	%
İlköğretim ve daha az	254	84.6
Lise	41	13.7
Yüksekokul veya üniversite	5	1.7
Toplam	300	100.0

Tablo 7.14.'de annelerin %84.6'sının ilköğretim ve daha az, %13.7'sinin lise, %1.7'sinin yükseköğretim veya üniversite mezunu olduğu görülmektedir.

İlköğretim ikinci kademe öğrencilerinin yeme davranışlarını etkileyen bazı faktörlerin incelenmesi amacıyla yapılan çalışmada, çalışmaya katılan öğrencilerin annelerinin %74.7'sinin ilköğretim mezunu olduğunu saptanmıştır(Ünsal,2007).

7.15. Öğrencilerin Annelerinin Çalışma Durumlarına İlişkin Bilgiler

Tablo 7.15.'de öğrencilerin annelerinin çalışma durumlarına ilişkin bilgiler incelenmiştir.

Tablo 7.15. Öğrencilerin Annelerinin Çalışma Durumlarına İlişkin İstatistikî Bilgiler

Çalışma durumu	f	%
Çalışmıyor	256	85.3
Çalışıyor	37	12.3
Emekli	7	2.3
Toplam	300	100.0

Tablo 7.15.'de annelerin % 85.3'ünün çalışmadığı, %12.3'ünün çalıştığı, %2.3'ünün emekli olduğu görülmektedir.

7.16. Annelerin Mesleki Durumlarına İlişkin Bilgiler

Tablo 7.16.'da annelerin mesleki durumlarına ilişkin bilgiler incelenmiştir

Tablo 7.16. Annelerin Mesleki Durumlarına İlişkin İstatistikî Bilgiler

Meslek	f	%
Ev hanımı	256	85.3
Diğer	44	14.7
Toplam	300	100.0

Tablo 7.16.'da görüldüğü gibi annelerin %85.3'ü ev hanımıdır.

Avan(2006) yaptığı çalışmada, çalışmaya katılan öğrencilerin annelerinin %97,8'inin ev hanımı olduğunu saptamıştır. Yapılan çalışmanın bulguları, bu çalışmanın bulguları ile paralellik göstermektedir.

7.17. Öğrencilerin Ailelerindeki Birey Sayılarına İlişkin Bilgiler

Tablo 7.17.'de öğrencilerin ailelerindeki birey sayılarına ilişkin bilgiler incelenmiştir.

Tablo 7.17. Öğrencilerin Ailelerindeki Birey Sayılarına İlişkin İstatistikî Bilgiler

Kişi Sayısı	f	%
<4	68	22.7
5	116	38.7
6	68	22.7
>7	48	15.9
Toplam	300	100.0

Tablo 7.17.'de araştırmaya katılan öğrencilerin %38.7'sinin ailesi 5 bireyden, %22.7'sinin ailesi 6 bireyden oluştuğu görülmektedir.

7.18. Annelerinin Daha Önce Besin Zehirlenmesi Geçirip Geçirmeme Durumlarına İlişkin Bilgiler

Tablo 7.18.'de annelerinin daha önce besin zehirlenmesi geçirip geçirmeme durumlarına ilişkin bilgiler incelenmiştir.

Tablo 7.18. Annelerinin Daha Önce Besin Zehirlenmesi Geçirip Geçirmeme Durumlarına İlişkin İstatistikî Bilgiler

Zehirlenme Durumları	f	%
Evet	14	4.7
Hayır	286	95.3
Toplam	300	100.0

Tablo 7.18.'de araştırma kapsamındaki annelerin % 95.3'ünün besin zehirlenmesi geçirdiği, %4.7'sinin ise besin zehirlenmesi geçirmediği görülmektedir.

7.19. Annelerin Besin Güvenliği İle İlgili Unsurlar Hakkındaki Düşüncelerine Göre Dağılımına İlişkin Bilgiler

Tablo 7.19.'da annelerin besin güvenliği ile ilgili unsurlar hakkındaki düşüncelerine göre dağılımına ilişkin bilgiler incelenmiştir.

Tablo 7.19. Annelerin Besin Güvenliği İle İlgili Unsurlar Hakkındaki Düşüncelerine Göre Dağılımına İlişkin İstatistikî Bilgiler(n:300)

Besin Güvenliği Unsurları	Çok güvenli		Güvenli		Fikrim yok		Az güvenli		Güvenli değil	
	f*	%	f	%	f	%	f	%	f	%
Gıda katkı maddeleri	29	9.7	24	8.0	39	13.0	63	21.0	145	48.3
Tarım ilaçları	12	4.0	13	4.3	33	11.0	39	13.0	203	67.7
Et, süt ve sebzedeki hormon	19	6.0	10	3.3	23	7.4	37	13.0	211	70.3
Etteki antibiyotik	10	3.3	9	3.0	65	21.7	34	11.3	182	60.7
Bulaşmış besinler	10	3.4	7	2.3	69	23.0	36	12.0	178	59.3
Besinde doğal oluşan toksinler	26	8.7	37	13.3	72	24.0	59	19.7	106	35.3
Besinlere bulaşan metaller	10	3.3	13	4.3	54	18.0	41	13.7	182	60.7
Işınlanmış besinler	10	3.3	20	6.7	59	19.7	48	16.0	163	54.3
Genetik modifiye besinler	15	5.0	13	4.3	96	32.0	42	14.0	134	44.7
Plastik ambalaj içindeki besinler	43	14.3	41	13.7	24	8.0	74	24.7	118	39.3

*:Satır yüzdesi

Araştırma kapsamındaki annelerin %70.3'ü besin güvenliği ile ilgili unsurlardan et, süt ve sebzedeki hormonlara güvenli değil yanıtını verirken, %6.3'ü çok güvenli yanıtını vermiştir(Tablo:7.19.).

Yetişkin tüketicilerin besin güvenliği konusunda bilgi ve davranışlarının belirlenmesi için yapılan bir araştırmada, bireylerin besin güvenliğini bozan unsurlar içerisinde insan sağlığı üzerinde en zararlı etkiye neden olduğunu düşündükleri unsurun mikrobiyal bulaşma (%32.4) olduğu, mikrobiyal bulaşmayı gıda katkı maddeleri (%20.8) ve tarım ilaçlarının (%14.8) izlediği ve kadınların tarım ilaçlarını daha zararlı bulduğu saptanmıştır(İncel,2005).

7.20. Annelerin Besin Güvenliği Konusundaki Bilgi Kaynaklarını Güvenilir Bulma Durumlarına İlişkin Bilgiler

Tablo 7.20.'de annelerin besin güvenliği konusundaki bilgi kaynaklarını güvenilir bulma durumlarına ilişkin bilgiler incelenmiştir.

Tablo 7.20. Annelerin Besin Güvenliği Konusundaki Bilgi Kaynaklarını Güvenilir Bulma Durumlarına İlişkin İstatistikî Bilgiler(n:300)

Kaynak	Çok güvenilir		Az güvenilir		Fikrim yok		Güvenilir değil		Hiç güvenilir değil	
	f	%*	f	%	f	%	f	%	f	%
Üniversitedeki Bilim insanları	212	70.7	50	16.7	32	10.7	5	1.6	1	0.3
Sağlık personeli	191	63.7	87	29.0	14	4.7	5	1.6	3	1.0
Arkadaş, aile	104	34.7	128	42.7	10	3.3	42	14.0	16	5.3
Bilimsel dergiler kitaplar	147	49.0	95	31.7	19	6.3	26	8.7	13	4.3
Yazılı iletişim	67	22.3	130	43.3	32	10.7	51	17.0	20	6.7
Görsel iletişim	106	35.3	102	34.0	30	10.0	41	13.7	21	7.0
Resmi kaynaklı broşürleri	106	35.3	101	33.7	32	10.7	40	13.3	21	7.0
Gıda satıcıları	45	15.0	100	33.4	15	5.0	70	23.3	70	23.3

*:Satır yüzdesi

Annelerin %70.7'sinin üniversitedeki bilim insanlarını, %63.7'sinin sağlık personelini, %49.0'unun çok güvenilir bulduğu görülmektedir(Tablo:7.20.).

Özdemir (2009), kadınların gıda güvenliği konusundaki bilgi, tutum ve davranışlarını belirlemek amacıyla yaptığı araştırmada, annelerin besin güvenliği konusundaki bilgileri elde etmelerinde televizyon ve ailelerinin ilk sırada yer aldığını saptamıştır.

Yetişkin tüketicilerin besin güvenliği konusunda bilgi ve davranışlarının belirlenmesi için yapılan bir araştırmada, bireylerin besin güvenliği konusunda en çok güvendikleri bilgi kaynakları diyetisyen (%92.7), doktor (%73.2) ve üniversitedeki bilim adamları (%69.0) olduğu, magazin dergileri (%31.2), gıda satıcıları (%27.0) ve gazetelerin (%22.8) ise hiç güvenilir bulunmayan kaynakların başında yer aldığı belirlenmiştir(İncel,2005).

Bal ve diğerlerinin(2006) yaptığı araştırmada, tüketicilerin %79.0'unun gıda güvenliği konusu ile ilgili program ve yayınlarla ilgilenmekte olduğunu saptamışlardır. Tüketicilerin %92.8 gibi önemli bir kısmının televizyon ve radyo gibi kitli iletişim araçlarıyla, %57.6'sının ise gazete, dergi, kitap vb. ile gıda güvenliği konusunda bilgi sahibi olduklarını saptamışlardır.

Tüketicilerin gıda güvenliği hakkındaki bilgi düzeylerinin tespiti amacıyla yapılan bir araştırmada, tüketicilerin sahip oldukları besin güvenliği bilgi kaynaklarının televizyon ve gazeteler olduğu, yalnızca %33.0'ünün bilimsel yayınlardan yararlandıkları belirlenmiştir (Kaptan,2007).

7.21. Annelerin Satın Alma Aşamasında Besin Güvenliğinin Sağlanması İçin Gerekli Özelliklere Dikkatleri Konusunda Bilgi ve Davranışlarına İlişkin Bilgiler

Tablo 7.21.'de annelerin satın alma aşamasında besin güvenliğinin sağlanması için gerekli özelliklere dikkatleri konusunda bilgi ve davranışlarına ilişkin bilgiler incelenmiştir.

Tablo 7.21. Annelerin Satın Alma Aşamasında Besin Güvenliğinin Sağlanması İçin Gerekli Özelliklere Dikkatleri Konusunda Bilgi ve Davranışlarına İlişkin İstatistikî Bilgiler(n:300)

Davranış ve bilgiler	Hiç katılmıyorum		Az katılıyorum		Kararsızım		Çok katılıyorum		Tamamen katılıyorum	
	f	%*	f	%	f	%	f	%	f	%
Açıkta satılan besinleri satın almam.	54	18.0	11	3.7	17	5.7	38	12.6	180	60.0
Büyük market ve alışveriş merkezlerinde satılan gıda ürünlerini satın alırım.	6	2.0	29	9.7	52	17.3	78	26.0	135	45.0
Markalı gıda ürünleri güvenli gıda ürünleridir.	5	1.7	31	10.0	52	17.3	82	27.5	130	43.5
Ambalajlı besin satın alırken ambalajın bozulmamış, yırtılmamış olmasına dikkat ederim.	2	0.7	6	2.0	14	4.7	56	17.6	222	74.0
Etiket bilgilerini okuyarak satın alırım.	5	1.7	5	1.7	25	8.3	67	22.3	198	66.0
Çabuk bozulabilen et, tavuk, balık gibi besinleri alışverişin sonunda satın alırım.	48	16.0	19	6.4	40	13.3	46	15.3	147	49.0
Dondurulmuş besinleri alışverişin sonunda satın alırım.	46	15.3	30	10.0	32	10.7	57	19.0	135	45.0
Sokakta satılan sütleri çok fazla kaynatıp kullanacağım için satın alırım.	159	53.0	29	9.7	49	16.3	22	7.3	41	13.7
Çiğ süttten yapılmış, olgunlaştırılmamış peynirleri tadına bakarak alıp almamaya karar veririm.	84	28.0	35	10.6	29	9.7	45	15.0	107	35.7
Çatlak, kırık, kirli yumurta satın almam.	41	13.7	11	3.7	5	1.7	37	11.2	206	68.7

*:Satır yüzdesi

Araştırma kapsamındaki annelerin %74.0'ü ambalajlı besin satın alırken ambalajın bozulmamış, yırtılmamış olmasına dikkat ederim ifadesine tamamen katılıyorum yanıtını verirken, %0.7'si hiç katılmıyorum yanıtını vermektedir. Annelerin %13.7'si sokakta satılan sütleri çok fazla kaynatıp kullanacağım için satın alırım ifadesine tamamen katılıyorum yanıtını verirken, %53.0'ünün hiç katılmıyorum yanıtını verdiği görülmektedir(Tablo:7.21.).

Kadınların besin güvenliği ile ilgili davranışlarının değerlendirilmesi amacıyla yapılan bir araştırmada, kadınların %43.6'sının eti alışverişin sonunda satın aldığı, %44.0'ü her zaman, %27.2'si genellikle ambalajlı besinleri açıkta satılanlara tercih ettikleri, "Markalı

ürünler her zaman kalitelidir” görüşüne katılma durumları incelendiğinde kadınların %38.0’nın bu görüşe katılmadıkları %36.8’sinin ise katıldıkları,%62.4’ünün ambalajların etiket bilgilerini her zaman, %1.2’sinin hiç okumadıkları, %76.8’inin ürünün ambalajının sağlam olup olmadığına her zaman dikkat ettikleri, %1.2’sinin ise dikkat etmedikleri belirlenmiştir(Talas,2006).

Kaptan(2007), tüketicilerin gıda güvenliği hakkındaki bilgi düzeylerinin tespiti amacıyla yaptığı araştırmada, katılımcıların büyük bir çoğunluğu (%82.8), ambalajlı gıda satın alırken üretim/son kullanma tarihlerine her zaman baktıklarını, son kullanma tarihine hiçbir zaman dikkat etmeyenlerin oranının ise sadece %4.1 olduğunu, ambalaj üzerindeki içindikiler bölümüne ve içerdiği katkı maddelerinin neler olduğuna her zaman dikkat edenlerin oranı % 50.0, bu bilgileri hiç kontrol etmeyenlerin ise %15.0 olduğunu belirlemiştir.

Tüketicilerin gıda güvenliği ile ilgili bilgi, tutum ve davranışlarını belirlemek amacıyla yapılan bir araştırmada, tüketicilerin %92.1’inin açıkta satılan yiyeceklerin sağlık açısından güvenli olmadığı, %92.6’sının yiyecek maddelerinin satıldığı yerin koşullarının (temizlik, hijyen vb.) çok önemli olduğunu düşündükleri, %87.4’ünün son kullanma tarihinin her zaman önemli olduğu, %90.8’inin son kullanma tarihi geçmiş ürünlerin tüketilmeden atılması gerektiği, %80.9’unun gıdaların üzerindeki etiket bilgilerini okuyarak satın aldığı saptanmıştır(Kılıç,2008).

Topuzoğlu ve diğerlerinin(2007) yapmış oldukları araştırmada, gıda maddesinin alımında ürün ambalajının sağlamlığına dikkat etmenin tüketiciler tarafından en çok önemsenen tutum olduğunu (%92.8), bunu satış yeri hijyen koşullarını önemseme (%92.2), gıdanın lezzetini önemseme (%85.5), üretim yeri hijyenini önemsemenin (%84.4) izlediğini ve son kullanma tarihlerine dikkat etmeme oranının %39.6 olduğunu belirlemişlerdir.

Kızılaslan ve Kızılaslan (2008) yaptıkları araştırmada, tüketicilerin gıda ürünleri satın alırken besin değeri, ambalaj, marka, besleyicilik, doyuruculuk, üretim ve son kullanma tarihi, üretim ve satış yeri hijyeni, sağlıklı olma faktörlerini öncelikle göz önünde bulundurduklarını saptamışlardır.

7.22. Annelerin Saklama ve Depolama Aşamasında Besin Güvenliğine İlişkin Bilgiler

Tablo 7.22.’de annelerin saklama ve depolama aşamasında besin güvenliğine ilişkin bilgileri incelenmiştir.

Tablo 7.22. Annelerin Saklama ve Depolama Aşamasında Besin Güvenliğine İlişkin İstatistikî Bilgiler(n:300)

Davranış ve Bilgiler	Hiç katılmıyorum		Az katılıyorum		Kararsızım		Çok katılıyorum		Tamamen katılıyorum	
	f	%*	f	%	f	%	f	%	f	%
Tahıl, kurubaklagil, şeker gibi besinleri karanlık, kuru ve serin ortamda depolarım.	19	6.3	14	4.7	22	7.3	62	20.7	183	61.0
Hemen tüketmeyeceğim et, balık vb. bütün halinde dondurup saklarım.	24	8.0	14	4.7	27	9.0	55	18.3	180	60.0
Artmış et yemeklerini buzdolabında 1- 2 günden, artmış etsiz yemekleri 3- 4 günden fazla bekletmem.	23	7.6	22	7.3	32	10.7	56	18.7	167	55.7
Her türlü et ürünü bozulup kokuşana kadar buzdolabında bekletirim.	225	75.0	13	4.3	15	5.0	14	4.7	33	11.0
Yumurtayı buzdolabında iki haftadan fazla bekletmem.	48	16.0	35	11.7	24	8.0	61	20.3	132	44.0
Çiğ tavuk, et, balık gibi besinleri sebze ve meyvelerle yan yana, üst üste koyarak buzdolabında saklarım.	167	55.7	17	5.6	31	10.3	29	9.7	56	18.7

*:Satır yüzdesi

Araştırma kapsamındaki annelerin %61.0'i tahıl, kurubaklagil, şeker gibi besinleri karanlık, kuru ve serin ortamda depolarım ifadesine tamamen katılıyorum yanıtını verirken, %6.3'ü hiç katılmıyorum yanıtını vermektedir. Annelerin %11.0'ı her türlü et ürünü bozulup kokuşana kadar buzdolabında bekletirim ifadesine tamamen katılıyorum yanıtını verirken,%75.0'ının hiç katılmıyorum yanıtını verdiği görülmektedir(Tablo:7.22.).

Uzunöz(2008)'ün Tokat'ta kırsal kadınların gıda güvenliği konusundaki bilinç düzeylerini saptamak amacıyla yaptığı araştırmada, kadınların büyük bir çoğunluğunun(%87.6) pişirilmiş yemeklerin hemen tüketilmesine ya da muhafaza şartlarına mutlaka dikkat ettiklerini belirlemiştir.

Tüketicilerin gıda güvenliği ile ilgili bilgi, tutum ve davranışlarının belirlenmesi için yapılan bir araştırmada, tüketicilerin %92.0'sinin besin gruplarının ayrı ayrı depolanması gerektiğini, %81.4'ünün çözdürülen etin tekrar dondurulmaması gerektiğini düşündüğü saptanmıştır(Kılıç,2008).

7.23. Annelerin Hazırlama, Pişirme ve Servis Aşamasında Besin Güvenliğine İlişkin Bilgiler

Tablo 7.23.'de annelerin hazırlama, pişirme ve servis aşamasında besin güvenliğine ilişkin bilgileri incelenmiştir.

Tablo 7.23. Annelerin Hazırlama, Pişirme ve Servis Aşamasında Besin Güvenliğine İlişkin İstatistikî Bilgiler(n:300)

Davranış ve Bilgiler	Hiç katılmıyorum		Az katılıyorum		Kararsızım		Çok katılıyorum		Tamamen katılıyorum	
	f	%*	f	%	f	%	f	%	f	%
Besinleri hazırlarken, pişirirken ve servisini yaparken ellerimi sürekli temiz tutarım.	5	1.7	6	2.0	14	3.6	35	11.7	240	80.0
Besinleri hazırlarken saçlarımı örter, yüzük, bilezik gibi takılarımı çıkarırım.	8	2.7	13	4.3	12	4.0	58	19.3	209	69.7
Besinleri hazırladığım ve pişirdiğim alanları, kullandığım araç ve gereçlerin temizliğine dikkat ederim.	7	2.3	5	1.7	12	4.0	41	13.7	235	78.3
Çiğ et, tavuk ve balığı koyduğum kap, doğradığım tahtaya pişirilmeden yenecek besinlerimi temas ettirmem.	18	6.0	14	4.6	26	8.7	53	17.7	189	63.0
Et vb. besinleri doğradığım tahta kirlenmediyse yıkamadan üzerinde sebzeleri de doğrarım.	184	61.3	21	7.0	26	8.7	27	9.0	42	14.0
Meyve ve sebzeleri akan suyun altında iyice yıkayıp kullanırım.	13	4.3	7	2.3	8	2.7	32	10.7	240	80.0
Çiğ et, tavuk ve balığa dokunduktan sonra ellerim kirlenirse yıkarım.	52	17.3	7	2.3	12	4.0	34	11.4	195	65.0
Kullanmak için buzdolabından aldığım yumurtayı kirli olup olmama durumuna göre yıkarım.	51	17.0	28	9.3	46	15.3	53	17.7	122	40.7
Uygun süre ve sıcaklıkta pişirilmemiş hayvansal gıdalar (et,süt vb.) potansiyel tehlikeli besinlerdir.	27	9.0	19	6.3	44	14.7	51	17.0	159	53.0
Çiğ yumurta kullanılarak hazırlanmış yemekleri tatları güzel değilse yemem.	45	15.0	19	6.3	31	10.4	57	19.0	148	49.3
Artan yemekleri yeniden ısıtırken yemekten duman çıkana kadar ısıtırım.	99	33.0	29	9.6	62	20.7	36	12.0	74	24.7
Servisten önce sıcak yemeklerimi sıcak, soğuk yemeklerimi soğuk ortamda bekletirim.	33	11.0	22	7.3	49	16.3	56	18.7	140	46.7

Tablo 7.23.'ün devamı

Bozulmuş olmasından kuşku duyduğum besinleri tatlarına baktıktan sonra atmaya/dökmeye karar veririm.	58	19.3	13	4.3	18	6.0	45	15.0	166	55.4
Küflenmiş besinlerin küflü kısımlarını alıp, geriye kalan kısmını kullanırım.	211	70.4	18	6.0	24	8.0	13	4.3	34	11.3
Temiz olmadığını düşündüğüm suyu kaynatarak ya da uygun şekilde klorlayarak kullanırım.	69	23.0	20	6.7	25	8.3	50	16.7	136	45.3
Temizlik ve hijyenine güvenmediğim yerlerde yemek yemem.	21	7.0	13	4.3	14	4.7	33	11.0	219	73.0
Gıda kaynaklı hastalıkların oluşmasında gıda güvenliğine dikkat etme önemli rol oynar.	13	4.3	8	2.7	23	7.7	47	15.7	209	69.6

*:Satır yüzdesi

Araştırma kapsamındaki annelerin %80.0'i besinleri hazırlarken, pişirirken ve servisini yaparken ellerimi sürekli temiz tutarım ifadesine tamamen katılıyorum yanıtını verirken, %1.7'si hiç katılmıyorum yanıtını vermektedir. Annelerin %11.3'ü küflenmiş besinlerin küflü kısımlarını alıp, geriye kalan kısmını kullanırım ifadesine tamamen katılıyorum yanıtını verirken, %70.3'ünün hiç katılmıyorum yanıtını verdiği görülmektedir(Tablo:7.23.).

Talas(2006), kadınların besin güvenliği ile ilgili davranışlarının değerlendirilmesi için yaptığı araştırmada, kadınlar %38.0'si yemek hazırlarken her zaman, %26.4'ü bazen saçlarını örttüklerini, %35.6'sı ise örtmediklerini, kadınların yarısından fazlası (%53.6) çiğ ve pişmiş yiyecek için daima, %24.4'ü bazen aynı araç-gereci kullandıklarını, %76.4'ü et, tavuk, balığı elledikten sonra ellerini sabun ve sıcak su ile, %16.0'sı sabun ve soğuk su ile, %6.4'ü sadece su ile yıkadıklarını belirtmişlerdir. Kadınların büyük çoğunluğunun (%92.0) bozuk olduğundan şüphe ettikleri besinleri attıklarını, %8.0'si kadar bir kısmı ise tadına bakıp normal ise kullandıklarını, kadınların %44.0'ünün artan yemekleri ısıtırken içinden buhar çıkıncaya kadar her zaman ateşte tuttuklarını belirlemiştir.

Tokat'ta kırsal kadınların gıda güvenliği konusundaki bilinç düzeylerinin belirlenmesi amacıyla yapılan araştırmada, kadınların %92.1'ünün mutfak ve mutfakta kullanılan malzemelerin hijyenine dikkat ettikleri, %67.4'sinin mutfak ekipmanları birbiri ardınca kullanmaları gerektiğinde mutlaka yıkadıkları, taze meyve ve sebzelerin tüketilmeden önce bol su ile yıkadıkları (%91.0) ve küflenmiş çürümüş ve bozulmuş gıdaları diğer gıdaların

bozulmaması için uzaklaştırmaya ya da ayıklama yapmaya (%95.5) mutlaka dikkat ettikleri saptanmıştır(Uzunöz,2008).

Tüketicilerin gıda güvenliği hakkındaki bilgi düzeylerinin tespiti için yapılan araştırmada, tüketicilerin %89.0'unun buzdolabında bulduğu tarihi geçmiş gıda ürününü atacağı, %8.4'ünün ise atıp atmamaya ürünün tadı veya kokusuna göre karar verecekleri belirlenmiştir(Kaptan,2007).

Kılıç(2008)'ın tüketicilerin gıda güvenliği ile ilgili bilgi, tutum ve davranışlarını saptamak amacıyla yaptığı çalışmada, tüketicilerin %84.7'sinin mutfakta yemek hazırlarken önlük, bone, eldiven kullanılması gerektiğine katıldığı belirlenmiştir.

7.24. Annelerinin Çeşitli Besinleri Güvenli Bulma Durumlarına İlişkin Bilgiler

Tablo 7.24.'de annelerinin çeşitli besinleri güvenli bulma durumlarına ilişkin bilgiler incelenmiştir.

Tablo 7.24. Annelerinin Çeşitli Besinleri Güvenli Bulma Durumlarına İlişkin İstatistikî Bilgiler(n:300)

Besinler	Çok güvenli		Güvenli		Fikrim yok		Az güvenli		Güvenli değil	
	f	%*	f	%	f	%	f	%	f	%
Kırmızı et	97	32.3	128	42.7	10	3.3	45	15.0	20	6.7
Tavuk Eti	90	30.0	128	42.7	3	1.0	57	19.0	22	7.3
Balık Eti	112	37.3	103	34.3	4	1.3	53	17.8	28	9.3
Hazır Besinler	18	6.0	52	17.3	18	6.0	108	36.0	104	34.7
Mantar	37	12.3	79	26.3	21	7.0	100	33.4	63	21.0
Ekmek	135	45.0	121	40.3	6	2.0	29	9.7	9	3.0
Sebze ve Meyveler	152	50.7	99	33.0	4	1.3	31	10.3	14	4.7
Sokakta Satılan Açık Süt	13	4.3	32	10.7	24	8.0	61	20.3	170	56.7
Pastörize, UHT Süt	111	37.0	98	32.7	25	8.3	41	13.7	25	8.3
Peynir	123	41.0	125	41.6	5	1.7	41	13.7	6	2.0
Yoğurt	140	46.6	123	41.0	5	1.7	27	9.0	5	1.7
Yumurta	113	37.7	110	36.7	5	1.6	59	19.7	13	4.3
Musluk Suyu	37	12.3	86	28.7	22	7.3	109	36.4	46	15.3
Deniz Ürünleri(midye vb)	106	35.3	101	33.7	19	6.4	49	16.3	25	8.3
Kümes Hayvanları Eti(hindi vb)	55	18.3	101	33.7	28	9.3	77	25.7	39	13.0
İşlenmiş Et Ürünleri(sucuk vb)	29	9.7	81	27.0	50	16.7	76	25.3	64	21.3
Şekerlemeler	35	11.7	65	21.6	44	14.7	93	31.0	63	21.0
Pastalar	43	14.3	86	28.7	22	7.3	108	36.0	41	13.7
Kuruyemişler	49	16.3	125	41.7	14	4.7	87	29.0	25	8.3
Konserveler	33	11.0	83	27.7	46	15.3	94	31.3	44	14.7
Dondurulmuş Besinler	29	9.7	82	27.4	37	12.3	88	29.3	64	21.3
Baharatlar	69	23.0	113	37.7	27	9.0	64	21.3	27	9.0
Dışarıda Hazırlanmış Pişmiş Et Yemekleri(Döner, köfte vb.)	16	5.3	35	11.7	60	20.0	73	24.3	116	38.7

*: Satır yüzdesi

Araştırma kapsamındaki anneler sırasıyla sebze ve meyveler(%50.7), yoğurt(%46.6), ekmek(%45.0) çok güvenlidir yanıtını verirken, sokakta açık satılan süt(%56.7), dışarıda hazırlanmış döner, köfte vb. et yemekleri(%38.7) ve hazır besinler(%34.7) için güvenli değil yanıtını verdikleri görülmektedir (Tablo:7.24.).

Kadınların besin güvenliği ile ilgili davranışlarının değerlendirilmesi konusunda yapılan bir araştırmada, kadınların çeşme suyuna tam güvenlerin oranını %6.8, sebze-meyveye %19.6, yoğurda %32.0, süte %31.2, peynire %24.0 olduğu saptanmıştır. Kadınların %36.8'sinin yumurtaya oldukça, %21.2'sinin tam güvendikleri, üç et çeşidinden kırmızı et (%12.8), balığı (%12.0) ve tavuğu (%8.4) tam güvenli bulan kadınların oranı hemen hemen eşit olduğu, konserve besinleri güvenli bulma derecesi incelendiği zaman pek güvenmeyen (%40.8) ve hiç güvenmeyen (%42.4) olduğu, dondurulmuş besinlerde de konserve besinle benzer sonuçlar elde edildiği belirlenmiştir(Talas,2006).

İncel(2005) yaptığı araştırmada, bireylerin tamamen güvenerek tükettiklerini söyledikleri başlıca besinler sırasıyla Pastörize/UHT süt (%59.6), yumurta (%40.6) , balık ve deniz ürünleridir (%40.3). Bireylerin %64.6'sı sokakta satılan açık sütü hiç güvenilir bulmadıklarını saptamıştır. İncel'in bulguları, bu araştırmanın bulguları ile paralellik göstermektedir.

7.25. Annelerin Süt, Yoğurt ve Peynir Satın Aldıkları Yerlere İlişkin Bilgiler

Tablo 7.25.'de ankete katılan annelerin süt, yoğurt ve peynir satın aldıkları yerlere ilişkin bilgiler incelenmiştir

Tablo 7.25. Annelerin Süt, Yoğurt ve Peynir Satın Aldıkları Yerlere İlişkin İstatistikî Bilgiler(n:300)

Yiyecekler	Seyyar Satıcı		Bakkal		Manav		Pazar		Kasap		Market	
	f	%*	f	%	f	%	f	%	f	%	f	%
Süt	4	1.3	28	9.4	1	0.3	0	0	0	0	267	89.0
Yoğurt	11	3.7	64	21.3	2	0.7	0	0	0	0	223	74.3
Peynir	2	0.7	40	13.3	2	0.7	4	1.3	3	1.0	249	83.0

*:Satır yüzdesi

Annelerin %89.0'ı sütü marketten, %9.4'ü bakkaldan, %1.3'ü seyyar satıcıdan satın almaktadır. Annelerin %74.3'ü yoğurdu marketten, %21.3'ü bakkaldan, %3.7'si seyyar satıcıdan almaktadır. Annelerin %83.0'ü peyniri marketten, %13.3'ü bakkaldan satın almaktadır. Annelerin büyük çoğunluğu süt ve süt ürünlerini marketten satın aldıkları görülmektedir(Tablo:7.25.).

İlköğretim ikinci kademe öğrencileri ve annelerinin yiyecek satın alma davranışları ve bunu etkileyen faktörler üzerine yapılan araştırmada, annelerin %80.0'inin sütü marketten, %11.2'sinin bakkaldan, %6.5'inin seyyar satıcıdan satın aldıkları belirlenmiştir (Sezgin,2008).

Sezgin'in bulguları, bu araştırmanın bulguları ile paralellik göstermektedir.

7.26. Annelerin Et Ürünleri ve Yumurta Satın Aldıkları Yerlere İlişkin Bilgiler

Tablo 7.26.'da ankete katılan annelerin et ürünleri ve yumurta satın aldıkları yerlere ilişkin bilgiler incelenmiştir.

Tablo 7.26. Annelerin Et Ürünleri ve Yumurta Satın Aldıkları Yerlere İlişkin İstatistikî Bilgiler(n:300)

Yiyecekler	Seyyar Satıcı		Bakkal		Manav		Pazar		Kasap		Market	
	f	%*	f	%	f	%	f	%	f	%	f	%
Kırmızı et	1	0.3	2	0.7	3	1.0	2	0.7	180	60.0	112	37.3
Tavuk	0	0	3	1.0	1	0.3	2	0.7	94	31.3	200	66.7
Balık	30	10.0	1	0.3	4	1.3	77	28.1	12	4.0	176	56.3
Sucuk- salam	1	0.3	11	3.7	3	1.0	5	1.7	15	5.0	265	88.3
Yumurta	0	0	64	21.3	4	1.3	9	3.0	6	2.0	217	72.4

*:Satır yüzdesi

Annelerin %60.0'ı kırmızı eti kasaptan satın alırken, %37.3'ünün marketten satın aldığı görülmektedir. Annelerin %66.7'si tavuğu, marketten satın almaktadır. Annelerin %56.3'ü balığı marketten satın almaktadır. Annelerin %88.3'ü sucuğu ve salamı marketten satın almaktadır. Annelerin %72.4'ü yumurtayı marketten satın aldığı görülmektedir(Tablo:7.26.).

Kadınların besin güvenliği ile ilgili davranışlarının değerlendirilmesi için yapılan araştırmada, kadınların %67.2'sinin kırmızı eti süpermarketten, %32.8'inin kasaptan aldıkları, tavuğu ise %83.6'sının süpermarketten, %11.6'sının kasaptan ve %4.8'inin hem kasap hem de süpermarketten satın aldıkları belirlenmiştir(Talas,2006).

Sezgin (2008) yaptığı araştırmada, annelerin %47.6'sının kırmızı eti kasaptan, %78.2'sinin tavuğu marketten, %64.1'inin balığı pazardan, %81.2'sinin sucuğu marketten ve %76.5'inin de yumurtayı marketten satın aldıkları saptanmıştır.

7.27. Annelerin Sıvı yağ-Margarin, Tereyağ ve Zeytin Satın Aldıkları Yerlere İlişkin Bilgiler

Tablo 7.27.'de ankete katılan annelerin sıvı yağ-margarin, tereyağ ve zeytin satın aldıkları yerlere ilişkin bilgiler incelenmiştir.

Tablo 7.27. Annelerin Sıvı yağ-Margarin, Tereyağ ve Zeytin Satın Aldıkları Yerlere İlişkin İstatistikî Bilgiler(n:300)

Yiyecekler	Seyyar Satıcı		Bakkal		Manav		Pazar		Kasap		Market	
	f	%*	f	%	f	%	f	%	f	%	f	%
Sıvı yağ-margarin	1	0.3	32	10.7	2	0.7	3	1.0	3	1.0	259	86.3
Tereyağ	2	0.7	30	10.0	1	0.3	9	3.0	5	1.7	253	84.3
Zeytin	1	0.3	49	16.3	2	0.7	10	3.6	5	1.7	233	77.7

*:Satır yüzdesi

Annelerin %86.3'ü sıvı yağ ve margarini, %84.3'ü tereyağını marketten satın almaktadır. Annelerin yarısından fazlası (%77.7) zeytini marketten satın almaktadır(Tablo:7.27.).

İlköğretim ikinci kademe öğrencileri ve annelerinin yiyecek satın alma davranışları ve bunu etkileyen faktörler üzerine yapılan araştırmada, annelerin %84.1'inin sıvı yağ, katı yağ ve margarini, %82.4'ünün tereyağını, %74.1'inin zeytini marketten satın aldıkları belirlenmiştir(Sezgin,2008).

7.28. Annelerin Sebze-Meyve, Dökme Gıda Satın Aldıkları Yerlere İlişkin Bilgiler

Tablo 7.28.'de ankete katılan annelerin sebze-meyve, dökme gıda satın aldıkları yerlere ilişkin bilgiler incelenmiştir.

Tablo 7.28. Annelerin Sebze-Meyve, Dökme Gıda Satın Aldıkları Yerlere İlişkin İstatistikî Bilgiler(n:300)

Yiyecekler	Seyyar Satıcı		Bakkal		Manav		Pazar		Kasap		Market	
	f	%*	f	%	f	%	f	%	f	%	f	%
Dökme gıda	4	1.3	34	11.3	5	1.7	34	11.3	4	1.3	219	73.1
Sebze meyve	1	0.3	24	8.0	76	25.4	61	20.3	2	0.7	136	45.3

*:Satır yüzdesi

Tablo 7.28.'de annelerin dökme gıda(%73.1) ve sebze ve meyve'yi(%45.3) marketten satın aldıkları görülmektedir. Anneler dökme gıda(%1.3), sebze ve meyveyi(%0.3) seyyar satıcıdan hemen hemen hiç satın almamaktadır.

Kadınların besin güvenliği ile ilgili davranışlarının değerlendirilmesi amacıyla yapılan araştırmada, kadınların %40.8'inin sebze-meyveyi pazardan satın almayı tercih ettikleri saptanmıştır(Talas,2006).

Amasya'da annelerin beslenme konusundaki yeterliklerinin ve eğitim gereksinimlerinin saptanması amacıyla yapılan araştırmada, annelerin büyük çoğunluğunun

beslenme konusuna ilişkin bilgiyi en çok radyo, TV vb. kitle iletişim araçlarından ya da aile ve arkadaşlardan aldıkları belirlenmiştir(Dölek,2004).

7.29. Öğrencilerin Okulda Yiyecek İçecek Tüketip Tüketmeme Durumlarının Annelerinin Besin Güvenliği Bilgi Düzeyleri İle İlişkisi

Tablo 7.29.'da öğrencilerin okulda yiyecek içecek tüketip tüketmeme durumlarının annelerinin besin güvenliği bilgi düzeyleri ile ilişkin istatistikî bilgiler verilmiştir.

Tablo 7.29. Öğrencilerin Okulda Yiyecek İçecek Tüketip Tüketmeme Durumlarının Annelerinin Besin Güvenliği Bilgi Düzeyleri İle İlişkisi

Çocukların okul kantininden alışveriş yapma durumu	N	Ortalama	sd	t	p
Okul kantininden alışveriş yapan öğrenciler	174	34.8	212	0.7	0.4
Okul kantininden alışveriş yapmayan öğrenciler	126	35.4			

Okul kantininden alışveriş yapan çocuklarla yapmayan çocukların annelerinin besin güvenliği bilgi düzeyleri birbirinden farklı değildir ($p>0.05$).

7.30. Annelerin Çocuklarına Kantinden Alış Veriş Yaptırıp Yaptırmama Durumlarının Besin Güvenliği Bilgi Düzeyleri İle İlişkisi

Tablo 7.30.'da annelerin çocuklarına kantinden alış veriş yaptırıp yaptırmama durumlarının besin güvenliği bilgi düzeyleri ait istatistikî bilgiler sunulmuştur.

Tablo 7.30. Annelerin Çocuklarına Kantinden Alış Veriş Yaptırıp Yaptırmama Durumlarının Besin Güvenliği Bilgi Düzeyleri İle İlişkisi

Varyansın kaynağı	Kareler toplamı	sd	Kareler ortalaması	f	p
Gruplar arası	1658.2	2	829.1	3.0	0.04
Gruplar içi	79611.2	297	268.0		
Toplam	81269.5	299			

Tablo 7.30.'dan da görüldüğü gibi annelerin besin güvenliği bilgi düzeyleri, çocukların okul kantininden yiyecek satın alıp almama durumlarını etkilemektedir($p<0.05$).

8. Korelasyon Bulguları

Bu araştırmada, öğrencilerin okul kantininden yiyecek satın almaya ilişkin çeşitli tutum ve davranışlara katılım durumlarının annelerinin besin güvenliği bilgi düzeyleri ile ilişkisi, öğrencilerin yiyecek ve içecek tercihleri ile annelerinin besin güvenliği bilgi düzeylerinin ilişkisi, öğrencilerin yiyecek içecek satın alırken önem verdikleri faktörlerle annelerinin besin güvenliği bilgi düzeyleri arasındaki ilişki, öğrencilerin okul kantinlerini ve satılan ürünleri değerlendirmeleri ile annelerinin besin güvenliği bilgi düzeyleri arasındaki ilişkileri belirlemek amacıyla Pearson Korelasyon analizleri yapılmıştır.

8.1. Öğrencilerin okul kantininden yiyecek satın almaya ilişkin tutum ifadelerine katılım durumları ile annelerinin besin güvenliği bilgi düzeyleri arasında ki ilişki

H_0 : Çocukların okul kantininden yiyecek satın almaya ilişkin tutum ifadelerine katılım durumu ile annelerin besin güvenliği bilgi düzeyleri arasında ilişki yoktur($p>0.05$).

H_1 : Çocukların okul kantininden yiyecek satın almaya ilişkin tutum ve davranışlara katılım durumu ile annelerin besin güvenliği bilgi düzeyleri arasında ilişki vardır($p<0.05$).

Annelerin besin güvenliği bilgi düzeyleri ile çocukların okul kantininden yiyecek satın almaya ilişkin tutum ve davranışlara katılım durumu arasında ilişki yoktur ($r=.048$, $p >0.05$). H_0 hipotezi reddedilemez.

8.2. Öğrencilerin okul kantininden tükettikleri yiyecek ve içecekler ile annelerinin besin güvenliği bilgi düzeylerinin ilişkisi

H_0 : Çocukların okul kantininden tükettiği yiyecek ve içecekler ile annelerin besin güvenliği bilgi düzeyleri arasında ilişki yoktur($p>0.05$).

H_1 : Çocukların okul kantininden tükettiği yiyecek ve içecekler ile annelerin besin güvenliği bilgi düzeyleri arasında ilişki vardır($p<0.05$).

Annelerin besin güvenliği bilgi düzeyleri ile çocukların okul kantininden tükettiği yiyecek ve içecekler arasında ilişki yoktur ($r=.047$ $p>0.05$), H_0 hipotezi reddedilemez.

8.3. Öğrencilerin yiyecek içecek satın alırken önem verdikleri faktörlerle annelerinin besin güvenliği bilgi düzeyleri arasındaki ilişki

H_0 : Çocukların okul kantinindeki yiyecek ve içecekleri satın alırken dikkat ettiği faktörler ile annelerin besin güvenliği bilgi düzeyleri arasında ilişki yoktur($p>0.05$).

H_1 : Çocukların okul kantinindeki yiyecek ve içecekleri satın alırken dikkat ettiği faktörler ile annelerin besin güvenliği bilgi düzeyleri arasında ilişki vardır($p<0.05$).

Annelerin besin güvenliği bilgi düzeyleri ile çocukların okul kantininden yiyecek ve içecek satın alırken önem verdiği faktörler arasında ilişki yoktur ($r=-.046$ $p>0.05$), H_0 hipotezi reddedilemez.

8.4. Öğrencilerin okul kantinlerini ve satılan ürünleri değerlendirmeleri ile annelerinin besin güvenliği bilgi düzeyleri arasındaki ilişki

H_0 : Çocukların okul kantinlerini ve satılan ürünleri değerlendirmeleri ile annelerin besin güvenliği bilgi düzeyleri arasında ilişki yoktur($p>0.05$).

H_1 : Çocukların okul kantinlerini ve satılan ürünleri değerlendirmeleri ile annelerin besin güvenliği bilgi düzeyleri arasında ilişki vardır($p<0.05$).

Annelerin besin güvenliği bilgi düzeyleri ile çocukların okul kantinlerini ve satılan ürünleri değerlendirmeleri arasında ilişki yoktur ($r=-.067$ $p>0.05$), H_0 hipotezi reddedilemez.

BÖLÜM IV.

8. SONUÇ VE ÖNERİLER

İlköğretim ikinci kademedeki öğrenim görmekte olan öğrencilerin okul kantininden besin seçimleri ve annelerinin besin güvenliği bilgi düzeylerinin saptamak amacıyla Gaziantep ilinde yürütülen bu araştırmada şu sonuçlar elde edilmiştir.

- Araştırma kapsamındaki erkek öğrencilerin %37.1'i kız öğrencilerin ise %33.1'i 12 yaşındadır.
- Annelerin %31.0'inin 29–34 yaşında olduğu saptanmıştır(n:93).
- Erkek öğrencilerin %54.5'inin market, %42.0'sinin okul kantini, %3.5'inin seyyar satıcıdan, kız öğrencilerin %65.9'unun market, %32.5'inin okul kantini, %0.6'sının seyyar satıcıdan yiyecek satın aldıkları, öğrencilerin yarıdan fazlasının(%61.0)marketten yiyecek satın aldıkları saptanmıştır.
- Öğrencilerin okulda her gün %59.7'sinin su, %36.0'ının meyve suyu, %31.0'ının çay tükettikleri belirlenmiştir.
- Öğrencilerin kantin alışverişlerinde sırasıyla %18.0'inin simit, %17.7'sinin tatlı bisküviyi ilk sırada tercih ettikleri belirlenmiştir.
- Öğrencilerin yiyecek satın alırken %45.0'inin yiyecek maddesinin besleyici ve sağlıklı oluşunu, %15.3'ünün üretim ve son kullanma tarihini birinci derecede önemli bulduğu saptanmıştır.
- Öğrencilerin %76.3'ünün kantinde satılan yiyeceklerin fiyatlarının yüksek olduğunu, %59.0'unun satılan ürünlerin hijyenik olmadığını düşündükleri tespit edilmiştir.
- Annelerin %86,3'ünün öğrencilere besin güvenliği ile ilgili uyarılarda bulundukları saptanmıştır.
- Annelerin %74.1'inin öğrencilerin okul kantininden hızlı hazır yiyecekler, %16.4'ünün çikolata, şekerleme, %9.5'inin bisküvi, kek vb satın almalarına karşı oldukları belirlenmiştir.
- Annelerin %60.0'ı açıkta satılan besinleri satın almamakta,% 61.0'i tahıl, kurubaklagil vb. kuru ve serin ortamda saklamakta, % 80.0'i besinleri hazırlarken ellerini sürekli temiz tutmakta oldukları saptanmıştır.
- Annelerin besin güvenliği bilgi düzeylerinin, çocukların okul kantininden yiyecek satın alıp almama durumlarını etkilediği belirlenmiştir.
- Annelerin %56.7'si sokakta satılan açık sütü olarak güvenli bulmazken, %50.7'sinin besin maddesi olarak sebze ve meyveleri çok güvenli buldukları belirlenmiştir.
- Annelerin büyük çoğunluğunun (%70.3) besin güvenliği ile ilgili unsurlarından et, süt ve sebzedeki hormonları güvenli bulmadıkları saptanmıştır.

- Annelerin besin güvenliği ile ilgili bilgi alma konusunda %70.7'sinin üniversitedeki bilim insanlarını, %63.7'sinin sağlık personelinin, %49.0'ının çok güvenilir bulduğu saptanmıştır.

Öneriler;

- Adölesan dönemde kazanılan beslenme alışkanlıkları, yetişkinlik dönemindeki beslenme şekli ve besin seçiminin temelini oluşturmaktadır. Bu nedenle sağlıklı beslenmenin sağlanabileceği ortamların oluşturulmasına büyük önem verilmesi gerekmektedir.
- Okul kantinlerinde öğrencilerin enerji ve besin ögesi ihtiyacını karşılamaya yardımcı olacak sağlıklı ve besleyici yiyecek içeceklerin satılması sağlanmalıdır.
- Okul kantinlerinde süt, ayran, taze sebze ve meyve satılmalı, bu besinlerin öğrenciler tarafından satın alınması için özendirici kampanyalar düzenlenmelidir.
- Okul kantinlerinin fiziki ortamlarının hijyen kurallarına uygunluk durumu denetlenmeli ve çalışan personelin hijyen kurallarına uymaları gerekmektedir.
- Anneler besinleri satın alma, saklama ve depolama, hazırlama, pişirme ve servis aşamalarında besin güvenliğinin sağlanması konusunda daha bilinçli davranmalıdır.
- Öğrencilerin beslenmesinde anneler başta olmak üzere okul kantininde görev yapan personele beslenme ve besin güvenliği konusunda eğitimler verilmelidir.
- Bütün bunlar göz önünde bulundurularak durumun ciddiyeti fark edilip, gerekli önlemler alınabilir.

KAYNAKLAR

Alkan, S., Toksoy, D.(2009). Orman Köylerinde Kadın ve Kırsal Kalkınma(Trabzon İli Örneği), *II. Ormancılıkta Sosyo- ekonomik Sorunlar Kongresi*, s:100.

Anonim, (2002). T.C. Sağlık Bakanlığı Temel Sağlık Hizmetleri Genel Müdürlüğü, *Toplumun Beslenmede Bilinçlendirilmesi, Saha Personeli İçin Toplum Beslenmesi Programı Eğitim Materyali*. Ankara.

Anonim, (2003). Devlet Planlama Teşkilatı, *Ulusal Gıda ve Beslenme Stratejisi Çalışma Grubu Raporu*. Ankara.

Anonim, (2004). T.C. Sağlık Bakanlığı Temel Sağlık Hizmetleri Genel Müdürlüğü, *Türkiye' ye Özgü Beslenme Rehberi*. Ankara.

Anonim, (2007). T. C. Milli Eğitim Bakanlığı- Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi, *Süt, Oyun, Okul ve Ergenlik Döneminde Beslenme*. Ankara.

Avan, M.(2006). *Mardin İli Kızıltepe İlçesindeki Merkez İlköğretim Okullarında Okuyan 6. 7. ve 8. Sınıf Öğrencilerinin Beslenme Alışkanlıkları Üzerine Bir Araştırma*, Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Yüksek Lisans Tezi, Konya.

Aydın, Ş. (2008). Okul Çağındaki Çocuklarda Beslenme, *Klinik Çocuk Forumu Dergisi*. 8(1): 30- 32.

Bal, G., Göktolga, G., Karkacier, O. (2006). Gıda Güvenliği Konusunda Tüketici Bilincinin İncelenmesi (Tokat İli Örneği), *Tarım Ekonomisi Dergisi*, 12(2): 9- 18.

Baltacı, G., Ersoy, G., Karaağaoğlu, N., Derman, O. (2006). *Ergenlerde Sağlıklı Beslenme, Hareketli Yaşam*. Sinem Matbaacılık. Ankara.

Baş, M., Şenel, İ.(2008). Ergenlerde Besin Güvenliği Bilgisi, Tutumu ve Uygulaması, *IV. Uluslar arası Beslenme ve Diyetetik Kongresi*, s:311.

Baş M. (2004). Besin Hijyeni Güvenliği ve HACCP. Sim Matbaacılık. Ankara.

Baysal, A. (1996). Beslenme. Hatiboğlu Yayınevi. Ankara.

Baysal, A. (2002). Genel Beslenme. Hatiboğlu Yayınevi. Ankara.

Baysal, A. (2003). Sosyal Eşitsizliklerin Beslenmeye Etkisi, *C. U. Tıp Fakültesi Dergisi*, 25(4): 66- 72.

Bice, H. (1989). Potansiyel Bir Sağlık Sorunu: Çocukluk Döneminde Obezite, *Türkiye Klinikleri Dergisi*. 9(2): 118- 123.

Contento, I., Williams, S., Michela, J., Franklin, B. (2006). Understanding the Food Choice Proces of Adolescents in the Context of Family and Friends [Aile ve arkadaş kavramı çerçevesinde yetişkinlerin yiyecek seçimi anlayışı]. *Journal of Adolescent Health*, 38: 575- 582.

Çelebi, A., Gökalan, B. (2008). *Gelişim Psikolojisi, Öğrenme Psikolojisi*. Şelale Yayınları. Konya.

Çivi, S., Kutlu, R., Köroğlu, D. (2008). Fatih Sultan Mehmet İlköğretim Okulu Öğrencilerinin Antropometrik Ölçümlerinin Değerlendirilmesi, *TAF Preventive Medicine Bulletin (TSK Koruyucu Hekimlik Bülteni)*. 7(3): 205- 212.

Çopur, U., Yonak, S., Şenkoyuncu, A. Gıda Güvenliği ve Denetimi Sistemi, http://www.zmo.org.tr/resimler/ekler/6bf16f1f0372a63_ek.pdf, Erişim Tarihi: 20/09/2010.

Demirezen, E., Coşansu, G. (2005). Adölesan Çağı Öğrencilerde Beslenme Alışkanlıklarının Değerlendirilmesi, *Sürekli Tıp Eğitimi Dergisi*, 14(8): 174- 178.

Dereköy, S. (2006). *Ankara İli Polatlı İlçesinde İlköğretim 7. Sınıf Öğrencilerinin Fiziki Büyüme Durumları ve Beslenme Alışkanlıklarının İncelenmesi*, Ankara Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Yüksek Lisans Tezi, Ankara.

Douglas, L. (1998). Children's Food Choice [Çocukların Besin Seçimleri]. *Nutrition and Food Science*, 98 (1):14- 18.

Dölek, F.(2004). *Annelerin Beslenme Konusundaki Yeterliklerinin ve Eğitim Gereksinimlerinin Saptanması (Amasya Örneği)*, Ankara Üniversitesi Eğitim Bilimleri Enstitüsü Yüksek Lisans Tezi, Ankara.

Erdoğan, A.(2003). *Ekonomik Kriz Dönemlerinde Tüketicilerin Gıda Ürünlerini Satın Alma Eğilimleri Üzerinde Bir Alan Araştırması*, Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Yüksek Lisans Tezi , Erzurum.

Ertürk, S. (1972). Eğitimde Program Geliştirme. Yelkentepe Yayınevi. Ankara.

French, S., (2008). Pricing Effects on Food Choises [Gıda Seçiminde Fiyatın Etkisi]. *In the Journal of Nutrition*, 133: 841- 843.

Garipağaoğlu, M., Akdikmen, Ö., Altan, T. (2006). Şişman Çocuklar Nasıl Besleniyor? , *V. Uluslar arası Beslenme ve Diyetetik Kongresi*, s:303.

Garipağaoğlu, M., Kuyrukçu, N. (2009). Çocuk Sağlığı ve Kafein, *Çocuk Dergisi*, 9(3):110-115.

Geçgil, E., Yıldız, S. (2006). Adölesanlara Yönelik Beslenme ve Stresle Baş Etme Eğitiminin Sağlığı Geliştirmeye Etkisi, *C. Ü. Hemşirelik Yüksek Okulu Dergisi*, 10(2): 19- 28.

Güleç, M., Yabancı, N., Göçgeldi, E., Bakır, B. (2008). Ankara'da İki Kız Öğrenci Yurdunda Kalan Öğrencilerin Beslenme Alışkanlıkları, *Gülhane Tıp Dergisi*, 50: 102-109.

İncel, E. (2005). *Yetişkin Tüketicilerin Besin Güvenliği Konusunda Bilgi ve Davranışları*, Hacettepe Üniversitesi Sağlık Bilimleri Enstitüsü Yüksek Lisans Tezi, Ankara.

Kaptan, M. (2007). *Tüketicilerin Gıda Güvenliği Hakkındaki Bilgi Düzeylerinin Tespiti*, Çanakkale 18 Mart Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Yüksek Lisans Tezi, Çanakkale.

Karaağaoğlu, N. (2008). *İlköğretim Çocukları İçin Sağlıklı Beslenme*. Klasmat Matbaacılık. Ankara.

Karaca, Y., Pekyaman, A., Güney, H., (2007). Ebeveynlerin Televizyon Reklam İçeriklerinin Çocuklar Üzerindeki Etkilerini Etik Açısından Algılamalarına Yönelik Bir Araştırma, *A. K. Ü. Sosyal Bilimler Dergisi*. 6(2): 234- 250.

Kılıç, D. (2008). *Tüketicilerin Gıda Güvenliği İle İlgili Bilgi, Tutum ve Davranışları*, Gazi Üniversitesi Eğitim Bilimleri Enstitüsü Yüksek Lisans Tezi, Ankara.

Kızılaslan, N., Kızılaslan, H.(2008). Tüketicilerin Satın Aldıkları Gıda Maddeleri İle İlgili Bilgi Düzeyleri ve Tutumları (Tokat İli Örneği), *Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi*, 22(2):67- 74.

Klerk Dötsch, M., Jansen, L. (2008). The Choises Programme: A Simple, Front of-Pack Stamp Making Healthy Choices Easy [Seçim Programı: Basit, Sağlıklı Seçimleri Kolaylaştıran Gıda Paketlerindeki Logo Etiketleri]. *Asia Pac. J. Clin. Nutr.*, 17(1): 383- 386.

Korkmaz, A. (2008). *Kocaeli Gebze İlçesindeki İlköğretim II. Basamak (6- 7- 8. sınıflar) Öğrencilerinde Obezite Sıklığı ve Beslenme Davranışları*, Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Yüksek Lisans Tezi, Konya.

Köksal, E. (2007). Türkiye’de Okul Çağı Çocuklarda Beslenme, Sağlık Durumu ve Uygulamalar, *5. Uluslar Arası Beslenme ve Diyetetik Kongresi*, Ankara.

Mc Cullough, F., Yoo, S., Ainsworth, P. (2004). Food Choice, Nutrition Education and Parental Influence On British and Korean Primary School Children [İngiltere ve Kore’ de İlköğretim Öğrencilerinin Besin Seçimlerine Beslenme Eğitimi ve Ebeveyn Davranışlarının Etkisi]. *International Journal of Consumer Studies*, 28 (3):235.

Merdol, Kutluay, T. (2006). Çocuklara Verilecek Beslenme Eğitiminde Dikkat Edilmesi Gereken Hususlar, *Klinik Çocuk Forumu*, 6(6): 38- 42.

Merdol Kutluay, T. (2008). *Beslenme Eğitimi ve Danışmanlığı*. Klasmat Matbaacılık. Ankara.

Milli Eğitim Bakanlığı Okul Kantinlerinin Denetimi ve Uyulacak Hijyen Kuralları, www.meb.gov.tr/duyurular/.../okul_kantinlerinin_denetimi.pdf, Erişim Tarihi: 16/ 03/ 2010.

Negüzel, F. K. (2009). *Okul Kantinlerinde Çalışan Personelin Beslenme Bilgi Düzeyleri*, Gazi Üniversitesi Eğitim Bilimleri Enstitüsü Yüksek Lisans Tezi, Ankara.

Odabaşı, Y., Barış, G. (2002). *Tüketici Davranışları*. Mediat Kitapları. İstanbul.

Önay, D. (2002). *Ankara’da Farklı Sosyo- Ekonomik Düzeylerdeki 14–15 yaş Grubu Öğrencilerin Beslenme Durumu ve Bunu Etkileyen Bazı Faktörler*, Ankara Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Yüksek Lisans Tezi, Ankara.

Özdemir, Z. (2009). *Kadınların Gıda Güvenliği Konusundaki Bilgi, Tutum ve Davranışları*, Gazi Üniversitesi Eğitim Bilimleri Enstitüsü Yüksek Lisans Tezi, Ankara.

Özgenç, F. (2008). Oyun ve Okul Çocukluğu Döneminde Beslenme, *Pediatric Bilimler Dergisi*, 6(1): 92- 93.

Özment, E. (2005). Erken Çocukluk Gelişiminin Desteklenmesi- 2-Çevre, *Çocuk Sağlığı ve Hastalıkları Dergisi*. 48(4): 337- 354.

Parlak, A., Çetinkaya, Ş. (2006). Çocuklarda Obezitenin Oluşumunu Etkileyen Faktörler, 42. *Türk Pediatri Kongresi Bildirileri*, Antalya.

Piyal, B., Dikmen, D.(2006). Üç İlköğretim Okulu Öğrencilerinin Bildirimlerine Göre Beslenme Alışkanlıkları ve Beslenme Durumu, *V. Uluslar arası Beslenme ve Diyetetik Kongresi*, s:259.

Sezgin, N. (2008). *İlköğretim İkinci Kademe Öğrencileri Ve Annelerinin Yiyecek Satın Alma Davranışları Ve Bunu Etkileyen Faktörler Üzerine Bir Araştırma* , Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Yüksek Lisans Tezi, Konya.

Sun, M. C., Lalsing, Y., Subratty, A. H. (2009). Primary School Food Environment in Mauritius [Mauritius’ daki İlköğretim Okullarında Gıda Ortamı]. *Nutrition and Food Science*, 39 (3):251.

Şanlıer, N., Yaman, M. (2000). İlköğretim Okullarında Okuyan Öğrencilerin Televizyon Reklamlarından Etkilenme Durumu, *Mesleki Eğitim Dergisi*, (3):31- 38.

Şanlıer, N., Güler, A. (2005). İlköğretim İkinci Kademesinde Eğitim Gören Öğrencilere Verilen Beslenme Eğitiminin Öğrencilerin Beslenme Bilgi Düzeyi ve Alışkanlıklarına Etkisi, *Beslenme ve Diyet Dergisi*, 32(2): 31- 38.

Şanlıer, N., Kılıç, E. (2007). Üç Kuşak Kadının Beslenme Alışkanlıklarının Karşılaştırılması, *Kastamonu Eğitim Dergisi*, 15(1): 31- 44.

Şık, A. (2009). *İlköğretim Öğrencilerinin Besin Güvenliği Konusundaki Bilgi ve Davranışları*, Gazi Üniversitesi Eğitim Bilimleri Enstitüsü Yüksek Lisans Tezi, Ankara.

Şimşek, I., Yabancı, N., Turan, Ş. (2009). Okul Çağı Çocuklarının Beslenme Çantalarının Değerlendirilmesi, *Aile Toplum ve Eğitim- Kültür ve Araştırma Dergisi*, 5(19):99- 110.

Şimşek, I., Yabancı, N., Turan, Ş. (2009). Okul Çağı Çocuklarının Beslenme Çantalarının Değerlendirilmesi, *Eğitim- Kültür ve Araştırma Dergisi*, 5(19): 99-110.

Talas, C. (2006). *Kadınların Besin Güvenliği İle İlgili Davranışlarının Değerlendirilmesi*, Ankara Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Yüksek Lisans Tezi, Ankara.

Topuzoğlu, A., Hıdıroğlu, S., Ay, P., Önsüz, F., İkışık, H. (2007). Tüketicilerin Gıda Ürünleri ile İlgili Bilgi Düzeyleri ve Sağlık Risklerine Karşı Tutumları, *TAF Preventive Medicine Bulletin (TSK Koruyucu Hekimlik Bülteni)*. 6(4): 253- 258.

Turan, T., Ceylan, S., Çetinkaya, B., Altundağ, S. (2009). Meslek Lisesi Öğrencilerinin Obezite Sıklığının ve Beslenme Alışkanlıklarının İncelenmesi, *TAF Preventive Medicine Bulletin (TSK Koruyucu Hekimlik Bülteni)*. 8(1): 5- 12.

Tüfekçi, F., Karadağ, N., Başkurt, S., Kişioğlu, N. (1999). Balıkesir Merkez 7 Nolu Sağlık Ocağı Bölgesinde 0- 6 Yaş Çocuk Sahibi Annelerin Beslenme Konusundaki Bilgi ve Davranışları, *S. D. Ü. Tıp Fakültesi Dergisi*, 6(4): 51- 54.

Türkmenoğlu, G.(2007). *9- 12 Yaş Grubu Öğrencilerin Beslenme Alışkanlıkları*, Gazi Üniversitesi Eğitim Bilimleri Enstitüsü Yüksek Lisans Tezi, Ankara.

Utter, J., Schaaf, D., Ni Mhurch, C. (2007). Food Choices Among Students Using the School Food Services in New Zealand [Yeni Zelanda’da öğrencilerin okul kantininden besin seçimleri]. *New Zealand Medical Journal*, 120 (1248): 2397.

Uyar, F. (2006). *Ankara’nın Çankaya ilçesindeki ilköğretim okullarındaki kantinlerin hizmet kalitesi karşılaşılan sorunlar ve çözüm önerileri*, Hacettepe Üniversitesi Sağlık Bilimleri Enstitüsü Yüksek Lisans Tezi, Ankara.

Uzunöz, M., Büyükbay, E., Bal, G. (2008). Kırsal Kadınların Gıda Güvenliği Konusundaki Bilinç Düzeyleri (Tokat İli Örneği), *Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi*, 22(2): 35-46.

Ünsal, B. (2007). *İlköğretim İkinci Kademe Öğrencilerinin Yeme Davranışlarını Etkileyen Bazı Faktörlerin İncelenmesi*, Gazi Üniversitesi Eğitim Bilimleri Enstitüsü Yüksek Lisans Tezi, Ankara.

Yaman, M., Yalçınkaya, H., Korkmaz, M. (2006). Afyon İli Salim Pancar İlköğretim Okulu 1. ve 2. Kademe Öğrencilerinin Beslenme Alışkanlıklarının Karşılaştırılması, *T.C. Milli Eğitim Bakanlığı Yayınları*. S.171: 257- 274.

Yavrucuoğlu, H. (2001). *Isparta Çevresinde Farklı Sosyoekonomik Bölgelerde Yaşayan Çocuklarda Beslenme Alışkanlıkları ve Bunun Büyüme- Gelişme, Hemotolojik Parametreler ve Bunun Eser Elementler Üzerine Etkisi*, S. D.Ü. Tıp Fakültesi Çocuk Sağlığı ve Hastalıkları Ana Bilim Dalı Uzmanlık Tezi, Isparta.

EKLER

EK I:

İLKÖĞRETİM İKİNCİ KADEMEDEKİ ÖĞRENCİLERİN ANNELERİNİN BESİN GÜVENLİĞİ BİLGİ DÜZEYLERİNİN SAPTANMASI

ANKET FORMU

Anket No:

(Annelere uygulanacak anket)

1) GENEL BİLGİLER

1. Yaşınız :

2. Öğrenim durumunuz:

() 1) İlköğretim ve daha az () 4) Yüksekokul veya üniversite

() 2) Lise

3. Çalışma Durumunuz : () 1) Çalışıyor () 2) Çalışmıyor () 3) Emekli

4. Çalışıyorsanız iş/mesleğiniz:

() 1) Ev hanımı

() 2) Diğer

5. Ailenizde bulunan birey sayısı:

6. Çocuğunuzun okul kantininden yiyecek satın alması konusunda ne düşünüyorsunuz?

a) Kesinlikle karşıyım b) Kararsızım c) Karşı değilim

7. Okul kantininden hangi tür yiyecekleri almasına karşıısınız?

a) Hızlı hazır yiyecekler b) Bisküvi, kek vb.

c) Çikolata, şekerleme vb.

8. Yiyeceği satın almasına karşı olmanız nedeni;

9. Bu güne kadar besin zehirlenmesi vakası geçirdiniz mi?

a) Evet b) Hayır

2) BESİN GÜVENLİĞİ İLE İLGİLİ BİLGİ VE DAVRANIŞLAR

10. Aşağıdaki tabloda yer alan besin güvenliğinin sağlanması için gerekli özelliklere ne derece dikkat edersiniz?

	Hiç katılmıyorum	Az katılıyorum	Kararsızım	Çok katılıyorum	Tamamen katılıyorum
Satın alma aşamasında besin güvenliğinin sağlanması için...					
Açıkta satılan besinleri satın almam.					
Büyük market ve alışveriş merkezlerinde satılan gıda ürünlerini satın alırım.					
Markalı gıda ürünleri güvenli gıda ürünleridir.					
Ambalajlı besin satın alırken ambalajın bozulmamış, yırtılmamış olmasına dikkat ederim.					
Etiket bilgilerini okuyarak satın alırım.					
Çabuk bozulabilen et, tavuk, balık gibi besinleri alışverişin sonunda satın alırım.					
Dondurulmuş besinleri alışverişin sonunda satın alırım.					
Sokakta satılan sütleri çok fazla kaynatıp kullanacağım için satın alırım.					
Çiğ süttten yapılmış, olgunlaştırılmamış peynirleri tadına bakarak alıp almamaya karar veririm.					
Çatlak, kırık, kirli yumurta satın almam.					
Saklama, depolama aşamasında besin güvenliğinin sağlanması için...					
Tahıl, kurubaklagıl, şeker gibi kuru besinleri karanlık, kuru ve serin ortamda depolarım.					
Hemen tüketmeyeceğim et, balık vb. leri bütün halinde dondurup saklarım.					
Artmış et yemeklerini buzdolabında 1- 2 günden, artmış etsiz yemekleri 3- 4 günden fazla bekletmem.					
Her türlü et ürünü bozulup kokuşana kadar buzdolabında bekletirim.					

Yumurtayı buzdolabında iki haftadan fazla bekletmem.					
Çiğ tavuk, et, balık gibi besinleri sebze ve meyvelerle yan yana, üst üste koyarak buzdolabında saklarım.					
Hazırlama, pişirme ve servis aşamasında besin güvenliğinin sağlanması için...					
Besinleri hazırlarken, pişirirken ve servisini yaparken ellerimi sürekli temiz tutarım.					
Besinleri hazırlarken saçlarımı örter, yüzük, bilezik gibi takılarımı çıkarırım.					
Besinleri hazırladığım ve pişirdiğim alanları, kullandığım araç ve gereçlerin temizliğine dikkat ederim.					
Çiğ et, tavuk ve balığı koyduğum kap, doğradığım tahtaya pişirilmeden yenecek besinlerimi temas ettirmem.					
Et vb. besinleri doğradığım tahta kirlenmediyse yıkamadan üzerinde sebzeleri de doğrarım.					
Meyve ve sebzeleri akan suyun altında iyice yıkayıp kullanırım.					
Çiğ et, tavuk ve balığa dokunduktan sonra ellerim kirlenirse yıkarım.					
Kullanmak için buzdolabından aldığım yumurtayı kirli olup olmama durumuna göre yıkarım.					
Uygun süre ve sıcaklıkta pişirilmemiş hayvansal gıdalar (et, süt vb.) potansiyel tehlikeli besinlerdir.					
Çiğ yumurta kullanılarak hazırlanmış yemekleri tatları güzel değilse yemem.					
Artan yemekleri yeniden ısıtırken yemekten duman çıkana kadar ısıtırım.					
Servisten önce sıcak yemeklerimi sıcak, soğuk yemeklerimi soğuk ortamda bekletirim.					
Bozulmuş olmasından kuşku duyduğum besinleri tatlarına baktıktan sonra atmaya/ dökmeye karar veririm.					
Küflenmiş besinlerin küflü kısımlarını alıp, geriye kalan kısmını kullanırım.					

Temiz olmadığını düşündüğüm suyu kaynatarak ya da uygun şekilde klorlayarak kullanırım					
Temizlik ve hijyenine güvenmediğim yerlerde yemek yemem.					
Gıda kaynaklı hastalıkların oluşmasında gıda güvenliğine dikkat etme önemli rol oynar.					

11. Aşağıdaki besin güvenliği ile ilgili unsurlar hakkında ne düşünüyorsunuz?

Besin güvenliği ile ilgili unsurlar	Çok güvenli	Güvenli	Fikrim yok	Az güvenli	Güvenli değil
Gıda katkı maddeleri					
Tarım ilaçları					
Et, süt ve sebzedeki hormon					
Etteki antibiyotik					
Bulaşmış besinler					
Besinde doğal oluşan toksinler					
Besinlere bulaşan metaller					
Işınlanmış besinler					
Genetik modifiye besinler					
Plastik ambalaj içindeki besinler					

12. Aşağıdaki besinler hakkında ne düşünüyorsunuz?

Besinler	Çok güvenli	Güvenli	Fikrim yok	Az güvenli	Güvenli değil
Kırmızı et					
Tavuk eti					
Balık eti					
Hazır gıdalar					
Mantar					
Ekmek					
Sebze ve meyveler					
Sokakta satılan açık süt					
Pastörize, UHT süt					

Peynir					
Yoğurt					
Yumurta					
Musluk suyu					
Deniz ürünleri(midye vb)					
Kümes hayvanları eti(hindi vb)					
İşlenmiş et ürünleri(sucuk,salam,sosis vb)					
Şekerlemeler					
Pastalar					
Kuruyemişler					
Konserveler					
Dondurulmuş besinler					
Baharatlar					
Dışarıda hazırlanmış pişmiş et yemekleri (döner, köfte, hamburger vb)					

12. Aşağıdaki yiyecekleri genellikle nereden satın alırsınız.

Yiyecekler	Seyyar satıcı	Bakkal	Manav	Pazar	Kasap	Market
Süt						
Yoğurt						
Peynir						
Kırmızı et						
Tavuk						
Balık						
Sucuk-Salam						
Yumurta						
Sıvıyağ, margarin						
Tereyağı						

Zeytin						
Dökme gıda						
Sebze, meyve						

13. Besin güvenliği konusundaki aşağıdaki bilgi kaynakları sizce ne kadar güvenilir?

Kaynak	Çok güvenilir	Az güvenilir	Fikrim yok	Güvenilir değil	Hiç güvenilir değil
Üniversitedeki Bilim insanları					
Sağlık personeli					
Arkadaş, aile					
Bilimsel dergiler,kitaplar					
Yazılı iletişim					
Görsel iletişim					
Resmi kaynaklı broşürleri					
Gıda satıcıları					

**İLKÖĞRETİM İKİNCİ KADEMEDEKİ ÖĞRENCİLERİN OKUL
KANTİNLERİNDEN BESİN SEÇİMLERİ
ANKET FORMU**

EK II:

Anket No:

(Öğrencilere Uygulanacak Anket)

1) Sınıfınız?

a) 6. sınıf b) 7.sınıf c) 8.sınıf

2) Yaşınız?

3) Cinsiyetiniz?

a) Erkek b) Kız

4) Ailenizin aylık geliri ne kadardır? TL.

5) Okulda yiyecek içecek tüketir misin?

a) Evet b) Hayır

6) Okulda tükettiğiniz besinleri en çok nereden satın alırsınız?

a) Market c)Okul kantini d)Seyyar Satıcı

7) Anneniz size gıda güvenliği ile ilgili uyarılarda bulunuyor mu?

a) Evet b) Hayır

8) Okulda aşağıdaki yiyecek ve içeceklerden hangilerini ne sıklıkta tükettiğinizi ve tüketim tercih sıranızı (1, 2, 3 şeklinde numaralanacak) tablo üzerinde işaretleyerek belirtiniz.

Yiyecek ve içecekler	Her gün	Gün aşırı	Haftada bir	Tüketmem	Tercih sırası İlk 3 tercih
Tatlı bisküvi					
Tuzlu kraker					
Gofret					
Simit					
Tost					
Ekmek arası yiyecekler (ekmek arası köfte, kızartma vb)					
Şekerlemeler					
Çikolata					
Cips					
Kola vb. asitli içecekler					
Meyve suyu					
Kahve					
Ayran					
Çay					
Su					

9) Okul kantininden yiyecek ve içecek satın alırken aşağıdaki etmenlerin sizin için önem derecesini işaretleyiniz ve bu etmenlerden ilk beş **(1,2,3,4,5)** şeklinde) tercihinizi tablo üzerinde sıralayarak belirtiniz.

Etmenler	Önemsiz	Çok Az önemli	Biraz Önemli	Çok önemli	Tercih sırası ilk 5 tercih
Yiyecek ve içeceklerin					
Besleyici ve sağlıklı oluşu					
Fiyatı					
Doyurucu oluşu					
Üretim ve son kullanma tarihi					
Ambalajının güzel olması					
Markası					
Ebeveynlerin tavsiyesi					
Arkadaşlarımın tavsiyesi					
Reklâmlar					
Doğal-organik oluşu					
Çevre dostu oluşu					
Yağ oranının az olması					
Düşük kalorili oluşu					
Enerji vermesi					
Alışkanlıklarım					
Geçmiş tecrübelerim					
Tat, koku ve görüntüsü					
Hijyenik olması					

10) Aşağıdaki tabloda bulunan yiyecek ve içeceklerden hangi ilk üçünün(rakamlarla 1, 2, 3 belirtiniz) kantinde satılmasını isterdiniz?

Yiyecek ve içecek adları	Tercih sırası
Pizza, börek, poğaç vb yiyecekler	
Katmer, kebab vb yöresel yiyecekler	
Taze sebze ve meyveler	
Yağlı tohumlar	
Süt	
Limonata	
Taze sıkılmış meyve suları	

11) Okul kantininizi ve satılan ürünleri tabloda bulunan kriterlere göre değerlendiriniz.

	Düşük	Orta	Normal	Yüksek
Fiyat				
Ürünlerin besleyiciliği				
Hijyen durumu				
Kantinde çalışan personelin hijyene dikkat etmesi				
Fiziki ortamın hijyen durumu				
Ürün çeşitliliği				
Ürünlerin kaliteleri				
Çalışanların ilgisi				

EK III:

(Ağırlıklı Toplam=1. sırada tercih eden kişi sayısı x 3 +

2. sırada tercih eden kişi sayısı x 2 +

3. sırada tercih eden kişi sayısı x 1) (Erdoğan 2003)

Ağırlıklı Toplam Yüzdesi=Ağırlıklı Toplam / (tercihlerin toplamı x toplam kişi sayısı)

Örnek:

Tost için;

Ağırlıklı toplam= (25 x 3) + (25 x 2) + (15 x 1) = 75+ 50 + 15 = 140

Ağırlıklı toplam yüzdesi = 140 / ((3 + 2+ 1) x (300)) = 140 / 1800 = 0,7777 olarak hesaplanmıştır.



T.C.
SELÇUK ÜNİVERSİTESİ
Sosyal Bilimler Enstitüsü Müdürlüğü



Özgeçmiş

Adı Soyadı:	Nazlı BÜYÜKKOYUNCU			
Doğum Yeri:	Niğde			
Doğum Tarihi:	16.03.1985			
Medeni Durumu:	Evli			
Öğrenim Durumu				
Derece	Okulun Adı	Program	Yer	Yıl
İlköğretim	İleri İ. O.	-	Mersin	1996
Ortaöğretim	3 Ocak Mersin İ.O	-	Mersin	1999
Lise	Anadolu Meslek Lisesi	Ağırlama ve Gıda Teknolojisi	Mersin	2003
Lisans	Selçuk Üniversitesi Mesleki Eğitim Fakültesi	Aile Ekonomisi ve Beslenme Öğretmenliği	Konya	2007
Yüksek Lisans	Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü	Beslenme Eğitimi	Konya	2010
İş Deneyimi:	2009-2010 eğitim öğretim yılında Gaziantep 30 Ağustos İlköğretim Okulunda Teknoloji ve Tasarım Öğretmeni olarak başladığım görevimi,2010-2011 eğitim öğretim yılında Konya Meram Ali Yaman İlköğretim Okulunda devam ettirmekteyim.			
Aldığı Ödüller:	M. E. Müdürlüğünce verilmiş olan çeşitli başarı belgeleri ve sertifikalar			
Hakkımda bilgi almak için önerebileceğim şahıslar:	Yrd. Doç. Dr. Nazan AKTAŞ(Selçuk Ün. Mes. Eğt. Fak. Bes. A. B. D. Başkanı)			
Tel:	5326542886			
E-Posta:	n.buyukkoyuncu@gmail.com			
Adres:	Hocacihan 100.Yıl Mah. Cangül Sok. Oğuz Apt. No:1 Daire:3 Selçuklu/KONYA			