



Döner ve Kebapçıların Yiyecek-İçecek Hijyenine Yönelik Bilgi Düzeyi: Ankara İlinde Bir Araştırma (Knowledge about the Food and Beverage Hygiene of Döner and Kebab Handlers': A Research in Ankara Province)

*Onur ÇELEN^a, Cevdet AVCIKURT^b

^a Uludağ University, Harmançık Vocational School, Bursa/Turkey

^a Balıkesir University, Faculty of Tourism, Department of Tourism Management, Balıkesir/Turkey

Makale Geçmişi

Gönderim

Tarihi:15.06.2017

Kabul Tarihi:22.09.2017

Anahtar Kelimeler

Kebab

Yiyecek İçecek Hijyeni

Bilgi

Tutum

Türkiye

Keywords

Kebab

Food and Beverage Hygiene

Knowledge

Attitude

Turkey

Öz

Bu araştırmada, Türkiye'nin başkenti Ankara'da faaliyet gösteren döner kebab ve kebab yiyecek içecek işletmelerinde çalışmakta olan işgörenler ve işletme sahiplerinin yiyecek içecek hijyenine yönelik bilgi düzeyi ve tutumlarının tespit edilmesi amaçlanmıştır. Bu hedef bağlamında düzenlen anket formu, 2015 yılının Şubat ve Mart ayları içerisinde, 395 kebab işletmesinde görev alan 417 işgören ve işletme sahipleri üzerinde gerçekleştirilmiştir. Elde edilen bulgulara göre, kebab işletmelerinde çalışmakta olan işgören ve işletme sahiplerinin yiyecek içecek hijyenine yönelik bilgi düzeyinde eksiklikler bulunmasına karşın, yiyecek içecek hijyenine yönelik bilgi ve tutumlarının olumlu olduğu tespit edilmiştir. Bu bilgiye ek olarak, döner kebab ve kebab işletmelerinin üretim bölümünde yer alan işgörenler ve işletme sahiplerinin kişisel hijyen ve gıda hijyeni hakkında bilgi sahibi oldukları ve üretimde kullandıkları ekipmanların temizliğine özen göstermeye çalıştıkları tespit edilmiştir.

Abstract

In this research, it was aimed to determine the knowledge level and attitudes of catering and business owners working in döner kebab and kebab food and beverage business operating in Ankara, the capital of Turkey, for food and beverage hygiene. The survey questionnaire formulated in this context was carried out on 417 business and business owners involved in 395 kebab operations in February and March 2015. According to the findings, it has been determined that knowledge and attitudes towards food and beverage hygiene are positive although occupational and business owners working in kebab operations lack knowledge about food and beverage hygiene. In addition to this information, döner kebabs and kebab establishments have found that occupants and business owners in the production department have information about personal hygiene and food hygiene and are trying to care for the cleanliness of the equipment they use in production.

* Sorumlu Yazar.

E-posta: onurcelen@uludag.edu.tr (O. Çelen),