



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),

GİRİŞ

Dünya genelinde gıda kaynaklı hastalıkların son yıllarda dikkat çekici seviyeye ulaştığı görülmektedir (Abdul-Mutalib vd., 2012, s. 289; Ansari-Lari, vd., 2010, s. 260; Giritlioğlu, vd., 2011, s. 838, Martins, vd., 2012, s. 184; Ko, 2013, s. 192). Gıda kaynaklı hastalıklar, toplumun her kesiminden ve her yaştaki bireyi etkileyen önemli bir toplum sağlığı sorunudur. Gıda kaynaklı enfeksiyonlar, sporadik vaka olarak görülebileceği gibi bulaşıcı gıda kaynaklı, birden fazla kişiyi etkileyen zehirlenmeler şeklinde de görülebilir (Tutuş, 2016, s. 132). Söz konusu bu duruma bağlı olarak, yiyecek içecek güvenliğinin, ana konulardan birisi haline geldiği anlaşılmaktadır (Afifi ve Abushelaibi, 2012, s. 249). Gelişmiş ülkelerde, her yıl nüfusun %30'undan fazlasının çeşitli gıda kaynaklı hastalıklara yakalandığı ve gelişmekte olan ülkelerde ise, her yıl iki milyondan fazla insanın gıda temelli hastalıklardan ötürü hayatlarını kaybettiği bilinmektedir (Tessema vd., 2014, s. 1). Örneğin, Avustralya'da her yıl ortaya çıkan yaklaşık 5,4 milyon gıda kaynaklı hastalıkların 15.000'inin hastanede tedaviyi gerektirdiği, 120'sinin ise ölüm ile sonuçlandığı rapor edilmektedir (Rosnani, vd., 2014, s. 20). Gıda kaynaklı hastalıklar, gelişmiş ülkelerde görülebildiği gibi gelişmekte olan ülkelerde de görülmektedir ve bu durum özellikle gelişmekte olan ülkelerde ciddi sağlık sorunlarına neden olabilmektedir (Sani ve Siow, 2014, s. 210). Dünya Sağlık Örgütü'nün Gıda Kaynaklı Hastalıklarla (GKH) ile ilgili yayınladığı rapora göre, 2.2 milyon kişi gıdalardan kaynaklanan ölümcül ishal hastalığına yakalanmakta ve bu sayının çoğunluğunu gelişmekte olan ülkelerdeki çocuklar oluşturmaktadır (Cunha vd., 2014, s. 167). Avrupa Gıda Güvenliği Birliği'nin (2008) yayınladığı bir rapora göre ise, 2008 yılında Avrupa Birliği ülkelerinde, gıda zehirlenmesinden kaynaklanan 45,622 vaka meydana gelmiş olup bu vakaların 6230'u hastaneye kaldırılma ve 32'si ise ölümlerle sonuçlanmıştır (Jianu ve Chiş, 2012, s. 151).

Çalışma hayatının sürekli olarak gelişmesi, kişilerin geleneksel yaşam tarzlarında çeşitli değişimlere neden olmaktadır. Bu gelişmeye paralel olarak, yiyecek içecek sektörünün de gelişim süreci içerisinde olduğunu söylemek mümkündür (Çakıroğlu ve Uçar, 2008, s. 9). Yiyecek içecek işletmelerinin müşterileri, tükettikleri yiyeceklerde, hijyenin yüksek olmasına ve gıda kaynaklı hastalıkların yaratabileceği etkilere dikkat etmektedirler (Djekic vd., 2014, s. 34). Yiyecek içecek ve restoran işletmelerinde yiyeceklerin hijyenik ortamda hazırlanmaması yiyeceklerin güvenliğini, dolayısıyla tüketicilerin sağlığını tehlikeye atmaktadır (Läikkö-Roto ve Nevas, 2014, s. 65). Yiyecek içecek üreticileri, özellikle fast food yiyeceklerde, patojen olarak bilinen ve çiğ etin yapısına zarar veren mikroorganizmaların bulaşıcı olmasında kilit rol oynamaktadır (Sharif vd., 2013, s. 245). Bu konuyla ilişkili olarak tüketicilere, sağlıklı gıda ürünleri sunabilmek için kişisel hijyen bilgisine, uygun tesislere, sanitasyon yönetim ve uygulamalarına ihtiyaç vardır (Jeon vd., 2015, s. 62). Gıda üreticilerin hijyen bilgisi, üretimin üzerinde etkili olmaktadır. Buna ek olarak, yiyecekler arasında bulaşıcı kirlenmenin (kontaminasyonun) önüne geçilmesi, hijyen bilgisi ve standartlarının uygulanmasıyla yakından ilgilidir (Walker vd., 2003, s. 339).

Günümüzde geleneksel gıda maddelerine olan talebin artmasına bağlı olarak, birçok ülkede bu tip gıdaların üretimi ve pazarlanmasına dayanan bir sektör meydana gelmiştir. Ülkemizde "Geleneksel gıda" olarak adlandırılan çok sayıda ürün bulunmaktadır (Arda ve Aydın, 2011, s. 136). Kebap, günümüzde dünyanın birçok ülkesinde beğenilerek tüketilen bir yiyecektir. Türk kültüründen çıktığı düşünülen döner kebab ve kebablar, bugün dünyanın birçok yerinde, hızlı hazır yiyecek işletmeleri arasında önemli bir yere sahiptir. (Öksüztepe ve Beyazgül, 2014, s. 65). Özellikle genç kesim tarafından en çok tüketilen hamburger kola ikilisinden sonra tercih edilen yiyecekler

arasında, pizza ve kebablar yer almaktadır (Çelen, 2015, s. 34). Döner kebab ve kebabların hammaddesinin et olması itibarıyla, yiyeceklerin hammadde aşamasından tüketiciye ulaşıncaya kadar geçen süreç içerisinde yiyecek hijyeninin, araştırılması son derece önem teşkil etmektedir (Bostan, vd., 2011, s. 781).

Literatür Bilgisi

Hijyen, bireysel ve toplumsal açıdan insan sağlığının korunması, geliştirilmesi ve yaşam kalitesinin uzun süre devam ettirilebilmesini sağlayacak temizlik ve sağlıkla ilgili uygulamalar bütünüdür. Daha kısa bir ifadeyle hijyen; sağlıklı ortamın korunması ve her türlü hastalık etmenlerinden arındırılması amacıyla ortaya konulan bilgiler bütünüdür (Bulduk ve Bulduk, 2014, s. 1). Dolayısıyla, sağlığa zararlı ortam ve etkenlerden korunmak amacıyla uygulanan yöntemler ve alınan temizlik önlemlerinin tümü hijyen kapsamında değerlendirilebilmektedir. Yiyecek içecek işletmelerinde temizlik yapılan ve temiz görünen her ortam hijyenik olmayabilir. Ortamın hijyenik biçimde temizlenmesi (dezenfekte edilmesi) için gözle görülemeyen patojenlerin de (insan sağlığına zararlı mikroorganizmaların) yok edilmesi gerekmektedir. Gıda güvenliği; gıdaların satın alma, depolama, işleme, üretim, satış ve hizmet sürecinde oluşabilecek fiziksel, kimyasal ve biyolojik her türlü zararlı etmenlerin ortadan kaldırılması ve gıdaların tüketici sağlığına zarar vermeyeceğinin garanti altına alınması amacıyla oluşturulan tedbirler bütünüdür. Gıda güvenliği, gıda zincirinin tüm aşamalarında hijyenik koşulların eksiksiz bir şekilde uygulanması ile sağlanmaktadır (Giritlioğlu ve Kızılcık, 2016, ss. 303-304).

Yiyecek içecek hijyeni konusunda kişisel hijyen, hijyen uygulamalarının en önemli konusundan biridir. Kişisel hijyen, bireyin sağlığını korumak ve sürdürmek için bir gün içerisinde yapması gereken “öz bakım” uygulamalarıdır. Bu uygulamalar, bireysel ve sosyal sağlığın dayandığı bir temel olmakla beraber, aynı zamanda uygarlık düzeyinin de bir göstergesidir. Yiyecek içecek personelinin kişisel hijyen uygulamaları müşteri memnuniyetini sağlamanın yanında, bakterilerin bulaşmasını ve yayılmasını önlemede de son derece önemlidir. Bu nedenle her restoran çalışanı temel sağlık koşulları ve temel besin güvenliğinin sağlanabilmesi için kişisel hijyen uygulamalarını yeterli düzeyde ve doğru şekilde yerine getirmelidir (Kınacı ve Çetiner, 2013, s. 22).

Gıda zehirlenmelerine yol açan en önemli etkenin, zayıf kişisel hijyen anlayışı yüzünden gıda servisi çalışanlarının elleri olduğu tespit edilmiştir. Elleri ve elbiselerinin dış yüzeyine, temas ettikleri eşyalardan çeşitli organizmalar bulaşabilmektedir. Ayrıca el, kol, burun boşluğu ve ağızdan bulaşan çeşitli mikroorganizma cinsleri bulunmaktadır. Kişiler hijyen kurallarına yeterince uymazlarsa bu mikroorganizmalar gıdalara da bulaşacaktır. Yiyecek içecek işletmelerinde çalışan personelin hijyen ile ilgili sorumlulukları aşağıdaki gibi sıralanabilir (Ünlüöner ve Cömert, 2013, s. 4):

- Yeterli ve dengeli beslenmek, fiziksel sağlığına ve temizliğine özen göstermek,
- Sağlığıyla ilgili rahatsızlıklarını zamanında işletme yetkililerine bildirmek,
- Hijyen kurallarına uymayı alışkanlık haline getirmek,
- Çalışma zamanlarında ellerini yıkamaya özen göstermek (örneğin, tuvalet kullanımı sonrası, çöplere dokunma sonrası, kirli alet ve ekipmanlara dokunma sonrası, çiğ gıdalara dokunma sonrası, paraya dokunma sonrası, öksürme-aksırma sonrası, sigara kullanımı sonrası),

- Kişisel temizlik kurallarını uygulamak (sık sık duş almak, temiz iş kıyafeti giymek, tırnak temizliğine dikkat etmek, eldiven ve bone kullanmak),
- Kullanılan araç ve gereçlere çıplak elle dokunmamak,
- İşyerinde sigara içmemek ve diğer kurallara uymak.

Gıdanın hazırlanma sürecinde, dikkatsiz saklama ve zayıf hijyen koşulları nedeniyle gıda zehirlenmelerinin ortaya çıkması kaçınılmazdır. Gıda üreticilerinin doğru bir hijyen anlayışını benimsemeleri durumunda, bu konuda ilerleme sağlanabilmesi mümkün olacak ve bu ilerleme neticesinde de gıda zehirlenmesine bağlı rahatsızlıklarda azalma olabilecektir (Ünlüöner ve Cömert, 2013, s. 4).

Türk milleti için et ve ete dayalı olan yiyecekler her zaman çok beğenilmiştir ve tüketimi çok fazla olmuştur. Türk Mutfağı; çevirmeler, kızartmalar, ızgaralar, tava yemekleri, kavurmalar, ızgara kebabları, tencere kebabları, yahniler, güveçler, sahan yemekleri, buğulamalar, kapamalar, haşlamalar, köfteler, etli dolmalar, meyveli et yemekleri, olmak üzere geniş bir yelpazeye sahiptir (Şeren Karakuş, vd., 2015, s. 63). Türk mutfağının önemli ürünlerinden bir tanesi olan döner, yassılaştırılmış et parçalarının marine edildikten sonra döner şişlerine geçirilip harlı ateş karşısında döndürülerek pişirilen ve sonra ince dilimler halinde kesilerek tüketime sunulan bir kebab çeşididir. Döner kebab ismini döner (dönmekten) ve kebab (kızarmış et) kelimelerinden almaktadır (Al-Shadefat, 2011, s. 2; Babür ve Gürbüz, 2015, s. 59). Türk kültüründen çıktığı düşünülen kebab ve dönerler, bugün dünyanın birçok yerinde, hızlı hazır yiyecek işletmeleri içerisinde önemli bir yere sahiptir. Özellikle genç kesim tarafından en çok tercih edilen hamburger-kola ikilisinden sonra tercih edilen hazır yiyecekler, pizza ve döner kebablardır. Kebab sözcüğünün, Farsça kökenli olduğu iddia edildiği gibi Arapça “kebbeb”ten geldiği düşünülmektedir ve anlamının; ateşte kızartılan et, ateşte kavurularak pişirilen yiyecekler olduğu söylenmektedir. Döner kebab, Divan-ü Lügat-it Türk'te söklüncü, Osmanlı'nın ilk yıllarında söğülme adını almıştır. Yunanistan'da “gyros”, Avustralya'da “yeeros”, İran'da “törkj kebab”, Hollanda'da “shaverma”, Suudi Arabistan'da ise, “shawarma” adlarıyla bilinmektedir (Kuşçu Erbay, 2006, s. 91).

Türk toplumunun yaşam şekli ve sosyal yapısı incelendiğinde beslenme kültüründe hızlı hazır beslenme sisteminin yüzyıllardır var olduğu görülebilmektedir. Tabla üzerinde satılan simit, çeşitli börekler, çörekler, seyyar açık/kapalı arabalarda porsiyon usulü satılan hamur tatlıları, nohutlu pilav, ekmeğin arasına ciğer, balık, döner, köfte, ızgara et- şiş vb. yiyecekler Türkiye'de uzun yıllardır tüketilmekte olan geleneksel ancak bugünkü fast food terimine paralel bir hareket sergileyen yiyecek türlerindedir. Söz konusu gelişim süreci, özellikle döner kebab ve kebab işletmelerini olumlu yönde etkilemiştir (Yazıcıoğlu vd., 2013, s. 37). Sayıları hızlı bir şekilde artmaya devam eden bu yiyecek içecek işletmelerindeki işgören ve işletme sahiplerinin, yiyecek içecek hijyenine yönelik bilgi ve uygulama düzeylerinin araştırılması önemli bir konudur.

Yiyecek içecek işletmelerinde, yiyecek içecek hijyenine yönelik bilgi ve uygulama düzeyi ile ilgili literatür taraması yapıldığında çok sayıda çalışmaya rastlanılmaktadır. Ancak, doğrudan döner kebab ve kebab işletmelerini hedef alan bir çalışmaya rastlanılamamıştır. İlgili araştırmalar aşağıda bilgilerinize sunulmuştur.

Abdul-mutalib (2012) tarafından Malezya Kuala Pilah'taki yiyecek içecek işletmelerinde çalışan işgörenlerin yiyecek içecek hijyenine yönelik bilgi, tutum ve uygulamalarının belirlenmesi hedeflenmiştir. Elde edilen bulgulara

göre çalışanların yiyecek içecek hijyenine yönelik bilgi, tutum ve uygulamalarının yüksek düzeyde olduğu tespit edilmiştir. Ayrıca, eğitim seviyesi ile yiyecek içecek hijyene yönelik bilgi ve tutum konuları arasında anlamlı bir ilişki olduğu belirlenmiştir.

Afifi ve Abushelaibi (2012) tarafından gerçekleştirilen çalışmada, kamu hijyen önlemlerinin "Bilgi" ve "Uygulama" değerlerini değerlendirmek üzere hazırlanan bir anket, Birleşik Arap Emirlikleri'ndeki Al Ain'de yaşayan ve 15 ila 55 yaş aralığındaki kişilere uygulanmıştır. Elde edilen bulgular, yükseköğrenim görmüş, yiyecek içecek hijyeni konusunda doğru bilgiye sahip olduğunu göstermektedir. Bununla birlikte, sadece %70'i yemek yeme öncesi ve sonrasında ellerini her zaman yıkarken, %80'i daima tuvalet kullandıktan sonra sık sık ılık su ve sabun kullanarak ellerini yıkamaktadır. Katılımcıların %29'u, gıda kaynaklı hastalıklara maruz kalmış ve %85'i gıda güvenliği ve kişisel hijyen konularında bilgilendirilmiştir.

Akbulut (2010) tarafından Yalova ilinde faaliyet gösteren hazır yemek üretim yerlerinde çalışan personelin hijyen bilgi düzeyini belirlemeye yönelik gerçekleştirilen yüksek lisans tezinde, 11 adet hazır yemek üretim tesisinde çalışmakta olan 52 personelin, yiyecek içecek hijyenine yönelik bilgi düzeyinin düşük olduğu, kişisel ve yiyecek hijyenine özen göstermediği, yiyeceklerin sıcaklık kontrollerinin gerçekleştirilmediği sonucuna ulaşılmıştır.

Ansari-Lari vd., (2010) tarafından gerçekleştirilen çalışmada, İran'ın Fars ilinde bulunan dört et işleme tesisindeki gıda çalışanlarının bilgi, tutum ve uygulamalarını değerlendirmesi amaçlanmıştır. Anket formu, Kasım 2006-Ocak 2007 arasında 97 yiyecek içecek çalışanı üzerinde uygulanmıştır. Bulgulara göre, katılımcıların gıda hijyen önlemlerine karşı kabul edilebilir bilgi seviyesine, yüksek seviyede olumlu tutumlara sahip olduklarını göstermektedir. Gıda işçilerinin neredeyse tamamı (% 97.9) genel sağlık önlemlerinin işyerinde kritik rol oynadığının farkındadır.

Baş vd., (2006) tarafından gerçekleştirilen çalışmada, Türkiye'deki yiyecek içecek sektörü çalışanları arasında gıda güvenliği konularında bilgi, tutum ve uygulamaları değerlendirilmiştir. Anket uygulamasına 764 yiyecek içecek sektörü çalışanı katılmıştır. Bulgulara göre, katılımcıların çoğunluğu (% 47.8) temel bir gıda güvenliği eğitimi almamıştır. Türk yiyecek içecek işletmelerindeki çalışanların, temel gıda hijyenine (sıcak veya soğuk hazır yiyeceklerin kritik sıcaklıkları, kabul edilebilir buzdolabı sıcaklık aralıkları ve çapraz bulaşma vs.) ilişkin bilgi eksikliğine sıklıkla sahip olduklarını göstermektedir.

Can (2008) tarafından gerçekleştirilen çalışmada, Balıkesir'in Erdek ilçesinde bulunan 27 otel işletmesindeki, 113 personelle anket uygulaması gerçekleştirilmiştir. Çalışmada elde edilen bulgular neticesinde otel işletmesinde çalışan işgörenlerin kişisel hijyen konusunda bilgi ve uygulamalarını yükseltmelerini sağlayacak gerekli önlemlerin alınması gerektiği ve otel işletmelerinin yıldız sayısı arttıkça, personelin hijyen ve sanitasyon kurallarına uyma eğilimlerinin arttığı tespit edilmiştir.

Cho vd., (2013) tarafından yiyecek içecek sektöründe çalışmakta olan Latin işgörenlere yiyecek içecek hijyeni ve bilgisine yönelik araştırma gerçekleştirilmiştir. Elde edilen bulgular, sahip olunan hijyen bilgilerinin uygulamaya yansımadağı ancak, bir duyarlılık oluşmasında etkili olduğunu göstermektedir.

Cunha (2014), yiyecek içecek üreticilerinin gıda güvenliğine yönelik bilgi, tutum ve uygulamalarında teorik eğitimin ilişkisini ve uygulamalara etki eden değişkenlerini belirlemek amacıyla yapmış olduğu araştırma kapsamında Brezilya'nın Santos şehrinde farklı yiyecek içecek işletmesindeki 183 personel üzerinde bir anket çalışması gerçekleştirmiştir. Elde edilen bulgulara göre, personelin %64'ünün ankette bilgi düzeyini ölçen sorulara doğru cevaplar verdiği ve personele uygulanan eğitimin teorik yönlerinin, personelin gıda güvenliğine yönelik tutumları ve uygulamaları ile herhangi bir ilişkisi olmadığı tespit edilmiştir.

Çetiner (2010) tarafından Ankara ilinde faaliyet gösteren Turizm İşletme Belgeli yiyecek içecek işletmelerinde çalışan 116 işgörene anket uygulaması gerçekleştirilmiştir. Elde edilen bulgulara göre, yiyecek içecek işletmelerinde çalışan personelin sağlık kuralları ve besin hijyeni ile ilgili hijyen kurallarına ilişkin davranışlarında eğitim durumlarına göre istatistiksel olarak anlamlı farklılık olduğu sonucuna ulaşılmıştır.

Djekic vd., (2014) tarafından yiyecek içecek işletmelerinde çalışan işgörenlerin yiyecek içecek hijyenine yönelik uygulamaları belirlemek amacıyla gerçekleştirilen araştırmada, Avrupa'daki 3 farklı şehirde bulunan 91 farklı yiyecek içecek işletmesinde çalışan ve her şehirden 200 personel seçilerek toplam 600 personel üzerinde bir anket çalışması gerçekleştirmiştir. Yapılan araştırmanın sonucunda, personelin yiyecek hijyeni ve gıda güvenliği işlemlerinin düşük seviyede olduğu ve Selanik ile Porto'da bulunan işletmelerin yiyecek içecek hijyenine ilişkin uygulama düzeyinin Belgrat'ta çalışan personellere oranla daha yüksek düzeyde olduğu tespit edilmiştir.

Giritlioğlu, vd., (2011) tarafından gerçekleştirilen araştırmada, Türkiye'de üniversitelerdeki aşçılık programlarındaki öğrencilerin gıda güvenliği ve hijyen bilgileri ve uygulama düzeyleri değerlendirilmiştir. İki farklı üniversiteden iki meslek okulunda 82 aşçılık öğrencisine anket uygulanmıştır. Sonuçlar öğrencilerin gıda güvenliği ve kişisel hijyen konularını önemli gördükleri halde, bu alanlarda yetersiz bilgiye sahip olduklarını göstermiştir.

Kınacı ve Çetiner (2013) tarafından gerçekleştirilen çalışmada; Gaziantep'te faaliyet gösteren dört ve beş yıldızlı otellerin restoranlarında çalışan personelin kişisel hijyen uygulamalarının belirlenmesi ve bu uygulamaların cinsiyet değişkenine göre istatistiksel olarak anlamlı bir farklılık gösterip göstermediğinin tespit edilmesi amaçlanmıştır. Araştırmada betimsel tarama modeli kullanılmış ve araştırma 2011 yılının Temmuz ve Ağustos aylarında 200 personelin katılımıyla yürütülmüştür. Araştırmaya katılan personelin %33'ü kadın ve %67'si erkektir. Personelin el, yüz ve ayak yıkama uygulamaları incelendiğinde, “tuvalete girdikten sonra el yıkama” uygulamasının gerek kadın gerek erkeklerde en yüksek puan ortalamasına sahip olması en çok bu konuya dikkat edildiği sonucunu ortaya koymaktadır. Buna karşın “tuvalete girmeden önce el yıkama” uygulamasının kadınlarda ve “dışarıdan eve gelindiğinde el-yüz yıkama” uygulamasının erkeklerde en düşük puan ortalamasına sahip olması personelin bu uygulamayı yeteri kadar yerine getirmediğini göstermektedir.

Sharif, vd., (2013) tarafından gerçekleştirilen çalışmada, Ürdün'deki askeri hastanelerde gıda görevlilerinin bilgi, tutum ve uygulamaların belirlenmesi amaçlanmıştır. Ürdün'de bulunan 7 askeri hastanedeki 150 askeri personel ve 50 sivil çalışana anket uygulaması gerçekleştirilmiştir. Elde edilen sonuçlar, bilgi, tutum ve uygulama için yüzde puan ortalamalarının sırasıyla %84.82, %88.88, %89.43 olduğu ve bilgi, tutum, uygulama ortalamasının puan ortalaması %87.88 olduğu sonucuna ulaşılmıştır.

Şanlıer ve Konaklıoğu (2012) tarafından Türkiye’de yiyecek içecek üretimi üzerine eğitim gören 1340 öğrencinin yiyecek içecek hijyenine yönelik bilgi ve tutumlarını belirlemek amacıyla anket uygulaması gerçekleştirilmiştir. Araştırma yöntemiyle elde edilen bulgulara göre, erkek ve kadın öğrencilerin yiyecek içecek hijyenine yönelik bilgi düzeyleri farklılık göstermektedir.

Şanlıer vd., (2012) tarafından gerçekleştirilen araştırmada, hemşirelik üzerine eğitim almakta olan öğrencilerin gıda güvenliği algılamalarının belirlenmesi amaçlanmıştır. Belirlenen amaç doğrultusunda, 18-26 yaş aralığındaki 662 hemşirelik öğrencisine (629 kadın, 33 erkek) anket uygulaması gerçekleştirilmiştir. Kadın ğrencilerin gıda güvenliği, kişisel ve mutfak hijyeni konusunda bilgi ve uygulama düzeylerinin erkek öğrencilere nazaran daha yüksek olduğu tespit edilmiştir.

Tan, vd., (2013) tarafından gerçekleştirilen çalışmanın amaı, Malezya Selangor Eyaleti, Hulu Langat ilçesindeki 38 ilköğretim okulundaki yiyecek içecek üreticilerinin el hijyeni bilgilerini, tutum ve uygulamalarını incelemektir. Araştırmada, el hijyeni bilgisi ile yiyecek içecek üreticilerinin uygulamaları arasında olumlu bir ilişki ortaya koymuştur.

nlnen ve Cömert (2013) tarafından gerçekleştirilen araştırmanın amaı, otel işletmeleri mutfağında çalışanların personel hijyeni hakkındaki bilgi düzeylerini ve uygulamalarını ortaya koymaktır. Araştırmanın evrenini Ankara’da bulunan dört ve beş yıldızlı otellerin mutfağında çalışanlar oluşturmaktadır. Ankara il merkezinde bulunan toplam 17 oteldeki 301 mutfak çalışanına anket uygulanmıştır. Tanımlayıcı özelliklere göre hijyen puanlarının karşılaştırılmasında ikiden fazla grubun karşılaştırıldığı durumda “tek yönlü Varyans analizi (one way ANOVA)”, iki grubun karşılaştırıldığı durumlarda ise “bağımsız gruplarda t-testi” kullanılmıştır. Otel alışanları görevlerine, çalışma süresine ve eğitim aldıkları yere göre personel hijyeni puanları değerlendirildiğinde ise, gruplar arasında anlamlı fark olduğu saptanmıştır.

YÖNTEM

Araştırmanın Amaı ve nemi

Bu araştırmanın amaını, Ankara ilinde faaliyet göstermekte olan döner ve kebab işletmelerinde çalışanların ve işletme sahiplerinin, hijyen ve gıda güvenliğine ilişkin bilgi ve uygulama düzeyinin ortaya konulması oluşturmaktadır. Yiyecek içecek işletmelerinde çalışan personel ve işletme sahiplerinin hijyen ve gıda güvenliğine ilişkin bilgi ve uygulama düzeyinin belirlenmesine yönelik ilgili yazın incelendiğinde, bu işletmelerde çalışan farklı personel grupları üzerinde yapılan çok sayıda araştırmanın olduğu görülmekle birlikte doğrudan döner ve kebab işletmelerinde çalışan işgören ve işletme sahiplerinin hijyen ve gıda güvenliğine yönelik bilgi ve uygulama düzeyi üzerine yapılan herhangi bir araştırmaya ise henüz rastlanılmamıştır. Yapılan bu araştırmanın, döner ve kebab işletmelerinde çalışan ve işletme sahiplerinin hijyen ve gıda güvenliğine yönelik bilgi ve uygulama düzeyinin ortaya konularak yiyecek içecek işletmelerinde hijyen ve gıda güvenliğinin sağlanması kapsamında yol gösterici olması ve daha önce bu konuda herhangi bir araştırmanın yapılmamış olması münasebetiyle alan yazına önemli bir katkı sağlayacağı düşünülmektedir.

Araştırmanın Evreni ve Örnekleme

Araştırmanın evrenini, Ankara ilinde faaliyet gösteren döner ve kebab işletmeleri oluşturmaktadır. Söz konusu işletmelerde çalışmakta olan işgören ve işletme sahipleri, araştırma amacının hedef kitlesini oluşturmaktadır. Ağırlıklı olarak işletmelerin yılın 12 ayında faaliyet gösterdiği gözlemlenmiştir. 12 ay boyunca Ankara ilinde faaliyetlerini gerçekleştirmekte olan döner ve kebab işletmesi arasından 395 döner ve kebab işletmesinde anket uygulaması gerçekleştirilmiştir. Söz konusu 395 döner ve kebab işletmesinin sahip ve çalışanlarından oluşan 417 kişi, araştırmanın örneklemini oluşturmaktadır. Örneklem seçiminde kolayda örneklem yöntemi kullanılmıştır.

Anket Formunun Oluşturulması ve Veri Toplama Süreci

Yapılan bu araştırma kapsamında verilerin toplanma sürecinde anket tekniği uygulanmıştır. Anket formunun oluşturulma sürecinde, ilgili alanda yapılan çeşitli araştırmalardan (Cho vd., 2013; Şanlıer ve Konaklıoğlu, 2012; Şanlıer, vd., 2012) yararlanılmıştır. Öte yandan, işgörenlerin bilgi düzeyinin ölçülmesi amacıyla sorulan ifadeler, Türkiye Cumhuriyeti Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'na hazırlanan et ve et türleri ile ilgili bilgiler ile (www.tarim.gov.tr) Türkiye Et ve Süt Kurumu'ndan alınan çeşitli bilgiler (www.esk.gov.tr) ve Dünya Sağlık Örgütü'nden (WHO) çeşitli bilgilerden de yararlanılmıştır.

Geliştirilen anket formu üç bölümden oluşmaktadır. Anket formunun birinci bölümünde, kebab işletmesinde çalışanların ve işletme sahiplerinin demografik özelliklerini belirlemek amacıyla 5 soru bulunmaktadır. Anket formunun ikinci bölümünde katılımcıların gıda hijyenine ilişkin bilgi düzeyini ölçmek amacıyla 10 ifade bulunmaktadır. Katılımcıların anket formunun ikinci bölümündeki ifadelerle “1=Doğru, 2=Yanlış, 3=Fikrim Yok” şeklinde cevap vermesi istenmiştir. Bu bölümde sorulan 6. 7. 14. ve 20. ifadeler daha etkin bir ölçüm sağlanması amacıyla yanlış tarzda sorulmuş olup bu ifadelerin doğru cevapları ilgili tabloda kalın puntoda gösterilmiştir. Anket formunun üçüncü bölümünde ise, katılımcıların gıda hijyenine ilişkin tutumlarını tespit etmek amacıyla 27 ifadeye yer verilmiş ve bu ifadelerin “1=Kesinlikle Katılmıyorum, 2=Katılmıyorum, 3=Fikrim Yok, 4=Katılıyorum, 5=Kesinlikle Katılıyorum” şeklinde yanıtlanması istenmiştir. Bu bölümde sorulan 22. ve 27. ifadeler daha etkin bir ölçüm sağlanması amacıyla yanlış tarzda sorulmuş olup bu ifadelerin doğru cevapları, ilgili tabloda kalın puntoda gösterilmiştir.

Araştırmada yer alan soruların, ankete katılan kişilerin fazla vaktini almamak, soruların yanıtsız bırakılmasının önüne geçmek ve sağlıklı cevaplar alınabilmesi için, kapalı uçlu, kolay anlaşılabilir sorulardan oluşmasına dikkat edilmiştir. Anketi dolduran kişilerin sıkılmasını önlemek içinse, soruların sınırlı sayıda olmasına önem verilmiştir. Ölçek içerisinde yer alan önermelerin oluşturulması sürecinde, soruların farklı düzeydeki tüm katılımcılar için anlaşılabilir olmasına özellikle önem verilmiştir. Araştırmaya katılanların, işletmede farklı bölümlerde görev alan işgörenler ve işletme sahiplerinden oluşması, sayılan kişilerin müşterilere doğrudan veya dolaylı yollarla hizmetler sunuyor olmasından dolayı, anket uygulamasına katılmalarıyla ilişkilendirilebilir.

Anket uygulaması, 2015 yılının Şubat ve Mart ayları arasında, Ankara ili içerisinde faaliyet gösteren döner ve kebab işletmesinde çalışanlar ve işletme sahiplerine uygulanmıştır. İşletmenin sahiplik durumlarına göre anketin uygulanmasına dikkat edilmiştir. Anketin uygulanması iki farklı şekilde gerçekleştirilmiştir. Alan araştırması bağlamında anketler, uygulamayı kabul eden işletmelere dağıtılmış geri dönüşleri için beklenmiştir. Bazı

işletmelerden gerekli izin alınarak anketi doldurmayı kabul eden 395 işletme çalışanlarına ve sahiplerine bire bir anket uygulaması yapılmıştır. Anket uygulaması sonucunda oluşturulan veri seti, istatistik paket programı aracılığıyla analiz edilerek yorumlanmıştır.

Pilot Uygulamada Ölçüm Güvenilirliği

Araştırmanın amacını gerçekleştirmek için oluşturulan anket formu uygulamaya geçirilmeden önce soruların anlaşılabilirliğini ölçmek adına pilot uygulaması yapılmıştır. Bu bağlamda anketin pilot çalışması 2015 yılının Ocak ayında, çalışmanın örneklem kümesine benzer 25 kişi üzerinde gerçekleştirilmiştir. Pilot çalışma neticesinde elde edilen bilgiler doğrultusunda anket formunda çeşitli düzeltmelere gidilerek anket formu yeniden yapılandırılmıştır. Pilot uygulama ve ölçümün güvenilirliğinin test edilmesi amacıyla Cronbach's Alpha değeri hesaplanmış ve bu değer 0,876 olduğu tespit edilmiştir.

Esas Uygulamada Ölçüm Güvenilirliği

Çalışmada uygulanan anket yönteminin esas uygulama ve ölçüm güvenilirliğini test edilmesi amacıyla elde edilen Cronbach's Alfa kat sayısının 0,929 ve Alfa kat sayısının standart sapmasının 0,948 olduğu tespit edilmiştir.

Anket formunda yer alan likert ölçekli sorulara ilişkin güvenilirlik analizi yer almaktadır. Bir ölçeğin güvenilirliği ile ilgili bakılması gereken oranlar aşağıda verilmiştir (Altunışık, vd., 2012, s. 123):

$0,00 \leq \alpha < 0,40$ ise ölçek güvenilir değildir, $0,40 \leq \alpha < 0,60$ ise ölçek düşük güvenilirliktedir, $0,60 \leq \alpha < 0,80$ ise ölçek oldukça güvenilirdir, $0,80 \leq \alpha < 1$ ise ölçek yüksek derecede güvenilir bir ölçektir.

Bulgular

Araştırmanın bulgular bölümü üç ana başlık altında toplanmıştır. Bulgular bölümünün ilk başlığında işgörenlerin demografik özelliklerine yönelik bulgulara yer verilmiş olup ikinci başlığında, işgörenlerin gıda hijyeni bilgi düzeyine yönelik elde edilen bulgulara yer verilmiştir. Bulgular bölümünün üçüncü başlığında ise, işgörenlerin gıda hijyenine yönelik tutumlarının incelenmesiyle elde edilen bulgular ortaya konulmuştur.

Katılımcıların Sosyo-demografik Özelliklerine Yönelik Bulgular

Katılımcıların demografik özelliklerine yönelik bulgular Tablo 1'de görülmektedir. İlgili tabloya göre, katılımcıların %79,6'sı erkek ve %42,7'si 26-35 yaş aralığındadır. Katılımcıların %60'ı lise mezunu ve %30,1'i servis elemanıdır. Öte yandan katılımcıların %40,8'inin 8 yıl ve üzerinde bir süredir çalışma tecrübesine sahip olduğu görülmektedir.

Tablo 1: Katılımcıların Sosyo-demografik Özelliklerine Yönelik Bulgular (n = 417)

Değişkenler	n (%)	Değişkenler	n (%)
Cinsiyet		İşletmedeki pozisyon	
Erkek	332 (79.6)	Aşçı	117 (28.1)
Kadın	85 (20.4)	Aşçı yardımcısı	58 (13.9)
Yaş		Servis elemanı	126 (30.1)
16-25	90 (21.6)	İşletme yöneticisi	44 (10.6)
26-35	178 (42.7)	İşletme sahibi	72 (17.3)
36-45	112 (26.9)	İş tecrübesi	
46 ve üzeri	37 (8.9)	1 yıldan az	2 (0.5)
Eğitim düzeyi		2-3 yıl	67 (16.1)
İlkokul-ortaokul	130 (31.2)	4-5 yıl	98 (23.5)
Lise	250 (60)	6-7 yıl	80 (19.2)
Lisans-lisansüstü	37 (8.9)	8 yıl ve üzeri	170 (40.8)

İşgörenlerin Yiyecek İçecek Hijyeni ile İlgili Bilgi Düzeyine Yönelik Bulgular

Döner kebab ve kebab işletmelerinde çalışmakta olan işgörenlerin gıda hijyeni bilgi düzeyine yönelik bulgular Tablo 2’de verilmiştir. İlgili tabloya göre, çalışmaya katılan 417 kişiden; %86,1’i “Yiyeceklere dokunmadan önce, eller sıcak su ve sabun ile en az 20 saniye yıkanmalıdır.” ifadesine olumlu cevap vermişlerdir. Bu sayede, katılımcıların büyük çoğunluğu, el hijyeni ve besin hijyenine dikkat ettiği sonucuna ulaşılabilir. Katılımcıların %83’ü, “Yiyecekleri hazırlamaya başlamadan önce, eldiven takılması gereklidir” ifadesini uygun bulmuşlardır. Bu sonuca göre, katılımcıların, eldiven kullanımı ile hijyene karşı olumlu tutum sergiledikleri düşünülebilir. Katılımcıların %82,3’ü, “Yiyecekleri, hazırlama ve pişirme zamanlarında bone, maske, kep vb. şeyler kullanılmazdır.” İfadesine olumlu yönde katılmışlardır. Elde edilen bu sonuç sayesinde, katılımcıların kişisel ve besin hijyenine dikkat ettikleri ifade edilebilir. Katılımcıların %81,1’i, “Araç ve gereçlerin yıkanması, durulanması ve sterilize edilmesi önemlidir.” ifadesine olumlu cevap vermiştir. Buradan katılımcıların, sanitasyon uygulamalarına yönelik tutumlarında olumlu bir tutum sergiledikleri sonucuna ulaşılabilir. Katılımcıların %29’u “Dana, sığır, kuzu etlerini 68 °C’de pişiririm”, %26,4’ü ise, “Tavuk etlerini 73 °C’de pişiririm.” İfadesine fikrim yok olarak cevap vermiştir. Ayrıca yanında (-) işaretli yanlış kodlanmış ifadelere (6. 7. 14. ve 20. ifadeler) genel olarak doğru cevaplar verildiği, döner ve kebab işletmesinde çalışan ve işletme sahiplerinin yiyecek içecek hijyenine yönelik bilgi düzeyinin ortalama düzeyde olduğu tespit edilmiştir.

Tablo 2: Kebab İşletmelerinde Çalışan İşgörenlerin Gıda Hijyeni Bilgi Düzeyi (n = 417)

İfadeler	Evet		Hayır		Fikrim Yok	
	N	%	N	%	N	%
Tavuk-Et döner ve kebaplar 65 °C’de servis edilmelidir.	264	63,3	58	13,9	95	22,8
Dondurulmuş hazır yiyecekler, 57 °C’de pişirilmelidir.	249	59,7	70	16,8	98	23,5
Artan yiyecekler, dolaba kaldırılmalıdır.	290	69,5	104	24,9	23	5,5
Farklı zamanda pişirilmiş yiyecekler, birbirleriyle karıştırılmamalıdır.	312	74,8	76	18,2	29	7,0
Kalan yiyecekler, 62 °C’de ısıtılarak kullanılmalıdır.	188	45,1	144	34,5	85	20,4
Yiyeceklerin döner ve kebab ocaklarında tekrar ısıtılması güvenlidir. (-)	104	24,9	257	61,6	56	13,4
Pişmiş döner ve kebabı oda sıcaklığında bırakmak güvenlidir. (-)	109	26,1	254	60,9	54	12,9
Döner ve kebaplar servise kadar 57 °C’de bekletilmelidir.	182	43,6	134	32,1	101	24,2

Dolaplarda saklanması gereken yiyecekler, + 4 °C'de muhafaza edilmelidir.	151	36,2	191	45,8	75	18,0
Dana, sığır, kuzu etlerini 68 °C'de pişiririm.	175	42,0	121	29,0	121	29,0
Tavuk etlerini 73 °C'de pişiririm.	215	51,6	92	22,1	110	26,4
Dolaptaki yiyecekler, bozulduğunda kullanılmamalıdır.	304	72,9	82	19,7	31	7,4
Tavuk, et döner, kebab ve sebzeler için farklı doğrama tahtası ve bıçaklar kullanılmalıdır.	305	73,1	68	16,3	44	10,6
Pişmiş ve çiğ et için aynı tabak kullanılmalıdır (-)	137	32,9	253	60,7	27	6,5
Araç gereçlerin yıkanması, durulanması ve sterilize edilmesi önemlidir.	338	81,1	58	13,9	21	5,0
Bulaşık yıkamada kullanılan suyun sıcaklığı 82 °C olmalıdır.	268	64,3	78	18,7	71	17,0
Yiyeceklere dokunmadan önce eller sıcak su ve sabun ile en az 20 saniye yıkamalıdır.	359	86,1	46	11,0	12	2,9
Yiyecekleri hazırlanmaya başlamadan önce eldiven takılması gereklidir.	346	83,0	58	13,9	13	3,1
Yiyecekleri hazırlanma ve pişirme zamanlarında bone, maske, kep vb. şeyler kullanılmalıdır.	343	82,3	59	14,1	15	3,6
Hasta bir kişinin çalışmasında sakınca bulunmamaktadır. (-)	65	15,6	322	77,2	30	7,2
Dondurulmuş yiyecekleri çözdürmek için mikrodalga fırın veya soğuk su kullanırım.	225	54,0	130	31,2	62	14,9

İşgörenlerin Yiyecek İçecek Hijyeni ile İlgili Tutumlarına Yönelik Bulgular

Kebab işletmelerinde çalışmakta olan işgörenlerin gıda hijyenine ilişkin tutumlarına yönelik bulgular Tablo 3'te verilmiştir. Ankete katılan işgörenlerin, çoğunluğu 4,63'lük ortalama ile "Yiyecek kaynaklı hastalıklar, insan sağlığını tehdit eder" ve "Sağlıklı ve güvenli olmayan yiyecekler, kişileri hasta eder" ifadelerine katılım göstermişlerdir. Bu iki ifadeden sonra, 4,62'lik ortalama sahip "Yiyecek kaynaklı hastalıklarda, kişi doktora gitmelidir" ifadesi gelmektedir. "Yiyecek kaynaklı hastalıklar, müşteriler için tehlikelidir" ifadesi ise, 4,61'lik ortalama ile en çok desteklenen üçüncü ifade olarak yer almaktadır. Bu ifadeler, dikkate alındığında, döner ve kebab işletmelerinde görev alan kişilerin, sağlıklı olmayan yiyeceklerin insan sağlığını tehdit edebileceğinin bilincinde olduklarını, böyle bir durum olduğunda doktora gitmesinin gerekli olduğunu belirterek konuya ilişkin duyarlılık sahibi oldukları görüşü savunulabilir. En düşük ortalama sahip iki ifade; 2,77 ortalama ile "Yiyeceğin piştiğinden emin olmak için tadına elimle bakarım" ve 2,41 ortalama ile "Çalışırken yoğunluk varsa, elimi yıkamayı ertelerim" ifadesidir. Bu iki ifadeden katılımcıların kişisel hijyen uygulamalarına karşı duyarlı oldukları sonucuna ulaşılabilir. Çünkü çıplak el ile yiyeceklere, temas etmekten kaçındıkları, el yıkamayı ertelemedikleri anlaşılmaktadır. İlgili tabloya göre, kebab işletmelerinde çalışmakta olan işgörenlerin yiyecek içecek hijyenine ilişkin tutumlarının genel olarak olumlu olduğu (%83.29) sonucuna ulaşılmıştır.

Tablo 3: Kebab İşletmelerinde Çalışan İşgörenlerin Tutumları (n = 417)

İfadeler	Kesinlikle Katılmıyorum		Katılmıyorum		Kısmen Katılıyorum		Katılıyorum		Kesinlikle Katılıyorum		X	SS
	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%		
Yiyecek kaynaklı hastalıklar, insan sağlığını tehdit eder	11	2,6	3	0,7	6	1,4	87	20,9	310	74,3	4,63	,788
Yiyecek kaynaklı hastalıklar, müşteriler için tehlikelidir.	9	2,2	5	1,2	8	1,9	92	22,1	303	72,7	4,61	,778
Yiyecek kaynaklı hastalıklarda, kişi doktora gitmelidir.	9	2,2	3	0,7	5	1,2	100	24,0	300	71,9	4,62	,749
Sağlıklı ve güvenli olmayan yiyecekler, kişileri hasta eder.	9	2,2	1	0,2	8	1,9	96	23,0	303	72,7	4,63	,737

Yiyecek kaynaklı hastalıklar, ciddi sorunlara yol açar.	9	2,2	1	0,2	19	4,6	104	24,9	284	68,1	4,56	,782
Yiyecek kaynaklı hastalıklar, işletmenin kapatılmasına neden olabilir.	13	3,1	6	1,4	26	6,2	111	26,6	261	62,6	4,44	,913
Yiyecek kaynaklı hastalıkların bulaşma olasılığı düşüktür.	69	16,5	34	8,2	50	12,	111	100	24,0	164	3,61	1,478
Müşterilerimizin bizim işletmemizde satılan yiyeceklerden hastalanacaklarını düşünmem.	34	8,2	17	4,1	50	12,0	118	28,3	198	47,5	4,02	1,222
Yiyecek kaynaklı hastalık veya rahatsızlıklar, Ankara'da daha fazla görülür.	79	18,9	79	18,9	77	18,5	58	13,9	124	29,7	3,16	1,501
Yiyeceklerimizin her zaman temiz ve güvenli olduğunu düşünürüm.	34	8,2	13	3,1	25	6,0	132	31,7	213	51,1	4,14	1,188
Müşterilerimizin işletmemizdeki yiyeceklerden hastalanma olasılığı çok düşüktür.	14	3,6	14	3,4	22	5,3	136	32,6	231	55,4	4,33	,966
Hazırladığım yiyecekleri, doğru sıcaklıkta pişiririm.	14	3,4	10	2,4	17	4,1	151	36,2	225	54,0	4,35	,926
Hazırladığım yiyecekleri, uygun sıcaklıkta muhafaza ederim.	9	2,2	4	1,0	27	6,5	147	35,3	230	55,2	4,40	,829
Yiyecek hazırlığında kullandığım araç ve gereçleri, temizlerim.	11	2,6	10	2,4	20	4,8	132	31,7	244	58,5	4,41	,894
Müşterilere yiyecekleri nasıl hazırladığımı anlatırım.	13	3,1	21	5,0	31	7,4	129	30,9	223	53,5	4,26	1,011
Yiyeceklere dokunmadan önce elimi sıcak su ve sabun ile yıkarım.	10	2,4	7	1,7	20	4,8	129	30,9	251	60,2	4,44	,856
Çiğ ete dokunduktan sonra elimi sıcak su ve sabunla yıkarım.	8	1,9	5	1,2	20	4,8	130	31,2	254	60,9	4,47	,805
Son kullanma tarihi geçmiş yiyecekleri kullanmam.	10	2,4	8	1,9	18	4,3	124	29,7	257	61,6	4,46	,860
Et ve sebze için kullanılan doğrama tahtası ve bıçağı yıkarım.	11	2,6	6	1,4	10	2,4	132	31,7	258	61,9	4,48	,838
Yiyecekleri hazırlamadan önce et, sebze ve meyveleri yıkarım.	10	2,4	6	1,4	16	3,8	130	31,2	255	61,2	4,47	,837
Elimde kesik, yara, yanık varsa eldiven kullanırım.	16	3,8	10	2,4	16	3,8	121	29,0	254	60,9	4,40	,961
Yiyeceğin piştiğinden emin olmak için tadına elimle bakarım. (-)	144	34,5	57	13,7	59	14,1	61	14,6	96	23,0	2,77	1,594
Yiyecekleri hazırlarken tadına bakmak için her seferinde çatal kullanırım.	12	2,9	18	4,3	16	3,8	133	31,9	238	57,1	4,35	9,55
Yiyecekleri dolaplara yerleştirmeden önce son kullanma tarihlerine bakarım.	7	1,7	15	3,6	23	5,5	117	28,1	255	61,2	4,43	,880
Hazırlık ve servis için kullanılan araçları, yıkadıktan sonra kurular ve silerim.	6	1,4	10	2,4	19	4,6	133	31,9	249	59,7	4,46	,810
Etleri kullanmadan önce buzdolabında muhafaza ederim.	9	2,2	10	2,4	16	3,8	132	31,7	250	60,0	4,44	,856
Çalışırken yoğunluk varsa elimi yıkamayı ertelerim. (-)	184	44,1	62	14,9	52	12,5	51	12,2	68	16,3	2,41	1,534

Bulguların Analizi

Bu çalışma neticesinde, kebab işletmeleri sahiplerinin ve çalışmakta olan işgörenlerin, gıda hijyenine yönelik bilgi düzeyi ve tutumlarının olumlu olduğu sonucuna ulaşılmıştır. Elde edilen sonuçlar, ilgili alanda, farklı yiyecek içecek işletmelerinde çalışan işgörenler üzerinde gerçekleştirilmiş çalışmaların sonuçlarıyla benzerlikler göstermektedir.

Kebab işletmesi sahip ve işgörenlerinin yiyecek içecek hijyenine yönelik bilgi düzeylerinin yeterli olmadığı tespit edilmiştir. Gıda güvenliğiyle ilgili olarak, yiyeceklerin doğru sıcaklıklarda pişirilmesi önemlidir. Kebab işletmesi sahipleri ve işletmede çalışan işgörenlerin %59,7'sinin dondurulmuş hazır yiyeceklerin, 57 °C'de pişirilmesi konusunda doğru bilgiye sahip oldukları tespit edilmiştir. Cho, ve diğerleri (2013) tarafından, Amerika

Birleşik Devletleri'nde Latin Mutfağında çalışmakta olan işgörenler üzerine gerçekleştirilen araştırmada, latin mutfağında çalışan personelin, %73,2'sinin dondurulmuş hazır yiyeceklerin 57 °C'de pişirilmesi konusunda doğru bilgiye sahip olduğu belirlenmiştir. Kebap işletmesi sahipleri ve işletmede çalışan personelin, %74,8'nin farklı zamanda pişirilmiş yiyeceklerin birbiriyle karıştırılmaması konusunda doğru bilgiye sahip olduğu sonucuna ulaşılmıştır. Yiyeceğin tekrar servis edilmesi gibi durumlarda yiyeceklerin uygun sıcaklıkta ısıtılması gerekmektedir. Kebap işletmesi sahipleri ve işletmede çalışan personellerin %45,1'inin kalan yiyeceklerin, 62 °C'de ısıtılarak kullanılması konusunda doğru bilgiye sahip oldukları anlaşılmaktadır. Sharif, ve diğerleri (2013) tarafından, Ürdün'deki askeri hastanelerde görev alan yiyecek içecek çalışanlarının gıda hijyenine yönelik tutum ve bilgi düzeyini tespit etmek için gerçekleştirilen çalışmada, yiyecek içecek personelinin %96'sının pişirilmiş yiyeceklerin tekrar ısıtılması konusunda doğru bilgiye sahip oldukları anlaşılmıştır. Yiyecekler, oda sıcaklığında bırakıldıklarında çeşitli tehlikelerle karşı karşıya kalabilmektedir. Bu konuya ilişkin olarak, kebab işletmesi sahiplerinin ve işletmede çalışanların %60,9'unun pişmiş kebabın oda sıcaklığında bırakmanın güvenli olmaması konusunda doğru bilgiye sahip olduğu anlaşılmıştır. Afifi ve Abushelaibi, (2012) tarafından, Birleşik Arap Emirliklerine bağlı Al Ain kentinde kişisel hijyene yönelik bilgi ve uygulama düzeyinin belirlenmesi için yapılan çalışmada, işgörenlerin %74'ünün pişmiş yiyeceklerin mutfak bölümünde bırakılmasının güvenli olmaması konusunda doğru bilgiye sahip olduğu saptanmıştır. Yiyeceklerin besin değerini koruyucu ve insan sağlığını tehlikeye atmayacak durumda olabilmesi, doğru sıcaklıkta pişirilmesiyle alakalıdır. Kebap işletmesi sahipleri ve işletmede çalışanların %74'ünün kebablarda kullanılan dana, sığır, kuzu etlerini 68 °C'de pişirilmesiyle ilgili olarak doğru bilgiye sahip olduğu sonucuna ulaşılmıştır. Öte yandan, Cho, ve diğerleri (2013) tarafından, Amerika Birleşik Devletleri'nde Latin Mutfağında çalışmakta olan işgörenler üzerinde yapmış oldukları araştırmada, latin mutfağında çalışan personelin, %63,8'nin etlerin (dana, sığır, kuzu ve domuz etleri) 68 °C'de pişirilmesi konusunda doğru bilgiye sahip oldukları tespit edilmiştir.

Kebab işletmesi sahipleri ve işletmedeki çalışanların %60,7'sinin pişmiş ve çiğ et için aynı tabak kullanılmasıyla ilgili olarak doğru bilgiye sahip oldukları tespit edilmiştir. Bu bilgiye bağlı olarak pişmiş ve çiğ etin aynı ortamda bulunulmaması gerektiği sonucuna ulaşılmaktadır. Cunha ve diğerleri (2014) tarafından, Teorik gıda güvenliği eğitiminin Brezilyalı yiyecek içecek üreticilerinin bilgi ve tutumu üzerindeki etkisini belirlemek amacıyla gerçekleştirilen araştırmada, Brezilyalı yiyecek içecek işletmesinde çalışanların %97,2'sinin pişmiş ve çiğ yiyeceklerin birbirleriyle temas ettirilmemesi, farklı ekipmanlarla çalışılması konusunda doğru bilgiye sahip olduğu tespit edilmiştir. Kişisel ve gıda hijyeni ile ilgili olarak kebab işletmesi sahipleri ve işletmede çalışanların, %86,1'inin yiyeceklere dokunmadan önce ellerin, ılık su ve sabun ile birlikte en az 20 saniye yıkanması konusunda doğru bilgiye sahip oldukları anlaşılmaktadır. Bu konuyla ilgili olarak, Abdul-Mutalib, ve diğerleri (2012) tarafından, Malezya'da çalışmakta olan yiyecek üreticilerinin, yiyecek hijyeni ve saniteye yönelik bilgi ve tutumlarını belirlemek için gerçekleştirilen çalışmada, çalışanların %98,4'ünün yiyecekleri hazırlamaya başlamadan önce ellerin yıkanılması konusunda doğru bilgiye sahip oldukları tespit edilmiştir. Kebap işletmesi sahipleri ve çalışanların, %83'ünün yiyecekleri hazırlamaya başlamadan önce eldiven takılması konusunda doğru bilgiye sahip oldukları tespit edilmiştir. Belirtildiği üzere Sharif ve diğerlerinin gerçekleştirmiş olduğu çalışmada (2013), çalışanların %85,5'inin yiyecekleri hazırlamaya başlamadan önce, eldiven takma konusunda doğru bilgiye sahip olduğu belirlenmiştir. Gıda güvenliği ve kişisel hijyen için kebab işletmesi sahipleri ve işletmede çalışanların

%82,3'ünün yiyecekleri hazırlama ve pişirme sürecinde bone ve maske kullanılması konusunda doğru bilgiye sahip oldukları anlaşılmaktadır. (Ansari-Lari vd., 2010), İran'daki et işletmelerinde görev alan çalışanların gıda hijyenine yönelik uygulama ve bilgi düzeyini belirlemek için gerçekleştirilen çalışmada, çalışanların %92,2'sinin yiyeceklerin hazırlanma ve pişirilmesi sürecinde maske ve bone takma ile ilgili doğru bilgiye sahip olduğu anlaşılmaktadır. Gıda ve kişisel hijyen ile ilgili olarak kebab işletmesi sahipleri ve işletmede çalışanların %77,2'sinin hasta kişinin çalışmasında bir sakınca yoktur ifadesine katılmamış dolayısıyla hasta kişilerin çalışması halinde yiyecek ve kişisel sağlığın tehlike olabileceğinden doğru bilgiye sahip olduğu belirlenmiştir. Tan, vd., 2013, Malezya'daki Hulu Lagant Selangor kentindeki ilkokullarda çalışan yiyecek içecek üreticilerinin, el hijyenine yönelik bilgi ve tutumlarını ölçmek amacıyla gerçekleştirilen araştırmadaki, çalışanların %74'nün yiyecek içecek işletmesinde çalışan bir kişinin hasta olduğunda çalışmaması konusunda doğru bilgiye sahip olduğu tespit edilmiştir.

Sonuç

Yiyecek içecek işletmelerinin temel amacı, müşterilerinin yiyecek içecek ihtiyaçlarını gidermektir. Bu ihtiyacının giderilmesinde çeşitli etkenler söz konusudur. Bu etkenlerden biri de yiyecek içeceklerin müşterilerin sağlığını bozmayacak nitelikte olmasıdır. Döner ve kebab işletmelerinin sunduğu ürünlerin de sağlıklı, besleyici ve aynı zamanda hijyenik olması gerekmektedir. Bu konuda döner ve kebab işletmesinde çalışan işgörenlerin ve işletme sahiplerinin yiyecek içecek hijyenine yönelik bilgi düzeyi ve uygulamalarına riayet etmeleri oldukça önemlidir. Üretim alanlarında bakterilerin çoğalma ve yayılma durumu dikkate alındığında yiyeceklerin bu oluşumlardan korunması gerekmektedir. Bu gereklilik hem müşterilerin hem de yiyecek içecek üreticilerinin sağlığının korunmasına imkân sunacaktır. Bu nedenle yiyecekleri, bakteri ve çeşitli mikroorganizmaların sebep olduğu kirlenme ve bozulmalardan koruyabilmek için, işletmedeki tüm çalışanların sağlığına özen göstermesi gerekmektedir. Sağlıklı insanlar bile, vücutlarında gıda zehirlenmesine neden olabilecek bakterileri taşıyabilmektedir. Özellikle işletme sahip ve yöneticilerinin rol model olarak kişisel hijyen ve besin hijyenine önem vermeleri gerekmektedir. Gerekli uygulamaların yapılmasında öncülük edilmesi ve periyodik olarak gerçekleştirilen uygulamaların kontrol edilmesi gerekmektedir.

Hijyen konusuyla ilgili olarak çalışılan mekânın hijyenik olması da önemlidir. Çalışma alanlarının temiz ve hijyenik olması, üretilen ürünlerin sağlıklı ve hijyenik olmasında etkili olmaktadır. İşletme planlaması yapılırken bu hususa dikkat edilmeli ve gerekli düzenlemeler yapılmalıdır. İşgören ve işletme sahipleri çevre hijyenine uymalıdır.

Gerçekleştirilen bu çalışmada, Türkiye'nin başkenti Ankara'da, yerel halkın ve turistlerin yeme içme ihtiyaçlarını gidermek amacıyla faaliyetlerini gerçekleştiren kebab işletmesi sahipleri ile işletme çalışan işgörenlerin gıda hijyenine yönelik bilgi ve uygulama düzeyleri ortaya konulmuştur. Bu bağlamda, işgörenler ve işletme sahiplerinin gıda hijyenine yönelik bilgi düzeyi ve uygulamada çeşitli eksikleri bulunmasına karşın, genel olarak olumlu tutum sergiledikleri tespit edilmiştir. Döner ve kebab işletmelerinde çalışan işgören ve işletme sahiplerinin, yiyecek içecek üretiminde kullanılan ürün ve araç-gereçlerin temini, saklanması, üretime hazırlık ve üretimi gerçekleştirme sürecinde hijyene dikkat ettikleri önemlidir. Bu bağlamda konuya ilişkin olarak katılımcıların yiyecek-içecek hijyenine yönelik bilgi ve düzeyleri belirlenmeye çalışılmıştır. Özellikle et ve ete

dayalı üretim yapan döner ve kebab işletmelerinde et ürünlerinin uygun koşullarda saklanması gereklidir. Et yemeklerinin yanında servis edilecek garnitürler de türlerine göre uygun koşullarda saklanmalıdır. Bu tür yiyeceklerin uygun koşullarda saklanmaması durumunda çeşitli sorunlarla karşılaşa bilinir. Katılımcıların yiyecek içeceklerin doğru sıcaklıkta saklanması konusuna hassasiyet göstermeye çalıştıkları düşünülmektedir.

Döner ve kebab işletmesinde çalışan işgören ve işletme sahiplerinin yiyecek içeceklerin hazırlanması ve pişirilmesi sürecinde nelere dikkat ettikleri ortaya konulmuştur. Yiyeceklerin uygun koşullarda hazırlanması kullanılan araç-gereçlerin temiz olması konusunda gerekli önlemlerin alındığı düşünülmektedir. Kullanılan bıçak, doğrama tahtasının temiz olmasına dikkat edilmektedir. Farklı ürünler için farklı doğrama tahtası ve bıçak kullanılması yiyeceklerin farklı yapıya sahip olmalarıyla alakalıdır. Özellikle aşçı ve aşçı yardımcılarını ilgilendiren bu uygulamalarla yiyeceklerin insan sağlığını tehdit edici etkilerinin önüne geçilmesi sağlanacaktır.

Yiyecek ve içeceklerin üretim sürecinde, yiyeceklere çıplak elle dokunulmaması konusunda bilinçli olduğu bu anlamda eldiven takılmasına dikkat edildiği sonucuna ulaşılmıştır. Söz konusu el hijyeni ile ilgili olarak işgörenlerin yiyecek içecek üretimine başlamadan önce ellerini yıkamaya özen gösterdikleri tespit edilmiştir. Üretim sürecinde maske, kep ve bone kullanımı yine yiyecek ve içeceklerin çeşitli bakteri, mikroplardan arındırılmasına yardımcı olmaktadır. Et ve et ürünlerinin pişirilme sürecinde doğru ve uygun sıcaklığa dikkat edilmesi hususunda çeşitli farklılıklar olduğu görülmüştür. Et ve et ürünlerinin çok yüksek sıcaklıkta pişirilmesinin tehlikeli olduğu ve insan sağlığına zarar verici hale geldiği bilinmektedir. Yiyeceklerin düşük sıcaklıkta pişirilmesinin de çeşitli bakteri ve parazitlerinin yok olmasına neden olmaktadır. Bu durumdaki yiyeceklerde insan sağlığını tehdit edici durumda olmaktadır. Yiyeceklerin servis hale gelmesinden sonra da uygun sıcaklıkta bekletilmesi hijyenik olarak kalmasına yardımcı olmaktadır.

Döner ve kebab işletmesinde çalışan işgören ve işletme sahiplerinin yiyecek içecek hijyeni konusunda duyarlı oldukları söylenebilir. Kişilerin sağlıklı olmayan yiyeceklerden zehirlenebileceğini, söz konusu durumlarda kişilerin doktora gitmesi görüşüne olumlu yanıt verdikleri saptanmıştır. Ancak çalışanların konu hakkında duyarlılık göstermelerine karşın uygulamada dikkatli olmadıkları da gözlemlenmiştir. Özellikle döner ve kebab işletmelerinde faaliyetlerin yoğun olduğu gözlenmiş ve bu yoğunluğa bağlı olarak hijyen kurallarına uyulmasında güçlük yaşandığı anlaşılmıştır.

Sözü edilen eksikliklerin mümkün olan en kısa sürede giderilmesi için Dünya Sağlık Örgütü vb. kuruluşların konuya ilişkin programları baz alınarak, gerekli hizmet içi eğitim programlarının oluşturulması, sağlık ve hijyen ile ilgili yapılan denetimlerin artırılması, bu sektör içerisinde faaliyet göstermekte olan işletme sahipleri ve işletme yöneticilerin konuya ilişkin görüşlerinin alınması, insanların konuyla ilgili bilinçlendirilmesi gerekmektedir. Bu sayede, gıda ve gıdaya bağlı ortaya çıkabilecek istenmeyen durumlar minimize edilirken bunun yanında kişilerin daha sağlıklı yiyecekler tüketebilmesi ve yeni yerel lezzetleri keşfedebilmesi sağlanacaktır.

Literatürde yapılan çalışmalar incelendiğinde, doğrudan döner kebab ve kebab işletmelerinin gıda hijyenine yönelik bilgi ve uygulama düzeyini hedef alan bir çalışmaya rastlanılamamıştır. Bu konuda araştırma yapmak isteyen araştırmacılara çeşitli fikirler vermek adına yeni araştırma konuları önerilebilir. Bu araştırma süresince belirlenen amaçları ölçmek için oluşturulan anket formu, dünya çapındaki çeşitli ülkelerde, yerel ve bölgesel

lezzetler üzerine faaliyet göstermekte olan yiyecek içecek işletmelerinde çalışan işgörenler ve işletme sahiplerinin gıda hijyenine yönelik bilgi ve uygulama düzeyini belirlemek amacıyla gerçekleştirilecek araştırmalarda kullanılabilir. Yerel ve bölgesel lezzetler üzerine hizmet veren yiyecek içecek işletmelerin yanında, ülke içerisinde faaliyet gösteren ulusal ve uluslararası yiyecek içecek işletmelerinde çalışmakta olan kişilerin gıda hijyenine yönelik bilgi düzeyi ve uygulama tutumları saptanmaya çalışılabilir. Bu sayede, araştırmacıların, literatüre yeni konularla katkı sağlayabileceği düşünülmektedir.

KAYNAKLAR

- ABDUL-MUTALIB, Noor-Azira, ABDUL-RASHID, Mohammad-Faid, MUSTAFA, Shuhaimi, AMIN-NORDIN, Syafinaz, HAMAT, Rukman, Awang, and OSMAN, Malina, (2012), “Knowledge Attitude and Practices Regarding Food Hygiene and Sanitation of Food Handlers in Kuala Pilah, Malaysia”, *Food Control*, Volume: 27, pp. 289-293.
- AFIFI, Hanan. S., and ABUSHELAIBI, Aisha, A., (2012), “Assessment of Personal Hygiene Knowledge, and Practices in Al Ain, United Arab Emirates”, *Food Control*, Volume: 25, pp. 249-253.
- AKBULUT, Pasin, (2010), “Yalova İlinde Faaliyet Gösteren Hazır Yemek Üretim Yerlerinde Çalışan Personelin Hijyen Bilgi Düzeyi ile Üretilen Yemeklerin Mikrobiyolojik Kalitesi Arasındaki İlişkinin Belirlenmesi”, Namık Kemal Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Tekirdağ.
- AL-SHADEFAT, Bassam, (2011), “Tüketim Sürecinde Döner Kebaplarda Salmonella SSP. Varlığının Araştırılması”, Selçuk Üniversitesi, Sağlık Bilimleri Enstitüsü, Yayınlanmış Doktora Tezi, Konya.
- ALTUNIŞIK, Remzi, COŞKUN, Recai, BAYRAKTAROĞLU, Serkan, ve YILDIRIM, Engin, (2012), “Sosyal Bilimlerde Araştırma Yöntemleri SPSS Uygulamaları”, 7. Baskı, Sakarya: Sakarya Kitabevi.
- ANSARI-LARI, Maryam, SOODBAKSH, Sahar, and LAKZADEH, Leila, (2010), “Knowledge Attitude and Practices of Workers on Food Hygienic Practices in Meat Processing Plants in Fars, Iran”, *Food Control*, Volume: 21, pp. 260-263.
- ARDA, Şafak, ve AYDIN, Ali, (2011), “Hammadde Kalitesi ile Bazı Hijyen Parametrelerinin Yufkanın Mikrobiyolojik Kalitesi Arasındaki İlişki Üzerine Bir Araştırma”, İstanbul Üniversitesi, Veteriner Fakültesi Dergisi, Cilt: 37, Sayı: 2, ss. 135-147.
- BABÜR, Tarih, Eren, ve GÜRBÜZ, Ümit, (2015), “Geleneksel Pişirme Yöntemlerinin Et Kalitesine Etkileri”, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, Volume: 3, Issue: 4, pp. 58-64.
- BAŞ, Murat, ERSUN, Azmi, Şafak, and KIVANÇ, Gökhan, (2006), “The Evaluation of Food Hygiene Knowledge, Attitudes, and Practices of Food Handlers’ in Food Business in Turkey”, *Food Control*, Volume: 17, pp. 317-322.

- BOSTAN, Kamil, YILMAZ, Funda, MURATOĞLU, Karlo, ve AYDIN, Ali, (2011), “Pişmiş Döner Kebaplarda Mikrobiyolojik Kalite ve Mikrobiyel Gelişim Üzerine Bir Araştırma”, Kafkas Üniversitesi, Veteriner Fakültesi Dergisi, Cilt: 17, Sayı: 5, ss. 781-786.
- BULDUK, Sıdıka, ve BULDUK, Emre, Özgür, (2014), “Gıda ve Personel Hijyeni”, 5. Baskı, Ankara: Detay Yayıncılık.
- CAN, Sayim, (2008), “Küçük Ölçekli Otel İşletmelerinin Mutfak Departmanlarında Çalışan Personelin Hijyen ve Sanitasyon Alışkanlıkları (Erdek Yöresinde Bir Uygulama)”, Balıkesir Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yayınlanmış Yüksek Lisans Tezi, Balıkesir.
- CHO, Seonghee, HERTZMAN, Jean, ERDEM, Mehmet, and GARRIOT, Patton, O., (2013), “A Food Safety Belief Model for Latino (a) Employees in Foodservice”, *Journal of Hospitality & Tourism Research*, Volume: 37, Number: 3, pp. 330-348.
- da CUNHA, Diogo, Thimoteo, STEDEFELDT, Elke, and de ROSSO, Veridiana, Vera, (2014), “The Role of Theoretical Food Safety Training on Brazilian Food Handlers’ Knowledge, Attitude and Practice”, *Food Control*, Volume: 43, pp. 167-174.
- ÇAKIROĞLU, F., Pınar, and UÇAR, Aslı, (2008), “Employees’ Perception of Hygiene in the Catering Industry in Ankara (Turkey)”, *Food Control*, Volume: 19, pp. 9-15.
- ÇELEN, Onur, (2015), “Döner ve Kebapçıların Yiyecek-İçecek Hijyenine Yönelik Bilgi Düzeyi: Ankara İlinde Bir Araştırma”, Balıkesir Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Balıkesir.
- ÇETİNER, Hakan, (2010), “Yiyecek İçecek İşletmelerinde Hijyen, Sanitasyon ve Personelin Hijyen Kurallarına İlişkin Davranışlarında Eğitim Faktörü”, Gazi Üniversitesi, Eğitim Bilimleri Enstitüsü, Yayınlanmış Yüksek Lisans Tezi, Ankara.
- DJEKIC, Iljia, SMIGIC, Nada, KOLAGIANNI, Eleni, P., ROCHA, Ada, ZAMIOUDI, Lamprini, and PACHECO, Rita, (2014), “Food Hygiene Practices in Different Food Establishments”, *Food Control*, pp. 34-40.
- GİRİTLİOĞLU, İbrahim, BATMAN, Orhan, and TETİK, Nuray, (2011), “The Knowledge and Practice of Food Safety and Hygiene of Cookery Students in Turkey”, *Food Control*, Volume: 22, pp. 838-842.
- GİRİTLİOĞLU, İbrahim, ve KIZILCIK, Onur, (2016), “Turizme Hizmet Sunan Pastane İşletmelerinde Çalışan Dondurma Üretim Personelinin Hijyen ve Gıda Güvenliğine İlişkin Bilgi ve Uygulama Düzeyi Üzerine Bir Araştırma”, Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, Cilt: 8, Sayı: 15, ss. 301-319.
- JEON, Min-Sun, PARK, Su-Jin, JANG, Hye-Ja, CHOI, Young-Sim, and HONG, Wan-soo, (2015), “Evaluation of Sanitation Knowledge and Practices of Restaurant Kitchen Staff in South Korea”, *British Food Journal*, Volume: 117, Number: 1, pp. 62-77.
- JIANU, Clain, and CHIŞ, Codruta, (2012), “Study on the Hygiene Knowledge of Food Handlers Working in Small and Medium-sized Companies in Western Romania”, *Food Control*, Volume: 26, pp. 151-156.

- KARAKUŞ ŞEREN, Suzan, CEYHUN SEZGİN, Aybuke, ve ŞANLIER, Nevin, (2015), “Türk Mutfağında Kullanılan Et ve Etli Yemek Çeşitlerinin Yapımı ve Sağlık Açısından Değerlendirilmesi”, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, Volume: 3, Issue: 3, pp. 62-68.
- KINACI, Bahar, ve ÇETİNER, Hakan, (2013), “Gaziantep’te Dört ve Beş Yıldızlı Otellerin Restoranlarında Çalışan Personelin Kişisel Hijyen Uygulamaları Üzerine Bir Araştırma”, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, Volume: 1, Issue: 1, pp. 21-28.
- KO, Wen-Hwa, (2013), “The Relationship Among Food Safety Knowledge, Attitudes and Self-reported HACCP Practices in Restaurant Employees”, *Food Control*, Volume: 29, pp. 192-197.
- KUŞÇU ERBAY, Aslı, (2006), “Popüler Kültür ve Beslenme Biçimleri Örnek Olay: Döner Kebap”, Ankara Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yayınlanmış Yüksek Lisans Tezi, Ankara.
- LAIKKÖ-ROTO, Tiina, and NEVAS, Mari, (2014), “Restaurant Business Operator’s Knowledge of Food Hygiene and Their Attitudes Toward Official Food Control Affect the Hygiene in Their Restaurants”, *Food Control*, Volume: 43, pp. 65-73.
- MARTINS, Ricardo, Bessa, HOGG, Tim, and OTERO, Juan, Gestal, (2012), “Food Handlers’ Knowledge on Food Hygiene: The Case of Catering Company in Portugal”, *Food Control*, Volume: 23, pp. 184-190.
- ÖKSÜZTEPE, Gülsüm, ve BEYAZGÜL, Pelin, (2014), “Elazığ’da Satılan Et ve Tavuk Dönerlerin Mikrobiyolojik Kalitesi”, *Fırat Üniversitesi, Sağlık Bilimleri Veterinerlik Dergisi*, Cilt: 28, Sayı:2, ss. 65-71.
- ROSNANI, Ab, Hamid, SON, Radu, MOHHIDIN, Othman, TOH, Poh See, CHAI, Lay Ching, (2014), “Assessment of Knowledge, Attitude and Practice Concerning Food Safety Among Restaurants Workers in Putrajaya, Malaysia”, *Food Safety and Quality Management*, Volume: 32, pp. 20-27.
- SANI, Norrakiah, Abdullah, and SIOW, Oi, Nee, (2014), “Knowledge, Attitudes and Practices of Food Handlers on Food Safety in Food Service Operations at Universiti Kebangsaan Malaysia”, *Food Control*, Volume: 37, pp. 210-217.
- SHARIF, Labib, OBAIDAT, Mohammad, M., and AL-DALALAH, Mohammad-Raed, (2013), “Food Hygiene Knowledge, Attitudes and Practices of the Food Handlers in Military Hospitals”, *Food and Nutrition Sciences*, Volume: 4, pp. 245-251.
- ŞANLIER, Nevin, and KONAKLIOĞLU, Ece, (2012), “Food Safety Knowledge, Attitude and Food Handling Practices of Students”, *British Food Journal*, Volume: 114, Issue: 4, pp. 469-480.
- ŞANLIER, Nevin, BİLİCİ, Saniye, ÇELİK, Bülent, and MEMİŞ, Emel, (2012), “Food Safety Knowledge and Practice of Nursing Students”, *Italian Journal of Food Science*, Volume: 24, Issue: 1, pp. 1-8.
- TAN, Siew, Lian, ABU BAKAR, Fatimah, ABDUL KARIM, Muhammad, Shahrim, LEE, Hai, Yen, and MAHYUDIN, Nor Aiyun, (2013), “Hand Hygiene Knowledge, Attitudes and Practices Among Food Handlers at Primary Schools in Hulu Langat district, Selangor (Malaysia)”, *Food Control*, Volume: 34, pp. 428-435.

- TASSEMA, Ayehu, Gashe, GELAYE, Kassahun, Alemu, and CHERCOS, Daniel, Haile, (2014), “Factors Affecting Food Handling Practices among Food Handlers of Dangila Town Food and Drink Establishments, North West Ethiopia”, *BMC Public Health*, Volume: 14, pp. 1-5.
- TUTUŞ, Celal, BÖREKÇİ, Demet, PARCIKLI, Gürcan, TEMEL, Fehminaz, ve SUCAKLI, Mustafa, Bahadır, (2016), “2013 Yılında Muğla İli Marmaris İlçesinde Görülen *Staphylococcus aureus* Enterotoksin Kaynaklı Gıda Zehirlenmesinin Değerlendirilmesi”, *Türk Hijyen ve Deneysel Biyoloji Dergisi*, Cilt: 73, Sayı: 2, ss. 131-138.
- ÜNLÜÖNEN, Kurban, ve CÖMERT, Menekşe, (2013), “Otel İşletmeleri Mutfak Çalışanlarının Personel Hijyeni Bilgi Düzeylerinin Belirlenmesi”, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, Volume: 1, Issue: 1, pp. 3-12.
- YAZICIOĞLU, İrfan, IŞIN, Alper ve KOÇ, Burcu, (2013), “Üniversite Öğrencilerinin Fast Food Ürünleri Tercih Etme Nedenleri”, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, Volume: 1, Issue: 1, pp. 36-41.
- WALKER, Elizabeth, PRITCHARD, Catherine, and FORSYTHE, Stephen, (2003), “Food Handlers’ Hygiene Knowledge in Small Food Business”, *Food Control*, Volume: 14, pp. 339-343.

Extensive Summary

Knowledge about the Food and Beverage Hygiene of Döner and Kebab Handlers’: A Research in Ankara Province

It is known that the use of red and white meat in the production of döner kebabs and kebabs is especially suitable for contamination between food and meat products, especially in the preparation and cooking process, when microorganisms are formed on the meat compared to other food products. Such factors can cause various food diseases and food poisoning. It is necessary to pay attention to the occupations of these enterprises in order to prevent these situations related to meat and to ensure that consumers consume more healthy döner kebabs and kebab foods. In this context, the level of knowledge and knowledge about food and beverage hygiene is very important for the workers working in döner kebab and kebab enterprises. The necessity of hygiene in every field of life is increasing day by day. It has become a necessity to apply for food and beverage business and to supervise new applications related to this concept. It has been concluded that there is a lack of knowledge about the hygiene of the caterers working in catering companies regarding the subject which is being emphasized. In this study which is conducted to the level of knowledge about food hygiene of people working in Döner kebab and kebab operations, a large number of studies related to knowledge level of food hygiene in various countries and languages have been searched but it is thought that there is not a study aiming at workshops in rotary and rotary kebab operations which are mainly based on our research. Considering this dimension carefully, it is noteworthy that it is important to work in terms of the remedy that is mentioned.

The study aimed to determine the level and attitudes of food and beverage hygiene workers and business owners working in döner kebab and kebab food and beverage business operating in Ankara, the capital of Turkey. The questionnaire, which was formed in the context of this target, was conducted on 417 occupations in 395 kebab operations in February and March 2015. According to the findings, it has been determined that the occupations in the kebab operations have positive attitudes towards food and beverage hygiene, despite the lack of knowledge about food and beverage hygiene. In addition to this information, döner kebab and kebab operations have found that occupants in the production section have information about personal and food hygiene and are trying to pay attention to the cleanliness of the equipment they use in production.

The majority of the participating laboratories participated in the expressions "Food-borne diseases threaten human health" and "Healthy and unsafe food, people are ill" with a majority of 4.63 average. After these two phrases, the expression "food-borne illness should go to a doctor" with an average of 4.62. The expression "foodborne illnesses is dangerous for the customers" is the third most supported expression with an average of 4.61. Considering these considerations, it can be argued that people who are involved in rotary and kebab establishments are aware of the fact that non-healthy foods can threaten human health and that they have sensitivity to the issue by stating that it is necessary to go to a doctor when such a situation occurs. Two expressions with the lowest mean; With an average of 2.77, it is the expression "Elimination to taste to make sure you eat food" and an average of 2.41, "If there is intensity during working, do not wash away". It is possible to reach the conclusion that these two participants are sensitive to personal hygiene practices. Because it is understood that bare hand and food do not delay touching and hand washing. According to the related table, the attitudes of catering workers working in catering establishments regarding food and beverage hygiene are generally positive (83.29%).

Findings related to the level of food hygiene knowledge of workers working in Döner kebab and kebab establishments are given in Table 2. According to the relevant table, 417 persons participating in the study; 86.1% answered positively to the statement "Before washing food, the hands should be washed with hot water and soap for at least 20 seconds". At this point, the vast majority of attendees can attain the result of care for hand hygiene and food hygiene. Eighty-three percent of respondents agreed that "Gloves need to be put in place before preparing food." According to this result, it can be considered that the participants have positive attitude towards hygiene by using gloves. 82,3% of the participants said, "Food, bone, mask, cap etc. during preparation and cooking time. things are being used. "They participated in the affirmation positively. Through this result, it can be said that the participants pay attention to personal and food hygiene. 81.1% of the respondents respond positively to the statement "It is important to wash, rinse and sterilize tools and utensils." Here, participants can attain a positive attitude towards their sanitation practices. 29% of respondents answered "cooking beef, cattle, lamb at 68 ° C" and 26.4% answered "cooking chicken meat at 73 ° C". Besides, incorrectly coded expressions (6th 14th and 20th expressions) marked with a (-) sign were found to give correct answers in general, and the level of knowledge about catering and hygiene of the business owners working in döner and kebab operations was found to be average.

Döner and kebab businessmen and business owners working in the preparation and cooking of food and beverages in the process of what was noted. It is considered that necessary precautions have been taken in order to prepare foods in appropriate conditions and to ensure that the equipment used is clean. Be careful that the knife and

the chopping board used are clean. The use of different chopping boards and knives for different products is related to the different structures of food. These practices, which are particularly relevant to cooks and cooks, ensure that food is avoiding the threat of human health. However, it is observed that copper vessels are generally used. It is known that hygiene becomes destructive and threatening if such containers are not used properly. It helps the food to be cleaned from various microorganisms by washing the food according to the taste before it is used in production.

In the process of producing food and drinks, we are aware of the fact that food is not touched with bare hands. In relation to hand hygiene, it has been found that occupants take care to wash their hands before starting to produce food and beverages. The use of masks, caps and bones in the production process also helps to clear food and beverages from various bacteria and micropots. It has been found that there are various differences in paying attention to the correct and appropriate temperature in the cooking process of meat and meat products. It is known that cooking meat and meat products at very high temperatures is dangerous and harmful to human health. Cooking foods at low temperature also causes various bacteria and parasites to disappear. In this situation the food is threatening human health. After the food is served, keeping it at the proper temperature helps hygienic consumption.

When studies done in the literature are examined, it has not been found that there is a study aiming directly at the level of knowledge about food hygiene of döner kebab and kebab establishments. New research topics can be proposed to give various ideas to researchers who want to conduct research in this area. The questionnaire designed to measure the objectives set during this research can be used in research to determine the level of knowledge of food hygiene for occupations in food and beverage enterprises operating in local and regional tastes in various countries around the world. In addition to food and beverage businesses that serve local and regional tastes, the level of knowledge and practice attitudes towards food hygiene of people working in national and international food and beverage companies operating in the country can be tried to be determined. In this regard, researchers are thought to be able to contribute to new issues in the literature.