



Otel İşletmeleri Mutfak Çalışanlarının Personel Hijyeni Bilgi Düzeylerinin Belirlenmesi (Identifying Personnel Hygiene Knowledge Levels of Kitchen Staff in Hotel Establishments)

Kurban ÜNLÜÖNEN^a, *Menekşe CÖMERT^b

^aGazi University, Faculty of Tourism, Department of Tourism Management, 06830 Gölbaşı, Ankara / Turkey

^bGazi University, Faculty of Tourism, Department of Gastronomy and Culinary Arts, 06830 Gölbaşı, Ankara / Turkey

Makale Geçmişi

Gönderim Tarihi:05.01.2013

Kabul Tarihi:22.02.2013

Anahtar Kelimeler

Gıda güvenliği
Hijyen
Otel işletmeleri

Öz

Bu araştırmanın amacı, 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. Tek yönlü Varyans analizlerinde, fark saptanan durumlarda grubun/grupların belirlenmesinde post-hoc Tukey analizi kullanılmıştır. Tüm analizlerde istatistiksel anlamlılık düzeyi $p < 0.05$ olarak belirlenmiştir. Araştırmaya katılan otel çalışanları yaş grubuna, cinsiyete, eğitim düzeyine, mevcut işyerinde çalışma süresine, eğitim alma durumuna göre değerlendirildiğinde, personel hijyeni algı puanı açısından gruplar arasında istatistiksel olarak anlamlı fark olmadığı saptanmıştır ($p > 0.05$). Otel çalışanları görevlerine, çalışma süresine ve eğitim aldıkları yere göre personel hijyeni puanları değerlendirildiğinde ise, gruplar arasında anlamlı fark olduğu saptanmıştır ($p < 0.05$).

Keywords

Food safety
Hygiene
Hotel businesses

Abstract

The purpose for the research is to determine the personal hygiene level and application level of the hotel personnel working in the kitchen. A survey was conducted among 301 kitchen employees working in 17 hotels in Ankara city center. One Way Anova analysis was used in comparing of three or more groups for comparison of hygiene scores according to descriptive attributes, and t-test for independent groups was used for two groups' comparison. On one way variance analysis , post-hoc Tukey Analysis was used in order to identify differing group/groups in cases where any differencing condition existed. The difference has been found meaningful statistically within all analysis as $p < 0.05$. When all the hotel employees were assessed according to age groups, gender, education level, working experience in current employer and training levels, no meaningful statistical differences were observed ($p > 0.05$) between groups along personal hygiene perception scores. When hotel workers were analyzed according to their roles, working experience and training levels, meaningful differences were observed among groups ($p < 0.05$) for personal hygiene scores.

*Sorumlu yazar

kurban@gazi.edu.tr (K. Ünlüönen), meneksecmert@gazi.edu.tr (M. Cömert)