T.C.

SELÇUK ÜNİVERSİTESİ

SAĞLIK BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ

GIDA GÜVENLİĞİ KAVRAMI BİLİNÇ DÜZEYİNİN BELİRLENMESİ

Gıda Mühendisi
Özge DURMAZ DAYILAR

YÜKSEK LİSANS TEZİ

VETERİNERLİK BESİN HİJYENİ VE TEKNOLOJİSİ ANABİLİM DALI

Danışman
Prof. Dr. Kemal Kaan Tekinşen

İkinci Danışman
Prof. Dr. Ümit GÜRBÜZ

KONYA-2018

T.C.

SELÇUK ÜNİVERSİTESİ

SAĞLIK BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ

GIDA GÜVENLİĞİ KAVRAMI BİLİNÇ DÜZEYİNİN BELİRLENMESİ

Gıda Mühendisi
Özge DURMAZ DAYILAR

YÜKSEK LİSANS TEZİ

VETERİNERLİK BESİN HİJYENİ VE TEKNOLOJİSİ ANABİLİM DALI

Danışman
Prof. Dr. Kemal Kaan TEKİNŞEN

İkinci Danışman
Prof. Dr. Ümit GÜRBÜZ

KONYA- 2018

ÖNSÖZ

Yüksek lisans eğitimim süresince, problemleri çözmem ve sorunlarla başa çıkmamda gerek bilimsel deneyim ve birikimini, gerekse manevi destek ve yardımını esirgemeyen, her koşulda sürekli ilgi, anlayış ve sabır gösteren sevgili danışman hocam, Sayın Prof. Dr. Kemal Kaan TEKİNŞEN'e, ikinci tez danışmanım Sayın Prof. Dr. Ümit GÜRBÜZ'e çalışmalarımın yönlendirilmesinde katkıda bulunan hocam Sayın Prof. Dr. Gürkan UÇAR ve Sayın Prof. Dr. Ahmet GÜNER'e, anket sürecinin gerçekleştirilmesinde yardımlarını esirgemeyen, akademik hayatımın her anında beni destekleyen ve her zaman yanımda olan sevgili annem Ayla DURMAZ, sevgili ablam Müge KAMALAK ve sevgili eşim Osman DAYILAR'a sonsuz teşekkürlerimi sunarım.

İÇİNDEKİLER

SİMGE VE KISALTMALAR **viii**

ÖZET **x**

SUMMARY **xi**

1. GİRİŞ **1**

1.1. Gıda Güvenliği ve Gıda Güvencesi Kavramları 2

1.2. Gıda Güvenliği Kavramı Tarihçesi 5

1.3. Gıda Üretiminde Mevcut Yönetim Sistemleri 7

1.3.1. Kalite Yönetim Sistemleri 7

1.3.2. Çevre Yönetim Sistemleri 10

1.3.3. TS 18001(OHSAS) İş sağlığı ve Güvenliği Yönetim Sistemi 11

1.4. Gıda Güvenliği Konusunda Diğer Düzenlemeler 11

1.4.1. İyi Üretim Uygulamaları (İÜU) 11

1.4.2. İyi Hijyen Uygulamaları (İHU) 12

1.4.3. İyi Laboratuar Uygulamaları (İLU) 12

1.4.4. İngiliz Perakendecilik Konsorsiyumu Standardı (BRC) 12

1.4.5. Uluslararası Gıda Standardı (IFS) 13

2. GEREÇ VE YÖNTEM **14**

3. BULGULAR **15**

4. TARTIŞMA **53**

5. SONUÇ VE ÖNERİLER **70**

6. KAYNAKLAR **74**

7. EKLER **78**

Ek A: Gıda Güvenliği Kavramı Bilinç Düzeyinin Belirlenmesi Anketi 78

EK B: Selçuk Üniversitesi Veteriner Fakültesi Etik Kurul Kararı 84

8. ÖZGEÇMİŞ **85**

ŞEKİL DİZİNİ

Şekil 3.1. Araştırmaya Katılan Bireylerin Cinsiyet Dağılımları 15
Şekil 3.2. Araştırmaya Katılan Bireylerin Doğum Yeri Dağılımları 16
Şekil 3.3. Araştırmaya Katılan Bireylerin Gıda Güvenlik Sistemleriyle Denetimi İsteme Nedeni 33
Şekil 3.4. Araştırmaya Katılan Bireylerin Bozuk ve Hatalı Ürün Şikayet Etme Durumu 34
Şekil 3.5. Araştırmaya katılan Bireylerin Bozuk ve Hatalı Ürünü Şikayet Etmelerinde Sonuç Alma Durumu 35
Şekil 3.6. Araştırmaya Katılan Bireylerin Bozuk ve Hatalı Ürünü şikayet Etmeme Nedeni 35
Şekil 3.7. Araştırmaya Katılan Bireylerin Gıda Güvenliği İle İlgili Bilgi Edinme Kaynakları 38
Şekil 3.8. Cinsiyete Göre Güvenilir Bir Ürün İçin Daha Fazla Ödeme Yapma Durumu 40
Şekil 3.9. Güvenilir Bir Ürün İçin Daha Fazla Ödeme Miktarı (%) 41
Şekil 3.10. Güvenilir Bir Ürün İçin Daha Fazla Ödeme Nedeni 42
Şekil 3.11. Gıdaların İçerdikleri kalıntı, Hormon vb. Maddelerin İnsan Sağlığı İçin Risk Düzeyi 45
Şekil 3.12. Gıdaların Güvenliğinin Geçmişle Kıyaslanması 47
Şekil 3.13. Tüketilen Gıdaların Sağlıklı Olmadığını Düşünme Nedeni 48
Şekil 3.14. En Önemli Gıda Güvenlik Riski 49
Şekil 3.15. Gıda Güvenilirliğinin Değişimi 52

ÇİZELGE

Çizelge 1.1 HACCP Uygulamasının 7 Temel Prensibi…….....…….....9
Çizelge 3.1. Araştırmaya Katılan Bireylerin Cinsiyet Dağılımları 15
Çizelge 3.2. Araştırmaya Katılan Bireylerin Yaş Dağılımları 16
Çizelge 3.3. Araştırmaya Katılan Bireylerin Doğum Yeri Dağılımları 16
Çizelge 3.4. Araştırmaya Katılan Bireylerin Medeni Durum Dağılımları..... 17
Çizelge 3.5. Araştırmaya Katılan Bireylerin Eğitim Durumları 17
Çizelge 3.6. Araştırmaya Katılan Bireylerin Meslek Dağılımları..... 18
Çizelge 3.7. Araştırmaya Katılan Bireylerin Gelir Dağılımları 19
Çizelge 3.8. Araştırmaya Katılan Bireylerin (hane halkı) Aylık Gıda Harcaması Dağılımları 19
Çizelge 3.9. Araştırmaya Katılan Bireylerin Eğitimine Göre Gıda Harcaması Dağılımları 20
Çizelge 3.10. Araştırmaya Katılan Bireylerin Gıda Seçimini Etkileyecek Sağlık Durumu Varlığı 20
Çizelge 3.11. Araştırmaya Katılan Bireylerin Ailesinde Gıda Seçimini Etkileyecek Sağlık Sorunu/Sorunları 21
Çizelge 3.12. Gıda Güvenliği Kavramı Bilinç Düzeyi Logit Model Sonuçları 21
Çizelge 3.13. Araştırmaya Katılan Bireylerin Cinsiyete Göre Gıda Güvenliği Kavramını Duyma Durumu 22
Çizelge 3.14. Araştırmaya Katılan Bireylerin Yaşa Göre Gıda Güvenliği Kavramını Bilme Durumu..... 23
Çizelge 3.15. Araştırmaya Katılan Bireylerin Eğitim Durumuna Göre Gıda Güvenliği Kavramını Duyma Durumu 24
Çizelge 3.16. Araştırmaya Katılan Bireylerin Gıda Güvenliği Tanımları 25
Çizelge 3.17. Araştırmaya Katılan Bireylerin Cinsiyete Göre Gıda Güvenliği Tanımlamaları 26
Çizelge 3.18. Araştırmaya Katılan Bireylerin Yaşa Göre Gıda Güvenliği Tanımlamaları 27
Çizelge 3.19. Araştırmaya Katılan Bireylerin Eğitim Durumuna Göre Gıda Güvenliği Tanımlamaları 28
Çizelge 3.20. Araştırmaya Katılan Bireylerin ALO 174 Gıda Hattı Tanımlamaları . 29

Çizelge 3.21. Araştırmaya Katılan Bireylerin Gıda Güvenliği Sistemlerini Tanıma Durumu 29
Çizelge 3.22. Araştırmaya Katılan Bireylerin Cinsiyete Göre Gıda Güvenliği Sistemleriyle Denetimi İsteme Durumu 30
Çizelge 3.23. Araştırmaya Katılan Bireylerin Yaşa Göre Gıda Güvenliği Sistemleriyle Denetimi İsteme Durumu 31
Çizelge 3.24. Araştırmaya Katılan Bireylerin Eğitim Durumuna Göre Gıda Güvenliği Sistemleriyle Denetimi İsteme Durumu 32
Çizelge 3.25. Araştırmaya Katılan Bireylerin Gıda Güvenlik Sistemleriyle Denetimi İsteme Nedenleri 33
Çizelge 3.26. Araştırmaya Katılan Bireylerin Bozuk Ve Hatalı Ürünü Şikâyet Etme Durumu 33
Çizelge 3.27. Araştırmaya Katılan Bireylerin Bozuk Ve Hatalı Ürünü Şikâyet Etmelerinde Sonuç Alma Durumu 34
Çizelge 3.28. Araştırmaya Katılan Bireylerin Bozuk Ve Hatalı Ürünü Şikâyet Etmeme Nedeni 35
Çizelge 3.29. Gıda Ürünü Satın Alırken Oluşan Değişimler 36
Çizelge 3.30. Gıda Maddeleri Üretirken Uyulması Zorunlu Kurallar İle İlgili Görüşler 37
Çizelge 3.31. Araştırmaya Katılan Bireylerin Gıda Güvenliği İle İlgili Bilgi Edinme Kaynakları 37
Çizelge 3.32. Gıda Üretimi Ve Satışı Esnasında İnsan Sağlığına Dikkat Etme Durumu 38
Çizelge 3.33. Üretim ve Satış Aşamalarında Riskli Üretim ve Hiijyen Eksikliği Durumu 39
Çizelge 3.34. Cinsiyete Göre Güvenilir Bir Ürün İçin Daha Fazla Ödeme Yapma .. 39
Çizelge 3.35. Güvenilir Bir Ürün İçin Daha Fazla Ödeme Miktarı (%) 40
Çizelge 3.36. Güvenilir Bir Ürün İçin Daha Fazla Ödeme Nedeni 41
Çizelge 3.37. Doğum Yerine Göre Güvenilir Bir Ürün İçin Daha Fazla Ödeme Yapma İsteği 42
Çizelge 3.38. Aylık Gelire Göre Güvenilir Bir Ürün İçin Daha Fazla Ödeme Yapma İsteği 43
Çizelge 3.39. Gıda Seçimini Etkileyecek Sağlık Sorunu Varlığına Göre Güvenilir Bir Ürün İçin Daha Fazla Ödeme Yapma İsteği 44

Çizelge 3.40. Gıda Üreten Firmaların Yeterince İyi Denetlendiğine İnanma Durumu 44
Çizelge 3.41. Gıda Üreten Firmaların Yeterince İyi Denetlendiğine İnanmama Nedenleri 44
Çizelge 3.42. Gıdaların İçerdikleri Kalıntı, Hormon Vb. Maddelerin İnsan Sağlığı İçin Risk Düzeyi 45
Çizelge 3.43. Ürün Satın Alırken Dikkat Edilen Hususlar 46
Çizelge 3.44. Gıdaların Güvenliğinin Geçmişle Kıyaslanması 46
Çizelge 3.45. Gıda Denilince Akla İlk Gelen Sağlık Sorunu 47
Çizelge 3.46. Tüketilen Gıdaların Sağlıklı Olması Durumu 48
Çizelge 3.47. Tüketilen Gıdaların Sağlıklı Olmadığını Düşünme Nedenleri 48
Çizelge 3.48. En Önemli Gıda Güvenlik Riski 49
Çizelge 3.49. Güvenli Olmayan Bir Gıda Maddesi İle Karşılaşınca Verilen Tepki .. 50
Çizelge 3.50. Gıda, Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı İle İlgili Görüşler 50
Çizelge 3.51. Gıda Güvenliğini Sağlamada En Büyük Görevi Üstlenen Kişiler 51
Çizelge 3.52. Fazla Ödeme Yapma ve Sağlık Sorunu Olma Arasında Fark Testi 51

SİMGE VE KISALTMALAR

AB	Avrupa Birliği
ABD	Amerika Birleşik Devletleri
BRC	İngiliz Perakendecilik Konsorsiyumu Standardı
DPT	Devlet Planlama Teşkilatı
DTÖ	Dünya Ticaret Örgütü
EFSA	Avrupa Gıda Güvenliği Otoritesi
EIU	The Economist İntelligence Unit
EMS	Environmental Management System
FAO	Food and Agriculture Organization
FDA	Food and Drug Administration
GDO	Genetiği Değiştirilmiş Organizma
GHP	Good Hygiene Practices
GLOBALGAP	Küresel İyi Tarım Uygulamaları
GMO	Genetically Modified Organism
GMP	Good Manufacturing Practices
GTHB	Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı
HACCP	Hazard Analysis Critical Control Plan
IFS	Uluslararası Gıda Standardı
ISO	International Organization for Standardization
ITU	İyi Tarım Uygulamaları
İSG	İş Sağlığı ve Güvenliği
KHK	Kanun Hükmünde Kararname
OHSAS	Occupational Health and Safety Standard
p	Anlamlılık Düzeyi

SKT	Son Kullanım Tarihi
SPSS	Statistic Packets For Social Sciences
TSE	Türk Standartları Enstitüsü
TV	Televizyon
WHO	Dünya Sağlık Örgütü
F	Frekans
%	Yüzde
<	Küçük
>	Büyük
=	Eşit

ÖZET

T.C.

SELÇUK ÜNİVERSİTESİ

SAĞLIK BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ

Gıda Güvenliği Kavramı Bilinç Düzeyinin Belirlenmesi

Özge DURMAZ DAYILAR

Veterinerlik Besin Hijyeni ve Teknolojisi Anabilim Dalı

YÜKSEK LİSANS TEZİ / KONYA-2017

Bu araştırmada, tüketicilerin gıda güvenliği kavramı ile ilgili bilinç düzeylerinin ortaya konması, bilinç düzeylerini etkileyen faktörlerin belirlenmesi, bilinç düzeylerinin yeterli olup olmadığının tespit edilmesi, gıda güvenliği kavramı ile ilgili tutum ve davranışlarının araştırılması amaçlanmıştır.

Bu araştırma, gıda güvenliği kavramı bilinç düzeyini belirlemek üzere bizzat araştırmacı tarafından tüketicilerle yüz yüze görüşülerek saha anket araştırması olarak gerçekleştirilmiştir. Araştırma 2016 - 2017 yıllarında Konya il merkezinde yaşayan, gıda alışverişi yapan ve 18 yaş ve üzerinde basit tesadüfi örnekleme yöntemiyle seçilen bireylerde yapılmıştır. Bu araştırmanın veri toplama aracı, 2 bölüm olmak üzere tolam 33 sorudan oluşan ankettir. Ankette 01-09. sorular tüketici demografik özelliklerinin belirlenmesi, 10-33. sorular gıda güvenliği bilgi düzeyinin ölçülmesini hedeflemiştir.

Tüketicilerden, %73,4'ünün gıda güvenliği kavramını duydukları, %26,6'sının ise gıda güvenliği kavramını duymadığı saptanmıştır. Gıda güvenliği kavramını duyup bu kavramı " Gıdaların üretimden tüketime kadar her aşamasında gerekli kurallara uyulması ve önlenmlerin alınması, sağlıklı, sağlığa yararlı gıda maddelerinin üretilmesidir." şeklinde tanımlayan tüketiciler bilinçli tüketici olarak adlandırılmıştır. Tüketicilerin %73,9'u gıda güvenliği konusunda bilinçli, %26,1'i bilinçsiz olarak saptanmıştır. 174 Gıda Hattını "Tüketicilerin gıda ile ilgili her türlü şikayet ve taleplerinin değerlendirmesidir." şeklinde tanımlama oranı %67,4 olarak belirlenmiştir. Tüketicilerin en çok TSE ve HACCP gıda güvenliği sistemleri hakkında bilgi sahibi oldukları belirlenmiştir. Tüketicilerin gıda güvenliği konusunda bilgi sahibi olmaları en fazla internet, sonra radyo ve televizyon programları olduğu ortaya konmuştur. Ankete katılan tüketicilerin yarıdan fazlasının gıda üretimi yapılan ve satılan yerlerde insan sağlığına dikkat edilmediğini düşündükleri saptanmıştır. Ankete katılan %65,3 gibi önemli bir kısım tüketici grubunun, güvenilir olduğuna inandığı gıda için fazladan ödeme yapma isteğinde oldukları belirlenmiştir. Fazladan ödeme yapma isteklerine sebep olan faktörlerin ortaya koyulmasında analiz yöntemi olarak Ki kare kullanılmıştır. Bu faktörler; cinsiyet, doğum yeri, medeni durum, gelir olarak belirlenmiştir. Gıda güvenliği kavramı hakkında bilgi sahibi olan tüketici profillerini etkileyen değişkenlerin belirlenmesinde binary logit analizinden faydalanılmıştır. Bu analize göre gıda güvenliği kavramının bilinirliği konusunda değişkenler cinsiyet, yaş grubu, eğitim durumu, aylık gelir durumu, olarak saptanmıştır. Arz ve talep arasında dengeli bir durumun ortaya çıkarılması ve sürekliliğinin sağlanması, gıda üretimi yapan firmaların hedefledikleri müşteri portföyüne ulaşması, müşteri aidiyetinin ve memnuniyetinin oluşturulması, ve tutarlı gıda denetleme politikalarının ortaya çıkarılabilmesi, uygulanması için bu veriler dikkate alınmalıdır.

Anahtar Sözcükler: Bilinç düzeyi; Davranış; Gıda güvenliği; Tüketici

SUMMARY

T. C.

SELCUK UNIVERSITY

HEALTH SCIENCES INSTITUTE

Determination of Food Safety Concept Consciousness Level

ÖZGE DURMAZ DAYILAR

Veterinary Department of Food Hygiene and Technology

MASTER'S THESIS / KONYA-2017

In this research was aimed to determine consumers' level of consciousness about food safety, determine factors affecting consciousness levels, whether consciousness levels are sufficient and to investigate attitudes and behaviors related to food safety term.

This research was conducted as a field survey survey by face to face with the consumers by the researcher himself in order to determine the consciousness level of the concept of food safety. The study was carried out on individuals living in Konya province in 2016 - 2017 and selected by simple random sampling method over the age of 18 who are doing food shopping. The data collection tool of this research is a questionnaire composed of 33 questions, 2 chapters. 01-09. Questions to determine consumer demographics, 10-33. The questions aimed to measure the level of food safety information.

Consumers have found that 73.4% of them have heard the concept of food safety and 26.6% of them have not heard the concept of food safety. Consumers who have heard the concept of food safety and have defined this concept as "the production of healthy, healthy food products" is required as conscious consumers at every stage from the production to the consumption of food. 73.9% of the consumers were conscious about food safety and 26.1% were unconscious. The definition rate of 174 Food Lines "All kinds of complaints and requests of consumers regarding food" is defined as 67,4%. It has been determined that consumers are most informed about TSE and HACCP food safety systems. Consumers are informed about food safety mostly from internet, then radio and television programs. It was determined that more than half of the consumers who participated in the survey thought that human health was not paid attention to where food production was made and sold. A significant number of consumer groups (65.3%) were found to be willing to pay extra for food they believed to be reliable. This benefited from the Chi square analysis in determining the factors that caused the overpayment requests. These factors are; sex, place of birth, marital status, income. Binary logit analysis was used to determine the variables affecting the profiles of those who heard the concept of food safety. According to this, gender, age group, educational status, monthly income status, food safety have been determined as important variables in the perception of the concept. This data should be taken into consideration in order to establish and protect the supply and demand balance, to reach the target customers of food producers, to form customer satisfaction and satisfaction, and to create consistent food policies.

Key Words: Behaviour; Consumer; Food safety; Level of Consciousness

1. GİRİŞ

İnsan ihtiyaçlarının birinci basamağı olarak görülen fizyolojik ihtiyaçların başında yer alan gıda (Dölekoğlu ve Yurdakul 2004), canlıların hayatlarını sürdürebilmeleri için tüketilmeleri gereken maddeler olarak tanımlanmaktadır (Onurlubaş 2015). Büyüme, gelişme, sağlıklı ve verimli bir şekilde uzun süre yaşam sürdürebilmek için gerekli olan maddelerin vücuda alınması ve kullanılması beslenme olarak tanımlanmaktadır. Yaşamsal olarak gerekli olan bileşenlerin (örn karbonhidratlar, proteinler, yağlar, vitaminler ve mineraller) yeterli, düzenli ve dengeli alınamaması durumunda bireylerde fizyolojik yetersizlikler ortaya çıkmaktadır. Toplumda yaşayan bireylerin ekonomik ve sosyal yönden rahat yaşaması, refah seviyelerinin artması, sağlıklı, güçlü, verimli, huzur ve güven içinde yaşamaları yeterli, düzenli ve dengeli beslenme koşullarına bağlıdır (DPT 2003; Topuzoğlu ve ark 2007).

Gıdanın üretiminden tüketimine kadar geçtiği süreçlerde bir çok etken bireyin beslenme durumunu etkilemektedir. Gıda güvencesi ve güvenliğinin var olduğu bir durumda ancak sağlıklı bir yaşamın varlığından ve sürdürülebilirliğinden söz edilebilir. (DPT 2003). Günümüzde iki türlü beslenme sorunu ile karşılaşılmaktadır. Bunlardan ilki yeterli gıdaya erişim, ikincisi ise sağlıklı ve güvenilir besin maddelerinin alınmasıdır.

Günümüzde üretimi gerçekleştirilen gıda ürünlerinin çeşitliliklerinin artması ile tarladan çatala gelinceye kadar bir çok işlemlerden ve süreçlerden geçmesi, tüketicilerin akıllarında gıdaların sağlıklı olup olmaması konusunda soru işaretleri oluşturmaktadır. Üretilirken hangi aşamalardan geçiyor, üretimi nasıl yapılıyor, katkı maddesi ilavesi yapılıyor mu, hijyen ve sanitasyon kurallarına dikkat ediliyor mu, üretim yerleri yeterli bir şekilde denetleniyor mu, kullanılan alet ekipmanlar üretime uygun mu, ürünlerin sağlıklı olup olmadığı ile ilgili soru işaretleri bilinçli tüketicinin zihninde oluşmaktadır.

Çağın ilerlemesi ve ülkelerin yaşam standartlarının iyileşmesinin bir sonucu olarak gıdaların içeriklerine, güvenirliğine ve sağlıklı olmasına daha çok dikkat edilmeye başlanmıştır. Bunun sonucunda tüketici tarafından anlaşılamayan kalite özelliklerini (ürünün ilaç kalıntısı içermesi gibi) ifade etmekte üreticiye ve ürüne güven özellliği sağladığı için ayrıca önem taşıyan, üretilen ürünlerin kalite

kontrolünün kanıtı ve belgesi olarak kullanılan sertifikalandırma ve etiketleme sistemleri ortaya çıkmıştır (Sanchez ve ark 2001, Caswell ve ark 2002).

İlerleyen teknoloji ile beraber görsel ve yazılı iletişim araçları (örn: radyo, televizyon ve internet) sayesinde tüketiciler güvenli gıda konusunda bilinçlenmeye başlamıştır. Bunun sonucunda satın alırken tercihlerinde önemli değişiklikler meydana gelmiştir. Özellikle milenyumdan sonra tüketici talep ve tercihleri göz önünde bulundurularak gıda güvenliği konusunda gerekli düzenlemeler yapılmaya başlanmıştır. Tüketici bilinç düzeyleri ve satın alma talepleri ışık tutacak bilgilerin elde edilmesi bakımından, gıda sanayisinde üretim yapan işletmelerin vizyon ve misyonunu tanımlayarak verimliliğinin artması ve tüketici taleplerine göre satış-pazarlama stratejilerini oluşturması açısından bu çalışma oldukça önemli yere sahiptir.

1.1.Gıda Güvenliği ve Gıda Güvencesi Kavramları

Gıda güvencesi kavramı, "tüm insanlığın sağlıklı ve verimli bir hayat sürdürebilmeleri için, yeterli, güvenilir ve besleyici değeri yüksek gıdalara sürekli olarak ulaşabilmeleri" olarak tanımlanmakta ve gıdanın üretim süreçlerini, gıdaya erişim ve tüketim kavramlarını içinde barındırmaktadır (Leisinger 2000, FAO 2000). Bosi (2003)' de gıda güvencesini " Bireylerin sağlıklı beslenme alışkanlığını oluşturacak ve geliştirecek olan gıdaları sürekli olarak, güvenilir kaynaklardan, uygun fiyatlarda, kaliteli olarak ürün tedarik etme ve tüketme haklarına sahip olma durumlarının güvence altına alınması ve korunması" şeklinde anımlamaktadır.

Gıda güvenliği FAO (2000) ve Tayar (2014) tarafından, " sağlıklı bir gıda üretimini gerçekleştirmek amacıyla gıdaların üretimden en son dağıtım aşamalarına kadar olan süreçlerde uyulması gereken kurallara uyulması ve önlem prosedürlerinin oluşturulup uygulanması" şeklinde tanımlanmaktadır. Henson ve Traill (1993) ve Caswell ve Mojduzska (1996), gıda güvenliğini genellikle ürün tüketildikten sonra bile kalitesi hakkında herhangi bir ölçümün yapılamadığı bir güven parametresi olarak görmektedirler.

Gıda güvenliği içinde tüketime sunulacak duruma gelirken gıdaların geçtikleri süreçlerde karşılaşabilecekleri çeşitli tehlike oluşturacak risklerin (örn:

fiziksel, kimyasal, biyolojik) bertaraf edilmesi için önlem faaliyetleri belirlenmektedir.

Plastik ve cam kırıkları, taş, tahta, toprak parçaları, saç, kıl, tüy, tırnak, pestisit kalıntıları, radyoaktivite vb. fiziksel risk etmenleri; doğal toksinler (örn; mikotoksinler), çevresel metaller (örn; civa, kurşun), ziraii ilaçlar ve veteriner ilaçları kalıntıları, gıda katkı maddelerinden kaynaklı kimyasal risk etmenleri; bakteri, virüs ve parazitlerin neden olduğu mikrobiyolojik kirlenmelerden kaynaklı biyolojik risk etmenleri olarak tanımlanmaktadır (Giray ve Soysal 2007).

Etkin bir gıda güvenliği oluşturulabilmesi ve sürdürülebilmesi için tüketicilerin oluşturduğu kamuoyu, resmi mevzuatlar ve bilimsel teknolojik birikimleri kullanan üretici ve pazarlamacıların sorumluluklarını yerine getirmesi önem arz etmektedir. (Bayrak ve İlbeği 1997).

Uygulamada kolaylık sağlamak adına farklı kalite özellikleri değerlendirilirken, zorunlu ve isteğe bağlı kalite özellikleri olmak üzere iki grupta incelenmiştir. Son ürün onayının verilebilmesi için mutlaka olması gereken ölçülebilir ve tanımlanabilir özellikler zorunlu kalite özellikleri olarak tanımlanırken; son ürünün tercih edilebilirliğini etkileyen beklenti ve isteklerini içeren özellikler isteğe bağlı kalite özellikleri olaran tanımlanmaktadır. (Grunert 2005).

Son zamanlara kadar sadece zorunlu kalite kriterleri önem taşırken günümüzde talebe bağlı olarak ortaya çıkan kalite parametrelerinin de sağlanması önem taşımaktadır. Tüketici talepleri ve gıda ürünlerinin kalitesi arasında ilgi olması bilinçli tüketici kavramına verilen önemle birlikte gıda güvenliğine olan önemi de artırmıştır. (Dölekoğlu 2002). Karşılaşılacak risklere karşı tüketicilerin sahip oldukları bilgi ne kadar fazla olursa, gıda kaynaklı tehlikelere karşı o kadar koruma mekanizması oluşturabilirler. Kaliteli, güvenli, sağlıklı, kendisine ve çevreye zarar vermeyen ürünü seçen, satın aldığı mal ve hizmetlerden maksimum fayda sağlamayı amaçlayan bireylere bilinçli tüketici denilmektedir. Bilinçli tüketici kavramının ortaya çıkması ile satın alma davranışlarında değişimler başlamış ve tüketiciden tüketiciye ürün tercihlerinin değiştiği görülmektedir. Bilinçli tüketici olarak tanımlanan topluluğun sayısının zaman geçtikçe artması ile tüketici davranışları kavramı da daha fazla önem kazanmaktadır. Gıda güvenliğinin sağlamasının 4 temel

aşaması, sağlığa zarar veren ve istenmeyen etkenlerin gıda maddesi ile etkileşimini önleme, bu etkenlerden uzaklaştırma (eliminasyon), zararlı etkenlerin çoğalmasını ve yayılmasını durdurma (inhibisyon) ve uygun yöntemlerle etkisiz hale getirilmesi olarak tanımlanmaktadır. (Tayar 2014).

Gıda güvenliğinin sağlanması üretimin en temeli olan güvenli hammadde temini ile başlamaktadır. Fakat bu süreçte bitkisel ve hayvansal hammaddelerde insan sağlığı açısından tehlike oluşturabilecek bazı fiziksel, kimyasal ve mikrobiyal sorunlar ile karşılaşılmaktadır. Bu sorunları önlemek için, bitkisel ürünlerin üretim süreçlerinde kullanımı tercih ediken pestisit kalıntılarının tespiti, hayvansal ürünlerde hastalık takiplerinin yapılması, girdi ve süreç kontrolü, tesis ve üretim hattı koşullarının belirlenmesi gerekmektedir (Onurlubaş 2015).

İklimdeki değişiklik, tarımsal verim düşüklüğü bununla birlikte arzda yaşanan dalgalanmalar, tarımsal girdi fiyatlarının artması, tarım arazilerinin azalması, piyasada artan rekabet ortamı, küçük ölçekli çiftçilerin pazara girişinin sınırlanması ve tarım sektörüne yapılan zarar verici yatırımlara bağlı olarak meydana gelen fiyat artışları (Kraychev 2010), gelir seviyesindeki azalma, yanlış uygulanan yönetim ve politikalar gıda güvencesinin hedeflenen seviyelerde sağlanamamasının temel sebepleridir (Kıymaz ve Şahinöz 2010). Ekonomik Haberalma Birimi' ne göre; gıda güvenliğinin sağlanamaması sorununun arkasında yatan sebepler arasında enerji fiyatlarının artması, tarımsal yatırımların giderek azalması, ekonomik büyüme, gelirlerdeki artış, refah seviyesindeki artışı ve nüfusun artması kaynaklı gıda maddeleri talebin artması, ticareti bozucu yönde destekler, biyoyakıtlar ve ekolojik bozulmalar olarak belirtilmektedir (Abruzzese 2014).

Tüm bu nedenlere bağlı olarak maliyetteki artışa bağlı gıda fiyatlarındaki artışlar tüketicilerin alım gücünü azaltmaktadır. Alım gücünün azalmasından üretim miktarı ve kalitesi de etkilenmektedir. Tüm bu durumların sonucu olarak da gıda güvencesi ile ilişkili olan gıda güvenliği konusunda ciddi sağlık sorunlarının oluşması ve artması sorunları ortaya çıkmaktadır (Eştürk ve Ören 2014).

Olumsuz ekonomik şartlar, yanlış politikalar ve politiklardaki istikrarsızlıklar, gıda güvenliğinin sağlanması ve açlığın azaltılmasına yönelik çalışmaları

yavaşlatmakta ve oldukça büyük bir kesimin sorunlar ile karşı karşıya kalmasına neden olmaktadır (FAO 2015a).

Kurumsal ve teknik eksikliklerin yanında politikaların sık sık değişmesine bağlı ortaya çıkan tarımda verim düşüklüğü, arzda ortaya çıkan dalgalanmalar, tarım dışında istihdam olanaklarının eksikliğinin yol açtığı düşük ve dengesiz gelir durumu gibi sosyolojik sebepler de Türkiye'de gıda güvencesinin sağlanamamasında oldukça önemli olumsuz faktörler arasında yer almaktadır (Demirözü 2011).

Mevzuatlardaki yetersizlik, kurumsal kararlılığın sağlanamaması, kayıt ve kontrol dışı gıda üretimi ayrıca yetersiz denetim gibi nedenler ise gıda güvencesi ve güvenliğinin sağlanamamasının politik sebepleri olarak görülmektedir (Koç ve Uzmay 2015).

Economist medya grubuna dahil olan "Economist Intelligence Unit" (EIU) Ekonomik Haberalma Birimi, tarafından, dünya ülkelerinin gıda güvencesi açısından durumlarının değerlendirildiği yıllık olarak gıda güvencesinin temel boyutları olan erişilebilirlik, bulunabilirlik ile kalite ve güvenilirlik üzerine hazırlanmakta ve gıda fiyatları düzeltme faktörü ile her çeyrek dilimde güncellenmenen Küresel Gıda Güvencesi Endeksi (GFSI) güncel 2017 yılı verilerine göre gıda güvencesi alanında 113 ülke arasında Türkiye 49. Sırada yer aldı (Anonim 2017).

1.2. Gıda Güvenliği Kavramı Tarihçesi

Gıda Tarım Örgütü (FAO) ve Dünya Sağlık Örgütü (WHO) tarafından 1983 yılında Gıda Güvenliği Uzman Komitesi oluşturulmuştur. Komite tarafından, kontamine gıda tüketimi ile ortaya çıkan hastalıkların, en yaygın sağlık problemleri arasında önemli bir yere sahip olduğu ve bu durumun ekonomik üretkenlikte olumsuz etkilere sebep olduğu belirlenmiştir. Daha sonra 1992 yılında Roma'da yapılan FAO/WHO Uluslararası Beslenme Konferansında "besleyici açıdan yeterli ve güvenli gıda tüketiminin dünyadaki her bireyin temel hakkı olduğu" bildirilmiştir. Devletin, üreticilerin ve tüketicilerin gıda güvenliği konusunu öncelikli olarak değerlendirmeleri gerektiği vurgulanmıştır. 2002 yılında Avrupa Birliği (AB) içerisinde bağımsız bir kuruluş olan, Avrupa Gıda Güvenliği Otoritesi (EFSA) gıda güvenliğini sağlamak amacıyla oluşturulmuştur. Gıda güvenliği ile ilgili tüm

konularda bilimsel önerilerde bulunma, hızlı alarm sistemleri oluşturulması, tüketicilerle gıda güvenliği ve sağlık konularında iletişim sağlanması, ulusal kuruluşlar ve bilimsel kuruluşlar arasında bir iletişim ağı oluşturulması kuruluşun görevleri arasında yer almaktadır.

Türkiye'de gıda güvenliği, 1580 Sayılı Belediye Kanunu'ndan (2000) günümüze değişerek ve gelişerek mevzuatlardaki yerini almıştır. Geçmişte bu alanda yapılan önemli çalışmalar arasında Gıda Maddelerinin Ve Umumi Sağlığı İlgilendiren Eşya ve Levazımın Hususi Vasıflarını Gösteren Tüzüğün 1952 yılında oluşturulması ve 1954'te Türk Standartlarının Enstitüsü'nün kurulması yer almaktadır. Gıda güvenliği alanında gerçekleşen diğer önemli gelişmeler; 560 sayılı "Gıdaların Üretim, Tüketim ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararname (1995)" ve bu kararname kapsamında çıkarılan Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği (1997), Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Yönetmelik (1998) ve 2008 yılında hazırlanan Gıda Güvenliği ve Kalitesinin Denetimi ve Kontrolüne Dair Yönetmelik olarak sıralanabilir (Buzbaş 2010).

Tüketiciler, daha güvenilir gıdalar tüketmek istediklerini çeşitli platformlarda dile getirme hakkı bulmuş, hükümetlerden gıda güvenliği ve güvencesi politikaları hazırlamalarını talep etmişlerdir. Bu taleplerin doğrultusunda hükümet bir takım yasal düzenlemeler gerçekleştirmiş AB uyum çalışmaları da yasal düzenlemelerin hızlanmasında etkili olmuştur (Onurlubaş 2015). AB'ye uyum kapsamında Türkiye, 5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu'nu 13/06/2010 tarih ve 27610 sayılı resmi gazetede yayımlamıştır.

Gıda güvenliğinin şartları, 5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda Ve Yem Kanunu Madde 21'de; insan sağlığını tehlikeye düşürmeyecek gıdaların üretilmesi ve tüketime sunulması, güvenilir olmayan gıda ve gıdayla temas eden maddelerin tüketime sunulmaması, güvenli gıdanın belirlenmesinde üretimden son nihai ürüne kadar her süreçte etiket bilgileri ve sağlıkla ilgili uyarı niteliğindeki bilgiler ile ürüne ait tüketim koşulları dikkate alınmalı, üretimden son tüketiciye ulaşana kadar her proseste gerekli kalite kontrollerinin yapılması, aynı seri, parti veya sevkiyattaki gıdaların bir kısmının güvenilir olmadığının tespit edilmesi durumunda geri kalanların kapsamlı incelemeye alınması, güvenilirliği kanıtlanamaması halinde o parti, seri ve sevkiyattaki tüm gıda maddelerinin güvenilir

olmadığının kabul edilmesi, bakanlığın belirlediği tüm güvenlik şartlarına uysa dahi güvenilirliğinden şüphe duyulan gıda maddelerinin arzının kısıtlanması veya geri çekme yapılması olarak belirtilmiştir.

Kanun kapsamında, gıda güvenliği ve güvencesinin sağlanması amacıyla 28145 sayılı Resmi Gazete'de 2011 yılında Gıda Hijyeni Yönetmeliği, Gıda İşletmelerinin Kayıt ve Onay İşlemlerine Dair Yönetmelik, Gıda ve Yemin Resmi Kontrollerine Dair Yönetmelik ile 2012 yılında 28488 sayılı Türk Gıda Kodeksi Et ve Et Ürünleri Tebliği yayınlanmış ve Alo 174 Gıda Hattı gibi pek çok çalışma gerçekleştirilmiştir.

Gıda güvenliği ve beslenme konuları, 2014 G-20 Liderler Zirvesi ve G20 2015 Tarım Bakanları Toplantısı'nda gıda sistemlerinde sorumlu yatırımların, gelirlerin ve nitelikli istihdamın arttırılması amacı ile görüşülmüş "Gıda Güvenliği ve Beslenme Çerçevesi" oluşturulmuştur. Bu çerçeveyi uygulayacak ilk dönem başkanı olarak Türkiye seçilmiştir (Anonim 2018).

1.3. Gıda Üretiminde Mevcut Yönetim Sistemleri

Gıda güvenliği konusunda standartların uluslararası bir boyut kazanması Uruguay Round görüşmelerinin bir sonucu olarak 1994 yılında Dünya Ticaret Örgütünün (DTÖ) kurularak ve tarım sektöründe ürünlerin taşıması zorunlu olan standartların tanımlanması ile gerçekleşmiştir. Sağlık ve Bitki Sağlığı Anlaşması ile de ülkelerin belirlenen ve tanımlanan standartlara uyması gerekliliğini ortaya koymuştur (Unnevehr ve Hirchborn 2000).

1.3.1. Kalite Yönetim Sistemleri

Tüketicilerin beklenti ve talepleri göz önünde bulundurularak son ürünü sıfır hata ile ortaya çıkarmak, kısacası istenen özelliklere uygun son ürün üretmek kalite olarak tanımlanmaktadır (Kavrakoğlu 1996). Toplam kalite yönetimi kavramı, üretim sonrasu ortaya çıkan son ürünün kalite parametreleri kontrolünü yaparak hatanın tespit edilmesi yerine, hata ortaya çıkmadan önce önleyici faaliyetleri oluşturmayı amaçlamaktadır. Organizasyon şemasında bulunan herkesin yönetim felsefesinin bu yönde olması ve benimsemesi ile sağlanmaktadır. Kalite denince sadece ürün ya da hizmet kalitesi akla gelmemelidir. Tüm birim ve bölüm çalışan ve yöneticilerinin

oluşturduğu organizasyon şemasının tüm öğelerini kapsamaktadır. Bireysellikten uzak yönetimin en üstünden en altına kadar herkesin sorumlu olduğu ekip çalışması merkezli bir olgudur (Ishikawa 1997). Kaliteden söz edilemeyen koşulların varlığında, ürün üzerinde tüketicilerin herhangi bir kalite değerlendirmesi yapması söz konusu olmamaktadır. Bunu önlemek adına sertifikasyon sistemleri kurulmuştur. Bu sayede ürünlerin kalite özellikleri ölçülebilir ve gözlenebilir kalite özelliklerine dönüşebilmektedir (Auriol ve Schilizzi 2003). Hayatın bir çok alanında tüketicilerin üründen ve hizmetten kalite talepleri artmaktadır. Bu talepler kalite sistem süreçlerinin ortaya çıkmasına zemin hazırlamıştır (Topoyan 2003).

ISO 9000

Merkezi Genova'da bulunan 91 ülkenin ulusal standartlarını içeren ISO, tüm dünyaya ve her alana standartlaşmayı yayarak uluslararası ürün ve servis ticaretinde kolaylıklar sağlamayı amaç edinmiştir. ISO 9000 ise imalat ve hizmet endüstrilerinde kalite güvencesi için kurulmuş, kapsamlı bir standartlar kümesidir. Sıfırdan kalite sistemi oluşturmak ya da mevcut bir kalite sistemini değerlendirmek amacıyla kullanılabilen bir yönetim sistemi modelidir. ISO 9000, kaliteyi üretimin içine sokmayı esas alan, üretilen üründe belirli bir kalite düzeyinin elde edilmesini ve bu kalite düzeyindeki üretimin garanti edilebilmesi için üretim ve kontrol açısından takip edilecek yöntemleri genel çizgileri ile tarif eden bir kalite yönetim sistemidir (Sanders ve ark 1998, Topal 1996, TSE 1996).

TS-EN-ISO 9001 müşteri odaklılık, liderlik, kişilerin katılımı, proses yaklaşımı, yönetimde sistem yaklaşımı, sürekli iyileştirme, karar vermede gerçekçi yaklaşım ve karşılıklı yarara dayalı tedarikçi ilişkileri olarak tanımlanan 8 kalite prensibine dayanan uluslararası Kalite Yönetim Standardıdır (Anonim 2010a).

ISO 22000:2005 ve Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi Standardı ve Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)

Amerikan Ordusu Araştırma laboratuarı ve NASA laboratuarında Amerikan Gıda ve İlaç Dairesi (FDA) 1960 yılında ABD uzay programlarını kapsayarak tasarlanmış ve daha da geliştirilerek kapsamı arttırılmıştır (Dölekoğlu 2003). İlk kez 1971 yılında Ulusal Gıda Muhafazası Konferansında tanıtımı yapılmış ve resmi denetimlerde FDA tarafından kullanılmaya başlanmasıyla HACCP yaygınlaşmış ve

bilinirliği artmıştır (Pfeiffer ve Luchsinger 1997). Gıda sanayisinde büyük çapta uygulanan, üretim sürecinin kontrolü üzerine odaklanan HACCP, gıda güvenliğini olumsuz etkileyecek tehlikeleri kontrol altına alma veya elimine etmeyi amaçlayan bir kalite kontrol sistemidir (Unnevehr ve Jensen 1998). Tehlikeyi önleyerek son üründe kayıpları azaltmakta, bozuk ve hatalı ürün ortaya çıkma riskini yok etmekte ve bunun sonucunda müşteri memnuniyeti ve bağlılığını sağlayarak pazarda rekabet gücünde artmaya sebep olmaktadır. Üretici ve tüketicilerin gıdalardan kaynaklanan hastalıklar karşısında maddi kayıpları minimuma indirmekte, uluslararası pazarda ticaret fırsatını artırmakta ve ülke ekonomisinde fayda sağlamaktadır. Tüketici sağlığını korumada oldukça büyük öneme sahip olması HACCP sisteminin en belirgin ve yararlı özelliğidir (Karaali 2003).

Tüketicilerin ve ticari alıcı ülkelerin güvenilir gıda konusunda taleplerinin oldukça artması, HACCP baz alınarak kurulan gıda güvenliği yönetim sistemlerinin kullanımını yaygınlaştırmıştır (Kostak 2007). Ilk başlarda üretim sanayisinde uygulanarak faaliyete geçmiş olan HACCP, daha sonraları üreten ve tüketen arasında yer alan tüm satış pazarlama faaliyetlerine entegre edilmiştir. HACCP kavramını da içine entegre ederek yakın zamanda faaliyet alanı bulan ISO 22000, Gıda güvenliği yönetim sistemi içerisinde en güncel teknik çalışmaların getirdiği zorunlulukları tanımlamaktadır (Topal 1996).

Çizelge 1.1. HACCP Uygulamasının 7 Temel Prensibi (Anonim 2010b)

	HACCP 7 Temel Prensibi
1	Tehlikelerin tanımlanması,
2	Kontrolü yapılması gereken kritik noktaların belirlenmesi
3	Kritik limitlerin belirlenmesi
4	İzleme prosedürlerinin oluşturulması
5	Düzeltici ve önleyici faaliyet prosedürlerinin oluşturulması
6	Doğrulama prosedürlerin oluşturulması
7	Dökümantasyon sisteminin oluşturulması

HACCP ve ISO 22000’ in hem üreticiye hem de tüketiciye birden çok fayda sağlamaktadır. Bunlar; tüm gıda zincirine uygulanabilir olması ve her aşamasında kullanılabilmesi, tüketici taleplerinin tamamını karşılaması, tüketici güveni

oluşturması, FAO/WHO tarafından onay görmüş, uluslararası bilinirliğe sahip olması sebebiyle ihracatta taraflara kolaylık sağlaması, çalışan iş verimi ve aidiyet kavramını arttırması, süreç kontrolün dökümantasyon sistemi ile kanıtlanmasına olanak vermesi, ekip çalışmasına fırsat vermesi, pazarda güven ortamı yaratması, gıda kaynaklı hastalık riskini azaltması, bilinçli tüketici kavramını oluşturması, standart olmayan üretimde azalma ve müşteri şikayetlerinin azalması ve şirket imajını korumaya yönelik olumlu etkisi, ürün geri toplama riskini en aza indirmesi, ürün iadelerini ve kayıpların azaltması ile üretim maliyetlerinde azalma sağlaması, ürün kalitesinde sürekliliği sağlaması olarak sıralanabilir (Anonim 2010c).

Küresel İyi Tarım Uygulamaları (GLOBALGAP)

Avrupalı büyük perakendeci süpermarketlerin 1997 yılında raflarına koydukları tarım ürünlerinin güvenli, insan sağlığına zararlı olmadığından emin olmak için biraraya gelip kurdukları ve uygulamaya koydukları bir girişimdir (Anonim 2004). GLOBALGAP standartları, tüketicinin talep ettiği asgari güvenlik şartlarını tanımlayan standartlardır. Tüketiciler, satın aldıkları gıdaların; mikrobiyolojik, fiziksel ve kimyasal açıdan zararlı olmadığından, üretimleri esnasında çevreye ve doğal dengeye zarar verilmediğinden, yasal şartlara uygun olarak üretildiğinden ve üretimde görev alan kişilerin sağlık ve güvenliklerinin sağlanması için gerekli tüm tedbirlerin alındığından emin olmak istemektedirler (Anonim 2010d).

1.3.2. Çevre Yönetim Sistemleri

Çevre politikalarının iyileştirilmesi, uygulanması, sürekliliğinin sağlanması, süreç yönetimini kapsayan ve yönetim sisteminin bir parçası olan ve tüm dünyada 14001 standardı olarak bilinen çevre yönetim sistemi Environmental Management System (EMS), işletme için tehdit oluşturan etmenlerin azalmasına ve bunun sayesinde ekonomik pazarlar tarafından değerlendirmeye alınmasına katkı sağlamaktadır. Çevre yönetimine yapılan yatırımlar kısa vadede daha iyi çevre performansına katkı sağlamaktadır (Hart 1997, Tüzün 2000). Her türlü işletme için uygulanabilirliği olan TS EN ISO 14001, bir ürün standardı değil sistem standardıdır (Enginel 2001).

1.3.3. TS 18001 (OHSAS) İş sağlığı ve Güvenliği Yönetim Sistemi

Kuruluşlarda karşılaşılan en önemli insan kaynakları sorunlarından biri, çalışanların emniyetli ve sağlıklı bir çalışma ortamına sahip olmamalarıdır. Kuruluşların daha iyi rekabet koşullarına ulaşabilmesi için çalışanların iş sağlığı ve güvenliği konusunda planlı ve sistemli çalışmalar yürütmeleri gerekmektedir. ISO 9001 ve ISO 14001 gibi Standartlar kalite ve çevre yönetimleri üzerine yoğunlaşmış, dolayısıyla kuruluşlarda iş sağlığı ve güvenliğinin sağlanması ve sürekli iyileştirilerek korunabilmesi için ayrı bir standarda gereksinim duyulmuştur. TS 18001 İş Sağlığı ve Güvenliği Yönetim Sistemi (OHSAS), iş sağlığı ve güvenliği faaliyetlerinin kuruluşların genel stratejileri ile uyumlu olarak sistematik bir şekilde ele alınıp sürekli iyileştirme yaklaşımı çerçevesinde çözümlenmesi için bir araçtır.

Kuruluş tarafından İş Sağlığı ve Güvenliği (İSG) standardının şartlarına uygun olarak bir İSG yönetim sistemi kurulmalı, dökümante edilmeli, sürdürülmeli, sürekli olarak iyileştirilmeli ve İSG yönetim sisteminin bu şartları nasıl karşılayacağını belirlenmelidir. Kurum ve kuruluşların daha iyi rekabet edebilmesi için genel stratejileri ile uyumlu olarak iş sağlığı ve güvenliği konularında çalışmalar yapmalıdır (Onurlubaş 2015).

İSG risk faktörlerinin tanımlanıp, alınan önlemlerle risklerin minimuma indirildiği, kurallara uygun ve uygun kişilerin eğitildiği, denetim faaliyetleri ile yaptıklarını gözden geçiren kuruluşta TS 18001 standardı ile çalışanlar, İSG faaliyetlerine gösterilmesi gereken özeni gösteren bir sistemin parçası olmaktadır Bu sayede oluşan İSG bilinci ile kaza ve olay oluşumunun engellenmesi ve azaltılmasına yardımcı olmaktadır (Onurlubaş 2015).

1.4. Gıda Güvenliği Konusunda Diğer Düzenlemeler

1.4.1. İyi Üretim Uygulamaları (İÜU)

Gıda ürünleri için 1967 yılında FDA (Food and Drug Administration) tarafından ilk kez önerilen İÜU, gıdaların güvenliğini garanti altına alan uygulama standartları olarak tanımlanmaktadır (Oraman 1998).

İÜU, ürünün çevresel faktörlerden dolayı kirlenme durumunun önüne geçmek, kirlenmeye sebep olan kuruluşla ilgili iç ve dış şartlara ilişkin önleyici,

koruyucu prosedürleri içermektedir. Gıda ürünlerinin üretimi ve dağıtım süreçlerinde temel yaklaşımlardan olan bu uygulama, ürünlerde kalite sağlamak için hammaddeden son ürünün oluşumuna kadar olan süreçte ve son ürünün tüketiciye dağıtım aşamalarında sürekli olarak uygulanması gereken bir teknikler dizisi olarak tanımlanmaktadır (Topal 1996).

1.4.2. İyi Hijyen Uygulamaları (İHU)

HACCP sisteminin bir ön gereksinimi olan İHU, hijyenik gereksinimlerle ilgili olup, gıda maddelerinin güvenilir olması ve insan sağlığına zararlı olmaması için satın alma, üretim, muhafaza ve sunum aşamalarında gerekli kontrollerin yapılması ve önlemlerin alınması olarak tanımlanmaktadır. Kısaca, güvenli gıda üretmek için gerekli olan tüm koşulları sağlamak, gıda güvenilirliği açısından tüketicinin korunmasını sağlamak amacıyla gıda işletmecisinin, gıdanın birincil üretiminden son tüketiciye arzına kadar uyması gereken kuralları belirlemektir (Anonim 2003).

1.4.3. İyi Laboratuar Uygulamaları (İLU)

İLU, klinik çalışmalar dışındaki sağlık ve çevre güvenliği çalışmalarının planlanması, yapılması, izlenmesi, kaydedilmesi, arşivlenmesi ve rapor edilmesi şartlarını ve yönetim usullerini içeren, laboratuvar koşullarının işleyişi ve yönetimi konusundaki çalışmaları içeren bir kalite güvence sistemidir (Halaç 2002).

1.4.4. İngiliz Perakendecilik Konsorsiyumu Standardı (BRC)

BRC, ilk olarak 1988 yılında BRC Gıda Teknik Standardı adı altında İngiliz perakendecilerin oluşturmuş olduğu, gıda, tüketici ürünleri ve kullanılan ambalaj malzemeleri için tanımlanan şartlardan oluşan bir standart olarak yayınlanmıştır. BRC, dünya çapında gıda tedarikçileri tarafından özellikle de İngiltere perakendecilerine ürün sağlayan kuruluşlar tarafından benimsenmektedir. Belgelendirme sayesinde üreticilerin, marka sahiplerinin ve perakendecilerin kendi yasal yükümlülüklerini yerine getirmelerine yardımcı olunurken nihai olarak da tüketicilerin korunması sağlanmaktadır. HACCP sisteminin kurulumunu ve devamlılığının sağlanmasını, dökümante edilmiş ve etkin bir kalite yönetim sisteminin uygulanmasını ve fabrika çevre standartlarının, ürünlerin, proseslerin ve

personelin etkin bir şekilde kontrol edilmesini şart koşan standart, biçim ve içerik açısından gıda üreticilerinin üretim sistemleri ve prosedürleri hakkında fikir verebilecek şekilde tasarlanmıştır. Bu sayede sistemin takip sisteminin standardizasyonu sağlanmıştır (Anonim 2010e).

1.4.5. Uluslararası Gıda Standardı (IFS)

Fransız ve Alman gıda perakendecilerinin 2000 yılında oluşturdukları IFS; Avrupa, Kuzey Amerika ve Avusturalya' da tüm dünya genelinde kabul görecek standartları içerecek şekilde hazırlayıp işletmelerin kendi pazarlarında daha güvenli gıda ürünü satmalarını sağlamaya olanak sağlamak amacıyla başlangıçta 40 ticari işletmenin katılımı ile oluşmuştur.

Tarladan çatala olan gıdanın tüm üretim süreçleri için uygulanmakta olan genel bir standarttır. Almanya ve Fransa gibi ülkere gıda ürünleri satışı yapabilmenin anahtarlarından biri olan IFS genel bir standart olup, içerik, prosedür, denetim değerlendirme, sertifikasyon firmaları ve denetçiler için genel gereksinimleri tanımlamaktadır (Onurlubaş 2015).

2. GEREÇ VE YÖNTEM

Bu araştırma, gıda güvenliği kavramı bilinç düzeyini belirlemek üzere tüketicilerin rızası alınarak, yüz yüze görüşme metoduyla saha araştırması olarak gerçekleştirilmiştir. Araştırma 2016 - 2017 yıllarında Konya ilinde ikamet eden, gıda alışverişi yapan 18 yaş ve üzerinde basit tesadüfi örnekleme yöntemiyle seçilen, hür ve özgür iradesiyle ankete katılan 400 bireye yapılmıştır. Bu araştırmanın veri toplama aracı, 2 bölüm olmak üzere tolam 33 sorudan oluşan ankettir. Birinci-dokuzuncu sorular tüketici özelliklerinin belirlenmesi, 10-33. sorular gıda güvenliği bilgi düzeyinin ölçülmesini hedeflemiştir.

Elde edilen verilerin istatistiksel analizinde SPSS (Statistic Packets For Social Sciences) 25.0 istatistik paket programı kullanılmıştır.

Bilinç düzeyine etki eden değişkenler belirlenirken Logit Analizi'nden yararlanılmıştır.

Gıda güvenliği kavramını duyup bu kavramı "Gıdalarım üretimden tüketime kadar her aşamasında gerekli kurallara uyulması ve önlemlerin alınması, sağlıklı, sağlığa yararlı gıda maddelerinin üretilmesidir." Şeklinde tanımlayan tüketiciler bilinçli tüketici olarak adlandırılmıştır. Buna göre çalışmada bilinçli tüketici profilini belirleyen değişkenleri belirlemek için binary logit analizinden yararlanışmıştır. Buna göre tüketicinin bilinçli durumu (bilinçli=1, bilinçsiz=0) bağımlı değişken ve cinsiyet, yaş, doğum yeri, eğitim durumu ve aylık hane geliri değişkenleri ise bilinç düzeyini belirleyecek bağımsız değişkenler olarak belirlenmiştir. Bu doğrultuda kurulacak logit model;

Bilinç Durumu= Bo+ B1 cinsiyet + B2 yaş + B3 doğum yeri+ B4 eğitim durumu+ B5 gelir durumu (Kalaycı 2014).

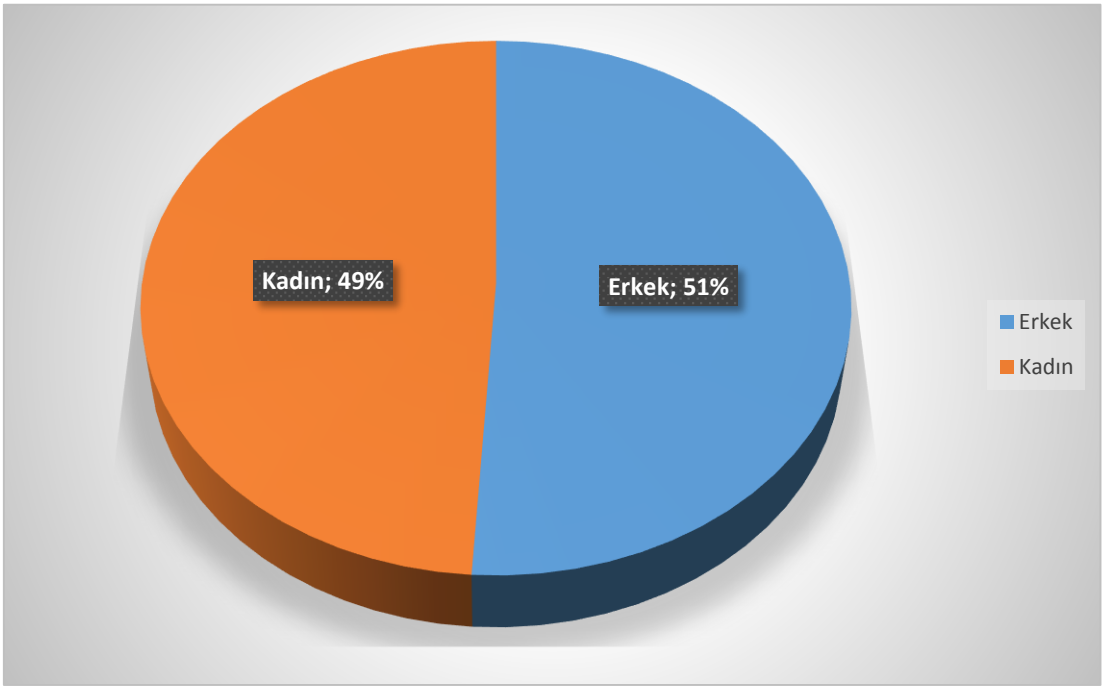
Binary Logit Analizi' nin kullanım amacı, istatistikte kullanılan diğer model yapılandırma teknikleri ile aynıdır. En az değişkeni kullanarak en iyi uyuma sahip olacak şekilde bağımlı ile bağımsız değişkenler arasındaki ilişkiyi tanımlayabilen ve biyolojik olarak kabul edilebilir bir model kurmaktır (Bircan 2004).

3. BULGULAR

Araştırmada tüketicilerin gıda güvenliği kavramına ilişkin bilinç düzeylerinin belirlenmesinde kullanılan değişkenlerin tüketici özelliklerine göre nasıl değiştiğini inceleyebilmek ve üzerinde araştırma yapılan tüketici kitlesini daha iyi analiz edebilmek amacıyla bazı demografik ve sosyo ekonomik bilgiler sorulmuştur. Tüketicilerin bu bilgilere göre dağılımları frekans analizi yardımıyla incelenmiş ve sonuçlar sunulmuştur.

Çizelge 3.1. Araştırmaya Katılan Bireylerin Cinsiyet Dağılımları

Cinsiyet	N	%
Erkek	204	49
Kadın	196	51
Toplam	400	100,0



Şekil 3.1. Araştırmaya Katılan Bireylerin Cinsiyet Dağılımları

Çizelge 3.1' de görüldüğü gibi araştırmaya katılan tüketicilerin %49'u kadın, %51'i ise erkektir. Bu noktadan hareketle cinsiyete göre katılımcılar arasında dengeli bir dağılım olduğu söylenebilir.

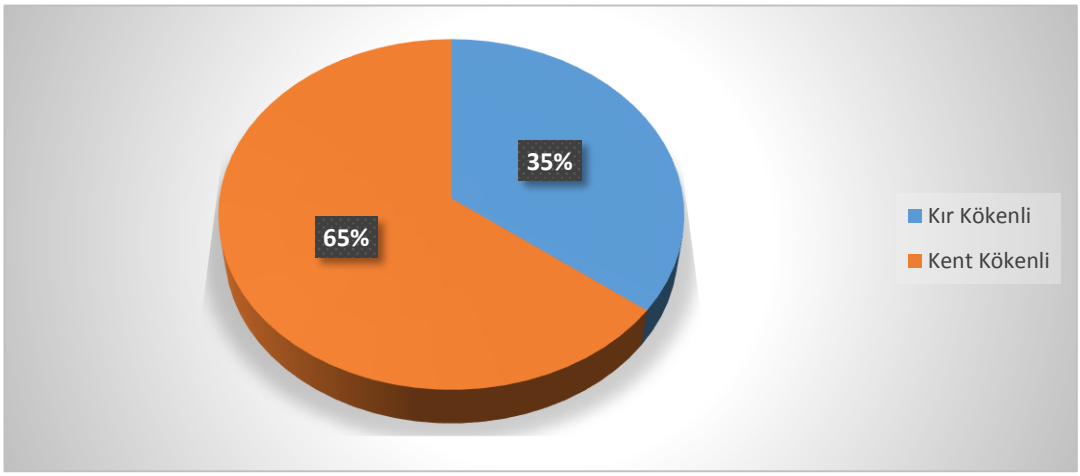
Çizelge 3.2. Araştırmaya Katılan Bireylerin Yaş Dağılımları

Cinsiyet		Yaş Grupları						
		18-25 yaş	26-30 yaş	31-40 yaş	41-50 yaş	51-60 yaş	61 yaş ve üstü	Toplam
Erkek	N	63	38	55	25	17	7	205
	%	30,9	18,6	27	12,3	8,3	2,9	100,0
Kadın	N	94	40	34	11	12	4	195
	%	48,2	20,5	17,4	5,6	6,2	2,1	100,0
Toplam	N	157	78	89	36	29	11	400
	%	39,3	19,5	22,3	9,0	7,3	2,5	100,0

Çizelge 3.2'de görüldüğü gibi ankete her yaş grubundan katılım olmuştur. Buna göre araştırmaya katılan katılımcıların yaş ortalaması 28 olarak bulunmuştur. Yaş gruplarına göre dağılıma bakıldığında katılımcıların %39,3'ünün 18-25 yaş, %19,5'inin 26-30 yaş, %22,3'ünün 31-40 yaş, %9'unun 41-50 yaş, %7,3'ünün 51-60 yaş ve %2,5'inin ise 61 yaş ve üzerinde olduğu bulunmuştur.

Çizelge 3.3. Araştırmaya Katılan Bireylerin Doğum Yeri Dağılımları

	N	%
Kırsal Kökenli	138	35,4
Kent Kökenli	252	64,7
Toplam	400	100,0



Şekil 3.2. Araştırmaya Katılan Bireylerin Doğum Yeri Dağılımları

Çizelge 3.3'de katılımcıların %35,4'ünün kır kökenli, %64,7'sinin ise kent kökenli doğuma sahip olduğu belirtilmiştir.

Çizelge 3.4. Araştırmaya Katılan Bireylerin Medeni Durum Dağılımları

Cinsiyet		Medeni Durum			Toplam
		Evli	Bekar	Diğer	
Erkek	N	117	84	1	202
	%	57,9	41,6	0,5	100,0
Kadın	N	72	115	6	193
	%	37,2	59,6	3,1	100,0
Toplam	N	189	199	7	395
	%	47,8	50,4	1,8	100,0

Çizelge 3.4 'de araştırmaya katılan bireylerin %50,4'ünün bekar ve %47,8'inin ise evli olduğu görülmektedir. Diğer grubunu oluşturan %1,8'lik kesim ise nişanlı/sözlü veya boşanmış kişilerden oluşmaktadır. Araştırmaya katılan 5 kişi medeni durumu hakkında bilgi vermemiştir.

Çizelge 3.5. Araştırmaya Katılan Bireylerin Eğitim Durumları

		Cinsiyet		
		Erkek	Kadın	Toplam
Okur Yazar Değil	N	4	3	7
	%	2,0	1,5	1,8
Okur Yazar	N	3	3	6
	%	1,5	1,5	1,5
İlkokul	N	20	16	36
	%	9,9	8,2	9
Orta Okul	N	19	13	32
	%	9,4	6,7	8
Lise	N	26	20	46
	%	12,8	10,3	11,6
Ön Lisans	N	47	45	92
	%	23,2	23,1	23,1
Lisans	N	67	73	140
	%	33,0	37,4	35,2
Yüksek Lisans	N	15	19	34
	%	7,4	9,7	8,5
Doktora	N	2	3	5
	%	1,0	1,5	1,3
Toplam	N	203	195	398
	%	100,0	100,0	100,0

Çizelge 3.5’ de görüldüğü gibi katılımcıların en çok %35,2’si lisans ve %23,10’u ön lisans mezunudur. Çizelge genelindeki dağılımlara ilişkin genel sonuçlara göre araştırmaya katılımcıların genel olarak eğitimli kişilerden oluştukları söylenebilir. Araştırmaya katılan 2 kişi eğitim durumu hakkında bilgi vermemiştir.

Çizelge 3.6. Araştırmaya Katılan Bireylerin Meslek Dağılımları

		Cinsiyet		
		Erkek	Kadın	Toplam
Memur	N	29	42	71
	%	14,9	21,0	18,0
Çalışmıyor	N	7	41	48
	%	3,5	21,1	12.,
İşçi	N	72	28	100
	%	36	14,4	25,4
Mühendis/Doktor/ Öğretim Üyesi	N	15	14	29
	%	7,5	7,2	7,4
Serbest Meslek	N	9	6	15
	%	4,5	3,1	3,8
Öğrenci	N	46	72	118
	%	23,0	37,1	29,9
Emekli	N	9	4	13
	%	4,5	2,1	3,3
Toplam	N	200	194	394
	%	100,0	100,0	100,0

Çizelge 3.6’ da görüldüğü gibi araştırmaya en çok %29,9’luk oranla öğrenciler devamında ise %25,4’lük oranla işçiler ve %18’lik oranla da memurlar katılmıştır. Katılımcıların %12,20’si işsizdir ve bunların kadınlar içerisindeki oranı %21,10 ve erkekler içerisindeki oranı da %3,5’dir.

Çizelge 3.7. Araştırmaya Katılan Bireylerin Gelir Dağılımları

	N	%
0-1300 TL	48	12,2
1301-1500 TL	48	12,2
1501-2000 TL	78	19,9
2001-3000 TL	77	19,6
3001-5000 TL	58	14,8
5001 ve üzeri	29	7,4
Belirtmek istemiyor	54	13,8
Toplam	392	100,0

Çizelge 3.7' de görüldüğü gibi katılımcıların %19,9'u 1501-2000TL, %19,6'sı 2001-3000TL, %14,8'i 3001-5000TL, %12,2'si 1301-1500TL ile 0-1300TL ve %7,4'ü ise 5001TL ve üzeri gelire sahiptir. Gelir dağılımının meslek gruplarına göre dağılımla dengeli olduğu ve aylık ortalama gelirin 2500 TL olduğu söylenebilir.

Çizelge 3.8. Araştırmaya Katılan Bireylerin (hane halkı) Aylık Gıda Harcaması Dağılımları

	N	%
0-499 TL	95	26,2
500-999 TL	166	45,9
1000-1499 TL	64	17,7
1500-1999 TL	23	6,4
2000 TL ve üzeri	14	3,9
Toplam	362	100,0

Çizelge 3.8' de görüldüğü gibi bireylerin %45,9'u 500-999 TL, %26,2'si 0-499TL, %17,7'si 1000-1499 TL, %6,4'ü 1500-1999 TL ve %3,9'u da 2000 TL ve üzerinde aylık gıda harcaması bütçesine sahiptir. Katılımcıların ortalama gıda harcaması bütçesi 750 TL olarak hesaplanmıştır. Aylık gelir dağılımı ortalaması dikkate alındığında gelirlerinin yaklaşık %30' unu gıda harcamalarına ayırmaktadırlar.

Çizelge 3.9. Araştırmaya Katılan Bireylerin Eğitimine Göre Gıda Harcaması Dağılımları

		Eğitim Durumu									
		Okur Yazar Değil	Okur Yazar	İlkokul	Ortaokul	Lise	Ön Lisans	Lisans	Yüksek Lisans	Doktora	Toplam
0-499TL	N	4	3	8	13	9	30	26	2	0	95
	%	57,1	50,0	23,5	41,9	20,0	40,5	20,5	6,5	0.0	26,4
500-999TL	N	2	3	17	11	23	34	61	11	3	165
	%	28,6	50,0	50,0	35,5	51,1	45,9	48,0	35,5	60,0	45,8
1000-1499TL	N	0	0	6	4	9	6	24	12	2	63
	%	0,0	0,0	17,6	12,9	20,0	8,1	18,9	38,7	40,0	17,5
1500-1999TL	N	1	0	1	2	3	1	11	4	0	23
	%	14,3	0,0	2,9	6,5	6,7	1,4	8,7	12,9	0,0	6,4
2000TL Ve Üzeri	N	0	0	2	1	1	3	5	2	0	14
	%	0,0	0,0	5,9	3,2	2,2	4,1	3,9	6,5	0,0	3,9
Toplam	N	7	6	34	31	45	74	127	31	5	360
	%	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0

Çizelge 3.9' a göre eğitim grupları içerisinde en çok gıda harcaması bütçesi dağılımı okur yazar olmayanların %57,1'i 0-499 TL, okur yazarların %50'si 0-999 TL, ilkokul mezunlarının %50'si 500-999 TL, ortaokul mezunlarının %41,9'u 0-499 TL, lise mezunlarının %51,1'i 500-999 TL, ön lisans mezunlarının %45,9 'u 500-999 TL, lisans mezunlarının %48'i 500-999 TL, yüksek lisans mezunlarının %38,7'si 1000-1499 TL ve doktora mezunlarının %60'ı 500-999 TL olmaktadır.

Çizelge 3.10. Araştırmaya Katılan Bireylerin Gıda Seçimini Etkileyecek Sağlık Durumu Varlığı

	N	%
Var	48	11,78
Yok	352	88,22
Toplam	400	100,0

Çizelge 3.11. Araştırmaya Katılan Bireylerin Ailesinde Gıda Seçimini Etkileyecek Sağlık Sorunu/Sorunları

	N	%
Şeker	17	35,4
Alerji	11	22,8
Mide	5	10,4
Kalp	4	8,3
Felç	1	2,1
Tansiyon	3	6,3
Gut	2	4,2
Obezite	2	4,2
Kolesterol	1	2,1
Gebelik	2	4,2
Toplam	48	100,0

Çizelge 3.10' a göre katılımcıların %11,78'inin gıda seçiminde dikkat etmeleri gereken sağlık sorunları bulunmaktadır. Çizelge 3.11'e göre ise bu sorunların başında şeker, alerji ve mide rahatsızlıkları gelmektedir. Yine kalp, tansiyon, obezite, kolesterol, gebelik, gut ve felç gıda seçimini etkileyen diğer sorunlar olarak belirtilmiştir.

Araştırmaya katılan tüketicilerin %73,9'u gıda güvenliği konusunda bilinçli olduğu tespit edilmiştir. Cinsiyete göre incelendiğinde ise kadınların %77,8'i bilinçli erkeklerin %69,7'sinin bilinçli olduğu tespit edilmiştir.

Çizelge 3.12. Gıda Güvenliği Kavramı Bilinç Düzeyi Logit Model Sonuçları

Değişkenler	B katsayısı	Standart Hata	Wald	Önem derecesi	Bahis Oranları
Sabit	-2,612	0,722	13,073	***0	-
Cinsiyet	-0,423	0,226	3,499	*0,061	0,655
Yaş	0,225	0,091	6,155	**0,013	1,253
Doğum Yeri	0,382	0,246	2,422	0,12	1,466
Eğitim Durumu	0,443	0,091	23,853	***0	1,558
Gelir Durumu	-0,042	0,066	0,401	0,526	0,959

***0,01 anlamlılık düzeyi **0,05 anlamlılık düzeyi, *0,10 anlamlılık düzeyini göstermektedir

Ki kare değeri 46,295 ve p=0,00<0,05 olduğundan model anlamlı bulunmuştur. Bağımlı değişkenin yüzde kaçının bağımsız değişkenler tarafından açıkladığını gösteren Nagelkerke R-Kare değeri 0,154 bulunmuştur. Buna göre;

modelde yer alan bağımlı değişkenin bağımsız değişkenlerle açıklanma düzeyi % 15,4 olarak belirlenmiştir. Yani anlamlı bulunan bağımsız değişkenler bilinçli olma durumunun %15,4'ünü açıklamaktadır. Olabilirlik (likelihood) fonksiyonunun değeri 470,335 olarak belirlenmiştir.

Cinsiyet değişkeni katsayısı negatif hesaplanmıştır. Gıda güvenliği konusunda kadınların erkeklerden 0,655 daha bilinçli olduğu yorumu yapılabilir.

Yaş değişkeni katsayısı pozitif olarak hesaplanmıştır. Yaşın bir birim artması gıda güvenliği konusunda tüketicinin bilinçli olma ihtimalinin 1,253 artması anlamına gelmektedir.

Eğitim değişkeni katsayısı pozitif olarak hesaplanmıştır. Eğitim düzeyinin bir birim artması bilinçli olarak tanımlanan tüketici olasılığını 1,558 arttırmaktadır.

Çizelge 3.13. Araştırmaya Katılan Bireylerin Cinsiyete Göre Gıda Güvenliği Kavramını Duyma Durumu

		Cinsiyet		Toplam
		Kadın	Erkek	
Evet	N	155	138	289
	%	79,04	69,30	73,40
Hayır	N	40	61	101
	%	20,50	30,70	25,60
Toplam	N	195	199	394
	%	100,00	100,00	100,00

Çizelge 3.13' e göre bireylerin %73,4'ü gıda güvenliği kavramı hakkında bilgi sahibidirler. Kadınların %79,04'ü ve erkeklerin ise %69,3'ü gıda güvenliği kavramı bilmektedir.

Çizelge 3.14. Araştırmaya Katılan Bireylerin Yaşa Göre Gıda Güvenliği Kavramını Bilme Durumu

		Gıda Güvenliği Kavramını Bilme		Toplam
		Evet	Hayır	
18-25	N	119	36	155
	%	40,80	35,60	39,40
26-30	N	57	20	77
	%	19,50	19,80	19,60
31-40	N	60	26	86
	%	20,50	25,70	21,90
41-50	N	28	8	36
	%	9,60	7,90	9,20
51-60	N	21	8	29
	%	7,20	7,90	7,40
61 Ve Üzeri	N	7	3	10
	%	2,40	3,00	2,50
Toplam	N	292	101	393
	%	100,00	100,00	100,00

Çizelge 3.14' e göre gıda güvenliği kavramını duyup, doğru tanımlayanların %40,8'i 18-25, %20,5'i 31-40, %19,5'i 26-30, %9,6'sı 41-50, %7,2'si 51-60 ve %2,4'ü ise 61 ve üzeri yaş grubundadırlar. Yaşa göre değerlendirme yapıldığında genellikle genç kesimin gıda güvenliği kavramı hakkında daha çok bilgi sahibi olduğu söylenebilir.

Çizelge 3.15. Araştırmaya Katılan Bireylerin Eğitim Durumuna Göre Gıda Güvenliği Kavramını Duyma Durumu

		Gıda Güvenliği Kavramını Bilme		Toplam
		Evet	Hayır	
Okur Yazar Değil	N	2	5	7
	%	0,70	5,00	1,80
Okur Yazar	N	4	2	6
	%	1,40	2,00	1,50
İlkokul	N	23	13	36
	%	7,90	12,90	9,20
Ortaokul	N	13	19	32
	%	4,50	18,80	8,20
Lise	N	29	15	44
	%	10,00	14,90	11,20
Ön Lisans	N	67	23	90
	%	23,00	22,80	23,00
Lisans	N	120	19	139
	%	41,20	18,80	35,50
Yüksek Lisans	N	28	5	33
	%	9,60	5,00	8,40
Doktora	N	5	0	5
	%	1,70	0,00	1,30
Toplam	N	291	101	392
	%	100,00	100,00	100,00

Çizelge 3.15’ e göre gıda güvenliği kavramını duyup, doğru tanımlayanların %41,20’si lisans, %23’ü ön lisans, %10’u lise, %9,60’ı yüksek lisans, %7,90’ı ilkokul, %4,5’i ortaokul, %1,70’i doktora ve %1,40’i okuryazar düzeyde eğitim durumuna sahiptirler. Okuryazar olamayanlarda gıda güvenliği kavramını bilme oranı oldukça düşüktür.

Çizelge 3.16. Araştırmaya Katılan Bireylerin Gıda Güvenliği Tanımları

	N	%
Gıdaların her türlü tehlikeye karşı güvenliğini sağlamaktır	37	11,9
Tüketicilerin yeterince gıdaya ulaşmalarını sağlamaktır.	6	1,9
Gıdalarım üretimden tüketime kadar her aşamasında gerekli kurallara uyulması ve önlemlerin alınması, sağlıklı, sağlığa yararlı gıda maddelerinin üretilmesidir.	229	73,9
Son kullanım tarihi (SKT) geçmemiş gıda	16	5,2
Sağlık açısından güvenli gıda	22	7,1
Toplam	310	100,0

Çizelge 3.16' ya göre katılımcıların %73,9'u gıda güvenliğini "Gıdaların üretimden tüketime kadar her aşamasında gerekli kurallara uyulması ve önlemlerin alınması, sağlıklı, sağlığa yararlı gıda maddelerinin üretilmesidir." şeklinde tanımlamaktadırlar.

Çizelge 3.17. Araştırmaya Katılan Bireylerin Cinsiyete Göre Gıda Güvenliği Tanımlamaları

		Cinsiyet		Toplam
		Kadın	Erkek	
Gıdaların Her Türlü Tehlikeye Karşı Güvenliğini Sağlamaktır	N	11	26	37
	%	7,0	17,1	11,9
Tüketicilerin Yeterince Gıdaya Ulaşmalarını Sağlamaktır.	N	4	2	6
	%	2,5	1,3	1,9
Gıdalarım Üretimden Tüketime Kadar Her Aşamasında Gerekli Kurallara Uyulması Ve Önlemlerin Alınması, Sağlıklı, Sağlığa Yararlı Gıda Maddelerinin Üretilmesidir.	N	123	106	229
	%	77,8	69,7	73,9
Son Kullanım Tarihi (SKT) Geçmemiş Gıda	N	8	8	16
	%	5,1	5,3	5,2
Sağlık Açısından Güvenli Gıda	N	12	10	22
	%	7,6	6,6	7,1
Toplam	N	158	152	310
	%	100,0	100,0	100,0

Çizelge 3.17’ de kadınların gıda güvenliği kavramı konusunda erkeklere göre daha bilinçli oldukları görülmektedir.

Çizelge 3.18. Araştırmaya Katılan Bireylerin Yaşa Göre Gıda Güvenliği Tanımlamaları

		Yaş						Toplam
		18-25	26-30	31-40	41-50	51-60	61 ve üzeri	
Gıdaların Her Türlü Tehlikeye Karşı Güvenliğini Sağlamaktır	N	13	8	6	6	3	0	36
	%	36,1	22,2	16,7	16,7	8,3	0,0	100,0
Tüketicilerin Yeterince Gıdaya Ulaşmalarını Sağlamaktır.	N	4	0	2	0	0	0	6
	%	66,7	0,0	33,3	0,0	0,0	0,0	100,0
Gıdalarım Üretimden Tüketime Kadar Her Aşamasında Gerekli Kurallara Uyulması Ve Önlemlerin Alınması, Sağlıklı, Sağlığa Yararlı Gıda Maddelerinin Üretilmesidir.	N	89	47	51	21	16	5	229
	%	38,9	20,5	22,3	9,2	7,0	2,2	100,0
Son Kullanım Tarihi (SKT) Geçmemiş Gıda	N	6	2	2	2	2	2	16
	%	37,5	12,5	12,5	12,5	12,5	12,5	100,0
Sağlık Açısından Güvenli Gıda	N	8	4	7	2	1	0	22
	%	36,4	18,2	31,8	9,1	4,5	0,0	100,0
Toplam	N	120	61	68	31	22	7	309
	%	38,8	19,7	22,0	10,0	7,1	2,3	100,0

Çizelge 3.18' e göre gıda güvenliği kavramı tanımını istenilen şekilde tanımlayan katılımcıların %38,9'u 18-25 yaş, %20,5'i 26-30 yaş, %22,3'ü 31-40 yaş, %9,2'si 41-50 yaş, %7'si 51-60 yaş ve %2,20'si 61 yaş ve üzerindedir. Buna göre en bilinçli tüketicilerin 18-25 yaş arasındaki gençler olduğu söylenebilir.

Çizelge 3.19. Araştırmaya Katılan Bireylerin Eğitim Durumuna Göre Gıda Güvenliği Tanımlamaları

			Eğitim									Toplam
			Okur Yazar Değil	Okur Yazar	İlkokul	Ortaokul	Lise	Ön Lisans	Lisans	Yüksek Lisans	Doktora	
Gıdaların Her Türlü Tehlikeye Karşı Güvenliğini Sağlamaktır		N	2	1	4	2	6	12	5	5	0	37
		%	5,4	2,7	10,8	5,4	16,2	32,4	13,5	13,5	0,0	100,0
Tüketicilerin Yeterince Gıdaya Ulaşmalarını Sağlamaktır.		N	0	0	1	0	1	2	2	0	0	6
		%	0,0	0,0	16,7	0,0	16,7	33,3	33,3	0,0	0,0	100,0
Gıdalarım Üretimden Tüketime Kadar Her Aşamasında Gerekli Kurallara Uyulması Ve Önlemlerin Alınması, Sağlıklı, Sağlığa Yararlı Gıda Maddelerinin Üretilmesidir.		N	1	1	14	11	20	50	104	22	4	227
		%	0,4	0,4	6,2	4,8	8,8	22,0	45,8	9,7	1,8	100,0
Son Kullanım Tarihi (SKT) Geçmemiş Gıda		N	0	1	6	1	2	3	3	0	0	16
		%	0,0	6,3	37,5	6,3	12,5	18,8	18,8	0,0	0,0	100,0
Sağlık Açısından Güvenli Gıda		N	0	1	4	4	1	3	7	1	1	22
		%	0,0	4,5	18,2	18,2	4,5	13,6	31,8	4,5	4,5	100,0
Toplam		N	3	4	29	18	30	70	121	28	5	308
		%	1,0	1,3	9,4	5,8	9,7	22,7	39,3	9,1	1,6	100,0

Çizelge 3.19 ’a göre gıda güvenliği kavramını istenilen şekilde tanımlayan katılımcıların %0,40’ı okuryazar değil, %0,40’ı okuryazar, %6,20’si ilkokul, %4,8’i ortaokul, %8,8’i lise, %22’si ön lisans, %45,8’i lisans, %9,7’si yüksek lisans ve %1,8’i ise doktora mezunudur. Buna göre gıda güvenliği kavramı ile ilgili en bilinçli kesimin lisans mezunları olduğu söylenebilir.

Çizelge 3.20. Araştırmaya Katılan Bireylerin ALO 174 Gıda Hattı Tanımlamaları

		Cinsiyet		Toplam
		Kadın	Erkek	
Tüketicilerin gıda ile ilgili her türlü şikâyet ve taleplerinin değerlendirmesidir	N	127	134	261
	%	67,2	67,7	67,4
Tüketicilerin gıda ile ilgili kalitelerini öğrenmek için aradığı bir numara	N	9	12	21
	%	4,8	6,1	5,4
Gıdaların markalarının hangisinin iyi olduğunu öğrenmek için aranılan bir hattır	N	1	6	7
	%	0,5	3,0	1,8
Bu hattın varlığını duymadım	N	52	46	98
	%	27,5	23,2	25,3
Toplam	N	189	198	387
	%	100,0	100,0	100,0

Çizelge 3.20' ye göre katılımcılar ALO 174 Gıda Hattını en çok %67,4'lük oranla birinci tanımdaki şekilde yaptıkları görülmektedir. Kadın ve erkeklerin arasındaki dağılıma göre de yine aynı tanımın öne çıktığı görülmektedir.

Çizelge 3.21. Araştırmaya Katılan Bireylerin Gıda Güvenliği Sistemlerini Tanıma Durumu

		Cinsiyet		Toplam
		Kadın	Erkek	
TSE	N	142	140	282
	%	75,1	72,2	73,6
HACCP	N	14	13	27
	%	7,4	6,7	7,0
EUROGAP	N	3	2	5
	%	1,6	1,0	1,3
BRC	N	1	1	2
	%	0,5	0,5	0,5
ISO	N	6	8	14
	%	3,2	4,1	3,7
Organik Ve Ekolojik Ürün Sertifikası	N	2	5	7
	%	1,1	2,6	1,8
IFS	N	1	5	6
	%	0,5	2,6	1,6
Hiçbirini Tanımayanlar	N	20	20	40
	%	10,6	10,3	10,4
Toplam	N	189	194	383
	%	100,0	100,0	100,0

Çizelge 3.21' e göre en çok katılımcıların %73,6'sı TSE ve %7'si ise HACCP Gıda güvenliği Sistemleri hakkında bilgi sahibidirler. Kadın ve erkekler arasında da en çok bilinen sistemlerin TSE ve HACCP olduğu görülmektedir.

Çizelge 3.22. Araştırmaya Katılan Bireylerin Cinsiyete Göre Gıda Güvenliği Sistemleriyle Denetimi İsteme Durumu

		Gıda Güvenliği Sistemleriyle Denetimi İsteme Durumu		Toplam
		Evet	Hayır	
Kadın	N	172	17	189
	%	49,60	44,70	49,10
Erkek	N	175	21	196
	%	50,40	55,30	50,90
Toplam	N	347	38	385
	%	100,00	100,00	100,00

Çizelge 3.22' ye göre katılımcıların %90'ı tüketmiş oldukları gıdaların gıda güvenliği sistemleriyle denetlenmesini istemektedirler. Bu isteği olanların %50,4'ü erkek ve %49,6'sı ise kadındır. Ki-kare bağımsızlık testi sonuçlarına göre $p > 0,05$ olduğu için cinsiyet ile arasında anlamlı bir ilişki bulunmamıştır.

Çizelge 3.23. Araştırmaya Katılan Bireylerin Yaşa Göre Gıda Güvenliği Sistemleriyle Denetimi İsteme Durumu

		Gıda Güvenliği Sistemleriyle Denetimi İsteme Durumu		Toplam
		Evet	Hayır	
18-25	N	130	21	151
	%	37,60	55,30	39,30
26-30	N	67	8	75
	%	19,40	21,05	19,50
31-40	N	78	7	85
	%	22,50	18,42	22,10
41-50	N	35	0	35
	%	10,10	0,00	9,10
51-60	N	27	1	28
	%	7,80	2,63	7,30
61 Ve Üzeri	N	9	1	10
	%	2,60	2,63	2,60
Toplam	N	346	38	384
	%	100,00	100,00	100,00

Çizelge 3.23' e göre 18-25 yaş grubunun %37,6'sı, 36-30 yaş grubunun %19,4'ü , %31-40 yaş grubunun %22,5'i, 41-50 yaş grubunun %10,1'i 51-60 yaş grubunun %7,8'i ve 61 yaş ve üzerinin ise %2,6'sı tüketmiş oldukları gıdaların gıda güvenliği sistemleriyle denetlenmesini istemektedirler. Ki-kare bağımsızlık testi sonuçlarına göre $p > 0,05$ olduğu için yaş dağılımı ile anlamlı bir ilişki tespit edilmemiştir.

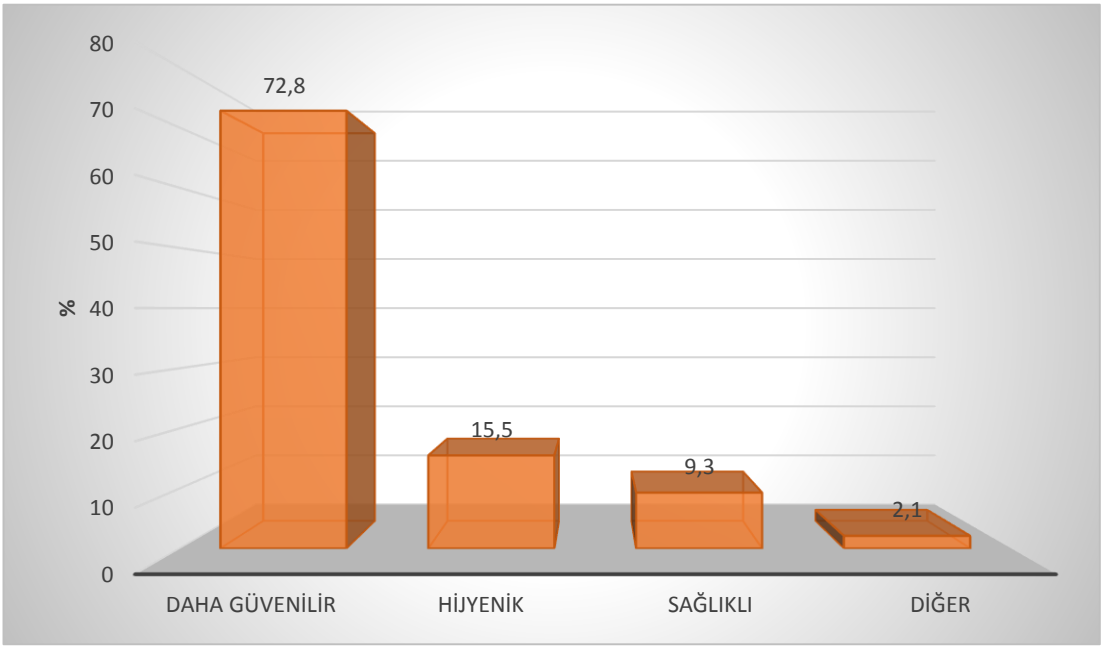
Çizelge 3.24. Araştırmaya Katılan Bireylerin Eğitim Durumuna Göre Gıda Güvenliği Sistemleriyle Denetimi İsteme Durumu

		Gıda Güvenliği Sistemleriyle Denetimi İsteme Durumu		Toplam
		Evet	Hayır	
Okur Yazar Değil	N	5	1	6
	%	1,40	2,90	1,60
Okur Yazar	N	5	0	5
	%	1,40	0,00	1,30
İlkokul	N	31	5	36
	%	8,90	14,30	9,40
Ortaokul	N	28	3	31
	%	8,00	8,60	8,10
Lise	N	38	4	42
	%	10,90	11,40	11,00
Ön Lisans	N	77	12	89
	%	22,10	34,30	23,20
Lisans	N	126	9	135
	%	36,20	25,70	35,20
Yüksek Lisans	N	33	1	34
	%	9,50	2,90	8,90
Doktora	N	5	0	5
	%	1,40	0,00	1,30
Toplam	N	348	35	383
	%	100,00	100,00	100,00

Çizelge 3.24’ e göre okur yazar olmayanların %1,4’ü, okur yazarların %1,4’ü, ilkokul mezunlarının %8,9’u, ortaokul mezunlarının %8’i, lise mezunlarının, %10,9’u ön lisans mezunlarının %22,1’i, lisans mezunlarının %36,2’si, yüksek lisans mezunlarının %9,5’i ve doktora mezunlarının %1,4’ü tüketmiş oldukları gıdaların gıda güvenliği sistemleriyle denetlenmesini istemektedirler. Ki-kare bağımsızlık testi sonuçlarına göre $p>0,05$ olduğu için eğitim durumu ile rasında anlamlı bir ilişki tespit edilmemiştir.

Çizelge 3.25. Araştırmaya Katılan Bireylerin Gıda Güvenlik Sistemleriyle Denetimi İsteme Nedenleri

	N	%
Daha Güvenilir	244	72,8
Hijyenik	52	15,5
Sağlıklı	31	9,3
Diğer	8	2,1
Toplam	335	100

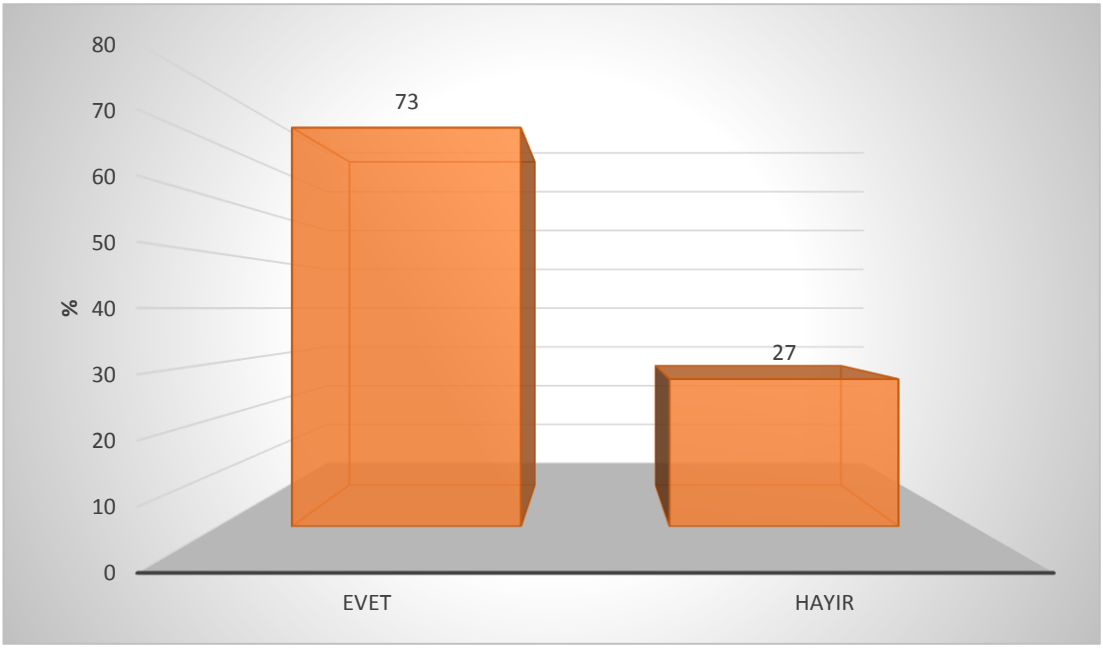


Şekil 3.3. Araştırmaya Katılan Bireylerin Gıda Güvenlik Sistemleriyle Denetimi İsteme Nedeni

Çizelge 3.25 ve Şekil 3.3' e göre katılımcıların %72,8'i daha güvenilir olduğu için, %15,5'i hijyenik olduğu için, %9,3'ü sağlıklı olduğu için ve %2,1'i ise diğer sebepler nedeniyle tüketmiş oldukları ürünlerin gıda güvenlik sistemleriyle denetlenmesini istemektedirler.

Çizelge 3.26. Araştırmaya Katılan Bireylerin Bozuk Ve Hatalı Ürünü Şikâyet Etme Durumu

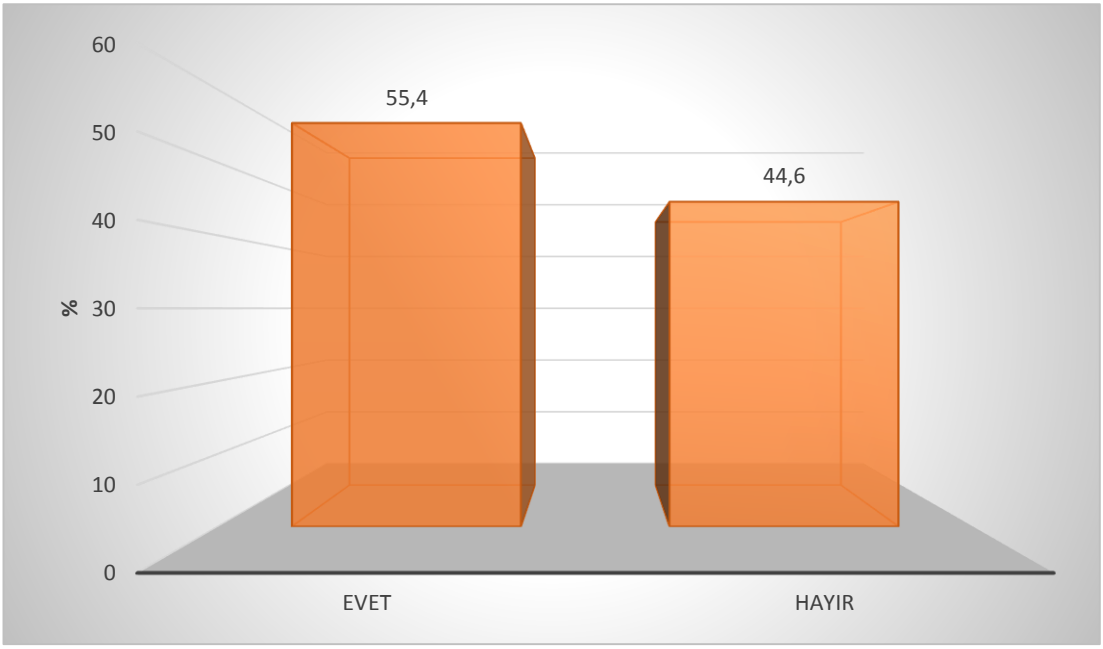
	N	%
Evet	279	73
Hayır	103	27
Toplam	382	100



Şekil 3.4. Araştırmaya Katılan Bireylerin Bozuk ve Hatalı Ürün Şikayet Etme Durumu

Çizelge 3.27. Araştırmaya Katılan Bireylerin Bozuk Ve Hatalı Ürünü Şikâyet Etmelerinde Sonuç Alma Durumu

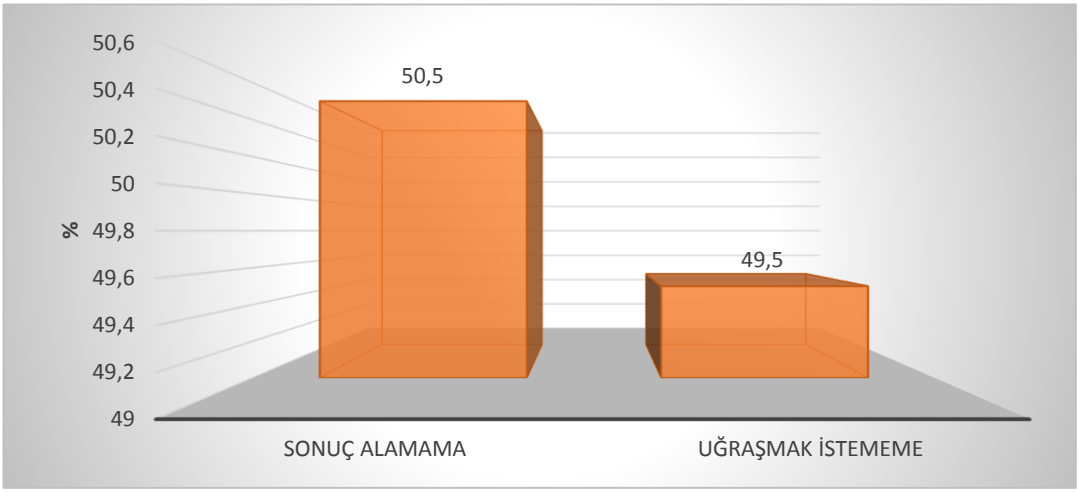
	N	%
Evet	148	55,4
Hayır	119	44,6
Toplam	267	100



Şekil 3.5. Araştırmaya katılan Bireylerin Bozuk ve Hatalı Ürünü Şikayet Etmelerinde Sonuç Alma Durumu

Çizelge 3.28. Araştırmaya Katılan Bireylerin Bozuk Ve Hatalı Ürünü Şikâyet Etmeme Nedeni

	N	%
Sonuç Alamama	53	50,5
Uğraşmak İstememe	52	49,5
Toplam	105	100



Şekil 3.6. Araştırmaya Katılan Bireylerin Bozuk ve Hatalı Ürünü şikayet Etmeme Nedeni

Çizelge 3.26, 3.27 ve 3.28 birlikte değerlendirildiğinde katılımcıların %73'ünün bozuk ve hatalı bir ürünü şikâyet ettikleri ve bu şikayetlerin %55,4'ünden ise sonuç aldıkları görülmektedir. Bozuk ve hatalı ürünü şikâyet etmeyen %27'lik kesimin şikâyet etmeme nedenlerini ise %50,5'lik oranla sonuç alamama ve %49,5'lik oranla da uğraşmak istememe oluşturmaktadır.

Çizelge 3.29. Gıda Ürünü Satın Alırken Oluşan Değişimler

	Aynı		Geçmişte Daha İyi		Şimdi Daha İyi		Toplam	
	N	%	N	%	N	%	N	%
Ambalaj	58	16,1	68	18,8	235	65,1	361	100
Tazelik	59	16,3	130	35,9	173	47,8	362	100
Etiket	93	25,8	74	20,5	194	53,7	361	100
Dayanıklılık	69	19,9	117	33,8	160	46,2	346	100
Güvenilirlik	71	19,4	156	42,6	139	38	366	100
Promosyonlar	96	28,3	90	26,5	153	45,1	339	100
Kalite	87	23,5	140	37,8	143	38,6	370	100
Lezzet	80	22	178	49	105	28,9	363	100
Fiyat	74	20,3	250	68,7	40	11	364	100

Çizelge 3.29' a göre son yıllarda gıda ürünü alırken katılımcıların %65,1'i ambalajda, %53,7'si etikette, %47,8'i tazelikte, %46,2'si dayanıklılıkta, %45,1'i promosyonlarda, %38,6'sı kalitede, %38'i güvenilirlikte, %28,9'u lezzette ve %11'i ise fiyat konusunda geçmişe göre iyileşme olduğunu düşünmektedirler. Verilen cevapların dağılımlarının ortalamasına bakıldığında ise en büyük iyileşme sırasıyla ambalaj, tazelik ve etiket konularında gerçekleşmiştir.

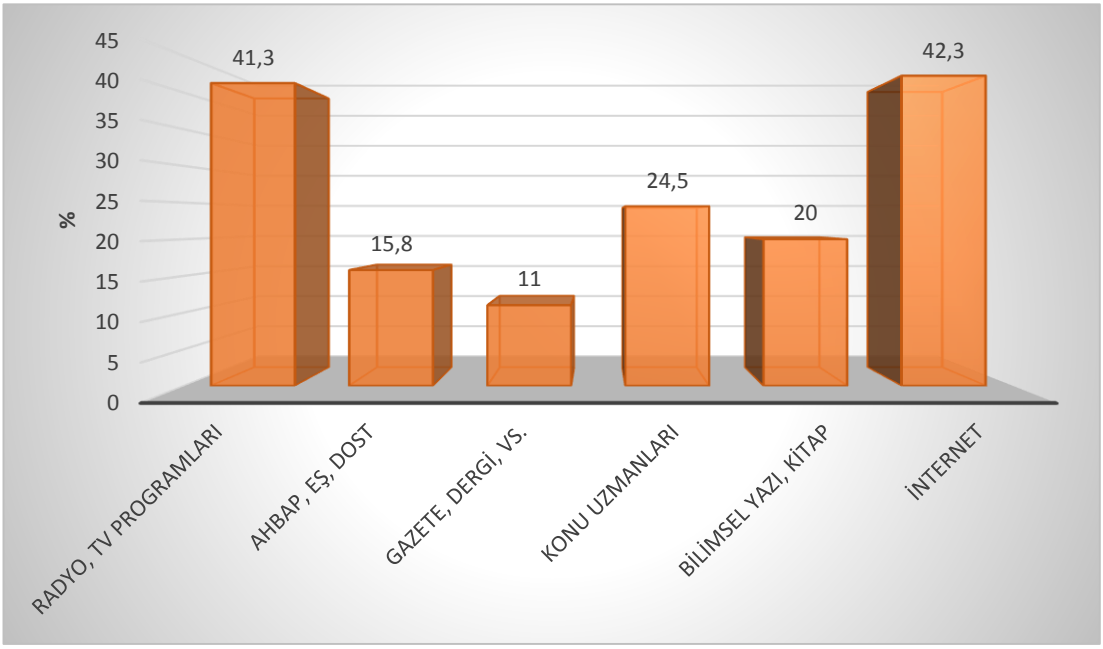
Çizelge 3.30. Gıda Maddeleri Üretirken Uyulması Zorunlu Kurallar İle İlgili Görüşler

Kural Varlığı	**N**	**%**	**Kurallar**	**N**	**%**
Evet	266	67,3	Kanun Niteliğinde Yasalar	105	41
Hayır	41	10,4	Kanun Hükmünde Kararname Niteliğinde Yasalar	38	14,8
Emin Değilim	64	16,2	Hükümet Düzeyinde Değil, Daha Az Yetkili Kurumlarca Belirlenmiş Kurallar	20	7,8
Fikrim Yok	24	6,1	Gıda Üreticisi Kuruluşun Kendince Belirlediği Kurallar	30	11,7
Toplam	395	100	Uluslararası Düzeyde Kurallar	63	24,6
			Toplam	256	100

Çizelge 3.30' a göre katılımcıların %67,3'ü gıda maddeleri üretilirken uyulması zorunlu kurallar olduğunu düşünmektedirler. En fazla oranı alan iki kural %41 ile kanun niteliğinde yasa ve %24,6 oranla uluslararası düzeyde kurallar olaran hesaplanmıştır.

Çizelge 3.31. Araştırmaya Katılan Bireylerin Gıda Güvenliği İle İlgili Bilgi Edinme Kaynakları

	N	%
Radyo, TV Programları	164	41,3
Ahbap, Eş, Dost	63	15,8
Gazete, Dergi, Vs.	44	11
Konu Uzmanları	98	24,5
Bilimsel Yazı, Kitap	80	20
İnternet	169	42,3



Şekil 3.7. Araştırmaya Katılan Bireylerin Gıda Güvenliği İle İlgili Bilgi Edinme Kaynakları

Çizelge 3.31' e göre araştırmaya katılan bireyler yüksek oranda bilgi edindikleri kaynakları %42,3 internet ve %41,3'ü radyo ve TV programları olarak bildirmişlerdir.

Çizelge 3.32. Gıda Üretimi Ve Satışı Esnasında İnsan Sağlığına Dikkat Etme Durumu

	N	%
Evet	48	12,5
Hayır	143	37
Kısmen	196	50,6
Toplam	387	100

Çizelge 3.32' ye göre katılımcıların %12,5'i gıda üretimi ve satışı esnasında insan sağlığına dikkat edildiğini, %37'si dikkat edilmediğini ve %50,6'sı ise kısmen dikkat edildiğini düşünmektedirler.

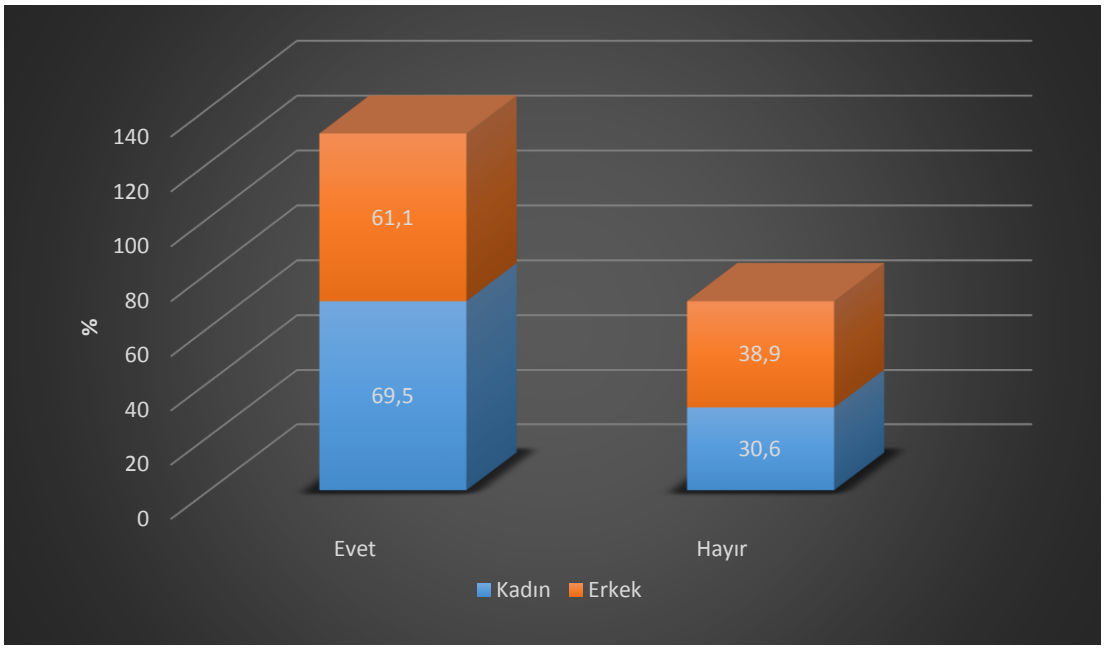
Çizelge 3.33. Üretim ve Satış Aşamalarında Riskli Üretim ve Hiijyen Eksikliği Durumu

	Riskli Üretim GMP Olan Üretim Aşamaları		Hijyen Eksikliği GHP Olan Üretim Aşamaları	
	N	%	N	%
Hammadde Üretimi	124	31,1	31	7,8
Sanayide İşleme	70	17,5	89	22,3
Nakliye	36	9	103	25,8
Depo	43	10,8	103	25,8
Raf ve Satış Noktaları	46	11,5	91	22,8
Hazır tüketim noktaları (pastane, lokanta vb).	73	18,3	96	24
Diğer	32	8	30	7,5

Çizelge 3.33' e göre araştırmaya katılan bireylerin %31,1'i hammadde üretiminde, %17,5'i sanayide işlenirken, %9'u nakliye esnasında, %10,8'i depolarda, %11,5'i satış noktalarındaki raflarda, %18,3'ü hazır yemek üreten yerlerde ve %8'i de diğer aşamalarda riskli üretim olduğunu düşünmektedirler. Diğer yandan katılımcıların %7,8'i hammadde üretiminde, %22,3'ü sanayide işlenirken, %25,8'i nakliye esnasında, %25,8'i depolarda, %22,8'i satış noktalarındaki raflarda, %24'ü hazır yemek üreten yerlerde ve %7,5'i de diğer aşamalarda hijyen eksikliği olan üretim olduğunu düşünmektedirler.

Çizelge 3.34. Cinsiyete Göre Güvenilir Bir Ürün İçin Daha Fazla Ödeme Yapma

		Cinsiyet		Toplam
		Kadın	Erkek	
Evet	N	132	118	250
	%	69,50	61,10	65,30
Hayır	N	58	75	133
	%	30,60	38,90	34,70
Toplam	N	190	193	383
	%	100,00	100,00	100,00

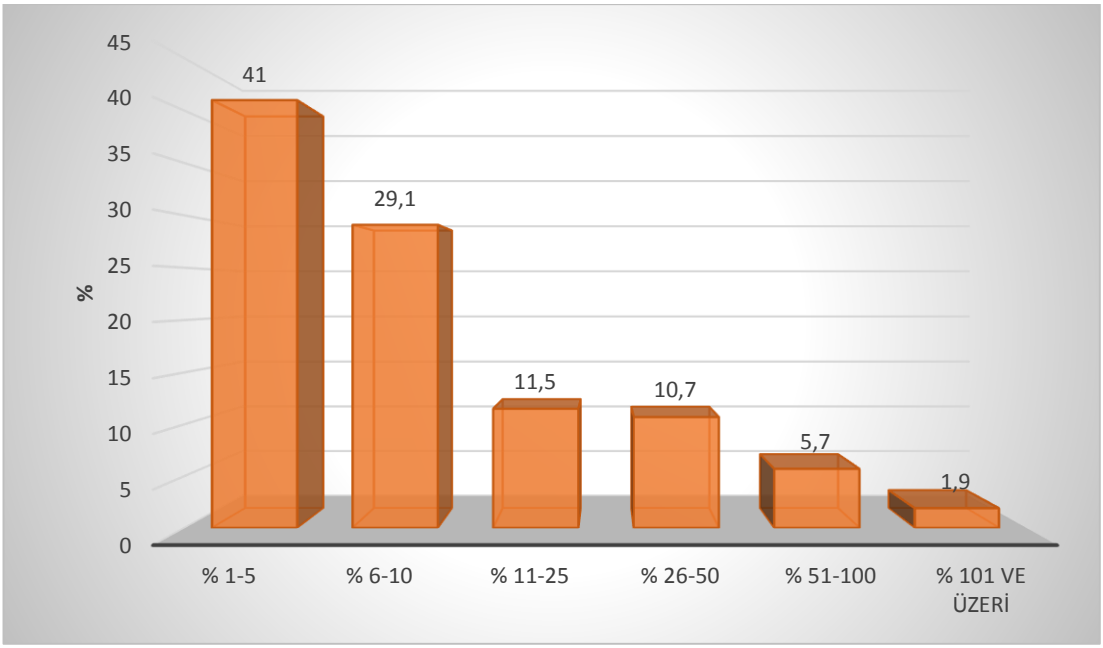


Şekil 3.8. Cinsiyete Göre Güvenilir Bir Ürün İçin Daha Fazla Ödeme Yapma Durumu

Çizelge 3.34'e göre araştırmaya katılan bireylerin %65,3'ü güvenilir bir ürün için daha fazla ödeme yapmayı kabul etmektedirler. Bununla birlikte kadınların %69,5'i ve erkeklerin %61,1'i güvenilir olduğunu düşündükleri bir ürün için daha fazla ödemede bulunabileceklerini bildirmişlerdir. Ki-kare bağımsızlık testi sonuçlarına göre p> 0,05 olarak hesaplanmış olup, cinsiyet ve güvenilir olduğunu düşündükleri bir ürün için daha fazla ödeme yapmayı isteme arasında anlamlı bir ilişki saptanamamıştır.

Çizelge 3.35. Güvenilir Bir Ürün İçin Daha Fazla Ödeme Miktarı (%)

	N	%
1-5	107	41
6-10	76	29,1
11-25	30	11,5
26-50	28	10,7
51-100	15	5,7
101 Ve Üzeri	5	1,9
Toplam	261	100

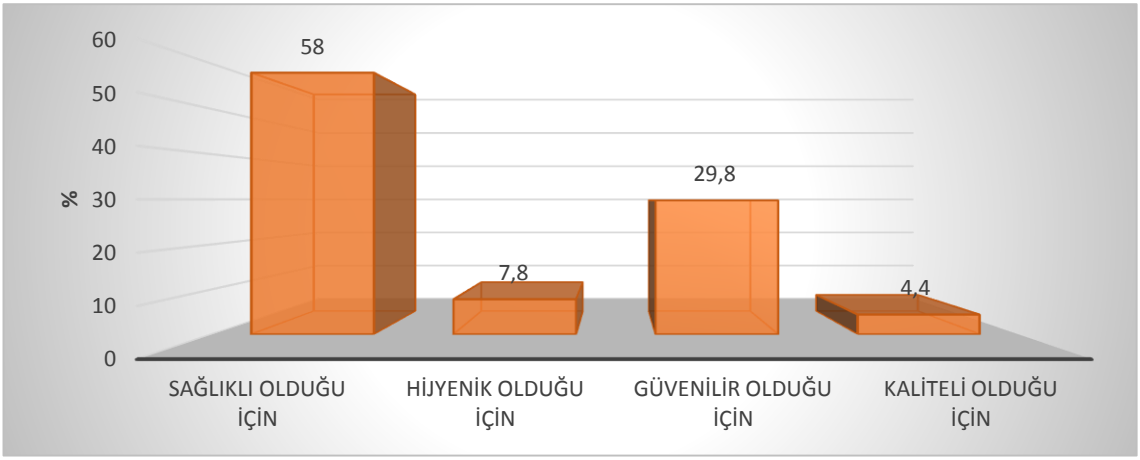


Şekil 3.9. Güvenilir Bir Ürün İçin Daha Fazla Ödeme Miktarı (%)

Çizelge 3.35 ve Şekil 3.9' a göre güvenilir bir ürün için araştırmaya katılan bireylerin %41'i ürün fiyatının %1-5'i, %29,1'i ürün fiyatının %6-10'u, %11,5'i ürün fiyatının %11-25'i, %10,7'si ürün fiyatının 26-50'si, %5,7'si ürün fiyatının 51-100'ü ve %1,9'u da ürün fiyatının %101 ve üzeri oranda fazla ödeme yapmayı kabul etmektedirler.

Çizelge 3.36. Güvenilir Bir Ürün İçin Daha Fazla Ödeme Nedeni

	N	%
Sağlıklı Olması	119	58
Hijyenik Olması	16	7,8
Güvenilir Olması	61	29,8
Kaliteli Olması	9	4,4
Toplam	205	100



Şekil 3.10. Güvenilir Bir Ürün İçin Daha Fazla Ödeme Nedeni

Çizelge 3.36 ve Şekil 3.10' a göre araştırmaya katılan bireylerin güvenilir bir ürün için daha fazla ödeme nedeni sırasıyla sağlıklı olma, güvenilir olma, hijyenik olma ve kaliteli olma şeklinde belirlenmiştir.

Çizelge 3.37. Doğum Yerine Göre Güvenilir Bir Ürün İçin Daha Fazla Ödeme Yapma İsteği

		Doğum Yeri		Toplam
		Kır Kökenli	Kent Kökenli	
Evet	N	85	163	248
	%	63,90	67,60	66,30
Hayır	N	48	78	126
	%	36,10	32,40	33,70
Toplam	N	133	241	374
	%	100,00	100,00	100,00

Çizelge 3.37' ye göre kır kökenli yerlerde doğanların %63,9'u, kent kökenli yerlerde doğanların ise %67,6'sı güvenilir bir ürün için daha fazla ödeme yapmayı kabul ettikleri görülmektedir. Ki-kare bağımsızlık testi sonuçlarına göre $p>0,05$ olduğu için doğum yeri ve güvenilir bir ürün için daha fazla ödeme yapmayı isteme arasında anlamlı bir ilişki saptanamamıştır. Bununla birlikte kent kökenli olanların ürün güvenilirliğine daha fazla önem verdikleri söylenebilir.

Çizelge 3.38. Aylık Gelire Göre Güvenilir Bir Ürün İçin Daha Fazla Ödeme Yapma İsteği

		Daha Fazla Ödeme Yapma İsteği		Toplam
		Evet	Hayır	
0-1300TL	N	21	26	47
	%	8,60	20,00	12,50
1301-1500TL	N	29	18	47
	%	11,80	13,80	12,50
1501-2000TL	N	47	28	75
	%	19,20	21,50	19,90
2001-3000TL	N	53	20	73
	%	21,60	15,40	19,40
3001-5000TL	N	43	14	57
	%	17,60	10,80	15,10
5001TL Ve Üzeri	N	24	4	28
	%	9,80	3,10	7,40
Belirtmek İstemiyor	N	30	20	50
	%	12,15	15,40	13,30
Toplam	N	247	130	377
	%	100,00	100,00	100,00

Çizelge 3.38' e göre güvenilir bir ürün için daha fazla ödeme yapmayı kabul edenlerin %8,6'sı 0-1300TL, %11,8'i 1301-1500TL, %19,2'si 1501-2000TL, %21,6'sı 2001-3000TL, %17,6'sı %3001-5000TL ve %9,8'si 5001TL ve üzeri gelire sahiptir. Ki-kare bağımsızlık testi sonuçlarına göre $p<0,05$ olduğu için aylık gelir ve güvenilir bir ürün için daha fazla ödeme yapmayı isteme arasında anlamlı bir ilişki mevcuttur.

Çizelge 3.39. Gıda Seçimini Etkileyecek Sağlık Sorunu Varlığına Göre Güvenilir Bir Ürün İçin Daha Fazla Ödeme Yapma İsteği

		Gıda Seçimini Etkileyecek Sağlık Durumu		Toplam
		Var	Yok	
Evet	N	32	218	250
	%	71,10	64,70	65,40
Hayır	N	13	119	132
	%	28,90	35,30	34,50
Toplam	N	45	337	382
	%	100,00	100,00	100,00

Çizelge 3.39' a göre ailesinde gıda seçimini etkileyecek bir sağlık durumu olanların %71,1'i güvenilir bir ürün için daha fazla ödeme yapmayı kabul etmektedirler. Ki-kare bağımsızlık testi sonuçlarına göre $p>0,05$ olduğu için gıda seçimini etkileyecek bir sağlık durumu olma ve güvenilir bir ürün için daha fazla ödeme yapmayı isteme arasında anlamlı bir ilişki saptanamamıştır.

Çizelge 3.40. Gıda Üreten Firmaların Yeterince İyi Denetlendiğine İnanma Durumu

	N	%
Evet	82	21,3
Hayır	303	78,7
Toplam	385	100

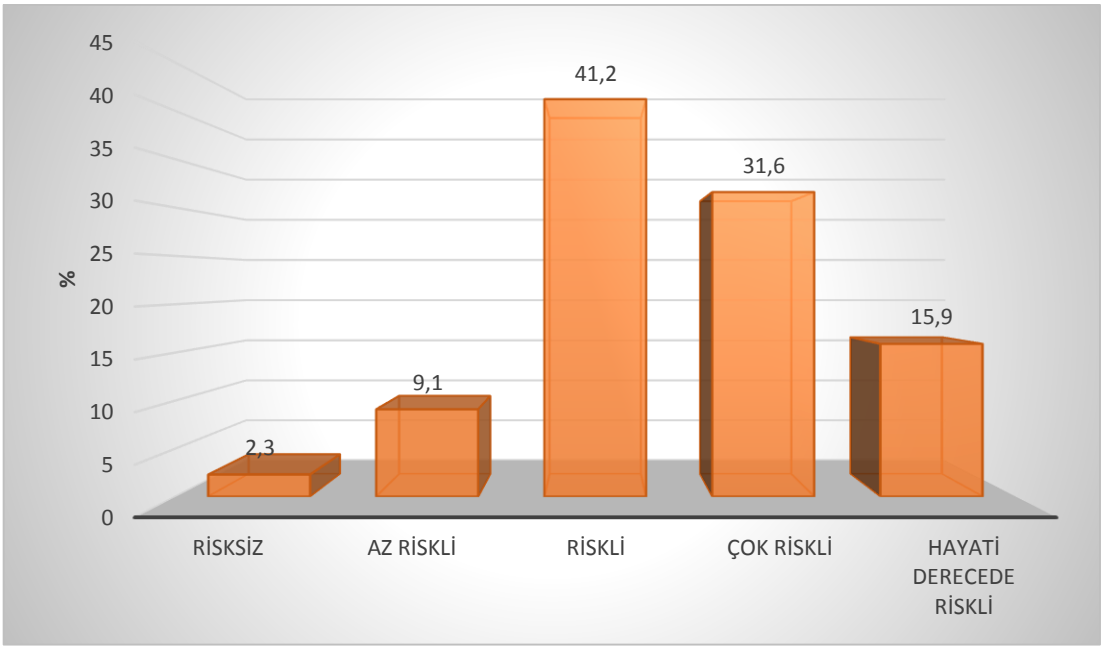
Çizelge 3.41. Gıda Üreten Firmaların Yeterince İyi Denetlendiğine İnanmama Nedenleri

	N	%
Denetleme İçin Mevzuatlarda Eksiklikler Olduğunu Düşünüyorum	108	35,4
Cezaların Caydırıcı Olmadığını Düşünüyorum	121	39,7
Denetleyici Kurumlarda Çalışanların Yetkilerinin Sınırlı Olduğunu Düşünüyorum	22	7,2
Denetleyici Kurumlarda Çalışanların Bu Konuyu İstismar Ettiklerini Düşünüyorum	47	15,4
Kontroller İçin Laboratuvar İmkanlarının Kısıtlı Olduğunu Düşünüyorum	5	1,6
Diğer	2	0,7
Toplam	305	100

Çizelge 3.40’ a göre katılımcıların %78,7’si gıda üreten firmaların yeterince iyi denetlendiğine inanmamaktadırlar. Bunun nedenlerine bakıldığında (Çizelge 3.41) sırasıyla cezaların caydırıcı olmaması, denetleme mevzuatlarında eksiklikler olması, denetleyici kurumlarda çalışanların istismarları, denetleyici kurumlarda çalışanların yetkilerinin kısıtlı olması ve kontroller için laboratuvar imkanlarının kısıtlı olması dikkat çekmektedir.

Çizelge 3.42. Gıdaların İçerdikleri Kalıntı, Hormon Vb. Maddelerin İnsan Sağlığı İçin Risk Düzeyi

	N	%
Risksiz	9	2,3
Az Riskli	36	9,1
Riskli	163	41,2
Çok Riskli	125	31,6
Hayati Derecede Riskli	63	15,9
Toplam	396	100



Şekil 3.11. Gıdaların İçerdikleri kalıntı, Hormon vb. Maddelerin İnsan Sağlığı İçin Risk Düzeyi

Çizelge 3.42 ve Şekil 3.11’ e göre gıdaların içerdikleri kalıntı, hormon vb. maddelerin insan sağlığı için risk düzeyini katılımcıların %41,2’si riskli, %31,6’sı çok riskli, %15,9’u hayati derecede riskli, %9,1’i az riskli ve %2,3’ü ise risksiz olarak tanımlamaktadır. Risk düzeyi ortalamasına bakıldığında katılımcıların kalıntı, hormon vb. içeren gıdaları insan sağlığı için çok riskli buldukları söylenebilir.

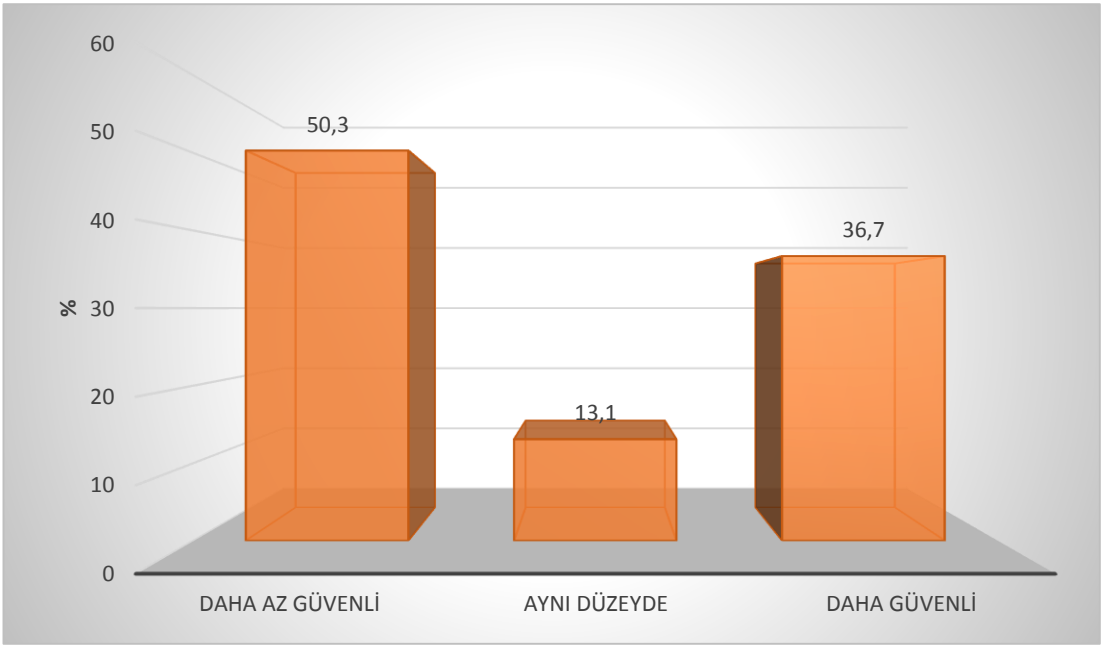
Çizelge 3.43. Ürün Satın Alırken Dikkat Edilen Hususlar

	Üçüncü Derece Önemli		İkinci Derece Önemli		En Önemli		Toplam	
	N	%	N	%	N	%	N	%
Geçmiş deneyimler	58	16,1	68	18,8	235	65,1	361	100
Gıda ambalajı üzerindeki etiket bilgileri	59	16,3	130	35,9	173	47,8	362	100
Fiyatı	93	25,8	74	20,5	194	53,7	361	100
Diğer (Markası)	69	19,9	117	33,8	160	46,2	346	100
Aile ve arkadaşlardan alınan bilgiler	71	19,4	156	42,6	139	38	366	100
Ambalaj malzemesi	96	28,3	90	26,5	153	45,1	339	100
Ürünün kullanımının/hazırlanmasının kolay olması	87	23,5	140	37,8	143	38,6	370	100
Reklamlar	80	22	178	49	105	28,9	363	100

Çizelge 3.43 ürün satın alırken dikkat edilen hususlara ilişkin katılımcı görüşlerinin dağılımını vermektedir. Verilen cevapların ortalamaları dikkate alındığında sırasıyla geçmiş deneyimlerin, gıda ambalajı üzerindeki etiket bilgilerinin ve fiyatın ürün satın almada en önemli noktalar olduğu görülmektedir. Bu hususları katılımcıların yaklaşık %50'si en önemli faktör olarak nitelendirmişlerdi.

Çizelge 3.44. Gıdaların Güvenliğinin Geçmişle Kıyaslanması

	N	%
Daha Az Güvenli	196	50,3
Aynı Düzeyde	51	13,1
Daha Güvenli	143	36,7
Toplam	390	100



Şekil 3.12. Gıdaların Güvenliğinin Geçmişle Kıyaslanması

Çizelge 3.44 ve Şekil 3.12' ye göre araştırmaya katılan bireylerin %50,3'ü gıdaların geçmişe göre daha az güvenli, %36,7'si daha güvenli ve %13,1'i ise aynı düzeyde güvenli olduğunu belirtmektedirler. Verilerin cevapların ortalamalarına göre gıda güvenliği hususunda geçmiş ve bugün arasında çok fazla değişim olmadığı söylenebilir.

Çizelge 3.45. Gıda Denilince Akla İlk Gelen Sağlık Sorunu

	N	%
Kanser	155	39,3
Gıda Zehirlenmesi	118	29,9
Obezite	111	28,2
Diğer	10	2,5
Toplam	394	100

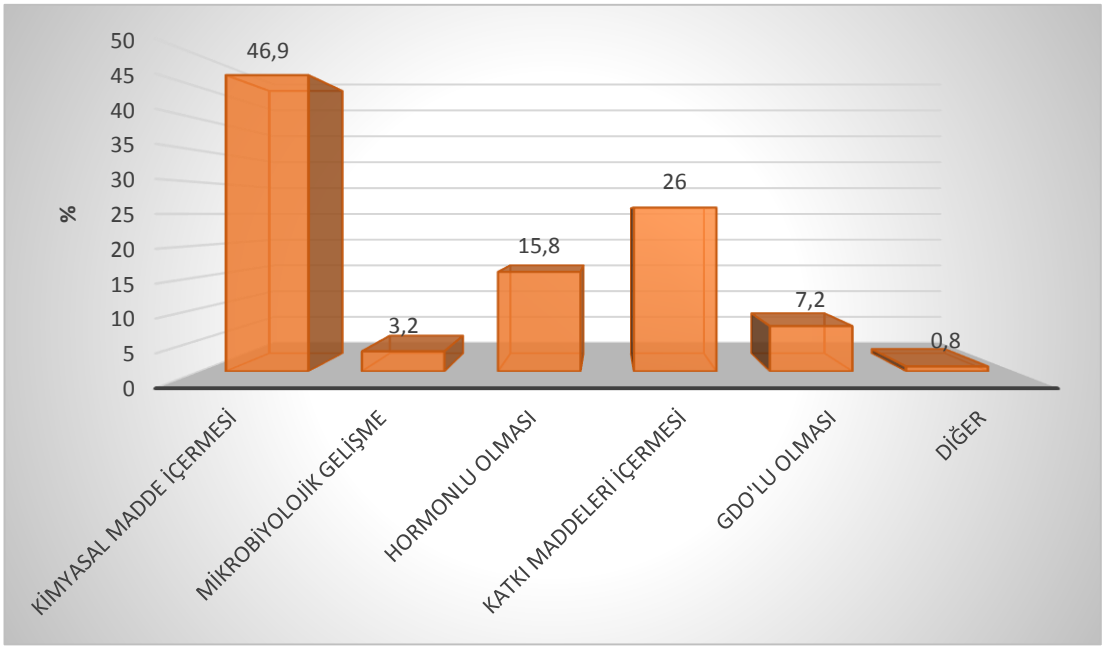
Çizelge 3.45' e göre araştırmaya katılan bireylerin %39,3'ü kanser, %29,9'u gıda zehirlenmeleri, %28,2'si obezite ve %2,5'i de diğer hastalıkların doğrudan gıda ile ilişkili olduğunu düşünmektedirler.

Çizelge 3.46. Tüketilen Gıdaların Sağlıklı Olması Durumu

	N	%
Evet	27	6,8
Hayır	120	30,3
Kısmen	249	62,9
Toplam	396	100

Çizelge 3.47. Tüketilen Gıdaların Sağlıklı Olmadığını Düşünme Nedenleri

	N	%
Kimyasal Madde İçermesi	175	46,9
Mikrobiyolojik Gelişme	12	3,2
Hormonlu Olması	59	15,8
Katkı Maddeleri İçermesi	97	26
GDO'lu Olması	27	7,2
Diğer	3	0,8
Toplam	373	100



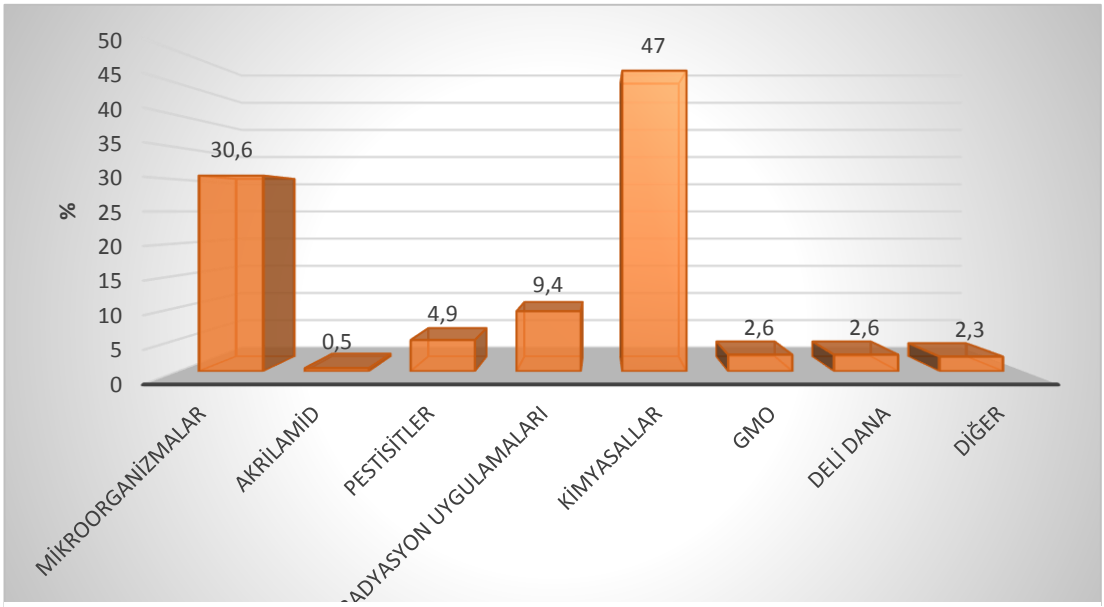
Şekil 3.13. Tüketilen Gıdaların Sağlıklı Olmadığını Düşünme Nedeni

Çizelge 3.46' ya göre katılımcıların %30,3'ü tüketilen gıdaların sağlıklı olmadığını ve %62,9'u ise kısmen sağlıklı olmadığını düşünmektedir. Bunun nedenleri ise sırasıyla Çizelge 3.47 ve Şekil 3.13' e göre kimyasal madde içerme, katkı maddesi içerme, hormonlu olma, GDO'lu olma, mikrobiyolojik gelişmeler ve diğer faktörler olarak sıralanabilir. Bu noktadan hareketle katılımcıların genel olarak

gıdaların doğal olmaması nedeniyle sağlıklı olmadıklarını düşündükleri sonucuna varılabilinir.

Çizelge 3.48. En Önemli Gıda Güvenlik Riski

	N	%
Mikroorganizmalar	118	30,6
Akrilamid	2	0,5
Pestisitler	19	4,9
Radyasyon Uygulamaları	36	9,4
Kimyasallar	181	47
GMO	10	2,6
Deli Dana	10	2,6
Diğer	9	2,3
Toplam	385	100



Şekil 3.14. En Önemli Gıda Güvenlik Riski

Çizelge 3.48 ve Şekil 3.14' e göre araştırmaya katılan bireyler gıda güvenliği ile ilgili risk unsurlarını önem sırasına göre kimyasallar, mikroorganizmalar, radyasyon uygulamaları, pestisitler, GMO ve deli dana, diğer uygulamalar ve akrilamid olarak belirtmektedirler.

Çizelge 3.49. Güvenli Olmayan Bir Gıda Maddesi İle Karşılaşınca Verilen Tepki

	N	%
Bilmiyorum	90	22,8
Endişe Duydum Ancak Bir Şey Yapmadım	72	18,2
Bir Süre Tüketmekten Kaçınırım	100	25,3
Araştırdım	76	19,2
Hikâyeyi Görmezlikten Geldim	7	1,8
Yeme Alışkanlıklarımı Devamlı Değiştiririm	50	12,7
Toplam	395	100

Çizelge 3.49' a göre güvenli olmayan bir gıda ile karşılaştıklarında araştırmaya katılan bireylerin %25,3'ü bir süre tüketmekten kaçınma, %22,8'si ne yapacağını bilmeme, %19,2'si araştırma, %18,2'si endişe duyma ancak bir şey yapmama, %12,7'si yeme alışkanlıklarını devamlı değiştirme ve %1,8'i ise görmemezlikten gelme davranışlarında bulunduklarını belirtmişlerdir.

Çizelge 3.50. Gıda, Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı İle İlgili Görüşler

	Gıda Güvenliğini Sağlamada Yeterli Olduğunu Düşünme		Hileli Üretim Yapan Firma Listesini Takip Etme Durumu	
	N	%	N	%
Evet	56	14,6	76	19,8
Hayır	131	34,2	192	49,9
Kısmen	196	51,2	117	30,4
Toplam	383	100	385	100

Çizelge 3.50' ye göre araştırmaya katılan bireylerin %14,6'sı Gıda, Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığının gıda güvenliğini sağlamada yeterli olduğunu, %34,2'si yeterli olmadığını ve %51,2'si ise kısmen yeterli olduğunu düşünmektedir. Ayrıca katılımcıların %19,8'i Gıda, Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığının hileli üretim yapan firma listesini takip etmekte, %49,9'u takip etmemekte ve %30,4'ü de kısmen takip etmektedir.

Çizelge 3.51. Gıda Güvenliğini Sağlamada En Büyük Görevi Üstlenen Kişiler

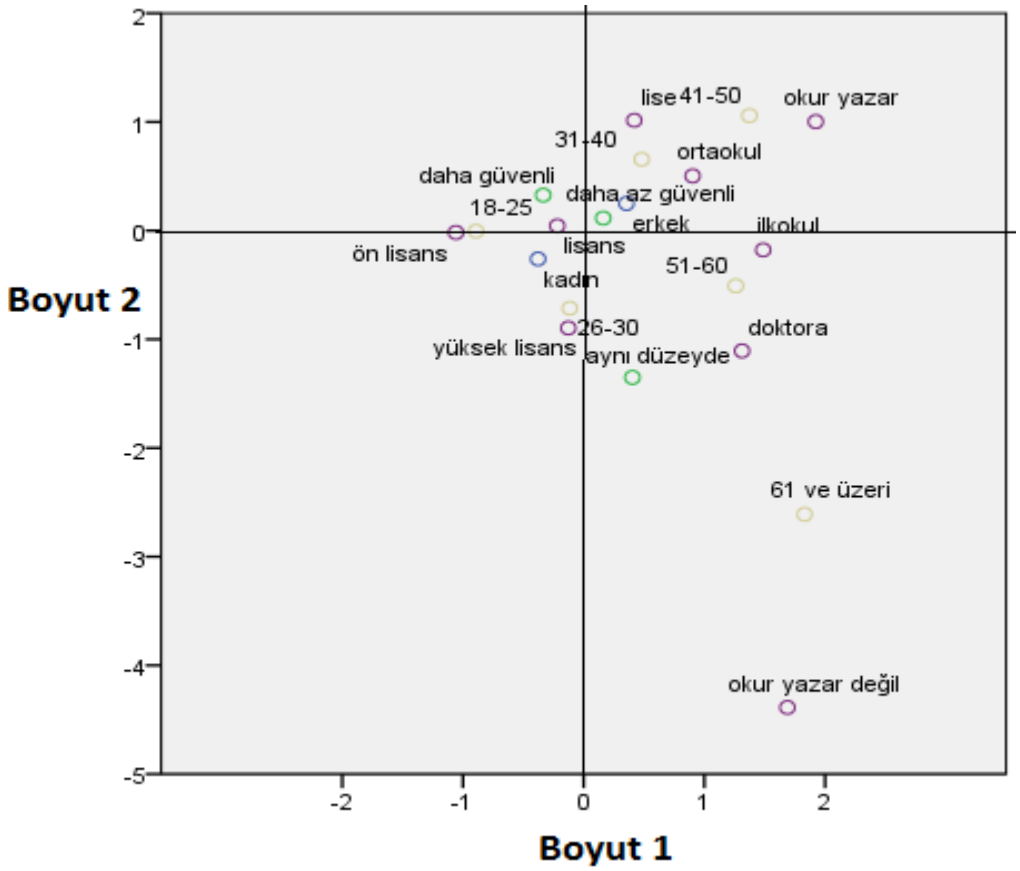
	N	%
Tüketici	97	25,4
Meslek Örgütleri	36	9,4
İşletme Sahipleri	67	17,5
Diğer	9	2,4
Belediyeler	15	3,9
Gıda, Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı	158	41,4
Toplam	382	100

Çizelge 3.51' e göre araştırmaya katılan bireylerin gıda güvenliğini sağlamada en önemli kurum olarak Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığını görmektedirler. Bunun devamında sırasıyla tüketiciler, işletme sahipleri, meslek örgütleri ve belediyeler de gıda güvenliğini sağlamada sorumludurlar.

Çizelge 3.52. Fazla Ödeme Yapma ve Sağlık Sorunu Olma Arasında Fark Testi

	Gıda Seçimini Etkileyecek Sağlık Sorunu Olma Durumu				Levene Varyansların Eşitliği Testi		t Testi	
	Var		Yok					
	Ort.	Std. Sap.	Ort.	Std. Sap.	F	p	t	p
Güvenilir Bir Ürün İçin Daha Fazla Ödeme Miktarı (%)	1,94	0,97	2,20	1,37	6,24	0,01	-1,37	0,18

Çizelge 3.52 araştırmaya katılan bireylerin gıda seçimini etkileyecek bir sağlık sorunu olma durumuna göre güvenilir bir ürün için fazla ödeme miktarının farklılık gösterip göstermediğini incelemektedir. Fark testi için t testi yapılmış ve oncular yorumlanmıştır. Katılımcıların gıda seçimini etkileyecek sağlık sorunu olmasına göre güvenilir bir ürün için daha fazla ödeme yapma miktarı anlamlı olarak farklılık göstermemektedir ($p=0,18>0,05$).



Şekil 3.15. Gıda Güvenilirliğinin Değişimi

Şekil 3.15' de katılımcıların gıda güvenilirliğinin geçmişe göre nasıl değiştiğiyle ilgili görüşleri Çoklu Uyum Analiziyle değerlendirilmiştir. Buna göre 31-50 yaş arası ortaokul mezunu erkekler gıda güvenilirliğinin geçmişe göre daha az güvenilir olduğunu düşünmektedirler.

4. TARTIŞMA

Bu araştırma, Konya ilinin merkez ilçelerinde yaşayan 18 yaş üzeri 400 gönüllü ile gıda güvenliği kavramı bilinç düzeyini belirlemek üzere gerçekleştirilmiştir.

Araştırmaya katılan tüketicilerin %49'u kadın %51'i ise erkektir. Cinsiyete göre katılımcılar arasında dengeli bir dağılım olduğu görülmektedir.

Araştırmaya katılanların %35,2'si lisans ve %23,10'unun önlisans mezunu olduğu görülmektedir. Genel dağılımlara ilişkin sonuçlara bakıldığında katılımcıların genel olarak eğitimli kişilerde oluştukları söylenebilir. Wilkie (1986), eğitim seviyesi düşük tüketicilerin, eğitim seviyesi yüksek tüketiciler kadar satın alma kararını etkileyen faktörler olan fiyat, marka, reklam ve promosyon gibi alternatifler üzerinde aynı bilgi düzeyine sahip olmadıklarını ifade etmektedir.

Katılımcıların meslek dağılımlarına bakıldığında en çok %29,9'luk oranla öğrenciler, %25,4'lük oranla işçiler ve %18'lik oranla da memurların katıldığı görülmektedir. Katılımcıların %12,20'sinin işsiz olduğu ve bunların kadınlar içerisindeki oranı %21,10, erkekler içerisindeki oranı da %3,5 bulunmuştur.

Katılımcıların gelir dağılımları incelendiğinde, gelir dağılımının meslek gruplarına göre dağılımla dengeli olduğu ve aylık ortalama gelirin 2500 TL olduğu görülmektedir. Ortalama gıda harcaması bütçesi 750 TL olarak hesaplanmıştır. Aylık gelir dağılımı ortalaması dikkate alındığında gelirlerinin yaklaşık %30'unu gıda harcamalarına ayırdıkları belirlenmiştir.

Katılımcıların %11,78'inin gıda seçiminde dikkat etmeleri gereken sağlık sorunlarının bulunduğu belirlenmiştir. Bu sağlık sorunlarının başında şeker, alerji ve mide rahatsızlıkları gelmektedir. Katılımcılar, gıda seçimini etkileyen diğer sorunları kalp, tansiyon, obezite, kolesterol, gebelik, gut ve felç olarak belirtmişlerdir.

- Gıda güvenliği kavramını duyma bilme

Gıda güvenliği kavramını duyup bu kavramı istenilen şekilde tanımlayan tüketiciler bilinçli tüketici olarak adlandırılmıştır.

Bu araştırmada, katılımcıların % 73,9' u gıda güvenliği konusunda bilinçli, %26,1'i bilinçsiz olarak bulunmuştur. Cinsiyet değişkenine göre incelendiğinde kadınların %77,8'inin, erkeklerin %69,7'sinin bilinçli olduğu tespit edilmiştir. Gıda güvenliği konusunda kadınların erkeklerden 0,655 daha bilinçli olduğu tespit edilmiştir. Bir birim yaş artışının gıda güvenliği konusunda tüketicinin bilinçli olma ihtimalini 1,253 artırdığı görülmüştür. Eğitim seviyesindeki bir birimlik artışın gıda güvenliği konusunda tüketicilerin bilinçli olma olasılığını 1,558 arttırdığı görülmüştür. Gülse Bal ve ark (2006), yaptıkları çalışmada bu araştırmanın sonuçlarına benzer olarak gıda güvenliği kavramını duyanların %79,69'unun bu kavramı tanımlayabildiklerini tespit etmiştir.

Yılmaz (2008), araştırma kapsamındaki tüketicilerin "Gıda güvenliği hakkında bilgili olup olmadığı sorulmuş ve alınan cevaplara göre tüketicilerin %50'sinin gıda güvenliği hakkında bilgisi olduğunu tespit etmiştir. Bu araştırmanın sonuçlarına benzer olarak eğitim düzeyi yükseldikçe gıda güvenliği konusunda bilgisi olanların oranında artış bulunduğunu belirtmiştir. Kentsel kesimde yaşayanların kırsal kesimde yaşayanlara oranla gıda güvenliği konusunda bilgisi olanların oranında artış görüldüğünü bildirmiştir. Yapılan analiz sonucunda bu araştırmanın sonuçlarından farklı olarak erkeklerin kadınlara oranla gıda güvenliğini daha fazla bildiği sonucuna ulaşmıştır.

Yalçın ve Kızılaslan (2013) Samsun il merkezinde yaptıkları çalışma ile tüketicilerin %84'ünün gıda güvenliği konusunda bilgi sahibi olduğunu belirlemişlerdir. Taşdan ve ark (2014) tüketicilerin %80'inin gıda güvenliğinin ne olduğunu bildiğini belirtmişlerdir. Onurlubaş (2015), gıda güvenliği kavramını duyup doğru şekilde tanımlayan tüketicilerin oranını %68,7, %31,3'ünün tanımlamayı yanlış yaptıklarını bildirmiştir. Gıda güvenliği kavramını tanımlama oranını cinsiyet değişkenine göre incelediğinde bu araştırmanın sonuçlarından farklı olarak erkeklerin (%69,1) kadınlardan (%68,2) daha fazla doğru tanımlama yaptığını belirtmiştir.

- Gıda güvenliği kavramı duyma durumu

Katılımcıların %73,4'ünün gıda güvenliği kavramı hakkında bilgi sahibi olduğu belirlenmiştir. Kadınların %79,04'ünün ve erkeklerin ie % 69,3'ünün gıda

güvenliği kavramını bildikleri belirlenmiştir. Kadınların gıda güvenliği kavramı konusunda erkeklere göre daha bilinçli oldukları görülmektedir. Yaşa göre değerlendirme yapıldığında genellikle genç kesimin daha çok gıda güvenliği kavramı hakkında bilgi sahibi olduğu görülmektedir. Gıda güvenliği kavramı ile ilgili en bilinçli kesimin lisans mezunları oldukları görülmektedir. Gülse Bal ve ark (2006) yaptıkları çalışmada %51,61 oranında kişinin gıda güvenliği kavramını daha önce duyduğunu belirlemişlerdir. Tokat ilinde yapılan çalışmada, gıda güvenliği kavramını duyma oranı kırsal kadınlarda %38,20 olarak tespit etmişlerdir (Uzunöz ve ark 2008). Gıda güvenliği konusunda öğrencilerin bilgi düzeylerinin incelenmesi üzerine yapılan araştırmada; öğrencilerin %75 gibi çok yüksek bir çoğunluğunun gıda güvenliği kavramını bildikleri tespit edilmiştir (Gözener ve ark 2009).

Onurlubaş (2015), yaptığı araştırmada gıda güvenliği kavramını duyan tüketici oranını %68,6, kavramı duymayan tüketici oranını da %31,4 olarak bildirmiştir. Cinsiyet üzerinden inceleme yapıldığında kavramı duyma oranının erkeklerde (%72,4), kadınlardan (%63,3) daha fazla tespit etmiştir.

- Alo 174 Gıda Hattı

Katılımcılar Alo 174 Gıda Hattını en çok %67,4'lük oranla istenilen şekilde tanımladıkları görülmektedir.

Onurlubaş (2015), tüketcilerin %42,6'sının ALO 174 gıda hattı tanımını doğru yaptığını, %2,2'sinin yanlış yaptığını tespit etmiştir. %55,2'sinin ise bu hattın varlığından hiç haberi olmadığını tespit etmiştir.

- Gıda güvenliği sistemlerini tanıma

Katılımcıların en çok TSE ve HACCP gıda güvenliği sistemleri hakkında bilgi sahibi oldukları belirlenmiştir. Kadın ve erkekler arasında da en çok bilinen TSE ve HACCP olduğu görülmektedir. Gülse Bal ve ark (2006) yaptıkları çalışmada gıda güvenliği kavramını tam olarak tanımlayabilen 102 kişiyi dikkate alarak, tüketicilerin çoğunluğunun (%86,30) ISO-9000'i duyduğunu, yalnızca %10,96'sının HACCP, %1,37'sinin GHP uygulamalarından haberdar olduklarını tespit etmişlerdir. Gözener ve ark (2009), öğrencilerin gıda güvenliği araçlarını bilme durumlarını inceledikleri çalışmada, en fazla duyulan ve anlamı bilinen gıda güvenlik aracının

ISO olduğu, buna karşın OHSAS gibi yeni gıda güvenlik araçlarının çok az bilindiğini tespit etmişlerdir. Yalçın ve Kızılaslan (2013)'ın çalışmalarında TSE en fazla bilinen standart olarak belirlenirken, ISO ve HACCP oldukça düşük orandaki tüketici tarafından bilinirliğe sahip olarak belirlenmiştir. Meral ve Şahin (2013)'in Kahramanmaraş il merkezinde yaptıkları araştırma sonuçlarına göre de HACCP anket yapılan tüketicilerin sadece %13'ü tarafından bilinmektedir. Taşdan ve ark (2014) tüketicilerin gıda güvenliği ile ilişkili sertifikaları bilme durumlarını incelediği çalışmalarında, en fazla bilinirliğe sahip olanının %94 ile TSE, bunu ISO (%66) ve organik ürün (%59) takip ettiğini belirtmişlerdir. HACCP %39 ile en az bilinirliğe sahip olanlar arasında olduğunu bildirmişlerdir.

Onurlubaş (2015), gıda güvence sistemlerini en çok bilinenden en az bilinme oranına göre TSE, ISO, HACCP, Organik ve Ekolojik Ürün Sertifikası ve EUROGAP olarak sıralamıştır.

- Gıda güvenliği sistemleriyle denetim isteme durumu

Katılımcıların %90' ının tüketmiş oldukları gıdaların gıda güvenliği sistemleriyle denetlenmesini istedikleri görülmektedir.

Onurlubaş (2015), araştırmasında tüketicilerin büyük oranda (%93) gıda güvenlik sistemleri ile denetlenmesini isterken, %7'sinin bu denetimi istemediklerini, erkeklerin kadınlardan daha fazla gıda güvenlik sistemlerinin denetimini istediklerini bildirmiştir.

- Gıda güvenliği sistemleriyle denetim isteme nedenleri

Bu araştırmada katılımcıların %72,8' i daha güvenilir olduğu için, %15,5 ' i hijyenik olduğu için, %9,3'ü sağlıklı olduğu için ve %2,1'i diğer sebepler nedeniyle tüketmiş oldukları ürünlerin gıda güvenlik sistemleriyle denetlenmesini istediklerini bildirmişlerdir. Öğrencilerin %94,71'inin tükettikleri ürünlerin üretiminden en son tüketimine kadar olan süreçte denetlenmesinin gerekli oldğunu ifade eden öğrenci oranını %94,71 olarak bildirmişlerdir (Gözener ve ark 2009). Daha güvenilir (%75,4) olması sebebi ile tüketiciler gıda güvenlik sistemlerinin denetimini istemektedir. Denetim isteme sebeplerini sırasıyla, sağlıklı olması (%64,7), hijyenik olması (%38) takip etmektedir. Denetim isteme sebeplerini kalitede iyileşme sağlamak ve

satıcıların işi ciddiye alması şeklinde belirttikleri diğer sebeplerden dolayı denetim isteyenlarin oranı ise %2,4 olarak hesaplanmıştır (Onurlubaş 2015).

- Bozuk ve hatalı ürün şikayet etme/etmeme durumu ve nedenleri

Katılımcıların %73'ünün bozuk ve hatalı ürünü şikayet ettikleri ve bu şikayetlerin %55,4'ünden sonuç aldıkları belirlenmiştir. Bozuk ve hatalı ürünü şikayet etmeyen %27'lik kesim şikayet etmeme nedenlerini %50,5'lik oranla sonuç alamama ve %49,5'lik oranla uğraşmak istememe olarak belirtmişlerdir.

Bu araştırma sonuçlarına benzer olarak Taşdan ve ark (2014) yaptıkları araştırmada tüketicilerin %91'inin bozuk bir gıda ürünü ile karşı karşıya kaldıklarında şikayette bulunduklarını bildirmiş ve yapılan şikayetten sonuç alanların oranı ise %86 olarak belirtilmiştir. Bunlara karşın şikayet etmeyenlerin, sonuç alamama düşüncesi ve uğraşmak istememe gibi nedenleri ileri sürdüklerini ifade etmişlerdir.

Onurlubaş (2015), araştırmasında, hatalı ya da bozuk ürünle karşılaşmaları durumunda tüketicilerin %82,1'inin şikayette bulunduklarını belirtmiştir. Daha önceden bozuk bir ürünle karşılaşmadıklarını belirten tüketici oranı %6,2 dir. Tüketicilerin şikayet etmemelerinin en çok iki nedeni olarak gösterdikleri başvuru yapacakları yeri bilmemeleri ve sonuç alacaklarını düşünmemeleri olduğunu bildirmiştir.

- Gıda ürünü satın alırken oluşan değişimler

Bu araştırmada gıda ürünü alırken katılımcıların %65,1'i ambalajda, %53,7'si etikette, %47,8'i tazelikte, %46,2'si dayanıklılıkta, %45,1'i promosyonlarda, %38,6'sı kalitede, %38'i güvenilirlikte, %28,9'u lezzette ve %11'i ise fiyat konusunda geçmişe göre iyileşme olduğunu düşündükleri tespit edilmiştir. Verilen cevapların dağılımlarının ortalamasına bakıldığında ise en büyük iyileşmenin sırasıyla ambalaj, tazelik ve etiket konularında gerçekleştiği belirtilmiştir. Katılımcıların gıda güvenilirliğinin geçmişe göre nasıl değiştiğiyle ilgili görüşleri Çoklu Uyum analiziyle değerlendirilmiştir. Buna göre 31-50 yaş arası ortaokul mezunu erkekler gıda güvenliğinin geçmişe göre daha az güvenilir olduğunu

düşünmektedirler. 18-25 yaş arası önlisans/lisans mezunları gıda güvenliğinin şimdi daha iyi olduğunu düşünmektedir.

Onurlubaş (2015), geçmiş ve şimdi arasında kıyaslama yaptığı araştırmada, gıda fiyatları (%53,3), tat (%64,8), güvenilirlik (%47,9)geçmişte daha iyi, kalite (%43,4), etiket (%71,1), ambalaj (%86,1) ve tazelik (%54,9) şimdi daha iyi olarak belirtilmiştir. 26-40 yaş arasında eğitim durumu üniversite mezunu olan tüketiciler gıda güvenliği konusunda geçmişe göre şimdi daha iyi olunduğunu düşünmekte ve ilkokul mezunlarının geçmişte daha iyi gıda güvenliği olduğunu düşündüklerini belirtmiştir.

- Uyulması gereken zorunlu kurallar

Bu araştırmada gıda maddeleri üretirken uyulması gereken zorunlu kurallar olduğunu düşünen katılımcıların oranı %67,3 olarak hesaplanmıştır. Bu kuralların %41'inin kanun niteliğinde yasa, %14,8'inin kanun hükmünde kararname niteliğinde yasa, %7,8'inin yetkice hükümet düzeyinden daha az yetkiye sahip olan kurumlar tarafından belirlenmiş kurallar, %11,7'sinin üretici işletmelerin kendilerinin belirlediği kurallar ve %24,6'sının ise uluslararası düzeyde kurallar olduklarını belirtmişlerdir.

Onurlubaş (2015), yaptığı çalışmada gıda maddeleri üretimi yapılan işletmelerin üretim sırasında uyması gereken kurallar olduğunu düşünen tüketici oranını %64,3 olarak %5,7'sinin ise bu şekilde düşünmediğini belirtmiştir. Ayrıca konu hakkında emin olmadıklarını (%15,0) ve herhangi fikri olmadıklarını (%15,0) bildiren tüketicilerin oranı eşit olarak tespit edilmiştir. Gıda maddeleri üreten kuruluşların üretim sırasında uymaya tabi olduğu kuralların var olması gerektiğini düşünen tüketicilere bakıldığında, KHK niteliğinde olması gerektiğini düşünen tüketici oranını %79,1 olarak tespit etmiştir. Ne tür kuralların olması gerektiği hakkında bilgilerinin olmadığı %6,6'lık bir kesim belirtmiştir.

- Bilgi edinme kaynakları

Bu araştırmada katılımcıların %42,3'ü internetten, %41,3'ü radyo ve televizyon programlarından, %24,5'i konu uzmanlarından, %20'si bilimsel yazı ve kitaplardan, %15,8'ş ahbap/eş/dosttan ve %11'i gazete/dergi vb.'den gıda güvenliği

ile ilgili bilgi edindiklerini bildirmişlerdir. Amerika'da Crocket ve ark (1992) tarafından yapılan araştırmada, kişinin çevresinin gıda ürünleri tercih etme konusunda etkili olduğunu, satın alma davranışlarında değişime neden olduğunu, tüketim davranışlarının planlanan eğitim programları ve etiketleme ile sağlanan raf düzeni ile değişebileceğini ortaya koymuşlardır.

Özkan ve ark (1999) tarafından "Antalya İli Kentsel Alanda Tüketicilerin Gıda Perakende Seçimi ve Satın Alma Davranışları" konusunda yapılan bir başka çalışmada ise tüketicilerin gıda maddesi satın alırken etkilendiği özelliklerin başında arkadaş, komşu ve iş çevresi ilk sırada (%27,7), ikinci sırada TV reklamları (%26,1) yer almaktadır.

Avusturya'da Jay ve ark (1999)'nın yaptıkları araştırmada hane halkının bilgi edinme kaynaklarını broşür (%61), televizyon (%56), dergi (%46), gazete (%41) olarak sıralamışlardır.

Yapılan başka bir araştırmada bilgi edinme kaynakları en çok televizyon (%70), ardından gazete (%54,5), radyo (%47,5) olarak belirtilmiştir (Badrie ve ark 2006).

Bu sonuçlar doğrultusunda gıda güvenliği konusunda bilgi edinmek için kullanılan kaynağın televizyon olduğu görülmektedir.

Gülse Bal ve ark (2006), tüketicilerin %79,03'ünün gıda güvenliği ile ilgili program ve yayınlarla ilgilendiklerini bildirmişlerdir. Bunu %92,86 gibi önemli bir kısmı televizyon ve radyo gibi iletişim araçlarıyla, %57,65'i gazete, dergi, kitap vb. ile yaptıklarını belirtmişlerdir.

Yılmaz (2008), tüketicilerin yeni bir ürün satın alırken etkilendikleri unsurlardan birinci sırada TV reklamları (kentsel ve kırsal kesimdeki tüketicilerin %83,4'ü), ikinci sırada arkadaş, komşu ve iş çevresi (%82,2) geldiğini belirtmiştir. Ancak toplamda ilk sırada TV reklâmları gelirken bu oranların kırsal (%60,1) ve kentsel (% 56,8) bakımdan ayrımı yapıldığında birinci derecede etkileyen unsurların ilk sırasında gerek kentsel gerekse kırsalda yaşayan tüketicilerin arkadaş, komşu ve iş çevresinden etkilendikleri göze çarpmaktadır.

Uzunöz ve ark (2008) gıda güvenliği kavramını duyan tüketicilerin özellikle gündüz kuşağı kadın programlarından duyduklarını belirtmişlerdir. Öğrencilerin %56,73'ünün gıda güvenliği konusunda yayınlarla ilgilenmekte olduğunu tespit etmişlerdir. Kaynak ya da araçların ilk sırasında %72,03 ile internet, ardından %58,47 ile gazete ve televizyon, %33,05 ile dergi, %22,88 ile konferans, %0,17 ile kitap ve %9,32 ile radyo izlemekte olduğunu bildirmişlerdir (Gözener ve ark 2009).

Aygen (2012)'nün yaptığı çalışmada, yazılı ve görsel basında beslenme ile ilgili çıkan haberleri takip edenlerin oranını %72, birden fazla seçeneğin işaretlenebildiği bu soruda takip edilen kaynakların sırasıyla televizyon (%71), gazete (%44), radyo (%37), internet (%6), kitap (%5), bilimsel dergi (%3) ve magazinler (%2) olduğu görülmektedir. Katılımcıların %28'lik kısmı ise bu tip haberleri takip etmediğini belirtmiştir.

Onurlubaş (2015), araştırmasında bilgi edinme kaynağı olarak en fazla (%78,9) radyo ve televizyon, ardından gazete ve dergi (%33,2), ahbap, eş ve dost tavsiyeleri (%29,9), konu uzmanları (%28,7), bilimsel yazılar (%18,7) kullanıldğını bildirmiştir.

- Üretim ve satışta insan sağlığına dikkat etme durumu

Bu araştırmada gıda üretimi ve satışı esnasında insan sağlığına dikkat edildiğini düşünen katılımcı oranı %12,5 olarak tespit edilmiştir. %37'si dikkat edilmediğini ve %50,6'sı kismen dikkat edildiğini belirtmiştir.

Gülse Bal ve ark (2006), bu çalışma sonuçlarına benzer olarak tüketicilerin gıda üretimi yapılan işletmelerde insan sağlığını olumsuz etkileyecek koşulların olduğunu düşündüklerini belirtmişlerdir. Riskli üretim ve hijyen eksikliği konusundaki düşüncelerinin araştırıldığı soruda, ankete katılan tüketicilerin %60,34'lük kısmı işlenmiş gıda ürünlerinin hammaddesini oluşturan ve nihai tüketime sunulan tarım ürünlerinin, istenilen kalitede bir gıda üretimi için gerekli ilkeleri, uygulamaları ve araçları içeren GMP'ye uymadıgını düşünmediğini tespit etmişlerdir. Tüketicilerin yarısından fazlası işleme sürecinde gıdalara katılan katkı maddeleri konusunda üretim standartlarına uyulmadığı, %38,79'u da iyi hijyene uyulmadıgını düşündüklerini belirtmişlerdir. Tüketicilerin %41,38'inin nakliye, depolama, ortam ve personel hijyen temizliği, soğuk zincir gerekliliklerine dikkat

edilmediğini düşündüklerini bildirmişlerdir. Görüşülen tüketicilerin %52,59'unun depolama ve satış alanlarında %65,52'sinin hazır üretim ve tüketimin olduğu (örn:fırın, restoran, lokanta) yerlerde hijyen eksiklikleri olduğunu belirtmişlerdir.

Van ili kent alanında yapılan araştırmada, tüketicilerin gıda üretimi yapan işletmelere güvenmedikleri ve paketli üretilen gıdaları güvenli bulmadıkları saptanmıştır (Koç ve Ceylan 2008).

Onurlubaş (2015), üretim ve satım noktalarında insan sağlığı açısından risksiz ve hijyene dikkat edilerek üretim yapıldığına inanan tüketici oranını %13,7, kısmen inananları %32,7 ve inanmayanları %53,6 olarak saptamıştur.

- Üretim ve satış basamaklarında riskli üretim ve hijyen eksikliği durumu

Katılımcıların %31,1'i hammadde üretiminde, %17,5'i sanayide işlenirken, %9'u nakliye esnasında, %10,8'i depolarda, %11,5'i satış noktalarındaki raflarda, %18,3'ü hazır yemek üreten yerlerde ve %8'i de diğer aşamalarda riskli üretim olduğunu düşünmektedirler. Diğer yandan katılımcıların %7,8'i hammadde üretiminde, %22,3'ü sanayide işlenirken, %25,8'i nakliye esnasında, %25,8'i depolarda, %22,8'i satış noktalarındaki raflarda, %24'ü hazır yemek üreten yerlerde ve %7,5'i de diğer aşamalarda hijyen eksikliği olan üretim olduğunu düşünmektedirler.

GMP ve GHP'nin farklı proseslerde dikkat edilme durumunun araştırıldığı soruda riskli üretimin; %76,8 oranında tüketici hammadde üretimi aşamasında, %13,5'i sanayide işlenirken, %13'ü toptan ve perakende satış noktalarında raflarda, %4,7'si nakliye esnasında, % 14'ü pastane lokanta gibi hazır yemek üreten yerlerde, %7,4'ü depolarda olduğunu bildirmiştir.

Hiyjen eksikliğinin; %8,8'i hammadde üretimi aşamasında, %66,5'i sanayide işlenirken, %80,5'i toptan ve perakende satış noktalarında raflarda, %83,7'si nakliye esnasında, % 45,1'i pastane lokanta gibi hazır yemek üreten yerlerde, %82,8'i depolarda olduğunu bildirmiştir (Onurlubaş 2015).

- Daha fazla ödeme yapma isteği

Katılımcıların %65,3'ü güvenilir bir ürün için daha fazla ödeme yapmayı kabul etmektedirler. Güvenilir bir ürün için araştırmaya katılan bireylerin %41'i ürün

fiyatının %1-5'i, %29,1'i ürün fiyatının %6-10'u, %11,5'i ürün fiyatının %11-25'i, %10,7'si ürün fiyatının 26-50'si, %5,7'si ürün fiyatının 51-100'ü ve %1,9'u da ürün fiyatının %101 ve üzeri oranda fazla ödeme yapmayı kabul etmektedirler. Katılımcıların güvenilir bir ürün için daha fazla ödeme nedeni sırasıyla sağlıklı olma, güvenilir olma, hijyenik olma ve kaliteli olma şeklinde belirlenmiştir. Güvenilir bir ürün için daha fazla ödeme yapmayı kabul edenlerin %8,6'sı 0-1300TL, %11,8'i 1301-1500TL, %19,2'si 1501-2000TL, %21,6'sı 2001-3000TL, %17,6'sı %3001-5000TL ve %9,8'si 5001TL ve üzeri gelire sahiptir. Katılımcılardan en çok 2001TL-3000 TL gelire sahip olan katılımcıların (%21,6) fazladan ödeme yapmaya razı oldukları belirlenmiştir. Ailesinde gıda seçimini etkileyecek bir sağlık durumu olanların %71,1'i güvenilir bir ürün için fazladan para ödemeyi kabul etmektedirler. Gülse Bal ve ark (2006)'nın yaptıkları araştırmada güvenilir gıdaya fazladan ödeme yapabilecek tüketici oranını %89,9 olarak bildirmişlerdir. Topuzoğlu ve ark (2007), gıda güvenliği açısından sorunlu olmayan gıdaları tüketiciler daha fazla para ödeyerek satın aldıklarını belirtmişlerdir.

Yılmaz (2008), araştırma alanındaki tüketicilere gıda güvenliği tam olarak sağlanan ürünler için ne kadar fazla fiyat ödeyebilecekleri sorulmuş ve alınan cevaplara göre tüketicilerin %79,2'si gıda güvenliğinin tam olarak sağlandığı ürünlere fazla fiyat ödemeye razı oldukları, %20,8'i ise fazla fiyat ödemek istemediklerini belirtmişlerdir. Bu veriler tüketicilerin az bir bölümünün gıda güvenliğinin tam olarak sağlanan ürünlere fazla fiyat ödemeyi istemediklerini göstermektedir. Ayrıca gelir düzeyi arttıkça oransal olarak fazla fiyat ödemem diyenlerin oranının azaldığı buna karşılık eğitim düzeyi arttıkça fazla ödeme yaparım diyenlerin oranının belirli ölçüde arttığı görülmektedir. Kırsal kesimde ödeme yapmam diyenlerin oranı %23,1 iken kentsel kesimde bu oran %18,4'tür.

Gözener ve ark (2009) yaptıkları çalışmada öğrencilerin güvenli olduklarına inandıkları ürün için fazla para ödeyerek satın aldıklarını tespit etmişlerdir. Bekar (2013) çalışmasında tüketicilerin büyük çoğunluğunun genleri ile oynanmamış olduğunu bildikleri gıdalara fazla para ödeyebileceklerini belirtmiştir.

Onurlubaş (2015), araştırmasında sağlıklı olduğu güven duydukları bir kurum tarafından onaylanmış gıdalara daha fazla ödeme yapabileceğini belirten tüketici oranını %40,6 olarak belirtmiştir. 2001TL ve üzeri geliri olan tüketicilerin en çok fazladan fazladan ödeme yapmaya razı oldukları belirlenmiştir. Tüketicilerin büyük

çoğunluğu sağlıklı (%73,4), güvenilir (%64,8), hijyenik (%36,8) ve daha kaliteli (%1) kriterlerini sebep göstererek daha fazla para ödeyebileceklerini belirtmiştir.

- Gıda üreten firmaların iyi denetlenip denetlenmemesi

Katılımcıların %78,7'si gıda üreten firmaların yeterince iyi denetlendiğine inanmamaktadırlar. Bunun nedenlerine bakıldığında sırasıyla cezaların caydırıcı olmaması, denetleme mevzuatlarında eksiklikler olması, denetleyici kurumlarda çalışanların istismarları, denetleyici kurumlarda çalışanların yetkilerinin kısıtlı olması ve kontroller için laboratuvar imkanlarının yetersiz olması dikkat çekmektedir. Dölekoğlu (2003), tüketicilerin kendilerinin yaşam koşullarını iyileştirici faaliyetlerden haberdar olup olmadığını incelendiği çalışmada katılımcıların %18,5'i evet cevabı verdiğini belirtmişti. Ankete katılan kişilerin konu ile ilgili bilinç düzeylerinin oldukça düşük bulunduğunu bildirmiştir.

Bal ve ark (2006), tüketicilerin %95,56 gibi önemli bir oranının gıda üreticisi firmaların yeterince iyi denetlenmediğini düşündüklerinin bildirmişlerdir. Bu şekilde düşünmelerinin sebeplerini tüketicilerin %45,57'si mevzuatta eksiklikler olduğu, %57,81', cezaların caydırıcı olmadığı, %66,24'ü çalışanların bu konuyu istismar etmeleri olarak bildirmşilerdir. Gözener ve ark (2009) yaptıkları araştırmada "piyasaya satılan gıdaların üretimini yapan işletmeler, ilgili kurumlar tarafından yeterince denetlenmektedir" fikrini savunan öğrenci oranını %14,42 olarak tespit etmişlerdir. Buna karşın %85,58'inin ise tam tersini düşündüklerini belirtmişlerdir. Buna sebep olarak; öğrencilerin %46,63'ü denetleyici kurumlarda çalışanların bu konuyu istismar etmeleri, %42,70'i cezaların caydırıcı olmaması, %29,21'i denetlemeyi gerçekleştiren kurum ve kuruluşların yeterli yetkiye sahip olmamaları, %26,97'si analiz ve kontroller için laboratuvar koşullarının yeterli olmaması, %21,35' eksik mevzuatları göstermişlerdir.

Onurlubaş (2015), araştırmasında gıda üreten firmaların yeterince iyi denetlendiğine inanan tüketici oranını %30,2 olarak tespit etmiştir. Tüketiciler caydırıcı cezaların olmaması (%53,9), mevzuat eksikliklerinin giderilmemesi (%52,1), denetleme yapan kurumların istismar edilmesi (%46,4), yetersiz analiz ortamları (%41,4) ve denetleyici yetkilerinin sınırlandırılması (%35,4) gibi sebeplerle gıda üreten firmaların yeterince iyi denetlenmediğini düşündüklerini belirtmişlerdir.

- Gıdalarda Olası Kalıntı, Hormon Vb. Maddelerin İnsan Sağlığı İçin Risk Düzeyi

Bu araştırmada gıdalarda olası kalıntı, hormon vb. maddelerin insan sağlığı için risk düzeyi sorgulandığında katılımcıların %41,2'si riskli, %31,6'sı çok riskli, %15,9'u hayati derecede riskli, %9,1'i az riskli ve %2,3'ü ise risksiz olarak tanımladıkları tespit edilmiştir. Risk düzeyi ortalamasına bakıldığında katılımcıların olası kalıntı, hormon vb. içeren gıdaları insan sağlığı için çok riskli buldukları söylenebilir. Gülse Bal ve ark (2006) Tokat merkez ilçede tüketicinin satışına raflara koyulan gıda ürünlerinin içeriklerinin değerlendirildiği çalışmada tüketicilerin %38,31'i ürünleri riskli, %36,29'u çok riskli bulduklarını belirtmişlerdir. Gözener ve ark (2009), öğrencilerin tamamı piyasada satılan gıdaları içerdikleri olası maddeler (örn., kalıntı, hormon, katkı, koruma vb) bakımından az ya da çok riskli gördüklerini bildirmişlerdir.

Onurlubaş (2015)'in yaptığı araştırmada, tüketime sunulan meyve ve sebzelerde kalıntı ve hormon varlığının insan sağlığı açısından az riskli olduğunu düşünen tüketici oranını %18,7, riskli olduğunu düşünen tüketici oranını %37,7, çok riskli olduğunu düşünen tüketici oranını %25,9, hayati derecede riskli olduğunu düşünen tüketici oranını %15,2, risksiz olduğunu olduğunu düşünen tüketici oranını %2,5 olarak belirtmiştir.

- Ürün Satın Alırken Dikkat Edilen Hususlar

Ürün satın alırken dikkat edilen hususlara ilişkin katılımcı cevaplarının ortalamaları dikkate alındığında sırasıyla geçmiş deneyimlerin, gıda ambalajı üzerindeki etiket bilgilerinin ve fiyatın ürün satın almada en önemli noktalar olduğu görülmektedir. Bu hususları katılımcıların yaklaşık %50'si en önemli faktör olarak nitelendirmişlerdir.

İrlanda'da yapılan araştırmada ürün kalitesi, tazelik ve lezzeti tüketim alışkanlıklarını etkilerken, sosyoekonomik düzeyin ürün fiyatına dikkat edilip edilmeme durumunu etkilediği bildirilmiştir (Kearney ve ark 1999). Özkan (2000), gıda alışverişinde tüketicilerin önem sırasına göre tazelik, ucuzluk, hijyen, marka ve son kullanma tarihine dikkat ettiklerini belirmektedir. Örücü ve Tavşancı (2001) gıda ürünü satın alırken tüketici kararını etkileyen en önemli beş faktörden birisinin ambalajlama olduğunu bildirmişlerdir.

Jamaika'daki tüketicilerin gıda ürünü satın alırken %86'sı gıdaların hijyenine %73'ünün gıda üretimindeki uygulamalara %71' i gıdanın görünüşüne, %45'i gıdanın ambalajına, %34'ü ise soğuk gıdaların sıcaklığına dikkat etmektedirler. Diğer ilgilendikleri noktalar ise gıda kalitesi ve depolaması, etiketi, toksik kalıntıları, beslenme değeri ve son kullanma tarihleridir (Knight ve ark 2003).

Okumuş ve Bulduk (2003), Konya il merkezinde tüketiciler gıda ürünü alışverişlerinde son kullanma tarihine ve insan sağlığına uygun olmup olmadığına dikkat ettiklerini belirtmiştir. Koyuncu (2007) tarafından gerçekleştirilen "Marka ve Ambalajın Tüketici Satın Alma Davranışları Üzerine Etkisi" isimli çalışmada, fiyat algılama boyutları ile marka ve ambalajın önem seviyeleri arasında fark olup olmadığı araştırılmış ve araştırmanın sonucunda, marka ve ambalajı tercih etme nedenlerinin başında tüketicilerin önceki deneyimlerinin ve ürün fiyatının etkisinin yüksek olduğu saptanmıştır. Topuzoğlu ve ark (2007), gıda satın alırken tüketicilerin en çok ürün ambalajının sağlamlığına dikkat ettiklerini (%92,8) belirtmişlerdir. Ardından satış yeri hijyen koşulları (%92,2), lezzet (%85,5), üretim yeri hijyeni (%84,4) ve bozuk bir gıda ürünü ile karşılaştıklarında ürünü iade etme tutumları (%83,2) gelmektedir. Yılmaz (2008), ailelerin gıda alımında birinci derecede önem verdikleri etiket üzerinde ürünün üretim ve son kullanma tarihi olduğunu tespit etmiştir. Gıda alışverişinde tüketiciler açısından en fazla belirleyici olan faktörler üretim ve son kullanma tarihi, tazelik, tat- lezzet, gıdanın işlenmesi ve hijyeni olarak sıralanabilir. Ailelerin önem verdikleri diğer bir konunun ise ilgili gıdanın fiyatı olduğunu belirtmiştir. Gözener ve ark (2009), öğrencilerin gıda satın almada dikkat ettikleri hususların öncelik sıralamasını inceledikleri çalışmada; en fazla önem verilen hususun ürüne sağlık açısından güvenebilme gelirken, buna marka, fiyat, lezzet, dayanıklılık ve promosyonların olması olarak ifade etmişlerdir. Yılmaz ve ark (2009)'nın yaptıkları çalışmada ailelerin gıda alımında birinci derecede önem verdikleri durumun ürünün etiketi üzerinde üretim ve son kullanma tarihinin bulunması olduğu ortaya çıkmıştır. Gıda alışverişlerinde tüketiciler açısından en fazla belirleyici olan faktörleri üretim ve son kullanma terihi, tat, lezzet, gıdanın işlenmesi ve hijyeni olarak sıralamışlardır.

Aygen (2012) tüketicilerin gıda alışverişi yaparken geçmiş deneyimlerinden, aile ve arkadaşlarının yorumlarından, fiyat ve ürün reklamlarından, etiket bilgilerinden etkilendikleri belirtmiştir. "Gıda ambalajı üzerindeki etiket bilgilerinin"

önem sıralamasında katılımcıların %11'i için ilk, %18'i için ikinci, %8'i için üçüncü sırada olduğu göze çarpmaktadır.

Teke (2014) çalışmasında gıda ürünlerinde kalitenin en önemli unsur olarak ortaya çıktığını belirtmiştir. Fiyat, marka ve ambalaj da önemli sayılabilecek diğer unsurlar olarak belirtilmiştir.

Onurlubaş (2015) yapmış olduğu çalışmada tüketicilerin satın alırken üretim yeri hijyeni ve de kullanılan ambalajların insan sağlığa zarar verip vermemesini önemli bulduklarını bildirmiştir. Ayrıca satın alma davranışları üzerinde ürünün düşük fiyatlı olmasının önemsiz olduğunu belirtmiştir.

Topuzoğlu ve ark (2007)' nın İstanbul merkezli olarak yaptıkları çalışmada, tüketicilerin büyük kısmının satın alma sürecinde; ambalaj sağlamlığı, satış yeri koşulları, lezzet, üretim yeri hijyen ve temizliği ve fiyat gibi faktörlere önem verdikleri tespit ediliştir.

- Gıdaların Güvenliğinin Geçmişle Kıyaslanması

Katılımcıların %50,3'ü gıdaların geçmişe göre daha az güvenli, %36,7'si daha güvenli ve %13,1'i ise aynı düzeyde güvenli olduğunu belirtmektedirler. Verilen cevapların ortalamalarına göre gıda güvenliği hususunda geçmiş ve bugün arasında çok fazla değişim olmadığı söylenebilir.

Yılmaz (2008) yaptığı araştırmada, araştırmaya katılan kişilere son üç yılda gıda tüketiminde bir değişiklik olup olmadığı tüketiciye sorulduğunda öncelikle hayvansal kökenli hastalıklardan dolayı tüketiciler bunu genele yansıtmışlar ve tüketimde azalmalar meydana geldiğini bildirmişlerdir. Nazır (2011)'ın araştırma sonuçlarına göre tüketicilerin yarısı geçmiş on yılda gıda güvenliğinin daha da kötüye gittiğini düşündüğünü belirtmiştir. Taşdan ve ark (2014) geçmiş yıllara göre gıdaların daha güvenli olduğunu belirten tüketicilerin oranının %27 olduğunu bildirmişlerdir.

- Tüketilen Gıdaların Sağlıklı Olması Durumu/sağlıklı olmama nedeni

Katılımcıların %30,3'ü tüketilen gıdaların tamamen sağlıklı olmadığını ve %62,9'u ise kısmen sağlıklı olmadığını düşünmektedir. Bunun nedenleri, sırasıyla kimyasal madde içerme, katkı maddesi içerme, hormonlu olma, GDO'lu olma,

mikrobiyolojik gelişmeler ve diğer faktörler olarak sıralanmaktadır. Bu noktadan hareketle katılımcıların genel olarak gıdaların doğal olmaması nedeniyle sağlıklı olmadıklarını düşündükleri sonucuna varılabilir Farklı bir çalışmada tüketicilerin yarısının mikrobiyal bulaşmayı ciddi tehlike olarak algıladıkları belirlenmiştir (Pereira de Abreu ve ark 2006).

Gülse Bal ve ark (2006) çalışmalarında tüketicilerin yalnızca %1,61'lik kısmının tükettiği gıdaların risk taşımadığını düşündüklerini bildirmişlerdir. %74,6 gibi oldukça yüksek bir oranda tükettikleri gıdaları riskli veya çok riskli bulmaktadırlar.

Koç (2006), tüketicilerin çoğunlukla gıda ürünlerinin riski olduklarını kabul etseler de tüketim alışkanlıklarını değiştirmediklerini bildirmiştir.

Yılmaz ve ark (2009) 'nın yaptıkları çalışmada tüketicilerin çoğunun katkısız gıda satın almak istediklerini ve bu sebeple ürün içeriğine dikkat ettiklerini tespit etmişlerdir. Farklı bir araştırmada tüketicilerin %69,8'inin gıda alışverişlerinde tükettikleri gıdaların sağlıklı olması ve yeterli besin değerlerine sahip olması hususunda genellikle endişeye sahip olduklarını, %69,4'ünün tükettikleri gıdaların sağlıklı olması ve yeterli besin değerlerine sahip olmasının önemli olduğunu düşündükleri belirlenmiştir (Aygen 2012). Bekar (2013)'ın yaptığı çalışmada tüketicilerin mikrobiyolojik sorunlar ve GDO, katkı ve bulaşanlar konusunda gıdaları güvenli buldukları tespit edilmiştir.

- En Önemli Gıda Güvenlik Riski

Bu araştırmada katılımcılar gıda güvenliği ile ilgili risk unsurlarını önem sırasına göre kimyasallar, mikroorganizmalar, radyasyon uygulamaları, pestisitler, GDO ve deli dana, diğer uygulamalar ve akrilamid olarak belirtmişlerdir.

Rimall ve ark (2001) ABD' de yaptıkları çalışmada, tüketicilerin önemli bir sorun olarak gıda katkı maddelerini ve pestisit kalıntılarını gördüğünü tespit etmişlerdir. Yılmaz ve ark (2009)'un yaptıkları çalışmada kırsal ve kentsel alandaki tüketicileri en çok deli dana, kuş gribi hastalıklarının, bakteriyel bulaşmanın, bitki ve hayvanlardaki hormon, antibiyotik ve kimyasal kalıntılatın endişelendirdiği, en az endişelendiren konuların ise dondurarak saklama ve gıda üretiminde kullanılan katkı maddelerinin olduğunu saptamışlardır.

Bekar (2013), çalışmasında mikrobiyolojik sorunlar ve GDO faktörü altındaki önermeler ile ilgili tüketicilerin endişe duyma durumlarının oldukça fazla olduğunu belirtmiştir. Bu endişelerinin GDO'lu gıdalar ve gıdalara mikroorganizmaların bulaşması ile ilgili olduğunu belirmişlerdir.

- Gıda, Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı İle İlgili Görüşler

Katılımcıların %14,6'sı Gıda, Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığının gıda güvenliğini sağlamada yeterli olduğunu, %34,2'si yeterli olmadığını ve %51,2'si ise kısmen yeterli olduğunu düşünmektedir. Ayrıca katılımcıların %19,8'i Gıda, Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığının hileli üretim yapan firma listesini takip etmekte, %49,9'u takip etmemekte ve %30,4'ü de kısmen takip etmektedir.

- Gıda Güvenliğini Sağlamada En Büyük Görevi Üstlenen Kişiler

Katılımcılar gıda güvenliğini sağlamada en önemli kurum olarak Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığını görmektedirler. Bunun devamında sırasıyla tüketiciler, işletme sahipleri, meslek örgütleri ve belediyeler de gıda güvenliğini sağlamada sorumlu olduklarını belirtmişlerdir.

Adana ve farklı illerde yapılan çalışmalarda "Hangi kurumlar denetimde yer almalıdır? " sorusuna "üniversite" cevabının yüksek oranda verildiği görülmüştür. Başka çalışmalarda yine Adana ilinde %30,4 İstanbul, Ankara İzmir'de Akgüngör ve ark (1999)'nın yaptığı çalışmada %51,7 üniversite cevabı bulunmuştur. Dölekoğlu (2002)'de yaptığı çalışmada bu oranı %1,3 olarak bulmuştur. Fakat Trakya Bölgesinde yapılan bu çalışmada tüketicilerin hiç biri Üniversiteleri denetleyici kurum olarak belirtmemiştir. Üniversitelerin denetleyici rolünün bilinmemesi, kurumun faaliyetlerini duyurma ihtiyacını göstermektedir.

Topuzoğlu ve ark (2007) yaptıkları çalışmada tüketime sunulan gıdaların sağlık açısından tehlike taşıyıp taşımadığının denetimini yapacak kurum ve kuruluşların varlığından haberdar olduğunu söyleyen tüketicilerin sıklığını %18,6 olarak bildirmiştir.

Yılmaz (2008), araştırmasında kalite kontrol ve denetleyici kurumların görev, sorumluluk ve işleyişi konusunda bilgisi olan 308 kişiye birden fazla seçenek seçebildikleri bu kurumların neler olduğu sorulmuş ve 360 cevap alınmıştır. Verdikleri cevaplara göre en fazla bilinen kuruluşların Türk Standartları Enstitüsü

(%31,4), Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı (%30,8), Sağlık Bakanlığı (%20,5) olduğu tespit edilmiştir. Bu konuda en fazla sorumluluğun Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı ile Sağlık Bakanlığı'nda olduğunu belirtmişlerdir. Bu veriler sonucunda araştırmaya katılan kişilerin kalite kontrolü ve denetimi yapan kurumlar hakkında bilgi sahibi oldukları bildirilmiştir.

Taşdan ve ark (2014) tüketime sunulan gıdaların sağlık açısından tehlike taşıyıp taşımadığının denetimini yapacak kurumlar hakkında bilgisi olan tüketici oranını %57 olarak bildirmişlerdir. Bilgi kaynakları arasında Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı (GTHB) en çok bilinen, GTHB'nın bir uygulaması olan Alo 174 Gıda hattı ikinci olarak yer almaktadır. Denetim konusunda faaliyet gösterdiği ifade edilen diğer kurumlar ise sırasıyla Sağlık Bakanlığı, belediyeler (zabıta dahil), TSE ve İl hıfzısıhha Merkezleri olarak belirtilmiştir.

5. SONUÇ VE ÖNERİLER

Araştırmaya katılan tüketicilerin %73,9'unun gıda güvenliği tanımını istenilen şeklinde yaptığı saptanmıştır.

Araştırmaya katılan tüketicilerin %73,4'ünün gıda güvenliği kavramı hakkında bilgi sahibi olduğu bulunmuştur. Kadınların %79,04'ünün ve erkeklerin ise %69,3'ünün gıda güvenliği kavramını bildikleri saptanmıştır.

Yaşa göre değerlendirme yapıldığında genç kesimin gıda güvenliği kavramı hakkında daha çok bilgi sahibi olduğu söylenebilir. Buna göre en bilinçli tüketicilerin 18-25 yaş arasındaki gençler olduğu bulunmuştur.

Araştırmaya katılan tüketicilerden kadınların %77,8'inin bilinçli, erkeklerin %69,7'sinin bilinçli olduğu bulunmuştur. Kadınların erkeklerden daha bilinçli olduğu saptanmıştır.

Gıda güvenliği kavramı ile ilgili en bilinçli kesimin lisans mezunları olduğu saptanmıştır.

Araştırmaya katılan tüketicilerin en çok TSE ve HACCP gıda güvenliği sistemleri hakkında bilgi sahibi oldukları belirlenmiştir. Kadın ve erkekler arasında da en çok bilinen TSE ve HACCP olduğu saptanmıştır.

Araştırmaya katılan tüketicilerin %90' ının tüketmiş oldukları gıdaların gıda güvenliği sistemleriyle denetlenmesini istedikleri saptanmıştır.

Katılımcıların %73'ünün bozuk ve hatalı ürünü şikayet ettikleri ve bu şikayetlerin %55,4'ünden sonuç aldıkları belirlenmiştir. Bozuk ve hatalı ürünü şikayet etmeyen %27'lik kesim şikayet etmeme nedenlerini %50,5'lik oranla sonuç alamama ve %49,5'lik oranla uğraşmak istememe olarak belirttikleri saptanmıştır.

Gıda maddeleri üretirken uyulması gereken zorunlu kurallar olduğunu düşünen katılımcıların oranı %67,3 olarak hesaplanmıştır.

Katılımcıların %42,3'ü internetten, %41,3'ü radyo ve televizyon programlarından, %24,5'i konu uzmanlarından, %20'si bilimsel yazı ve kitaplardan, %15,8'ş ahbap/eş/dosttan ve %11'i gazete/dergi vb.'den gıda güvenliği ile ilgili bilgi edindiklerini bildirmişlerdir.

Gıda üretimi ve satışı esnasında insan sağlığına dikkat edildiğini düşünen katılımcı oranı %12,5 olarak tespit edilmiştir. %37'si dikkat edilmediğini ve %50,6'sı kismen dikkat edildiğini belirtmiştir.

Katılımcıların %65,3'ü güvenilir bir ürün için daha fazla ödeme yapmayı kabul etmektedirler. Katılımcıların güvenilir bir ürün için daha fazla ödeme nedeni sırasıyla sağlıklı olma, güvenilir olma, hijyenik olma ve kaliteli olma şeklinde belirlenmiştir.

Katılımcıların %78,7'si gıda üreten firmaların yeterince iyi denetlendiğine inanmamaktadırlar. Bunun nedenlerine bakıldığında sırasıyla cezaların caydırıcı olmaması, denetleme mevzuatlarında eksiklikler olması, denetleyici kurumlarda çalışanların istismarları, denetleyici kurumlarda çalışanların yetkilerinin kısıtlı olması ve kontroller için laboratuvar imkanlarının kısıtlı olması dikkat çekmektedir.

Gıdaların içerdikleri olası kalıntı, hormon vb. maddelerin insan sağlığı için risk düzeyini katılımcıların %41,2'si riskli, %31,6'sı çok riskli, %15,9'u hayati derecede riskli, %9,1'i az riskli ve %2,3'ü ise risksiz olarak tanımlamaktadır. Risk düzeyi ortalamasına bakıldığında katılımcıların olası kalıntı, hormon vb. içeren gıdaları insan sağlığı için çok riskli buldukları söylenebilir.

Ürün satın alırken dikkat edilen hususlara ilişkin katılımcı cevaplarının ortalamaları dikkate alındığında sırasıyla geçmiş deneyimlerin, gıda ambalajı üzerindeki etiket bilgilerinin ve fiyatın ürün satın almada en önemli noktalar olduğu görülmektedir. Bu hususları katılımcıların yaklaşık %50'si en önemli faktör olarak nitelendirmişlerdir.

Katılımcıların %50,3'ü gıdaların geçmişe göre daha az güvenli, %36,7'si daha güvenli ve %13,1'i ise aynı düzeyde güvenli olduğunu belirtmektedirler. Verilerin cevapların ortalamalarına göre gıda güvenli hususunda geçmiş ve bugün arasında çok fazla değişim olmadığı söylenebilir.

Katılımcıların %30,3'ü tüketilen gıdaların sağlıklı olmadığını ve %62,9'u ise kısmen sağlıklı olmadığını düşünmektedir. Bunun nedenleri ise sırasıyla kimyasal madde içerme, katkı maddesi içerme, hormonlu olma, GDO'lu olma, mikrobiyolojik gelişmeler ve diğer faktörler olarak sıralanmaktadır. Bu noktadan hareketle

katılımcıların genel olarak gıdaların doğal olmaması nedeniyle sağlıklı olmadıklarını düşündükleri sonucuna varılabilinir.

Katılımcıların %14,6'sı GTHB' nın gıda güvenliğini sağlamada yeterli olduğunu, %34,2'si yeterli olmadığını ve %51,2'si ise kısmen yeterli olduğunu düşünmektedir. Ayrıca katılımcıların %19,8'i Gıda, Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığının hileli üretim yapan firma listesini takip etmekte, %49,9'u takip etmemekte ve %30,4'ü de kısmen takip etmektedir.

Katılımcılar gıda güvenliğini sağlamada en önemli kurum olarak GTHB' nı görmektedirler. Bunun devamında sırasıyla tüketiciler, işletme sahipleri, meslek örgütleri ve belediyeler de gıda güvenliğini sağlamada sorumlu olduklarını belirtmişlerdir.

- Bütün bu sonuçların ışığında tüketicilerin gıda güvenliği konusunda bilinç seviyesinin yüksek olduğu görülmektedir. Bilincin daha da yükselmesi için tüketicilere gıda güvenliği ile ilgili bilgilendirme programları düzenlenmeli ve bilinçlerinin artmasına katkı sağlanması gerekmektedir. Gün geçtikçe insan sağlığı açısından tehlike oluşturmayacak ve güvenli olarak tüketilecek gıda maddelerine olan talebin artacağı ve eğitim ve yaşa bağlı olarak kişilerin de bilinçleneceği düşünüldüğünde, bilgilenme ve bilgilendirmenin güncel ve kapsamlı araştırmalarla desteklenmesi sağlanmalıdır. Gıda ürünleri imal eden veya satan firmalar hitap ettiği pazarda tüketicilerin bu konuda bilinçli ve dikkatli olmasını sağlamak için panel, eğitici televizyon programları gibi programlar düzenlemelidirler.
- Tüketicilerin dörtte birinin Alo 174 Gıda Hattının varlığından hiç haberdar olmadığı tespit edilmiştir. Tüketicilere Gıda Hattının varlığı ile ilgili teknoloji kullanılarak bilgiler verilmelidir.
- Pazar payını artırabilmek ve rekabet ortamında daha fazla yer bulabilmek için tüketici istekleri doğrultusunda işletmelerin gerekli güvenlik sistemlerine sahip olması gerekmektedir. Tüketicilerin kalite yönetim sistemlerini öğrenmesi için tanıtımlarının yapılmasına önem verilmelidir. Denetim ve kontrol yapan kuruluşların bilinirliğinin artırılması sağlanmalıdır.
- Tüketiciler bozuk ve hatalı ürün ile karşılaştıklarında nasıl bir yol izleyip kimler ile irtibata geçeceği konusunda bilgilendirilmelidir.. Tüketicilere sahip oldukları tüketici hakları konusunda ilgili görsel, yazılı basın araç gereçleri kullanılarak

gerekli bilgilendirme programları yapılmalı, satın alım noktalarında tüketicilerin rahatlıkla görbileceği noktalara tüketici şikayetleriyle ilgili ne yapacakları konusunda bilgilendirme afişleri asılmalıdır.

- Tüketicilerin satın alma davranışları üzerinde televizyon reklamlarının etkisinin oldukça büyük etkisi olduğunu göz önünde bulundurarak işletmeler, daha etkileyici ve dikkat çekici televizyon reklamları hazırlamalıdır. Bunun sayesinde ürünün bilinirliği ve pazarlaması kolaylaşacaktır.
- Gıda üretimi yapılan yerlerde denetimin yeterli olmadığını düşünen tüketicilerin güveninin kazanılması için, mevzuatlarda değişiklik yapılmalı, tüketiciyi kandırmaya yönelik davranışlarda bulunanları caydırıcı cezalandırmaların içinde olduğu yasalar getirilmeli, kontrol ve tespit için yeterli sayıda laboratuvarların açılması ve işinde uzman kişilerin istihdam edilmesi sağlanarak gerekli denetim mekanizmalarının kurulması gerekmektedir. Gıda üretiminin her basamağında yetkili kurumlarca denetlenme yapılması ve denetim sonuçları konusunda tüketicilerin bilgilendirilmesi tüketicilerin gıda güvenliği denetim kurumlarına ve kavramlarına karşı düşüncelerinin azalmasına yardımcı olabilir. GTHB' nın son zamanlarda yaptığı gibi güvenli gıda üretimi yapmayan (hileli gıda üreten) işletmelerin listesini yayınlaması, tüketicileri bilgilendirmede ve işletmelerin yasal sorumluluklarını yerine getirmelerini sağlamada önemli olduğu düşünülmektedir.
- Yazlı mevzuatta ve prosedürlerde bazı düzenleme ve gelişmeler sağlanırken, bu düzenleme ve gelişmelerin uygulanmasında sorunlar, ülkenin sosyal ve ekonomi politikaları ve koşulları ile uyumlu şekilde sonuç odaklı olarak belirlenecek, tarım politikası amaç ve araçlarıyla ortadan kaldırılmalıdır.
- Firmalar pazarlama stratejileri oluşturulurken sadece gıda talebini teknolojik ve ekonomik yönü ile ele almamalı, gıda maddelerinin sağlıklı ve güvenilir olarak üretimi konularına da odaklanmalıdır.

6. KAYNAKLAR

Abruzzase L, 2014. Global Food Security. Rabat Erişim tarihi, 11 Kasım 2017, Erişim Adresi, http://www.imf.org/external/np/seminars/eng/2014/food/pdf/Abruzzese.pdf.

Akgüngör S, Miran B, Abay C, Orhan E, Nergis NK, 1999. İstanbul, Ankara ve İzmir İllerinde Tüketicilerin Çevre Dostu Tarım Ürünlerine Yönelik Potansiyel Talebinin Tahminlenmesi, Tarımsal Ekonomi Araştırma Enstitüsü, Ankara.

Anonim 2003. DPT; "Ulusal Gıda ve Beslenme Stratejisi Çalışma Grubu Raporu", Yayın No: 2670, Mart.

Anonim 2004. Eurepgap 2004. about eurepgap. Erişim tarihi, 11 Kasım 2017, Erişim Adresi, http:www. eurep.org /about.html.

Anonim 2006. Devlet Planlama Teşkilatı Müsteşarlığı , 9. Kalkınma Planı (2007-2013) Gıda Güvenliği, Bitki Ve Hayvan Sağlığı Özel İhtisas Komisyonu, Ankara.

Anonim 2010a , Erişim Tarihi, 2 Kasım 2017, Erişim Adresi, http://www.tse.org.tr/turkish/kaliteyonetimi/9000bilgi.asp.

Anonim 2010b , Erişim Tarihi, 2 Kasım 2017, Erişim Adresi, http://www.kkgm.gov.tr/yonetmelik/gida_guvenligi_kalitesi_denetimi.

Anonim 2010c, Erişim Tarihi, 2 Kasım 2017, Erişim Adresi, http://www.aycertkalite.com/haccp_iso22000faydalari.htm.

Anonim 2010d, Erişim Tarihi, 2 Kasım 2017, Erişim Adresi, http://www.trb.com.tr/index.php?option=com_content&view=article& id=56&Itemid=68&lang=tr.

Anonim 2010e, Erişim Tarihi, 2 Kasım 2017, Erişim Adresi, http://www.kalitest.com.tr/brc.asp.

Anonim 2017, Erişim Tarihi, 2 Kasım 2017, Erişim Adresi, https://www.ciftlikdergisi.com.tr/turkiye-113-ulke-arasinda-49-sirada-yer-aldi.html.

Anonim 2018, Erişim Tarihi, 24 Nisan 2018, Erişim Adresi, http://g20.org.tr/wp-content/uploads/2014/12/2015-TURKEY-G-20-PRESIDENCY-FINAL.pdf.

Auriol E, Schilizzi SG, 2003. Quality Signaling through Certification. Theory and an Application to Agricultural Seed Markets. No 165, IDEI Working Papers from Institut d'Économie Industrielle (IDEI), Toulouse- Fransa.

Aygen FG, 2012. Tüketicilerin besin etiketi incelemesi konusundaki tutum ve davranışları, İşletme Araştırmaları Dergisi, 4,3, 28-54.

Badrie N, Gobin A, Dokeran S, Duncan R, 2006. Consumer Awarenes And Perception To Food Safety Hazardsbin Trinidad, West İndies. Food Control, 17,370-377.

Bayrak A, İlbeği I, 1997. Gıda Güvenliğine Bir Bakış. Standart Dergisi, 3,36,423-426.

Bekar A, 2013. Tüketicilerin Gıda Güvenliğine Yönelik Tutumları, Yüzüncü Yıl Üniversitesi Tarım Bilimleri Dergisi. 23,2,90-101.

Bircan H, 2004. Lojistik Regresyon Analizi: Tıp Verileri Üzerine Bir Uygulama. Kocaeli Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi. 2, 185-208.

Bosi AT, 2003. Gıda üvenliği ve Güvencesi. Türk Belediyecilik Sempozyumu (SABEM). Erişim tarihi, 18 Aralık 2017. Erişim adresi, www.sabem.saglik.gov.tr/kaynaklar/2989.pdf.

Buzbaş N, 2010. Türkiye ve AB'de Gıda Güvenliği: Ortaklığın Sinerjisi. 28.Türkiye-AB Karma İstişare Komitesi Toplantısı. Edinburg. s.17 http://www.tobb.org.tr/AvrupaBirligiDairesi/Dokumanlar/Faaliyetler/kik/(13)%20synergy-food-safety-cooperation-tr.pdf, [Erişim: 11 Kasım 2017]

Caswell JA, Modjuzska EM, 1996. Using Informational Labeling to Influence the Market for Quality in Food Products. American Journal of Agricultural Economics 78, 1248-1253.

Caswell JA, Noelke CM, Mojduszka EM, 2002. Unifying Two Frameworks for Analyzing Quality and Quality Assurance for Food Products (B. Krissoff, M. Bohman ve J.A. Caswell Editör). Global Food Trade and Consumer Demand for Quality, Kluwer Academic/Plenum Publishers, New York, 43-61.

Crocket JS, Potter DJ, Wngt SM, Bacheller A, 1992. Validation of a self reported shelf inventory to measure food purchase behavior, Journal ofthe American Dietetic Association. 92,6, 694-697.

Demirözü B, 2011. Yükselen Gıda Fiyatları Baskısındaki Gıda Güvencesi Ve Gıda Güvenliği. Dünya Gıda Dergisi, 2011-11, Erişim tarihi, 2 Kasım 2017, Erişim Adresi, http://www.dunyagida.com.tr/yazar.php?id=17&nid=2749.

DPT, 2003. İllerin ve Bölgelerin Sosyo-Ekonomik Gelişmişlik Sıralaması Araştırması. Devlet Planlama Teşkilatı. DPT 2671.

Dölekoğlu C, 2002. Tüketicilerin İşlenmiş Gıda Ürünlerinde Kalite Tercihleri, Sağlık Riskine Karşı Tutumları Ve Besin Bileşimi Konusunda Bilgi Düzeyleri (Adana Örneği), Doktora Tezi. Çukurova Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Adana.

Dölekoğlu ÖC, 2003. Tüketicilerin işlenmiş gıda ürünlerinde kalite tercihleri, sağlık riskine karşı tutumları ve besin bileşimi konusunda bilgi düzeyleri (Adana Örneği), Tarımsal ekonomi araştırma enstitüsü, Temmuz, Yayın no:105, Ankara.

Dölekoğlu CÖ, Yurdakul O, 2004. Adana ilinde hane halkının beslenme düzeyleri ve etkili faktörlerin logit analizi ile belirlenmesi. Akdeniz İ.İ.B.F. Dergisi, 8, 62-86.

Enginel N, 2001. ISO 14001 Neler Kazandırıyor? Dünyada Çevre Yönetim Sistemleri Uygulayan Kuruluşların Kazanımları Neler? Kalder Forum Temmuz-Aağustos-Eylül, İstanbul.

Eştürk Ö, Ören MN, 2014. Türkiye'de Tarım Politikaları ve Gıda Güvencesi. Yüzüncü Yıl Üniversitesi Tarım Bilimleri Dergisi, 24(2): 193- 200.

FAO, 2000. Handbook for Defining and Setting up a Food Security Information and Early Warning System (FSIEWS), Rome.

FAO, 2015a. The State of Food Insecurity in the World. p.58. Rome. Erişim Tarihi, 1 Kasım 2017, Erişim Adresi, http://www.fao.org/ 3/a-i4646e.pdf.

Giray H, Soysal A, 2007. Türkiye'de gıda güvenliği ve mevzuatı. TSK koruyucu hekimlik bülteni, 6,6, 485-490

Gözener B, Oruç Büyükbay E, Sayılı M, 2009. Gıda güvenliği konusunda öğrencilerin bilgi düzeylerinin incelenmesi , Gaziosmanpaşa üniversitesi Ziraat fakültesi dergisi, 26,2, 43-55.

Grunert KG, 2005. Food quality and safety: consumer perception and demand. European Review of Agricultural Economics, 32, 3.

Gülse Bal HS, Göktolga ZG, Karkacıer O, 2006. Gıda Güvenliği Konusunda Tüketici Bilincinin İncelenmesi, Tarım Ekonomisi Dergisi . 12,1, 9-18.

Halaç E, 2002. Gıda kalitesi ve gıda mevzuatı ile ilgili temel kavramlar ışığında Türk ve AB gıda mevzuatının karşılaştırılması, Akdeniz İ.İ.B.F. dergisi, 4.

Hart SL, 1997. Beyond Greening: Strategies For A Sustainable World. Harvard Business Review.

Henson SJ, Traill B, 1993. The Demand for Food Safety Market Imperfections and the Role of Government, Food Policy, 18, 152-162.

Ishikawa K, 1997.Toplam Kalite Kontrol, İstanbul, KalDer Yayınları, s. 92-94.

Jay LS, Comar D, Govenlock LD, 1999. National Australian Food Safety Telephone Survey. Journal Of Food Protection. 62,8, 921-928.

Kalaycı Ş, 2014. SPSS Uygulamalı Çok Değişkenli İstatistik Teknikleri, 273-297. Ankara.

Karaali A, 2003. Gıda işletmelerinde HACCP Uygulamaları ve Denetimi, Sağlık Bakanlığı Yayını, Ankara.

Kavrakoğlu İ, 1996. Kalite: Kalite Güvencesi ve ISO 9000, 2.baskı, İstanbul, KalDer Yayınları, s.10.

Kearney M, Kearney JM, Dunne A, Gibney MJ, 1999. Sociodemographic determinants of perceived influences on food choice in a nationally representative sample of Irish adults. Public Health Nutr. 3,2,219-226.

Kıymaz T, Şahinöz A, 2010. Dünya Ve Türkiye–Gıda Güvencesi Durumu. Ekonomik Yaklaşım Dergisi, 21,76, 1-30.

Knight PG, Jackson JC, Bain B, Eldemire-Sheraer D, 2003. Household food safety awareness of selected urban consumers in Jameika. International Journal of Food Sciences and Nutrition. 54,4, 309-320.

Koç B, 2006. Tüketicilerin gıda ürünlerini satın alma davranışları: Adana İli Örneği, Türkiye 9. Gıda Kongresi. 24-26 Mayıs, Bolu.

Koç B, Ceylan M, 2008. Tüketicilerin Gıdaların Üretimi, Dağıtımı ve Satış Sürecini Gıda Güvenliği Açısından Değerlendirme Tutum Ve Davranışları, Bahçe Ürünlerinde IV. Muhafaza ve Pazarlama Sempozyumu, 08-11 Ekim, Antalya.

Koç G, Uzmay A, 2015. Gıda Güvencesi ve Gıda Güvenliği: Kavramsal Çerçeve, Gelişmeler ve Türkiye, Tarım Ekonomisi Dergisi, 21,1, 39-48.

Kostak F, 2007. 'ISO 22000 Gıda güvenliği yönetim sistemi' http://haccpbelgesi.blogcu.com/.

Koyuncu K, 2007. Marka ve Ambalajın Tüketici Satın Alma Davranışları Üzerine Etkisi, Yüksek Lisans Tezi, Niğde Üniversitesi, Niğde.

Kraychev S, 2010. Karadeniz Ekonomik İşbirliğiye Devletlerinde Gıda Güvenliği. Bulgaristan Erişim tarihi, 1 Kasım 2017, Erişim Adresi, www.pabsec.org/pabsec/aksisnet/file/09-GA35-EC34-REP-10-tr.docx.

Leisinger KM, 2000. Population Growth, Food Security and Civil Society: The Hunger Problem Can Be Solved. Development and Cooperation, 1: 8−12.

Meral Y, Şahin A, 2013. Tüketicilerin Coğrafi İşaretli Ürün Algısı: Gemlik Zeytini Örneği. Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi Doğa Bilimleri Dergisi, 16,4, 16-25.

Nazır S, 2011. Tüketici risk algılama araştırması sunumu. 7. Gıda Mühendisliği Kongresi, 24-26 Kasım 2011, Ankara.

Okumuş A, Bulduk S, 2003. Tüketicilerin süpermarketlerdeki alışveriş alışkanlıkları ve ürün seçimini etkileyen etmenler. Dokuz Eylül Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi. 5,4,70-83.

Onurlubaş E, 2015. Tüketicilerin Gıda Güvenliği Konusunda Bilinç Düzeylerinin Ölçülmesi: Tokat İli Örneği, Doktora Tezi, Gaziosmanpaşa Üniversitesi, Fenbilimleri Enstitüsü, Tarım Ekonomisi ABD, Ankara.

Oraman Y, 1998. Marmara Bölgesi'nde Faaliyette Bulunan Çeşitli Gıda Sanayi Kuruluşlarında Toplam Kalite Yönetimi Uygulamaları İle Performans Ölçme Ve Değerlendirme Sistemleri Analizi, Doktora Tezi. Trakya Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Tekirdağ.

Örücü E, Tavşancı S, 2001. Gıda ürünlerinde tüketicinin satın alma eğilimini etkileyen faktörler ve ambalajlama, Muğla Üniversitesi SBE Dergisi, 3.

Özkan, B, Akpınar MG, Yılmaz İ, Özçatalbaş O, Yılmaz S, 1999. "Antalya İli Kentsel Alanda Tüketicilerin Gıda Perakendeci Seçimi ve Satın Alma Davranışları", *Akdeniz Üniversitesi Ziraat Fakültesi Tarım Ekonomisi Bölümü* Araştırma Raporu, Antalya.

Özkan B, 2000. Tüketicilerin perakendeci seçimi ve satın alma davranışları. Pazarlama Dünyası, Temmuz-Ağustos, 4, 52-57.

Pereira De Abreu, DA, Villalba Rodriguez K, Schroeder M, De Mosqueda MB, Pérez E, 2006. GMO Technology. Venezuelans' Consumers Perceptıons: Situation In Caracas, Journal of Technogy Management Innovation. 1,5,80- 86.

Pfeiffer M, Luchsinger S, 1997. 'Overview of HACCP' , National Pork Producers Council, Des Moines, IA, USA, p, 1.

Rimall A, Fletcher SM, Mcwatters KH, Misra SK, Deothar S, 2001. Perception of Food Safety and Changes in Food Consumption Habits, A Consumer Analysis. International Journal of Consumer Studies, 25,43-52.

Sanchez M, Sanjuan AI, Akl G, 2001. The influence of experi- ence in consumption and personal attitudes on the purchase of lamb and beef. 71st EAAE Seminar, Zaragoza-Spain.

Sanders DA, Sanders JA, Johnson RH, Scott CF, 1998. *ISO 9000. Nedir? Niçin? Nasıl?* Çeviren: YENERSOY G.American Management Associations.

Taşdan K, Albayrak M, Gürer B, Özer O, Albayrak K, Güldal H, 2014. Geleneksel gıdalarda tüketicilerin gıda güvenliği algısı: Ankara ili Örneği.

Tayar M, 2014. Güvenli Gıda Gereksinimi, Dünya Gıda Dergisi. 2014-09 . Erişim tarihi, 12 Kasım 2017. Erişim Adresi, http://www.dunyagida.com.tr/haber.php?nid=3767.

Teke B, 2014. Gıda ürünleri ambalajının tüketicilerin satın alma davranışları üzerine etkisi (Ankara ili Mamak İlçesi Örneği). Yüksek Lisans Tezi, Gaziosmanpaşa Üniversitesi, Tarım Ekonomisi ABD, Tokat.

Topal Ş, 1996. Gıda Güvenliği ve Kalite Yönetim Sistemleri Tübitak Marmara Araştırma Merkezi Matbaası, Gebze/Kocaeli.

Topoyan M, 2003. Gıda sektöründe kritik kontrol noktaları ve tehlike analizleri (Haccp) Ve Iso 9001:2000 Kalite yönetim sistemi ilişkisinin incelenmesi. Yüksek Lisans Tezi, Dokuz Eylül Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, İzmir.

Topuzoğlu A, Hıdıroğlu S, Ay P, Önsüz F ve İkişık H, 2007. Tüketicilerin gıda ürünleri ile ilgili bilgi düzeyleri ve sağlık risklerine karşı tutumları, TSK Koruyucu Hekimlik Bülteni, 6(4), 253-258.

Türk Standartları Enstitüsü (TSE), 1996. *TSEN- ISO 9000 Kalite Broşürü* TSE Yayınları, Ankara

Tüzün T, 2000. Çevre Yönetim Sistemine Yeni Bir Bakış, Bursa, Kalder Yayınları.

Unnevehr Lj, Jensen HH, 1998. The Economic Implications of Using HACCP as a Food Safety Regulatory Standard, 99-WP 228, Center for Agricultural and Rural Development, Iowa State University.

Unnevehr Lj, Hirschhorn N, 2000. Food Safety Issues in the Developing World, World Bank, Washington DC, USA.

Uzunöz M, Oruç E, Bal G, 2008. Kırsal kadınların gıda güvenliği konusunda bilinç düzeyleri(tokat ili örneği), VIII. Ulusal Tarım Ekonomisi Kongresi , Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi.

Wilkie W, 1986. Consumer Behaviour. University of Florida, New York, USA.

Yalçın A, Kızılaslan H, 2013. Tüketicilerin gıda güvenliği ile ilgili tutum ve davranışları (Samsun ili örneği), Tarımsal ekonomi ve politika geliştirme enstitüsü, 213.

Yılmaz E, 2008. Trakya Bölgesinde Kırsal ve Kentsel Gıda Ürünleri Tüketim Alışkanlıkları ve Gıda Güvenliğine İlişkin Bilgi Düzeylerinin Belirlenmesi. Doktora Tezi. Fen Bilimleri Enstitüsü, Namık Kemal Üniversitesi, Tekirdağ.

Yılmaz E, Oraman Y, İnan İH, 2009. Gıda ürünlerine ilişkin tüketici davranışı dinamiklerinin belirlenmesi: "Trakya Örneği" Tekirdağ ziraat fakültesi dergisi, 6,1,1-9.

7. EKLER

Ek A: Gıda Güvenliği Kavramı Bilinç Düzeyinin Belirlenmesi Anketi

Bu anket, Selçuk Üniversitesi Veteriner Fakültesi Besin Hijyeni ve Teknolojisi A.B.D. yüksek lisans öğrencisi tarafından gıda güvenliği kavramı konusunda bilinç düzeyini belirleyebilmek adına hazırlanmıştır. Anket verileri bilimsel bir araştırma için kullanılacak olup, kişilik haklarına zarar verecek şekilde üçüncü kişilerle paylaşılmayacaktır. Cevapladığınız her soru gıda güvenliğinin her geçen gün biraz daha iyiye gitmesine katkı sağlayacaktır. Değerli vakitlerinizden birkaç dakika ayırarak cevapladığınız için teşekkür ederim.

Özge DURMAZ DAYILAR

Mahalle Adı:

1. Cinsiyetiniz ? ☐Kadın ☐Erkek

2. Yaşınız?

☐18-25 ☐26-30 ☐31-40 ☐41-50 ☐51-60 ☐60+

3. Doğum yeriniz? ☐Kır kökenli ☐Kent kökenli

4. Medeni durumunuz? ☐Evli ☐Bekâr ☐Diğer

5. Öğrenim durumunuz?

☐Okur-yazar değil ☐ Ortaokul mezunu ☐Lisans

☐Okur-yazar ☐Lise ☐Yüksek lisans

☐İlkokul mezunu ☐Ön lisans ☐Doktora

6. Mesleğiniz?

☐Memur ☐İşçi ☐Serbest meslek ☐ Emekli

☐Çalışmıyor ☐ Mühendis/Doktor ☐ Öğrenci

7. Ailenizin aylık ortalama hane geliri ne kadar?

☐0-1300 TL ☐1301-1500 TL ☐1501-2000 TL ☐2001-3000 TL

☐3001-5000 TL ☐5001+ TL ☐Bildirmek istemeyen

8. Ailenizin aylık ortalama gıda harcaması……..

9. Sizde ya da ailenizde gıda seçimini etkileyecek bir sağlık durumu var mı?

☐ Var **<u>Var</u>** ise nedir? …….

☐ Yok

10. Gıda ürünleri satın alırken dikkat ettiğiniz hususlar nelerdir?

	En Önemli	İkinci	Üçüncü
Geçmiş deneyimler			
Gıda ambalajı üzerindeki etiket bilgileri			
Reklamlar			
Ürünün kullanımının/hazırlanmasının kolay olması			
Aile ve arkadaşlardan alınan bilgiler			
Ambalaj malzemesi			
Fiyatı			
Diğer (Markası)			

11. Son yıllarda gıda ürünleri satın alırken sizce aşağıda belirtilen konularda nasıl bir değişim oldu?

	Aynı	Geçmişte daha iyi	Şimdi daha iyi
Fiyat			
Kalite			
Etiket			
Ambalaj			
Tazelik			
Güvenilirlik			
Promosyonlar			
Lezzet			
Dayanıklılık			

12. Daha önce ***gıda güvenliği*** kavramını duydunuz mu?

☐Evet ☐Hayır

13. Cevabınız **evet** ise aşağıdaki tanımlardan hangisi "gıda güvenliği" ni tanımlamaktadır?

☐ Gıdaların her türlü tehlikeye karşı güvenliğini sağlamaktır.

☐Tüketicilerin yeterince gıdaya ulaşmalarını sağlamaktır.

☐Gıdalarım üretimden tüketime kadar her aşamasında gerekli kurallara uyulması ve önlemlerin alınması, sağlıklı, sağlığa yararlı gıda maddelerinin üretilmesidir.

☐Son kullanım tarihi (SKT) geçmemiş gıda

☐Sağlık açısından güvenli gıda

14. *Gıda güvenliği* konusunda hangi kaynak ya da kaynaklardan bilgi ediniyorsunuz?

☐ Radyo, TV Programları ☐ Gazete, dergi vs. ☐ Bilimsel yazı, kitap

☐ Ahbap, eş, dost ☐ Konu uzmanları ☐ İnternet

15. Günümüzde gıdaların geçmişe göre daha güvenli olup olmadığı konusunda ne düşünüyorsunuz?

☐ Geçmiş yıllara göre daha güvenli

☐ Geçmiş yıllara göre aynı düzeyde

☐ Geçmiş yıllara göre daha az güvenli

16. Gıda denilince aklınıza ilk gelen sağlık sorunu nedir?

☐ Kanser☐ Obezite ☐ Gıda zehirlenmeler ☐Diğer (Lütfen belirtiniz)……...

17. Aşağıdakilerden hangisi **ALO 174** gıda hattını tanımlamaktadır?

☐ Tüketicilerin gıda ile ilgili her türlü şikâyet ve taleplerinin değerlendirmesidir

☐ Tüketicilerin gıda ile ilgili kalitelerini öğrenmek için aradığı bir numara

☐ Gıdaların markalarının hangisinin iyi olduğunu öğrenmek için aranılan bir hattır

☐ Bu hattın varlığını duymadım.

18. Tükettiğiniz gıdaların sağlıklı olduğunu düşünüyor musunuz?

☐Evet ☐ Hayır ☐ Kısmen

19. Cevabınız ***hayır*** veya ***kısmen*** ise; gıdaların sağlıklı olmadığını düşünme nedeniniz aşağıdakilerden hangisidir?

☐ Kimyasal madde içermesi ☐ Katkı maddeleri içermesi

☐ Mikrobiyolojik gelişme ☐GDO' lu olması

☐ Hormonlu olması ☐Diğer (Lütfen belirtiniz)……

20. En önemli gıda güvenlik riski sizce aşağıdakilerden hangisidir?

☐Mikroorganizmalar ☐Pestisitler ☐Kimyasallar ☐GMO ☐Deli dana hastalığı

☐Akrilamid ☐Radyasyon uygulamaları ☐ Diğerleri……

21. Türkiye'de satılan gıdaların içerdikleri kalıntı, hormon, katkı, koruma v.b. maddelerin insan sağlığı açısından taşıdıkları riskleri değerlendirecek olursanız aşağıdaki risk gruplarından hangisine girer?

☐Risksiz ☐Az riskli ☐Riskli ☐Çok riskli ☐Hayati derecede riskli

22. Güvenli olmayan bir gıda maddesi ile ilgili yaşanan son hikâyeye gösterdiğiniz tepki ne oldu?

☐Bilmiyorum ☐Araştırdım ☐Hikâyeyi görmezlikten geldim

☐Problem ile ilgili endişe duydum ancak sonunda hiçbir şey yapmadım

☐Bir süre tüketmekten kaçınırım ☐Yeme alışkanlıklarımı devamlı değiştiririm.

23. Gıda ve beslenme ile ilgili olası sorunlar ve riskler hakkında düşündüğünüzde, aklınıza gelenleri söyleyebilir misiniz?

……

24. Türkiye'de gıda maddeleri üreten işletmelerin, bunları üretilirken uygulamaya zorunlu olduğu kurallar olduğunu düşünüyor musunuz?

☐ Evet

☐ Hayır

☐ Emin değilim

☐ Fikrim yok

Evet ise; bunlar ne tür kurallardır?

☐Kanun niteliğinde yasalar

☐Kanun Hükmünde Kararname niteliğinde yasalar

☐Hükümet düzeyinde değil, daha az yetkili kurumlarca belirlenmiş kurallar

☐ Gıda üreticisi kuruluşun kendince belirlediği kurallar

☐ Uluslararası düzeyde kurallar

25. Aşağıdaki gıda güvenliği sistemlerini tanıyor musunuz?

☐TSE (Türk Standartları Enstitüsü Standartları) ☐ISO (Uluslar Arası Standartlar Örgütünün Standartları)

☐HACCP (İslenmiş Tarım Ürünleri için, Kritik Kontrol Noktalarında Tehlike Analizi)

☐EUROGAP (Avrupa İyi Tarım Uygulamaları Belgesi) ☐Organik veya Ekolojik Ürün Sertifikası

☐BRC ☐IFS ☐Hiç birini tanımıyorum

26. Piyasada satılan gıdaları üreten firmalar, denetleyici kurumlar tarafından yeterince iyi kontrol ediliyor mu?

☐ Evet ☐ Hayır

Cevabınız ***HAYIR*** *ise,* böyle düşünmenizin sebebi nedir?

☐ Denetleme için mevzuatlarda eksiklikler olduğunu düşünüyorum
☐ Cezaların caydırıcı olmadığını düşünüyorum
☐ Denetleyici kurumlarda çalışanların yetkilerinin sınırlı olduğunu düşünüyorum
☐ Denetleyici kurumlarda çalışanların bu konuyu istismar ettiklerini düşünüyorum
☐ Kontroller için laboratuvar imkanlarının kısıtlı olduğunu düşünüyorum

☐ Diğer (Lütfen belirtiniz)……

27. Tüketmiş olduğunuz gıdaların üretildiği ve satıldığı yerlerde, insan sağlığı açısından risksiz üretime ve hijyenine dikkat edildiğine inanıyor musunuz?

☐ Evet ☐ Hayır ☐ Kısmen

Cevabınız ***HAYIR*** ise, üretimin ve satışın hangi aşamasında hijyen eksikliği ve riskli üretim gördüğünüzü belirtiniz.

	Riskli üretim GMP (ilaçlama, gübreleme, hormon, genleri oynanmış ürünler, katkı maddeleri, koruyucu maddeler, kıvam artırıcı maddeler v.b)	Hijyen eksikliği GHP (üretimde, işlemede,taşımada ve saklamada kullanılan aletlerin temizliği, ortamın temizliği, personelin temizliği,soğuk zinciri v.b)
Hammadde üretiminde (tarımsal)		
Sanayide işlenirken		
Nakliye esnasında		
Depolarda		
Toptan ve perakende satış noktalarındaki raflarda		
Pastane, lokanta,vb. hazır yemek üreten yerlerde		
Diğer		

28. Tüketmiş olduğunuz gıdaların üretimden tüketime kadar olan süreçte HACCP, ISO gibi gıda güvenlik sistemleriyle denetlenmesini ister misiniz?

☐Evet ***Evet*** ise neden? ☐ Daha güvenilir ☐ Diğer

☐Hayır ☐ Hijyenik ☐ Sağlıklı

29. Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığının gıda güvenliğini sağlamada yeterli olduğunu düşünüyor musunuz?

☐ Evet ☐ Hayır ☐ Kısmen

30. Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'nın hileli üretim yapan firma listesini takip ediyor musunuz?

☐ Evet ☐ Hayır ☐ Kısmen

31. Sizce gıda güvenliğinin sağlanmasında en büyük görev kime/kimlere düşüyor?

☐Tüketiciye ☐İşletme Sahipleri ☐Belediyeler ☐Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı

☐Meslek Örgütleri ☐Diğer (Lütfen Belirtiniz)

32. Tüketmiş olduğunuz gıdaların üretimden tüketime kadar olan tüm aşamalarında denetlenip, tüm sağlık risklerinin minimuma indirildiği, kesinlikle güvenilir bir kurum tarafından onaylanırsa, böyle bir ürün için daha fazla ödeme yapar mısınız?

☐ Evet ☐ Hayır

- Cevabınız ***EVET*** ise, en fazla % kaç TL daha fazla verirsiniz?
  ☐ %1-5 daha fazla ☐ %6-10 daha fazla ☐ %11-25 daha fazla
  ☐ %26-50 daha fazla ☐%51-100 daha fazla ☐%101+ daha fazla
- Daha fazla ödeme nedeniniz nedir?
  ☐Sağlıklı olduğu için☐Hijyenik olduğu için☐Güvenilir olduğu için☐Kaliteli olduğu için

33. Bozuk ve hatalı gıda ürünü ile karşılaştığınızda, aldığınız yere şikâyetinizi bildiriyor musunuz?

☐ Evet ☐Hayır

Evet ise, Sonuç alabiliyor musunuz?

☐ Evet ☐Hayır

Hayır ise şikayetlerinizi neden bildirmiyorsunuz?

☐ Sonuç alamama☐ Uğraşmak istememe

EK B: Selçuk Üniversitesi Veteriner Fakültesi Etik Kurul Kararı

T.C.
SELÇUK ÜNİVERSİTESİ
VETERİNER FAKÜLTESİ DENEY HAYVANLARI
ÜRETİM VE ARAŞTIRMA MERKEZİ
ETİK KURULU (SÜVDAMEK) KARARLARI

Toplantı Tarihi	29.09.2016	Toplantı Sayısı	2016/09	Karar Sayısı	2016/78

S.Ü. Veteriner Fakültesi Öğretim Üyesi Prof. Dr. Ümit GÜRBÜZ tarafından sunulan "**Gıda güvenliği kavramı bilinç düzeyinin belirlenmesi**" başlıklı Tez Projesi başvurusu değerlendirilmiştir.

Bu araştırmanın, iki bölümden ve toplamda 33 sorudan oluşan anketten oluştuğu, saha çalışmasının Konya ilinde yüz yüze anket şeklinde yapılacağı ve elde edilen veriler ışığında gıda güvenliği kavramı bilinç düzeyinin belirlenmesinin hedeflendiği ifade edilmektedir.

Başvuruda, Selçuk Üniversitesi Veteriner Fakültesi Deney Hayvanları Üretim ve Araştırma Merkezi Etik Kurulu (SÜVDAMEK) Yönergesi ilkelerine uyulduğuna, projenin araştırma etiği açısından "**Uygun olduğuna**" oy birliği ile karar verilmiştir.

Prof. Dr. Nurcan DÖNMEZ Başkan	Doç. Dr. Özgür ÖZDEMİR Başkan Yardımcısı
Prof. Dr. Mutlu SEVİNÇ Üye	Doç. Dr. Serdar İZMİRLİ Raportör Üye

Doç. Dr. Mustafa GARİP Üye (Katılmadı)	Ayşegül KURTBEYOĞLU Konya Doğayı ve Hayvanları Koruma Derneği Üyesi (Katılmadı)	Salih Zeki ALPTEKİN Sivil Üye

8. ÖZGEÇMİŞ

1990 yılında Sivas/Suşehri'nde doğdu. İlköğrenimini 23 Nisan Egemenlik İlköğretim Okulu'nda, lise öğrenimini Meram Konya Lisesi'nde (YDAL) tamamladı. 2008 yılında Pamukkale Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliğini kazandı. 2012 yılında Gıda Mühendisi ünvanı ile mezun oldu. Aynı yıl Selçuk Üniversitesi Sağlık Bilimleri Enstitüsü Besin Hijyeni ve Teknolojisi Anabilim Dalında yüksek lisans eğitimine başladı. Aynı yıl ALPO GIDA'da (Abayrak Grup) Üretim Müdürü olarak çalışmaya başladı. 2014 yılında Konya Şeker bünyesinde TORKU ET VE SÜT ENTEGRE TESİSİ'nde kalite mühendisi olarak çalışmaya başladı. 2015 yılında TORKU'da kalite uzmanı olarak çalışmaya devam etti. 2016 yılı Mayıs ayından bugüne NOVARTİS GRUP SANDOZ İLAÇ'ta çalışmaya devam etmektedir.