ANKARA ÜNİVERSİTESİ
FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ

YÜKSEK LİSANS TEZİ

KADINLARIN BESİN GÜVENLİĞİ İLE İLGİLİ DAVRANIŞLARININ DEĞERLENDİRİLMESİ

CANAN TALAS

EV EKONOMİSİ (BESLENME BİLİMLERİ)
ANABİLİM DALI

ANKARA
2006

Her hakkı saklıdır

ÖZET

Yüksek Lisans Tezi

KADINLARIN BESİN GÜVENLİĞİ İLE İLGİLİ DAVRANIŞLARIN DEĞERLENDİRİLMESİ

Canan TALAS

Ankara Üniversitesi
Fen Bilimleri Enstitüsü
Ev Ekonomisi (Beslenme Bilimleri) Anabilim Dalı

Danışman: Doç. Dr. Ayşe Özfer ÖZÇELİK

Besin güvenliğinin sağlanması için tüketicilerin satın almadan başlayarak, saklama, depolama, hazırlama, pişirme ve servis aşamalarında belirli kurallara uymaları gerekmektedir. Bu araştırmada, aile beslenmesinden genellikle kadınların sorumlu olduğu düşünülerek, kadınların besin güvenliği ile ilgili davranışlarını değerlendirmek amaçlanmıştır. Araştırma Milli Eğitim Bakanlığı'na bağlı beş Halk Eğitim Merkezine kayıtlı kadınlar arasından seçilen 250 kadın üzerinde yürütülmüştür. Araştırma verileri karşılıklı görüşme tekniği kullanılarak anket formu ile toplanmış, SPSS paket programında değerlendirilmiştir. Kadınların yaş ortalaması 37.420±0.551 yıl, % 44.8'i 30-39 yaş grubunda, % 33.2'si lise mezunudur. Kadınların % 38.0'i yemek hazırlarken saçlarını örtmektedir. Yemek hazırlamaya başlamadan önce elleri yıkamanın önemli olduğunu söyleyenlerin oranı % 89.2; yemek hazırlamaya başlamadan önce ellerini yıkayanların oranı % 98.8'dir. Kadınların % 53.6'sının çiğ yiyecek için kullandıkları mutfak gerecini pişmiş yiyecek için de kullandıkları belirlenmiştir. Çiğ et, tavuk ve balığı elledikten sonra ellerini sıcak su ve sabun ile yıkayanların oranı % 76.4; donmuş eti tezgah üzerinde çözdürenlerin oranı % 39.6'dır. Kadınların % 83.2'sinin mutfak tezgahını her kullanıştan sonra temizlediği, % 85.2'sinin yumurtayı yıkamadan buzdolabına koydukları belirlenmiştir. Kadınların her zaman yaptıkları davranışlar arasında en yüksek oranı (% 90.8) besinlerin üretim ve son kullanma tarihlerine dikkat edenler; hiç yapılmayan davranışlarda en yüksek oranı ise dondurulmuş besinlerin üzerine tarih yazma almıştır (%74.4). Kadınların % 96.4'nün "Yiyecek maddelerinin satıldığı yerin koşulları çok önemlidir" ifadesine katıldıkları, % 91.2'sinin " Çok pişmiş yumurta oda sıcaklığında 2 günden fazla durabilir" ifadesine katılmadıkları saptanmıştır.

2006, 129 sayfa

Anahtar Kelimeler: Kadın, besin, güvenlik, davranış

ABSTRACT
Master Thesis

ASSESSMENT FOOD SAFETY BEHAVIOR OF WOMEN

Canan TALAS

Ankara University
Graduate School of Natural and Applied Sciences
Department of Home Economics (Nutrition Sciences)

Supervisor: Assoc. Prof.Dr. Ayşe Özfer ÖZÇELİK

For food safety, consumers should obey to several rules starting from buying, preserving, storing, preparing, cooking including serving phases. When it is thought that women are responsible from the family's nutrition, in this study, we aim to evaluate women's attitude on food safety. The study was carried out on 250 women registered in five Public Education Center under the Ministry of Education. The research data were collected with questionnaire from by using face to face interview technique and were evaluated by SPSS statistical software. Average age of women was 37.420±0.551 year, 44.8% were in the 30-39 age group and 33.2% were high school graduates. It was determined that 38% of women cover their hair while they were preparing food. 89.2% of women believed that it is important to wash hands before any food preparation, 98.8% of women washed hands before preparing any food. It was determined that 53.6% of women used the same tools for the cooked and uncooked food. 76.4% washed hands after touching raw meat, chicken and fish with hot water and soap. 39.6 % thawed the frozen meat on kitchen bench. 83.2% of women clean up the kitchen bench after every usage. 85.2% of women were found not to wash the eggs before they place them into the refrigerator. Among women, the most common behavior was paying attention on food production and expiry dates (with the end rate of 90.8 %) and the least common behavior was writing down the freeze dates on frozen food (74.4%). It was determined that, for 96.4% of women the hygiene and other conditions of the food sold is important and 91.2 % of women disagreed with the idea that well done egg can stay for 2 days in room temperature.

2006, 129 pages

Key Words: Woman, food, safety, behaviour

TEŞEKKÜR

Bana araştırma olanağı sağlayan ve çalışmanın her safhasında ilgi ve önerileriyle beni teşvik edip yönlendiren danışman hocam, sayın Doç. Dr. Ayşe Özfer ÖZÇELİK'e, Araş.Gör. Özgür KOŞKAN'a (Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi) teşekkür ederim.

Ayrıca çalışmamın her safhasında bana maddi ve manevi olarak destek olan, bugünlere ulaşmamı sağlayan aileme en içten duygularımla teşekkür ederim.

Canan Talas
Ankara, Mart 2006

İÇİNDEKİLER

ÖZET……. i
ABSTRACT…… ii
TEŞEKKÜR……. iii
ÇİZELGELER DİZİNİ…….. vi
1. GİRİŞ……... 1
2. KAYNAK ÖZETLERİ……... 6
3. MATERYAL ve YÖNTEM…… 16
3.1 Araştırma Bölgesinin Belirlenmesi…….. 16
3.2 Örneklem Seçimi……... 16
3.3 Veri Toplama Yöntemi……. 16
3.3.1 Anket formunun hazırlanması…….. 16
3.3.2 Anket formunun uygulanması…….. 17
3.4. Verilerin Değerlendirilmesi…… 17
4. BULGULAR ve TARTIŞMA……. 18
4.1 Kadınlara İlişkin Genel Bilgiler……. 18
4.2 Kadınların Konutlarına İlişkin Bilgiler……. 20
4.2.1 Konutun niteliği…….. 20
4.2.2 Mutfağın konumu……... 21
4.2.3 İçme ve kullanma suyunun sağlandığı yer……... 22
4.3 Kadınların Besin Güvenliği İle İlgili Davranışları……. 22
4.3.1 Satın alma davranışları…….. 23
4.3.2 Eti satın alma zamanı……..... 33
4.3.3 Etin depolandığı yer……... 37
4.3.4 Yemek hazırlarken saçları örtme durumu…….. 37
4.3.5 Yemek hazırlarken eldiven kullanma durumu……... 40
4.3.6 Yemek hazırlarken önlük kullanma durumu…….. 42
4.3.7 Mutfakta el sabunu bulundurma durumu…….. 42
4.3.8 Yemek hazırlamadan önce ve sonra el yıkamanın önemi ile ilgili düşünceler…… 44
4.3.9 Yemek hazırlamaya başlamadan önce el yıkama durumu…… 44
4.3.10 Yemek hazırlamanın nereden öğrenildiği…….. 48
4.3.11 Yemeklerin kaç öğün için hazırlandığı…….. 50
4.3.12 Çiğ yiyecek için kullanılan materyali kullanma durumu……. 52
4.3.13 Kullanılan kesme tahtasının materyali…….. 53
4.3.14 Çiğ et, tavuk, balık elledikten sonra ellerin temizlenme şekli…….. 56
4.3.15 Çapraz kontaminasyon bilgisi……. 58
4.3.16 Dondurulmuş eti çözdürme şekli…… 60
4.3.17 Tat kontrolünün nasıl yapıldığı…….. 63
4.3.18 Pişmiş yiyeceklerin nasıl soğutulduğu…… 63
4.3.19 Artan yemekleri muhafaza şekli……. 67
4.3.20 Açık sütü kaynatma biçimi…….. 69
4.3.21 Buzdolabı sıcaklığı……... 71
4.3.22 Mutfak tezgahını temizleme sıklığı……. 73
4.3.23 Mutfak tezgahını temizleme şekli……. 75
4.3.24 Yumurta saklama şekli…….. 77
4.3.25 Son kullanma tarihi geçmiş gıdaların kullanılma durumu…… 79

4.3.26 Bozuk olduğundan şüphe edilen besinin ne yapıldığı……. 79
4.3.27 Besin zehirlenmesinin anlamı……... 80
4.3.28 Besi zehirlenmesi nedeniyle yemekten kaçınılan yiyecekler…….. 86
4.3.29 Su ve bazı besinlerin güvenli bulunma durumu…….. 86
4.3.30 Kadınların besin güvenliği ile ilgili bazı davranışları ne sıklıkla yaptıkları…… 94
4.3.31 Kadınların besin güvenliği ile ilgili ifadelere katılma durumu…….. 102
4.3.32 Besin güvenliği ile ilgili bilgilerin alındığı yer…….. 110
5. SONUÇ VE ÖNERİLER……... 113
KAYNAKLAR…… 117
Ek 1. Anket Formu……. 122
ÖZGEÇMİŞ…… 129

ÇİZELGELER DİZİNİ

Çizelge 4.1 Kadınlara ilişkin genel bilgiler…… 18
Çizelge 4.2 Konutun niteliği……... 21
Çizelge 4.3 Mutfağın konumu…… 21
Çizelge 4.4 İçme suyunun kaynağı……. 22
Çizelge 4.5 Kadınların kırmızı et satın aldıkları yer ve satın alma şekli ……... 25
Çizelge 4.6 Kadınların balık et satın aldıkları yer ve satın alma şekli …..... 26
Çizelge 4.7 Kadınların tavuk satın aldıkları yer ve satın alma şekli……... 27
Çizelge 4.8 Kadınların süt et satın aldıkları yer ve satın alma şekli …….. 29
Çizelge 4.9 Kadınların yoğurt et satın aldıkları yer ve satın alma şekli …… 29
Çizelge 4.10 Kadınların sebze-meyve satın alma yeri ve satın alma şekli ……. 30
Çizelge 4.11 Kadınların pirinç-bulgur et satın aldıkları yer ve satın alma şekli …. 32
Çizelge 4.12 Kadınların makarna et satın aldıkları yer ve satın alma şekli …….. 32
Çizelge 4.13 Kadınların un et satın aldıkları yer ve satın alma şekli …….. 34
Çizelge 4.14 Kadınların kuru baklagilleri et satın aldıkları yer ve satın alma şekli .. 34
Çizelge 4.15 Kadınların eti satın alma zamanları……... 36
Çizelge 4.16 Kadınların eti satın alma ile eve gelmeleri arasında geçen süre…… 36
Çizelge 4.17 Kadınların et depoladıkları yer……. 38
Çizelge 4.18 Kadınların yemek hazırlarken saçları örtme durumu……. 39
Çizelge 4.19 Kadınların yemek hazırlarken eldiven kullanma durumu…….. 41
Çizelge 4.20 Kadınların yemek hazırlarken önlük kullanma durumu…… 43
Çizelge 4.21 Kadınların mutfakta el sabunu bulundurma durumu……. 43
Çizelge 4.22 Kadınlar için yemek hazırlamadan önce veya sonra el yıkamanın ne kadar önemli olduğu ile ilgili durumları…… 46
Çizelge 4.23 Kadınların yemek hazırlamaya başlamadan önce ellerini yıkama durumları…… 46
Çizelge 4.24 Kadınların yemek hazırlamadan önce ellerini yıkadıkları yer……... 47
Çizelge 4.25 Kadınların ellerini usulüne uygun olarak nasıl yıkanması gerektiğine ilişkin düşünceler……... 47
Çizelge 4.26 Kadınların yemek hazırlamayı öğrendikleri kaynak…….. 49
Çizelge 4.27 Kadınların yemekleri kaç öğün için hazırladıkları……. 51
Çizelge 4.28 Kadınların çiğ yiyecekler için kullandıkları materyali pişmiş yiyecekler için kullanma durumu……... 54
Çizelge 4.29 Kadınların hem pişmiş hem de çiğ yiyecek için kullanılan mutfak araç-gereci nasıl kullandıkları…… 54
Çizelge 4.30 Kadınların kullandığı kesme tahtası materyali…….. 55
Çizelge 4.31 Kadınların çiğ et, balık, tavuk elledikten sonra ellerini temizleme şekli…… 57
Çizelge 4.32 Kadınların çapraz kontaminasyona ilişkin bilgileri…… 59
Çizelge 4.33 Kadınların dondurulmuş eti çözdürme şekli…….. 62
Çizelge 4.34 Kadınların çözünmüş eti dondurup dondurmadıkları…… 62
Çizelge 4.35 Kadınların tat kontrolünü nasıl yaptıkları…….. 64
Çizelge 4.36 Kadınların pişmiş yemekleri soğutma şekiller…… 66
Çizelge 4.37 Kadınların artan yemekleri muhafaza şekli…… 68
Çizelge 4.38 Kadınların açık sütü kaynatma biçimi…… 70
Çizelge 4.39 Kadınların buzdolabı sıcaklığı ile ilgili düşünceleri……... 72

Çizelge 4.40 Kadınların mutfak tezgahını temizleme sıklığı……... 74
Çizelge 4.41 Kadınların mutfak tezgahını temizleme şekilleri…… 76
Çizelge 4.42 Kadınların yumurta saklama şekilleri……. 78
Çizelge 4.43 Kadınların son kullanma tarihi geçmiş gıdaları kullanma durumları. 81
Çizelge 4.44 Kadınların bozuk olduğundan şüphe ettikleri besine ne yaptıkları…. 81
Çizelge 4.45 Kadınların besin zehirlenmesinin anlamına ilişkin düşünceleri……. 83
Çizelge 4.46 Kadınların besin zehirlenmesinin nedeni ile ilgili düşünceleri……... 85
Çizelge 4.47 Kadınların besin zehirlenmesi nedeniyle yemekten kaçınılan yiyecek olma durumu…….. 87
Çizelge 4.48 Kadınların su ve bazı besinleri güvenli bulma dereceleri……... 88
Çizelge 4.48 Kadınların su ve bazı besinleri güvenli bulma dereceleri (devamı) 90
Çizelge 4.48 Kadınların su ve bazı besinleri güvenli bulma dereceleri (devamı) 91
Çizelge 4.48 Kadınların su ve bazı besinleri güvenli bulma dereceleri (devamı) 93
Çizelge 4.49 Kadınların besin güvenliği konusundaki bazı davranışları yapma sıklıkları…….. 95
Çizelge 4.50 Kadınların besin güvenliği konusundaki bazı davranışları yapma sıklıklarının yaş ve eğitim durumu değişkenine göre istatistiksel analiz sonuçları……..... 96
Çizelge 4.51 Kadınların besin güvenliği ile ilgili bazı ifadelere katılma durumu……..... 103
Çizelge 4.52 Kadınların besin güvenliği ile ilgili ifadelere katılma durumlarının yaş ve eğitim durumu değişkenine göre istatistiksel analiz sonuçları 104
Çizelge 4.53 Kadınların besin güvenliği ile ilgili bilgileri aldıkları yerler…….. 111

1.GİRİŞ

Sağlık; bireyin bedenen, zihnen, ruhen ve sosyal yönden eksiksiz bir denge içerisinde bulunmasıdır (Baysal 2002). Bütün canlıların en temel ihtiyaçlarından biri olan beslenme, besin ile sağlık arasındaki köprüdür. Sağlıklı beslenmek için çeşitli besinler dengeli olarak tüketilmeli, sağlığa zararlı olabilecek besinlerden uzak durulmalı; satın alma, hazırlama, pişirme ve tüketme aşamalarında sağlığa zarar verebilecek uygulamalardan da kaçınılmalıdır (Kavas 2003).

Tarlada, bahçede ve ahırda üretim ile başlayan besin zinciri; işleme, taşıma, depolama, satış, hazırlama, pişirme ve servis aşamalarından geçerek sofrada son bulur (Anonim 2004). Besinlerin üretildiği, hasat edildiği, depolandığı ve satışa sunulduğu zincirde, besinlere çeşitli zararlı maddeler bulaşabilmekte; besin maddeleri sağlığa zararlı, çeşitli hastalık ve zehirlenmelere yol açan mikroorganizmalar ve kimyasal ajanlar ile kontamine olabilmektedir (Köksal 2001).

Besin güvenliği; besin maddelerinin her türlü bozulma ve bulaşma etmeninden uzak olarak tüketime hazır olmasıdır (Köksal 2001). Besin güvenliği ve sağlık arasındaki ilişki oldukça karmaşık bir özellik göstermektedir. Modern teknolojideki ilerlemelere rağmen besin kontaminasyonu, ekonomiye zarar veren dünya çapında bir problemdir. Besin bir yandan yeterli ve dengeli beslenme için gerekli besin ögelerini sağlarken, diğer yandan besin zehirlenmesine neden olabilecek risk faktörlerinin tüketicilere taşınmasına aracılık etmektedir (Ünüsan 2000).

Genellikle uygun olmayan koşullarda hazırlanan besinlerde üreyen mikroorganizmalar, besin kaynaklı hastalıklara neden olmaktadır. Yiyeceğin güvenli olmayan kaynaklardan alınması, uygun olmayan koşullarda taşınması, hijyenik olmayan hazırlama-pişirme-saklama uygulamaları, hasta kişiler tarafından hazırlanması besin kaynaklı hastalıkların nedenleri arasında sayılabilir (Ünüsan 2000).

Üretim-tüketim zincirinin her aşamasında tarladan sofraya besin güvenliğinin sağlanması, besin kirliliği yolu ile sağlığın bozulmasının önlenmesinde başlıca koşuldur. Üretim aşamasında besin güvenliğinin sağlanması için, üretimde uygun tarımsal tekniklerin uygulanması gereklidir. Üretici, güvenli besin üretmenin sosyal bir sorumluluk olduğu konusunda bilinçlendirilmelidir (Anonim 2004).

Tüketici; besleyici, hazırlanması kolay, satın alma gücüne uygun ve güvenli besin bekler. Besinlerin işlenmesi aşamasında, besinin mikrobiyolojik ve kimyasal risklerini tolere edilebilecek düzeylerin altında tutan, kalite kriterlerini sağlayan ve devam ettiren uygun işleme tekniklerinin ve HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points) ilkelerinin uygulanması, tüketicilerin güvenli ve kaliteli besin beklentilerinin karşılanmasında önemlidir (Anonim 2004).

Besinleri satın alırken taze olmasına dikkat edilmelidir; açıkta satılan besinler mümkün olduğunca satın alınmamalıdır. Denetimsiz sokak sütü alınmamalı, pastörize veya uzun ömürlü sütler tercih edilmelidir (Kavas 2003, Anonim 2004). Alışveriş yaparken, çabuk bozulabilen et, tavuk, balık gibi besinler ve donmuş besinler alışverişin sonunda alınmalı ve çözünmemiş olmasına dikkat edilmelidir. Çiğ et veya tavuk eti sularının damlamaması için plastik torbalara konulmalıdır. Damlayan sular; yemeğe hazır besinleri veya sebzeler-meyveler gibi çiğ yenebilecek besinleri kontamine edebilir (Anonymous 2004). Kırık, çatlak, kirli yumurta satın alınmamalıdır. Kuru besinler o yılın ürünü olmalı, içerisinde toz, toprak ve taş bulunmamalı, konserve besinleri satın alırken üretim ve son kullanma tarihlerine dikkat ederek, bombe yapmamış kutu tercih edilmelidir. Meyve ve sebze satın alırken çamursuz olmalarına, ezik-çürük bulunmamasına ve taze olmalarına dikkat edilmelidir (Merdol vd. 2000, Anonim 2004). Ambalajlı besin satın alırken ambalajın ezilmemiş, bozulmamış, yırtılmamış olmasına dikkat edilmelidir (Anonim 2002, Anonim 2004). Koruma, içerme, performans ve bilgi verme fonksiyonları olan (Önce 1990, Özgenç 1994) ambalajın amacı; tüketicilerin malı en yüksek kalitede ve mümkün olabilecek en iyi şartta alabilmelerini sağlamaktır (Bener 1995). Satın alınan besinlerin alıcı tarafından kontrol edilmesi hem tüketicinin

sağlığının korunması hem de ekonomik yönden aldatılmasının önlenmesi açısından önemlidir. Ambalajı yeterince iyi olmayan ürünlerin her zaman kontamine olma riski vardır (Anonim 2002).

Ürünün ambalajı üzerindeki etiket bilgisinin incelenmesi de önemlidir. Etiket, bir ürünün özelliklerini ve kalitesini belirtmek için söz konusu malın ambalajının üzerine yazılan yazı veya grafik olarak tanımlanmaktadır (Kavas ve Kınık 2000). Satın alırken besinlerin etiket bilgileri okunmalıdır. Bir ürünü satın alırken üretim ve son kullanma tarihine dikkat edilmeli, son kullanma tarihi geçmiş ürünler bozulmuş olabileceği için satın alınmamalıdır (Anonim 2004). Etiketlerde ayrıca 100 gramındaki enerji ve makro besin ögelerini gösteren, içindekiler, pişirme tarifleri, üretim izni ve üretim yerini bildiren bilgiler de bulunmaktadır (Çelebi vd. 1991).

Besinlerin hazırlama aşamasında, besin güvenliğinin sağlanmasında, besinleri hazırlayan kişinin temizliği son derece önemlidir. Mutfakta işe başlamadan önce ellerin mutlaka yıkanması gerekmektedir. Eller sıcak su ve sabun ile bileklere kadar ovuşturularak yıkanıp durulanmalı, mümkünse kağıt havlu ile kurulanmalıdır. Ellerden sonra saçlar da önemli bir sorundur. Saç daima döküldüğü ve kendisinin yanı sıra sahip olduğu kepekle birlikte yiyeceklerin kontamine olmasına neden olduğu için, mutfağa girmeden önce saçların taranıp toplanması gerekmektedir (Baş 2004).

Besinleri hazırlayan kişinin hijyeninden sonra, besinin hazırlandığı ve pişirildiği alanların, kullanılan araç ve gerecin temizliği sağlanmalıdır. Et doğrama tahtası ile sebze doğrama tahtası mümkünse ayrılmalı ya da et, tavuk ve balığı doğradıktan sonra mutlaka sıcak sabunlu su ile iyice yıkanmalıdır. Meyve ve sebzeler akan suyun altında yıkanmalıdır. Kabuğu soyulacak olan meyveler de yıkanmalıdır. Ürünün yetiştirilmesi sırasında kullanılan ilaçlar meyvelerin kabuklarında kalıntı bırakabilir. Bunların uzaklaştırılması için meyvelerin yenmeden önce iyice yıkanması gerekir. Yemek yapımında kullanılan bütün araç-gereçler temizlenmelidir. Mutfak tezgahı yemek

hazırlama işlemine başlamadan önce ve bittikten sonra mutlaka deterjanlı sıcak su ile silinip, durulanmalıdır (Merdol vd. 2000, Anonim 2004).

Hijyenik koşullarda besinlerin hazırlanmasıyla bakteri kontaminasyonu büyük ölçüde önlenmiş olur. Ancak ne kadar uğraşılırsa uğraşılsın özellikle çiğ besinlerde yine de bakterilerin bulunması söz konusudur. Bazı işlemlerde bu bakterileri azaltmak ve imha etmek mümkündür. Bunu sağlayabilecek en kolay yol ise besinlerin pişirilmesidir. Uygun sıcaklıkta ve yeterli sürede yapılan pişirmeyle besinlerin zararlı hale gelmesi önlenir. Bakteriyel üremenin önlenmesi için besinlerin iç sıcaklığının en az 60 °C'ye kadar ulaşması gerekir (Ciğerim ve Beyhan 1994).

Besinleri depolarken de dikkat edilmesi gereken bir takım kurallar bulunmaktadır. Yumurta, süt ve yoğurt gibi kolay bozulan besinler buzdolabının üst raflarında, et, balık ve peynir gibi besinler üzerleri alüminyum ya da şeffaf folyoyla kapatılıp orta raflarda depolanabilir. Böylelikle diğer besinlere bakteri yayılması engellenir. Et, tavuk ve balık hemen tüketilmeyecekse, birer porsiyonluk olarak paketlenip dondurulabilir. Çözdürme işlemi buzdolabında yapılmalıdır. Besinlerin hızlı bir şekilde çözdürülmesi amacıyla mikrodalga fırınlar kullanılabilir. Çözdürülmüş et, tavuk ve balık yeniden dondurulmamalıdır. Sebze yemekleri günlük olarak pişirilmelidir. Besinler buzdolabına yerleştirilirken pişmiş ve çiğ besinlerin birbiriyle temas etmesi önlenmelidir (Merdol vd. 2000, Anonim 2004, Anonim 2006). Bozulabilecek besinler iki saat içinde buzdolabına konulmalı, buzdolabı sıcaklığı kontrol edilmelidir. Buzdolabı sıcaklığı 5°C, dondurucu sıcaklığı 0 °C'nin altında olmalıdır (Anonymous 2004).

Yemeğin tat kontrolü temiz bir tabak ve temiz bir kaşık kullanılarak yapılmalı, tadına bakıldıktan sonra bunlar yıkanmalıdır. Kullanılan bez peçetelerin her biri uygun şekilde yıkanmalı ve asla çatal-bıçak-bardak vb. silmede kullanılmamalıdır (Ciğerim ve Beyhan 1994, Merdol vd. 2000, Anonim 2004).

Besin güvenliğinin sağlanması için tüketicilerin satın almadan başlayarak, saklama/depolama, hazırlama, pişirme ve servis aşamalarında belirli kurallara uymaları gerekmektedir. Bu araştırmada, aile beslenmesinden genellikle kadınların sorumlu olduğu düşünülerek, kadınların besin güvenliği ile ilgili davranışlarını değerlendirmek amaçlanmaktadır.

2. KAYNAK ÖZETLERİ

Bu bölümde konu ile ilgili yapılmış çalışmalar yayın tarihi ve alfabetik sıra ile verilmiştir.

Karataş (1977), Ankara Etimesgut bölgesinde, 619 kadın üzerinde yaptığı bir araştırmada; kadınların yiyecek ve içeceklerin doğru yer ve sürede saklanmasına ilişkin uygulamalarında yanlışlıklar olduğunu saptamıştır. Kadınların % 23.2'sinin kıymanın, % 5.9'unun parça etin, % 13.6'sının tavuk etinin, % 14.0'ünün balık etinin, % 42.8'inin sütün saklanmasına ilişkin bilgilerinin sağlığa zararlı olduğu saptanmıştır. Kadınların %90.7'sinin yiyeceklerle hastalık bulaştığını, % 98.3'ünün çiğ yenen sebze ve meyvenin yıkanması gerektiğini, % 91.0'inin sebze ve meyvelerin yıkanmadan yenilmesi halinde ne olacağını bildikleri belirlenmiştir. Katımcıların % 59.7'sinin yemek pişirmeye başlamadan önce ellerin neden yıkanması gerektiğini, % 54.4'ünün yaz günü oda ısısında beklemiş çiğ kıymayı neden kullanmayacağını, % 45.3'ünün pişmiş etli yemeğin ve sütün yaz günü oda ısısında bir günden fazla beklerse ne olacağını bilmedikleri bulunmuştur.

Yener (1982) yerleşim yeri ve yürütülen sağlık hizmetinin şekli açısından farklılık gösteren bölgelerde yaşayan ev kadınlarının ev ile ilgili uğraşılarında sağlığa ilişkin bilgi ve davranışlarını saptamak amacıyla yaptığı çalışmayı, Ankara ilinin hem merkeze yakın hem de gecekondu bölgesinden seçilen 800 ev kadını üzerinde yürütmüştür. Merkeze yakın yerlerde yaşayan ev kadınlarının beslenme faaliyetlerine ilişkin temizlik konusundaki bilgilerinin, gecekonduda yaşayanlara oranla daha yüksek olduğu belirlemiştir. Uygulanan bilgi ve davranış puanlamasına göre; beslenme faaliyetlerine ilişkin temizlik konusundaki bilgi puanları davranış puanlarından daha yüksektir. Bilgilerin davranışlara yansımadığı, bilgi ile davranış arasındaki farkın istatistiksel olarak önemli olduğu saptanmıştır.

Şensoy (1987) yaptığı çalışmada; Ankara iline bağlı 4 değişik (Ankara Kavaklıdere-kentsel, Ankara Aşıkpaşa-gecekondu, Çubuk Merkez-kasaba, Çubuk Ovacık Köyü-

kırsal) bölgede yaşayan 384 kadının yiyecek hazırlama, pişirme ve saklama aşamasındaki besin sanitasyonu konusundaki bilgi ve alışkanlıklarını belirlemeyi amaçlamıştır. Sonuçta ev kadınlarının yiyeceklerin hazırlanması, pişirilmesi ve saklanması aşamalarında doğru sanitasyon alışkanlıklarına sahip oldukları belirlenmiştir. Bilgi düzeylerine bakıldığında ise kadınların %19.8'inin 56-70, %70.0'inin 71-85 ve %10.2'sinin de 86 ve üzerinde puan aldıkları gözlenmiş; kadınların toplam bilgi puan ortalamaları ise 100 puan üzerinden 76.4±7.03 olarak belirlenmiştir. Kadınların besin sanitasyonu konusundaki bilgilerinin; yaşa, eğitim durumuna, çalışma durumuna, sözlü ve yazılı basını izleme durumuna ve yaşadıkları bölgelere göre farklılık gösterdiği saptanmıştır.

Çelik ve Ünver (1991) Ankara ilinde değişik kurumlarda çalışan kadın ve erkek tüketiciler ile çalışmayan ev kadını tüketicilerin; cinsiyet, eğitim ve çalışma durumlarına göre gıda kontrolü konusundaki bilgilerini saptamak amacıyla, 1488 tüketici üzerinde bir anket çalışması yapmışlardır. Tüketicilerin %55.8'i gıda kontrolünün ne demek olduğunu bilmektedir. Gıda kontrolünü kadın tüketicilerin (%57.8) erkeklerden (%51.8); çalışan kadınların (%63.4), çalışmayan kadınlardan (%52.0) daha çok bildikleri belirlenmiştir. Gıda kontrolünden sorumlu kuruluşlardan en az birini bilenlerin oranı %81.6, gıda niteliğine ait mevzuattan en az birini bilenlerin oranı ise %22.6'dır. Tüketicilerin yaklaşık yarısının hazır gıdaların içine katılan katkı maddelerinin niçin katıldığının farkında oldukları, bu konuda hiçbir fikri olmayanların oranının ise %38.5 olduğu bulunmuştur. Tüketicilerin eğitim düzeyleri yükseldikçe, gıda kontrolü konusundaki bilgilerinin de arttığı belirlenmiştir. Tüketicilerin çalışıyor olmalarının, bu konudaki bilgilerini olumlu yönde etkilediği saptanmıştır.

McINTOSH *et al*. (1994)'ın, Teksas'da az pişmiş etleri yemenin riskleri ve yemek pişirme tekniklerini değiştirme üzerine yaptıkları çalışmada; 1004 yetişkin araştırma kapsamına alınmıştır. Yetişkinlerin %43.0'ünün hamburger köftesini az pişmiş, %61.0'inin az pişmişten biraz fazla, %25.0'inin iyi pişmiş olarak tercih ettikleri, %54.0'ünün ise az pişmiş yiyeceklerin besin zehirlenmesine neden olabileceğini söyledikleri belirlenmiştir. Sağlıklı yaşam için yemek pişirme tercihlerini değiştirmeye gönüllü olanların oranı %86.6'dır. Güvenli yemek pişirme konusunda bilgi alınan

kaynaklara yazılı basın (%40.0), televizyon (%22.3), aile doktorları (%6.6)'dır. Ankete katılanların %80.0'i *Salmonella*'yı, %30.0'u *E.coli*'yi, %9.0'u *Campylobacter*'i ve *C. perfingens*'i duyduklarını dile getirmişlerdir.

Beyhan vd. (1996), Ankara'da 16 banka mutfağının hijyen durumunu saptamak amacı ile bir çalışma yapmışlardır. Araştırma sonucunda, banka mutfaklarının %66.6'sının hijyenik yönden iyi düzeyde, %16.6'sının kabul edilebilir, %16.6'sının sağlıksız düzeyde olduğu bulunmuştur. Yiyecek ve içecekle ilgili personel hijyeni yönünden de bazı yetersizlikler saptanmıştır. Personelin genellikle yiyecek hazırlama, pişirme ve servisinde el hijyenine pek dikkat etmedikleri belirlenmiştir.

Baş ve Sağlam (1997), kişisel hijyen, çevresel hijyen ve besin sanitasyonunun durumunu saptamak amacıyla; Ankara'da hizmet veren dört ve beş yıldızlı iki büyük otelin beslenme servisinde çalışan 84 personel üzerinde bir çalışma yapmışlardır. Beslenme servisi personelinin %60.7'sinin işe başlamadan önce ellerini yıkayıp önlüğünü giydiğini, %95.3'ünün çalışırken kep taktığını, %95.3'ünün üniforma giydiğini, %95.2'sinin çalışırken eldiven kullandığını, %75.0'inin yemeklerin tat kontrolünün bir tabağa konulup kaşık ile yapılması gerektiğini bildiğini belirlemişlerdir. Personelin %84.5'inin artan yemeklerin ağzı kapalı kaplar içerisinde soğutucuda, %7.2'sinin ağzı kapalı kaplarda, %2.4'ünün açık kaplarda soğutucuda saklanması, %5.9'unun ise artan yemeklerin atılması gerektiği görüşünde oldukları saptanmıştır.

Demirel'in (1997), 190 öğretmen üzerinde yaptığı araştırmada; öğretmenlerin %17.9'unun yemek hazırlarken önlük kullanmadıkları (eğitim alan grupta %14.8, almayanlarda %21.0), %52.6'sının yemek hazırlarken başını örtmediği (eğitim alanlarda %50.6, almayanlarda %54.8) saptanmıştır. Ev yönetimi ve beslenme eğitimi alanların %49.4'ü, almayanların ise %43.2'si bulaşıkların makinede yıkandığı zaman daha temiz olduğunu düşündüklerini belirtmişlerdir. Araştırmaya katılanların büyük bir çoğunluğunun, mutfakta elektrik süpürgesi ile temizlik yaptıkları, yarısının da mutfak

zeminini her gün süpürüp sildikleri, %47.3'ünün buzdolabı ve dolapların temizliğini ayda bir, %30.0'unun 15 günde bir yaptıkları bulunmuştur.

Woodburn and Raab (1997), Amerika'da Kuzeybatı Pasifik'te gıda kaynaklı hastalıklar ve besin güvenliği konusunda bilgilerini araştırmak üzere 100 kişi üzerinde bir çalışma yürütmüşlerdir. Araştırmaya katılanların %88.0'i besin zehirlenmesi açısından riski yüksek olan besinleri doğru tanımlamışlar; tamamı *E. coli*'nin, %99.0'u *Salmonella*'nın, %7.0'si ise *Campylobacter*'in bulaşmasının gıda açısından bir problem olduğunu bilmişlerdir. Çiğ ya da az pişmiş et veya balığı tercih edenler az iken, hamburger köftesi sıklıkla orta pişmiş olarak tercih edilmektedir. Katılımcıların çoğu yemeğe bakterilerin bulaşmasını önlemek ve yemeği güvenli hale getirmek amacıyla tamamen pişirdiklerini (%56.0'sı *Salmonella*'yı önlemek, %59.0'ı *E.coli*'yi önlemek için); %40.0'ı ise yemeği güvenli hale getirebilmenin mümkün olmadığını ya da bunu sağlamak için bir yol bilmediklerini belirtmişlerdir.

Worsfold and Griffith (1997) yaptıkları çalışmada, HACCP (Tehlike Analizi Kritik Kontrol Noktası) kontrol sistemi kullanarak, 108 tüketicinin besin güvenliği davranışlarını değerlendirmişlerdir. Güvenli yemek pişirme tekniklerinin tüketicilerin çoğu tarafından kullanıldığı; bazı tüketicilerin yemekleri pişirme sıcaklığında fazla tutma ya da yeniden ısıtmada yeterli sıcaklık ve zamanı kullanmama gibi güvenli olmayan teknikleri kullandıkları saptanmıştır. Katılımcıların %58.0'i, %20.0'nin altında bir skor elde etmişlerdir.

Griffith *et al. (*1998) tüketicilerin besin hazırlama sırasında yaptıkları hataları belirlemek amacıyla yaptıkları çalışmada, 108 tüketiciye 4 ayrı yemek tarifi vererek bunları hazırlamaları istenmiştir. Katımcıların %4.6'sı besin güvenliği kontrol ölçülerini yerine getirirken, %3.7'si ciddi olarak kritik kontrol ölçülerini ihlal edici yemek hazırlamış; %95.4'ü besin güvenliği konusunda bilgilerinin yetersizliği nedeniyle başarısız olmuşlardır. Hazırlanan bu yiyeceklerin tüketilmesi durumunda besin zehirlenmesi durumunun kaçınılmaz olacağı sonucuna varılmıştır.

Altekruse *et al.* (1999), 1995'te Colorado, Florida, Missouri, New York ve Tennessee'de; 1996'da Indiana, New Jersey ve South Dakota'da tüketicilerin besin işlemesi ve besin tüketimi teknikleriyle ilgili olarak yaptıkları çalışmada; 19356 yetişkinin %19.0'unun çiğ et ve tavukla temasta bulunduktan sonra ellerini ve kesme tahtalarını yıkamadıkları, %20.0'sinin az pişmiş hamburger, %50.0'sinin az pişmiş yumurta, %8.0'inin çiğ istiridye yedikleri ve %1.0'inin pastörize edilmemiş süt içtikleri belirlenmiştir. Erkeklerin kadınlara göre tehlikeli teknikleri kullanmaya daha yatkın olduğu saptanmıştır.

Bruhn and Schutz (1999) Kaliforniya'lı tüketicilerin besin güvenliği konusundaki bilgi ve uygulamalarını araştırmışlardır. Tüketicilerin %17.0'sinin süpermarketlerden alınan besinlerin tamamen, %69.0'unun ise oldukça güvenilir olduğunu düşündükleri saptanmıştır. Tüketicilerin çoğunluğu sebze, meyve ve süt ürünlerini diğer besin gruplarından daha güvenilir bulduklarını; %50.0'si bakteriyel kontaminasyonun besinlerdeki en önemli tehlike olduğunu belirtmişlerdir.

Dağ ve Merdol (1999), kurum mutfak personeli için geliştirilen hijyen eğitim programının, eğitilenlerin hijyen bilgi düzeyi, tutum ve davranışları üzerine etkisini ölçmek amacıyla yaptıkları çalışmada; Bilkent Üniversitesi kafeteryaları ile Gülhane Askeri Tıp Akademisi ve Tıp Fakültesi mutfaklarında çalışan 105 personeli araştırma kapsamına almışlardır. Personel önce beş gün boyunca servis, pişirme ve hazırlama bölümlerinde ayrı olarak günde ortalama 2'şer saat gözlenmiş ve bu süre içinde gözlenen hatalı davranışlar gözlem formuna kaydedilmiştir. Daha sonra bu personele çoktan seçmeli ve doğru-yanlış tipi sorular içeren bilgi ölçme testi ve eğitim bilgilerini içeren anket uygulanmıştır. Hijyen eğitimi programı uygulandıktan sonra gözlem ve bilgi ölçme testi tekrarlanmış, eğitimin kalıcılığını ölçmek amacı ile 2 ay sonra test tekrarlanmıştır. Eğitim öncesi ve eğitim sonrası hijyen bilgi puanları karşılaştırılmış, aradaki farkın istatistiksel olarak önemli olduğu bulunmuştur. Daha önce hizmet içi eğitim alan grubun puanlarının da eğitim almamış grubun puanlarından %15 daha fazla olduğu belirlenmiştir.

Jay *et al.* (1999a) yaptıkları çalışmada, Avusturya'da 18 yaşından büyük hane halkından olan 1203 kişiyle telefonla görüşmüşlerdir. Katılımcıların % 40.0'ı eti oda sıcaklığında çözdürdüklerini ve %86.6'sı eti buzdolabının üst rafında depoladıklarını ifade etmişlerdir. Katılımcıların %70.6'sı ellerini mutfakta, %26.3'ü banyoda yıkadıklarını belirtmişler, %25.0'i yemek hazırlamaya başlamadan önce ellerini yıkadıklarını ve bunun yiyeceklerden kaynaklanan hastalıkların bulaşmasının önlenmesinde önemli olduğunu dile getirmişlerdir. Yiyeceklerden kaynaklanan hastalıkların meydana gelmesinde evde yapılan hataların önemli rol oynadığını belirtenlerin oranı %75.0'dir.

Sağlam vd. (1999), tüketicilerin besin satın alımlarına ilişkin bilgi, tutum ve davranışlarını belirlemek amacıyla Ankara ilinde üç büyük alışveriş merkezinden (Beğendik, Gima, Yimpaş) alışveriş yapan 126'sı erkek (%42.0), 174'ü kadın (%58.0) olmak üzere toplam 300 tüketici üzerinde bir anket çalışması yapmışlardır. Tüketicilerin %72.0'si 21-39 yaşları arasında olup, %58.9'u orta öğrenim, %27.7'si üniversite mezunudur. Alışveriş yapılan yerin seçimini etkileyen etmenlerin başında çeşit fazlalığı (%95.3), yiyecek maddesi satın alınırken dikkat edilen hususlarda ise (%92.0) fiyat ve sağlığa uygunluk gelmektedir. Araştırmada tüketicilerin %72.0'i ambalaj üzerindeki yazıları okuduklarını, %28.0'si okumadıklarını ifade etmişlerdir.

Meer and Misner (2000), Amerika'nın Tarım bölgesi Arizona'nın Maricopa ve Pima bölgelerinde, geliştirilmiş yiyecek ve beslenme eğitim programına katılanların yiyecek güvenliği bilgisi ve tekniklerini belirlemek amacıyla bir çalışma yapmışlardır. Araştırmaya katılanların %67.0'sinin pişmiş yemekleri buzdolabına koymadan önce oda sıcaklığında soğutmanın daha uygun olduğunu düşündükleri, %50.0'sinin televizyon programlarının güncel besin güvenliği bilgilerini elde etmede önemli bir araç olarak gördükleri belirlenmiştir. Katılımcılar en yüksek risk taşıyan yiyeceklerin, pastörize edilmemiş mandıra ürünleri olduğunu düşünmektedirler. Besin güvenliği konusunda kadınlar erkeklere kıyasla, 50 yaş üstündekiler, genç yetişkinlere kıyasla daha yüksek besin teknikleri puanı almışlardır.

Shiferaw *et al.* (2000), yüksek riskli gıdaların tüketimi ve sağlıksız gıda işleme yöntemleri konusunda insanların bilgi durumlarını saptamak amacıyla, ABD'nin beş eyaletinde (California, Connecticut, Georgia, Minnesota, Oregon) 7493 yetişkinle telefonla görüşerek çalışma yapmışlardır. Katılımcıların, %1.5'inin pastörize edilmemiş süt içtikleri, %1.9'unun çiğ kabuklu deniz ürünleri yedikleri, %18.0'inin cıvık yumurta yedikleri, %30.0'unun az pişmiş hamburger tercih ettikleri belirlenmiştir. Az pişmiş hamburgeri tercih etme durumunun, erkekler (%35.0), genç yetişkinler (%33.0), üniversite eğitimi görenler (%38.0) ve yıllık geliri 100000 $'dan daha fazla olanlar (%49.0) arasında daha yaygın olduğu bulunmuştur. Çiğ eti elledikten sonra el yıkama durumunun, yaşlılarda genç yetişkinlerden (%95.0, %88.0), kadınlarda erkeklerden (%97.0, %89.0) daha yüksek olduğu bulunmuştur.

Egemen vd. (2001), Ege Üniversitesi Tıp Fakültesi Acil Polikliniği'ne başvuran zehirlenmeler arasında besin zehirlenmesinin yerini araştırmışlardır. Ocak 1995-Temmuz 1997 tarihleri arasında acil polikliniğine başvuran 2568 zehirlenme vakasının %23.9'unu (615) besin zehirlenmelerinin oluşturduğu ve görülme sıklığının ilaç zehirlenmesinden sonra ikinci sırada geldiği belirlenmiştir. Besin zehirlenmesi teşhisi konulanların %44.9'unu 0-18 yaş, %55.1'ini 19 yaş ve üzerindekilerin oluşturduğu ve 19 yaş üzeri 3 vakanın ölümle sonuçlandığı saptanmıştır.

Nazik ve Şanlıer'in (2001), Ankara ili sınırları içerisinde farklı sosyo-ekonomik düzeydeki ailelerin tüketim davranışları üzerine reklamların etkisini ortaya koymak amacıyla yaptıkları çalışmaya, üç farklı sosyo-ekonomik düzeyden toplam 1042 aile alınmıştır. Ailelerin %49.6'sının günlük alışverişlerini bakkal, kasap, manav gibi geleneksel yerlerden, %29.9'unun marketlerden yaptıkları belirlenmiştir. Sosyo-ekonomik düzey yükseldikçe süpermarketten alışveriş yapma alışkanlığında bir artış olduğu gözlenmiştir. Araştırma kapsamına alınan ailelerin %58.6'sı reklamı bir malı tanıtmak, %25.5'i insanı etkileme sanatı olarak görmektedir. Duruma ailelerin sosyo-ekonomik düzeyleri açısından bakıldığında ise; reklamı bir malı tanıtma olarak tanımlayanların oranı sosyo-ekonomik düzey yükseldikçe düşerken, insanı etkileme sanatı olarak tanımlayanların oranı artmaktadır.

Dölekoğlu'nun (2002), Adana'da 302 aile üzerinde yaptığı çalışmada; tüketicilerin gıda ürünleri satın alırken önem verdikleri kalite kriterleri, tükettikleri gıdaların besin bileşimi konusundaki bilgi düzeyleri, gıda maddelerini satın aldıkları perakendecilerle ilgili değerlendirmeleri incelenmiştir. Kırmızı et, taze meyve-sebze ve ekmek dışında tüm ürünlerin süpermarketlerde daha kaliteli olduğu; kırmızı ette (%72.5) ve beyaz ette (%65.5) kasapların daha kaliteli ürün sundukları görüşünün yaygın olduğu belirlenmiştir.

Köksal vd. (2003), ev kadınlarının besin satın alma ve etiket okuma konusundaki bilgi düzeylerinin belirlenmesi konusunda Ankara Gülveren bölgesinde 247 kadın üzerinde bir araştırma yapmışlardır. Ev kadınlarının %49.8'i günlük alışverişlerini kendilerinin yaptıklarını, %42.7'si besinleri ambalajlı satın aldıklarını, besinlerin en çok fiyatına, taze olmasına ve aile bireyleri tarafından sevilmesine dikkat ettiklerini belirtmişlerdir. Ayrıca ev kadınlarının %64.8'inin besin satın alırken üzerindeki etiketi okudukları ve etiketlerde en sık son kullanma tarihine, fiyatına ve en az da besin değeri bilgilerine dikkat ettikleri ortaya çıkmıştır.

Lynch *et al*. (2003) 'ın, Oklahoma'da lokanta çalışanları ile yaptıkları çalışmada; katılımcıların %91.7'sinin dondurulmuş et ürünlerini çözdürme işlemini buzdolabında ve %75.1'inin el yıkamayı usulüne göre yaptıkları saptanmıştır. Dondurulmuş besinlerin buzdolabında dondurucu sıcaklığında depolanması gerektiğini bilenlerin oranı %83.9'dur.

Askarian *et al.* (2004), İran'da devlet hastaneleri ve özel hastanelerde çalışan yemek servis elemanlarının bilgi, tutum ve davranışlarını değerlendirmek amacıyla yaptıkları çalışmada, 31 hastanede çalışan personeli ele almışlardır. Araştırma sonunda, personelin bakteriler, soğuk ve sıcak yiyeceklerin depolama dereceleri konusunda belli düzeyde bilgi sahibi oldukları görülmüştür. Çalışanların %99.1'i çiğ yiyeceklerle pişmiş yiyeceklerin ayrı saklanması gerektiğine katıldıklarını ifade etmişlerdir. Buzu çözülmüş yiyecekler sadece bir defa yeniden dondurulabilir diyenlerin oranı %52.9, eldiven, bone ve maske kullanmak besinlerde kontaminasyonu önler diyenlerin oranı %95.5'dir.

Personelin %80.7'si eldiven giymeden önce ellerini daima yıkadıklarını belirtmişlerdir. Buzu çözülmüş çiğ besinlere dokunmadan önce ellerini yıkamayanların oranı %56.4, sonra ellerini yıkayanların oranı ise %43.9'dur.

Sargın'ın (2005), Ankara'daki 4-5 yıldızlı otellerde çalışan yiyecek ve içecek personelinin hijyen bilgileri ve uygulamalarını incelemek amacıyla yaptığı araştırmada; 99'u erkek, 3'ü kadın olmak üzere 102 kişi ile çalışılmıştır. Araştırma kapsamına alınan personelin %74.5'inin her işe başlamadan önce, mutfağa girişte, tuvaletten çıkınca ellerini yıkadıkları belirlenmiştir. "Kutusu bombe yapmış konserveler kesinlikle kullanılmaz" ifadesini personelin %19.4'ü, dondurulmuş etlerin çözdürülme şeklini %27.5'i, pişen yemeklerin nasıl soğutulması gerektiğini %45.1'i, yemeklerin tat kontrollerinin nasıl yapılması gerektiğini %33.3'ü, çiğ besinlerin pişmişlerle bekletilip bekletilemeyeceğini %73.6'sı, durulanmış kap ve araçların bez ile kurulanıp kurulanmayacağını %66.6'sı doğru bilmişlerdir.

Şanlıer ve Şeren (2005) Ankara'nın değişik semtlerinde süpermarketlerden alışveriş yapan, 19-59 yaşlarında 98 kadın, 87 erkek toplam 185 kişi ile yaptıkları çalışmada, tüketicilerin güvenli tüketim açısından dikkat ettikleri konular araştırılmıştır. Besin etiketlerindeki etiket bilgilerini tüketicilerin %39.4'ünün bazen okudukları, %60.0'ının paket üzerindeki üretim tarihini her zaman okuduğu belirlenmiştir. Alışveriş yaparken konserve kutularının temiz ve hasar görmemiş olmasına her zaman dikkat edenlerin oranı %68.1, donmuş besinlerin katı ve buzdolabındaki besinlerin soğuk olup olmadığını her zaman kontrol edenlerin oranı %42.8, et ürünlerini her zaman alışverişin sonunda alanların oranı %24.3 olarak belirlenmiştir.

Türk-İncel'in (2005), yetişkin tüketicilerin besin güvenliği konusunda bilgi ve davranışlarını saptamak amacıyla yaptığı çalışmada; 18 yaş ve üzeri 500 (235 erkek, 265 kadın) gönüllü birey araştırma kapsamına alınmıştır. Kadınların erkeklere göre besin güvenliği ile daha ilgili oldukları ve kadınların tükettikleri besinleri daha güvenilir buldukları belirlenmiştir. Bireylerin çoğunluğunun besin üzerindeki etiketleri

okudukları saptanmıştır. Çözdürülmüş et, tavuk, balık gibi besinlerin kesinlikle tekrar dondurulmaması gerektiğini düşünenlerin oranı %67.8, bozulduğundan, şüphe edilen besinlerin-yemeklerin atılması gerektiğini düşünenlerin oranı %80.8, çiğ et, tavuk ve balığa dokunduktan sonra ellerini yıkayanların oranı %87.8, sebze ve meyveleri yıkayarak tüketenlerin oranı %87.2, kırık-çatlak-kirli yumurta satın almayanların oranı %86.2 olarak saptanmıştır.

3. MATERYAL VE YÖNTEM

3.1 Araştırma Bölgesinin Belirlenmesi

Araştırma bölgesi Ankara il merkezidir. Araştırmanın evreni; Ankara Milli Eğitim Bakanlığı Halk Eğitim Merkezleri'ndeki kurslara devam eden evli kadınlardır. Ankara'nın on beş merkez ilçesinden Yenimahalle, Çankaya, Keçiören, Mamak ve Altındağ ilçeleri seçilmiştir. Bu ilçelerin seçilmesinde ulaşım kolaylığı da etkili olmuştur.

3.2 Örneklem Seçimi

Yenimahalle, Çankaya, Keçiören, Mamak ve Altındağ ilçelerinde bulunan Halk Eğitim Merkezleri'ndeki kurslara devam eden kadınlar arasında rasgele seçilen 250 kadın araştırmanın örneklemini oluşturmuştur.

3.3 Veri Toplama Yöntemi

Araştırma verileri Ek 1'deki anket formu kullanılarak, yüz yüze görüşme tekniği ile araştırmacı tarafından toplanmıştır.

3.3.1 Anket Formunun Hazırlanması

Anket formu konu ile ilgili çalışmalardan yararlanılarak hazırlanmıştır. Soruların işlerliğini saptamak amacı ile 30 kişi üzerinde ön deneme yapılmış ve gerekli düzeltmeler yapılarak yeniden düzenlenmiştir.

Anket formu iki bölümden oluşmaktadır. Birinci bölümde "Kadınlar Hakkında Genel Bilgiler", ikinci bölümde ise "Davranışlarla İlgili Sorular" yer almaktadır.

3.3.2 Anket Formunun Uygulanması

Araştırmanın yapılabilmesi için gerekli izinler alındıktan sonra anket formu araştırıcı tarafından 15 Mart 2005 – 20 Nisan 2005 tarihleri arasında toplanmıştır. Anket formunun doldurulması yaklaşık 25 dakika sürmüştür.

3.4 Verilerin Değerlendirilmesi

Araştırma sonucu elde edilen veriler SPSS for Windows (Statistical Package For The Social Science) yazılımından yararlanılarak değerlendirilmiştir. Açıklayıcı değişken olarak yaş ve eğitim durumu alınmıştır. Her soruya ilişkin mutlak ve yüzde değerleri gösteren çizelgeler hazırlanarak, gerekli aritmetik ortalamalar hesaplanmıştır ($\overline{X} \pm S_{\overline{X}}$ **)**. Verilerin istatistiksel değerlendirilmesinde Khi-kare (X^2) testi, khi-kare şartları yerine getirilmediği zaman G istatistiği kullanılmıştır (Kesici ve Kocabaş 1998).

4. BULGULAR VE TARTIŞMA

Araştırma sonucunda elde edilen bulgular "Kadınlara İlişkin Genel Bilgiler", "Kadınların Konutlarına İlişkin Bilgiler" ve "Kadınların Besin Güvenliği İle İlgili Davranışları" başlıkları altında verilmiş ve tartışmaları yapılmıştır.

4.1 Kadınlara İlişkin Genel Bilgiler

Bu bölüm, araştırma kapsamına alınan kadınların yaşı, öğrenim durumu, meslekleri, evlilik yaşı, evlilik süresi, çocuk sayısı, ailedeki birey sayısı ve ailenin geliri konularını içermektedir. Çizelge 4.1'de araştırma kapsamına alınan kadınlarla ilişkin genel bilgiler verilmiştir.

Çizelge 4.1 Kadınlara ilişkin genel bilgiler (n:250)

DEĞİŞKENLER	SAYI	%
YAŞ(YIL)		
20-29	49	19.6
30-39	112	44.8
40-49	62	24.8
50+	27	10.8
ÖĞRENİM DURUMU		
İlkokul	73	29.2
Ortaokul	45	18.0
Lise	83	33.2
Üniversite	49	19.6
MESLEK DURUMU		
Ev hanımı	201	80.4
Memur	14	5.6
Emekli	32	12.8
Serbest meslek	2	0.8
İşçi	1	0.4

Çizelge 4.1 Kadınlara ilişkin genel bilgiler (devamı)

DEĞİŞKENLER	SAYI	%
EVLİLİK YAŞI (YIL)		
14-18	65	26.0
19-23	127	50.8
24-28	45	18.0
29+	13	5.2
EVLİLİK SÜRESİ (YIL)		
1-10	66	26.4
11-20	109	43.6
21-30	62	24.8
31+	13	5.2
AİLEDEKİ BİREY SAYISI		
İki	27	10.8
Üç	63	25.2
Dört	108	43.2
Beş ve +	52	20.8
ÇOCUK SAYISI		
Yok	21	8.4
Bir	56	22.4
İki	129	51.6
Üç ve +	44	17.6
AİLENİN GELİRİ (YTL)		
≥ 499	40	16.0
500-999	91	36.4
1.000-1.499	47	18.8
1.500-1.999	34	13.6
≤2.000	38	15.2
TOPLAM	250	100.0

Çizelgede de görüldüğü gibi; araştırma kapsamına alınan kadınların %44.8'i 30-39, %24.8'i 40-49 yaş kategorisindedir. 20-29 yaş kategorisinde olanların oranı %19.6, 50 ve daha büyük yaş kategorisinde olanların oranı ise %10.8'dir. Kadınların yaşları 20-63 arasında değişmekte olup, ortalama yaş 37.42±0.55 yıldır.

Araştırmaya katılan kadınların %33.2'si lise ya da dengi okul, %29.2'si ilkokul mezunudur. Ortaokul ve üniversite mezunu olanların oranı birbirine yakındır (%18.0,

%19.6). Çizelge 4.1'de de görüldüğü gibi kadınların büyük çoğunluğu (%80.4) ev hanımıdır. İkinci sırada %12.8 ile emekli olanlar gelmektedir.

Araştırma kapsamına alınan kadınların %43.6'sı 11-20 yıllık evli olup, yarısının (%50.8) evlilik yaşı 19-23'dür. Kadınların evlilik yaşları 14-39 yaş, evlilik süreleri ise 1-42 yıl arasında değişmektedir. Ortalama evlilik yaşı 21.11±0.24, evlilik süresi ise 16.30±0.56 yıl olarak belirlenmiştir.

Araştırma kapsamına alınan kadınların %51.6'sının iki, %22.4'ünün bir çocuğu vardır. Üç ve daha fazla çocuğu olanların oranı %17.6 iken; %8.4'ün çocuğu yoktur.

Çizelge 4.1'de de anlaşıldığı gibi kadınların %43.2'sinin ailesi 4 bireyden oluşmaktadır. Ailesi 3 bireyden oluşan kadınların oranı %25.2, 5 ve daha fazla bireyden oluşanların oranı %20.8, iki bireyden oluşanların oranı %10.8'dir. Kadınların ailelerindeki birey sayısı 2-7 arasında değişmekte olup, ortalama 3.79±0.06 kişi yaşamaktadır.

Ailelerin aylık geliri çizelge 4.1'den incelediği zaman kadınların %36.4'ünün ailesinin aylık gelirinin 500-999 YTL arasında olduğu görülmektedir. 2000 YTL ve daha fazla ve 499 YTL ve daha düşük aylık geliri olanların oranları birbirine yakındır (%15.2, %16.0).

4.2 Kadınların Konutlarına İlişkin Bilgiler

Oturulan konutun niteliği, mutfağın konumu, içme ve kullanma suyunun nereden sağlandığı bu bölümde ele alınmıştır.

4.2.1 Konutun niteliği

Araştırmaya katılan kadınların oturdukları konutun niteliği çizelge 4.2'de verilmiştir.

Çizelge 4.2 Konutun niteliği

Konutun Niteliği	**SAYI**	**%**
Apartman dairesi	204	81.6
Vasıflı müstakil ev	12	4.8
Gecekondu	34	13.6
TOPLAM	250	100.0

Çizelgede de görüldüğü gibi kadınların %81.6'sının oturduğu konut apartman dairesi, %13.6'sının gecekondu, %4.8'sinin vasıflı müstakil evdir.

4.2.2 Mutfağın konumu

Yemeklerin hazırlandığı, pişirildiği, mutfak araç ve gereçlerinin depolandığı, kadının zamanının çoğunu geçirdiği yer olan mutfak, konut planının merkezi içinde yer almalıdır (Kalınkara 1986). Çizelge 4.3'de araştırma kapsamına alınan kadınların evlerinde mutfağın konumu gösterilmiştir.

Çizelge 4.3 Mutfağın konumu

Mutfağın Konumu	**SAYI**	**%**
Evin içinde ayrı	234	93.6
Yemek odası ile beraber	16	6.4
TOPLAM	250	100.0

Kadınların %93.6'sının mutfağı evin içinde ayrı bir yerde, %6.4'ünün mutfağı ise yemek yenilen yer ile beraberdir.

4.2.3 İçme ve kullanma suyunun sağlandığı yer

Tek hücreli mikroorganizmalardan, en gelişmiş hayvan ve bitki türlerine kadar yeryüzündeki her canlı için vazgeçilmez ve yeri doldurulamaz bir kaynak olan su; yaşam ve sağlık için en temel ihtiyaçların başında gelir. Dünyada bir milyarın üzerinde insanın sağlıklı ve güvenilir koşullarda su ihtiyacını karşılayamadığı bildirilmekte; çoğunluğu çocuk olmak üzere iki milyardan fazla insanın her yıl su ile ilgili hastalıklar yüzünden öldüğü ifade edilmektedir (Sürücüoğlu 2002).

Araştırma kapsamına alınan kadınlara "İçme ve kullanma suyunu nereden sağlıyorsunuz?" diye sorulmuştur. Kadınların tamamı ailelerinde kullanma suyunun şebeke suyundan sağlandığını belirtmişlerdir. İçme suyunun sağlandığı kaynaklar çizelge 4.4'de olduğu gibidir.

Çizelge 4.4 İçme suyunun kaynağı

İÇME SUYU	**SAYI**	**%**
Şebeke	169	67.6
Damacana	81	32.4
TOPLAM	250	100.0

İçme suyunu şebeke suyundan sağlayanlar %67.6, damacana ile alanlar %32.4 oranlarındadır.

4.3 Kadınların Besin Güvenliği İle ilgili Davranışları

Bu bölümde araştırma kapsamına alınan kadınların satın alma davranışları, eti satın alma zamanı, etin depolandığı yer, yemek hazırlarken saçları örtme durumu, yemek hazırlarken eldiven kullanma durumu, yemek hazırlarken önlük kullanma durumu, mutfakta el sabunu bulundurma durumu, yemek hazırlamadan önce ve sonra el yıkamanın önemi, yemek hazırlamaya başlamadan önce el yıkama durumu, yemek

hazırlamanın nereden öğrenildiği, yemeklerin kaç öğün için hazırlandığı, çiğ yiyecek için kullanılan materyali kullanma durumu, kullanılan kesme tahtasının materyali, çiğ et, tavuk ve balığı elledikten sonra ellerin temizlenme şekli, çapraz kontaminasyon bilgisi, dondurulmuş eti çözdürme şekli, tat kontrolünün nasıl yapıldığı, pişmiş yiyeceklerin nasıl soğutulduğu, artan yemeklerin muhafaza şekli, açık sütü kaynatma biçimi, buzdolabı sıcaklığı, mutfak tezgahını temizleme sıklığı, mutfak tezgahını temizleme şekli, yumurta saklama şekli, son kullanma tarihi geçmiş gıdaların kullanılma durumu, bozuk olduğundan şüphe edilen besinin ne yapıldığı, besin zehirlenmesinin anlamı, besin zehirlenmesi nedeniyle yemekten kaçınılan yiyecekler, su ve bazı besinleri güvenli bulma dereceleri, kadınların besin güvenliği ile ilgili bazı davranışları ne sıklıkla yaptıkları, kadınların besin güvenliği ile ilgili ifadelere katılma durumu ve besin güvenliği ile ilgili bilgileri aldıkları yer ile ilgili bilgiler yer almaktadır.

4.3.1 Satın alma davranışları

Gıda ürünlerinin toplum sağlığı açısından birinci derecede önemli ürün grubunu oluşturması nedeniyle; toplum sağlığı açısından sağlıklı ürünler üretme, tüketiciyi ürünlerle ilgili yeterli düzeyde bilgilendirme ve tüketicinin korunması gibi konularda firmalara çok fazla görevler düşmektedir (Aksulu 1999). Gelişmiş ülkelerde gıda konularında öngörülen temel ilke tüketicinin sağlıklı ve nitelikli besinlerle yeterli ve dengeli beslenmesi, besin satın alırken aldatılmasının önlenmesidir. Tüketilen besinlerin kalitesi ve tazeliği sağlıklı olmayı etkileyen önemli faktörlerdendir (Anonim 2002).

Araştırma kapsamına alınan kadınların kırmızı et satın alma yeri ve satın alma şekilleri çizelge 4.5'de verilmiştir. Genel örneklerde kadınların %67.2'sinin kırmızı eti süpermarketten, %32.8'inin kasaptan aldıkları belirlenmiştir. Aynı çizelge yaş gruplarına göre değerlendirildiğinde; bütün yaş gruplarında süpermarketten alanlar çoğunlukta olmakta birlikte (20-29 %63.3, 30-39 %71.4, 40-49 %61.7), 50 yaş ve daha büyük yetişkinlerin oranı diğerlerinden düşüktür (%55.6). Eğitim durumuna göre

kadınların kırmızı et satın alma yeri incelendiği zaman; ortaokul mezunlarının %51.1'inin, ilkokul mezunlarının %58.9'unun, lise mezunlarının %78.3'ünün, üniversite mezunlarının %75.5'inin eti süpermarketten satın aldıkları görülmektedir. Et satın alınan yerin eğitim durumuna göre değişme durumunun istatistiksel olarak önemli olduğu yapılan khi-kare analizi ile belirlenmiştir ($p<0.01$).

Kırmızı et satın alma şekli çizelge 4.5'den irdelendiğinde; kadınların büyük çoğunluğunun kırmızı eti açık aldıkları (%91.6) görülmektedir. Kırmızı eti ambalajlı satın alanların oranı 50 ve daha büyük yaştakiler (%14.8) ve üniversite mezunlarında (%20.4) diğerlerinden yüksektir. Eti açık ve ambalajlı satın alma durumunun kadınların eğitim durumuna göre değişme durumunun istatistiksel olarak önemli olduğu yapılan khi-kare analizi ile belirlenmiştir ($p<0.01$).

Araştırmaya katılan kadınların balığı satın aldıkları yer ve satın alma şekilleri çizelge 4.6'da olduğu gibidir. Balığı halden satın alanların oranı %59.6 (hal:%53.6+s.market-hal:%6.0), açık satın alanların oranı %96.8'dir. Eğitim durumuna göre incelendiğinde de; üniversite mezunları hariç (%49.0), balığı halden alanların oranları %53.3-%56.2 arasında değiştiği çizelge 4.6'da görülmektedir. Üniversite mezunları arasında pazardan balık alana rastlanmamıştır. Eğitim durumuna göre balığın satın alma yeri arasındaki farklılığın istatistiksel olarak önemli olduğu belirlenmiştir ($p<0.01$).

Çizelge 4.7'de kadınların tavuk satın alma şekilleri ve satın aldıkları yerler verilmiştir. Genel örneklemde kadınların %83.6'sının süpermarketten, %11.6'sının kasaptan ve %4.8'inin hem kasap hem de süpermarketten tavuk satın aldıkları görülmektedir. Tavuğu sadece süpermarketten satın alanların oranı yaş grubuna göre %77.4 - %92.6, eğitim duruma göre %75.6-%89.8 arasında değişmektedir. Çizelge 4.7'den tavuğu satın alma şekli irdelendiğinde ise; açık satın alanların oranının daha yüksek olduğu belirlenmiştir (sadece açık ve her iki şekilde satın alma durumu göz önüne alındığı zaman %93.2). Tavuğu her zaman açık satın alanların oranları yaş grubuna göre %74.7-

%85.7 arasındadır. Eğitim durumuna göre değerlendirildiğinde; daima açık tavuk alanların üniversite mezunlarında en düşük (%55.1), ilkokul mezunlarında en yüksek (%94.5) olduğu görülmektedir. Tavuğu açık ya da ambalajlı satın alma durumunun eğitim durumuna ($p<0.01$) ve yaş grubuna ($p<0.05$) göre değiştiği ve bunun istatistiksel olarak önemli olduğu saptanmıştır.

Araştırma kapsamına alınan kadınların, süt satın aldıkları yer ve satın alma şekilleri çizelge 4.8'de gösterilmiştir. Genel örneklemde kadınların %13.6'sının daima açık, %27.2'sinin de hem açık hem ambalajlı süt satın aldıkları görülmektedir. Bileşimindeki maddeler yönünden insanlar için çok yararlı olan süt, mikroorganizmaların faaliyeti bakımından da çok iyi bir gelişme ortamıdır (Andiç vd. 2002). Kaynağı bilinmeyen sokak sütleri satın alınmamalı, pastörize edilmiş veya uzun ömürlü sütler (UHT) tercih edilmelidir (Anonim 2004). Eğitim durumuna göre sütün satın alma yeri ve satın alma şekli arasındaki farklar istatistiksel olarak önemlidir ($p<0.01$).

Çizelge 4.9'da kadınların yoğurt satın aldıkları yer ve satın alma şekilleri verilmiştir. Genel örneklemde kadınların %75.6'sının yoğurdu süpermarketten satın aldıkları, %22.4'ünün yoğurdu evde kendileri yaptıkları belirlenmiştir. Yoğurdu süpermarket veya bakkaldan satın alanların tamamı ambalajlı yoğurt aldığı belirlenmiştir (%77.6). Yoğurdu evde kendi yapanlar en yüksek 20-29 yaş grubunda (%30.6) ve ilkokul mezunlarında (%49.3); süpermarketten satın alanlar ise 50 yaş ve üzerinde (%85.2) ve üniversite mezunlarındadır (%95.9). Eğitim durumuna göre yoğurt satın alınan yer ve satın alma şekli arasındaki farklar istatistiksel olarak önemlidir ($p<0.01$).

Araştırma kapsamına alınan kadınların, sebze-meyveyi satın aldıkları yer ve satın alma şekilleri çizelge 4.10'da gösterilmiştir. Kadınların %40.8'inin sebze-meyveyi pazardan satın almayı tercih ettikleri belirlenmiştir. Yaş grubuna göre incelendiği zaman, 20-29 yaş grubundakilerde süpermarketten (%46.9); 30-39 (%45.5) ve 40-49 (%38.7) yaş gruplarında pazardan sebze alanların oranı en yüksek olup; 50 ve daha büyük yaştakilerde süpermarket ve pazardan sebze-meyve alanların oranının birbirine eşit

olduğu bulunmuştur (%37.0). Çizelgede de görüldüğü üzere ilkokul (%50.7) ve ortaokul mezunlarının (%64.4) çoğu sebze-meyveyi pazardan; lise (%47.0) ve üniversite mezunlarının (%51.0) çoğu ise süpermarketten almaktadır. Hem genel örneklemde hem de değişkenlere göre sebze-meyvenin kadınların büyük bir çoğunluğu veya tamamı tarafından açık satın alındığı belirlenmiştir. Kadınların sebze-meyveyi satın aldıkları yer ($p<0.01$) ve satın alma şekli ($p<0.05$) eğitim durumuna göre değişmektedir.

Araştırma kapsamına alınan kadınların pirinç-bulgur satın aldıkları yer ve satın alma şekilleri çizelge 4.11'de gösterilmiştir. Genel örneklemde kadınların %78.8'inin pirinç-bulguru süpermarketten, %15.6'sının pazardan ve kadınların büyük bir çoğunluğunun (%80.8) ambalajlı olarak satın aldıkları belirlenmiştir. Pirinç-bulguru açık olarak satın alan kadınların oranı %14.8'dir. Kadınların pirinç-bulguru satın alma şekli eğitim durumuna göre değişmektedir ($p<0.01$).

Kadınların makarnayı satın aldıkları yer ve satın alma şekilleri çizelge 4.12'de verilmiştir. Araştırma kapsamına alınan kadınların %89.2'si süpermarketten, %8.4'ü halden ve %2.4'ü ise bakkaldan makarna almaktadır. 40-49 yaş ile 50 ve daha büyük yaş grubundaki kadınlarda bakkaldan, üniversite mezunu kadınlarda ise halden makarna alana rastlanmamıştır. Araştırma kapsamına alınan kadınların büyük bir çoğunluğu (%91.2) makarnayı ambalajlı olarak satın almayı tercih ettiklerini belirtmişlerdir. Makarnanın satın alındığı yer ve satın alma şekli ile kadınların eğitim durumları arasındaki ilişki istatistiksel olarak önemli bulunmuştur ($p<0.01$).

Çizelge 4.13'de görüldüğü gibi araştırmaya katılan kadınlar unu en çok süpermarketten (%90.8) satın almaktadırlar. Bu oranı %5.6 ile hal, %3.6 ile bakkaldan satın alanlar izlemektedir. Çizelge yaş gruplarına göre değerlendirildiğinde; bütün yaş gruplarında süpermarketten alanlar çoğunlukla olmakla birlikte (30-39 %91.1, 40-49 %93.5, 50 + %96.3), 20-29 yaş grubundaki oran diğerlerinden düşüktür (%83.7). Eğitim durumuna göre süpermarketten un alanların oranı %84.9 - %95.2 arasında değişmektedir. Hem

genel örneklemde hem de değişkenlere göre kadınların büyük bir çoğunluğunun unu ambalajlı olarak satın alındığı belirlenmiştir (%94.4). Unu satın alma şekli ile kadınların eğitim durumları arasındaki ilişki istatistiksel olarak önemli bulunmuştur ($p<0.05$).

Kadınların kuru baklagilleri satın aldıkları yer ve satın alma şekilleri çizelge 4.14'de verilmiştir. Araştırma kapsamına alınan kadınların %76.8'inin kuru baklagilleri süpermarketten ve %77.6'sının ambalajlı olarak satın aldıkları saptanmıştır. Çizelge yaş gruplarına göre değerlendirildiğinde; bütün yaş gruplarında süpermarketten alanlar çoğunlukta (30-39 %77.7, 40-49 %79.0, 50+ %85.2) olup, 20-29 yaş grubundakilerin oranı diğer yaş gruplarına göre daha düşüktür (%67.3). Aynı çizelge eğitim durumuna göre incelendiğinde; kuru baklagilleri süpermarketten alanların oranının %62.2 ile %87.8 arasında değiştiği görülmektedir. Bu oranlar içinde en düşük oran %62.2 ile ortaokul mezunlarına aittir. Kuru baklagilleri açık olarak satın alanların oranı en yüksek 20-29 yaş grubu (%18.4) ile ortaokul mezunlarındadır (%28.9). Kuru baklagillerin satın alındığı yer ($p<0.01$) ve satın alma şekli ($p<0.05$) ile kadınların eğitim durumları arasındaki ilişki önemli bulunmuştur.

4.3.2 Eti satın alma zamanı

Araştırma kapsamına alınan kadınların alışveriş yaparken eti hangi aşamada satın aldıklarına ilişkin bilgiler çizelge 4.15'de olduğu gibidir.

Genel örneklemde kadınların %43.6'sının eti alışverişin sonunda, %23.6'sının alışverişin başında, %14.0'ünün alışverişin ortasında satın aldıkları, %18.8'inin ise dikkat etmedikleri belirlenmiştir.

Jay *et al.* (1999a) Avusturya'da yaptıkları çalışmada; katılımcıların %15.0'inin eti alışverişin başında, %18.6'sının ortasında, %58.3'ünün sonunda satın aldıkları ve %8.1'sinin dikkat etmedikleri belirlenmiştir. Bu sonuçlar bizim araştırma bulgularıyla paralellik göstermektedir. Şanlıer ve Şeren'in (2005) yaptıkları çalışmada katılımcıların

%24.3'ünün eti her zaman, %31.3'ünün genellikle, %34.1'inin bazen alışverişin sonunda satın aldıkları saptanmıştır.

Çizelge 4.15 yaş gruplarına göre incelendiği zaman; 40-49 yaş kategorisinde en yüksek olmakla beraber (%50.0) eti alışverişin sonunda satın alanların oranı bütün yaş gruplarında yüksektir (50+ %44.5, 30-39 %42.9, 20-29 %36.7). Çizelge 4.15 eğitim durumuna göre irdelendiği zaman; üniversite mezunlarının %65.3'ünün, lise mezunlarının %45.8'inin, ortaokul mezunlarının %40.0'ının, ilkokul mezunlarının ise sadece %28.8'inin eti alışverişin sonunda satın aldıkları saptanmıştır. Eti satın alma zamanın eğitim durumuna göre farklılık göstermesinin istatistiksel olarak önemli olduğu bulunmuştur ($p<0.01$).

Katılımcıların "eti satın alma ile eve gitmemiz arasında ne kadar süre geçer?" sorusuna verdikleri cevaplar çizelge 4.16'da verilmiştir. Görüldüğü gibi, genel örneklemde kadınların %40.0'ı et satın aldıktan sonra eve gitmeleri arasındaki süreyi "30 dakikadan az", %31.2'si "30 dakika", %14.8'si "1 saat" ve %14.0'ü "45 dakika" olarak ifade etmişlerdir. Aynı çizelge yaş gruplarına ve eğitim durumuna göre değerlendirildiği zaman da "30 dakikadan az" cevabını verenlerin oranları en yüksektir (Yaş grubuna göre sırası ile %46.9, %37.5, %38.7, %40.8; eğitim durumlarına göre sırası ile %37.0, %40.0, %42.1, %40.8). "Bir saat" cevabını verenlerde en yüksek oranlar 40-49 yaş grubu (%19.4) ve ilkokul mezunlarında (%21.9); en düşük oranlar ise 20-29 yaş grubu (%8.2) ve üniversite mezunlarındadır (%4.1). Bu soruya verilen yanıtlar ile kadınların yaş grupları ve eğitim durumları arasındaki ilişki istatistiksel olarak anlamlı bulunmamıştır ($p>0.05$).

Jay *et al.* (1999a)'ın yaptıkları çalışmada; eti satın alma ile eve gitme arasında geçen süre "30 dakikadan az" diyenler %53.3, "30 dakika" diyenler %30.3, "45 dakika" diyenler %10.6 ve "1 saat diyenler" ise %5.8 olarak saptanmıştır. Bu sonuçlar da bizim bulgularımız ile benzerlik göstermektedir.

4.3.3 Etin depolandığı yer

Çizelge 4.17'de satın alınan etin nerede saklandığına ilişkin veriler yer almaktadır. Araştırmaya katılan 250 kadınının %73.2'si eti dondurucuda, %22.0'si buzdolabının et bölümünde ve %4.8'si buzdolabının üst rafında depoladıklarını ifade etmişlerdir. Çizelge yaş gruplarına ve eğitim durumuna göre değerlendirildiği zaman da eti dondurucuda depolayanların en yüksek oranlarda oldukları görülmektedir. Yaş grupları içinde 40-49 yaş grubunda (%83.9), eğitim durumunda üniversite mezunlarında (%83.7) eti dondurucuda saklayanlar en yüksek orandadır. Bu soruya verilen yanıtlarla kadınların yaşları ve eğitim durumları arasındaki ilişki khi-kare önemlilik analizine göre önemli bulunmamıştır ($p>0.05$).

4.3.4 Yemek hazırlarken saçları örtme durumu

Dökülen saçlar kendisinin yanı sıra sahip olduğu kepeklerle birlikte yiyeceklerin kontamine olmasına neden olabilir. Kafa derisi *Staphylococcus aureus* gibi patojenik bakterileri sıklıkla barındırdığı için, bu kaynaktan kontaminasyonu önlemek için tedbir alınması gereken bir bölgedir (Baş 2004). Saçların örtülmesi veya bone kullanılması yararlı olacaktır. Araştırma kapsamına alınan kadınların "yemek hazırlarken saçlarınızı örter misiniz?" sorusuna verdikleri cevaplar çizelge 4.18'de olduğu gibidir.

Kadınların %38.0'si yemek hazırlarken her zaman, %26.4'ü bazen saçlarını örttüklerini, %35.6'sı ise örtmediklerini belirtmişlerdir.

Çizelge 4.18 yaş gruplarına göre ele alındığı zaman, saçlarını her zaman örtenlerin en yüksek oranda 20-29 (%44.9), ikinci olarak 50 ve daha büyük yaş grubunda (%40.8) olduğu görülmektedir. Saçlarını hiç örtmediklerini belirtenlerin oranları birbirine çok yakın olmakla beraber (20-29 %34.7, 30-39 %35.7, 40-49 %37.1), 50 yaş ve daha büyük yaştakilerde en düşüktür (%33.3).

Eğitim durumuna göre kadınların yemek hazırlarken saçlarını örtme durumları incelendiği zaman; ilkokul mezunlarının %67.1'inin her zaman örttüğü, üniversite mezunlarının %57.2'sinin ise hiç örtmedikleri belirlenmiştir. Yemek hazırlarken saçların örtülmesinin eğitim düzeyine göre değişme durumun istatistiksel olarak önemli olduğu belirlenmiştir ($p<0.01$).

Demirel'in (1997) yaptığı çalışmada, ev yönetimi ve beslenme eğitimi alanların %50.6'sının, ev yönetimi ve beslenme eğitimini almayanların %54.8'sinin yemek yaparken saçlarını örtmedikleri saptanmıştır.

4.3.5 Yemek hazırlarken eldiven kullanma durumu

Araştırmaya katılan kadınların yemek hazırlarken eldiven kullanma durumlarına ilişkin bulgular çizelge 4.19'da olduğu gibidir.

Çizelgeden de görülebileceği gibi genel örneklemde kadınların %81.6 gibi büyük bir çoğunluğu yemek yaparken eldiven kullanmamaktadır. Kullanmayanların oranı yaş grubuna göre %63.0 - %90.2, eğitim grubuna göre %61.2 - %100.0 arasında değişmekte olup; yaş grubuna göre 50 ve daha büyük yaştakilerde (%63.0) , eğitim durumuna göre üniversite mezunlarında en düşüktür (%61.2). Eğitim durumuna ($p<0.01$) ve yaş gruplarına ($p<0.05$) göre yemek yaparken eldiven kullanma durumu arasındaki farkların istatistiksel olarak önemli olduğu belirlenmiştir.

Askarian *et al.* (2004) İran'da yaptıkları çalışmada; katılımcıların %75.0'inin yemek hazırlarken, çiğ yiyecekler veya buzu çözülmüş yiyecekleri ellemeden önce her zaman, %11.0'inin bazen, %5.0'inin ise nadiren eldiven kullandıklarını saptamışlardır.

4.3.6 Yemek hazırlarken önlük kullanma durumu

Kadınların yemek hazırlarken önlük kullanma durumları çizelge 4.20'de verilmiştir.

Genel örneklemde kadınların ¼'i yemek yaparken önlük kullanmamaktadır. Her zaman önlük kullananların oranı %36.4, bazen kullananların oranı %38.8'dir. Çizelge 4.20 yaş gruplarına göre irdelendiği zaman; her zaman önlük kullandığını söyleyenlerin oranları birbirine yakın olmakla beraber (20-29 %34.7, 30-39 %37.5, 40-49 %35.5, 50+ %37.1) bazen kullanan ve kullanmayanların oranları değişmektedir. Fakat bu durum istatistiksel olarak önemli değildir ($p>0.05$).

Eğitim durumu göz önüne alındığı zaman her zaman önlük kullananlarda en yüksek oran ilkokul (%45.2), bazen kullananlarda ortaokul mezunlarındadır (%55.7). Kullanmayanlarda en yüksek oran lise mezunlarında (%33.7) olup, üniversite mezunları da (%30.6) lise mezunlarına yakındır. Yapılan khi-kare analizi ile eğitim durumlarına göre yemek hazırlarken önlük kullanma durumu arasındaki farklılık istatistiksel olarak önemli bulunmuştur ($p<0.01$).

Demirel'in (1997) yaptığı çalışmada da mutfakta önlük kullananların oranı %39.5, kullanmayanların oranı %17.9 ve bazen kullananların oranı %42.6'dır ve bizim çalışmamızın sonuçlarıyla paralellik göstermektedir.

4.3.7 Mutfakta el sabunu bulundurma durumu

Araştırma kapsamına alınan kadınlara "mutfakta el sabunu bulunur mu?" diye sorulmuş alınan cevaplar çizelge 4.21'de verilmiştir.

Çizelge 4.21'den de görüldüğü gibi kadınların %83.2'sinin mutfağında el sabunu vardır. Mutfakta el sabunu olmayanlarda en yüksek oran 30-39 yaş grubu (%21.4) ve lise mezunlarındadır (%21.7).

Jay *et al.* (1999a)'ın yaptıkları çalışmada katılımcıların %39.5'inin mutfağında sabun bulunmadığı saptanmıştır.

4.3.8 Yemek hazırlamadan önce ve sonra el yıkamanın önemi ile ilgili düşünceleri

Araştırmaya katılan kadınlar için yemek hazırlamadan önce ve sonra el yıkamanın ne kadar önemli olduğu çizelge 4.22'de olduğu gibidir

Yemek hazırlamadan önce ve sonra elleri yıkamanın çok önemli olduğunu söyleyenlerin oranları [40-49 yaş (%91.9), 50 + yaş (%88.9), 30-39 yaş (%88.4) ve 20-29 yaş (%87.8)] birbirine çok yakındır.

Eğitim durumuna göre çizelge 4.22 incelendiği zaman; üniversite mezunlarında el yıkamanın çok önemli olduğunu söyleyenlerin oranının (%95.9) en yüksek olduğu görülmektedir. Onu %90.4 ile lise mezunları, %89.0 ile ilkokul mezunları, %80.0 ile ortaokul mezunları izlemektedir. Eğitim durumuna göre el yıkamanın önemi ile ilgili verilen cevaplar arasındaki farklar istatistiksel olarak önemlidir ($p<0.05$)

Jay *et al.* (1999a)'ın yaptıkları çalışmada da katılımcıların %81.6'sının el yıkamanın kendileri için çok önemli olduğunu ifade ettikleri belirlenmiştir. Bu çalışmanın sonuçları bizim çalışmamızın sonuçlarıyla paralellik göstermektedir.

4.3.9 Yemek hazırlamaya başlamadan önce el yıkama durumu

Mikroorganizmaları besinlere taşıyan en önemli etken olan eller, besinlerin kontamine olmasında risk etmenidir (Baş ve Sağlam 1997). Etkin bir biçimde el yıkama başarılı yiyecek hazırlanmasının ön şartıdır (Jay *et al.* 1999b).

Çizelge 4.23'de araştırmaya katılan kadınların yemek hazırlamaya başlamadan önce ellerini yıkama durumları gösterilmiştir.

Çizelgeden de görüldüğü gibi kadınların %98.8'i yemek hazırlamaya başlamadan önce ellerini yıkamaktadır. 20-29 yaşındakiler ile 50 yaş ve üzerindeki kadınların, ilkokul ve üniversite mezunlarının tamamının yemek hazırlamaya başlamadan önce ellerini yıkadıkları belirlenmiştir. Bu oran 30-39 yaş grubundakilerde %99.1, 40-49 yaş grubundakilerde %96.8 olup; ortaokul ve lise mezunlarında %97.8 ve %97.0 oranları ile hemen hemen eşittir.

Demirel (1997)'de yaptığı çalışmada; katılımcıların tamamının mutfakta işe başlamadan önce ellerini yıkadıklarını belirlemiştir.

Kadınların yemek hazırlamaya başlamadan önce ellerini nerede yıkadıkları çizelge 4.24'de verilmiştir.

Yemek hazırlamaya başlamadan önce genel örneklemde kadınların %53.2'sinin banyoda, %11.6'sının mutfakta, %35.2'sinin iki yerde de ellerini yıkadıklarını belirlenmiştir.

Elleri yıkamak için el yıkama lavabosu kullanılmalı, yiyecek hazırlanan veya bulaşık yıkanan yerler kullanılmamalıdır (Merdol vd. 2000). Demirel (1997) yaptığı çalışmada, katılımcıların %77.9'unun ellerini mutfak dışında bir lavaboda, %20.0'sinin mutfakta yıkadıklarını, %2.1'inin her ikisini de kullandığını saptanmıştır.

Araştırma kapsamına alınan kadınlara "Eller usulüne uygun olarak en doğru şekilde nasıl yıkanır ?" diye sorulmuş; alınan cevaplar çizelge 4.25'de verilmiştir.

Çizelgeden de görüldüğü gibi kadınların çoğunluğu (%56.8) ellerin su+sabun ile ovuşturarak, %43.2'si sıcak su ve sabun ile parmak aralarını vb. ovuşturarak yıkanması gerektiğini ifade etmişlerdir.

Yaş değişkeni dikkate alındığında; 20-29 yaş (%67.3) ile 50 yaş ve üzeri (%66.7) kadınlarda eller "su ve sabun ile ovuşturarak yıkanmalıdır" diyenlerin oranının hemen hemen eşit ve diğer yaş gruplarından daha yüksek olduğu belirlenmiştir (30-39 %53.6, 40-49 %50.0). Çizelge 4.25'e eğitim durumu değişkeni göz önüne alınarak bakıldığı zaman eller "su ve sabun ile yıkanmalıdır" diyenler ilkokul mezunlarında çoğunluğu oluşturmaktadır (%67.1). Ortaokul (%57.8) ve lise mezunlarında (%51.8) da ellerin bu şekilde yıkanması gerektiğini söyleyenlerin oranlarının daha fazla olduğu belirlenmiş olup; üniversite mezunlarında ise "sıcak su ve sabun ile parmak aralarının ovuşturarak" yıkanması gerektiğini söyleyenlerin oranı daha yüksektir (%51.0).

Ellerin yıkanması besin işlenmesi süresince besin kaynaklı hastalıkların önlenmesinde önemli bir noktadır. Eller, dışkı ile ağız arasındaki mikroorganizma transferinin birincil nedenidir. Patojenik mikroorganizmaların ellerden uzaklaştırılması için "el yıkama prosedürü" oluşturulmuştur. Bu prosedürde; "belli miktarda akan su altında ve tırnak fırçası kullanarak yıkama işleminin gerçekleştirilmesi" vurgulanmaktadır. El yıkama aşaması HACCP sistemi içerisindeki önemli kritik kontrol noktalarından birini teşkil eder ve besin güvenliği açısından son derece önemlidir (Baş 2004).

4.3.10 Yemek hazırlamanın nereden öğrenildiği

Araştırma kapsamına alınan kadınların yiyecek hazırlamayı öğrendikleri kaynağa ilişkin veriler çizelge 4.26'da verilmiştir.

Görüldüğü gibi genel örneklerinde kadınların yarısı (%50.4) yiyecek hazırlamayı annesinden, %30.8'i kendi deneyimleri ile, %13.2'si farklı kaynaklardan (yemek kitapları ve yemek kursları), %5.6'sı diğer aile büyüklerinden öğrendiklerini belirtmişlerdir.

Çizelge yaş gruplarına göre incelendiği zaman; 30-39, 40-49, 20-29 yaş kategorilerindeki kadınların %50.0, %51.6, %57.1 oranları ile yemek hazırlamayı annelerinden öğrendikleri, 50 ve daha büyük yaştakilerin ise %37.1'inin bu cevabı verdikleri görülmektedir.

Eğitim durumu değişkeni göz önüne alındığı zaman ise; yemek hazırlamayı annelerinden öğrenenlerin oranı ilkokul ve ortaokul mezunlarında %60.2, %60.0; lise mezunlarında %43.4 ve üniversite mezunlarında %38.8'dir. Kendi deneyimleri ile yemek hazırlamayı öğrenenlerin oranı üniversite mezunlarında %18.4 iken, diğer eğitim düzeylerinde %32.9 (ilkokul) ve %38.5'dir (ortaokul-lise). Üniversite mezunlarının %36.7'sinin yemek yapmayı farklı kaynaklardan öğrendikleri belirlenmiştir. Yemek hazırlamanın öğrenildiği kaynakların eğitim durumuna göre değişme durumu istatistiksel olarak önemli bulunmuştur ($p<0.01$).

4.3.11 Yemeklerin kaç öğün için hazırlandığı

Araştırmaya katılan kadınların "yemeklerinizi kaç öğün için hazırlarsınız?" sorusuna verdikleri cevaplar çizelge 4.27'de verilmiştir.

Çizelge 4.27'den de görüldüğü gibi kadınların yarısından fazlasının (%52.4) yemekleri iki, %33.2'sinin bir, %14.4'nin üç öğün için hazırladıkları saptanmıştır.

Yaş gruplarına göre incelendiği zaman en yüksek oranlar 20-29 yaş grubunda (%51.0) bir; 30-39 (%50.9) ve 40-49 yaş grubunda (%69.4) iki öğün hazırlayanlardadır. 50 ve daha büyük yaştaki kadınlarda bir ve iki öğün için yemek hazırlayanlar %40.7 ile aynı orandadır. Yemeklerin kaç öğün için hazırlandığının yaş grubuna göre değiştiği ve bunun istatistiksel olarak önemli bulunduğu bulunmuştur ($p<0.01$).

Çizelge 4.27 eğitim düzeyine göre irdelendiğinde dört kategoride de en yüksek oran iki öğün için yemek hazırlayanlardadır (% 46.6, %60.0, %50.6, %57.1). İlkokul (%37.0) ve lise (%37.4) mezunlarında bir, yine ilkokul (%16.4) ve üniversite (%18.4) mezunlarında üç öğün için yemek hazırlayanların oranı diğerlerinden yüksektir.

4.3.12 Çiğ yiyecek için kullanılan materyali kullanma durumu

Yiyecekler hazırlanırken çiğ ve pişmiş olarak birbirinden ayrılmalı; et, tavuk, balık ve sebzeler için ayrı kesme tahtaları kullanılmalıdır (Soner ve Özgen 2002, Anonymous 2003).

Araştırmaya katılan kadınların çiğ bir yiyecek için kullandıkları bıçak veya kesme tahtasını pişmiş yiyecek için kullanıp kullanmadıklarına ilişkin veriler çizelge 4.28'de olduğu gibidir.

Çizelgenin incelenmesinden de görüldüğü gibi kadınların yarısından fazlası (%53.6) çiğ ve pişmiş yiyecek için daima, %24.4'ü bazen aynı araç-gereci kullandıklarını belirtmişlerdir. Daima aynı araç-gereci kullandıklarını söyleyenlerin oranı 50 ve daha büyük yaştakiler (%63.0) ve ilkokul mezunlarında (%65.8) en yüksek orandadır. Üniversite mezunları (%30.6) ve 20-29 yaş grubu (%24.5) kategorisindekilerde "kullanmam" diyenlerin oranının en yüksek olduğu belirlenmiştir. Çiğ ve pişmiş yiyecek için aynı materyalin kullanılıp kullanılmamasının yaş grubuna göre değişme durumunun istatistiksel olarak önemsiz ($p>0.05$); eğitim durumuna göre önemli olduğu khi-kare analizi ile belirlenmiştir ($p<0.05$).

Worsfold (1997) yaptığı çalışmada, bütün kesme işlemleri için aynı kesme tahtasını kullanan katılımcıların oranının %60.0 gibi oldukça yüksek oranda olduğunu tespit etmiştir ve bu sonuç bizim çalışmamızla benzerdir.

Çiğ ve pişmiş yiyecek için her zaman veya bazen aynı araç gereci kullandıklarını belirten 195 kadına bunları nasıl kullandıkları sorulmuş ve alınan cevaplar çizelge 4.29'da verilmiştir. Görüldüğü gibi kadınların %94.9'u araç gereci deterjanlı sıcak su ile yıkadıklarını belirtmişlerdir. Yaş grubu dikkate alındığında bu cevabı verenlerin oranlarının birbirine çok yakın olduğu görülmektedir (%94.6, %94.3, %95.9, %95.2). Eğitim durumu göz önüne alındığında ise beklenenin aksine üniversite mezunlarının %11.8'inin suya tutarım cevabı verdiği bulunmuştur (lise %1.6, ortaokul %2.8, ilkokul %6.5).

Altekruse *et al.* (1999)'un yaptıkları çalışmada katılımcıların %19.0'unun çiğ yiyecek için kullandıkları kesme tahtasını pişmiş yiyecek için yıkamadan, %67.0'sinin yıkadıktan sonra kullandıklarını belirtmişlerdir. Andress'in (1999) yaptığı çalışmada da katılımcıların dörtte birinin çiğ et veya tavuk için kullandıkları kesme tahtasını tekrar kullanmadan önce yıkamadıkları saptanmıştır.

Shiferaw *et al.* (2000) katılımcıların %93.0'ünün çiğ yiyeceklerle temas eden kesme tahtasını yıkadıklarını tespit etmişlerdir.

Badrie *et al.* (2006)'ın yaptıkları çalışmada; çiğ yiyecek için kullanılan kesme tahtasını kullanmadan önce nemli bezle silerim diyenlerin oranı %6.0, sadece suya tutarım diyenlerin oranı ise %2.0'dir.

4.3.13 Kullanılan kesme tahtasının materyali

Araştırma kapsamına alınan kadınların "kullandığınız kesme tahtası hangi materyalden yapılmıştır?" sorusuna verdikleri cevaplar çizelge 4.30'da olduğu gibidir. Genel örneklemde kadınların %36.0'sının tahta, %33.6'sının plastik, %22.8'inin tahta-plastik ve sadece %7.6'sının cam kesme tahtası kullandıkları belirlenmiştir.

Çizelge yaş grubuna incelendiğinde, en çok kullanılan kesme tahtasının 20-29 yaş grubunda plastik (%63.2); 30-39 (%61.6), 40-49 (%59.7) ve 50 ve büyük yaştakilerde (%48.2) tahta olduğu belirlenmiştir. Cam kesme tahtası kullananlarda en yüksek oranın 50 ve daha büyük yaştaki kadınlarda (%22.2) olduğu saptanmıştır. Eğitim durumu göz önüne alındığı zaman; ilkokul (%60.3) ve lise mezunlarında (%68.7) tahta; ortaokul (%68.9) ve üniversite (%53.1) mezunlarında plastik materyalden yapılmış kesme tahtalarının kullanımı yüksektir. Camdan yapılmış kesme tahtası kullanan üniversite mezunlarının oranı (%24.5) diğer eğitim düzeyine sahip kadınlardan yaklaşık 5-10 kat fazladır. Kullanılan kesme tahtası materyali bakımından yaş grupları ($p<0.05$) ve eğitim düzeyleri ($p<0.01$) arasındaki farklar istatistiksel olarak önemlidir.

4.3.14 Çiğ et, tavuk, balık elledikten sonra ellerin temizlenme şekli

Taze etler bakterilerin çoğalması için ideal bir ortamdır. İçerdiği besin öğeleri (karbonhidrat, protein vb.), su aktivitesi ve pH derecesi, bakterilerin çoğalması için son derece uygundur. Çiftlik hayvanları, bakteri ve parazit gibi patojenler için iyi birer taşıyıcıdır. Bu hayvanların yaşadıkları çevresel şartlar, beslenmelerinde kullanılan yemler, içtikleri sular ve çevrelerinde bulunan diğer hayvanlar bu taşıcılığa destek sağlarlar. Sağlıklı hayvanların gastrointestinal sistemlerinde ve derilerinde geniş miktarlarda mikroorganizma mevcuttur ki; bunların içinde yaygın olanları *Escherichia coli, Salmonella spp.* ve *Camphylobacter spp.* gibi bakterilerdir (Baş 2004). Yüzeyinde var olan bu mikroorganizma diğer besinlere bulaşmasını önlemek için çiğ besinlere dokunduktan sonra ellerin iyice yıkanması gerekmektedir (Ciğerim ve Beyhan 1994).

Araştırma kapsamına alınan kadınların çiğ et, tavuk, balık elledikten sonra ellerini temizleme şekilleri çizelge 4.31'de verilmiştir.

Genel örneklemde kadınların %76.4'ü et, tavuk, balığı elledikten sonra ellerini sabun ve sıcak su ile, %16.0'sı sabun ve soğuk su ile, %6.4'ü sadece su ile yıkadıklarını belirtmişlerdir. Yaş değişkeni dikkate alındığı zaman, sabun ve sıcak su ile yıkayanlarda

en yüksek oran 30-39 yaş (%80.3), en düşük oran 50 ve daha büyük yaş grubundaki (%63.0) kadınlardadır. Ellerini sadece su ile yıkayan 50 ve daha büyük yaştaki kadınlar (%18.5) diğerlerinden fazladır. Çizelge 4.31 eğitim durumuna göre incelendiği zaman ise; et, tavuk ve balığı elledikten sonra ellerini sıcak su ve sabun ile yıkayan üniversite mezunlarının oranın (%87.8) diğerlerinden yüksek olduğu (%69.9, %73.4, %77.2) görülmektedir. Çiğ et, tavuk, balık elledikten sonra elleri temizleme şeklinin eğitim durumuna göre değiştiği belirlenmiştir ($p<0.05$).

Jay *et al.* (1999a)'un yaptıkları çalışmada katılımcıların %55.8'inin; Badrie *et al.* (2006)'ın yaptıkları çalışmada %78.3'ünün çiğ besinleri elledikten sonra ellerini sıcak su ve sabun ile yıkadıkları saptanmıştır. Bu çalışmaların sonuçlarıyla bizim çalışmamızın sonucu paralellik göstermektedir.

4.3.15 Çapraz kontaminasyon bilgisi

Çapraz kontaminasyon, bir besindeki bakterinin diğerine bıçak, tabak, kaşık, kesme tahtası veya eller ile geçmesidir. Kesme tahtasında et kesilmiş ve temizlenmemişse bırakılan çiğ etin suyundaki bakteriler, daha sonra sebze doğramak için kullanıldığında bulaşabilir (Duyff 2003).

Araştırma kapsamına alınan kadınların çapraz kontaminasyonun anlamını bilme durumları çizelge 4.32'de verilmiştir. Kadınların %90.4'ü çapraz kontaminasyonun anlamını bilmediklerini belirtmişlerdir. Bu oran 20-29 yaş grubunda en yüksek (%91.8), 50 ve daha büyük yaştakilerde en düşüktür (%85.2). Eğitim durumu dikkate alındığında ilkokul mezunlarının tamamının, ortaokul mezunlarının %97.8'inin, lise mezunlarının %88.0'inin, üniversite mezunlarının ise %73.5'inin bu konu hakkında bilgilerinin olmadığı belirlenmiştir. Çapraz kontaminasyon hakkında bilgisi olma durumu bakımından eğitim düzeyleri arasındaki farklar önemlidir ($p<0.01$).

Çapraz kontaminasyon hakkında bilgisi olduğunu belirten kadınların (24 kişi); %25.0'i çapraz kontaminasyonu "pişmiş yiyeceklerle çiğ yiyeceklerin temas etmesi", %29.2'si "çiğ yiyecekler için kullanılan bıçak vb'yi pişmiş yiyecek için kullanma", %45.8'i "pişmiş yiyeceklerle çiğ yiyeceklerin temas etmesi + çiğ yiyecek için kullanılan bıçak vb'yi pişmiş yiyecek için kullanma + bulaşmış yüzeylerde yemek hazırlama" olarak tanımlanmıştır (Çizelge 4.32).

4.3.16 Dondurulmuş eti çözdürme şekli

Dondurulmuş besin kullanılıyor ise bu besinlerin uygun yöntemlerle çözdürülmesi besin hazırlamada önemli bir konudur (Ciğerim ve Beyhan 1994). Besinleri dondurarak saklama yönteminde bakteriler yok edilemez, ancak üremeleri önlenebilir. Donmuş eti mutfak tezgahı üzerinde yavaş yavaş çözdürülmesi alışılmış bir uygulama olmakla beraber tehlikeli bir uygulamadır. Güvenli bir çözdürme için damlamaya karşı diğer besinleri korumak amacı ile buzdolaplarının alt gözü veya mikrodalga fırın kullanılabilir, üzeri koruyucu kaplanmış bir şekilde akan su altında çözdürülebilir ya da dondurulmuş halde pişirilebilir (Hernandez 1998, Brown 2000). Üzeri koruyucu plastik kaplanmış etin soğuk suda tutulması buzdolabında çözdürme kadar güvenli değildir (Brown 2000).

Çizelge 4.33'de kadınların dondurulmuş eti çözdürme şekilleri verilmiştir. Donmuş eti buzdolabında (%40.4) ve tezgah üzerinde (%39.6) çözdüren kadınların oranı birbirine yakın olup, %8.4'ü akan su altında, %4.8'si mikrodalga fırında çözdürmekte, %6.8'si donmuş halde pişirmektedir.

Çizelge 4.33 yaş gruplarına göre incelendiği zaman; 20-29 yaş grubundakilerin yarısından fazlasının (%53.1), 30-39 yaş grubunun %41.1'inin donmuş eti tezgah üzerinde; 40-49 yaştakilerin %53.2'sinin, 50 ve daha büyük yaştakilerin %51.9'unun buzdolabında çözdürdükleri görülmektedir.

Çizelge 4.33 eğitim düzeyine göre incelendiği zaman; ortaokul mezunlarının yarıdan fazlasının (%51.1), ilkokul (%39.7) ve lise (%39.8) mezunlarının çoğunluğunun donmuş eti tezgah üzerinde, üniversite mezunlarının yarıdan fazlasının (%59.2) ve lise mezunlarının %43.4'ünün buzdolabında çözdürdükleri görülmektedir. Donmuş eti çözdürme şekli eğitim durumuna göre farklılık göstermektedir ($p<0.01$).

Jay *et al.* (1999a) katılımcıların %40.1'inin, Badrie *et al.* (2006) %41.6'sının eti tezgah üzerinde çözdürdüklerini saptamışlardır. Kayayurt (2002) ise donmuş eti buzdolabında çözdürenlerin oranını %51.6, mikrodalga fırında çözdürenlerin oranını %3.8 olarak belirlemiştir ve bu sonuçlar çalışmamızın sonuçları ile paralellik göstermektedir.

Araştırmaya katılan kadınların çözdürülmüş eti yeniden dondurup dondurmadıkları araştırılmış; %91.6'sının dondurmadığı, %6.0'sının bazen dondurdukları, %2.4'ünün ise dondurdukları saptanmıştır. Değişkenler dikkate alındığı zaman; yaş grupları arasında hiç dondurmadıklarını söyleyenler içinde en yüksek oranın (%95.2) 40-49 yaş grubunda olduğu; eğitim durumuna göre ise üniversite mezunlarının tamamının hiç dondurmadıkları görülmektedir (Çizelge 4.34).

Türk-İncel'in (2005) yaptığı çalışmada; araştırmaya katılanların %51.0'inin et, tavuk, balık gibi besinlerin çözdürüldükten sonra tekrar dondurulmaması gerektiğini düşündükleri saptanmıştır.

Besinlerin tekrar tekrar çözdürülmesi, besinin kalitesinin düşmesine ve bakteri sayısının artmasına neden olmaktadır. Bunu önlemek için çözdürülmüş besinlerin hemen kullanılması gerekmektedir (Ciğerim ve Beyhan 1994).

4.3.17 Tat kontrolünün nasıl yapıldığı

Araştırmaya katılan kadınların yemeklerin tat kontrolünü nasıl yaptıkları çizelge 4.35'de verilmiştir.

Çizelgede de görüldüğü gibi genel örneklemde kadınların %42.4'ünün tencerenin içinden bir kaşıkla yemek alıp tadına baktıkları, %40.4'ünün yemeği ayrı bir kaba alıp temiz bir kaşıkla tadına baktıkları, %17.2'sinin pişirirken yemeklerin tadına bakmadıkları saptanmıştır.

Yemeği ayrı bir kaba alıp temiz bir kaşıkla bakan kadınlarda en yüksek oran yaş grupları içinde 50 ve daha büyük yaştakilerde (%55.6), eğitim durumları içinde aynı oranla (%55.6) ortaokul mezunlarındadır.

Dağ'ın (1996) toplu beslenme servislerinde çalışan personel üzerinde yaptığı çalışmada; tat kontrolünü uygun şekilde yapmayanların oranı eğitim öncesi %20.8, eğitimden sonra ve eğitimden iki ay sonra %0.83 olarak saptanmıştır.

Baş ve Sağlam'ın (1997), otel personelleri üzerinde yaptıkları bir çalışmada; personelin %75.0'i tat kontrolünün bir tabağa koyup kaşıkla yapılmasının, %17.9'u ise tencere içinden kaşıkla alınarak yapılmasının uygun olduğunu belirtmişlerdir.

4.3.18 Pişmiş yiyeceklerin nasıl soğutulduğu

Pişmiş besinlerin birkaç saat oda sıcaklığında bekletilmesi besin kaynaklı hastalıkların ortaya çıkmasına neden olan bir faktördür (Bulduk 2003). Pişirilmiş besinin oda sıcaklığında bırakılması, *Clostridium perfiringens* ve *Staphylococcus aureus* gibi bakterilerin üremesine neden olur (Leon ve De Waal 2004). Ocaktan alınan yemek hızla (2 saat yada daha kısa sürede) 20 °C'ye soğutulmalıdır. Bunun için yemek pişirildiği

kaptan 10 cm derinliğinde sığ bir kaba aktarılarak hızlı bir şekilde soğutulmalıdır (Merdol vd. 2000).

Araştırma katılan kadınların pişmiş yemekleri nasıl soğuttuklarına ilişkin bulgular çizelge 4.36'da olduğu gibidir.

Genel örneklemde kadınların büyük bir çoğunluğunun (%81.6) pişmiş yiyecekleri oda sıcaklığında soğumaya bıraktıkları belirlenmiştir. Çizelge yaş gruplarına göre incelendiği zaman da büyük çoğunluğun oda sıcaklığında soğuttuğu görülmekle birlikte 40-49 yaş grubunda (%95.2) diğerlerinden oldukça yüksektir (20-29 %79.6, 30-39 %75.0, 50+ %81.5). Yemekleri büyük ve derin kaplarda soğuttuklarını söyleyen kadınlar en yüksek 30-39 (%15.2), küçük ve sığ kaplarda soğuttuklarını söyleyenler ise 50 ve daha büyük yaştakilerdedir (%14.8). Kadınların pişmiş yiyecekleri soğutma şekilleri yaş grubuna göre farklılık göstermektedir ($p<0.01$). Eğitim durumu değişkeni dikkate alındığı zaman; pişmiş yemekleri oda sıcaklığında soğutup buzdolabına koyan kadınların oranı ilkokul mezunlarında en yüksek (%84.9) olup; lise (%81.9) ve üniversite (%83.7) mezunlarında ona çok yakın oranlarda, ortaokul mezunlarında ise en düşüktür (%73.3).

Worsfold and Griffith'in (1997) yiyecek güvenliği davranışı değerlendirmesi için yaptıkları çalışmada, tüketicilerin %58.0'inin pişmiş yemeği oda sıcaklığında 90 dk'dan fazla, %12.0'sinin 3 saat, %7.0'sinin 6 saatten fazla tuttukları belirlenmiştir.

Kayayurt'un (2002) otel personelinin bilgi düzeylerinin belirlemek amacıyla yaptığı çalışmada, aşçıların %55.0'i pişmiş yemekleri oda sıcaklığında, %37.6'sı geniş kaplara koyarak ve %7.0'si fanlı soğutuculardа soğutularak buzdolabına konulması gerektiğini söylemişlerdir.

Türk-İncel'in (2005) yaptığı çalışmada; katılımcıların %51.6'sının "pişmiş yemekler buzdolabına konmadan önce oda sıcaklığında soğutulmalıdır" ifadesine kesinlikle katıldıkları belirlenmiştir.

Badrie *et al.* (2006) yaptıkları çalışmada; katılımcıların %58.0'i yemekleri oda sıcaklığında soğuttuklarını belirtmişlerdir. Bu sonuçların da gösterdiği gibi yemeklerin oda sıcaklığına soğutulduktan sonra buzdolabına konması alışkanlığı yaygındır.

4.3.19 Artan yemekleri muhafaza şekli

Artan yemeklerin atılması, besin zehirlenmelerini önlemek açısından uygun bir yol olmasına karşın ekonomik kayıplar göz önüne alınarak, artan yemeklerin atılması yerine, depolanması yani 24 saat içerisinde kullanılmak üzere kapalı kaplar içinde saklanması gereklidir ve asla yeni yapılan besinlere katılmamalıdır (Baş ve Sağlam 1997).

Araştırmaya katılan kadınlara "fazla miktarda yemek pişirdiğiniz zaman artanı buzdolabında nasıl muhafaza edersiniz?" sorusu yöneltilmiş; alınan cevaplar çizelge 4.37'de verilmiştir.

Kadınların hemen hemen yarısı (%49.2) kalan yemekleri buzdolabında birkaç küçük kap içerisinde muhafaza etmektedirler. İkinci sırada hemen hemen aynı oranlarla pişirdikleri tencerede (%13.2) muhafaza edenler ve fazla pişirmediklerini (%13.6) söyleyenler gelmektedir.

Yaş değişkeni dikkate alındığında artan yemekleri birkaç küçük kap içinde buzdolabına koyan 40-49 yaş (%61.4) kadınların oranı en yüksektir (50+ %51.9, 20-29 %49.0, 30-39 %42.0). Bu soruya verilen yanıtlar bakımından kadınların yaş grupları arasındaki fark istatistiksel olarak anlamlı bulunmuştur ($p<0.05$).

Çizelge eğitim durumuna göre irdelendiğinde ise; artan yemekleri pişirilen kapta muhafaza edenler üniversite mezunlarında (%22.5), birkaç küçük kapta muhafaza edenler ortaokul mezunlarında (%53.3) en yüksektir.

Baş ve Sağlam'ın (1997) otel personeli üzerinde yaptıkları bir çalışmada, personelin %84.5'i artan yemeklerin ağzı kapalı kaplar içinde soğutucuda saklanmasının, %5.9'u ise saklanmayıp atılmasının uygun olacağını belirtmişlerdir. Otel personeli üzerinde yapılan bir başka çalışmada, katılımcıların %23.6'sı üstü kapalı olarak buzdolabında muhafaza ettiklerini belirtmişlerdir (Kayayurt 2002).

Ünüsan'ın (2005) Konya'da ev kadınları üzerinde yaptığı bir çalışmada, artan yemekleri katılımcıların %87.1'i küçük kapalı kaplarda, %5.9'u ağzı açık küçük kaplarda muhafaza ettiklerini ve %5.9'u fazla pişirmediklerini ifade etmişlerdir.

4.3.20 Açık sütü kaynatma biçimi

Süt; insan beslenmesinde son derece önemli bir besin maddesidir. Açık süt kullanılıyorsa, süzdürüldükten sonra ateşe konulan süt, kaynama işlemi başlayınca 5 dakika daha kaynatıldıktan sonra mümkün olduğunca çabuk soğutularak buzdolabına konulmalı ya da çabuk kullanılmalıdır. Kaynatma işlemi kaynama başlar başlamaz sonlandırılırsa sütteki bazı mikroorganizmalar aktif durumda olduğu için insan sağlığına zararlı olabilir ya da sütün kısa sürede bozulmasına sebep olurlar. Çok uzun süre kaynatıldığında ise, protein ve B grubu vitaminlerinde kayıplar meydana gelir (Baysal 2002).

Araştırmaya katılan kadınların 'açık süt alıyorsanız sütü nasıl kaynatırsınız?' sorusuna verdikleri cevaplar çizelge 4.38'de verilmiştir. Kadınların %59.2'inin açık süt almadıkları, %23.6'sının süt kaynamaya başladıktan sonra 15-20 dk kaynattıkları belirlenmiştir. Açık süt almayanlarda en yüksek oranlar 50 ve daha büyük yaştaki kadınlar (%70.4) ile üniversite mezunu kadınlardadır (%83.7). Açık sütü kaynatma

biçimi ile kadınların eğitim durumları arasındaki fark istatistiksel olarak anlamlı bulunmuştur ($p<0.01$).

Meriç (1991) yaptığı çalışmada; eğitim durumuna göre açık süt alan ev kadınlarının sütü kaynatma sürelerini incelemiş; okuma-yazma bilmeyenlerin %37.1'inin, ilkokul mezunlarının %52.3'ünün, ortaokul mezunlarının %50.0'sinin, lise mezunlarının %46.2'sinin ve yüksekokul mezunlarının %70.0'inin sütleri 10 dakika kaynattıklarını belirlemiştir.

Sütle insanlara geçen hastalıkların önlenmesi ve sütün dayanıklılığının artırılması amacı ile toplumun tüketimine sunulan sütlerin pastörizasyon veya sterilizasyon işlemlerine tabi tutulması gereklidir (Anar 2000).

Kayayurt'un (2002) yaptığı çalışmada; aşçıların %75.0'i süt kaynayınca altını kısarak 5-10 dakika kaynattıklarını belirtmişlerdir.

4.3.21 Buzdolabı sıcaklığı

Mikroorganizmalar ve enzimler belirli bir sıcaklıkta etkilidirler. Bu nedenle besinleri soğuk koşullarda saklayarak tazeliklerini korumak mümkün olur. Buzdolabı sıcaklığının 1-5 °C'de tutulması önemlidir. Bu sıcaklık bakterileri öldürmez, ancak üremesini kontrol altına alır (Tayfur 2002). Çizelge 4.39'da kadınların buzdolabı sıcaklığının ne olması gerektiğine ilişkin düşünceleri verilmiştir.

Araştırmaya katılan kadınların yarıya yakını (%47.6) buzdolabı sıcaklığının ne olması gerektiğini bilmediklerini belirtmiş olup; 1-5 °C cevabını verenlerin oranı %36.4'tür. Yaş grupları arasında 1-5 °C cevabını en yüksek oranda 40-49 yaş grubundaki kadınların (%43.6); eğitim durumu değişkeninde ise üniversite mezunlarının (%55.1) verdikleri belirlenmiştir. Kadınların buzdolabı sıcaklığının ne olması gerektiği ile ilgili

cevaplarının eğitim durumuna göre değiştiği ve bunun da istatistiksel olarak önemli olduğu belirlenmiştir ($p<0.01$).

Jay *et al.* (1999a) araştırmaya katılanların %26.3'ünün buzdolabı sıcaklığının 1-5°C olması gerektiğini bildikleri saptamışlardır. Badrie *et al.* (2006) 'ın yaptıkları çalışmada, buzdolabı sıcaklığını bilmediklerini ifade edenler %65.3 olarak belirlenmiştir. Bu sonuçlar genellikle buzdolabı sıcaklığının bilinmediğini göstermektedir.

4.3.22 Mutfak tezgahını temizleme sıklığı

Temizlik ortamdaki gözle görülebilen kirlerin uzaklaştırılması işlemidir. Kirli ortamda bakterilerin canlı kalma ve üremelerinin hızlı olması gibi nedenlerle kir, hijyenik açıdan önemli bir tehlikedir. Mutfak, araç-gereç ve çalışma yüzeyleri temiz olmadığı zaman besinler patojenlerle kontamine olabilir. Bu nedenle besin hijyeninin sağlanmasında araç-gereç ve çalışma yüzeylerinin temizliği etkin bir şekilde yapılmalıdır (Ciğerim ve Beyhan 1994, Bulduk 2003).

Katılımcıların mutfak tezgahını temizleme sıklıkları araştırılmış; sonuçlar çizelge 4.40'da gösterilmiştir.

Mutfak tezgahını her kullanışta temizleyen kadınların oranı genel örneklemde %83.2'dir. Kadınların %12.8'i mutfak tezgahını her yemekten sonra, %4.0'ü günde bir kere temizlediklerini belirtmişlerdir.

Çizelge yaşa göre irdelendiği zaman; mutfak tezgahını her kullanışta temizleyen kadınlarda en düşük (%70.4), günde bir kere temizleyenler ve her yemekten sonra temizleyenlerde en yüksek oran (%14.8) 50 ve daha büyük yaş grubunda olduğu görülmektedir. Diğer yaş gruplarında mutfak tezgahını her kullanışta temizleyenlerin oranları (20-29 %85.8, 30-39 %84.8, 40-49 %83.9) genel örneklemle benzerdir.

Eğitim durumuna göre çizelge 4.40 incelendiğinde; ilkokul mezunlarının %75.3'ünün, lise mezunlarının %84.3'ünün, ortaokul mezunlarının %86.6'sının, üniversite mezunlarının %89.8'inin mutfak tezgahını her kullanıştan sonra temizledikleri belirlenmiştir.

Jay *et al.* (1999a) Avusturya'da yaptıkları çalışmada; katılımcıların %30.4'ünün mutfak tezgahını günde bir kere, %20.4'ünün haftada 2-3 kere, %13.8'inin her kullanışta, %11.3'ünün ayda bir kere, %9.4'ünün her yemekten sonra temizlediklerini saptamışlardır.

4.3.23 Mutfak tezgahını temizleme şekli

Mikrobiyal kontaminasyonu uzaklaştırmak veya yok etmek için yapılacak temizlikte silme şeklinde fiziksel bir aksiyona ve sabun veya deterjan gibi yüzey aktif bir bileşene ihtiyaç duyulur. Temizleme materyalindeki antimikrobiyal bileşenlerin varlığı aynı zamanda mikrobiyolojik kontaminasyonun azalmasına da yardımcı olabilir (Jay *et al.* 1999a).

Araştırma kapsamına alınan kadınlara "mutfak tezgahını nasıl temizlersiniz?" diye sorulmuş ve alınan cevaplar çizelge 4.41'de verilmiştir.

Kadınların %73.6'sı mutfak tezgahını deterjanlı ılık su + bez ile, %19.6'sı çamaşır suyu ve deterjanlı bezle, %5.2'si sprey temizleyicilerle ve %1.6'sı ılık su ve bez ile temizlediklerini söylemişlerdir.

Jay *et al.* (1999a)'ın yaptıkları çalışmada da bizim çalışmamızdan daha düşük olmakla beraber katılımcıların çoğunluğunun (%42.4) mutfak tezgahını deterjanlı ılık su ve bezle temizledikleri saptanmıştır. Sprey temizleyicilerle temizleyenlerin oranı ise %14.4'tür.

Badrie *et al.* (2006) ise çoğunluğun (%43.7) sıcak su + deterjan ve çamaşır suyu ile %32.0'sinin sıcak su ve deterjanla temizlediklerini belirtmişlerdir.

Çizelgede de görüldüğü gibi deterjanlı ılık su- bez ile mutfak tezgahını temizleyenlerin oranları 20-29 yaş grubunda %69.4, 30-39 yaş grubunda %76.8, 40-49 yaş %74.2, 50 yaş ve üzerinde %66.7'dir. Çamaşır suyu ve deterjanlı bezle temizleyenler 30-39 yaş grubunda %16.0 olup; diğer yaş gruplarında hemen hemen eşittir (20-29 yaş ve 40-49 yaş %22.6, 50 yaş ve üzeri %22.2).

Eğitim durumları açısından incelendiğinde; deterjanlı ılık su-bez ile mutfak tezgahını temizleyenler ortaokul mezunlarında %82.2, lise mezunlarında %75.9, ilkokul mezunlarında %72.6 ve üniversite mezunlarında %63.3'dür. Çamaşır suyu ve deterjanlı bezle temizleyenlerde en yüksek oran ilkokul mezunlarında (%26.0), sprey temizleyicilerle temizleyenlerde en yüksek oran ise üniversite mezunlarındadır (%16.3). Kadınların eğitim durumlarına göre bu soruya verilen cevaplar arasındaki farklar istatistiksel olarak önemli bulunmuştur ($p<0.01$).

4.3.24 Yumurta saklama şekli

Tavuk yumurtlamadan hemen önce yumurta kabuğu, yumurtayı mikroorganizmalardan koruyan, çok çabuk kırılan, kaygan ve muma benzer bir madde ile kaplanır. Ancak yumurtanın yıkanması, temas ve zamanla bu madde kaybolur. Yıkama ile kabuğun üzerindeki doğal koruyucu tabaka da yok olacağından, mikroorganizmaların yumurta akına girişi kolaylaşacağından mikroorganizma yükü artabilmektedir (Ünüsan 2001).

Araştırma kapsamına alınan kadınların yumurtayı saklama şekli çizelge 4.42'de olduğu gibidir. Kadınların %85.2'si yumurtayı yıkamadan, %14.8'i yıkadıktan sonra buzdolabına koymaktadır. Yumurtayı yıkadıktan sonra buzdolabına koyanlarda en yüksek oranlar 20-29 yaş grubunda (%20.4) ve ortaokul mezunlarındadır (%24.4).

Yıkamadan buzdolabına koyanların ise 50 ve daha büyük yaştakiler (%88.9) ve üniversite mezunlarında (%91.8) en yüksektir.

Şensoy (1987)'un yaptığı bir çalışmada, yumurtayı kullanmadan önce yıkayanların oranı %34.1, yıkamayanların oranı %42.2, yıkayıp buzdolabında saklayanların oranı ise %23.7 olarak bulunmuştur.

4.3.25 Son kullanma tarihi geçmiş gıdaların kullanılma durumu

Gıda maddeleri üreticileri, ürettikleri her ürünün dayanma süresini saptamak zorundadır. Böylelikle, ürünün dağıtım ve depolama aşamalarında, içinde bulunması gereken ortam koşulları da belirlenmiş olur. Besinlerin hijyenik olarak depolanmasında son kullanma tarihinin bilinmesi gerekmektedir. Bu bilgiler, ambalaj üzerindeki etiketlere yazılarak tüketiciye aktarılır. Böylelikle tüketicilerin en taze ürünü seçmesine yardımcı olunur (Evranuz 1987).

Çizelge 4.43'de araştırmaya katılan kadınlara "ambalajlı satın aldığınız gıdaların son kullanma tarihi geçmişse ne yaparsınız?" sorusuna verdikleri cevaplar verilmiştir. Hem genel örneklemde (%80.4) hem de değişkenler göz önüne alındığı zaman kadınların çoğunluğu son kullanma tarihi geçmiş besinleri kullanmadıklarını belirtmişlerdir. Yaş grupları içerisinde 50 ve büyük yaştakilerde (%88.9), eğitim durumunda üniversite mezunlarında (%85.7) bu cevabı verenlerin oranı en yüksektir.

4.3.26 Bozuk olduğundan şüphe edilen besinin ne yapıldığı

Araştırma kapsamına alınan kadınların bozuk olduğundan şüphelendikleri besinleri ne yaptıklarına ilişkin bilgiler çizelge 4.44'de verilmiştir.

Çizelgenin incelenmesinden de görüldüğü gibi; kadınların büyük çoğunluğu (%92.0) bozuk olduğundan şüphe ettikleri besinleri attıklarını, %8.0'si kadar bir kısmı ise tadına bakıp normal ise kullandıklarını belirtmişlerdir.

Şensoy'un (1987) yaptığı çalışmada; bozukluğundan şüphe edilen besini ev kadınlarının %96.6'sının attıkları, %2.6'sının bozuk kısmı atıp kullandıkları ve % 0.8'inin ısıtıp kullandıkları saptanmıştır. Başka bir çalışmada da; bireylerin %80.8'inin bozulduğundan şüphe edilen besinlerin ve yemeklerin atılması gerektiğini düşündükleri belirlenmiştir (Türk İncel 2005). Bu sonuçlar bizim çalışmamızla paraleldir.

Çizelge yaşa göre değerlendirildiği zaman; yaş büyüdükçe bozuk olduğundan şüphe edilen besini atanlarının oranının arttığı görülmektedir. Tadına bakıp normal ise kullananlar 20-29 yaşta %12.2 oranında iken 50 ve daha büyük yaştakilerde bu oran %3.7'dir. Eğitim durumu göz önüne alındığında eğitim düzeyi en düşük olanlarda (ilkokul mezunları) bozuk olduğundan şüphe edilen besini atanların oranı en yüksektir (%98.6). Diğer eğitim düzeylerinde oranlar birbirine çok yakındır (ortaokul %88.9, lise %89.2, üniversite %89.8).

4.3.27 Besin zehirlenmesinin anlamı

Yeterli ve dengeli beslenmek için tüketilen besinler, çeşitli olumsuz nedenlerle insan sağlığına zarar verebilecek hale gelebilirler. Herhangi bir yiyecek veya içeceğin tüketimi sonucu meydana gelen ve daha çok gastrointestinal belirtilerle seyreden akut tablolar "besin zehirlenmesi" başlığı altında toplanır. Bakteriler, virüsler, küfler, mayalar, parazitler, hayvanlar, bitkiler ve kimyasal maddelerle kontamine olmuş besinlerin alımı sonucu meydana gelen hastalıklar besin zehirlenmesi kapsamında değerlendirilir (Uzun 1998, Bulduk 2003, Baş 2004).

Kadınlara yöneltilen "besin zehirlenmesi denince ne anlıyorsunuz?" sorusuna verilen cevaplar çizelge 4.45'de verilmiştir. Görüldüğü gibi; kadınların %46.0'sı besin zehirlenmesini "besinlerin neden olduğu zehirlenme", %39.6'sı "bakterilerin neden olduğu zehirlenme", %5.2'si "kimyasallarla zehirlenme" olarak değerlendirmiş, %9.2'si "bilmediklerini" belirtmişlerdir.

Çizelge 4.45 yaşa göre irdelendiği zaman en yüksek oranda verilen cevaplar; 20-29 (%44.9) ve 40-49 (%43.6) yaş gruplarında "bakterilerin neden olduğu zehirlenme", 30-39 yaş grubu (%50.0) ile 50 ve daha büyük yaştakilerde (%48.2) ise "besinlerin neden olduğu zehirlenme" dir. Kimyasallarla zehirlenme cevabını veren kadınların oranı 50 ve daha büyük yaştakilerde (%18.5) diğerlerinden oldukça yüksektir. Bilmediklerini belirtenlerin oranı en yüksek 40-49 yaş grubundadır (%12.9).

Çizelge 4.45'e eğitim durumuna göre bakıldığında; ilkokul (%46.6) ve ortaokul (%55.6) mezunları en yüksek oranda "besinlerin neden olduğu zehirlenme" cevabını verirken, lise (%45.8) ve üniversite mezunlarının (%51.0) "bakterilerin neden olduğu zehirlenme" dedikleri saptanmıştır. Bu soruya verilen cevaplarla kadınların eğitim durumları arasındaki farklar istatistiksel olarak anlamlı bulunmuştur ($p<0.05$).

Jay *et al.* (1999a)'ın yaptıkları çalışmada, "besin zehirlenmesi denince ne anlıyorsunuz?" sorusuna katılımcıların %80.1'inin "bakterilerin neden olduğu zehirlenme", %14.4'ünün "besinlerin neden olduğu zehirlenme", %2.1'inin "kimyasalların neden olduğu zehirlenme" cevabını verdikleri, %2.1'inin "bilmedikleri" belirlenmiştir.

Besin kaynaklı enfeksiyonlar hem gelişmiş hem de gelişmekte olan ülkelerin birincil halk sağlığı problemleri arasında yer almaktadır. Yeni besinlerin üretilmesi, besin işleme teknolojilerindeki gelişmeler, merkezi ve hızlı besin ticaretindeki artış, kısaca

besin ve besinle ilgili tüm sektörlerdeki değişim beraberinde yeni besin patojenlerini getirmiştir. Gıda Tarım Örgütü (FAO) ve Dünya Sağlık Örgütü (WHO) Gıda Güvenliği Uzman Komitesi, kontamine besin tüketiminden doğan enfeksiyonların dünyada en sık görülen sağlık problemi olduğuna ve ekonomik üretkenliğin azalmasına yol açan bir neden olduğuna işaret etmektedir. Besin kaynaklı zehirlenme vakalarının en yaygın nedenleri ise; yetersiz soğutma (%46), hazırlama ve tüketim arasında bir veya daha fazla gün olması (%21), enfekte personel (%20), yanlış ısı uygulaması (%16), yetersiz pişirme (%16), yetersiz ısıtma (%16), kontamine malzeme kullanımı (%11), çapraz kontaminasyon (%7), araç-gereçlerin yetersiz temizlenmesi (%7), kötü yiyecek malzemelerinin kullanılması (%5) ve artan yemeklerin kullanımı (%4) olarak rapor edilmektedir (Baş 2004).

Araştırma kapsamına alınan kadınların "besin zehirlenmesinin nedeni nedir?" sorusuna verdikleri cevaplar çizelge 4.46'da olduğu gibidir.

Genel örneklemde kadınların çoğu (%70.4) besin zehirlenmesinin nedeninin "süresi geçmiş besin kullanımı" olduğunu söylerken, %13.2'si "yanlış depolanmış yiyecekler", %4.4'ü "yanlış pişirilmiş yiyecekler", %2.8'si "besinlerin çapraz kontaminasyonu" cevabını vermiş, %9.2'si de "bilmediklerini" belirtmişlerdir.

Çizelge 4.46 yaş grupları açısından irdelendiğinde; en yüksek oranı "süresi geçmiş besinlerin kullanımı" (30-39 %75.9, 40-49 %69.4, 20-29 %65.3, 50 yaş ve üzeri %59.3) cevabı almıştır. Eğitim durumuna göre incelendiğinde de "süresi geçmiş besin kullanımı" diyenlerin oranı en yüksektir (%69.9, %66.7, %71.1, %73.5)

Jay *et al.* (1999a) 'ın yaptıkları çalışmada, besin zehirlenmesinin nedeni olarak katılımcıların %88.0'i "yanlış depolanmış yiyecekler", %74.0'ü "yanlış pişirilmiş yiyecekler", %79.0'u "süresi geçmiş besinlerin kullanımı" ve %63.0'ü "besinlerin çapraz kontaminasyonu" cevaplarını vermişlerdir.

4.3.28 Besin zehirlenmesi nedeniyle yemekten kaçınılan yiyecekler

Araştırmaya katılan kadınlara "besin zehirlenmesi yapar korkusu ile yemekten kaçındığınız yiyecek var mı?" diye sorulmuş %55.2'si (138 kişi) "var"; %44.8'i (122 kişi) "yok" cevabını vermişlerdir (Çizelge 4.47). Zehirlenme yapar diye kaçınılan yiyeceklerde en yüksek oranı mantar (%54.3) almış, onu balık (%23.9), aynı oranda fast-food besinler ve tavuk vb. (%16.6), yaş pasta (%7.2), midye ve işlenmiş et ürünleri (%6.5) ile deniz ürünleri (%5.7) izlemiştir (Çizelge 4.47).

4.3.29 Su ve bazı besinlerin güvenli bulunma durumu

Araştırma kapsamına alınan kadınların su ve bazı besinleri güvenli bulma dereceleri sorgulanmış sonuçlar çizelge 4.48'de verilmiştir.

Araştırma kapsamına alınan kadınların şişe suyu ve çeşme suyuna güvenme durumlarına bakıldığı zaman; şişe suyuna tam güvenenlerin oranı %21.2 iken, çeşme suyuna tam güvenlerin oranı %6.8'dir. Pek güvenmeyen-hiç güvenmeyenlerin oranları ise şişe suyunda %45.2, çeşme suyunda %73.2 olarak belirlenmiştir. Şişe suyunu güvenli bulma derecesi ile yaş grupları ($p<0.01$) ve eğitim durumu ($p<0.05$); çeşme suyunu güvenli bulma derecesi ile yaş grupları arasındaki fark ($p<0.01$) istatistiksel olarak önemli bulunmuştur.

Ünüsan'ın (2005) Konya'da yaptığı çalışmada da şişe suyuna tam güvendiklerini belirten kadınların oranı %22.3 olup, çalışmamızla benzerlik göstermektedir.

Araştırma kapsamına alınan kadınların sebze-meyveyi güvenli bulma durumları çizelge 4.48'den incelendiği zaman %41.6'sının oldukça güvendiği, %30.8'sinin pek güvenmediği, %19.6'sının tam güvendiği, %8.0'sinin ise hiç güvenmediği görülmektedir. Çizelge yaşa göre incelendiğinde; bütün yaş gruplarında sıralamanın genel örneklemle benzer olduğu görülmektedir. Eğitim durumu göz önüne alındığında,

ortaokul mezunları (%33.3) hariç, en yüksek oranı sebze-meyveye oldukça güvenenlerin aldığı (ilkokul %38.4, lise %44.6, üniversite %49.0) görülmektedir. Ortaokul mezunlarında ise en yüksek oranı (%40.0) pek güvenmediklerini söyleyenler almıştır.

Süt ve süt ürünlerine güvenme derecesine bakıldığı zaman (çizelge 4.48) araştırmaya katılan kadınların %32.0'sinin yoğurda, %31.2'sinin süte, %24.0'ünün peynire tam güvendiklerini söyledikleri belirlenmiştir. Hiç güvenmediklerini söyleyenlerin oranı süt için %6.4, yoğurt için %4.0, peynir için ise %4.6'dır. Peyniri güvenli bulma derecesinin yaşa ($p<0.05$) ve eğitim durumuna göre ($p<0.01$), yoğurdu güvenli bulma derecesinin yaşa göre ($p<0.05$), sütü güvenli bulma derecesinin eğitim durumuna göre ($p<0.05$) farklılık gösterdiği belirlenmiştir.

Ünüsan'ın (2005) Konya'da yaptığı çalışmada, kadınların %37.6'sının süt ve süt ürünlerine pek güvenmedikleri, %37.0'sinin oldukça güvendikleri, %17.7'sinin tam güvendiklerini, %6.8'sinin ise hiç güvenmedikleri saptanmıştır.

Araştırmaya katılan kadınların %36.8'sinin yumurtaya oldukça, %21.2'sinin tam güvendikleri belirlenmiş olup; pek güvenmeyenlerin oranı %34.4, hiç güvenmeyenlerin oranı ise %7.6'dır. Ünüsan'ın (2005) yaptığı çalışmada, yumurtaya oldukça güvenenlerin oranı bizim çalışmamızla benzerlik göstermekle beraber (%34.1); tam güvenenler (%53.1), pek güvenmeyenler (%9.0) ve hiç güvenmeyenler (%3.1) bakımından farklıdır.

Genel örneklemde kadınların yarısından çoğu tavuğa (%51.2), %43.6'sı balığa ve %40.4'ü kırmızı ete pek güvenmediklerini belirtmişlerdir. Bu üç et çeşidinden kırmızı et (%12.8) ve balığı (%12.0) tam güvenli bulan kadınların oranı hemen hemen eşit olup, bu oran tavukta %8.4'dür. Kırmızı eti güvenli bulma derecesinin yaşa ve eğitim durumuna ($p<0.01$), tavuğu güvenli bulma derecesinin yaşa ve eğitim durumuna ($p<0.05$), balığı güvenli bulma derecesinin ise eğitim durumuna göre ($p<0.05$) değiştiği

saptanmıştır. Ünüsan'ın (2005) yaptığı çalışmada, tavuğa ve balığa pek güvenmediklerini (tavuk %32.3, balık %31.4) ve hiç güvenmediklerini söyleyen (tavuk %3.5, balık %4.5) kadınların oranı bizim çalışmamızdan daha düşük olduğu belirlenmiştir.

Konserve besinleri güvenli bulma derecesi çizelge 4.48'den incelendiği zaman, pek güvenmeyen (%40.8) ve hiç güvenmeyen (%42.4) kadınların büyük çoğunluğu oluşturduğu (%83.2) görülmektedir. Çizelge yaşa göre incelendiği zaman, konserve besinleri güvenli bulma dereceleri bakımından yaş grupları arasındaki farkların istatistiksel olarak önemli olmadığı ($p>0.05$), eğitim durumuna göre ise önemli olduğu belirlenmiştir ($p<0.05$). Üniversite mezunlarında konserve besine tam güvendiklerini (%6.1) ve oldukça güvendiklerini (%26.6) söyleyenler diğer eğitim durumlarından oldukça fazladır. Ortaokul mezunlarında tam güveniyorum diyene rastlanmamıştır.

Dondurulmuş besinlere güven durumu incelendiğinde de konserve besinle benzer sonuçlar elde edildiği görülmektedir (Çizelge 4.48). Dondurulmuş besinleri güvenli bulma derecesinin eğitim durumuna göre değiştiği belirlenmiştir ($p<0.01$).

Kadınların büyük bir çoğunluğunun (%86.8) salam-sosis'e güvenme derecesine bakıldığında "pek güvenmedikleri" ve "hiç güvenmedikleri" görülmektedir. "Oldukça güvenlerin" oranı %10.0, "tam güvendiklerini" söyleyenlerin oranı ise sadece %3.2'dir.

Aynı çizelgede eğitim durumlarına göre bakıldığında, üniversite mezunlarında "tam güveniyorum" cevabını veren kadın olmadığı görülmektedir.

Bruhn and Schutz'un (1999) Kaliforniya'da yaptıkları çalışmada, bireylerin çoğunluğunun sebze, meyve ve süt ürünlerini diğer besinlere göre daha güvenilir buldukları saptanmıştır. Sebze-meyveyi güvenilir bulanların oranı %90.0'ın üzerinde olup, bireylerin %89.0'u süt ürünlerinin güvenilir olduğunu düşünmektedir. Sığır eti ve kümes hayvanları etinin oldukça güvenli olduğunu düşünenlerin oranı %54.0, şişe

suyunu oldukça güvenilir bulanların oranı %45.0, çeşme suyunu oldukça güvenli bulanların oranı %35.0 olarak belirlenmiştir.

4.3.30 Kadınların besin güvenliği ile ilgili bazı uygulamaları ne sıklıkla yaptıkları

Araştırma kapsamına alınan kadınların bazı davranışları ne sıklıkla yaptıkları çizelge 4.49'da ve bu davranışların yaş ve eğitim durumu değişkenine göre istatistiksel analiz sonuçları çizelge 4.50'de verilmiştir.

Üretim ve tüketim zincirindeki en önemli araçlardan biri olan ambalaj, sağlıklı tüketimin ve yaşam düzeyinin bir göstergesidir (Özgen ve Ufuk 1997). Etiket gıda maddesini tanıtıcı her türlü yazılı veya basılı bilgi, marka, damga ve işaretler içeren ve gıda ile birlikte sunulan veya ambalajında basılı bulunan tanıtım bildirimini ifade eder (Anonim 2003).

Çizelge 4.49'da da görüldüğü gibi kadınların %44.0'ü her zaman, %27.2'si genellikle ambalajlı besinleri açıkta satılanlara tercih ettiklerini belirtmişlerdir. Hiç bu davranışta bulunmayanların oranı %12.8'dir. Ambalajlı satılan besinleri, açıkta satılanlara tercih etme durumunun kadınların yaşına ($p<0.05$) ve eğitim durumuna göre ($p<0.01$) değiştiği saptanmıştır (Çizelge 4.50).

Kadınların %62.4'ünün ambalajların etiket bilgilerini her zaman, %21.6'sının genellikle, %14.8'sinin bazen okudukları ve %1.2'sinin hiç okumadıkları belirlenmiştir.

Yurttagül'ün (1991) yaptığı çalışmada; tüketicilerin %66.3'ünün besin etiketini okumadıkları belirlenmiştir. Çelik ve Ünver (1994) yiyecek ambalajı üzerindeki bilgileri okuyanların oranını %91.9, Mitchel *et al.* (1994) %89.0, Hasipek ve Özçelik (1997) %92.6, Sağlam vd. (1999) %72.0 olarak saptamışlardır ve bu sonuçlar bizim çalışmamızın bulguları ile benzerdir.

Güler ve Özçelik'in (2002) Ankara'da çalışan ve çalışmayan 300 kadın üzerinde yaptıkları çalışmada, kadınların %93.0'nün ambalaj üzerindeki bilgileri okudukları; onların da %62.4'ünün her yönüyle okudukları belirlenmiştir.

Demirci ve Baykan'ın (2003) yaptıkları çalışmada, kadın tüketicilerin %68.3'ü satın aldıkları ürünün etiket bilgilerini her zaman, erkek tüketicilerin ise %46.8'i bazen okuduklarını belirtmişlerdir. Köksal vd. (2003), ev kadınların %64.8'inin besinleri satın alırken üzerindeki etiketi okuduğunu, %35.2'sinin okumadığını saptamışlardır.

Gıda sanayinde ambalaj; içine konulan gıdaların tüketiciye bozulmadan, en az toplam maliyetle güvenilir bir şekilde ulaştırılmasını ve tanıtılmasını sağlayan bir araç olarak tanımlanabilmektedir. Ambalaj, ürünü koruyan, dayanıklılığını arttıran, yükleme, boşaltma, stoklama imkanı sağlayan, kullanma kolaylığı sağlayan, ürünü tanıtan ve tüketiciyi satın almaya özendiren görevlere de sahiptir (Bulduk 2003).

Araştırmaya katılan kadınların %76.8'inin ürünün ambalajının sağlam olup olmadığına her zaman dikkat ettikleri, %1.2'sinin ise dikkat etmedikleri saptanmıştır.

Bruhn and Schutz (1999), katılımcıların %80.0'inin ambalajların yırtık veya delik olup olmadığını kontrol ettiklerini belirlemişlerdir.

Sağlam vd. (1999)'nın yaptıkları çalışmada, tüketicilerin %69.0'unun ambalaja dikkat ettikleri saptanmıştır. Demirci ve Baykan (2003)'ın evli tüketiciler üzerinde yaptıkları çalışmada da, tüketicilerin çoğunluğunun (kadın %87.1 erkek %74.7) satın aldıkları ürünün ambalajının sağlam olup olmadığına her zaman dikkat ettikleri bulunmuştur.

Gıda maddelerinde kalite değişimine neden olan ortam koşulları, sıcaklık, hava bağıl nemi, oksijen kısmi basıncı, ışık, ambalaj malzemesinin cinsi vb. olmak üzere çok çeşitlidir. Genel olarak, gıda maddeleri üreticileri, ürettikleri her ürünün dayanma süresini saptamak zorundadır. Böylelikle, ürünün dağıtım ve depolama aşamalarında,

içinde bulunması gereken ortam koşulları da belirlenmiş olur. Bu bilgiler, ambalaj üzerindeki etiketlere yazılarak tüketiciye aktarılır. Böylelikle tüketicilere en taze ürünü seçmesine yardımcı olunur (Evranuz 1987).

Araştırmaya katılan kadınların "Gıda ürünlerini satın alırken üretim ve son kullanma tarihine dikkat eder misiniz?" sorusuna verdikleri yanıtlar çizelge 4.49'da gösterilmiştir. Kadınların %90.8'si gıda ürünlerini satın alırken üretim ve son kullanma tarihine her zaman, %6.8'si genellikle, %1.6'sı bazen dikkat ettiklerini ve %0.8'si ise hiç dikkat etmediklerini belirtmişlerdir.

Sağlam vd. (1999) tüketicilerin %49.0'unun etiketteki üretim ve son kullanma tarihine, %18.1'inin sadece son kullanma tarihine dikkat ettiklerini belirlemişlerdir.

Demirci ve Baykan (2003) yaptıkları çalışmada, kadınların %87.1'inin ve erkeklerin %75.9'unun satın aldıkları ürünün üretim ve son kullanma tarihlerine her zaman baktıklarını belirlemişlerdir. Köksal vd. (2003) ev kadınlarının %94.2'sinin ürünlerin son kullanma tarihlerine dikkat ettiklerini bulmuşlardır.

Bir ürünü satın alırken üretim ve son kullanma tarihlerine dikkat edilmeli, son kullanma tarihi geçmişse raflardan kaldırılmalı veya tüketiciler tarafından kesinlikle satın alınmamalıdır (Anonim 2002).

Besin etiketlerinin ve tariflerinin gıda pişirme tekniklerinde meydana gelen besin kaynaklı hastalıkların önlenmesinde önemli bir araç olduğu saptanmıştır (Woodburn and VanDeRiet 1985).

Yiyecekler uygun yöntemlerle hazırlanıp pişirilmezse; lezzet, görünüm, renk, kıvam yönünden istenmeyen özellikler oluştuğu gibi, besin değerinde de kayıplar meydana gelir. En önemlisi, hijyenik kalitesi bozularak sağlık bozucu ve besin zehirlenmesi yapabilecek duruma gelir (Merdol vd. 2000).

Araştırmaya katılan kadınların %47.6'sının ürünleri saklarken veya pişirirken ambalaj üzerindeki talimata her zaman, %31.2'sinin genellikle, %16.0'sının bazen uydukları saptanmıştır. Ürünleri saklarken veya pişirirken ambalajı üzerindeki talimatlara uyma durumu ile kadınların eğitim durumları arasındaki fark istatistiksel olarak önemli bulunmuştur ($p<0.05$).

Hasipek ve Özçelik'in (1997) yaptıkları çalışmada, kadınların %28.2'sinin besin etiketlerindeki bilgilerin sadece hazırlama tariflerini okuduklarını belirlenmiştir.

Demirci ve Baykan'ın (2003) evli tüketiciler üzerinde yaptıkları çalışmada, kadınların %53.5'inin her zaman gıda maddesini üzerindeki tarife uygun olarak hazırladıkları belirlenmiştir ve bu sonuç bizim bulgularımızla benzerdir.

Soğuk depolama sıcaklığı 4°C'nin altında tutulmalıdır. Bu sıcaklık; taze etler, kümes hayvanı etleri, balıklar, deniz ürünleri, süt ve süt ürünleri, birçok taze meyve ve sebzeler, artan yemekler ve soğutulmuş yemekler için uygundur. Derin soğutma; -3 °C ile 0 °C'ler arasında yiyeceklerin depolanmasıdır. Derin dondurucuda ise -18 °C'de yiyeceklerin uzun süre depolanmasıdır. Bu sıcaklık derecelerinde besinlerin raf ömrü artar, çünkü soğuk ortam bakterilerin çoğalmasını yavaşlatır ya da durdurur. Bir yiyecek soğuk ortamda ise, o yiyecek güvende anlamını taşır. Yiyeceklerin tazeliğini sağlamak için; ilk giren ilk çıkar (First In First Out) yöntemi kullanılmalıdır. Böylelikle girişi eski olan yiyecekler ilk kullanılan yiyecekler olmalıdır (Baş 2004).

Araştırma kapsamına alınan kadınların %63.6'sının her zaman, %24.4'ünün genellikle dondurucuya veya buzdolabına besinleri yerleştirirken eskiler önde olacak şekilde düzenledikleri çizelge 4.49'da görülmektedir. Kadınların %9.2'si bu soruyu bazen ve %2.8'si ise hiçbir zaman olarak cevaplamışlardır.

Yemek; servis, bekletme ve depolama basamaklarında, bakterilerin kontaminasyonuna uğrayabileceğinden, yemekte mevcut olabilecek patojenlerin yok edilmesi için besinlerin yeniden ısıtma esnasında yemeğin iç sıcaklığının 15 saniye süreyle 74°C ve

üzerine ulaşması gerekmektedir ve yeniden ısıtma işlemi sadece bir kere yapılmalıdır (Baş 2004).

Araştırmaya katılan kadınların %44.0'ü artan yemekleri ısıtırken içinden buhar çıkıncaya kadar her zaman, %23.2'si genellikle ve bazen ateşte tuttuklarını belirtmişlerdir.

Donmuş besinlerin katı, buzdolabındaki besinleri soğuk olduğundan emin olmak için her zaman kontrol eden kadınların oranı araştırmaya katılanların %35.6'sıdır. Bu davranışı genellikle yapanların oranı %26.4, bazen yapanların oranı %20.0 ve hiç yapmayanların oranı ise %18.0'dir.

Şanlıer ve Şeren'in (2005) yaptıkları çalışmada, tüketicilerin %42.8'inin "donmuş besinlerin katı ve buzdolabındaki besinlerin soğuk olduğundan emin olmak için" her zaman, %27.0'sinin genellikle, %23.2'sinin bazen kontrol ettikleri belirlenmiştir.

Baş *et al.* (2006)'un yaptıkları çalışmada, katılımcıların %63.5'inin "buzdolabı ve dondurucuların derecelerini günde bir kere kontrol edilmesi gereklidir" ifadesine katıldıkları, %32.5'inin kararsız oldukları ve %4.1'inin ise katılmadıkları saptanmıştır.

Besinlerin derin dondurucuda depolama süreleri farklılık göstermektedir. Koyun eti 4-8 ay, dana eti 6-10 ay, salam-sosis 1-2 ay, tavuk 7-8 ay, balıklar 3-4 ay, çeşitli sebzeler 6-9 ay, meyveler 8-12 ay, peynir (beyaz peynir dışında) 6-8 ay derin dondurucuda depolanabilir. Dondurulan besinlerin üzerine dondurma tarihi yazıldığı taktirde; kullanım süresini geçirmemek mümkün olacaktır (Baş 2004).

Kadınların çoğunluğunun (%74.4) dondurulmuş besinlerin üzerine tarih yazmadıkları, %16.4'ünün bazen, %4.8'sinin genellikle ve %4.4'ünün her zaman tarih yazdıkları saptanmıştır. Dondurulmuş besinlerin üzerine tarih yazma ile kadınların yaş grupları ve eğitim durumları arasındaki farklar istatistiksel olarak önemlidir ($p<0.01$).

Araştırma kapsamına alınan kadınların kabuğunu soyacakları meyve ve sebzeleri yıkama durumları çizelge 4.49'dan irdelendiğinde, büyük bir çoğunluğunun (%89.2) kabuğunu soyulacak meyve ve sebzeyi her zaman yıkadıklarını ifade ettikleri görülmektedir.

Sebze ve meyvelerin yetiştirilme koşullarında toz, toprak ve pestisit kalıntıları bulunabilir. Bu kalıntılar besinlerde kimyasal ve mikrobiyolojik kirlenmelere neden olur. Bunu önlemek için tüketmeden önce sebze ve meyvelerin akan su altında iyice yıkanması gerekmektedir (Ciğerim ve Beyhan 1994).

Li-Cohen and Bruhn (2002), kadınlarının %35.0'inin kavunu hazırlamadan önce yıkamadıklarını belirlemişlerdir.

Besinler uygun yöntemlerle hazırlanıp pişirilmezse yemeğin hijyenik kalitesi bozularak sağlık bozucu ve besin zehirlenmesine neden olabilir. Bu nedenle besinleri hazırlarken kullanılacak bütün besinlerin ve araç-gereçlerin steril olmaları gerekmektedir (Merdol vd.2000). Araştırma kapsamına alınan kadınların %94.4'ü "tavuk vb. kümes hayvanlarını pişirmeden önce yıkar mısınız?" sorusuna her zaman cevabını vermiştir. Genellikle yıkayanların oranı %3.2 ve hiç yıkamayanların oranı ise %2.4'dür.

Günlük yaşantımız sırasında uygun koşullarda saklanmayan besinlerin üzerinde küfler gelişmekte bu durum önemli bir problem olarak değerlendirilmektedir (Tayfur 1993). Araştırmaya katılan kadınların çoğunluğunun (%92.8 ve %92.0 gibi hemen hemen aynı oranlarda) küflenmiş salça ve peyniri hiç tüketmedikleri belirlenmiştir.

Türk-İncel'in (2005) yaptığı çalışmada, küflenmiş besinlerin küflü kısmını atarak kalanı her zaman tüketenlerin oranı %11.4, hiç tüketmeyenlerin oranı %55.4 olarak bulunmuştur.

Kadınların %94.4'ünün bombe yapmış konserve besinleri tüketmedikleri saptanmıştır. Araştırmaya katılanların %4.4'ünü bombe yapmış konserve besinleri bazen, %0.8'inin genellikle, %0.4'ünün ise her zaman tükettikleri bulunmuştur. Konserve besinlerin bozulma belirtileri; bombeli, sızıntı yapmış, paslı ve çöküntülü kutulardır (Baş 2004). Kutuların tepesi veya tabanındaki bombe oluşumu tehlikelidir. Bu bombe oluşumları gıdadaki asitlerin teneke lakı ile oluşan hidrojen gazı nedeniyle olduğu gibi *Clostridium botilinum* mikroorganizmaların gelişimi sonucunda da olabilir ve bu organizmanın zehirleri öldürücüdür (Boyacıoğlu 2006).

Sargın'ın (2005) otel personeli üzerinde yaptığı çalışmada, "konservelerde kutusu bombe yapanlar kesinlikle kullanılmaz" ifadesini dört yıldızlı otellerde çalışan personelin %19.4'ünün doğru, beş yıldızlı otellerde çalışan personelin ise sadece %1.5'inin doğru olarak yanıtladıkları saptanmıştır.

4.3.31 Kadınların besin güvenliği ile ilgili ifadelere katılma durumu

Araştırma kapsamına alınan kadınların besin güvenliği ile ilgili ifadelere katılma durumu çizelge 4.51'de ve bu ifadelere katılma durumunun yaş ve eğitim durumu değişkenine göre istatistiksel analiz sonuçları çizelge 4.52'de olduğu gibidir.

Gıda maddeleri insanların fizyolojik ihtiyaçlarını karşılayan, ziraat ürünü organik maddeler; gıda katkı maddeleri ise; gıdanın temel bileşim ögeleri dışında gıdalara üretim, işleme, depolama ve ambalajlamanın gerektirdiği nedenlerden dolayı bulunan madde veya maddeler karışımıdır (Kılıç ve Alkın 2003, Boyacıoğlu 2004). Gıda işlemede kullanılan her gıda katkı maddesi, besin değerinin artırılması, mikrobiyolojik bozulmaların önlenmesi, fiziksel yapının düzeltilmesi, üretimin kolaylaştırılması ve kalitenin geliştirilmesi gibi birçok amaca hizmet etmektedir (Kılıç ve Alkın 2003).

Araştırma kapsamına alınan kadınların %48.8'inin gıdalarda katkı maddesinin kullanımının önemli olduğu görüşüne katılmadıkları, %20.8'sinin katıldıkları, %30.4'ünün ise kararsız kaldıkları belirlenmiştir.

Yurttagül'ün (1991) yaptığı çalışmada, tüketicilerin %78.2'sinin çocukların gıda katkı maddesi içeren besinleri tüketmemelerinin daha iyi olduğunu, %21.8'inin tüketmelerinin uygun olduğunu düşündükleri belirlenmiştir. Demirci ve Baykan (2003) yaptıkları çalışmada, kadınların %54.5'inin, erkeklerin %49.4'ünün hiçbir zaman gıda katkı maddesini yoğun içeren besinleri satın almadıklarını saptamışlardır. Erdoğan ve Şahingöz (2004) yaptıkları çalışmada, tüketicileri katkı maddelerinin önemini bilme durumlarını incelemişler; lise mezunu tüketicilerin %20.2'sinin gıda katkı maddelerinin önemli, ilkokul mezunlarının %7.1'inin bazen önemli ve üniversite mezunlarının %6.0'sının önemli olmadığı görüşünde olduğunu bulmuşlardır.

"Markalı ürünler her zaman kalitelidir" görüşüne katılma durumları incelendiğinde kadınların çoğunluğunun bu görüşe katılmadıkları (%38.0), %25.2'sinin kararsız oldukları, %36.8'sinin ise katıldıkları saptanmıştır.

Sağlam vd. (1999)'nın yaptıkları çalışmada, yiyeceklerin markasına dikkat edenlerin oranı %79.3 olarak belirlenmiştir. Demirci ve Baykan (2003)'ın yaptığı çalışmada, kadınların %51.5'inin, erkeklerin %46.8'sinin bazen markaya önem verdikleri saptanmıştır.

Araştırmaya katılan kadınların %96.4'ü "yiyecek maddelerinin satıldığı yerin koşulları çok önemlidir" ifadesine katıldıklarını belirtmişlerdir. Kadınların %2.0'si bu konuya katılmazken ve %1.6'sı kararsız olduklarını ifade etmişlerdir.

Şanlıer ve Şeren'in (2005) yaptıkları araştırmada, besin alışverişi yapılan yerlerin seçiminde tüketiciler için birinci derecede etkili olan faktörler arasında %55.1 ile eve yakın olması ilk sırada yer alırken; temiz ve sağlıklı olması %1.6 ile son sırada yer aldığı belirlenmiştir.

“Yiyeceklerin lezzetinden çok besleyici olması önemlidir” cümlesine katılıp katılmadıkları sorulduğunda, kadınların %78.0’si katıldıkları yanıtını vermişlerdir. Bu görüşe katılmadıklarını belirtenlerin oranı %3.6, kararsız olanların oranı ise %18.4’dür.

“Büyük market ve alışveriş merkezlerinde satılan gıda ürünleri kalitedir” görüşüne araştırmaya katılan kadınların %38.8’inin katıldıkları, %33.6’sının katılmadıkları, %27.6’sının kararsız oldukları belirlenmiştir (Çizelge 4.51). Kadınların bu ifadeye katılma durumlarının çizelge 4.52’de görüldüğü gibi eğitim durumuna göre değiştiği saptanmıştır ($p<0.05$).

Araştırmaya katılan kadınların “besin zehirlenmesine neden olan yiyeceklerin tadı, görünüşü ve kokusu kötüdür” ifadesine katılma durumları çizelge 4.51’de görülmektedir. Kadınların %78.0’i besin zehirlenmesine neden olan yiyeceklerin tadının, görünüşünün ve kokusunun kötü olduğu görüşüne katılmaktadır. Bu konuda kararsız olan kadınların oranı %9.6, katılmayanların oranı ise %12.4’dür. Mikroorganizmalarının hücumuna uğramış besinlerde tiksindirici ve kendine has bir koku oluşabilir. Pek çok durumda yiyecek koklanarak veya tadılarak mikroorganizmalar tarafından bozulup bozulmadığı söylenemez. Yoğun bir şekilde enfekte olan ancak görünüşü değişmemiş besinler, enfeksiyon etkisi ile görünüşü değişmiş besinlere kıyasla daha fazla zehirlenmeye neden olabilir.

Meer and Misner (2000) Arizona’da yaptıkları çalışmada, katılımcıların %61.0’inin “hastalık yapan yiyecekler her zaman kötü kokar ve tadı kötüdür” ifadesine katılmadıklarını, %30.0’unun katıldıklarını ve %9.0’unun ise emin olmadıklarını belirlemişlerdir ve bu sonuçlar araştırma bulgularımızla terstir.

Pişmiş gıdalar 2 saatten fazla oda sıcaklığında bırakılmamalıdır. Pişmiş ve hassas gıdalar tercihen 5 °C altında soğutulmalıdır. Eğer gıdalar oda sıcaklığında saklanırsa mikroorganizmalar çok çabuk çoğalırlar. Mikroorganizmaların 5 °C’nin altında ve 60 °C’nin üstünde gelişmesi yavaşlar veya durur (Anonim 2005). “Pişmiş yiyecekler

soğuyana kadar oda sıcaklığında bekletilmelidir" görüşüne katılma durumları incelendiğinde kadınların yarıdan fazlasının (%56.8) bu görüşe katılmadıkları, %37.2'sinin katıldıkları ve %6.0'sının kararsız oldukları saptanmıştır. Kadınların eğitim durumlarıyla "pişmiş yiyecekler soğuyana kadar oda sıcaklığında bekletilmelidir" ifadesine katılma durumları arasındaki ilişki istatistiksel olarak önemli bulunmuştur ($p<0.05$). Bizim bulgularımızın aksine Türk-İncel'in (2005) yaptığı çalışmada katılımcıların çoğunluğunun (%79.2) pişmiş yemeklerin buzdolabına koymadan önce oda sıcaklığında soğutulması gerektiğini belirttikleri belirlenmiştir.

Kadınların %58.8'inin "kirli yumurta yıkanmadan dikkatli bir şekilde kırılıp kullanılabilir" ifadesine katılmadıkları, %32.4'ünün katıldıkları ve %8.8'sinin kararsız oldukları saptanmıştır. Ünüsan'ın (2001) ev kadınlarıyla yaptığı çalışmada, dışı kirli yumurtayı yıkayanların oranı %79.7, yıkamayanların oranı ise %20.3'dür.

Yumurtanın kabuğunun çatlak olması, yumurtanın çabuk bozulmasına neden olacağından çatlak yumurtalar kullanılmamalıdır (Ünüsan 2001). "Çatlak ya da kırık yumurtanın kullanılmasında bir sakınca yoktur" ifadesine kadınların %74.8'i katılmadıklarını, %13.6'sı katıldıklarını belirtirken, %11.6'sı kararsız kalmışlardır.

Ünüsan'ın (2001) Konya'da yaptığı çalışmada, ev kadınlarının %78.4'ü çatlamış yumurtayı hemen tükettiklerini, %6.8'i ayrı sakladıklarını, %14.9'u ise attıklarını belirtmişlerdir.

Sargın'ın (2005) yaptığı çalışmada, dört ve beş yıldızlı otellerde çalışan personelin büyük bir bölümünün (%97.2, %98.5) kırık-çatlak yumurtalar satın alınıp kullanılabileceğini belirttikleri saptanmıştır.

Yumurta "potansiyel tehlikeli besinler" grubuna girmektedir. Yumurtada mikroorganizmaların üremesini engellemek için, yumurtalar tüketiciye ulaşana dek ve evlerde 7.2 °C veya altında tutulmalıdır. Yumurtalı yiyecekler oda ısısında iki saatten

fazla tutulmamalıdır (Ünüsan 2001). Kadınların %91.2'sinin "çok pişmiş yumurta oda sıcaklığında iki günden fazla durabilir" ifadesine katılmadıkları belirlenmiştir. Bu görüşe katılanların oranı %5.6 iken, %3.2'sinin kararsız oldukları bulunmuştur.

Çiğ gıdalar özellikle et, kanatlı etler ve deniz ürünleri tehlikeli mikroorganizmalar içermektedir. Mümkünse çiğ besinlerle işlem yapılırken sonradan atılabilen eldivenler kullanılmalıdır. Bu mikroorganizmalar gıdaların hazırlanması ve saklanması sırasında diğer besinlere geçebilir. Bu nedenle çiğ besinlerle işlem bittikten sonra ellerin mutlaka iyice yıkanması gerekmektedir (Merdol vd. 2000). Araştırma kapsamına katılan kadınların %68.0'si "çiğ yiyecek ellendikten sonra pişmiş yiyecek ellenmemelidir" ifadesine katıldıklarını, %17.2'si kararsız olduklarını ve %14.8'si katılmadıklarını belirtmişlerdir. "Çiğ yiyecek ellendikten sonra pişmiş yiyecek ellenmemelidir" ifadesine katılma durumunun kadınların eğitim durumuna göre farklılık gösterdiği yapılan khi-kare analizi ile saptanmıştır ($p<0.05$).

Türk-İncel (2005) yaptığı çalışmada, bireylerin büyük bir kısmının çiğ et, tavuk ve balığa dokunduktan sonra başka bir işleme geçmeden önce ellerini yıkadıkları belirlenmiştir.

Hazırlanmış gıdalar ile çiğ gıdalar birbirinden ayrılacak şekilde kapalı kaplarda saklanmalıdır (Anonim 2005). "Çiğ yiyeceklerle pişmiş yiyecekler ayrı saklanmalıdır" görüşüne kadınların büyük çoğunluğunun (%85.6) katıldıkları, %8.8'inin katılmadıkları ve %5.6'sının kararsız oldukları saptanmıştır.

"Çiğ yiyeceklerle pişmiş yiyecekler ayrı saklanmalıdır" ifadesine Askarian *et al.*'ın (2004) İran'da yaptıkları çalışmada, bireylerin %99.1'inin katıldıkları, Badrie *et al.* 'ın (2006) yaptıkları araştırmada katılımcıların %81.5'inin pişmiş ve çiğ yiyecekleri ayrı sakladıkları, Baş *et al.* (2006)'un yaptıkları çalışmada ise katılımcıların %59.3'ünün bu görüşe katıldıkları saptanmıştır. Bu çalışmanın sonuçları ve Badrie *et al.* (2006) ve Askarian *et al.* (2004) 'un bulgularıyla benzerlik göstermektedir.

Bakteriler türlerine göre; -10°C'den 100°C'ye kadar olan sıcaklık bölgelerinde canlılıklarını sürdürebilirler. Yiyecekleri dondurma işlemi -18°C bazı bakterilerin ölmesine neden olurken, birçok bakteri bu sıcaklıkta dahi canlılıklarını devam ettirir. (Baş 2004).

Kadınların "besinlerin dondurma işlemi bakterileri öldürmez, sadece üremelerini durdurur" ifadesine katılma durumları incelendiğinde (çizelge 4.51); %62.0'sinin katıldıkları, %28.0'inin kararsız oldukları ve %10.0'unun bu ifadeye katılmadıkları görülmektedir. Meer and Misner (2000) "dondurma işlemi yiyecek kaynaklı hastalıklara neden olan bakterileri öldürür" ifadesine katılmayanların oranını %52.0, katılanların oranı %25.0 ve kararsızların oranı %23.0 olarak belirlemişlerdir.

Araştırma kapsamına alınan kadınların %80.8'inin "konserve besinler kendi orijinal ambalajında raflarda depolanabilir" ifadesine katıldıkları, %12.0'sinin kararsız oldukları ve %7.2'sinin ise katılmadıkları belirlenmiştir. Bu ifadeye katılma durumunun yaş grubuna göre değişme durumunun istatistiksel olarak önemli olduğu bulunmuştur ($p<0.05$).

Kuru gıda ambalajlarında patlak, delik bulunmamalıdır. Ambalajlar nemli veya küflü olmamalıdır. Konserve kutularının bombe yapmış olması bozuk olduğunun işaretidir. Bu durum besin zehirlenmesine neden olmaktadır. Dondurulmuş besinlerin paketlerinde yırtık, hasar ve kir olmamalı, -18 °C ve altında paketlenip, depolanmalıdır. Yemeklik margarinler teneke ambalajlarda veya mukavva kutularda bulunmalıdır. Dış ambalajlarda plastik, kağıt veya alüminyum folyo, iç ambalajlarda ise duyu, fiziki ve mikrobiyolojik özelliklerini bozmayacak vasıftaki ambalaj malzemeleri kullanılmış olmalıdır. Satış sırasında ve evde depolarken 4 °C'nin altında depolanmalıdır. Bunlara dikkat edilmediği zaman sağlık açısından bir tehlike oluştururlar (Baş 2004). "Hatalı olarak depolanan yiyecekler sağlık için bir tehlike oluşturmazlar" ifadesine kadınların %88.4'ünün katılmadıkları, %6.0'sının kararsız kaldıkları ve %5.6'sının katıldıkları saptanmıştır.

Sigara; öksürüğe neden olduğu için ağız bölgesindeki bakterilerin havaya ve yüzeylere saçılmasına neden olmaktadır (Ciğerim ve Beyhan 1994, Baş 2004). "Sigara dumanı üflerken, havaya ve besine tükürük bulaşır" görüşüne kadınların %55.2'sinin katıldıkları, %18.8'inin katılmadıkları saptanmıştır. Kadınların dörtte birinden fazlası (%26.0) kararsız olduklarını belirtmişlerdir.

4.3.32 Besin güvenliği ile ilgili bilgilerin alındığı yer

Bireyin veya toplumun bilinçlenmesinde, dolayısıyla yaşam biçimini değiştirmesinde hiçbir teknolojik buluş, haberleşme konusundaki teknolojik buluşlar kadar etkin olmamıştır. Sözü edilen kitle haberleşme araçları; gazete, dergi, film, afiş, kitap, tiyatro, radyo ve televizyondur. Bu araçlarla aynı yapıda olmayan farklı toplumlarda veya toplum içinde kültürel yönden farklı gruplara ulaşılmaktadır ve ulaşılan insan sayısı sınırsızdır. Bu nedenle, bu araçlar eğlendirme ve haber vermenin yanı sıra toplumun kültür ve eğitimine de yardımcı olurlar (Arslan vd. 1987).

Araştırmaya katılan kadınların besin güvenliği ile ilgili bilgileri nereden aldıkları çizelge 4.53'de verilmiştir. Genel örneklemde kadınların %36.8'i televizyondan, %23.6'sı gazete-dergiden, %16.8'i farklı kaynaklardan, %16.8'i okul ve %6.0'sı arkadaş çevrelerinden bilgi aldıklarını ifade etmişlerdir.

Çizelge yaş gruplarına göre değerlendirildiği zaman bilgi alınan kaynaklar içinde televizyonun ilk sırada yer aldığı görülmekle birlikte (20-29 %28.5, 30-39 %40.2, 40-49 %37.1, 50+ %37.0); 20-29 yaş grubunda bu oran diğerlerinden düşüktür. 40-49 grubundaki kadınların yine %37.1'i bilgileri gazete ve dergiden takip ettiklerini belirtmişlerdir.

Eğitim durumu dikkate alındığında ilkokul (%46.8), ortaokul (%48.9) ve lise (%36.1) mezunu kadınların bilgi aldıkları kaynaklar arasında televizyon ilk sırada yer alırken; üniversite mezunu kadınların %40.9'unun farklı kaynaklardan (aile çevresi, yemek kursları ve internet) bilgi aldıkları saptanmıştır. Besin güvenliği konusunda bilgi alınan kaynaklar eğitim durumuna göre farklılık göstermektedir ($p<0.01$).

Jay *et al.* (1999a) yaptıkları çalışmada, Avusturya'daki ev halkının besin güvenliği ile ilgili bilgileri; broşürlerden (%61.0), televizyon (%56.0), dergi (%44.0), gazete (%41.0) ve mutfak posterlerinden (%18.0) edindiklerini belirlemişlerdir.

Badrie *et al.* (2006) yaptıkları çalışmada, besin güvenliği ile ilgili bilgilerin; televizyon (%70.0), gazete (%54.5), radyo (%47.5), ve diğer kaynaklardan (%3.5) edinildiğini saptamışlardır. Bu sonuçlar, televizyonun insanları bilgilendirmede son derecede etkili bir araç olduğunu göstermektedir.

5. SONUÇ VE ÖNERİLER

Bu araştırma; aile beslenmesinden genellikle kadınların sorumlu olduğu düşünülerek onların besin güvenliği ile ilgili davranışlarını değerlendirmek amacıyla planmış ve yürütülmüştür.

- Araştırma kapsamına alınan kadınların %44.8'i 30-39 yaş, %24.8'i 40-49 yaş, %19.6'sı 20-29 yaş, %10.8'i ise 50 + yaş grubundadır. Araştırma kapsamına alınan kadınların yaş ortalaması 37.42±0.55 olarak bulunmuştur.
- Kadınların %33.2'si lise, %29.2'si ilkokul, %19.6'sı üniversite, %18.0'i ortaokul mezunu; büyük bir bölümü (%80.4) ev hanımıdır.
- Kadınların çoğu (%43.6) 11-20 yıllık evli olup; %50.8'inin evlilik yaşı 19-23'tür.
- Kadınların çoğunun eti (%67.2), tavuğu (%83.6), sütü (%54.8), yoğurdu (%75.6), pirinç-bulguru (%78.8), kuru baklagilleri (%76.8), makarnayı (%89.2), unu (%90.8) süpermarketten; balığı halden (%53.6) ve sebze-meyveyi pazardan (%40.8) satın aldıkları belirlenmiştir.
- Araştırma kapsamına alınan kadınlardan, eti alışverişin sonunda alanların oranı %43.6'dır. Etin satın alma zamanıyla kadınların eğitim durumları arasındaki fark istatistiksel olarak önemli bulunmuştur ($p<0.01$).
- Kadınların %38.0'i yemek hazırlarken saçlarını örttüklerini, %15.2'si bazen eldiven ve %38.8'i bazen önlük kullandıklarını ifade etmişlerdir. Bu davranışları gösterme ile kadınların eğitim durumları arasındaki fark istatistiksel olarak önemlidir ($p<0.05$).
- Araştırma kapsamına alınan 250 kadından 223'ü (%89.2) yemek hazırlamaya başlamadan önce elleri yıkamanın çok önemli olduğunu vurgulamışlardır.
- Araştırmaya katılan kadınların %98.8'i yemek yapmaya başlamadan önce ellerini yıkadıklarını ve onların da %53.2'si ellerini banyoda yıkadıklarını belirtmişlerdir.
- Kadınların %53.6'sı çiğ yiyecek için kullandıkları mutfak gerecini pişmiş yiyecek için de kullandıklarını belirtmişlerdir. Bu soruya verilen yanıtla kadınların eğitim durumları arasındaki fark istatistiksel olarak önemli bulunmuştur ($p<0.05$). Hem çiğ

hem de pişmiş yiyecek için aynı araç-gereci kullananların %94.9'u deterjan ve sıcak su ile yıkadıktan sonra kullanmaktadırlar.

- Araştırmaya katılan kadınların çoğunluğun kesme tahtasının materyali tahtadır. Kesme tahtasının materyali yaş grubu ($p<0.05$) ve öğrenim durumuna ($p<0.01$) göre değişmektedir.
- Kadınların büyük bir bölümü (%76.4) çiğ et, tavuk ve balığı elledikten sonra ellerini sabun ve sıcak su ile yıkadıklarını ifade etmişlerdir.
- Kadınların %90.4'ü çapraz kontaminasyonun anlamını bilmediklerini belirtmişlerdir.
- Araştırma kapsamına alınan kadınların %40.4'ü donmuş eti buzdolabında, %39.6'sı tezgah üzerinde çözdürmektedir. Çözdürme işlemi ile kadınların eğitim durumları arasındaki fark istatistiksel olarak önemli bulunmuştur ($p<0.01$). Çözdürdükleri eti yeniden dondurmayanların oranı %91.6'dır.
- Kadınların %40.4'ü tat kontrolünü yemeği ayrı bir kaba alıp, temiz bir kaşıkla yaptıklarını belirtmişlerdir.
- Araştırmaya katılan kadınların %81.6'sının pişmiş yiyecekleri oda sıcaklığında soğutmaya bıraktıkları belirlenmiştir. Pişmiş yiyecekleri soğutma şekilleri ile kadınların yaş grupları arasındaki fark istatistiksel olarak önemlidir ($p<0.05$).
- Kadınların %59.2'sinin açık süt almadıkları, açık süt alanların %23.6'sının kaynamaya başladıktan sonra 15-20 dk kaynattıkları saptanmıştır.
- Kadınların %36.4'ü buzdolabı sıcaklığının 1-5 °C'de olması gerektiğini, %47.6'sı ise buzdolabının derecesini bilmediklerini belirtmişlerdir.
- Araştırma kapsamına alınan kadınların %83.2'si mutfak tezgahını her kullanıştan sonra temizlemektedir.
- Kadınların büyük bir bölümünün (%85.2) yumurtayı yıkamadan buzdolabına koydukları saptanmıştır.
- Araştırmaya katılan kadınların %80.4'ünün ambalajlı gıdaların son kullanma tarihi geçmişse kullanmadıkları, %92.0'sinin bozuk olduğundan şüphe ettikleri yemekleri attıkları belirlenmiştir.
- Kadınların su ve bazı besinleri güvenli bulma dereceleri incelendiği zaman, genel örneklemde şişe suyu (%33.6), sebze-meyve (%41.6), süt (%36.8), yoğurt (%48.8), peynir (%46.0) ve yumurtada (%36.8) en yüksek oranları "oldukça güveniyorum"; çeşme suyu (%50.0), tavuk (%51.2), balık (%43.6), kırmızı et (%40.4), salam-sosis

vb de (%44.4) “pek güvenmiyorum”; konserve besin (%42.4) ve dondurulmuş besinde (%42.8) “hiç güvenmiyorum” diyenlerin aldığı saptanmıştır.

- Araştırma kapsamına alınan kadınların büyük bir bölümü (%62.4) satın aldıkları yiyeceklerin ambalajları üzerindeki bilgileri her zaman okuduklarını, %76.8’i aldıkları ürünün ambalajının sağlam olup olmadığına, %90.8’i aldıkları ürünün üretim ve son kullanma tarihine her zaman dikkat ettiklerini belirtmişlerdir.
- Besinleri buzdolabına yerleştirirken eskilerin önde olmasına her zaman dikkat eden kadınların oranı %63.6, artan yemekleri ısıtırken her zaman içinden buhar çıkıncaya kadar ateşte tuttuklarını belirtenlerin oranı %44.0 ve ambalajlı satılan besinleri her zaman açık satılanlara tercih edenlerin oranı %44.0’dür.
- Kadınların %77.4’ü dondurulmuş besinlerin üzerine hiçbir zaman tarih yazmadıklarını belirtmişlerdir.
- Kabuğu soyulacak meyve ve sebzeyi kadınların %89.2’sinin, tavuk vb kümes hayvanlarını pişirmeden önce %94.4’ünün her zaman yıkadıkları saptanmıştır.
- Araştırmaya katılan kadınların %92.8’inin küflenmiş salçayı, %92.0’sinin küflenmiş peyniri ve %94.4’ünün bombe yapmış konserve besinlerini tüketmedikleri belirlenmiştir.
- Kadınların %48.8’inin “gıdalarda katkı maddesi kullanılması önemlidir”, %56.8’inin “pişmiş yiyecekler soğuyana kadar oda sıcaklığında bekletilmelidir”, %58.8’inin “kirli yumurta yıkanmadan dikkatli bir şekilde kırılıp kullanılabilir”, %74.8’inin “çatlak ya da kırık yumurtanın kullanılmasında bir sakınca yoktur”, %91.2’sinin “çok pişmiş yumurta oda sıcaklığında iki günden fazla durabilir” ve %88.4’ünün “hatalı olarak depolanan yiyecekler sağlık için bir tehlike oluşturmaz” ifadelerine katılmadıkları saptanmıştır.
- Araştırma kapsamına alınan kadınların %96.4’ü “yiyecek maddelerinin satıldığı yerin koşulları çok önemlidir”, %78.0’i “yiyeceklerin lezzetinden çok besleyici olması önemlidir”, %78.0’i “besin zehirlenmesine neden olan yiyeceklerin tadı, görünüşü ve kokusu kötüdür”, %68.0’i “çiğ yiyecekler ellendikten sonra pişmiş yiyecekler ellenmemelidir”, %85.6’sı “çiğ yiyeceklerle pişmiş yiyecekler ayrı saklanmalıdır”, %62.0’si “besinleri dondurma işlemi bakterileri öldürmez, sadece üremelerini durdurur”, %55.2’si “sigara dumanı üflerken havaya ve besine tükürük

bulaşır" ve %80.8'i "konserve besinleri kendi orijinal ambalajında raflarda depolanabilir" ifadesine katılmaktadır.

♦ Kadınların %36.8'i besin güvenliği ile ilgili bilgileri televizyondan, %23.6'sı gazete-dergiden ve %16.8'i de okuldan edindiklerini belirtmişlerdir.

Bu sonuçlar doğrultusunda şu öneriler geliştirilebilir;

- Sağlığın temeli olan yeterli ve dengeli beslenme güvenilir besinlerle gerçekleştirilmelidir. Üretim, tüketim zincirinin her aşamasında besin güvenliği sağlanmalıdır.
- Devlet etkin, yaygın ve sistemli bir gıda kontrolü gerçekleştirmelidir.
- Hem besin üreticileri hem de sanayicileri tüketiciye güvenli bir besin sunmayı sosyal bir sorumluluk olarak görmeli ve eğitilmelidir.
- Tüketiciler besin güvenliği konusunda eğitilmelidir.
- Gıda ürünlerinin ambalajları üzerindeki etiketleri okuma oranı artmaktadır. Bu nedenle etiketler üzerinde besin hazırlama, pişirme ve depolama ile ilgili bilgilere yer verilmelidir.
- Kadınların besin güvenliği ile ilgili bilgileri almasında televizyon, gazete ve dergilerin etkili olduğu görülmektedir. Bu nedenle özellikle yazılı ve görsel basında besin güvenliği ile ilgili yayınlara geniş bir şekilde yer verilmelidir.
- Ev ekonomistleri, beslenme uzmanları ve beslenme ile ilgili ders veren öğretmenler tarafından beslenme ilkeleri ve besin güvenliği konusunda kurslar açılmalı, seminerler verilmelidir.
- Besin hijyeni, besin güvenliğini de içeren beslenme eğitimine okul öncesi dönemde eğitim veren kurumlarda başlanmalı, etkin ve sürekli olarak yapılması sağlanmalıdır.

KAYNAKLAR

Aksulu, İ. 1999. Tüketicide sağlığını koruma bilinci ve satın alma noktasında tüketici tutumları. 4. Ulusal Pazarlama Kongresi. 21 yy. Eşiğinde Ulusal Pazarlama, Aydoğdu Ofset, 300 s., Ankara.

Altekruse, S.F., Yang, S., Timbo, B.B. and Angulo, F.J. 1999. A Multi-state survey of consumer food-handling and food-consumption practices. American Journal of Preventive Medicine, 16(3),216-221.

Anar, Ş. 2000. Sokak sütçülüğü, süt ile insanlara geçen hastalıklar ve pastörizasyonun önemi. Gıda, 70-71.

Andiç, S., Şahin, K. ve Koç, S. 2002. Van Merkez ilçe kentsel alanda süt tüketimi. Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat fakültesi Tarım Bilimleri Dergisi, 12(2),33-38.

Andress, E.L. 1999. Safe food handling optimizel family nutrition. Journal of Family and Consumer Sciences, 91(1),40-43.

Anonim. 2002. Toplumun beslenmede bilinçlendirilmesi. Saha personeli için Toplu Beslenmesi Eğitim Materyali Üçüncü Basım, Onur Matbaacılık, 160 s., Ankara

Anonim. 2003. Türk Gıda Mevzuatı 2003. Dünya Yayıncılık Yazı Dizisi:5, Birinci Baskı, Global Dünya Basımevi, 1370 s., İstanbul.

Anonymus. 2003. Safe Food handling. http: // www. co.st-louis.mo.us /dak./ancilary / cdc / safefood. html.

Anonim. 2004. TC Sağlık Bakanlığı Temel Sağlık Hizmetleri Genel Müdürlüğü. Türkiye'ye özgü beslenme rehberi. Gökçe Ofset, 70 s., Ankara.

Anonymous. 2004. Food safety facts. http: // www.fda.gov/ fdac/ features/ 895_ kitchen.html Erişim tarihi: 27.07.2004

Anonim. 2005. Sağlıklı gıda tüketiminde 5 anahtar. http:// www.kkgm.gov.tr / Resimler/ Anahtar /anahtar.html. Erişim tarihi: 30.09.2005.

Anonim. 2006. Mutfakta hijyen. http:// ntvmsbc.com/news/254981.asp.

Arslan, P., Topkara, Y., Özdemir, A. ve Yurdunkulu, S. 1987. Kitle haberleşme araçlarının kadınların beslenme bilgileri üzerine etkileri. Beslenme ve Diyet Dergisi, 16(1), 51-59.

Askarian, M., Kabir, G., Aminbaig, M., Memish, Z.A. and Jafari, P. 2004. Knowledge, attitudes and practices of food service staff regarding food hygiene in Shiraz, Iran. Infection Control and Hospital Epidemiology, 25(1), 16-20.

Badrie, N., Gobin, A., Dookeran, S. and Duncan, R. 2006. Consumer awarenes and perception to food safety hazards in Trinidad, West Indies. Food Control, 17, 370-377.

Baş, M. ve Sağlam, F. 1997. Otel beslenme servis personelinin kişisel ve çevre hijyen bilgisinin ölçülmesi. Beslenme ve Diyet Dergisi, 26(1), 28-32.

Baş, M. 2004. Besin hijyeni güvenliği ve HACCP. Birinci baskı, Sim Matbacılık Ltd. Şti., 502 s., Ankara.

Baş, M., Ersun, A. Ş. and Kıvanç, G. 2006. The evaluation of food hygiene knowledge, attitudes and practides of food handlers' in food businesses in Turkey. Food Control, 17,317-322.

Baysal, A. 2002. Beslenme. Hatipoğlu Yayınları: 93, Ders Kitapları Dizisi: 26, Şahin Matbaası, 520 s., Ankara.

Bener, Ö. 1995. Ambalajlı gıda maddeleri ve tüketici açısından önemi. Standard, 401, 115-117.

Beyhan, Y., Ciğerim, N., Elmalı, Z. ve Arısoy, E. 1996. Ankara'daki banka mutfaklarının hijyen durumu. Beslenme ve Diyet Dergisi, 25(2), 34-37.

Boyacıoğlu, D. 2004. Tüketiciler aydınlatılmalı. Dünya Gıda, 9(1),92-94.

Boyacıoğlu, D. 2006. Gıda satın alırken nelere dikkat etmeliyiz. http://www.food.itu.edu.tr/Beslenme/Gıda_bilgileri.html. Erişim tarihi: 01.02.2006

Brown, A.2000. Understanding food principles and food preparation, Wadsworth, 615 p., USA.

Bruhn, C.M. and Schutz H.G. 1999. Consumer food safety knowledge and practices. Journal of Food Safety, 19, 73-87.

Bulduk, S. 2003. Gıda ve personel hijyeni. Detay Yayıncılık, 179 s., Ankara.

Ciğerim, N. ve Beyhan, Y. 1994. Toplu beslenme sistemlerinde hijyen. Kök Yayıncılık, 48 s., Ankara.

Çelebi, K., Kavas, A. ve Kavas, A. 1991. Besin etiketi: tüketici algılaması tercih ve içerik analizi. Beslenme ve Diyet Dergisi, 20, 209-219.

Çelik, Ş. ve Ünver, B. 1991. Tüketicilerin cinsiyet, eğitim ve çalışma durumlarına göre gıda kontrolü hakkında bilgileri. Gıda, 16(5), 333-340.

Çelik, Ş ve Ünver, B. 1994. Tüketicilerin gıda kontrolü ile ilgili uygulamaları. Gıda, 19(1), 73-79.

Dağ, A. 1996. Toplu beslenme servislerinde çalışan personel için geliştirilen hijyen eğitim programının bilgi, tutum ve davranışlara etkisi. Bilim Uzmanlığı Tezi(basılmamış). Hacettepe Üniversitesi, 89 s., Ankara.

Dağ, A. ve Merdol, T.K. 1999. Toplu beslenme servislerinde çalışan için geliştirilen hijyen eğitim programının bilgi, tutum ve davranışlara etkisi. Beslenme ve Diyet Dergisi, 28(1), 47-51.

Demirci, A. ve Baykan, S. 2003. Evli tüketicilerin gıda satın alma davranışları üzerine bir araştırma. Standard, 42(495), 82-90.

Demirel, H. 1997. Ev yönetimi ve beslenme eğitiminin kadının mutfak faaliyetlerine etkisi. Yüksek lisans tezi (basılmamış). Gazi Üniversitesi, 126 s., Ankara.

Dölekoğlu, C. 2002. Tüketicilerin işlenmemiş gıda ürünlerinde kalite tercihleri, sağlık riskine karşı tutumları ve besi bileşimi konusunda bilgi düzeyleri (Adana Örneği). Doktora Tezi (basılmamış). Çukurova Üniversitesi, 171 s., Adana.

Duyff, R.L. 2003. Amerikan Diyetisyenler Derneğinin geliştirilmiş besin ve beslenme rehberi (Türkçesi Çev. Ed. S. Yücecan, G. Pekcan, B. Nursal ve T. Besler), Acar Matbaacılık, 614 s., İstanbul.

Egemen, A., Demir, N., Akşit, S., Kusin, N., Sözbilen, M. ve Solak, İ. 2001. Besin zehirlenmeleri: Sağlıksız beslenmenin bir göstergesi. Beslenme ve Diyet Dergisi, 30(3), 16-21.

Erdoğan, S. ve Şahingöz, S. 2004. Tüketicilerin gıda ambalajlarında bulunması gereken bilgilerden haberdar olma durumları ve besin etiketleri ile tutumları. Standard, 43(507), 28-35.

Evranuz, Ö. 1987. Gıda işleme ve muhafazasında kaliteyi etkileyen etmenler ve son tüketim tarihinin saptanması. Gıda Sanayi, 1, 12-16.

Güler, B. ve Özçelik, A.Ö. 2002. Çalışan ve çalışmayan kadınların yiyecek satın alma-hazırlama davranışları üzerine bir araştırma. Ankara Üniversitesi Ev Ekonomisi Mezunları Derneği Yayınları Bilim Serisi:3, Ankara Üniversitesi Basımevi, 91 s., Ankara.

Griffith, C., Worsfold, D. and Mitchell, R. 1998. Food preparation risk communication and consumer. Food Control, 9(4), 225-231.

Hernandez, J. 1998. Food safety: Food preparation and cooking. Food Management, 33(5), 90-92.

Hasipek, S. ve Özçelik, A.Ö. 1997. Ailelerin dondurulmuş besin tüketme alışkanlıkları. Standard, 36(424), 98-102.

Jay, L.S., Comar, D. and Govenlock, L.D. 1999a. A National Australian food safety telephone survey. Journal of Food Protection, 62(8), 921-928.

Jay, L.S., Comar, D. and Govenlock, L.D. 1999b. A video study of Australian domestic food-handling practices. Journal of Food Protection, 62(11), 1288-1296.

Kalınkara, V. 1986. Ev mutfaklarının planlanmasında dikkat edilecek hususlar. Beslenme ve Diyet Dergisi, 15, 123-130.

Karataş, N. 1977. Ev kadınlarının mutfak uğraşlarında sağlığa ilişkin bilgi ve uygulamaları. Doktora Tezi (basılmamış). Hacettepe Üniversitesi, Ankara.

Kavas, G. ve Kınık, Ö. 2000. Gıdaların etiketlenmesi ve etiket standartlarına uygunluğunun incelenmesi. Gıda, 10, 77-85.

Kavas, A. 2003. Sağlıklı yaşam için doğru beslenme. Literatür Yayınları:37, Mert Matbaacılık, 242 s., İstanbul.

Kayayurt, Y. 2002. Dört-Beş yıldızlı otel mutfaklarında çalışan personelin yiyecek hazırlama, pişirme ve saklama konusundaki bilgi düzeylerinin tespiti ve buna uygun hizmet için eğitim programı önerisi. Yüksel Lisans Tezi (basılmamış) Gazi Üniversitesi, 134 s., Ankara.

Kesici, T. ve Kocabaş, Z. 1998. Biyoistatistik. Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Yayını No:79, Ankara Üniversitesi Basımevi, Ankara

Kılıç, O. ve Alkın, E. 2003. Gıda katkı maddeleri ve insan sağlığı. Standard, 42(498),82-85.

Köksal, O. 2001. Gıda ve beslenme. Erciyes Üniversitesi Yayınları No:130, Erciyes Üniversitesi Matbaası, 528 s., Kayseri.

Köksal, E., Bilgili, N. ve Topçu, A. 2003. Ankara ili Gülveren bölgesinde yaşayan ev hanımlarının besin satın alma ve etiket okuma konusundaki bilgi düzeylerinin belirlenmesi. Sağlık ve Toplum, 13(2), 77-83.

Leon, W. ve De Waal, C.S. 2004. Yediğimiz gıdalar güvenli mi? İnsan ve çevre sağlığını korumak için tüketici rehberi (Çev. A. Tatlıer). Prestij Yayınları, 293 s., İstanbul.

Li-Cohen, A.E. and Bruhn, C.M. 2002. Safety of consumer handling of fresh from the time of purchase to the plate: a comprehensive consumer survey. Journal of Food Protection, 65(8), 1287-1296.

Lynch, R.A., Elledge, B.L., Griffith, C.C. and Boatright, D.T. 2003. A comparision of food safety knowledge among restaurant managers, by source of training and experience, in Oklahoma Country, Oklahoma. Journal of Environmental Health, 66(2), 9-14.

McINTOSH, W.A., Christensen, L.B. and Acuff, G.R. 1994. Perceptions of risks of eating undercooked meat and willingness to change cooking practices. Appetite, 22, 83-96.

Meer, R.R. and Misner, S.L. 2000. Food safety knowledge and behavior of expanded food and nutrition education program participants in Arizona. Journal of Food Protection, 63(12), 1725-1731.

Merdol, T., Beyhan, Y., Ciğerim, N., Sağlam, F., Tayfur, M., Baş, M. ve Dağ, A. 2000. Sanitasyon, hijyen eğitim rehberi. Hatipoğlu Yayınevi, 134 s., Ankara.

Meriç, H. 1991. Ankara'da sosyo-ekonomik yönden farklı ailelerin süt satın alma ve tüketim durumları. Bilim Uzmanlığı Tezi (basılmamış), Gazi Üniversitesi, Ankara.

Mitchel, P.M., Karslund, M.K., Finan, A. and Jonhson, J. 1994. Food label reading habits of WIC clients. Journal of Nutrition Education, 26(3),146-148.

Nazik, M.H. ve Şanlıer, N. 2001. Ailelerin tüketim davranışlarına reklamların etkisinin tespiti üzerine bir araştırma. Standard, 40(476), 80-87.

Önce, G. 1990. Türkiye'de gıda ürünleri pazarlamasında ambalajlama sorunları ve çözüm önerileri. Verimlilik Dergisi, 19(1), 137-146.

Özgen, Ö. ve Ufuk, H. 1997. Tüketicilerin ambalaj tercihleri ve çevreci pazarlama ilkelerini algılamaları. Standard, 36(432), 114-124.

Özgenç, M.B. 1994. Ambalaj-dağıtım ve servis. II. Gıda Mühendisleri Kongresi, s. 288-295, Gaziantep.

Sağlam, F., Gümüş, A., ve Dokcan, B. 1999. Tüketicilerin besin satın alımına ilişkin bilgi tutum ve davranışları. Beslenme ve Diyet Dergisi, 28(1), 39-46.

Sargın, Y. 2005. Ankara'daki dört ve beş yıldızlı otellerde çalışan yiyecek ve içecek personelinin hijyen bilgileri ve uygulamalarının incelenmesi. Yüksek lisans tezi (basılmamış). Ankara üniversitesi, 101 s., Ankara.

Shiferaw, B., Yang, S., Cıeslak, P., Vugıa, D., Marcus, R., Koehler, J., Deneen, V., Angula, F. and The Foodnet Working Group. 2000. Prevalence of high-risk food consumption and food-handling practices among adults: a multistate survey, 1996 to 1997. Journal of Food Protection, 63(11), 1538-1543.

Soner, A. ve Özgen, I. 2002. Yiyecek-içecek işletmelerinde uluslar arası hijyen standartları. Turizmde Sağlık ve Beslenme; Sorunlar ve Çözümler Sempozyum Bildiriler Kitabı, s. 49-62, Alanya.

Sürücüoğlu, M.S. 2002. Suyun özellikleri ve Ankara'da su kültürü. Türk Mutfak Kültürü üzerine Araştırmalar, Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtım Vakıf Yayınları Yayın No:30, Birlik Matbaası, Birinci Baskı, s. 9-46, Ankara.

Şanlıer, N. ve Şeren, S. 2005. Tüketicilerin besin satın alma bilinçlerinin değerlendirilmesi. Üçüncü Sektör Kooperatifçilik, 149, 12-29.

Şensoy, F. 1987. Ankara iline bağlı seçilmiş köy, ilçe, gecekondu ve kentsel yerleşim yerlerinde yaşayan ev kadınlarının besin sanitasyonu konusundaki bilgi ve alışkanlıklarını saptama araştırması. Bilim Uzmanlığı Tezi (basılmamış). Hacettepe Üniversitesi, 125 s., Ankara.

Tayfur, M. 1993. Besinlerdeki küfler ve mikotoksinler. Beslenme ve Diyet Dergisi, 22(1), 101-108.

Tayfur, M. 2002. Besin grupları (satın alma, saklama, hazırlama, pişirme ilkeleri) Aile Sağlığı (Ed. F. Akyürek), Anadolu Üniversitesi Yayın No: 742, s. 94-114, Eskişehir.

Türk-İncel, E. 2005. Yetişkin tüketicilerin besin güvenliği konusunda bilgi ve davranışları. Yüksek Lisans Tezi (basılmamış). Hacettepe Üniversitesi, 111 s., Ankara.

Uzun, Ö. 1998. Besin Zehirlenmeleri. Hacettepe Tıp Dergisi, 29(2), 26-32.

Ünüsan, N. 2000. Birey ve kurumlar açısından gıda güvenliğinin önemi. Hi-Tech, 43, 84-90.
Ünüsan, N. 2001. Yumurtanın evlerde hijyenik olarak kullanılmasının belirlenmesi araştırması. Sağlık ve Toplum, 11(3), 57-60.
Ünüsan, N. 2005. Consumer food safety knowledge and practices in the home in Turkey. Food Control (baskıda).
Woodburn, M. and VanDeRiet, S. 1985. Safe food: care labeling for perishable foods. Home Economics Research Journal, 14(1), 3-10.
Woodburn, M. and Raab, C.A. 1997. Household food preparers' food-safety knowledge and practices following widely publicized outbreaks of foodborne ıllness. Journal of Food Protection, 60(9), 1105-1109.
Worsfold, D. 1997. Food safety behavior in the home. British Food Journal, 99(3), 97.
Worsfold, D. and Griffith, C.J. 1997. Assessment of the standard of consumer food safety behavior. Journal of Food Protection, 60(4), 399-406.
Yener, M. 1982. Yerleşim yeri ve bölgesindeki sağlık hizmeti şeklinin ev kadınlarının ev ile ilgili uğraşlarında sağlığa ilişkin bilgi ve davranışlarında etkisi üzerine bir araştırma. Doçentlik Tezi (basılmamış).Hacettepe Üniversitesi, Ankara.
Yurttagül, M. 1991. Tüketicilerin gıda katkı maddeleri ile ilgili bilgi ve uygulamaları. Beslenme ve Diyet Dergisi, 20, 199-208.

EK 1 ANKARA ÜNİVERSİTESİ EV EKONOMİSİ YÜKSEK OKULU
BESLENME BİLİMLERİ BÖLÜMÜ
KADINLARIN BESİN GÜVENLİĞİ İLE İLGİLİ DAVRANIŞLARININ DEĞERLENDİRİLMESİ
ANKET FORMU

---/--/2005

Adı-Soyadı:
Anketin yapıldığı Halk Eğit. Mer. Adı:

I. GENEL BİLGİLER

1. Kadının yaşı.....

2. Öğrenim durumunuz nedir?
   1) İlkokul 2) Ortaokul 3) Lise
   4) Yüksekokul- Üniversite 5)Diğer……

3. Ne iş yapıyorsunuz?
   1)Ev hanımı 2) Memur 3)Emekli 4)Serbest çalışıyor
   5)İşçi 6)Diğer…….

4. Kaç yıldır evlisiniz?:.....

5. Kaç yaşında evlendiniz?:.....

6. Çocuğunuz var mı?
   1)Hayır 2)Evet (Kaç çocuğunuz var?)…….

7. Ailenizdeki kişi sayısı nedir?.....

8. Ailenizin ortalama aylık geliri ne kadardır ?:.....

9.Oturduğunuz konutun niteliği nedir?
   1) Apartman dairesi 2) Vasıflı müstakil ev
   3) Gecekondu 4) Diğer(belirtiniz)……..

10.Mutfağınızın konumu nasıldır?
   1)Evin içinde ayrı
   2)Evin içinde yemek odası ile beraber
   3)Evin dışında

11.İçme ve kullanma suyunu nereden sağlıyorsunuz?

	İçme	Kullanma
Şebeke suyu		
Şişe, damacana su		
Kuyu suyu		
Diğer (belirtiniz)		

II. DAVRANIŞLARLA İLGİLİ SORULAR

1.Gıda maddelerinizi genellikle nereden satın alırsınız ?

	Kendi yapıyor	Kasap	Bakkal	Süper market	Hal	Pazar	Açık	Ambalajlı	İki şekilde
Et									
Balık									
Tavuk									
Süt									
Yoğurt									
Sebze-meyve									
Pirinç-Bulgur									
Makarna									
Un									
Kuru baklagiller									

2. Alışveriş yaptığınız zamanı düşünün; kırmızı veya beyaz eti hangi aşamada satın alırsınız ?

1) Alışverişin başında 2) Ortasında 3) Sonunda 4) Dikkat etmez

3. Eti satın almanız ile eve gitmeniz arasında ne kadar süre geçer ?

1) 1 saat 2) 45 dk. 3) 30 dk 4) 30 dk'dan az

4. Satın aldığınız eti çoğunlukla nerede depolarsınız ?

1) Dondurucuda 2) Buzdolabının et bölümünde 3) Buzdolabının üst rafında
4) Buzdolabının orta rafında 5) Buzdolabının alt rafında
6) Buzdolabına veya dondurucuya koymaz

5. Yemek hazırlarken saçlarınızı örter misiniz?

1) Her zaman örterim 2)Bazen örterim 3)Örtmem

6. Yemek hazırlarken eldiven kullanır mısınız?

1) Evet 2)Hayır 3)Bazen

7. Mutfakta yemek hazırlarken önlük kullanır mısınız?

1) Her zaman kullanırım
2) Bazen kullanırım 3) Kullanmam

8. Mutfakta el sabunu bulunuyor mu (Sıvı ya da kalıp)?

1) Evet 2) Hayır

9. Yemek hazırlamadan önce veya sonra ellerinizi yıkamak sizin için ne kadar önemlidir?

1) Çok önemli 2) Biraz önemli 3) Önemli 4) Önemsiz

10. Yemek hazırlamaya başlamadan önce ellerinizi yıkar mısınız?

1) Evet 2) Bazen 3) Hayır

11. Cevabınız “Evet” veya “Bazen” ise ellerinizi nerede yıkarsınız?
1) Mutfakta 2) Banyoda 3) Her ikisini de kullanırım

12. Eller usulüne uygun olarak en doğru ne şekilde yıkanır?
1) Su+ sabun + ovuşturarak
2) Sadece su ile yıkanarak
3) Elin dayanabileceği derecede sıcak su + sabun + parmak araları ve bileklere kadar ovuşturarak

13.Yiyecek hazırlamayı nereden öğrendiniz?
1) Annesinden 2) Kendi deneyimleri ile 3) Diğer aile büyüklerinden
4) Eşinden 5) Okulda 6) Diğer ……

14. Yemeklerinizi kaç öğün için hazırlarsınız?
1)Bir 2)İki 3)Üç 4)Diğer……

15. Herhangi bir çiğ yiyecek için kullandığınız bıçak / tabak / kesme tahtasını pişmiş yiyecek için kullanır mısınız ?
1) Evet 2) Hayır 3) Bazen

16.Cevabınız “Evet” veya “Bazen” ise nasıl kullanırsınız ?
1) Olduğu gibi kullanırım
2) Nemli bezle siler kullanırım
3) Deterjan ve sıcak su ile yıkarım
4) Diğer (belirtiniz).....

17.Kullandığınız kesme tahtası hangi materyalden yapılmıştır?
1)Cam 2)Tahta 3)Plastik 4)Melamin

18.Çiğ et, tavuk veya balığı elledikten sonra ellerinizi nasıl temizlersiniz ?
1) Kağıt havluya siler 2)Su ile yıkar (Sıcak, soğuk, ılık)
3) Sabun ve soğuk su ile yıkar 4) Sabun ve sıcak su ile yıkar
5)Yıkamaz 6)Diğer(belirtiniz).....

19.Çapraz kontaminasyonun (bulaşmanın) anlamını biliyor musunuz ?
1) Evet 2) Hayır

20. Cevabınız “evet” ise çapraz kontaminasyon teriminden ne anlıyorsunuz ?
1)Bulaşmış yüzeylerde yemek hazırlama
2) Pişmiş yiyeceklerle çiğ yiyeceklerin temas etmesi
3) Çiğ yiyecekler için kullanılan bıçak vb’yi pişmiş yiyecekler için kullanma
4) Hepsi
5) Bilmiyor 6) Diğer (belirtiniz).....

21. Dondurulmuş eti genellikle nasıl çözdürürsünüz ?
1) Oda sıcaklığında (tezgah üzerinde) 2) Buzdolabında 3) Akan su altında
4) Mikrodalga fırında 5) Donmuş şekilde pişirilir 6) Dondurmaz

22. Çözdürdüğünüz eti yeniden dondurur musunuz?
1)Evet 1)Hayır 3)Bazen

23. Yemeklerin tat kontrolünü nasıl yaparsınız ?
1) Bir kaşık alır ve bakar
2) Kepçe ile bir miktar yemek alır ve kaşıkla kepçeden bakar
3) Yemeği ayrı bir kaba alır, temiz bir kaşıkla bakar
4) Diğer(belirtiniz)……..

24. Pişmiş yiyecekleri soğutmak gerektiğinde nasıl bir yol izlersiniz ?
1) Sıcakken buzdolabına koyar 2) Büyük ve derin kaplarda soğutur
3) Küçük ve sığı kaplarda soğutur 4)Oda sıcaklığında soğutulmaya bırakır

25. Fazla miktarda yemek pişirdiğiniz zaman artanı buzdolabında nasıl muhafaza edersiniz?
1)Pişirdiği tencerede
2)Birkaç küçük kap içinde
3)Büyük bir kapta
4)Fazla pişirmez
5) Diğer(belirtiniz)……..

26. Açık süt satın alıyorsanız sütü nasıl kaynatırsınız?
1)Süt kaynayıp kabarınca hemen ocaktan alırım
2) Süt kaynayıp kabarınca 5 dakika kadar kaynatır
3)Kaynamaya başladıktan sonra 15-20 dakika kaynatılır
4)Diğer(belirtiniz)…….

27. Buzdolabı sıcaklığı ne olmalıdır ?
1) 1 °C'den az 2) 1 – 5 °C 3) 6 – 10 °C 4)11 – 15 °C
5) 16 – 20 °C 6) 20° C'den fazla 7) Bilmiyor

28. Mutfak tezgahını ne sıklıkla temizlersiniz?
1)Her kullanışta
2)Her yemekten sonra
3)Günde bir kere
4)Haftada 2-3 kere
5)Diğer(belirtiniz)……

29. Mutfak tezgahını nasıl temizlersiniz?
1)Deterjanlı ılık su-bez
2)Ilık su-bez
3)Nemli bez
4)Sprey temizleyiciler ile 5)Diğer(belirtiniz)……

30.Yumurtayı nasıl saklarsınız?
1)Hemen buzdolabına koyarım
2)Hemen yıkar buzdolabına koyarım

31.Ambalajlı satın aldığınız gıdaların son kullanma tarihi geçmiş ise ne yaparsınız?

1)Gününden sonra kullanmaz
2)1-2 hafta geçmişse kullanır
2)4-7 gün geçmişse kullanır
4)Görmezden gelir, tadı-kokusu iyi ise kullanır.
5)Diğer……..

32. Bozuk olduğundan şüphe ettiğiniz bir yemeği/besini ne yaparsınız?

1)Atar
2)Isıtıp kullanır
3)Bozuk kısmını atıp kullanır
4)Tadına bakar normal ise kullanır
5)Diğer (Belirtiniz)…….

33. Besin zehirlenmesi denince ne anlıyorsunuz ?

1) Kimyasallarla zehirlenme
2) Bakterilerin neden olduğu zehirlenme
3) Besinlerin neden olduğu zehirlenme
4) Çok fazla alkol içme sonucu zehirlenme
5) Çok fazla yeme sonucu zehirlenme
6) Bilmiyor
7) Diğer (Belirtiniz)……..

34. Besin zehirlenmesinin nedeni nedir ?

1) Yanlış depolanmış yiyecekler
2) Yanlış pişirilmiş yiyecekler
3) Süresi geçmiş besin kullanımı
4) Besinlerin çapraz kontaminasyonu
5) Bilmiyorum

35. Besin zehirlenmesi yapar korkusu ile yemekten kaçındığınız yiyecekler var mı?

1)Hayır
2)Evet ise; a) İşlenmiş et ürünleri b) Deniz ürünleri
c) Tavuk vb. d) Balık
e) Midye f) Fast- Food
g)Yaş pasta h) Mantar
i) Diğer……

36.Aşağıdaki besinlerin güvenli olduğuna inancınız nasıldır?

Yiyecek	Tam güveniyor	Oldukça güveniyor	Pek güvenmiyor	Hiç güvenmiyor
Şişe suyu				
Çeşme suyu				
Sebze-meyve				
Süt				
Yoğurt				
Peynir				

Yumurta				
Tavuk				
Balık ve deniz ürünleri				
Kırmızı et				
Konserve besin				
Dondurulmuş besin				
Salam-sosis				

37. Aşağıdaki uygulamaları ne sıklıkla yaparsınız?

Lütfen her ifade için bir cevap seçiniz.	Her zaman	Genellikle	Bazen	Hiç
Ambalajlı satılan besinleri açıkta satılanlara tercih ederim.				
Yiyecek ambalajlarının etiket bilgilerini okurum.				
Ürünün ambalajının sağlam olup olmadığına dikkat ederim.				
Üretim ve son kullanma tarihine dikkat ederim.				
Ürünleri saklarken veya pişirirken ambalajı üzerindeki talimatlara uyarım.				
Dondurucuya veya buzdolabına besinleri yerleştirirken eskiler önde olacak şekilde düzenlerim.				
Artan yemekleri ısıtırken içinden buhar çıkana kadar ateşte tutarım.				
Donmuş besinlerin katı, buzdolabındaki besinlerin soğuk olduğundan emin olmak için kontrol ederim.				
Dondurulmuş besinlerin üzerine tarih yazarım.				
Kabuğunu soyacağınız meyve ve sebzeyi yıkarım.				
Tavuk vb kümes hayvanlarını pişirmeden önce yıkarım.				
Küflenmiş salçayı tüketirim.				
Küflenmiş peynir tüketirim.				
Bombe yapmış konserve kutularındaki besinleri tüketirim.				

38. Aşağıdaki ifadelerin her birine katılma durumunuzu lütfen ilgili seçeneği işaretleyerek belirtiniz.

Lütfen her ifade için bir cevap seçiniz.	**Katılıyor**	**Kararsız**	**Katılmıyor**
Gıda ürünlerinde katkı maddesi kullanılması önemlidir.			
Markalı ürünler her zaman kalitelidir.			
Yiyecek maddelerinin satıldığı yerin koşulları (temizlik, hijyen, rutubet olması) çok önemlidir.			
Yiyeceklerin lezzetinden çok besleyici olması önemlidir.			
Büyük market ve alışveriş merkezlerinde satılan gıda ürünleri kalitelidir.			
Gıda ürünleri ile birlikte sunulan hediyeler satın almaya karar vermemde etkilidir			
Besin zehirlenmesine neden olan yiyeceklerin tadı, görünüşü ve kokusu kötüdür.			
Pişmiş yiyecekler soğuyana kadar oda sıcaklığında bekletilmelidir.			
Kirli yumurta yıkanmadan dikkatli bir şekilde kırılıp kullanılabilir.			
Çatlak yada kırık yumurtanın kullanılmasında bir sakınca yoktur.			
Çok pişmiş yumurta oda sıcaklığında iki günden fazla durabilir.			
Çiğ yiyecekler ellendikten sonra pişmiş yiyecekler ellenmez.			
Çiğ yiyeceklerle pişmiş yiyecekler ayrı saklanmalıdır.			
Besinleri dondurma işlemi bakterileri öldürmez, sadece üremelerini durdurur			
Konserve besinler kendi orijinal ambalajında raflarda depolanabilir.			
Hatalı olarak depolanan yiyecekler sağlığımız için bir tehlike oluşturmazlar.			
Sigara dumanı üflenirken, havaya ve besinine tükürük bulaşır.			

39. Besin güvenliği ile ilgili bilgileri nereden alıyorsunuz ?

1) Televizyondan 2) Gazete- Dergiden
3) Okuldan aldım 4) Arkadaş çevresinden
5) Diğer (.....)

ÖZGEÇMİŞ

Adı Soyadı : Canan Talas
Doğum Yeri : Ankara
Doğum Tarihi : 31.01.1972
Medeni Hali : Bekar
Yabancı Dili : İngilizce

Eğitim Durumu
Lise : Merkez Halil Rıfat Paşa Lisesi 1989
Lisans : Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Ev Ekonomisi Y.O. 1994
Yüksek Lisans : Ankara Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü
Ev Ekonomisi (Beslenme Bilimleri) Anabilim Dalı 2003-2006
Çalıştığı Kurum
Enka Temizlik Şirketi 1999-2000

Çizelge 4.5 Kadınların kırmızı et satın aldıkları yer ve satın alma şekli

ET (Kırmızı)	**Satın Alınan Yer**				**Satın Alma Şekli**				**Toplam**	
	Kasap		**Süpermarket**		**Açık**		**Ambalajlı**			
YAŞ(YIL)	**Sayı**	**%**	**Sayı**	**%**	**Sayı**	**%**	**Sayı**	**%**	**Sayı**	**%**
20-29	18	36.7	31	63.3	45	91.8	4	8.2	49	100.0
30-39	32	28.6	80	71.4	105	93.8	7	6.2	112	100.0
40-49	20	32.3	42	61.7	56	90.3	6	9.7	62	100.0
50+	12	44.4	15	55.6	23	85.2	4	14.8	27	100.0
TOPLAM	84	32.8	168	67.2	229	91.6	21	8.4	250	100.0
	X^2: 2.922 SD:3 p>0.05				X^2: 2.252 SD:3 p >0.05					
EĞİTİM										
İlkokul	30	41.4	43	58.9	70	95.9	3	4.1	73	100.0
Ortaokul	22	48.9	23	51.1	44	97.8	1	2.2	45	100.0
Lise	18	21.7	65	78.3	76	91.6	7	8.4	83	100.0
Üniversite	12	24.5	37	75.5	39	79.6	10	20.4	49	100.0
TOPLAM	82	32.8	168	67.2	229	91.6	21	8.4	250	100.0
	X^2 :13.750 SD:3 p <0.01				X^2: 13.161 SD:3 p <0.01					

Çizelge 4.6 Kadınların balık satın aldıkları yer ve satın alma şekli

BALIK	**Satın Alınan Yer**								**Satın Alma Şekli**				**Toplam**	
	Süpermarket		**Hal**		**Pazar**		**S.market-Hal**		**Açık**		**Ambalajlı**			
YAŞ(YIL)	**Sayı**	**%**	**Sayı**	**%**	**Sayı**	**%**	**Sayı**	**%**	**Sayı**	**%**	**Sayı**	**%**	**Sayı**	**%**
20-29	14	28.6	26	53.1	7	21.2	2	4.1	46	93.6	3	6.1	49	100.0
30-39	29	25.9	60	53.6	18	16.1	5	4.5	110	98.2	2	1.8	112	100.0
40-49	17	27.4	33	53.2	6	9.7	6	9.7	59	95.2	3	4.8	62	100.0
50+	8	29.6	15	55.6	2	7.4	2	7.4	27	100.0	-	-	27	100.0
TOPLAM	68	27.2	134	53.6	33	13.2	15	6.0	242	96.8	8	3.2	250	100.0
	G: 4.424 SD:9 p >0.05								G: 4.153 SD:3 p >0.05					
EĞİTİM														
İlkokul	17	23.3	41	56.2	13	17.8	2	2.7	72	98.6	1	1.4	73	100.0
Ortaokul	9	20.0	24	53.3	12	26.7	-	-	44	97.8	1	2.2	45	100.0
Lise	23	27.7	45	54.2	8	9.6	7	8.4	80	96.4	3	3.6	83	100.0
Üniversite	19	38.8	24	49.0	-	-	6	12.2	46	93.9	3	6.1	49	100.0
TOPLAM	68	27.2	134	53.6	33	13.2	15	6.0	242	96.8	8	3.2	250	100.0
	G: 33.633 SD:9 p <0.01								X^2: 2.325 SD:3 p>0.05					

Çizelge 4.7 Kadınların tavuk satın aldıkları yer ve satın alma şekli

TAVUK	**Satın Alınan Yer**						**Satın Alma Şekli**						**Toplam**	
	Kasap		**Süpermarket**		**Kasap-s.market**		**Açık**		**Ambalajlı**		**İki Şekilde**			
YAŞ(YIL)	**Sayı**	**%**	**Sayı**	**%**	**Sayı**	**%**	**Sayı**	**%**	**Sayı**	**%**	**Sayı**	**%**	**Sayı**	%
20-29	6	12.2	41	83.7	2	4.1	39	79.6	7	14.3	3	6.1	49	100.0
30-39	13	11.6	95	84.8	4	3.6	96	85.7	2	1.8	14	12.5	112	100.0
40-49	8	12.9	48	77.4	6	9.7	46	74.7	7	11.3	9	14.5	62	100.0
50+	2	7.4	25	92.6	-	-	22	81.5	1	3.7	4	14.8	27	100.0
TOPLAM	29	11.6	209	83.6	12	4.8	203	81.2	17	6.8	30	12.0	250	100.0
	G: 6.538 SD:6 p>0.05						G: 13.823 SD:6 p <0.05							
EĞİTİM														
İlkokul	13	17.8	58	79.5	2	2.7	69	94.5	1	1.4	3	4.1	73	100.0
Ortaokul	7	15.6	34	75.6	4	8.9	40	88.9	1	2.2	4	8.9	45	100.0
Lise	7	8.4	73	88.0	3	3.6	67	80.7	8	9.6	8	9.6	83	100.0
Üniversite	2	4.1	44	89.8	3	6.1	27	55.1	7	14.3	15	30.6	49	100.0
TOPLAM	29	11.6	209	83.6	12	4.8	203	81.2	17	6.8	30	12.0	250	100.0
	G: 9.974 SD:6 p >0.05						G: 32.765 SD:6 p <0.01							

Çizelge 4.8 Kadınların süt satın aldıkları yer ve satın alma şekli

SÜT	Satın Alınan Yer								Satın Alma Şekli						Toplam	
	Bakkal		Süpermarket		Pazar		S.market-pazar		Açık		Ambalajlı		İki Şekilde			
YAŞ(YIL)	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%
20-29	2	4.1	28	57.1	7	14.3	12	24.5	7	14.3	30	61.2	12	24.5	49	100.0
30-39	5	4.5	56	50.0	12	10.7	39	34.8	12	10.7	61	54.5	39	34.8	112	100.0
40-49	2	3.2	36	58.1	12	19.4	12	19.4	12	19.4	38	61.3	12	19.4	62	100.0
50+	2	7.4	17	63.0	3	11.1	5	18.5	3	11.1	19	70.4	5	18.5	27	100.0
TOPLAM	11	4.4	137	54.8	34	13.6	68	27.2	34	13.6	148	59.2	68	27.2	250	100.0
	G: 8.610 SD:9 p >0.05								X^2: 8.084 SD:6 p >0.05							
EĞİTİM																
İlkokul	-	-	30	41.1	23	31.5	20	27.4	23	31.5	30	41.1	20	27.4	73	100.0
Ortaokul	5	11.1	22	48.9	7	15.6	11	24.4	7	15.6	27	60.0	11	24.4	45	100.0
Lise	4	4.8	46	55.4	3	3.6	30	36.1	3	3.6	50	60.2	30	36.1	83	100.0
Üniversite	2	4.1	39	79.6	1	2.0	7	14.3	1	2.0	41	83.7	7	14.3	49	100.0
TOPLAM	11	4.4	137	54.8	34	13.6	68	27.2	34	13.6	148	59.2	68	27.2	250	100.0
	G: 52.316 SD:9 p <0.01								X^2:42.829 SD:6 p <0.01							

Çizelge 4.9 Kadınların yoğurt satın aldıkları yer ve satın alma şekli

YOĞURT	Satın Alınan Yer						Satın Alma Şekli				Toplam	
	Kendi yapıyor		Bakkal		Süpermarket		Kendi yapıyor		Ambalajlı			
YAŞ(YIL)	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%
20-29	15	30.6	2	4.1	32	65.3	15	30.6	34	69.4	49	100.0
30-39	25	22.3	2	1.8	85	75.9	25	22.3	87	77.7	112	100.0
40-49	12	19.4	1	1.6	49	79.0	12	19.4	50	80.6	62	100.0
50+	4	14.8	-	-	23	85.2	4	14.8	23	85.2	27	100.0
TOPLAM	56	22.4	5	2.0	189	75.6	56	22.4	194	77.6	250	100.0
	G: 5.482 SD:6 p >0.05						X^2: 3.126 SD: 3 p >0.05					
EĞİTİM												
İlkokul	36	49.3	-	-	37	50.7	36	49.3	37	50.7	73	100.0
Ortaokul	8	17.8	3	6.7	34	75.6	8	17.8	37	82.2	45	100.0
Lise	10	12.0	2	2.5	71	85.5	10	12.0	73	88.0	83	100.0
Üniversite	2	4.1	-	-	47	95.9	2	4.1	47	95.9	49	100.0
TOPLAM	56	22.4	5	2.0	189	75.6	56	22.4	194	77.6	250	100.0
	G: 52.172 SD:6 p <0.01						X^2: 45.552 SD: 3 p <0.01					

Çizelge 4.10 Kadınların sebze-meyve satın aldıkları yer ve satın alma şekli

SEBZE-MEYVE	**Satın Alınan Yer**								**Satın Alma Şekli**				**Toplam**	
	Süpermarket		**Hal**		**Pazar**		**S.market-pazar**		**Açık**		**Ambalajlı**			
YAŞ(YIL)	**Sayı**	**%**	**Sayı**	**%**	**Sayı**	**%**	**Sayı**	**%**	**Sayı**	**%**	**Sayı**	**%**	**Sayı**	**%**
20-29	23	46.9	-	-	17	34.7	9	18.4	47	95.9	2	4.1	49	100.0
30-39	44	39.3	3	2.7	51	45.5	14	12.5	100	98.2	2	1.8	112	100.0
40-49	22	35.5	3	4.8	27	38.7	13	21.0	62	100.0	-	-	62	100.0
50+	10	37.0	-	-	10	37.0	7	25.9	26	96.3	1	3.7	27	100.0
TOPLAM	99	39.6	6	2.4	102	40.8	43	17.2	245	98.0	5	2.0	250	100.0
	G: 10.187 SD:9 p >0.05								G: 3.688 SD:3 p >0.05					
EĞİTİM														
İlkokul	24	32.9	1	1.4	37	50.7	11	15.1	73	100.0	-	-	73	100.0
Ortaokul	11	24.4	1	2.2	29	64.4	4	8.9	45	100.0	-	-	45	100.0
Lise	39	47.0	4	4.8	26	31.3	14	16.9	81	97.6	2	2.4	83	100.0
Üniversite	25	51.0	-	-	10	20.4	14	28.6	46	93.6	3	6.1	49	100.0
TOPLAM	99	39.6	6	2.4	102	40.8	43	17.2	245	98.0	5	2.0	250	100.0
	G: 31.213 SD:9 p <0.01								G: 7.594 SD:3 p <0.05					

Çizelge 4.11 Kadınların pirinç-bulgur satın aldıkları yer ve satın alma şekli

PİRİNÇ-BULGUR	Satın Alınan Yer								Satın Alma Şekli						Toplam	
	Bakkal		Süpermarket		Pazar		S.market-pazar		Açık		Ambalajlı		İki Şekilde			
YAŞ(YIL)	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%
20-29	2	4.1	35	71.4	9	18.4	3	6.1	8	16.3	38	77.6	3	6.1	49	100.0
30-39	3	2.7	88	78.6	18	16.1	3	2.7	17	15.2	91	81.3	4	3.5	112	100.0
40-49	-	-	50	80.6	10	6.1	2	3.2	9	14.5	49	79.0	4	6.5	62	100.0
50+	-	-	24	88.9	2	7.4	1	3.7	3	11.1	24	88.9	-	-	27	100.0
TOPLAM	5	2.0	197	78.8	39	15.6	9	3.6	37	14.8	202	80.8	11	4.4	250	100.0
	G:8.046 SD:9 p >0.05								G: 4.039 SD:9 p >0.05							
EĞİTİM																
İlkokul	3	4.1	52	71.2	14	19.2	4	5.5	16	21.9	56	76.7	1	1.4	73	100.0
Ortaokul	-	-	32	71.1	12	26.7	1	2.2	9	20.0	33	73.3	3	6.7	45	100.0
Lise	1	1.2	69	83.1	10	12.0	3	3.6	9	10.8	67	80.7	7	8.5	83	100.0
Üniversite	1	2.0	44	89.8	3	6.1	1	2.0	3	6.1	46	93.9	-	-	49	100.0
TOPLAM	5	2.0	197	78.8	39	15.6	9	3.6	37	14.8	202	80.8	11	4.4	250	100.0
	G: 14.314 SD:6 p >0.05								G: 17.818 SD:6 p <0.01							

Çizelge 4.12 Kadınların makarna satın aldıkları yer ve satın alma şekli

MAKARNA	Satın Alınan Yer						Satın Alma Şekli				Toplam	
	Bakkal		Süpermarket		Hal		Açık		Ambalajlı			
YAŞ (YIL)	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%
20-29	2	4.1	40	81.6	7	14.3	7	14.3	42	85.7	49	100.0
30-39	4	3.6	101	90.2	7	6.3	8	7.1	104	92.9	112	100.0
40-49	-	-	56	90.3	6	9.7	6	9.7	56	90.3	62	100.0
50+	-	-	26	96.3	1	3.7	1	3.7	26	96.3	27	100.0
TOPLAM	6	2.4	223	89.2	21	8.4	22	8.8	228	91.2	250	100.0
	G: 9.153 SD:6 p >0.05						G: 3.134 SD: 3 p >0.05					
EĞİTİM												
İlkokul	3	4.1	61	83.6	9	12.3	10	13.7	63	86.3	73	100.0
Ortaokul	1	2.2	37	82.2	7	15.6	6	13.3	39	86.7	45	100.0
Lise	1	1.2	77	92.8	5	6.0	6	7.2	77	92.8	83	100.0
Üniversite	1	2.0	48	98.0	-	-	-	-	49	100.0	49	100.0
TOPLAM	6	2.4	223	89.2	21	8.4	22	8.8	228	91.2	250	100.0
	G: 14.623 SD:6 p <0.01						G: 12.201 SD: 3 p <0.01					

Çizelge 4.13 Kadınların un satın aldıkları yer ve satın alma şekli

UN	Satın Alınan Yer						Satın Alma Şekli				Toplam	
	Bakkal		Süpermarket		Hal		Açık		Ambalajlı			
YAŞ (YIL)	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%
20-29	5	10.2	41	83.7	3	6.1	3	6.1	46	93.6	49	100.0
30-39	3	2.7	102	91.1	7	6.3	7	6.3	105	93.8	112	100.0
40-49	1	1.6	58	93.5	3	4.8	3	4.8	59	95.2	62	100.0
50+	-	-	26	96.3	1	3.7	1	3.7	26	96.3	27	100.0
TOPLAM	9	3.6	227	90.8	14	5.6	14	5.6	236	94.4	250	100.0
	G: 7.829 SD:6 p >0.05						G: 0.389 SD:3 p >0.05					
EĞİTİM												
İlkokul	4	5.5	62	84.9	7	9.6	7	9.6	66	90.4	73	100.0
Ortaokul	1	2.2	40	88.9	4	8.9	4	8.9	41	91.1	45	100.0
Lise	3	3.6	79	95.2	1	1.2	1	1.2	82	98.8	83	100.0
Üniversite	1	2	46	93.9	2	4.1	2	4.1	47	95.9	49	100.0
TOPLAM	9	3.6	227	90.8	14	5.6	14	5.6	236	94.4	250	100.0
	G: 8.697 SD:6 p >0.05						G: 7.244 SD:3 p <0.05					

Çizelge 4.14 Kadınların kuru baklagilleri satın aldıkları yer ve satın alma şekli

KURU BAKLAGİLLER	Satın Alınan Yer								Satın Alma Şekli						Toplam	
	Bakkal		Süpermarket		Hal		Pazar		Açık		Ambalajlı		İki Şekilde			
YAŞ (YIL)	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%
20-29	3	6.1	33	67.3	9	18.4	4	8.2	9	18.4	36	73.5	4	8.2	49	100.0
30-39	3	2.7	87	77.7	15	13.4	7	6.3	19	17.0	87	77.7	6	5.4	112	100.0
40-49	-	-	49	79.0	8	12.9	5	8.1	10	16.1	48	77.4	4	6.5	62	100.0
50+	-	-	23	85.2	1	3.7	3	11.1	4	14.8	23	85.2	-	-	27	100.0
TOPLAM	6	2.4	192	76.8	33	13.2	19	7.6	42	16.8	194	77.6	14	5.6	250	100.0
	G: 11.345 SD:9 p >0.05								G: 4.074 SD:6 p >0.05							
EĞİTİM																
İlkokul	4	5.5	51	69.9	10	13.7	8	11.0	15	20.5	55	75.3	3	4.1	73	100.0
Ortaokul	-	-	28	62.2	13	28.9	4	8.9	13	28.9	30	66.7	2	4.4	45	100.0
Lise	1	1.2	70	84.3	8	9.6	4	4.8	9	10.9	66	79.5	8	9.6	83	100.0
Üniversite	1	2.0	43	87.8	2	4.1	3	6.1	5	10.2	43	87.8	1	2.0	49	100.0
TOPLAM	6	2.4	192	76.8	33	13.2	19	7.6	42	16.8	194	77.6	14	5.6	250	100.0
	G: 21.580 SD:9 p <0.01								G: 12.597 SD:6 p <0.05							

Çizelge 4.15 Kadınları eti satın alma zamanları

Etin satın alma zamanı	**YAŞ (YIL)**								**EĞİTİM DURUMU**								**TOPLAM**	
	20-29		**30-39**		**40-49**		**50+**		**İlkokul**		**Ortaokul**		**Lise**		**Üniversite**			
	Sayı	**%**	**Sayı**	**%**	**Sayı**	**%**	**Sayı**	**%**	**Sayı**	**%**	**Sayı**	**%**	**Sayı**	**%**	**Sayı**	**%**	**Sayı**	**%**
Alış verişin başında	13	26.6	27	24.1	11	17.8	8	29.6	27	37.0	10	22.2	17	20.5	5	10.2	59	23.6
Ortasında	8	16.3	15	13.4	10	16.1	2	7.4	7	9.6	7	5.6	16	19.3	5	10.2	35	14.0
Sonunda	18	36.7	48	42.9	31	50.0	12	44.5	21	28.8	18	40.0	38	45.8	32	65.3	109	43.6
Dikkat etmez	10	20.4	22	19.6	10	16.1	5	18.5	18	24.6	10	22.2	12	14.4	7	14.3	47	18.8
TOPLAM	49	100.0	112	100.0	62	100.0	27	100.0	73	100.0	45	100.0	83	100.0	49	100.0	250	100.0
	X^2:4.243 SD: 9 p >0.05								X^2: 25.074 SD:9 p <0.01									

Çizelge 4.16 Kadınların eti satın alma ile eve gelmeleri arasında geçen süre

Süre	**YAŞ (YIL)**								**EĞİTİM DURUMU**								**TOPLAM**	
	20-29		**30-39**		**40-49**		**50+**		**İlkokul**		**Ortaokul**		**Lise**		**Üniversite**			
	Sayı	**%**	**Sayı**	**%**	**Sayı**	**%**	**Sayı**	**%**	**Sayı**	**%**	**Sayı**	**%**	**Sayı**	**%**	**Sayı**	**%**	**Sayı**	**%**
1 saat	4	8.2	17	15.2	12	19.4	4	14.8	16	21.9	6	13.3	13	15.7	2	4.1	37	14.8
45 dk	6	12.2	16	14.3	10	16.1	3	11.1	10	13.7	5	11.1	12	14.5	8	16.3	35	14.0
30 dk	16	32.7	37	33.0	16	25.8	9	33.3	20	27.4	16	35.6	23	27.7	19	38.8	78	31.2
30 dk'dan az	23	46.9	42	37.5	24	38.7	11	40.8	27	37.0	18	40.0	35	42.1	20	40.8	100	40.0
TOPLAM	49	100.0	112	100.0	62	100.0	27	100.0	73	100.0	45	100.0	83	100.0	49	100.0	250	100.0
	X^2:4.380 SD: 9 p >0.05								X^2: 8.993 SD:9 p >0.05									

Çizelge 4.17 Kadınların et depoladıkları yer

Et depolama yeri	**YAŞ (YIL)**								**EĞİTİM DURUMU**								**TOPLAM**	
	20-29		**30-39**		**40-49**		**50+**		**İlkokul**		**Ortaokul**		**Lise**		**Üniversite**			
	Sayı	**%**	**Sayı**	**%**	**Sayı**	**%**	**Sayı**	**%**	**Sayı**	**%**	**Sayı**	**%**	**Sayı**	**%**	**Sayı**	**%**	**Sayı**	**%**
Dondurucuda	35	71.4	76	67.9	52	83.9	20	74.1	46	63.0	33	73.3	63	75.9	41	83.7	183	73.2
Buzdolabının et bölümünde	11	22.5	29	25.9	8	12.9	7	25.9	21	28.8	9	20.0	17	20.5	8	16.3	55	22.0
Buzdolabının üst rafında	3	6.1	7	6.2	2	3.2	-	-	6	8.2	3	6.7	3	3.6	-	-	12	4.8
TOPLAM	49	100.0	112	100.0	62	100.0	27	100.0	73	100.0	45	100.0	83	100.0	49	100.0	250	100.0
	X^2: 7.007 SD:6 p >0.05								X^2: 8.957 SD:6 p >0.05									

Çizelge 4.18 Kadınların yemek hazırlarken saçları örtme durumu

Saçları	**YAŞ (YIL)**								**EĞİTİM DURUMU**								**TOPLAM**	
	20-29		**30-39**		**40-49**		**50+**		**İlkokul**		**Ortaokul**		**Lise**		**Üniversite**			
	Sayı	**%**	**Sayı**	**%**	**Sayı**	**%**	**Sayı**	**%**	**Sayı**	**%**	**Sayı**	**%**	**Sayı**	**%**	**Sayı**	**%**	**Sayı**	**%**
Her zaman örter	22	44.9	43	38.4	19	30.7	11	40.8	49	67.1	15	33.3	23	27.7	8	16.3	95	38.0
Bazen örter	10	20.4	29	25.9	20	32.3	7	25.9	9	12.3	17	37.8	27	32.5	13	26.5	66	26.4
Örtmez	17	34.7	40	35.7	23	37.1	9	33.3	15	20.6	13	28.9	33	39.8	28	57.2	89	35.6
TOPLAM	49	100.0	112	100.0	62	100.0	27	100.0	73	100.0	45	100.0	83	100.0	49	100.0	250	100.0
	X^2: 3.129 SD:6 p >0.05								X^2: 45.791 SD:6 p <0.01									

Çizelge 4.19 Kadınların yemek hazırlarken eldiven kullanma durumu

Eldiven	**YAŞ (YIL)**								**EĞİTİM DURUMU**								**TOPLAM**	
	20-29		**30-39**		**40-49**		**50+**		**İlkokul**		**Ortaokul**		**Lise**		**Üniversite**			
	Sayı	**%**	**Sayı**	**%**	**Sayı**	**%**	**Sayı**	**%**	**Sayı**	**%**	**Sayı**	**%**	**Sayı**	**%**	**Sayı**	**%**	**Sayı**	**%**
Kullanır	1	2.1	1	0.9	4	6.4	2	7.4	3	4.1	-	-	1	1.2	4	8.2	8	3.2
Kullanmaz	40	81.6	101	90.2	46	74.2	17	63.0	64	87.7	45	100.0	65	78.3	30	61.2	204	81.6
Bazen kullanır	8	16.3	10	8.9	12	19.4	8	29.6	6	8.2	-	-	17	20.5	15	30.6	38	15.2
TOPLAM	49	100.0	112	100.0	62	100.0	27	100.0	73	100.0	45	100.0	83	100.0	49	100.0	250	100.0
	G: 15.151 SD: 6 p <0.05								G: 35.710 SD:6 p <0.01									

Çizelge 4.20 Kadınların yemek hazırlarken önlük kullanma durumları

Önlük	YAŞ (YIL)								EĞİTİM DURUMU								TOPLAM	
	20-29		30-39		40-49		50+		İlkokul		Ortaokul		Lise		Üniversite			
	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%
Her zaman kullanır	17	34.7	42	37.5	22	35.5	10	37.1	33	45.2	14	31.1	29	35.0	15	30.6	91	36.4
Bazen kullanır	19	38.8	48	42.9	19	30.7	11	40.7	27	37.0	25	55.7	26	31.3	19	38.8	97	38.8
Kullanmaz	13	26.5	22	19.6	21	38.8	6	22.2	13	17.8	6	13.3	28	33.7	15	30.6	62	24.8
TOPLAM	49	100.0	112	100.0	62	100.0	27	100.0	73	100.0	45	100.0	83	100.0	49	100.0	250	100.0
	X^2: 5.047 SD:6 p >0.05								X^2: 14.078 SD:6 p <0.01									

Çizelge 4.21 Kadınların mutfakta el sabunu bulundurma durumu

Mutfakta el sabunu	YAŞ (YIL)								EĞİTİM DURUMU								TOPLAM	
	20-29		30-39		40-49		50+		İlkokul		Ortaokul		Lise		Üniversite			
	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%
Bulunur	41	83.7	88	78.6	56	90.3	23	85.2	61	83.6	36	80.0	65	78.3	49	93.6	208	83.2
Bulunmaz	8	16.3	24	21.4	6	9.7	4	14.8	12	16.4	9	20.0	18	21.7	3	6.1	42	16.8
TOPLAM	49	100.0	112	100.0	62	100.0	27	100.0	73	100.0	45	100.0	83	100.0	49	100.0	250	100.0
	X^2: 4.051 SD:3 p >0.05								X^2: 5.751 SD:3 p >0.05									

Çizelge 4.22 Kadınlar için yemek hazırlamadan önce veya sonra el yıkamanın ne kadar önemli olduğu ile ilgili durumlar

Elleri yıkama	**YAŞ (YIL)**								**EĞİTİM DURUMU**								**TOPLAM**	
	20-29		**30-39**		**40-49**		**50+**		**İlkokul**		**Ortaokul**		**Lise**		**Üniversite**			
	Sayı	**%**	**Sayı**	**%**	**Sayı**	**%**	**Sayı**	**%**	**Sayı**	**%**	**Sayı**	**%**	**Sayı**	**%**	**Sayı**	**%**	**Sayı**	**%**
Çok önemli	43	87.8	99	88.4	57	91.9	24	88.9	65	89.0	36	80.0	75	90.4	47	95.9	223	89.2
Biraz önemli	3	6.1	4	3.6	1	1.6	3	11.1	3	4.1	6	13.3	2	2.4	-	-	11	4.4
Önemli	3	6.1	9	8.0	4	6.5	-	-	5	6.9	3	6.7	6	7.2	2	4.1	16	6.4
TOPLAM	49	100.0	112	100.0	62	100.0	27	100.0	73	100.0	45	100.0	83	100.0	49	100.0	250	100.0
	G: 7.830 SD:6 p >0.05								G: 11.769 SD:6 p <0.05									

Çizelge 4.23 Kadınların yemek hazırlamaya başlamadan önce ellerini yıkama durumları

Elleri	**YAŞ (YIL)**								**EĞİTİM DURUMU**								**TOPLAM**	
	20-29		**30-39**		**40-49**		**50+**		**İlkokul**		**Ortaokul**		**Lise**		**Üniversite**			
	Sayı	**%**	**Sayı**	**%**	**Sayı**	**%**	**Sayı**	**%**	**Sayı**	**%**	**Sayı**	**%**	**Sayı**	**%**	**Sayı**	**%**	**Sayı**	**%**
Yıkar	49	100.0	111	99.1	60	96.8	27	100.0	73	100.0	44	97.8	81	97.0	49	100.0	247	98.8
Bazen yıkar	-	-	1	0.9	2	3.2	-	-	-	-	1	2.2	2	2.4	-	-	3	1.2
TOPLAM	49	100.0	112	100.0	62	100.0	27	100.0	73	100.0	45	100.0	83	100.0	49	100.0	250	100.0
	G: 3.402 SD:3 p >0.05								G: 4.056 SD:3 p >0.05									

Çizelge 4.24 Kadınların yemek hazırlamadan önce ellerini yıkadıkları yer

Elleri	**YAŞ (YIL)**								**EĞİTİM DURUMU**								**TOPLAM**	
	20-29		**30-39**		**40-49**		**50+**		**İlkokul**		**Ortaokul**		**Lise**		**Üniversite**			
	Sayı	**%**	**Sayı**	**%**	**Sayı**	**%**	**Sayı**	**%**	**Sayı**	**%**	**Sayı**	**%**	**Sayı**	**%**	**Sayı**	**%**	**Sayı**	**%**
Mutfakta yıkar	5	10.2	14	12.5	9	14.5	1	3.7	10	13.7	4	8.9	7	8.4	8	16.4	29	11.6
Banyoda yıkar	27	55.1	59	52.7	31	50.0	16	59.3	39	53.4	26	57.8	48	57.8	20	40.9	133	53.2
Her ikisi	17	34.7	39	34.8	22	35.5	10	37.0	24	32.9	15	33.3	28	33.8	21	42.7	88	35.2
TOPLAM	49	100.0	112	100.0	62	100.0	27	100.0	73	100.0	45	100.0	83	100.0	49	100.0	250	100.0
	X^2: 2.446 SD:6 p >0.05								X^2: 5.172 SD:6 p >0.05									

Çizelge 4.25 Kadınların ellerini usulüne uygun olarak nasıl yıkanması gerektiğine ilişkin düşünceleri

Ellerinin yıkanması şekli	**YAŞ (YIL)**								**EĞİTİM DURUMU**								**TOPLAM**	
	20-29		**30-39**		**40-49**		**50+**		**İlkokul**		**Ortaokul**		**Lise**		**Üniversite**			
	Sayı	**%**	**Sayı**	**%**	**Sayı**	**%**	**Sayı**	**%**	**Sayı**	**%**	**Sayı**	**%**	**Sayı**	**%**	**Sayı**	**%**	**Sayı**	**%**
Su+sabun+ ovuşturma	33	67.3	60	53.6	31	50.0	18	66.7	49	67.1	26	57.8	43	51.8	24	49.0	142	56.8
Sıcak su+sabun+ bileklere kadar ovuşturma	16	32.7	52	46.4	31	50.0	9	33.3	24	32.9	19	42.2	40	48.2	25	51.0	108	43.2
TOPLAM	49	100.0	112	100.0	62	100.0	27	100.0	73	100.0	45	100.0	83	100.0	49	100.0	250	100.0
	X^2: 4.937 SD:3 p >0.05								X^2: 5.253 SD:3 p >0.05									

Çizelge 4.26 Kadınların yemek hazırlamayı öğrendikleri kaynak

Kaynaklar	**YAŞ (YIL)**								**EĞİTİM DURUMU**								**TOPLAM**	
	20-29		**30-39**		**40-49**		**50+**		**İlkokul**		**Ortaokul**		**Lise**		**Üniversite**			
	Sayı	**%**	**Sayı**	**%**	**Sayı**	**%**	**Sayı**	**%**	**Sayı**	**%**	**Sayı**	**%**	**Sayı**	**%**	**Sayı**	**%**	**Sayı**	**%**
Annesi	28	57.1	56	50.0	32	51.6	10	37.1	44	60.2	27	60.0	36	43.4	19	38.8	126	50.4
Kendi deneyimleri ile	14	28.6	39	34.8	15	24.2	9	33.3	24	32.9	12	38.5	32	38.5	9	18.4	77	30.8
Diğer aile büyükleri	2	4.1	5	4.5	5	8.1	2	7.4	4	5.5	2	4.4	5	6.0	3	6.1	14	5.6
Farklı kaynaklar	5	10.2	12	10.7	10	16.1	6	22.2	1	1.4	4	8.9	10	12.1	18	36.7	33	13.2
TOPLAM	49	100.0	112	100.0	62	100.0	27	100.0	73	100.0	45	100.0	83	100.0	49	100.0	250	100.0
	G: 7.060 SD: 9 p >0.05								G: 36.617 SD:9 p <0.01									

Çizelge 4.27 Kadınların yemekleri kaç öğün için hazırladıkları

Öğün sayısı	YAŞ (YIL)								EĞİTİM DURUMU								TOPLAM	
	20-29		30-39		40-49		50+		İlkokul		Ortaokul		Lise		Üniversite			
	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%
Bir	25	51.0	36	32.1	11	17.7	11	40.7	27	37.0	13	28.9	31	37.4	12	24.5	83	33.2
İki	20	40.8	57	50.9	43	69.4	11	40.7	34	46.6	27	60.0	42	50.6	28	57.1	131	52.4
Üç	4	8.2	19	17.0	8	12.9	5	18.6	12	16.4	5	11.1	10	12.0	9	18.4	36	14.4
TOPLAM	49	100.0	112	100.0	62	100.0	27	100.0	73	100.0	45	100.0	83	100.0	49	100.0	250	100.0
	X^2: 17.304 SD:6 p <0.01								X^2: 4.751 SD:6 p >0.05									

Çizelge 4.28 Kadınların çiğ yiyecek için kullanıldıkları materyali pişmiş yiyecek için kullanma durumu

Materyali	**YAŞ (YIL)**								**EĞİTİM DURUMU**								**TOPLAM**	
	20-29		**30-39**		**40-49**		**50+**		**İlkokul**		**Ortaokul**		**Lise**		**Üniversite**			
	Sayı	**%**	**Sayı**	**%**	**Sayı**	**%**	**Sayı**	**%**	**Sayı**	**%**	**Sayı**	**%**	**Sayı**	**%**	**Sayı**	**%**	**Sayı**	**%**
Kullanır	27	55.1	57	50.9	33	53.2	17	63.0	48	65.8	18	40.0	47	56.6	21	42.9	134	53.6
Kullanmaz	12	24.5	24	21.4	13	21.0	6	22.2	11	15.8	9	20.0	20	24.1	15	30.6	55	22.0
Bazen kullanır	10	20.4	31	27.7	16	25.8	4	14.8	14	19.2	18	40.0	16	19.3	13	26.5	61	24.4
TOPLAM	49	100.0	112	100.0	62	100.0	27	100.0	73	100.0	45	100.0	83	100.0	49	100.0	250	100.0
	X^2:2.683 SD:6 p >0.05								X^2:14.543 SD:6 p <0.05									

Çizelge 4.29 Kadınların hem pişmiş hem de çiğ yiyecek için kullanılan mutfak araç-gereci nasıl kullandıkları

Araç-gereç	**YAŞ (YIL)**								**EĞİTİM DURUMU**								**TOPLAM**	
	20-29		**30-39**		**40-49**		**50+**		**İlkokul**		**Ortaokul**		**Lise**		**Üniversite**			
	Sayı	**%**	**Sayı**	**%**	**Sayı**	**%**	**Sayı**	**%**	**Sayı**	**%**	**Sayı**	**%**	**Sayı**	**%**	**Sayı**	**%**	**Sayı**	**%**
Deterjan ve sıcak su ile yıkar	35	94.6	83	94.3	47	95.9	20	95.2	58	93.5	35	97.2	62	98.4	30	88.2	185	94.9
Suya tutar	2	5.4	5	5.7	2	4.1	1	4.8	4	6.5	1	2.8	1	1.6	4	11.8	10	5.1
TOPLAM	37	100.0	88	100.0	49	100.0	21	100.0	62	100.0	36	100.0	63	100.0	34	100.0	195	100.0
	G: 0.184 SD:3 p >0.05								G: 5.184 SD:3 p >0.05									

Çizelge 4.30 Kadınların kullandığı kesme tahtasının materyali

Kullanılan kesme tahtasının	**YAŞ (YIL)**								**EĞİTİM DURUMU**								**TOPLAM**	
	20 - 29		**30 - 39**		**40 - 49**		**50 +**		**İlkokul**		**Ortaokul**		**Lise**		**Üniversite**			
	Sayı	**%**	**Sayı**	**%**	**Sayı**	**%**	**Sayı**	**%**	**Sayı**	**%**	**Sayı**	**%**	**Sayı**	**%**	**Sayı**	**%**	**Sayı**	**%**
Cam	2	4.1	4	3.6	7	11.3	6	22.2	2	2.7	1	2.2	4	4.8	12	24.5	19	7.6
Tahta	16	32.7	46	41.1	19	30.7	9	33.3	32	43.8	13	28.9	34	41.0	11	22.4	90	36.0
Plastik	19	38.7	39	34.8	18	29.0	8	29.6	27	37.0	19	42.2	22	26.5	16	32.7	84	33.6
Tahta-Plastik	12	24.5	23	20.5	18	29.0	4	14.9	12	16.5	12	26.7	23	27.7	10	20.4	57	22.8
TOPLAM	49	100.0	112	100.0	62	100.0	27	100.0	73	100.0	45	100.0	83	100.0	49	100.0	250	100.0
	X^2:16.473 SD:9 $p < 0.05$								X^2:33.255 SD:9 $p < 0.01$									

Çizelge 4.31 Kadınların çiğ et, balık, tavuk elledikten sonra ellerini temizleme şekilleri

Eller	**YAŞ (YIL)**								**EĞİTİM DURUMU**								**TOPLAM**	
	20 - 29		**30 - 39**		**40 - 49**		**50 +**		**İlkokul**		**Ortaokul**		**Lise**		**Üniversite**			
	Sayı	**%**	**Sayı**	**%**	**Sayı**	**%**	**Sayı**	**%**	**Sayı**	**%**	**Sayı**	**%**	**Sayı**	**%**	**Sayı**	**%**	**Sayı**	**%**
Su ile yıkar	4	8.2	6	5.4	1	1.6	5	18.5	8	10.9	6	13.3	2	2.4	-	-	16	6.4
Sabun ve soğuk su ile yıkar	9	18.4	15	13.4	12	19.4	4	14.8	13	17.8	6	13.3	16	19.2	5	10.2	40	16.0
Sabun ve sıcak su ile yıkar	36	73.4	90	80.3	48	77.4	17	63.0	51	69.9	33	73.4	64	77.2	43	87.8	191	76.4
Eldiven* kullanır	-	-	1	0.9	1	1.6	1	3.7	1	1.4	-	-	1	1.2	1	2.0	3	1.2
TOPLAM	49	100.0	112	100.0	62	100.0	27	100.0	73	100.0	45	100.0	83	100.0	49	100.0	250	100.0
	X^2:11.037 SD: 6 p >0.05								X^2:14.177 SD: 6 p <0.05									

*****İstatistiksel işlemde göz önüne alınmamıştır.

Çizelge 4.32 Kadınların çapraz kontaminasyona ilişkin bilgileri

Çapraz Kontaminasyon	**YAŞ (YIL)**								**EĞİTİM DURUMU**								**TOPLAM**	
	20 - 29		**30 - 39**		**40 - 49**		**50 +**		**İlkokul**		**Ortaokul**		**Lise**		**Üniversite**			
	Sayı	**%**	**Sayı**	**%**	**Sayı**	**%**	**Sayı**	**%**	**Sayı**	**%**	**Sayı**	**%**	**Sayı**	**%**	**Sayı**	**%**	**Sayı**	**%**
Biliyor	4	8.2	10	8.9	6	9.7	4	14.8	-	-	1	2.2	10	12.0	13	26.5	24	9.6
Bilmiyor	45	91.8	102	91.1	56	90.3	23	85.2	73	100	44	97.8	73	88.0	36	73.5	226	90.4
TOPLAM	49	100.0	112	100.0	62	100.0	27	100.0	73	100	45	100	83	100	49	100	250	100
	G: 0.920 SD:3 p >0.05								G: 30.746 SD:3 p <0.01									
Çapraz kontaminasyonun anlamı																		
Pişmiş yiyeceklerle çiğ yiyeceklerin temas etmesi	2	50.0	1	10.0	3	50.0	-	-	-	-	-	-	2	20.0	4	30.8	6	25.0
Çiğ yiyecekler için kullanılan bıçak vb.	1	25.0	5	50.0	1	16.7	-	-	-	-	-	-	5	50.0	2	15.4	7	29.2
Hepsi	1	25.0	4	40.0	2	33.3	4	100.0	-	-	1	100.0	3	30.0	7	53.8	11	45.8
TOPLAM	4	100.0	10	100.0	6	100.0	4	100.0	-	-	1	100.0	10	100.0	13	100.0	24	100.0
	G: 11.727 SD:6 p >0.05								G: 4.873 SD: 4 p >0.05									

Çizelge 4.33 Kadınların dondurulmuş eti çözdürme şekli

Dondurulmuş etin çözdürülmesi	**YAŞ (YIL)**								**EĞİTİM DURUMU**								**TOPLAM**	
	20 - 29		**30 - 39**		**40 - 49**		**50 +**		**İlkokul**		**Ortaokul**		**Lise**		**Üniversite**			
	Sayı	**%**	**Sayı**	**%**	**Sayı**	**%**	**Sayı**	**%**	**Sayı**	**%**	**Sayı**	**%**	**Sayı**	**%**	**Sayı**	**%**	**Sayı**	**%**
Tezgah üzerinde	26	53.1	46	41.1	20	32.3	7	26.0	29	39.7	23	51.1	33	39.8	14	28.6	99	39.6
Buzdolabında	14	28.6	40	35.7	33	53.2	14	51.9	24	32.9	12	26.7	36	43.4	29	59.2	101	40.4
Akan su altında	2	4.1	13	11.6	3	4.8	3	11.1	12	16.4	4	8.9	4	4.8	1	2.0	21	8.4
Mikrodalga fırında	2	4.1	6	5.4	2	3.2	2	7.4	2	2.7	-	-	6	7.2	4	8.2	12	4.8
Donmuş şekilde pişirir	5	10.1	7	6.2	4	6.5	1	3.6	6	8.3	6	13.3	4	4.8	1	2.0	17	6.8
TOPLAM	49	100.0	112	100.0	62	100.0	27	100.0	73	100.0	45	100.0	83	100.0	49	100.0	250	100.0
	G: 16.010 SD:12 p >0.05								G: 31.848 SD:12 p <0.01									

Çizelge 4.34 Kadınların çözünmüş eti dondurup dondurmadıkları

Çözdürdükleri eti yeniden dondurma durumu	**YAŞ (YIL)**								**EĞİTİM DURUMU**								**TOPLAM**	
	20 - 29		**30 - 39**		**40 - 49**		**50 +**		**İlkokul**		**Ortaokul**		**Lise**		**Üniversite**			
	Sayı	**%**	**Sayı**	**%**	**Sayı**	**%**	**Sayı**	**%**	**Sayı**	**%**	**Sayı**	**%**	**Sayı**	**%**	**Sayı**	**%**	**Sayı**	**%**
Dondurur	2	4.1	2	1.8	1	1.6	1	3.7	2	2.8	1	2.2	3	3.6	-	-	6	2.4
Dondurmaz	44	89.8	101	90.2	59	95.2	25	92.6	65	89.0	40	88.9	75	90.4	49	100.0	229	91.6
Bazen dondurur	3	6.1	9	8.0	2	3.2	1	3.7	6	8.2	4	8.9	5	6.0	-	-	15	6.0
TOPLAM	49	100.0	112	100.0	62	100.0	27	100.0	73	100.0	45	100.0	83	100.0	49	100.0	250	100.0
	G: 3.077 SD: 6 p >0.05								G: 10.263 SD: 6 p >0.05									

Çizelge 4.35 Kadınların tat kontrolünü nasıl yaptıkları

Yemeklerin tat kontrolü	**YAŞ (YIL)**								**EĞİTİM DURUMU**								**TOPLAM**	
	20 - 29		**30 - 39**		**40 - 49**		**50 +**		**İlkokul**		**Ortaokul**		**Lise**		**Üniversite**			
	Sayı	**%**	**Sayı**	**%**	**Sayı**	**%**	**Sayı**	**%**	**Sayı**	**%**	**Sayı**	**%**	**Sayı**	**%**	**Sayı**	**%**	**Sayı**	**%**
Bir kaşık alır ve bakar	20	40.8	52	46.4	26	41.9	8	29.6	32	43.9	16	35.6	41	49.4	17	34.7	106	42.4
Yemeği ayrı bir kaba alır, temiz bir kaşıkla bakar	19	38.8	43	38.4	24	38.7	15	55.6	27	37.0	25	55.6	27	32.5	22	44.9	101	40.4
Bakmaz	10	20.4	17	15.2	12	19.4	4	14.8	14	19.1	4	8.8	15	18.1	10	20.4	43	17.2
TOPLAM	49	100.0	112	100.0	62	100.0	27	100.0	73	100.0	45	100.0	83	100.0	49	100.0	250	100.0
	X^2: 4.038 SD:6 p >0.05								X^2: 8.767 SD:6 p >0.05									

Çizelge 4.36 Kadınların pişmiş yemekleri soğutma şekilleri

Pişmiş yiyecekler	**YAŞ (YIL)**								**EĞİTİM DURUMU**								**TOPLAM**	
	20 - 29		**30 - 39**		**40 - 49**		**50 +**		**İlkokul**		**Ortaokul**		**Lise**		**Üniversite**			
	Sayı	**%**	**Sayı**	**%**	**Sayı**	**%**	**Sayı**	**%**	**Sayı**	**%**	**Sayı**	**%**	**Sayı**	**%**	**Sayı**	**%**	**Sayı**	**%**
Büyük ve derin kaplarda soğutulur	7	14.3	17	15.2	2	3.2	1	3.7	7	9.6	7	15.6	10	12.1	3	6.1	27	10.8
Küçük ve sığ kaplarda soğutulur	3	6.1	11	9.8	1	1.6	4	14.8	4	5.5	5	11.1	5	6.0	5	10.2	19	7.6
Oda sıcaklığında soğutmaya bırakılır	39	79.6	84	75.0	59	95.2	22	81.5	62	84.9	33	73.3	68	81.9	41	83.7	204	81.6
TOPLAM	49	100.0	112	100.0	62	100.0	27	100.0	73	100.0	45	100.0	83	100.0	49	100.0	250	100.0
	G:17.062 SD:6 p <0.01								X^2:4.543 SD:6 p >0.05									

Çizelge 4.37 Kadınların artan yemekleri muhafaza şekli

Artan yemeklerin muhafazası	**YAŞ (YIL)**								**EĞİTİM DURUMU**								**TOPLAM**	
	20 - 29		**30 - 39**		**40 - 49**		**50 +**		**İlkokul**		**Ortaokul**		**Lise**		**Üniversite**			
	Sayı	**%**	**Sayı**	**%**	**Sayı**	**%**	**Sayı**	**%**	**Sayı**	**%**	**Sayı**	**%**	**Sayı**	**%**	**Sayı**	**%**	**Sayı**	**%**
Pişirilen tencerede	5	10.1	21	18.7	5	8.0	2	7.4	9	12.3	4	8.9	9	10.8	11	22.5	33	13.2
Birkaç küçük kap içinde	24	49.0	47	42.0	38	61.4	14	51.9	37	50.7	24	53.3	42	50.6	20	40.8	123	49.2
Büyük bir kapta	4	8.2	12	10.7	3	4.8	-	-	5	6.9	5	11.1	8	9.6	1	2.0	19	7.6
Fazla pişirmez	7	14.3	20	17.9	5	8.0	2	7.4	13	17.8	4	8.9	11	13.3	6	12.2	34	13.6
Dikkat etmez	9	18.4	12	10.7	11	17.8	9	33.3	9	12.3	8	17.8	13	15.7	11	22.5	41	16.4
TOPLAM	49	100.0	112	100.0	62	100.0	27	100.0	73	100.0	45	100.0	83	100.0	49	100.0	250	100.0
	X^2: 22.848 SD:12 p <0.05								X^2: 12.022 SD:12 p >0.05									

Çizelge 4.38 Kadınları açık sütü kaynatma biçimi

Açık sütü kaynatma biçimi	YAŞ (YIL)								EĞİTİM DURUMU								TOPLAM	
	20 - 29		30 - 39		40 - 49		50 +		İlkokul		Ortaokul		Lise		Üniversite			
	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%
Süt kaynayıp kabarınca 5 dak. kadar kaynatır	6	12.2	19	17.0	9	14.5	2	7.4	8	11.0	6	13.3	17	20.5	5	10.2	36	14.4
Kaynamaya başladıktan sonra 15-20 dk kaynatır	11	22.5	29	25.9	14	22.6	5	18.5	30	41.1	11	24.4	16	19.3	2	4.1	59	23.6
10 dakika kaynatır	2	4.1	3	2.6	1	1.6	1	3.7	5	6.8	1	2.3	-	-	1	2.0	7	2.8
Açık süt almaz	30	61.2	61	54.5	38	61.3	19	70.4	30	41.1	27	60.0	50	60.2	41	83.7	148	59.2
TOPLAM	49	100.0	112	100.0	62	100.0	27	100.0	73	100.0	45	100.0	83	100.0	49	100.0	250	100.0
	G: 4.133 SD:9 p >0.05								G: 40.591 SD:9 p <0.01									

Çizelge 4.39 Kadınların buzdolabı sıcaklığı ile ilgili düşünceleri

Buzdolabı sıcaklığı	**YAŞ (YIL)**								**EĞİTİM DURUMU**								**TOPLAM**	
	20 - 29		**30 - 39**		**40 - 49**		**50 +**		**İlkokul**		**Ortaokul**		**Lise**		**Üniversite**			
	Sayı	**%**	**Sayı**	**%**	**Sayı**	**%**	**Sayı**	**%**	**Sayı**	**%**	**Sayı**	**%**	**Sayı**	**%**	**Sayı**	**%**	**Sayı**	**%**
1 °C'den az	2	4.1	4	3.6	2	3.2	2	7.4	3	4.1	-	-	3	3.6	4	8.2	10	4.0
1-5 °C	16	32.7	40	35.7	27	43.6	8	29.6	22	30.1	13	28.9	29	34.9	27	55.1	91	36.4
6-10 °C	5	10.1	4	3.6	2	3.2	1	3.7	5	6.9	1	2.2	6	7.2	-	-	12	4.8
11-15 °C	-	-	3	2.7	2	3.2	1	3.7	3	4.1	-	-	1	1.2	2	4.1	6	2.4
16-20 °C	-	-	7	6.3	2	3.2	3	11.1	-	-	7	15.6	4	4.8	1	2.0	12	4.8
Bilmiyorum	26	53.1	54	48.1	27	43.6	12	44.5	40	54.8	24	53.3	40	48.3	15	30.6	119	47.6
TOPLAM	49	100.0	112	100.0	62	100.0	27	100.0	73	100.0	45	100.0	83	100.0	49	100.0	250	100.0
	G: 15.673 SD:15 p >0.05								G: 41.110 SD:15 p <0.01									

Çizelge 4.40 Kadınların mutfak tezgahını temizleme sıklığı

Mutfak tezgahını temizleme sıklığı	**YAŞ (YIL)**								**EĞİTİM DURUMU**								**TOPLAM**	
	20 - 29		**30 - 39**		**40 - 49**		**50 +**		**İlkokul**		**Ortaokul**		**Lise**		**Üniversite**			
	Sayı	**%**	**Sayı**	**%**	**Sayı**	**%**	**Sayı**	**%**	**Sayı**	**%**	**Sayı**	**%**	**Sayı**	**%**	**Sayı**	**%**	**Sayı**	**%**
Her kullanışta	42	85.8	95	84.8	52	83.9	19	70.4	55	75.3	39	86.6	70	84.3	44	89.8	208	83.2
Her yemekten sonra	6	12.2	13	11.6	9	14.5	4	14.8	13	17.8	3	6.7	12	14.5	4	8.2	32	12.8
Günde 1 kere	1	2.0	4	3.6	1	1.6	4	14.8	5	6.9	3	6.7	1	1.2	1	2.0	10	4.0
TOPLAM	49	100.0	112	100.0	62	100.0	27	100.0	73	100.0	45	100.0	83	100.0	49	100.0	250	100.0
	G: 7.404 SD:6 p >0.05								G: 9.580 SD:6 p >0.05									

Çizelge 4.41 Kadınların mutfak tezgahını temizleme şekilleri

Mutfak tezgahını temizleme şekli	**YAŞ (YIL)**								**EĞİTİM DURUMU**								**TOPLAM**	
	20 - 29		**30 - 39**		**40 - 49**		**50 +**		**İlkokul**		**Ortaokul**		**Lise**		**Üniversite**			
	Sayı	**%**	**Sayı**	**%**	**Sayı**	**%**	**Sayı**	**%**	**Sayı**	**%**	**Sayı**	**%**	**Sayı**	**%**	**Sayı**	**%**	**Sayı**	**%**
Deterjan ılık su-bez	34	69.4	86	76.8	46	74.2	18	66.7	53	72.6	37	82.2	63	75.9	31	63.3	184	73.6
Ilık su-bez *	2	4.0	1	0.9	-	-	1	3.7	-	-	1	2.2	2	2.4	1	2.0	4	1.6
Sprey temizleyiciler*	2	4.0	7	6.3	2	3.2	2	7.4	1	1.4	2	4.4	2	2.4	8	16.3	13	5.2
Çamaşır suyu ve deterjanlı bez	11	22.6	18	16.0	14	22.6	6	22.2	19	26.0	5	11.2	16	19.3	9	18.4	49	19.6
TOPLAM	49	100.0	112	100.0	62	100.0	27	100.0	73	100.0	45	100.0	83	100.0	49	100.0	250	100.0
	X^2: 2.786 SD: 6 $p > 0.05$								X^2: 17.758 SD: 6 $p < 0.01$									

* İstatistiksel işlemde birleştirilmiştir.

Çizelge 4.42 Kadınların yumurta saklama şekilleri

Yumurtayı saklama şekli	**YAŞ (YIL)**								**EĞİTİM DURUMU**								**TOPLAM**	
	20 - 29		**30 - 39**		**40 - 49**		**50 +**		**İlkokul**		**Ortaokul**		**Lise**		**Üniversite**			
	Sayı	**%**	**Sayı**	**%**	**Sayı**	**%**	**Sayı**	**%**	**Sayı**	**%**	**Sayı**	**%**	**Sayı**	**%**	**Sayı**	**%**	**Sayı**	**%**
Yıkamadan buzdolabına koyar	39	79.6	95	84.8	55	88.7	24	88.9	64	87.7	34	75.6	70	84.3	45	91.8	213	85.2
Yıkar buzdolabına koyar	10	20.4	17	15.2	7	11.3	3	11.1	9	12.3	11	24.4	13	15.7	4	8.2	37	14.8
TOPLAM	49	100.0	112	100.0	62	100.0	27	100.0	73	100.0	45	100.0	83	100.0	49	100.0	250	100.0
	X^2: 2.132 SD:3 p >0.05								X^2: 5.434 SD:3 p >0.05									

Çizelge 4.43 Kadınların son kullanma tarihi geçmiş gıdaların kullanma durumları

Ambalajlı gıdaların son kullanma tarihi geçmişse	**YAŞ (YIL)**								EĞİTİM DURUMU									
	20 - 29		**30 - 39**		**40 - 49**		**50 +**		İlkokul		Ortaokul		Lise		Üniversite		TOPLAM	
	Sayı	**%**	**Sayı**	**%**	**Sayı**	**%**	**Sayı**	**%**	**Sayı**	**%**	**Sayı**	**%**	**Sayı**	**%**	**Sayı**	**%**	**Sayı**	**%**
Gününden sonra kullanmaz	33	67.4	93	83.0	51	82.3	24	88.9	60	82.2	32	71.1	67	80.7	42	85.7	201	80.4
Görmezlikten gelir, tadı kokusu iyi ise kullanır	1	2.0	2	1.8	1	1.6	-	-	1	1.4	2	4.4	-	-	1	2.0	4	1.6
Kuru gıdalar için 2-3 gün geçmişse kullanır	2	4.1	7	6.3	3	4.8	1	3.7	5	6.9	3	6.7	4	4.8	1	2.0	13	5.2
Soruyu anlamayanlar	13	26.5	10	8.9	7	11.3	2	7.4	7	9.5	8	17.8	12	14.5	5	10.3	32	12.8
TOPLAM	49	100.0	112	100.0	62	100.0	27	100.0	73	100.0	45	100.0	83	100.0	49	100.0	250	100.0
	G: 10.695 SD: 9 p >0.05								G: 8.600 SD: 9 p >0.05									

Çizelge 4.44 Kadınların bozuk olduğundan şüphe ettikleri besine ne yaptıkları

Bozuk olduğundan şüphe edilen besini	**YAŞ (YIL)**								**EĞİTİM DURUMU**								**TOPLAM**	
	20 - 29		**30 - 39**		**40 - 49**		**50 +**		**İlkokul**		**Ortaokul**		**Lise**		**Üniversite**			
	Sayı	**%**	**Sayı**	**%**	**Sayı**	**%**	**Sayı**	**%**	**Sayı**	**%**	**Sayı**	**%**	**Sayı**	**%**	**Sayı**	**%**	**Sayı**	**%**
Atar	43	87.8	103	92.0	58	93.6	26	96.3	72	98.6	40	88.9	74	89.2	44	89.8	230	92.0
Tadına bakar, normal ise kullanır	6	12.2	9	8.0	4	6.4	1	3.7	1	1.4	5	11.1	9	10.8	5	10.2	20	8.0
TOPLAM	49	100.0	112	100.0	62	100.0	27	100.0	73	100.0	45	100.0	83	100.0	49	100.0	250	100.0
	G: 2.094 SD:3 p >0.05								G: 8.151 SD:3 p >0.05									

Çizelge 4.45 Kadınların besin zehirlenmesinin anlamına ilişkin düşünceleri

Besin zehirlenmesi	**YAŞ (YIL)**								**EĞİTİM DURUMU**								**TOPLAM**	
	20 - 29		**30 - 39**		**40 - 49**		**50 +**		**İlkokul**		**Ortaokul**		**Lise**		**Üniversite**			
	Sayı	**%**	**Sayı**	**%**	**Sayı**	**%**	**Sayı**	**%**	**Sayı**	**%**	**Sayı**	**%**	**Sayı**	**%**	**Sayı**	**%**	**Sayı**	**%**
Kimyasallarla zehirlenmedir	1	2.0	5	4.5	2	3.2	5	18.5	6	8.2	1	2.2	4	4.8	2	4.1	13	5.2
Bakterilerin neden olduğu zehirlenmedir	22	44.9	44	39.3	27	43.6	6	22.2	21	28.8	15	33.3	38	45.8	25	51.0	99	39.6
Besinlerin neden olduğu zehirlenmedir	21	42.9	56	50.0	25	40.3	13	48.2	34	46.6	25	55.6	36	43.4	20	40.8	115	46.0
Bilmiyor	5	10.2	7	6.2	8	12.9	3	11.1	12	16.4	4	8.9	5	6.0	2	4.1	23	9.2
TOPLAM	49	100.0	112	100.0	62	100.0	27	100.0	73	100.0	45	100.0	83	100.0	49	100.0	250	100.0
	G: 13.553 SD:9 p >0.05								G: 14.758 SD:9 p <0.05									

Çizelge 4.46 Kadınların besin zehirlenmesinin nedeni ile ilgili düşünceleri

Besin zehirlenme-sinin nedeni	**YAŞ (YIL)**								**EĞİTİM DURUMU**								**TOPLAM**	
	20 - 29		**30 - 39**		**40 - 49**		**50 +**		**İlkokul**		**Ortaokul**		**Lise**		**Üniversite**			
	Sayı	**%**	**Sayı**	**%**	**Sayı**	**%**	**Sayı**	**%**	**Sayı**	**%**	**Sayı**	**%**	**Sayı**	**%**	**Sayı**	**%**	**Sayı**	**%**
Yanlış depolanmış yiyecekler	6	12.2	15	13.4	10	16.1	2	7.4	8	10.9	8	17.8	11	13.3	6	12.2	33	13.2
Yanlış pişirilmiş yiyecekler	2	4.1	3	2.7	3	4.8	3	11.1	3	4.1	2	4.4	4	4.8	2	4.1	11	4.4
Süresi geçmiş besin kullanımı	32	65.3	85	75.9	43	69.4	16	59.3	51	69.9	30	66.7	59	71.1	36	73.5	176	70.4
Besinlerin çapraz kontaminasyonu	1	2.0	2	1.8	1	1.6	3	11.1	1	1.4	-	-	1	1.2	5	10.2	7	2.8
Bilmiyor	8	16.4	7	6.2	5	8.1	3	11.1	10	13.7	5	11.1	8	9.6	-	-	23	9.2
TOPLAM	49	100.0	112	100.0	62	100.0	27	100.0	73	100.0	45	100.0	83	100.0	49	100.0	250	100.0
	G: 13.562 SD:12 p >0.05								G: 21.605 SD:12 p <0.01									

Çizelge 4.47 Kadınların besin zehirlenmesi nedeniyle yemekten kaçınılan yiyecek bulunma durumu

Besin zehirlenmesi nedeniyle yemekten kaçınılan yiyecek	**YAŞ (YIL)**								**EĞİTİM DURUMU**								**TOPLAM**	
	20 – 29		**30 - 39**		**40 - 49**		**50 +**		**İlkokul**		**Ortaokul**		**Lise**		**Üniversite**			
	Sayı	**%**	**Sayı**	**%**	**Sayı**	**%**	**Sayı**	**%**	**Sayı**	**%**	**Sayı**	**%**	**Sayı**	**%**	**Sayı**	**%**	**Sayı**	**%**
Yok	23	47.0	48	42.8	27	43.5	14	51.9	35	47.9	18	40.0	38	45.8	21	42.9	112	44.8
Var	26	53.0	64	57.2	35	56.5	13	48.1	38	52.1	27	60.0	45	54.2	28	57.1	138	55.2
TOPLAM	49	100.0	112	100.0	62	100.0	27	100.0	73	100.0	45	100.0	83	100.0	49	100.0	250	100.0
	X^2: 0.844 SD: 3 p >0.05								X^2: 0.819 SD: 3 p >0.05									
Kaçınılan yiyecek *																		
İşlenmiş et ürünleri	1	3.8	5	7.8	1	2.8	2	15.3	2	5.2	2	7.4	4	8.8	1	3.5	9	6.5
Deniz ürünleri	2	7.6	3	4.6	2	5.7	1	7.7	4	10.5	-	-	3	6.6	1	3.5	8	5.7
Tavuk vb.	5	19.2	9	14.1	7	20.0	2	15.3	5	13.1	3	11.1	11	24.4	4	14.2	23	16.6
Balık	6	23.1	17	26.5	7	20.0	3	23.1	11	28.9	5	18.9	12	26.6	5	17.8	33	23.9
Midye	2	7.6	4	6.3	1	2.8	2	15.3	3	7.8	1	4.4	2	4.4	3	10.7	9	6.5
Fast-food	4	15.3	6	9.3	5	14.2	-	-	2	5.2	1	4.4	6	13.3	5	17.8	23	16.6
Yaş pasta	1	3.8	4	6.3	4	11.4	1	7.7	1	2.6	3	11.1	1	2.2	5	17.8	10	7.2
Mantar	15	57.7	37	57.8	18	51.4	5	38.4	23	60.5	16	59.3	24	53.3	12	42.8	75	54.3

* Bireyler birden fazla cevap vermiştir.

Çizelge 4.53 Kadınların besin güvenliği ile ilgili bilgileri aldıkları yerler

Bilgi kaynağı	**YAŞ (YIL)**								**EĞİTİM DURUMU**								**TOPLAM**	
	20-29		**30 - 39**		**40 – 49**		**50 +**		**İlkokul**		**Ortaokul**		**Lise**		**Üniversite**			
	Sayı	**%**	**Sayı**	**%**	**Sayı**	**%**	**Sayı**	**%**	**Sayı**	**%**	**Sayı**	**%**	**Sayı**	**%**	**Sayı**	**%**	**Sayı**	**%**
Televizyon	14	28.5	45	40.2	23	37.1	10	37.0	34	46.8	22	48.9	30	36.1	6	12.2	92	36.8
Gazete-Dergi	11	22.4	19	16.9	23	37.1	6	22.2	9	12.2	13	28.9	22	26.5	15	30.6	59	23.6
Okul	12	24.8	21	18.8	5	8.1	4	14.8	17	23.3	5	11.1	13	15.7	7	14.3	42	16.8
Arkadaş çevresi	3	6.0	7	6.3	2	3.2	3	11.1	6	8.2	2	4.4	6	7.2	1	2.0	15	6.0
Farklı kaynaklar	9	18.3	20	17.8	9	14.5	4	14.9	7	9.5	3	6.7	12	14.5	20	40.9	42	16.8
TOPLAM	49	100.0	112	100.0	62	100.0	27	100.0	73	100.0	45	100.0	83	100.0	49	100.0	250	100.0
	G:15.385 SD:12 p >0.05								X^2: 44.819 SD:12 p <0.01									

Çizelge 4.48 Kadınların su ve bazı besinleri güvenli bulma dereceleri

Şişe Suyu	**YAŞ (YIL)**								**EĞİTİM DURUMU**								**TOPLAM**	
	20 - 29		**30 - 39**		**40 - 49**		**50 +**		**İlkokul**		**Ortaokul**		**Lise**		**Üniversite**			
	Sayı	**%**	**Sayı**	**%**	**Sayı**	**%**	**Sayı**	**%**	**Sayı**	**%**	**Sayı**	**%**	**Sayı**	**%**	**Sayı**	**%**	**Sayı**	**%**
Tam Güveniyor	10	20.4	33	29.5	5	8.1	5	18.5	20	27.4	9	20.0	15	18.0	9	18.4	53	21.2
Oldukça Güveniyor	22	44.9	26	23.2	25	40.3	11	40.8	17	23.3	12	26.7	33	39.8	22	44.9	84	33.6
Pek Güvenmiyor	15	30.6	35	31.2	21	33.9	9	33.3	21	28.8	16	35.5	27	32.5	16	32.6	80	32.0
Hiç Güvenmiyor	2	4.1	18	16.1	11	17.7	2	7.4	15	20.5	8	17.8	8	9.6	2	4.1	33	13.2
TOPLAM	49	100.0	112	100.0	62	100.0	27	100.0	73	100.0	45	100.0	83	100.0	49	100.0	250	100.0
	X^2: 21.034 SD: 9 p <0.01								X^2: 15.689 SD: 9 p <0.05									
Çeşme Suyu																		
Tam Güveniyor	-	-	13	11.6	3	4.8	1	3.7	6	8.2	4	8.9	6	7.2	1	2.0	17	6.8
Oldukça Güveniyor	9	18.3	16	14.3	15	24.2	10	37.0	10	13.7	13	28.9	15	18.1	12	24.5	50	20.0
Pek Güvenmiyor	22	44.9	60	53.6	30	48.4	13	48.2	35	48.0	19	42.2	45	54.2	26	53.1	125	50.0
Hiç Güvenmiyor	18	36.7	23	20.5	14	22.6	3	11.1	22	30.1	9	20.0	17	20.5	10	20.4	58	23.2
TOPLAM	49	100.0	112	100.0	62	100.0	27	100.0	73	100.0	45	100.0	83	100.0	49	100.0	250	100.0
	X^2: 20.741 SD: 9 p <0.01								X^2: 9.170 SD: 9 p >0.05									
Sebze-meyve																		
Tam Güveniyor	8	16.3	26	23.2	11	17.7	4	14.8	15	20.5	9	20.0	17	20.5	8	16.3	49	19.6
Oldukça Güveniyor	21	42.9	41	36.6	27	43.5	15	55.6	28	38.4	15	33.3	37	44.6	24	49.0	104	41.6
Pek Güvenmiyor	14	28.6	37	33.1	18	29.1	8	29.6	21	28.7	18	40.0	23	27.7	15	30.6	77	30.8
Hiç Güvenmiyor	6	12.2	8	7.1	6	9.7	-	-	9	12.3	3	6.7	6	7.2	2	4.1	20	8.0
TOPLAM	49	100.0	112	100.0	62	100.0	27	100.0	73	100.0	45	100.0	83	100.0	49	100.0	250	100.0
	X^2: 7.370 SD: 9 p >0.05								X^2: 6.485 SD: 9 p >0.05									

Çizelge 4.48 Kadınların su ve bazı besinleri güvenli bulma dereceleri (devamı)

Süt	**YAŞ (YIL)**								**EĞİTİM DURUMU**									
	20-29		**30-39**		**40-49**		**50+**		**İlkokul**		**Ortaokul**		**Lise**		**Üniversite**		**TOPLAM**	
	Sayı	**%**	**Sayı**	**%**	**Sayı**	**%**	**Sayı**	**%**	**Sayı**	**%**	**Sayı**	**%**	**Sayı**	**%**	**Sayı**	**%**	**Sayı**	**%**
Tam Güveniyor	10	20.4	42	37.5	21	33.9	5	18.5	21	28.7	14	31.1	24	28.9	19	38.8	78	31.2
Oldukça Güveniyor	20	40.8	35	31.2	22	35.4	15	55.6	24	32.9	13	28.9	35	42.2	20	40.8	92	36.8
Pek Güvenmiyor	15	30.6	31	27.7	13	21.0	5	18.5	18	24.7	17	37.8	21	25.3	8	16.3	64	25.6
Hiç Güvenmiyor	4	8.2	4	3.6	6	9.7	2	7.4	10	13.7	1	2.2	3	3.6	2	4.1	16	6.4
TOPLAM	49	100.0	112	100.0	62	100.0	27	100.0	73	100.0	45	100.0	83	100.0	49	100.0	250	100.0
	X^2: 12.990 SD: 9 p >0.05								X^2: 16.116 SD: 9 p <0.05									
Yoğurt																		
Tam Güveniyor	16	32.7	42	37.5	16	25.8	6	22.2	24	32.9	18	40.0	24	28.9	14	28.6	80	32.0
Oldukça Güveniyor	20	40.8	48	42.9	34	54.8	20	74.1	34	46.6	18	40.0	43	51.8	27	55.1	122	48.8
Pek Güvenmiyor	10	20.4	18	16.0	9	14.6	1	3.7	11	15.0	6	13.3	13	15.7	8	16.3	38	15.2
Hiç Güvenmiyor	3	6.1	4	3.6	3	4.8	-	-	4	5.5	3	6.7	3	3.6	-	-	10	4.0
TOPLAM	49	100.0	112	100.0	62	100.0	27	100.0	73	100.0	45	100.0	83	100.0	49	100.0	250	100.0
	G: 14.761 SD: 9 p <0.05								G: 7.797 SD: 9 p >0.05									
Peynir																		
Tam Güveniyor	12	24.5	32	28.6	12	19.4	4	14.8	19	26.0	17	37.8	13	15.7	11	22.5	60	24.0
Oldukça Güveniyor	20	40.8	42	37.5	34	54.8	19	70.4	30	41.1	13	28.9	45	54.2	27	55.0	115	46.0
Pek Güvenmiyor	12	24.5	30	26.8	15	24.2	4	14.8	16	21.9	13	28.9	21	25.3	11	22.5	61	24.4
Hiç Güvenmiyor	5	10.2	8	7.1	1	1.6	-	-	8	11.0	2	4.4	4	4.8	-	-	14	4.6
TOPLAM	49	100.0	112	100.0	62	100.0	27	100.0	73	100.0	45	100.0	83	100.0	49	100.0	250	100.0
	X^2: 15.953 SD: 9 p <0.05								G: 20.887 SD: 9 p <0.01									

Çizelge 4.48 Kadınların su ve bazı besinleri güvenli bulma dereceleri (devamı)

Yumurta	**YAŞ (YIL)**								**EĞİTİM DURUMU**									
	20 – 29		**30 – 39**		**40 – 49**		**50 +**		**İlkokul**		**Ortaokul**		**Lise**		**Üniversite**		**TOPLAM**	
	Sayı	**%**	**Sayı**	**%**	**Sayı**	**%**	**Sayı**	**%**	**Sayı**	**%**	**Sayı**	**%**	**Sayı**	**%**	**Sayı**	**%**	**Sayı**	**%**
Tam Güveniyor	12	24.5	29	25.9	9	14.5	3	11.1	13	17.8	12	26.6	18	21.7	10	20.4	53	21.2
Oldukça Güveniyor	17	34.7	36	32.1	25	40.3	14	51.9	25	34.2	16	35.6	31	37.4	20	40.8	92	36.8
Pek Güvenmiyor	16	32.7	36	32.1	24	38.7	10	37.0	25	34.2	16	35.6	27	32.5	18	36.7	86	34.4
Hiç Güvenmiyor	4	8.1	11	9.9	6	6.5	-	-	10	13.8	1	2.2	7	8.4	1	2.1	19	7.6
TOPLAM	49	100.0	112	100.0	62	100.0	27	100.0	73	100.0	45	100.0	83	100.0	49	100.0	250	100.0
	X^2: 10.113 SD: 9 p >0.05								X^2: 8.957 SD: 9 p >0.05									
Tavuk																		
Tam Güveniyor	3	6.1	13	11.6	4	6.5	1	3.7	5	6.9	5	11.1	10	12.1	1	2.0	21	8.4
Oldukça Güveniyor	14	28.6	31	27.7	20	32.2	16	59.3	18	24.7	16	35.6	28	33.7	19	38.8	81	32.4
Pek Güvenmiyor	27	55.1	57	50.9	34	54.8	10	37.0	41	56.1	18	40.0	42	50.6	27	55.1	128	51.2
Hiç Güvenmiyor	5	10.2	11	9.8	4	6.5	-	-	9	12.3	6	13.3	3	3.6	2	4.1	20	8.0
TOPLAM	49	100.0	112	100.0	62	100.0	27	100.0	73	100.0	45	100.0	83	100.0	49	100.0	250	100.0
	G: 15.318 SD: 9 p <0.05								G: 15.508 SD: 9 p <0.05									
Balık																		
Tam Güveniyor	4	8.2	17	15.2	6	9.7	3	11.1	10	13.7	7	15.6	10	12.0	3	6.1	30	12.0
Oldukça Güveniyor	20	40.8	33	29.5	22	35.5	11	40.8	19	26.0	9	20.0	36	43.4	22	44.9	86	34.4
Pek Güvenmiyor	19	38.8	50	44.6	28	45.1	12	44.4	34	46.6	22	48.8	33	39.8	20	40.8	109	43.6
Hiç Güvenmiyor	6	12.2	12	10.7	6	9.7	1	3.7	10	13.7	7	15.6	4	8.2	4	8.2	25	10.0
TOPLAM	49	100.0	112	100.0	62	100.0	27	100.0	73	100.0	45	100.0	83	100.0	49	100.0	250	100.0
	X^2: 5.266 SD: 9 p >0.05								X^2: 15.359 SD: 9 p <0.05									
Kırmızı Et																		
Tam Güveniyor	1	2.1	22	19.6	6	9.7	3	11.1	11	15.1	10	22.2	7	8.4	4	8.2	32	12.8
Oldukça Güveniyor	18	36.7	35	31.3	29	46.8	16	59.3	20	27.4	15	33.3	35	42.2	28	57.1	98	39.2
Pek Güvenmiyor	25	51.0	44	39.3	24	38.7	8	29.6	32	43.8	17	37.8	35	42.2	17	34.7	101	40.4
Hiç Güvenmiyor	5	10.2	11	9.8	3	4.8	-	-	10	13.7	3	6.7	6	7.2	-	-	19	7.6
TOPLAM	49	100.0	112	100.0	62	100.0	27	100.0	73	100.0	45	100.0	83	100.0	49	100.0	250	100.0
	G: 24.307 SD: 9 p <0.01								X^2: 20.786 SD: 9 p <0.01									

Çizelge 4.48 Kadınların su ve bazı besinleri güvenli bulma dereceleri (devamı)

Konserve Besin	**YAŞ (YIL)**								**EĞİTİM DURUMU**								**TOPLAM**	
	20 – 29		**30 – 39**		**40 – 49**		**50 +**		**İlkokul**		**Ortaokul**		**Lise**		**Üniversite**			
	Sayı	**%**	**Sayı**	**%**	**Sayı**	**%**	**Sayı**	**%**	**Sayı**	**%**	**Sayı**	**%**	**Sayı**	**%**	**Sayı**	**%**	**Sayı**	**%**
Tam Güveniyor	1	2.0	4	3.6	2	3.2	1	3.7	3	4.1	-	-	2	2.4	3	6.1	8	3.2
Oldukça Güveniyor	7	14.3	14	12.5	10	16.1	3	11.1	4	5.5	4	8.9	13	15.7	13	26.6	34	13.6
Pek Güvenmiyor	22	46.9	44	39.3	22	35.5	14	51.9	28	38.4	20	44.4	18	36.7	18	36.7	102	40.8
Hiç Güvenmiyor	19	38.8	50	44.6	28	45.2	9	33.3	38	52.0	21	46.7	15	30.6	15	30.6	106	42.4
TOPLAM	49	100.0	112	100.0	62	100.0	27	100.0	73	100.0	45	100.0	83	100.0	49	100.0	250	100.0
	G: 3.243 SD: 9 p >0.05								G: 18.979 SD: 9 p <0.05									
Dondurulmuş Besin																		
Tam Güveniyor	2	4.1	8	7.1	3	4.8	4	14.8	6	8.2	1	2.2	4	4.8	6	12.2	17	6.8
Oldukça Güveniyor	14	28.6	17	15.2	13	21.0	4	14.8	12	16.4	9	20.0	12	14.5	15	30.6	48	19.2
Pek Güvenmiyor	15	30.6	37	33.1	19	30.7	7	25.9	15	20.6	13	28.9	31	37.3	19	38.8	78	31.2
Hiç Güvenmiyor	18	36.7	50	44.6	27	43.5	12	44.5	40	54.8	22	48.9	36	43.4	9	18.4	107	42.8
TOPLAM	49	100.0	112	100.0	62	100.0	27	100.0	73	100.0	45	100.0	83	100.0	49	100.0	250	100.0
	X^2: 7.918 SD: 9 p >0.05								X^2: 23.143 SD: 9 p <0.01									
Salam, sosis vb																		
Tam Güveniyor	-	-	5	4.5	2	3.2	1	3.7	1	1.4	2	4.4	5	6.0	-	-	8	3.2
Oldukça Güveniyor	7	14.3	7	6.2	8	12.8	3	11.1	4	5.4	2	4.4	13	15.7	6	12.2	25	10.0
Pek Güvenmiyor	20	40.8	51	45.5	27	43.5	13	48.2	34	46.6	22	49.0	31	37.3	24	49.0	111	44.4
Hiç Güvenmiyor	22	44.9	49	43.8	25	40.3	10	37.0	34	46.6	19	42.2	34	41.0	19	38.8	106	42.4
TOPLAM	49	100.0	112	100.0	62	100.0	27	100.0	73	100.0	45	100.0	83	100.0	49	100.0	250	100.0
	G: 7.423 SD: 9 p >0.05								G: 13.952 SD: 9 p >0.05									

Çizelge 4.49 Kadınların besin güvenliği konusundaki bazı davranışları yapma sıklıkları

Davranışlar	Her zaman		Genellikle		Bazen		Hiç		Toplam	
	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%
Ambalajlı besinleri açıkta satılanlara tercih ederim.	110	44.0	68	27.2	40	16.0	32	12.8	250	100.0
Yiyecek ambalajlarının etiket bilgilerini okurum.	156	62.4	54	21.6	37	14.8	3	1.2	250	100.0
Ürünün ambalajının sağlam olup olmadığına dikkat ederim.	192	76.8	41	16.4	14	5.6	3	1.2	250	100.0
Üretim ve son kullanma tarihine dikkat ederim.	227	90.8	17	6.8	4	1.6	2	0.8	250	100.0
Ürünleri saklarken veya pişirirken ambalajı üzerindeki talimatlara uyarım.	119	47.6	78	31.2	40	16.0	13	5.2	250	100.0
Dondurucuya veya buzdolabına besinleri yerleştirirken eskiler önde olacak şekilde düzenlerim.	159	63.6	61	24.4	23	9.2	7	2.8	250	100.0
Artan yemekleri ısıtırken içinden buhar çıkana kadar ateşte tutarım.	110	44.0	58	23.2	58	23.2	24	9.6	250	100.0
Donmuş besinlerin katı, buzdolabındaki besinlerin soğuk olduğundan emin olmak için kontrol ederim.	89	35.6	66	26.4	50	20.0	45	18.0	250	100.0
Dondurulmuş besinlerin üzerine tarih yazarım.	11	4.4	12	4.8	41	16.4	186	74.4	250	100.0
Kabuğunu soyacağım sebze-meyveyi yıkarım.	223	89.2	15	6.0	9	3.6	3	1.2	250	100.0
Tavuk vb kümes hayvanlarını pişirmeden önce yıkarım.	236	94.4	8	3.2	-	-	6	2.4	250	100.0
Küflenmiş salçayı tüketirim.	-	-	1	0.4	17	6.8	232	92.8	250	100.0
Küflenmiş peyniri tüketirim.	-	-	1	0.4	19	7.6	230	92.0	250	100.0
Bombe yapmış konserve kutularındaki besinleri kullanırım.	1	0.4	2	0.8	11	4.4	236	94.4	250	100.0

Çizelge 4.51 Kadınların besin güvenliği ile ilgili bazı ifadelere katılma durumları

Davranışlar	Katılıyor		Kararsız		Katılmıyor		Toplam	
	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%
Gıdalarda katkı maddesi kullanılması önemlidir.	52	20.8	76	30.4	122	48.8	250	100.0
Markalı ürünler her zaman kalitelidir.	92	36.8	63	25.2	95	38.0	250	100.0
Yiyecek maddelerinin satıldığı yerin koşulları (temizlik, hijyen, rutubet) çok önemlidir.	241	96.4	4	1.6	5	2.0	250	100.0
Yiyeceklerin lezzetinden çok besleyici olması önemlidir.	195	78.0	46	18.4	9	3.6	250	100.0
Büyük markette satılan gıda ürünlerin kalitelidir.	97	38.8	69	27.6	84	33.6	250	100.0
Besin zehirlenmesine neden olan yiyeceklerin tadı, görünüşü ve kokusu kötüdür.	195	78.0	24	9.6	31	12.4	250	100.0
Pişmiş yiyecekler soğuyana kadar oda sıcaklığında bekletilmelidir.	93	37.2	15	6.0	142	56.8	250	100.0
Kirli yumurta yıkanmadan dikkatli bir şekilde kırılıp kullanılabilir.	81	32.4	22	8.8	147	58.8	250	100.0
Çatlak yada kırık yumurtanın kullanılmasında bir sakınca yoktur.	34	13.6	29	11.6	187	74.8	250	100.0
Çok pişmiş yumurta oda sıcaklığında iki günden fazla durabilir.	14	5.6	8	3.2	228	91.2	250	100.0
Çiğ yiyecekler ellendikten sonra pişmiş yiyecekler ellenmez.	170	68.0	43	17.2	37	14.8	250	100.0
Çiğ yiyeceklerle pişmiş yiyecekler ayrı saklanmalıdır.	214	85.6	14	5.6	22	8.8	250	100.0
Besinleri dondurma işlemi bakterileri öldürmez, sadece üremelerini durdurur.	155	62.0	70	28.0	25	10.0	250	100.0
Konserve besinler kendi orijinal ambalajında raflarda depolanabilir.	202	80.8	30	12.0	18	7.2	250	100.0
Hatalı olarak depolanan yiyecekler sağlık için bir tehlike oluşturmaz.	14	5.6	15	6.0	221	88.4	250	100.0
Sigara dumanı üflerken, havaya ve besine tükürük bulaşır.	138	55.2	65	26.0	47	18.8	250	100.0

Çizelge 4.50 Kadınların besin güvenliği konusundaki bazı davranışları yapma sıklıklarının yaş ve eğitim durumu değişkenine göre istatistiksel analiz sonuçları

Davranışlar	İstatistik	Yaş Grubu	Eğitim Durumu
Ambalajlı besinleri açıkta satılanlara tercih ederim.	X^2	16.141	45.350
	SD	9	9
	p	<0.05	<0.01
Yiyecek ambalajlarının etiket bilgilerini okurum.	G	7.728	13.004
	SD	9	9
	p	>0.05	>0.05
Ürünün ambalajının sağlam olup olmadığına dikkat ederim.	G	12.637	15.869
	SD	9	9
	p	>0.05	>0.05
Üretim ve son kullanma tarihine dikkat ederim.	G	8.929	10.719
	SD	9	9
	p	>0.05	>0.05
Ürünleri saklarken veya pişirirken ambalajı üzerindeki talimatlara uyarım.	X^2	13.236	17.885
	SD	9	9
	p	>0.05	<0.05
Dondurucuya veya buzdolabına besinleri yerleştirirken eskiler önde olacak şekilde düzenlerim.	G	10.738	10.146
	SD	9	9
	p	>0.05	>0.05
Artan yemekleri ısıtırken içinden buhar çıkana kadar ateşte tutarım.	X^2	14.448	5.323
	SD	9	9
	p	>0.05	>0.05
Donmuş besinlerin katı, buzdolabındaki besinlerin soğuk olduğundan emin olmak için kontrol ederim.	X^2	9.060	8.047
	SD	9	9
	p	>0.05	>0.05
Dondurulmuş besinlerin üzerine tarih yazarım.	X^2	27.994	24.513
	SD	9	9
	p	<0.01	<0.01
Kabuğunu soyacağım sebze-meyveyi yıkarım.	G	13.743	4.842
	SD	9	9
	p	>0.05	>0.05
Tavuk vb kümes hayvanlarını pişirmeden önce yıkarım.	G	11.222	5.727
	SD	6	6
	p	>0.05	>0.05
Küflenmiş salçayı tüketirim.	G	6.733	4.280
	SD	6	6
	p	>0.05	>0.05
Küflenmiş peyniri tüketirim.	G	3.365	7.957
	SD	6	6
	p	>0.05	>0.05
Bombe yapmış konserve kutularındaki besinleri kullanırım.	G	11.648	10.120
	SD	9	9
	p	>0.05	>0.05

Çizelge 4.52 Kadınların besin güvenliği ile ilgili ifadelere katılma durumlarının yaş ve eğitim durumu değişkenine göre istatistiksel analiz sonuçları

Davranışlar	İstatistik	Yaş Grubu	Eğitim Durumu
Gıdalarda katkı maddesi kullanılması önemlidir.	X^2	7.529	5.024
	SD	6	6
	p	>0.05	>0.05
Markalı ürünler her zaman kalitelidir.	X^2	7.348	7.739
	SD	6	6
	p	>0.05	>0.05
Yiyecek maddelerinin satıldığı yerin koşulları (temizlik, hijyen, rutubet) çok önemlidir.	G	8.018	9.731
	SD	6	6
	p	>0.05	>0.05
Yiyeceklerin lezzetinden çok besleyici olması önemlidir.	G	5.233	4.050
	SD	6	6
	p	>0.05	0.05
Büyük marketlerde satılan gıda ürünleri kalitelidir.	X^2	9.186	12.878
	SD	6	6
	p	>0.05	<0.05
Besin zehirlenmesine neden olan yiyeceklerin tadı, görünüşü ve kokusu kötüdür.	X^2	2.875	7.410
	SD	6	6
	p	>0.05	>0.05
Pişmiş yiyecekler soğuyana kadar oda sıcaklığında bekletilmelidir.	X^2	0.691	15.426
	SD	6	6
	p	>0.05	<0.05
Kirli yumurta yıkanmadan dikkatli bir şekilde kırılıp kullanılabilir.	X^2	5.622	9.479
	SD	6	6
	p	>0.05	>0.05
Çatlak ya da kırık yumurtanın kullanılmasında bir sakınca yoktur.	X^2	6.037	6.780
	SD	6	6
	p	>0.05	>0.05
Çok pişmiş yumurta oda sıcaklığında iki günden fazla durabilir.	G	6.706	10.435
	SD	6	6
	p	>0.05	>0.05
Çiğ yiyecekler ellendikten sonra pişmiş yiyecekler ellenmemelidir.	X^2	5.510	14.987
	SD	6	6
	p	>0.05	<0.05
Çiğ yiyeceklerle pişmiş yiyecekler ayrı saklanmalıdır.	X^2	2.986	2.307
	SD	6	6
	p	>0.05	>0.05
Besinleri dondurma işlemi bakterileri öldürmez, sadece üremelerini durdurur.	X^2	2.459	8.521
	SD	6	6
	p	>0.05	>0.05
Konserve besinler kendi orijinal ambalajında raflarda depolanabilir.	X^2	10.817	3.986
	SD	6	6
	p	<0.05	>0.05
Hatalı olarak depolanan yiyecekler sağlık için bir tehlike oluşturmaz.	X^2	8.921	3.014
	SD	6	6
	p	>0.05	>0.05
Sigara dumanı üflerken, havaya ve besine tükürük bulaşır.	X^2	3.283	9.575
	SD	6	6
	p	>0.05	>0.05