

Article Arrival Date

19.01.2022

Article Type

Research Article

Article Published Date

25.03.2022

Doi Number:
<http://dx.doi.org/10.46291/newera.176>

YİYECEK-İÇECEK İŞLETMELERİNİN KONVEKSİYONEL MUTFAKLARINDA İŞGÖRENLERİN GÜVENİLİR GIDA VE İYİ HİJYEN UYGULAMALARI: KASTAMONU ÖRNEĞİ

SAFE FOOD AND GOOD HYGIENE PRACTICES OF EMPLOYEES IN
CONVECTIONAL KITCHENS OF FOOD AND BEVERAGE BUSINESSES: THE CASE
OF KASTAMONU

Yasin ŞENER

YL Öğrencisi, Kastamonu Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü,
ysn60hotmail.com,
ORCID ID: 0000-0001-7612-9810

Hakkı ÇILGINOĞLU

Dr. Öğr.Üyesi, Kastamonu Üniversitesi, Turizm Fakültesi,
hcilginoglu@kastamonu.edu.tr,
ORCID ID: 0000-0002-6787-3397

ÖZET

Çalışma Kastamonu'da faaliyet gösteren ve konveksiyonel mutfığa sahip olan konaklamalı yiyecek-icecek işletmelerinde iş gören olarak görev yapan aşçılarla yüz yüze görüşme yöntemi kullanılarak katılımcıların görüşlerinin alınması tekniği ile gerçekleştirilmiştir. Nitel araştırma yöntemi kullanılarak hazırlanan araştırmanın verilerini Kastamonu'da ikamet eden ve çalışmaya gönüllü olarak katılım sağlayan 30-50 yaş arası aşçılar oluşturmaktadır. Araştırma bulgularına göre katılımcıların gıda güvenliği konusundaki hassasiyetlerinin belirli bir düzeyde olduğu, Mutfak hijyeni konusunda doğrama tahtaları, tezgahlar ve dolaplara dikkat ettikleri, Çapraz bulaşma konusunda devamlı kontrollü oldukları, HACCP (Hazard Analysis And Critical Control Points-Tehlike Analizi ve Kritik Kontrol Noktaları) konusunda bazı katılımcıların bilgi sahibi olmadığı terim olarak bilinmiyor olsa da uygulamada faal oldukları, bazı işletmelerin yeni başlayan personele hijyen eğitimi verdikleri ve Covid19 pandemi sürecinin konveksiyonel mutfaklarda uygulanan gıda güvenliği ve iyi hijyen uygulamaları konusunda çok büyük değişikliklere neden olduğu bilgilerine ulaşılmıştır.

Anahtar kelimeler: Hijyen ve Sanitasyon, Gıda güvenliği, HACCP.

ABSTRACT

The study was carried out using the face-to-face interview method with the technique of interviewing participants with cooks working in residential food and beverage establishments operating in Kastamonu and having conventional kitchens. The data of the study prepared using the qualitative research method are made up of cooks aged 30-50 dec reside in Kastamonu and participate in the study voluntarily. According to the research findings, participants' sensitivity to food safety is at a certain level, when it comes to kitchen hygiene, they pay attention to chopping boards, countertops and cabinets, they are constantly in control of cross-contamination, HACCP (Hazard Analysis And Critical Control Points Hazard Analysis and Critical Control Points) is a term that some participants do not know about, although it is not known that they are active in practice, it has been reported that some enterprises are providing hygiene training to newly started personnel and that the Covid19

pandemic process has caused very big changes in food safety and good hygiene practices applied in conventional kitchens.

Key Words: Hygiene and Sanitation, Food Safety, HACCP

1. GİRİŞ

İnsanoğlunun hayatta kalabilmesi ve yaşamını sürdürebilmesi için en temel ihtiyaçların başında beslenme gelmektedir. Sağlıklı bir yaşam sürmek isteyen bireyler beslenmelerine dikkat etmeli ve bunun için sağlıklı ve güvenilir gıdalar tüketmelidirler (Koçak, 2010).

Yeterli ölçüde güvenli ve besleyici ürünlere ulaşmak, hayatı devam ettirmenin ve sağlıklı bir yaşamın anahtarıdır. Zararlı bakteriler, parazitler virüsler ve kimyasal maddeler içeren güvensiz ürünler, ishalden kanserlere kadar pek çok farklı hastalığa neden olabilmektedir. Dünya da yaklaşık 600 milyon- hemen hemen her 10 kişiden 1'i- her sene kontamine yiyeceklerden ötürü rahatsızlanıyor ve bu da ortalama 420.000 ölüme ve 33 milyon sağlıklı yılların kaybına (DALYs) neden olmaktadır (WHO,2019).

Bu sebeple Yiyecek içecek endüstrisinde yaşanan yoğun rekabet, gıda bilimindeki gelişmeler, tüketicilerin bilinçlenmesi ve tükettikleri gıdada kalite ve güvenliği aramaları ve yasal gereksinimler gibi nedenlerle, yiyecek içecek işletmelerinde kalite ve gıda güvenliği konusunun önemi daha çok artmıştır (Özdoğan, 2014).

Yiyecek-içecek hizmetinin içinde bulunan müşteriler için temel hizmet temennisi, besinin güvenli olarak hazırlandığını bilmektir. Bu da gıda hizmetinin içerisinde bulunan çalışanlara bazı sorumlulukları yüklemektedir. Bu nedenle bir gıda işletmesinde çalışanlar çalışmaya başlamadan evvel, besin güvenliği ve gıda hijyeni hakkında doğru bilgiye ve beceriye sahip olması gerekmektedir. Ayrıca bir gıda çalışanı, gıda ile ilgili konular içeren hijyen kurallarına uyma zorunluğu vardır (City of Melbourne, 2007).

Bu bağlamda, Batı karadeniz bölgesinde bulunan Kastamonu ili yiyecek içecek işletmelerinde güvenli gıdalar hazırlama da iş görenlerin hijyen davranışlarının tespit edilmesi amaçlanarak yiyecek-içecek işletmelerine ve Kastamonu da halen eğitim alan ve okuduğu şehirde kariyer planı yapmak isteyen Gastronomi ve Mutfak Sanatları öğrencilerine hijyenik gıdalar hazırlanmasında ve okuduğu şehre kazandırılmaları konusunda yol gösterici olması beklenmektedir.

2. KURAMSAL ÇERÇEVE ve İLGİLİ ÇALIŞMALAR

Hijyen, Sağlığa zarar verecek ortamlardan korunmak için yapılacak uygulamalar ve alınan temizlik önlemlerinin tümü olarak tanımlanır (TDK, 2021). İnsan sağlığını koruyabilmesi, geliştirilmesi ve devamlılığının sağlanmasıyla alınması gereken ihtiyatlar ve sağlık konularını derleyen bilim dalıdır(Tayar, 2018).Geniş anlamda, sağlıklı yaşamın devamlılığını sağlayabilmektedir. Ferdin şahsi yaşantısında, etrafında ve çalışma yerleri uygulamalarda bulunmasının sağlanması alışkanlık kazanması, bu alışkanlıkları toplum geneline yayarak toplumun sağlığına yön vermektir (Parlak, 2020).

Dünya Sağlık Örgütü (WHO, World Healty Organization) gıda güvenliğini; sıhhatli ve kusursuz besin üretimini sağlamak emeliyle gıdaların üretimi, işletmesi muhafazası, taşıması ve dağıtımını aşamalarında zorunlu kurallara uyulması ve temkinlerin alınması” biçiminde tanımlamaktadır.

Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü (FAO- Food and Agliculture Organizaiton) ise gıda güvenliği terimini “tüm insanların aktif ve sağlıklı bir yaşam sürdürebilmesi için beslenme

gereksinimlerini ve gıda tercihlerini karşılayacak yeterli, güvenilir ve besleyici gıdaya her zaman fiziksel, sosyal ve ekonomik erişimi” olarak açıklamaktadır.

Good Hygiene Practice – GHP (İyi hijyen uygulamaları): Besin hijyeni, besin mahsulleri imal kuruluşlarının tasarımı ve meskeninde, alet ve donanımların tercihi ve meskeninde hijyenik kaidelere, sıhhi dizayn ilkesine göre davranılması ve personel hijyeni gibi süreçleri idaremeyi hedefleyen bir kuruluştur (Atasever, Mustafa, 2000).

İyi hijyen uygulamaları konusunda bir diğer önemli başlık ise HACCP tir, HACCP; "Hazard Analysis And Critical Control Points (Tehlike Analizi ve Kritik Kontrol Noktaları)" kavramının kısaltılmış halidir.

Ürünün ancak çok minik bir ölçüsünü tahlil edebilme vaziyeti göz önüne alındığında kesintisiz tahlil sisteminin yalnız başına bütün bir güvence sağlamadığını öğrenmek gerekir. O halde tüm süreç düzeylerini daha sistematik bir biçimde ele alan ve önleyici kalitede bir metoda gereksinim bulunmaktadır. İşte, Tehlike Analizi ve Kritik Kontrol Noktaları (HACCP, Hazard Analysis And Critical Control Points) kavramı bu ihtiyaca mantıksal ve sistematik bir yaklaşım getiren bir sistemdir.

HACCP, yiyecek güvenliğinin sağlanmasında uygulanan bir sistemdir. Gıda işletmelerinde, sağlıklı yiyecek üretimi için gerekli hijyen şartlarının (ekipman hijyeni, personel hijyeni, hammadde hijyeni, ortam hijyeni, vb.) tanımlanarak şartların sağlanması, üretim ve servis düzeyinde tüketici açısından sağlık açısından tehlike oluşturabilecek sebeplerin belirlenmesi ve bunların ortadan kaldırılması esasına dayanan bir sistemdir.

Yapılan tanımlar dikkate alındığında Gıda maddelerinin hijyen kuralları (Bundesinstituts für Berufsbildung-Gastronomi sektöründe hijyen uygulamaları) çalışmasına göre şu şekilde belirlemek mümkündür.

- Malzeme kabul kısmında, yalnızca nitelikli ve yanlıgsız besin maddeleri kabul edilmelidir.
- Malzemelerin kesintisiz olarak soğutulması sağlanmalıdır.
- Temiz ve kirli işler birbirinden ayrılmalıdır.
- Kolay bozulabilen besin maddeleri her zaman dondurulmuş gidişatta muhafaza edilmeli ve bir an önce kullanılmalıdır.
- Besin maddeleri süratli bir biçimde işlenmeli ve hazırlanmalıdır.
- Pişirilmiş malzemeler bir sonraki işleme kadar soğuk durumda muhafaza edilmelidir.
- Yemekler daima kapalı durumda muhafaza edilmelidir
- Bütün tavuk ve büyük et parçaları gibi büyük hayvan parçaları pişirilmeden evvel buzları tamamen çözülmek gerekmektedir.
- Et ve kanatlı hayvanların buzları eritildiğinde ortaya çıkan su dökülmelidir.
- Yemeğin lezzet kontrolü doğru şekilde yapılmalıdır
- Hazırlanmış yemeklere ve tabakların iç kısımlarına çıplak elle dokunulmamalıdır.
- Yemekler yeterli seviyede ısıtılmalıdır.
- Yemeklerin servisinde sıcaklık 65 santigratın altına düşürülmemelidir.
- Gıda maddeleri mümkün olan kısa sürede soğutulmalıdır.

Literatüre bakıldığında (Güneş, Koçyiğit, 2018) çalışmalarında üniversite öğrencilerinde hijyen dersi almadan önce ve aldıktan sonraki "Hijyen ve Sanitasyon" bilgi düzeylerinin belirlenerek işbaşı eğitimler ile aktif öğrenme sürecine etkisini saptamak amacı güdülmüştür. Çalışmaya toplam da 89 Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü öğrencisi katılmıştır bulgulara ışığında demografik değişkenlerle hijyen beklentisinin arasında anlamlı bir farkın olmadığı yönünde tespit edilmiş, hijyen eğitimi alanlar insanların hijyen beklentilerinin görüş

seviyelerinin, almayanlara nazaran daha fazla olduğuna dair bir sonuca ulaşılmıştır. Bu sonuçlar ışığında işbaşı eğitimi seçmiş olan öğrencilerin sektörden ümitlerinin yüksek olduğu, bununla beraber kendilerini geliştirmeye yatkın oldukları ve hijyenle alakalı bilgilerinin sektörün istediği biçimde yönlendirilmesi için çalıştıkları değerlendirilmiştir.

Bir başka çalışmada ise (Ünsal, Coşkun, 2020) Tekirdağ / Hayrabolu ilçesi ve bağlı mahallelerde etkinlik göstermekte olan toplu tüketim işletmeleri ve hazır yiyecek üretimi yapan 71 işletmede çalışmakta toplam 121 personelin hepsi ile yüz yüze görüşülerek, personellerin gıda güvenliği ve aynı zamanda hijyen bilgileri araştırılmıştır. Elde edilen veriler incelendiğinde bazı sonuçlar yaşa, cinsiyete ve mesleki eğitim durumuna göre istatistiksel manada anlamlı bir fark olduğuna dair sonuçlar elde edilmiştir. Katılımcılar da gıda hijyen bilgi düzeyleri güzel olduğu, çok daha iyi olabilmesi adına onlara devamlı ve nitelikli eğitim almaları gerektiği düşünülmektedir.

Yazındaki çalışmalar göz önüne alındığında iş gören ve eğitim alan öğrencilerin hijyen uygulamaları ile ilgili bilgi düzeyleri tespit edilmek istenmiş olduğu görülmektedir. İlgili çalışmada ise Kastamonu'da bulunan Yiyecek-İçecek işletmelerinin konveksiyonel mutfaklarında çalışan iş görenlerin güvenilir gıda ve iyi hijyen uygulamaları hakkındaki bilgi düzeyleri tespit edilerek Kastamonu da halen eğitim alan ve okuduğu şehirde kariyer planı yapmak isteyen Gastronomi ve Mutfak Sanatları öğrencilerine hijyenik gıdalar hazırlanmasında ve okudukları şehre kazandırılmaları konusunda yol gösterici olması amaçlanmaktadır.

3. YÖNTEM

Hazırlanan çalışmada ortak bilgilerin toplanması adına yarı-yapılandırılmış görüşme tekniği kullanılacaktır. Bu yaklaşımda görüşme öncesinde, görüşmeciye rehberlik edecek görüşme sorularının ya da mevzu başlıklarının bulunduğu görüşme formu hazırlanır.

Hazırlanan görüşme formu, cevaplanması istenilen konulardan oluşan geniş bir liste konumundadır. Görüşmeci, görüşme de formunda bulunan soruları sorabilir, bununla beraber detaylı bilgi toplama emeliyle ek sorular ilerelebilir. Yarı-yapılandırılmış görüşme sohbete benzerdir (Şimşek, 2012).

Nitel araştırma formunda düzenlemiş olan bu çalışmanın katılımcıları Kastamonu'da faaliyet gösteren ve konveksiyonel mutfaka sahip olan konaklamalı yiyecek içecek işletmelerinde iş gören olarak çalışan aşçılardan oluşmaktadır. Katılımcılar her biri ortalama 30 ila 50 yaş aralığında ve Kastamonu'da ikamet eden kişileri kapsamaktadır.

Araştırma verileri, yüz yüze görüşme tekniği kullanılarak 19.01.2022 / 09.02.2022 tarihlerinde araştırmacı tarafından bizzat toplanmıştır. Görüşmeler katılımcıların mesleklerini icra ettikleri yerde ve işlerine engel bir durum oluşturmayacak şekilde katılımcıların belirlemiş olduğu zamanda gönüllülük esasına dayanarak gerçekleştirilmiş ve her görüşme 20-30 dakika sürmüştür. Görüşme esnasında alınan bilgiler veri kaybı olmaması açısından katılımcıların rızası ile ses kaydı alınarak ve araştırmacı tarafından not edilerek düzenlenmiştir. Görüşme yapılan kişiler Aşçı1, Aşçı2, Aşçı3 şeklinde kodlanmıştır.

4. BULGULAR ve TARTIŞMA

Araştırmaya Kastamonu'da faaliyet gösteren konaklamalı yiyecek-içecek işletmelerinin konveksiyonel mutfaklarında iş gören olarak görev yapan toplam 6 aşçı katılmıştır. Katılımcılara ait demografik özelliklere Tablo 1'de yer verilmiştir.

Tablo.1 Katılımcıların Demografik Özellikleri

Katılımcılar	Yaş	Sektörde deneyim Yılı	Eğitim düzeyi
Aşçı1	49	6 Yıl	Ortaokul
Aşçı2	58	10 yıl	Ortaokul
Aşçı3	29	4 yıl	Lise
Aşçı4	33	8 yıl	Lise
Aşçı5	37	8 yıl	Lise
Aşçı6-İşletme müdürü	49	30 yıl	Üniversite-Lisans

Katılımcılara,

1. Güvenilir gıda kavramı nedir?
2. Mutfak hijyeni konusunda özellikle dikkat ettiğiniz konu nedir?
3. Çapraz bulaşma kavramını biliyor musunuz?
4. Haccp nedir, kurallarını uyguluyor musunuz?
5. Yeni başlayan personele Hijyen ve Sanitasyon eğitimi veriyor musunuz?
6. Covit19 Pandemisi ile birlikte hijyen uygulamalarınızda bir farklılık bir geliştirme yaptınız mı?

Soruları yöneltilmiştir.

Araştırmanın amacı çerçevesinde oluşturulan 6 soruya yönelik cevaplar ve bilgi düzeyleri aşağıda tablolar halinde verilmiştir.

Tablo 2. Güvenilir Gıda Kavramına Hakim Olan Aşçıların Bilgi Düzeyleri

Katılımcılar	Dikkat edilen hususlar
Aşçı1	Son kullanma tarihi
Aşçı2	Son kullanma tarihi
Aşçı3	Tazelik ve Depolama
Aşçı4	Güvenilir Marka
Aşçı5	Doğru saklama koşulları
Aşçı6	Her alanda Hijyen

Güvenilir gıda kavramı nedir? Sorusuna tüm katılımcılar üretimden misafire ulaşana kadar ki sürecin sağlıklı ve doğru ilerletilmesi biçiminde ifade etmiş ve son kullanma tarihleri konusunda özellikle hassasiyet sahibi olduklarını belirtmişlerdir. Aşçı1: ‘‘Gelen ürünleri taze bir şekilde işliyorum ve streç filmle hızlı bir şekilde muhafaza ediyorum. Hiçbir ürünü açıkta bırakmıyorum. Gıdalar işletmemize gelirken, taşınırken ve mutfakta işlenirken kesinlikle hijyenik kurallara göre depolanıyor’’. Aşçı2: ‘‘En önemli şeylerden bir tanesi, özellikle son kullanma tarihi konusu çok dikkat edilmesi gereken bir konu. Ne kadar süre muhafaza

edilmeli, ne kadar sürede tüketilmeli, muhafaza ısı dereceleri nelerdir gibi konular gıda güvenliği açısından çok önemli. Ev mantığında değiliz bunu saklayayım da üç beş gün sonra ısıtır veririm gibi bir durum söz konusu değil”. Aşçı3: “Ürünleri taze çıkarıp muhafaza ediyoruz, dolap hijyenine dikkat ediyoruz ve sağlıklı olduğuna inanıyoruz”. Aşçı4: “Güvenilir marka tercihi çok önemli. Gıda sertifikalı çalışan eşliğinde üretimden müşteriye ulaşana kadar ki sürecin sağlıklı ve doğru ilerletilmesi olarak görüyorum. Özellikle son kullanma tarihleri çok önemli bir konu”. Aşçı5: “Güvenilir gıda benim için son kullanma tarihi geçmemiş, doğru saklama koşullarında saklanmış ve özellikle bu ürünler et, balık ve tavuk ürünleriye soğuk zincire dikkat edilerek tüketiciye ulaştırılmış gıda aklıma geliyor”. Aşçı6: “Ürünlerin güvenliği konusunda hassas bir yapıya sahibiz. Yağ, süt ve süt ürünleri konusunda vicdani ölçüde kendi evimizde pişmeyen ailemize sunmayacağımız hiçbir şeyi mutfağımızda pişirmiyoruz. Mutfağımız açıktır dikkat ettiğimiz şey hijyendir ve girip her an bakılabilecek ölçüde kontrollüdür. Hijyenik mutfak bana göre ticari kaygıdan uzak mutfaktır. Ürünler hiçbir şekilde fazla bekletilmez. Kimyasaldan uzak güvenli bir mutfağa sahip olmak için bütün kuralları uyguluyoruz” biçiminde ifade etmişlerdir.

Tablo 3. Mutfak Hijyeni Konusunda Özellikle Dikkat Edilen Alanlar

Katılımcılar	Dikkat edilen alanlar
Aşçı1	Tezgahlar
Aşçı2	Doğrama tahtaları ve Dolap hijyeni
Aşçı3	Kişisel hijyen ve Üniforma temizliği
Aşçı4	Yeşil gıda hijyeni ve Doğrama tahtaları
Aşçı5	Dışarıdan bulaşmayı önlemek
Aşçı6	Doğrama tahtaları ve Uygun Muhafaza

Mutfak hijyeni konusunda özellikle dikkat ettiğiniz konu nedir? sorusuna aşçılar Aşçı1: “Özellikle tezgahımın temiz olmasına dikkat ediyorum, kirli bir tezgahta işimi severek yapmam mümkün değil”. Aşçı2: “Bizim mutfağımız açık mutfak çok dikkat ediyoruz bu nedenle. Devamlı olarak her alanda temiz ve hijyenik olmak durumundayız.

Özellikle dolaplarımız ve doğrama tahtalarımız konusunda çok hassasiyet sahibiyiz”. Aşçı3: “Üniformaların temizliği, tırnak bakımı, bone gibi gerekli olan tüm kurallara uyuyoruz”. Aşçı4: “Özellikle bone, eldiven, kullanılan malzemelerin temizliği doğrama tahtalarının hijyeni, çapraz bulaşmayı önlemek ve kullandığımız yeşilliklerin temizliği”. Aşçı5: “Hijyen bölgesinde dikkat ettiğimiz önemli unsur sadece iş kıyafeti olan mutfak personelinin mutfağa girmesi başkalarının girmesi halinde gerekli tedbirlerin alınması amacımız dışarıdan bulaşmayı engellemek”.

Aşçı6: “İşletmemizde çapraz denetleme yapılıyor. Hangi temizlik malzemesinin kullanılacağı, hangi doğrama tahtalarının hangi ürünlerde kullanılması gerektiği muhakkak belirleniyor ve Housekeeping eğitilmiş olduğu için tüm ekibe eğitim veriyor. Özellikle Et ve et ürünlerinin doğranması ve muhafaza edilmesi gibi konularda hassasiyetimiz var” şeklinde ifade etmişlerdir.

Tablo 4. Çapraz Bulaşma Kavramının Bilinme Durumu

Katılımcılar	Evet	Hayır
Aşçı1		X
Aşçı2	X	
Aşçı3		X
Aşçı4	X	
Aşçı5		X

Aşçı6		X
-------	--	---

Çapraz bulaşma kavramını biliyor musunuz? Sorusuna katılımcılardan bazıları farklı ürünlerin kendilerine has bakterilerinin aynı tahta veya ortamda birbirine bulaşarak mikrop üretmesi ve vücuda zarar vermesi şeklinde ortak bir cevap vermişlerdir. Aşçı1: Çapraz bulaşmayı terim olarak duymadığını ifade eden aşçıya araştırmacı tarafından kısa bir öz bilgi verilmiştir devamında gelen cevap şu şekilde olmuştur; ‘Doğrama tahtalarına özellikle dikkat ediyoruz, her ürünün ayrı tahtası var ve ayrı şekilde kullanılıyor’. Aşçı2: ‘Bizim doğrama tahtalarımız ayrıdır ve özellikle dikkat ettiğimiz bir konudur. Çapraz bulaşma farklı türden ürünlerin bir araya gelmesinden oluşabilecek kontaminasyondur. Her türden gıdayı ayrı ve ona uygun tahta kullanıyoruz, bu konu kırmızı çizgimiz’. Aşçı3: Terim olarak bilmediğini ifade eden aşçıya araştırmacı tarafından hatırlatma yapılmıştır. Cevabı şu şekilde olmuştur: ‘Doğrama tahtaları ve tezgahlarımıza dikkat ediyoruz hepsinde uygun ürünleri kullanıyoruz ve düzenli olarak temizliklerini yapıyoruz’. Aşçı4: ‘Farklı ürünlerin kendi bakterilerinin aynı tahta, bıçak veya tezgah yoluyla mikrop üretmesi ve vücuda zarar vermesi olarak tanımlayabiliriz. Çapraz bulaşma bizim için önemli bir konu’. Aşçı5: ‘Çapraz bulaşma bıçakları farklı ürünlerde kullanmak her ürüne ait ayrı bıçak ve doğrama tahtasının kullanılması böylelikle bulaşmayı önlemek olarak tanımlayabilirim’. Aşçı6: ‘Eşeyssel üreme. Örneğin kırmızı doğrama tahtasında balık doğranırsa orada bıraktığı bakteri başka tanımadığı bakterilerle birlikte çoğalır ve insanların da bilmediği teknik olarak hazır olmadığı hastalıklar meydana gelir. Pirinç pişirilirken tereyağı konuluyorsa içine farklı bir bakteri gurubu girer işte o zaman pirincin bekletilme süresine daha fazla dikkat edilmelidir yoksa bakteri üreyebilir. Doğru zaman ve koşulda bekletilmezse zehirlenmeler meydana gelebilir.

Özellikle de ahşap ürünler kullanılmamalıdır biz uygun doğrama tahtaları kullanıyor ve onları siteril hale gelmesi için uygun koşullarda sabaha kadar bekletip sonra da tekrardan yıkıyoruz. Çapraz bulaşma çok önemli bir konu” biçiminde ifade etmişlerdir.

Tablo 5. Haccp Kavramına Hakim Olan Aşçılar

Katılımcılar	Biliyorum	Bilmiyorum
Aşçı1		X
Aşçı2		X
Aşçı3		X
Aşçı4	X	
Aşçı5	X	
Aşçı6		X

Haccp nedir, kurallarını uyguluyor musunuz? Sorusuna katılımcılar Aşçı1: ‘Haccp nedir ne için kullanılır hakim değilim, kavram olarak da duymadım’. Aşçı2: ‘Çok ayrıntılı bilgiye sahip değilim bir nevi kontrol ve güvenlik sistemi gibi diyebilirim’. Aşçı3: ‘Haccp? Duymadım, Haccp nedir ve nasıl bir yöntemdir bilmiyorum’. Aşçı4: ‘Pandeminin de etkisi ile birçok kritik kontrol noktasının tespiti yapıyor ve takip çizelgelerimiz var. Yapılan ürünlerin tarihlerine kadar çizelgelere not ediyoruz ve devamlı olarak denetime tabii tutuluyoruz’. Aşçı5: ‘Haccp kurallarını aslında uyguluyoruz. Özellikle pandemiden sonra daha belirgin hale geldi. Tedarikçilerden gelen bilgi formundan ürünün paketlenmesine, işletmeye giriş tarihinden son kullanma tarihine, işletmeye gelirken geçtiği hijyen uygulamalarından ürünlerin ideal pişirme derecesine kadar takip edip numune çizelgelerine kadar kontrol edip not ediyoruz. Güvenli turizmin kriterlerini sağlamak açısından da önemli bir konu’. Aşçı6: ‘Haccp’e terim olarak vakıf değilim daha evvel almış olduğumuz

eğitimden hatırladığım ISO 22000 var sadece gıda güvenliği yönetim sistemi. Ayrıntılı bilgiye sahip değilim” biçiminde ifade etmişlerdir.

Tablo 6. Yeni Başlayan Personele Hijyen ve Sanitasyon Eğitimi Veriyor Musunuz?

Katılımcılar	Evet	Hayır
Aşçı1		X
Aşçı2	X	
Aşçı3		X
Aşçı4	X	
Aşçı5	X	
Aşçı6	X	

Yeni başlayan personele Hijyen ve Sanitasyon eğitimi veriyor musunuz? Sorusuna aşçılar şu şekilde cevap vermişlerdir. Aşçı1: “Yeni başlayan personele şu anda eğitim verme gibi bir durumumuz yok şu ana kadar bana da bir eğitim verilmedi”. Aşçı2: “Yeni başlayan personele hijyen eğitimi veriyoruz. Özellikle mutfak personeline hassas konular hakkında bilgi veriyoruz. Hijyen eğitimi önemli bir konu”. Aşçı3: “Yeni başlanana hijyen eğitimi vermiyoruz. Sadece girişte hijyen sertifikası talep ediyoruz”. Aşçı4: “Aylık düzende hijyen ve sanitasyon eğitimi veriyoruz. Bu konuyu önemsiyoruz”. Aşçı5: “Yeni başlayan hijyen eğitimi veriyoruz. Aylık düzende verilmesi gereken eğitimler var. Covit sonrası daha da dikkat edilmeye başlandı diyebilirim eğitimlerde personelde bir farkındalık oluşturuyoruz. Olması ve yapılması gerekeni anlatıyoruz. İşe alım sürecinde de hijyen belgesi zorunluluğu var”. Aşçı6: “Mutfak çalışanı ise hijyen eğitimi veriyoruz. Özellikle yerinde eğitim almaları için gerekli eğitim kurumlarına yazıyoruz. İşlerine engel olmadan ara verdiklerinde eğitim alsınlar istiyoruz bu eğitim çalışanlar içinde çok önemli” biçiminde cevap vermişlerdir.

Tablo 7. Covit19 Pandemisi ile birlikte hijyen uygulamalarınızda bir farklılık bir geliştirme yaptınız mı?

Katılımcılar	Evet (Dikkat edilen hususlar)
Aşçı1	Maske, Mesafe ve eldiven kullanımı
Aşçı2	Mesafe, Kişisel hijyen ve Mutfak hijyeni
Aşçı3	Dezenfektan kullanımı, Mesafe, Maske ve Eldiven kullanımı
Aşçı4	Tek kullanımlık paketli ürün, Eldiven, Maske, Mesafe
Aşçı5	Kurallara uyumlu Mutfak hijyeni
Aşçı6	Mutfak hijyeni ve kontrolünde yüzde 90 artış, Yeni temizlik ürünleri, Yeni temizleme cihazları

Covit19 Pandemisi ile birlikte hijyen uygulamalarınızda bir farklılık bir geliştirme yaptınız mı? Sorusuna aşçıların cevabı şu yönde olmuştur. Aşçı1: “Yemek yaparken maske ve eldiven kullanıyorum. Diğer önlemleri işletmede ki diğer arkadaşlar belirliyor. Mesafe, dezenfektan kutuları gibi”. Aşçı2: “Masalar arasında ki mesafeye dikkat ediyoruz. Her tarafta hijyen kutularımız mevcut. Maske konusunda açık mutfaktan dolayı daha dikkatliyiz. Mutfakta maske, eldiven ve devamlı dezenfekte konusunda çok kontrollüyüz”. Aşçı3:” El dezenfektanlarına, mesafeye daha da dikkat etmeye başladık. Maske eldiven devamlı kullanıyoruz. Mutfağımızı pandemi öncesine göre daha sık aralıklarla temizliyoruz”. Aşçı4: “Tabi ki oldu paketli tek kullanımlık ürünler kullanıyoruz. Eldivene, maske ve mesafeye önem gösteriyoruz. Garson arkadaşlarımız dahi yemek servislerini muhakkak eldivenle yapıyorlar ve bu şekilde daha sağlıklı oluyor. Pandemi sonrasında hijyene daha fazla dikkat

ediyoruz”. Aşçı5: “Pandemiden sonra her alanda temizliğe daha dikkat ediyoruz. Uyulması gereken her kurala itina ile uymaya çalışıyoruz. Pandemi ile birlikte hijyen farkındalığı oluştu”. Aşçı6: “Çok büyük değişiklikler oldu. Mutfak haftada bir gün hijyen alırken şimdi ise her gün ayrıntılı hijyen görüyor. Yaptığımız uygulamaların verimliliğini yüzde 90 artırdık. Sohbet eşliğinde olan mitingleri çok severdim fakat şimdi büyük masa etrafında birebir toplantılar yapıyoruz. Hijyen için farklı ürünler ve cihazlar kullanıyoruz. Hijyen olmazsa olmazımız” biçiminde ifade etmişlerdir.

5. SONUÇ VE ÖNERİ

Literatür incelendiğinde turizmde gıda güvenliği temelli hijyen davranışı üzerine yapılan bir çalışmada çalışanların medeni hal, cinsiyet, yaş, gelir düzeyi, çalışılan işletmenin çeşidi ve hijyen eğitim durumu ile hijyen davranış boyutları arasında ki anlam içeren değişiklikler açığa çıkartılmış ve tavsiyeler verilmiştir(Ayaz, Aydın, 2017). İlgili çalışmada ise katılımcıların tamamı gıda güvenliği konusunda titiz ve hassas olduklarını, ürünlerin son kullanma tarihinden işletmeye getirilişine kadar ki süreci takip ettiklerini ve bugüne kadar bir problem yaşamadıklarını ifade etmişlerdir. Mutfak hijyeni konusunda özellikle dikkat edilen alanların tezgahlar, dolaplar ve doğrama tahtaları olduğu bilgisine varılmıştır. Çapraz bulaşmaya bazı katılımcılar kavram olarak hakim olmasalar da araştırmacı tarafından yapılan hatırlatma ile aslında çok dikkat ettikleri ve hatta tüm katılımcıların en çok hassasiyet gösterdikleri konu olduğu saptanmıştır.

Haccp kavramına birkaç aşçı haricinde katılımcıların birçoğu cevapsız kalmış o konuda bilgi sahibi olmadıklarını belirtmişlerdir. Yeni başlayan personele çoğunlukla hijyen ve sanitasyon eğitimi verildiği ifade edilmiş, Covit19 pandemi sürecinin ise gıda güvenliği ve iyi hijyen uygulamalarında çok büyük değişikliklere sebebiyet verdiği belirlenmiş olup bu değişikliklere örnek olarak mutfakların devamlı temizliği, temizlik malzemeleri konusunda ki harcamaların artışı personele yapılan farkındalık toplantıları gösterilebilir.

Covit19 pandemi sürecinin konaklama hizmeti veren ve konveksiyonel mutfağa sahip yiyecek-içecek işletmelerinin üzerinde olumlu anlamda bir hijyen farkındalığı oluşturduğu her zaman düzenli şekilde yapılması ve takip edilmesi gereken hijyen davranışlarının pandemi sürecinde standarda uygun hale geldiği katılımcılar tarafından belirtilen bilgiler arasındadır. Bu çalışma kapsamında yapılan araştırmada Haccp kurallarına hakimiyet açısından işletmelere veya işe alınan aşçılara hatırlatıcı ya da tamamlayıcı eğitimler verilmesi ve bu kuralların hijyen ve sanitasyon eğitimlerinin kapsamında bulundurulması önerilebilir.

KAYNAKÇA

(ISO 22000 Nedir? - FQC First Quality Certification Kalite Belgelendirme ISO 9001 ISO 22000 ISO 14001 HACCP OHSAS TURKAK Nedir (archive.org)

Atasever, M. (2000). Besin İşyerlerinde: Hijyen, Besinlerin Hazırlanması ve Muhafazası. Yüzüncü Yıl Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi, 11(2), 117-122.

Ayaz, Aydın (2017). Turizmde Gıda Güvenliği Sürecinde Hijyen Davranışı Üzerine Bir Araştırma. Güncel Turizm araştırmaları dergisi. Cilt:1 Sayı: 2

Bundesinstituts für Berufsbildung. (2013). Gastronomi Sektöründe Hijyen Uygulamaları.

FAO (Food and Agriculture Organization). Gıda Güvenliği Terimi.

Güneş, E. ve Koçyiğit, T. (2018). Turizm İşletmelerinde Hijyen ve Sanitasyona Dair İşbaşı Eğitimin Önemi; Konya Örneği. Ulusal Çevre Bilimleri Araştırma Dergisi, 1(2), 73-86.

- Parlak, T. (2020). Gıda Ürünleri Üretiminde Hijyen Kavramına Farklı Bir Bakış. Ohs Academy, 3(2), 73-101.
- Şimşek, (2012). Bilimsel Araştırma Yöntemleri.
- TAYAR, M. (2020). Gıda Güvenliği ve Covid-19. Veteriner Farmakoloji ve Toksikoloji Derneği Bülteni, 11(2), 61-71.
- Türk Dil Kurumu (2021). Hijyen Tanımı.
- Ünsal, C. ve Çoşkun, F. (2020). Hazır Yemek Üretim ve Toplu Tüketim Sektöründe Çalışanların Gıda Hijyeni Bilgi Düzeylerinin Ölçülmesi: Tekirdağ/Hayrabolu Örneği. Trakya Üniversitesi Mühendislik Bilimleri Dergisi, 21(1), 15-37.
- Wayback Makinesi (archive.org). ISO22000, HACCP.
- WHO (World Healty Organization). Gıda Güvenliği.