



AKDENİZ ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ



Emine Çiğdem TOKTAŞ

BİREYLERDE GIDA GÜVENLİĞİ ALGISINI ETKİLEYEN FAKTÖRLERİN
BELİRLENMESİ

İktisat Ana Bilim Dalı
Yüksek Lisans Tezi

Antalya, 2019



AKDENİZ ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ



Emine Çiğdem TOKTAŞ

BİREYLERDE GIDA GÜVENLİĞİ ALGISINI ETKİLEYEN FAKTÖRLERİN
BELİRLENMESİ

Danışman

Prof. Dr. Selim ÇAĞATAY

İktisat Ana Bilim Dalı

Yüksek Lisan Tezi

Antalya, 2019

Akdeniz Üniversitesi
Sosyal Bilimler Enstitüsü Müdürlüğüne,

Emine Çiğdem TOKTAŞ'ın bu çalışması, jürimiz tarafından İktisat Ana Bilim Dalı
Gıda Ekonomisi ve İşletmeciliği Tezli Yüksek Lisans Programı tezi olarak kabul edilmiştir.

Başkan : Doç. Dr. Öznur Özdamar (İmza)

Üye (Danışmanı) : Prof. Dr. Selim Çağatay (İmza)

Üye : Dr. Öğr. Üyesi Mehmet Zambak (İmza)

Tez Başlığı: Bireylerde Gıda Güvenliği Algısını Etkileyen Faktörlerin Belirlenmesi
--

Onay: Yukarıdaki imzaların, adı geçen öğretim üyelerine ait olduğunu onaylarım.

Tez Savunma Tarihi : 30 /09/2019

Mezuniyet Tarihi : 20/11/2019

(İmza)
Prof. Dr. İhsan BULUT
Müdür

AKADEMİK BEYAN

Yüksek Lisans Tezi olarak sunduğum “Bireylerde Gıda Güvenliği Algısını Etkileyen Faktörlerin Belirlenmesi” adlı bu çalışmanın, akademik kural ve etik değerlere uygun bir biçimde tarafımdan yazıldığını, yararlandığım bütün eserlerin kaynakçada gösterildiğini ve çalışma içerisinde bu eserlere atıf yapıldığını belirtir; bunu şerefimle doğrularım.

İmza

Emine Çiğdem TOKTAŞ





T.C.
AKDENİZ ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
TEZ ÇALIŞMASI ORJİNALLİK RAPORU
BEYAN BELGESİ



SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ MÜDÜRLÜĞÜ'NE

ÖĞRENCİ BİLGİLERİ	
Adı-Soyadı	Emine Çiğdem TOKTAŞ
Öğrenci Numarası	20145210010
Enstitü Ana Bilim Dalı	İktisat
Programı	Gıda Ekonomisi ve İşletmeciliği
Programın Türü	(X) Tezli Yüksek Lisans () Doktora () Tezsiz Yüksek Lisans
Danışmanının Unvanı, Adı-Soyadı	Prof. Dr. Selim ÇAĞATAY
Tez Başlığı	Bireylerde Gıda Güvenliği Algısını Etkileyen Faktörlerin Belirlenmesi
Turnitin Ödev Numarası	1194123614

Yukarıda başlığı belirtilen tez çalışmasının a) Kapak sayfası, b) Giriş, c) Ana Bölümler ve d) Sonuç kısımlarından oluşan toplam 77 sayfalık kısmına ilişkin olarak, 15/10/2019 tarihinde tarafımdan Turnitin adlı intihal tespit programından Sosyal Bilimler Enstitüsü Tez Çalışması Orijinallik Raporu Alınması ve Kullanılması Uygulama Esasları'nda belirlenen filtrelemeler uygulanarak alınmış olan ve ekte sunulan rapora göre, tezin/dönem projesinin benzerlik oranı;

alıntılar hariç % 15

alıntılar dahil % 18'dir.

Danışman tarafından uygun olan seçenek işaretlenmelidir:

(X) Benzerlik oranları belirlenen limitleri aşmıyor ise;

Yukarıda yer alan beyanın ve ekte sunulan Tez Çalışması Orijinallik Raporu'nun doğruluğunu onaylarım.

() Benzerlik oranları belirlenen limitleri aşıyor, ancak tez/dönem projesi danışmanı intihal yapılmadığı kanısında ise;

Yukarıda yer alan beyanın ve ekte sunulan Tez Çalışması Orijinallik Raporu'nun doğruluğunu onaylar ve Uygulama Esasları'nda öngörülen yüzdelik sınırlarının aşılmasına karşın, aşağıda belirtilen gerekçe ile intihal yapılmadığı kanısında olduğumu beyan ederim.

Gerekçe:

Benzerlik taraması yukarıda verilen ölçütlerin ışığı altında tarafımca yapılmıştır. İlgili tezin orijinallik raporunun uygun olduğunu beyan ederim.

...../...../.....

(imzası)
Prof. Dr. Selim ÇAĞATAY

İÇİNDEKİLER

ŞEKİLLER LİSTESİ	ii
TABLOLAR LİSTESİ	iii
KISALTMALAR LİSTESİ	v
ÖZET	vii
SUMMARY	viii
TEŞEKKÜR.....	ix
ÖNSÖZ	x
GİRİŞ.....	1

BİRİNCİ BÖLÜM

GIDA GÜVENLİĞİ

1.1. Dünya’da Gıda Güvencesi ve Güvenliği	4
1.2. Türkiye’de Gıda Güvenirliliği	6
1.3. Türkiye’de ve Dünya’da Gıda Güvencesini Etkileyen Etmenler	8
1.3.1. Gıda Güvencesini Etkileyen Etmenler	9

İKİNCİ BÖLÜM

YAZIN TARAMASI

2.1. Gıda Güvenliği ve Gıda Güvencesine Yönelik Yurtiçi Yazın Bulguları	15
---	----

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

SAHA ÇALIŞMASI VE AMPİRİK ANALİZ

3.1. Saha Çalışması Bulguları.....	21
3.2. Ekonometrik Analiz Bulguları.....	40
3.2.1. Olasılık Modelleri.....	40
3.2.2. Ampirik Modeller	42
3.2.3. Ampirik Bulgular.....	42

SONUÇ	48
--------------------	-----------

KAYNAKÇA.....	50
----------------------	-----------

EKLER.....	52
-------------------	-----------

ŞEKİLLER LİSTESİ

Şekil 1. 1 Türkiye’de Yıllara Göre Dolar Cinsinden Kişi Başına Düşen Gelir	21
Şekil 1. 2 Türkiye’de Yıllara Göre Mazot Fiyatları	24
Şekil 1. 3 Mazot Fiyatlarının Değişimi	24
Şekil 1. 4 Türkiye’de Yıllara Göre Gübre Fiyatları	24
Şekil 1. 5 Türkiye’de Kimyevi Gübre Tüketimi	24
Şekil 3. 1 Ankete Katılan Bireylerin Cinsiyet Dağılımı	21
Şekil 3. 2 Bireylerin Gıda Ürünlerinin Kalitesini, Sağlığa Zararlı Olup Olmadığını Denetleyen Kurum ve Kuruluşlar Hakkında Bilinç Düzeyi	23
Şekil 3. 3 Bireylerin Hazır Yiyecekleri Tüketim Durumu	24
Şekil 3. 4 Bireylerin Gıda Kavramını Daha Önce Duyup Duymadıklarının Ölçümü	25
Şekil 3. 5 Bireylerin Gıda Güvenliği Kavramının Anlamını Bilme Düzeyi	25
Şekil 3. 6 Bireylerin Tükettikleri Gıdanın Güvenli Olup Olmadığı Hakkındaki Düşünceleri ..	26
Şekil 3. 7 Bireyler İçin En Önemli Gıda Güvenlik Riskleri	27
Şekil 3. 8 Gıda Etiketleri Üzerindeki E Numarasının Anlamı	28
Şekil 3. 9 Bireylerin Gıda Katkı Maddeleri Hakkında Yeterli Bilgiye Sahipliği Hakkında Fikirleri	28
Şekil 3. 10 Bireylerin Genetiği Değiştirilmiş Gıda Tanımlamaları	30
Şekil 3. 11 Bireylerin Gıda Güvence Sistemleri Hakkında Bilgi Düzeyleri	38
Şekil 3. 12 Bireylerin Daha Güvenilir Gıda İçin Fazladan Ödeme Yapma İsteği	39
Şekil 3. 13 Bireylerin Gıda Güvenliğinin Tam Olarak Sağlandığı Ürünler İçin Fazladan Ne Kadar Para Ödemeyi Kabul Ettiklerinin Ölçülmesi	40

TABLOLAR LİSTESİ

Tablo 1. 1 Yıllara Göre Türkiye Dış Ticaret Oranları	11
Tablo 3. 1 Ankete Katılan Hane Halkı Birey Sayısı Oranları	21
Tablo 3. 2 Ankete Katılan Bireylerde Annenin Statüsü	21
Tablo 3. 3 Ankete Katılan Bireylerin Yaş,Cinsiyet ve Eğitim Durumları	22
Tablo 3. 4 Ailede Gıda Alışverişini Yapan Bireyler	22
Tablo 3. 5 Bireylerin Toplam Kişisel Gelirleri	22
Tablo 3. 6 Aylık Gelirin Gıda Harcamasına Yapılan Kısmı	22
Tablo 3. 7 Ailenin Ortalama Aylık Geliri.....	22
Tablo 3. 8 Ailenin Toplam Aylık Gıda Harcaması	23
Tablo 3. 9 Bireylerde Gıda Maddesi Satın Alırken En Çok Etkilendikleri Faktörler	24
Tablo 3. 10 Bireylerin Gıdalar Hakkında Düşünceleri.....	27
Tablo 3. 11 Derin Dondurucu Kullanan Bireylerin Besinleri Saklama Süreleri	29
Tablo 3. 12 Bireylerin 174 Hattı Hakkındaki Tanımları	29
Tablo 3. 13 Bireyleri Gıda Güvenliği Açısından Endişelendiren Etmenler	31
Tablo 3. 14 Bireylerin Gıda Alışverişini Nasıl Temin Ettiği Hakkında Bilgiler.....	32
Tablo 3. 15 Bireylerin Gıda Alışverişi Yaparken Dikkat Ettiği Kriterler	33
Tablo 3. 16 Bireylerin Gıda Maddesi Alırken Dikkat Ettikleri Öncelikler	34
Tablo 3. 17 Bireylerin Gıda Maddesinde Dikkat Ettikleri Özellikler	35
Tablo 3. 18 Bireylerin Gıda Maddeleri Üzerine Davranışları	35
Tablo 3. 19 Bireylerin, Gıda Üretici Firmaların Denetleyici Kurumlar Tarafından Yeterince Denetlenip Denetlenmediği Konusundaki Düşünceleri	39
Tablo 3. 20 Ki-kare Analiz Bulguları	43
Tablo 3. 21 Bağımlı Değişken: Güvenli Gıdaya Fazladan Ödenecek Miktar (Örnekleme: Çalışan Kadın).....	44
Tablo 3. 22 Bağımlı Değişken:Güvenli Gıdaya Daha Fazla Ödeme İstekliliği (Örnekleme: Ev Kadını Kadın)	45
Tablo 3. 23 Bağımlı Değişken: Güvenli Gıdaya Fazladan Ödenecek Miktar (Örnekleme:Ev Kadını Kadın)	45
Tablo 3. 24 Bağımlı Değişken: Güvenli Gıdaya Fazladan Ödenecek Miktar (Örnekleme: Alışverişi Anne Yapıyor.)	35
Tablo 3. 25 Bağımlı Değişken: Güvenli Gıdaya Daha Fazla Ödeme İstekliliği (Örnekleme: Alışverişi Anne Yapmıyor)	47

Tablo 3. 26 Bağımlı Değişken: Güvenli Gıdaya Fazladan Ödenecek Miktar

(Örneklem: Alışverişi Anne Yapmıyor)47



KISALTMALAR LİSTESİ

AB	Avrupa Birliği
ABD	Amerika Birleşik Devletleri
BİMER	Başbakanlık İletişim Merkezi
BRC	Global Gıda Teknik Standardı
CSFS	Gıda Güvenliği Araştırmaları Merkezi
EUROGAP	Kalite Güvence Sistemi
FAO	Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü
GAP	İyi Tarım Uygulamaları
GD	Genetiği Değiştirilmiş
GDG	Genetiği Değiştirilmiş Gıda
GDO	Genetiği Değiştirilmiş Organizmalar
GDP	İyi Dağıtım Uygulamaları
GHP	Hijyenik Uygulamalar
GLP	İyi Laboratuvar Uygulamaları
GMO	Genetiği Değiştirilmiş Organizma
GMP	İyi Üretim Uygulamaları
GTP	İyi Ticaret Uygulamaları
GVP	İyi Veteriner Uygulamaları
HACCP	Tehlike Analizi ve Kritik Kontrol Noktaları
IFC	Uluslararası Gıda Standardı
ISO	Uluslararası Standartlar
IMF	Uluslararası Para Fonu
KHK	Kanun Hükmünde Kararname
OPEK	Petrol İhraç Eden Ülkeler Örgütü
RASFF	Gıda ve Yemlerde Hızlı Alarm Sistemi
SANCO	Sağlık Ve Tüketicinin Korunması Genel Müdürlüğü
SB	Sağlık Bakanlığı
TAIEX	Teknik Destek ve Bilgi Değişim Ofisi

TEMA	Türkiye Erozyonla Mücadele, Ağaçlandırma ve Doğal Varlıkları Koruma Vakfı
TGDF	Türk Gıda ve İçecek Sanayi Dernekleri Federasyonu
TGK	Türk Gıda Kodeksi
TSE	Türk Standartları Enstitüsü
TV	Televizyon
UN	Birleşmiş Milletler
WTO	Dünya Ticaret Örgütü



ÖZET

Son yıllarda gıda sektöründeki büyüme ve çeşitlilik, tüketicilerin ve üreticilerin bu konuda daha bilinçli ve duyarlı olması gerekliliğini getirmiştir. Buna bağlı olarak gıda güvenliği ve gıda güvencesi konuları daha önemli hale gelmiştir.

Bu çalışmada, Antalya ilindeki bireylerin gıda güvenliği algısını etkileyen faktörlerin belirlenmesi amaçlanmıştır. Bu faktörlerin belirlenmesine yönelik 42 soruluk bir anket formu hazırlanmış ve yüzyüze gerçekleştirilen saha çalışmasıyla araştırma yürütülmüştür. Anketlerde bireylerin tüketim alışkanlıkları, gıda maddesini satın alırken dikkat ettikleri kriterler ve etkilendikleri etmenler, gıda güvenliği ve gıda güvenlik riskleri hakkındaki bilinç düzeyleri vb. konular incelenmiştir. Araştırma bulgularına göre, bireylerin %82,4'ü gıda güvenliği kavramını duydukları, % 51,9'unun gıda güvenliği kavramının anlamını bildiği, % 48,9'u tükettikleri gıdanın bazen güvenli olduğu görüşündedir. Çalışmada % 57,3 oranında birey, gıdaların satıldığı ve üretildiği yerlerde insan sağlığına dikkat edilmediğini belirtmiştir. Bireylerin gıda alışverişini yaparken dikkat ettiği kriterlere baktığımızda bireyler için oldukça önemli olan kriterler, ürünlerin üretim ve tüketim tarihi ve tazeliğinin olduğu görülmektedir. Ayrıca bireyler gıda üretici firmaların denetleyici kurumlar tarafından yeterince denetlenmediğini, mevzuatların eksik olduğunu, cezaların caydırıcı olmadığını düşünmektedir. Bireylerin bir gıda ürünü satın alma davranışında, gıda güvenliğini dikkate alarak güvenilir gıda için daha fazla ücret vermeye razı olduğu ve bu ürünler için % 5-10 oranında fazladan ödemeyi kabul ettiği görülmektedir.

Anahtar Kelimeler: Gıda Güvenliği, Gıda Güvencesi

SUMMARY
DETERMINING THE FACTORS THAT AFFECT INDIVIDUALS' FOOD SAFETY
PERCEPTION

In recent years, the growth and diversity in the food sector has led to the need for consumers and producers to be more conscious and sensitive about this issue. Consequently, food safety and food security have become more important.

The aim of this study was to determine the factors affecting the food safety perception of individuals in Antalya province. To determine these factors a questionnaire including 42 questions was prepared and face to face interviews were carried out in a field study. In questionnaires, individuals' habits of consumption, the criteria they have taken into consideration while purchasing food, the factors they are affected, the levels of consciousness about food safety and risks in food safety, etc. subjects have been studied. According to the findings of the study, 82.4% of the individuals heard the concept of food safety, 51.9% of them knew the meaning of the concept of food safety, 48.9% of the individuals think the food they are consuming is sometimes safe. In the study, 57.3% of individuals stated that human health was not taken into consideration when food was produced and sold. When we look at the criteria that individuals pay attention while shopping for food, it is seen that criteria that are very important for individuals are, the production and consumption history and the freshness of the products. In addition, individuals think that food producers are not adequately audited by supervisory agencies, legislation is incomplete, and penalties are not deterrent. It appears that individuals are willing to pay about 5-10% more for safe food.

Keywords: Food Safety, Food Assurance

TEŞEKKÜR

Bu çalışmamda planlanması, araştırılması, yürütülmesi ve oluşumunda bana sürekli yardımda bulunarak yol gösteren, destek ve ilgisini esirgemeyen, tecrübe ve bilgilerinden yararlandığım, bilgilendirme ve yönlendirmeleriyle çalışmamı bilimsel olarak şekillendiren kıymetli danışman hocam Sayın Prof. Dr. Selim ÇAĞATAY'a sonsuz teşekkürlerimi borç bilirim. Çalışmam süresince yardımlarını ve desteğini esirgemeyen eşim Ramazan TOKTAŞ ve anlayışı ve sabrı için oğlum Mert TOKTAŞ'a teşekkür ederim. Ayrıca çalışmamda bana destek veren ve yardımlarını esirgemeyen iş arkadaşlarıma teşekkürlerimi sunarım.

Son olarak beni bugünlere getirerek desteklerini hiç esirgemeyen bu hayattaki en büyük şansım olan annem, babam, kardeşlerim ve tüm aileme sonsuz teşekkürlerimi borç bilirim.

Emine Çiğdem TOKTAŞ

Antalya, 2019

ÖNSÖZ

Gıda, insan ihtiyaçları arasında fizyolojik ihtiyaçlar olarak ilk sırada yer alır. Günümüzde gıda konusunda iki sorun bulunmaktadır. İlki yeterli gıdaya erişim yani gıda güvencesi, ikincisi ise gıda güvenliğidir. Bu iki kavramın yoksunluğu durumunda birçok sorun ortaya çıkmaktadır. Teknolojinin gelişmesi, artan nüfus, mevzuatın yetersizliği vb. ile gıda üzerine birçok gıda riskinin ortaya çıkmasıyla gıda güvenliği üzerinde daha fazla araştırma yapılmasının gerekli olduğu görülmüştür.

Bu çalışmanın amacı, bireylerde gıda güvenliği algısını etkileyen faktörlerin belirlenmesidir. Bu faktörler bireylere 42 soruluk hazırlanmış anketlerden alınan yanıtlarla belirlenmiştir. Çalışma Antalya ilinde yapılmıştır. Anketlerde; bireylerin tüketim alışkanlıkları, gıda maddesini satın alırken dikkat ettikleri kriterler ve etkilendikleri etmenler, gıda güvenliği ve gıda güvenlik riskleri hakkındaki bilinç düzeyleri vb. konular incelenmiştir. Elde edilen verilerin değerlendirilmesinde basit yüzde hesaplamalarından yararlanılarak gıda güvenliği farkındalığının ölçülerek ekonometrik analizlerle gıda güvenliği farkındalığını etkileyen faktörler bulunmaya çalışılmıştır.

GİRİŞ

Gıda, insan yaşamının her döneminde gerekli olan ve sürekli giderilmesi gereken en temel ihtiyaçlar arasında yer alır. Dolayısıyla gıda insan yaşamını devam ettirebilmesi için olmazsa olmazlar arasındadır. Fakat gıdanın varlığının yanında kolay ulaşılabilir ve güvenli olması da büyük bir öneme sahiptir.

İşte bu durumda “gıda güvenliği ve gıda güvencesi” kavramları karşımıza çıkmaktadır. Gıda güvencesini; insanoğlunun varlığını sürdürebilmesi ve sağlıklı yaşaması için fiziki ve ekonomik olarak gerekli gıdaya her zaman ulaşabilme hakkı olarak açıklayabiliriz. Gıda güvenliği ise gıda üretimini daha güvenilir olması amacıyla üretim aşamalarında alınması gereken tedbirler bütünüdür. Yani buradan anlaşılan, çiftlik aşamasından başlayan gıda güvenliğinin son kademesi tüketicidir. Dolayısıyla gıda güvenliği, tüketime sunulan gıdaların “çiftlikten sofraya” gelinceye kadar geçirdikleri sağlıklı hammadde temini, gıdaların üretimi, işlenmesi, depolanması, taşınması, dağıtımı ve sunulması aşamalarının tümünü kapsamaktadır (Özbek, Fidan 2010:92). Bu yüzden gıda üretim sistemlerinin ve gıda zincirinin baştan sona kadar etkinliğin en iyi şekilde iyileştirilerek sürdürülmesi gerekir. Gıdanın insan sağlığını tehdit edecek özellikte olmadan üretilmesinin yanında, bireylerin bu gıda maddelerini talep edebilecek ve satın alabilecek güçte de olması gereklidir.

Kaynağı 1929 büyük buhrana dayanan gıda güvenliği kavramı, ilk olarak 1996 Dünya Gıda Zirvesi ile evrensel amaçlar arasına girmiştir. 1929 yılındaki büyük buhranla birlikte oluşan pazarlardaki kriz ve ürün fiyatlarındaki düşüşler birçok ekonomik sıkıntılara yol açmış, bunun sonucunda birçok kişi işsizlik ve açlıkla mücadele etmiştir. Buhrandan etkilenen pek çok ülke gibi Türkiye’de de devlet ekonomiye doğrudan ya da dolaylı olarak müdahalesi ile üretici ve tüketiciyi mağdur etmemek adına tedbirler almış ve destekleme politikaları uygulamıştır.

Gıda güvenliği, İkinci Dünya Savaşı’yla başlayan ekonomik sıkıntılar sonucunda oluşturulan devlet politikalarında da yerini almıştır. Buna örnek olarak temel gıda maddelerinin devlet kontrolünde verildiği karne uygulamasıdır. O yıllarda genç yaştaki erkeklerin askere alınmasıyla üretim durma noktasına gelmiş, halk temel gıda gereksinimlerini karşılayamaz hale gelmiştir. Milli Korunma Kanunu çerçevesinde karne uygulaması yürürlüğe girmiştir.

İkinci Dünya Savaşı’ndan sonra gıda güvenliği kavramı boyut değiştirerek yerelden çok uluslararası bir hedef haline gelmiştir. Uluslararası piyasalara yönelik tarımsal ürünlerin üretimini teşvik etmek amacıyla tarımsal kalkınma planları ön plana çıkmıştır.

1970’li yıllarda Arap-İsrail Savaşı’nın başlamasının ardından OPEC ülkelerinin petrol fiyatlarını arttırmasıyla Türkiye dahil pek çok ülke bu krizden olumsuz yönde etkilenmiştir. Enerji fiyatlarının artmasıyla ABD-Sovyetler arasındaki tahıl ticareti ile gıda borsalarını sarsan kriz sonrası dış borçlar birçok ülkeyi gerek uygulanan gıda politikaları kadar refah politikalarında da değişimlere sebep olmuştur. 1980’li yıllarda birçok ülkede enflasyonla mücadelede ekonomide tedbir paketleri ve sıkı para politikaları uygulanırken açlık ve yoksulluk tekrar ortaya çıkmaya başlamıştır. 2007-2008 yıllarında da gıda krizinden dolayı gıda ticaretini yasaklayan bazı ülkeler ülkelerinin gıda güvencesini korumaya çalışmışlardır.

Açlık olmasa da, yetersiz beslenme ve uygun gıdaya ulaşım, yani dengesiz beslenme sorunları bulunan Türkiye ise, Küresel Gıda Güvenliği Endeksi’nin 2016 yılı sonuçlarına göre, 113 ülke arasında 63,7 puanla ancak 45. sırada yer alabilmiştir (Şahinöz 2016 :185).

Bir taraftan nüfus artışı diğer taraftan değişen iklim koşulları ve ek olarak 1980’ler sonrası uygulanan makro-ekonomik politikalar nedeniyle ulusal piyasaların uluslararası firmaların kontrolü ile yönlendirilmesi sonucu dünyada mevcut eşitsizlikleri derinleşmektedir. Bu durum yeterli ve dengeli beslenmeyi zorlaştırmakta ve dünyada açlıkla kucak kucağa yaşayan insan sayısını her geçen gün daha da arttırmaktadır. Diğer bir deyişle, yeterli gıdaya ulaşma durumu olarak tanımlanan ‘gıda güvencesi’ ile buna bağlı olarak değişen yeterli ve sağlıklı gıdaya ulaşabilme durumu olarak tanımlanan ‘gıda güvenliği’ tehdidi günümüzün en temel sorunlarını oluşturmaktadır (Artar 2008:415). Bu sorunların çözümü için farklı çözüm teknikleri geliştirilmektedir.

Gıda güvenliğinde kaliteyi sağlamak ve karşılaşılan sıkıntıları en aza indirmek adına uluslararası uygulamalar oluşturulmuştur. IFC, EUREPGAP, ISO 9000:2000, BRC, ISO 22000, GMP, GHP, HACCP gibi kalite sistemleri daha çok gelişmiş ülkelerde görülmekte ve son zamanlarda gelişmekte olan ülkelere de yaygınlaşmaya başlamıştır. Bu bağlamda, gıda güvenliğinin önemini artmış ve bu konuda çalışmaların yapılmasını önemli hale getirmiştir (Onurlubaş ve Gürler 2016 :133).

Günümüzde gıda güvenliği ile ilgili önemli gelişmeler bulunmaktadır. Üretim aşaması olsun ya da tüketim aşaması olsun gıda güvenliği eskiye göre üretici ve tüketici bakımından daha çok önemsenmektedir. Bilinçli tüketici kavramının öneminin artmasıyla birlikte, tüketici algısı ile kalitenin arasındaki bağlantıya bağlı olarak kaliteyi ölçmek adına tüketicinin görüşünü alacak yöntemler kullanılmaya başlanmıştır. Bireylerin tükettiği gıdanın sağlıklı olup olmadığı birçok aşamada yapılan kontrol ile ortaya çıkmaktadır. En iyi kontrol denetleyicileri ise; üreticinin bizzat kendisi, yasal kontrol kuruluşları ve tüketicilerdir.

Dolayısıyla tüketici davranışları bu noktada önemli hale gelmektedir (Kızılaslan ve Kızılaslan, 2008; Gözener vd., 2009 :45).

Bu çalışmanın amacı, bireylerde gıda güvenliği algısını etkileyen faktörlerin belirlenmesidir. Bu faktörlerin belirlenmesi amacıyla bir saha çalışması gerçekleştirilmiş ve yüzyüze görüşmelerle bireylere 42 soruluk bir anket doldurtulmuştu. Anketlerde; bireylerin tüketim alışkanlıkları, gıda maddesini satın alırken dikkat ettikleri kriterler ve etkilendikleri etmenler, gıda güvenliği ve gıda güvenlik riskleri hakkındaki bilinç düzeyleri vb. konular incelenmiştir.

Çalışma Antalya ilinde yapılmıştır. Kullanılan veriler, yapılan 325 adet anketten sağlanan verilerdir. Aynı zamanda ilgili konuyla benzer araştırma ve incelemelerden yararlanılmıştır. Anket çalışması 2019 yılı Ocak ve Şubat aylarında yapılmıştır. Elde edilen verilerin değerlendirilmesinde betimsel istatistiklerden yararlanılmış ve daha sonra ekonometrik analizlerle gıda güvenliği farkındalığını etkileyen faktörler bulunmaya çalışılmıştır. Tüketicilerin gıda güvenliği bilgileri, gıda tüketim davranışları, güvenli gıdalara fazladan ödeme yapma istekleri ve tükettikleri gıdalarla ilgili risk düşünceleri vb. yorumlanmıştır.

Çalışmanın ilk bölümünde gıda güvenliği ve güvencesi kavramları tanıtılmakta, ikinci bölümde konuyla ilgili yazın taraması verilmektedir. Saha çalışması bulguları, betimsel istatistikler ve ekonometrik analiz bulguları üçüncü bölümde verilirken, çalışmanın sonuçları ve implikasyonları son bölümde tartışılmaktadır.

BİRİNCİ BÖLÜM

GIDA GÜVENLİĞİ

1.1. Dünya’da Gıda Güvencesi ve Güvenliği

İnsanın en temel ihtiyacı olan gıdanın, uygun koşullarda ve sağlıklı ortamlardan sağlanarak elde edilmesi büyük önem taşımaktadır. Birçok ülkede gıda güvencesi ve gıda güvenliği ile ilgili çalışmalar yapılmaktadır.

Bu amaçla birçok ülkede uygulanan tarım politikalarında değişiklik yapılmaktadır. Gıda güvenliği ve gıda güvencesi kavramları zamanla gelişmekte ve birbiriyle sürekli bir ilişki söz konusu olmaktadır. 1948 yılında yapılan Birleşmiş Milletler (BM) İnsan Hakları Evrensel Beyannamesinde de gıda güvencesi ile ilgili insanın en önemli hakkının gıdaya ulaşım hakkı olduğu açıklanmış, 1970’li yıllarda gıda kaynaklı sıkıntıların ve sorunların artmasıyla 1974 yılında Dünya Gıda Konferansı yapılmıştır. Bu konferansta gıda güvencesi daha çok arz kaynaklı betimlenmiş olup “dünyada temel gıda maddelerinin, gıda tüketiminin sürekli artışına olanak veren üretim ve fiyat dalgalanmalarını karşılamaya uygun gıda arzının her zaman var olması” olarak tanımlanmıştır (United Nations [UN], 1975; Food and Agriculture Organization of the United Nations [FAO], 2003a; Koç ve Uzmay 2015:40). Gıda güvencesini, 1980’li yıllarda FAO “bütün insanların, ihtiyaç duydukları temel gıdalara fiziksel ve ekonomik olarak her zaman erişebilmeleri” şeklinde revize etmiştir (FAO, 1983; Koç ve Uzmay 2015:40).

Gelişmiş ülkeler tarafından 1996’da yapılan Dünya Gıda Zirvesi ile insanların gıdaya ulaşımının insanlığın en temel hakkı olduğu görüşülmüş ve hedef olarak dünyadaki aç birey sayısının 2015 yılında en az yarı yarıya indirilmesi planlanmıştır. Yaşanan küresel ekonomik krizler sonucu maalesef bu hedeflerin tutturulamadığı gibi sayı gün geçtikçe artmıştır.¹

2001 yılı FAO’nun raporunda gıda güvencesi; “insanlığın sağlıklı ve aktif yaşam için ihtiyacı olan besin ve gıdayı karşılayabilmek için sağlıklı, yeterli ve güvenilir gıdaya ekonomik ve fiziksel açıdan her zaman erişebilmeleri” şeklinde değiştirilerek günümüzdeki tanımı ortaya çıkmıştır. Bu tanımla birlikte gıda güvenliği, gıda güvencesi içerisinde geçmiştir. Mikro anlamda gıda güvencesi, hane halkının yeteri kadar ve sağlıklı olarak beslenebilmesi anlamındadır. Makro anlamda bakıldığında da bütün ülkelerde sağlıklı ve

¹ <http://independent.academia.edu/MiratiHaydardedeo%C4%9Flu> (erişim tarihi 09.04.2019).

yeterli gıdanın sağlanabilmesi ve bunu yaparken de ülkelerarası planların, işbirliğin ve düzenlemelerin oluşturulabilmesidir.

Centre for Studies in Food Security (CSFS)'e göre gıda güvencesinin 5 ana prensibi; sağlanabilirlik, erişilebilirlik, kabul edilebilirlik, yeterlilik, bireysel ve kurumsal etkenlerdir. Sağlanabilirlik; yeterli gıdanın her zaman herkese sağlanabilirliği, erişilebilirlik; herkesin ekonomik ve fiziksel açıdan gıdaya erişebilmesi, yeterlilik; çevresel, güvenli besleyici bakımdan sürdürülebilir şartlarda üretilen gıdaya erişim, kabul edilebilirlik; insan haklarını ve onurunu zedelemeyen kültürel alışkanlıklar çerçevesinde gıdaların temini, bireysel ve kurumsal etkenler de gıda güvencesi sorumluluğunda politikalar belirleyen ve yöneten kurumlardır (CSFS, 2015).

Gıda güvencesine Türkiye açısından baktığımızda uluslararası kavramlarla oldukça benzer olduğu görülmektedir. Türk Gıda ve İçecek Sanayi Dernekleri Federasyonu (TGDF) da gıda güvencesinin ana ilkelerini, yeterlilik ve erişilebilirlik, sürdürülebilirlik, kabul edilebilirlik ve sağlanabilirlik olarak açıklamıştır.

Uluslararası Gıda Güvenliği Üst Düzey Forumu'nda (2007), gıda güvenliği politikaları oluşturulmasında, hükümetlerin yanında uluslararası kuruluşlar, üretici ve tüketicilerin de birlik içerisinde davranması gerektiği önemle belirtilmiştir. FAO tarafından 2003 yılında yayınlanan raporda “Gıda güvenliği, kronik olmayan ya da kronik olarak insan sağlığını tehdit edecek unsurlar bütünüdür.” olarak tanımlanmıştır (FAO, 2003). Türkiye’de 27009 sayılı Resmi Gazete’de yayınlanan Gıda Güvenliği ve Kalitesinin Denetimi ve Kontrolüne Dair Yönetmelik’te gıda güvenliği, Gıdalarda olabilecek fiziksel, kimyasal, biyolojik ve her türlü zararların bertaraf edilmesi için alınan tedbirler bütünüdür.² TGDF tarafından da gıda güvenliği (food safety), “sağlıklı ve kusursuz gıda üretimini sağlamak amacıyla gıdaların üretim, işleme, muhafaza ve dağıtımları sırasında gerekli kurallara uyulması ve önlemlerin alınması” şeklinde ifade edilmektedir (TGDF, 2011; Koç ve Uzmay 2015:41).

Yakın tarihimizde, 2007 yılında ekonomikle birlikte gıda ve petrol fiyatlarının hızla arttığı bir ortamda gıda krizi diye tabir edilecek olumsuz durumun etkileri 2008 yılında Dünya Gıda Zirvesi’nde 105 milyar insanın açlık çektiğini deklere etmesi ile ne kadar ciddi boyutlarda olduğu anlaşılmıştır. Bu sayının giderek artması başta FAO (Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü) olmak üzere, uluslararası örgütlerin daha dikkatli ve sürdürülebilir faaliyetler içerisinde olmasına sebep olmuştur.

Gıdanın üretimin sağlanması ile beraber sürdürülebilirlik açısından tarımsal alanların korunması da çok önem arz etmektedir. Nitekim, TEMA’nın 2008 tarihli raporunda bilinçsiz

² http://www.gidamo.org.tr/mevzuat/mevzuat_detay.php?kod=57 (erişim tarihi 07.05.2019).

kullanım sonucu kişi başına düşen tahıl ekilebilir tarımsal alanların 2000 yılında 0,11 hektar olmasına karşın bu miktarın 2050 yılında 0,07 hektara kadar düşebileceği öngörülmüştür. Küresel açıdan ise özellikle Afrika kıtasındaki açlıktan ölümlerin ve salgın hastalık çıkışların ilerleyen senelerde artacağı ve önlem alınması gerektiği her Zirve’de konuşulmaktadır.

Sanayileşen ülkelerde, gıdanın üretilmesinde en kolay-en ucuz-en çok müşteri misyonu ile çalışan işletmeler, fast-food kültürünü körüklemiştir. Tarımsal ürünlerden en kısa sürede verim alınması amacıyla bilinçsizce çeşitli kimyasallar kullanılmaya başlanılmış; GDO diye tabir edilen genetiği değiştirilmiş organizmalı gıdaların gün geçtikçe üretimi arttırılmıştır. Uzun süreli çalışma hayatında, günlük tüketilecek gıdaya en kısa sürede ulaşmak amacıyla hazır gıdalara sofrasında ağırlıklı olarak yer vermeye başlayan insanlarda ise kısa sürede obezite gibi fiziksel rahatsızlıklar görülmeye başlanmıştır.³

1.2. Türkiye’de Gıda Güvenirliliği

Dünya gıda üretiminde önemli bir paya sahip olan ülkemiz, AB ile imzalanan Gümrük Birliği Antlaşması (Ankara Ant.) çerçevesinde ve üyesi olduğu WTO (Dünya Ticaret Örgütü)’nun taraf antlaşmaları doğrultusunda ve üçüncü ülkelerle yapmış olduğu tarımsal ürünler üzerine münhasır antlaşmalarda çeşitli tedbirler almış ve mevzuat oluşturmuştur. İlk mevzuat düzenlemeleri 1995 yılında Gümrük Birliği çerçevesinde hazırlanan ve yürürlüğe konulan 560 sayılı Kararname ile başlamış; 2004 yılında yayımlanan 5179 sayılı “Gıdaların üretimi, tüketimi ve denetlemesine dair Kanun hükmünde Kararnamenin değiştirilerek kabulü hakkında Kanun” ile daha da derinlemesine ele alınmıştır.

560 sayılı Kanun Hükmünde Kararname’nin (KHK) yayımı sonrasında, detaylandırılmış olarak 1997 yılında Türk Gıda Kodeksi (TGK) hazırlanmıştır. Gıda ve gıda katkı maddeleri ile gıdayla temasta bulunan madde ve malzemelere dair geniş nitelikler TGK’de belirtilmiştir.

AB’nin 2006 İlerleme Raporunda, 5179 sayılı Kanun ile Türkiye’nin tarladan çatala gıda güvenirliliği konusunda sağlam adımlar attığı fakat denetim konusunda yetkinin tek elde toparlanması konusunda yetersiz olduğu belirtilmiştir. Zira, bu Kanun kapsamında gıda denetimleri, TKB, SB (Sağlık Bakanlığı) ve yerel otoriteler (Belediye) tarafından çok başlı olarak gerçekleştirilmekteydi. 2010 yılında Türkiye 5996 sayılı “Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu” çıkartarak AB mevzuatına daha da yakınlaşma sağlamış ve gıda güvenirliliği politikasında modernizasyona gitmiştir.

³ <http://independent.academia.edu/MiratiHaydardedeo%C4%9Flu> (erişim tarihi 09.04.2019).

5996 sayılı Kanun ile getirilen ilk gelişmelerden biri AB’de uygulaması bulunan İşletme Kayıt/Onay Numarası olmuştur. Gıda İşletmelerinin Kayıt ve Onay İşlemlerine Dair Yönetmelik kapsamında fiiliyata geçen bu numaralama sistemi ile daha önceden Gıda Sicil Numarası ve Gıda Üretim İzni verilmiş üretim yerleri, risk esasına göre yeniden değerlendirilmiş ve et, yumurta, süt, balık gibi gıda güvenirliliği zincirinde denetlenmesine daha da ağırlık verilmesi gereken ürün grupları oluşturulmuştur. Ayrıca, perakende işletmelere de bu sisteme kayıt olarak numara alma zorunluluğu getirilmiş ve gıdanın üretiminden, dağıtımına ve son tüketiciye ulaşınca kadar geçtiği tüm basamaklar ve işletmeler izlenebilirliğe dahil edilmiştir.

Mamul gıdanın, hazırlanmasında geçtiği tüm aşamalar, ürünün hangi tarladan hangi üretici tarafından üretildiği aşamasına kadar takip edilmesine imkan sağlayan izlenebilirlik sistemi 5996 sayılı Kanun’da yer alarak daha ciddi bir niteliğe kavuşmuştur. Bu sayede gıda güvenirliliğini olumsuz etkileyecek herhangi bir aşamanın hızlı tespitinde ve olumsuzluğun önüne geçilmesinde en etkin ve hızlı yol almak mümkün olmuştur. İzlenebilirlik sistemin gıdanın etiket bilgisinde zorunlu olarak bulundurulma şartı ile bu faaliyet daha da kuvvetlendirilmiştir.

5996 sayılı Kanun ile HACCP uygulamaları Kanun içerisinde yer bulmuş ve onaylı işletmeler başta olmak üzere tüm üretim yerlerinden uygulanması zorunlu kılınmıştır. Gıda işletmelerinde risklerin belirlenmesi, belirlenen risklerin önüne geçilmesi ve aynı zamanda denetleyen yetkililerin işletme hakkında bilgi sahibi olması için ve tüm aşamaların dökümanite edildiği bir HACCP sisteminin kurulması, üretim hattında kritik kontrol noktalarının oluşturulması gıda güvenirliliği açısından çok büyük öneme sahiptir. Böylece insan sağlığını tehdit edici unsurlar daha vukuu bulmadan önlenmiş olmaktadır.

Gıda işletme denetimleri, risk analizi esasına göre yapılan programlar sayesinde ne kadar sıklıkla denetime tabii olması gerektiği belirlenmiştir. Böylece riskli ürünleri üreten üretim yerleri (mandıralar, et-süt fabrikaları, balık işleme tesisleri, yumurta işleme paketlenme tesisleri) daha sıklıkla denetime tabii tutularak kontrol altına alınmakta ayrıca daha önceki denetimlerde eksikliklerinin tespit edildiği işletmeler yine risk grubuna girerek denetim sıklıkları arttırılmaktadır.

Bakanlığımız 5996 sayılı Kanun ile gıda denetim hizmetini tek elde toplamış ve Kanunda belirtilen en az lisans düzeyini tamamlamış kontrol görevlileri ile yürütmektedir. Gıda Mühendisi, Su Ürünleri Mühendisi, Veteriner, Ziraat Mühendisi, gibi Bakanlığımız kontrol görevlileri gıda güvenirliliği kontrolü amacıyla ülke genelinde gıda denetimlerini gerçekleştirmektedir.

Gıda denetim faaliyetleri; risk esasına göre belirlenmiş rutin denetim programı ve takip denetim programı kapsamında; Bakanlığımızın her yıl belirlediği ve çeşitli gıda ürünlerinin analize tabii tutulduğu il gıda kontrol programı kapsamında; yine Bakanlığımız tarafından her yıl belirlenen ürün grupları üzerinde kalıntı izleme programı kapsamında; ihracat ve ithalat denetimi kapsamında; kuruma bireysel şikayet, BİMER ve AloGıda174 Hattı Başvurusu takibinde; izlenebilirlik denetimi kapsamında; İllerde Gıda ve Yem Şube Müdürlüğü, İlçelerde ise İlçe Müdürlükleri görevleri arasında bulunmaktadır.

AB müktesebatlarına uyum kapsamında atılan adımlarla gün geçtikçe daha da iyi sonuçlar alındığı görülmektedir. 1982 Anayasamızın 172. maddesinde belirtilen ve devletin, tüketicileri koruyucu tedbir alması gerekliliği; ayrıca Türkiye-AB katılım müzakerelerinde 28. başlık olan “Tüketicinin ve Sağlığının Korunması” , 2010 yılında açılan “Gıda Güvenirliliği, Veterinerlik ve Bitki Sağlığı” ve buna ilaveten taraf olduğumuz Evrensel İnsan Hakları Beyannamesi’nde sağlık hakkı hükümleri bir arada düşünüldüğünde kişilerin sağlıklı yaşamlarını devam ettirebilmeleri için güvenli gıdaya ulaşabilme hakkı önemlidir. Devlet olarak ise asli görev, vatandaşına bu hizmeti sunmaktır. Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı bu hizmeti gün geçtikçe artan gıda kontrol görevlileri ve gelişen teknolojileri sayesinde sunmaya devam etmektedir. AB’den alınan fonlarla Ulusal Gıda Referans Laboratuvarı kurulmuş, zirai kalıntı tespiti (pestisit), izlenebilirlik programı, risk esaslı denetim programı gibi planlanmış denetim programlarına ağırlık verilmiştir. SANCO ve TAIEX eğitimleri ile AB’den uzmanlar işbirliği ile ülkemizde teknik destek sağlanmış; hızlı alarm sistemi (RASFF) kurulmuştur. Bu ve bunun gibi birçok gelişme sağlanmıştır.⁴

1.3. Türkiye’de ve Dünya’da Gıda Güvencesini Etkileyen Etmenler

Hızla artan dünya nüfusuyla birlikte gıda ürünlerine talep daha fazla artmaktadır. Gıda ürünlerinin üretiminde temel sektör tarım olması sebebiyle tarım sektörünün de gıda güvencesi açısından daha dikkatli davranması gerekmektedir. Gelişmekte olan ülkeler açısından tarım sektörü, gerek istihdam yaratması gerekse gıda güvencesi açısından önemli bir yere sahiptir. Doğadaki iklimsel değişiklikler, devlet politikalarındaki dalgalanmalar, ekonomik etmenler vb. yaşanan her sorun tarım sektörünü ve dolaylı olarak gıda güvencesini sağlamada sıkıntıları meydana getirmektedir. Günümüzde tarım sektörü sıkıntılı dönemler geçirmektedir. Özellikle tarımın doğal şartlara bağlı olması, yetersiz devlet teşvikleri, yanlış uygulanan politikalar, fiyatlardaki dalgalanmalar, kuraklık, kullanılabılır suyun giderek azalması, kaynakların bilinçsiz kullanımı, toprakların verimsiz kullanımı, artan üretim

⁴ <http://independent.academia.edu/MiratiHaydardedeo%C4%9Flu> (erişim tarihi 09.04.2019).

maliyetleri ile birlikte fiyatların artması ve gelir seviyesinin düşmesi gibi birçok sorun yeterli gıdaya ulaşmada güçlükleri de beraberinde getirmektedir.

1.3.1. Gıda Güvencesini Etkileyen Etmenler

İklim Değişiklikleri

İklim koşullarının değişmesiyle tarımsal üretime olan etkileri kısa vadede çok fazla etkisini göstermese de uzun vadede etkisini daha fazla hissettirmektedir. Günümüzde çok sık olmaya başlayan fırtınalar, seller, değişken yağış miktarları ürün miktarını ve kalitesini de etkilemektedir. Aynı zamanda yağışlar sonucu topraktaki nem oranının ve sıcaklıkların değişmesi, zararlı mikroorganizmaların ve tarım zararlılarının çoğalması ve daha uzun süre yaşamasına sebep olmakla beraber gıdaya dayalı hastalıkların artmasına da sebep olmaktadır. Verimi düşen tarım ürünleri, dünyadaki gıda arzını da etkilemektedir. Teknolojinin ilerlemesine rağmen nüfusun da artmasıyla yeterli gıdaya erişim konusunda endişeler giderek artmaktadır. 2008 yılında Dünya Gıda Zirvesi'nde 105 milyar insanın açlık çektiği belirtilirken günümüzde bu sayı çok daha fazla ciddi boyutlardadır.

İlerleyen yıllar için iklim değişikliği sonucu öngörülen senaryolardan birisi de dünyada ve ülkemizde su kaynaklarının etkin kullanılamaması sonucu ortaya çıkabilecek problemlerdir. Ülkemiz açısından baktığımızda suyun çoğunluğu tarım sektöründe kullanıldığı düşünülürse, sulanabilir tarım arazilerinde kullanılan sulama yöntemlerinden damlama ve yağmurlama yöntemi, geleneksel yüzey sulama yöntemine göre daha az kullanılmaktadır. Geleneksel sulama yönteminde sulama randımanı daha düşük olmasından dolayı taşıma esnasında suyun çoğunluğunda kayıplar oluşmakta ve su boşa harcanmaktadır. Bundan dolayı çiftçilerimize doğru sulama tekniklerinin anlatılarak onların daha bilinçli çiftçi olarak hareket etmesi sağlanarak tarımda verimliliği daha da arttırmak mümkündür. Ülkemiz geniş tarım arazilerine sahip olması bakımından elimizdeki kaynakların en etkin ve verimli şekilde kullanılması için daha çok çalışmalar yapılmalıdır.

İklim değişiklikleri ekonomik sistemi de etkileyerek; ürün fiyatları, üretim maliyetleri, girdi fiyatları, ürün talep miktarı ve tüketimi vb. de değişiklik göstermektedir.

Sonuç olarak küresel ısınma sonucu iklimde meydana gelen değişiklikler sonucunda tarım sektörü etkilenecek ürünlerin verimi ve kalitesi de değişerek ürün arzını azaltmaktadır.

Tarım Politikaları

Toplumların tarım sektöründe uyguladıkları tarım politikaları, gıda güvencesini sağlamada önemli bir etkidir. Yanlış uygulanan politikalar, özellikle gelişmekte olan ülkeler

açısından problemleri çözmek yerine tarımı daha da zayıflatmaktadır. Dünyada tarıma uygulanan politikaların geçmişine bakıldığında, 19. Yüzyılda ülkeler tarımda serbest politikalar izlemiştir. Ancak 20.yüzyıl başlarında tarımda gerilemeler olmuş ve bu zamanda yaşanan ekonomik krizler, savaşlar vb. tarımda korumacı davranışların artmasında rol oynamıştır.

Ülkemizde ise 1980 yılına kadar ülke içinde devlet tarafından müdahaleci ve destekleyici gümrükte ise korumacı politikalar izlenirken, 80’li yıllar sonrası devletin tarım ve gıda üzerindeki desteğini büyük oranda çektiği görülmektedir. Özellikle Cumhuriyet döneminde temel amaç olarak tarımsal üretimi teşvik etmek ve özendirmek, dış pazarlar için üretimi arttırmak adına politika sergilenmiştir. Bu dönemde uygulanan politikalar sayesinde ülke içerisinde üretim verimliliği ve ihracatta artışlar yaşanmıştır. Ancak 1980’den günümüze liberal akımın etkisi ile devlet müdahalesi, teşvikleri, devlet eli azalarak, IMF (Uluslararası Para Fonu), WTO (Dünya Ticaret Örgütü) gibi dış güçler tarım politikalarını belirlemektedir.

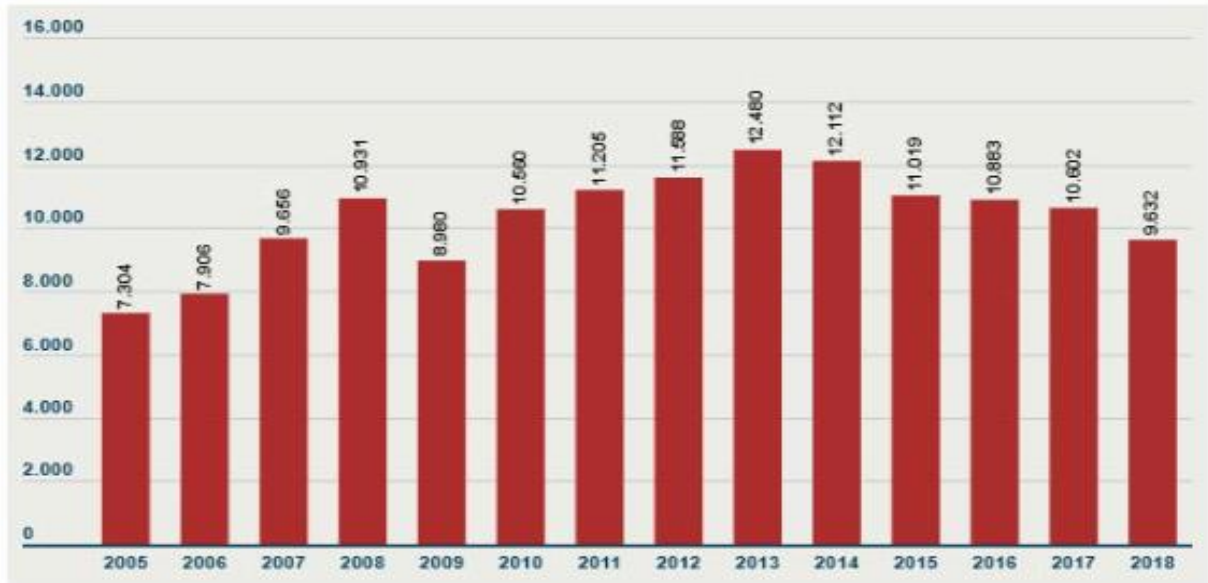
Günümüzde serbest ticaretin olduğu politikaları benimseyen ülkemizde, teknolojinin de etkisiyle tarımsal üretimde artış sağlansa da bu artış oranı, nüfus artış oranının altında kalmaktadır. Bu durumda kişi başına düşen gıda arzında düşüş görülmektedir. Azalan gıda arzını ithalat yoluyla karşılayabileceğimiz düşünülürse özellikle 80’li yıllar sonrası uygulanan dışa açık politikalar sonrası artan ithalat oranlarıyla günümüzde ülkemizin ihracat miktarları, ithalat miktarından daha azdır. Ancak dış ticaret açığımız olduğu göz önüne alınırsa, ülkemiz açısından ithalatın gıda arzını sağlamada bir çözüm olup olamayacağı düşünülmelidir.

Tablo 1.1 Yıllara Göre Türkiye Dış Ticaret Oranları⁵

YILLAR	DIŞ TİCARET - YILLIK (Milyon \$)						İHR / İTH %
	İHRACAT	Değ.%	İTHALAT	Değ.%	DENGE	HACİM	
1991	13.593	4,9	21.047	-5,6	-7.454	34.640	64,6
1992	14.715	8,2	22.871	8,7	-8.156	37.586	64,3
1993	15.345	4,3	29.428	28,7	-14.083	44.773	52,1
1994	18.106	18,0	23.270	-20,9	-5.164	41.376	77,8
1995	21.637	19,5	35.709	53,5	-14.072	57.346	60,6
1996	23.224	7,3	43.627	22,2	-20.402	66.851	53,2
1997	26.261	13,1	48.559	11,3	-22.298	74.820	54,1
1998	26.974	2,7	45.921	-5,4	-18.947	72.895	58,7
1999	26.587	-1,4	40.671	-11,4	-14.084	67.258	65,4
2000	27.775	4,5	54.503	34,0	-26.728	82.278	51,0
2001	31.334	12,8	41.399	-24,0	-10.065	72.733	75,7
2002	36.059	15,1	51.554	24,5	-15.495	87.613	69,9
2003	47.253	31,0	69.340	34,5	-22.087	116.593	68,1
2004	63.167	33,7	97.540	40,7	-34.373	160.707	64,8
2005	73.476	16,3	116.774	19,7	-43.298	190.251	62,9
2006	85.535	16,4	139.576	19,5	-54.041	225.111	61,3
2007	107.272	25,4	170.063	21,8	-62.791	277.334	63,1
2008	132.027	23,1	201.964	18,8	-69.936	333.991	65,4
2009	102.143	-22,6	140.928	-30,2	-38.786	243.071	72,5
2010	113.883	11,5	185.544	31,7	-71.661	299.428	61,4
2011	134.907	18,5	240.842	29,8	-105.935	375.749	56,0
2012	152.462	13,0	236.545	-1,8	-84.083	389.007	64,5
2013	151.803	-0,4	251.661	6,4	-99.859	403.464	60,3
2014	157.610	3,8	242.177	-3,8	-84.567	399.787	65,1
2015	143.839	-8,7	207.234	-14,4	-63.395	351.073	69,4
2016	142.530	-0,9	198.618	-4,2	-56.089	341.148	71,8
2017	156.993	10,1	233.800	17,7	-76.807	390.793	67,1
2018	167.921	7,0	223.047	-4,6	-55.126	390.968	75,3

⁵ <https://ticaret.gov.tr/istatistikler/dis-ticaret-istatistikleri> (erişim tarihi:07.08.2019).

Gıda güvencesinin sağlanabilmesinin koşullarından gıda arzının arttırılmasının dışında diğer koşullardan birisi de kişilerin gıdaya ulaşması yani alım gücünün olmasıdır. Gıdanın satın alınabilmesi için gelir dağılımında dengenin olması, kişilerin alım gücünün olması, kişi başına düşen gelirin hane halkının gıdayı satın alabilecek düzeyde olması gereklidir. Ancak ülkemizde gelir dağılımındaki dengesizlikler, ekonomik istikrarsızlıklar, işsizlik, hane halkının kullanılabilir gelirinin düşük olması, yoksul ile zengin arasındaki büyük farklar, yoksulluk, ürün fiyatlarındaki artışlar vb. birçok sorun gıda güvencesini de olumsuz etkilemektedir. Özellikle son yıllarda temel gıda maddelerindeki yüksek fiyat artışları, bireylerin alım gücünü azaltmış ve yoksulluk artmıştır. Aynı zamanda ülkedeki ekonomik krizler işsizliği de arttırarak bireylerin gıda harcamaları azalmıştır. Yıllara göre bakıldığında kişi başına düşen gelir artışı var görünse de dolar bazında baktığımızda kişi başına düşen gelir düşmektedir. Alım gücünün azalmasıyla gıdaya erişimin azalması, yetersiz ve dengesiz beslenmeyle gıda güvencesini tehdit etmektedir.



Şekil 1.1 Türkiye’de yıllara göre dolar cinsinden kişi başına düşen gelir⁶

Ürün ve Girdi Fiyatları

Ülkemizde tarımsal üretimin giderek zor şartlar altında yapıldığı ve çiftçinin üzerine daha çok yük bindiği görülmektedir. Bunun en önemli sebeplerinden biri de girdi fiyatlarının

⁶ http://kazete.com.tr/img/haber/detay/E1A_11-eko-milli-hasila.jpg-grafik.jpg (erişim tarihi:07.08.2019).

ürün fiyatından daha fazla artmasıdır. Girdi fiyatlarındaki artışlar ve çok emek harcayarak az kazanan çiftçilere yapılan tarımsal desteklerin yeterli düzeyde olmaması tarımda karlılığı giderek azaltmıştır. Yıllara göre baktığımızda mazot ve gübre fiyatlarının sürekli arttığını görüyoruz. Yeterli girdi kullanılamaması sonucu tarımsal verimlilik azalmaktadır.

2002-2018 DÖNEMİ MAZOT FİYATLARI (TL/LT)													
Yıllar	Ocak	Şubat	Mart	Nisan	Mayıs	Haziran	Temmuz	Ağustos	Eylül	Ekim	Kasım	Aralık	Ort
2002	0,94	0,94	0,96	1	1,03	1,06	1,13	1,17	1,21	1,24	1,23	1,25	1,10
2003	1,36	1,45	1,52	1,45	1,39	1,39	1,39	1,37	1,36	1,36	1,36	1,36	1,40
2004	1,37	1,41	1,41	1,45	1,48	1,55	1,59	1,63	1,74	1,72	1,8	1,8	1,58
2005	1,75	1,78	1,86	1,92	1,88	1,97	2,01	2,02	2,1	2,12	2,04	2,03	1,96
2006	2,06	2,06	2,08	2,14	2,25	2,37	2,41	2,36	2,3	2,24	2,2	2,3	2,23
2007	2,15	2,15	2,22	2,28	2,3	2,27	2,29	2,31	2,31	2,32	2,56	2,56	2,31
2008	2,53	2,62	2,76	2,91	3,07	3,17	3,18	2,89	2,82	2,77	2,71	2,44	2,82
2009	2,38	2,27	2,32	2,37	2,39	2,36	2,25	2,54	2,56	2,62	2,7	2,71	2,46
2010	2,91	2,88	2,94	2,98	2,95	2,97	2,93	2,95	2,96	2,97	3,01	3,14	2,97
2011	3,2	3,24	3,25	3,57	3,53	3,56	3,61	3,68	3,72	3,83	3,83	3,84	3,57
2012	3,84	3,84	3,96	3,97	3,79	3,65	3,73	3,86	4,01	4,28	4,16	4,11	3,93
2013	4,16	4,21	4,19	4,08	4,07	4,17	4,28	4,3	4,46	4,37	4,37	4,44	4,26
2014	4,56	4,65	4,53	4,34	4,34	4,45	4,44	4,45	4,38	4,31	4,03	3,89	4,36
2015	3,67	3,86	3,84	3,9	4,08	4,05	3,93	3,84	3,94	3,88	3,77	3,58	3,86
2016	3,4	3,44	3,58	3,6	3,82	3,87	3,8	3,74	4,02	4,2	4,15	4,47	3,84
2017	4,69	4,69	4,57	4,71	4,52	4,42	4,49	4,62	4,7	4,83	5,1	5,1	4,70
2018	5,17	5,13	5,28	5,61	5,69	5,75	5,75	6,05	6,36	6,4	6,38	5,97	5,80

Şekil 1.2 Türkiye’de yıllara göre Mazot Fiyatları⁷

MAZOT FİYATLARI DEĞİŞİMİ (%)												
2002-2003 Arası %	2006-2007 Arası %	2002-2008 Arası %	2002-2009 Arası %	2002-2010 Arası %	2002-2011 Arası %	2002-2012 Arası %	2002-2013 Arası %	2002-2014 Arası %	2002-2015 Arası %	2002-2016 Arası %	2002-2017 Arası %	2002-2018 Arası %
28	3	159	126	172	228	252	287	296	251	252	331	432

Şekil 1.3 Mazot Fiyatlarının Değişimi⁸

GÜBRE FİYATLARI (TL/TON)						
Yıllar	Gübre Cinsi					
	% 21 A.S.	% 26 CAN	% 33 A.N.	ÜRE	DAP	20.20.0
2003	214	253	276	340	427	314
2004	295	301	332	381	550	394
2005	276	323	343	463	553	411
2006	283	328	381	512	608	439
2007	362	385	451	662	798	542
2008	620	561	644	836	1839	1221
2009	358	480	527	693	758	572
2010	382	483	584	694	1011	679
2011	585	617	746	982	1498	1060
2012	641	761	880	1178	1465	1054
2013	623	813	920	1120	1330	960
2014	620	879	980	1159	1568	1062
2015	681	853	982	1176	1825	1260
2016	644	789	928	1035	1471	1062
2017	708	865	-	1156	1538	1096
2018	1011	977	-	1664	2383	1587

Şekil 1.4 Türkiye’de yıllara göre Gübre Fiyatları⁹

⁷ <https://www.tarimorman.gov.tr/Konular/Bitkisel-Uretim/Bitki-Besleme-ve-Tarimsal-Teknolojiler/Bitki-Besleme-Istatistikleri> (erişim tarihi:07.08.2019).

⁸ <https://www.tarimorman.gov.tr/Konular/Bitkisel-Uretim/Bitki-Besleme-ve-Tarimsal-Teknolojiler/Bitki-Besleme-Istatistikleri> (erişim tarihi:07.08.2019).

⁹ <https://www.tarimorman.gov.tr/Konular/Bitkisel-Uretim/Bitki-Besleme-ve-Tarimsal-Teknolojiler/Bitki-Besleme-Istatistikleri> (erişim tarihi:07.08.2019)

TÜRKİYEDE KİMYEVİ GÜBRE TÜKETİMİ (TON)												DEĞİŞİM (%)
YILLAR												
2002	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2017-2018
4.528.859	4.129.256	5.275.619	4.968.058	4.766.356	5.339.893	5.813.612	5.471.518	5.507.779	6.744.922	6.332.871	5.411.881	-15

Şekil 1.5 Türkiye’de Kimyevi Gübre Tüketimi¹⁰

Kırdan Kente Göç

Sanayi devrimi ile başlayan göçler çoğunlukla kırdan kente yapılmaktadır. Genellikle tarımsal faaliyetlerden geçimini sağlayan kırsal kesim, nüfusun artmasıyla artan girdi fiyatlarının ürün fiyatından fazla artması, tarımsal desteklerin yeterli düzeyde olmaması, arazilerin parçalara ayrılmasıyla küçük işletme haline gelmesi, makinalaşmanın artmasıyla işgücü gereksiniminin azalması gibi nedenlerle kentlere göç etmektedir. Göçlerle birlikte tarım arazilerinin atıl olarak kalması, tarımsal faaliyetlerin azalması ve verimliliğin düşmesi, yoksulluğun artması gibi birçok sorun oluşmaktadır.

Niteliksiz İşgücü

Tarımın fazla olduğu kırsal kesimlerde yeterli eğitimin olmaması sonucu üreticilerin üretim konusunda yeterli bilgiye sahip olmaması ve teknoloji ve yenilikleri takip etmemesi sonucu tarımda niteliksiz işgücü ve verimsizlik olmaktadır. Verimlilik artışı için kırsal kesimde yaşayan üreticiler için tarımsal destekler artırılarak gelirleri arttırılmalı, üretimle ilgili eğitimler verilerek yenilikleri takip etmelerini sağlayarak tarımda daha verimli ve kaliteli üretim sağlanabilir.

Diğer Etmenler

- Politik istikrarsızlıklar
- Kullanılabilir suyun azalması
- Biyoyakıt tüketiminin artması
- Hızlı nüfus artışı
- Organik gıda tüketiminin artması
- Yoksulluk

¹⁰ <https://www.tarimorman.gov.tr/Konular/Bitkisel-Uretim/Bitki-Besleme-ve-Tarimsal-Teknolojiler/Bitki-Besleme-Istatistikleri> (erişim tarihi:07.08.2019)

İKİNCİ BÖLÜM

YAZIN TARAMASI

2.1. Gıda Güvenliği ve Gıda Güvencesine Yönelik Yurtiçi Yazın Bulguları

Yazın taraması yapıldığında gıda güvenliği üzerine birçok araştırma göze çarpmaktadır. Konu ile ilgili daha sağlıklı bilgi verebilmek adına birçok kaynaktan yararlanılmıştır. Bu çalışmaların genelinin tüketicilerin gıda güvenliğinde dikkat ettiği faktörlere ve tüketici algısını etkileyen etmenlere yönelen araştırmalar olduğu görülmektedir.

Artar (2009) “Gıda Güvenliği, Genetiği Değiştirilmiş Gıda Ürünleri ve Yetişkinlerin Farkındalığı” adlı çalışmada; dünyada nüfus artışı, iklim koşulları, uygulanan iktisadi politikalar vb. sorunlar neticesinde yeterli gıdaya ulaşmada ortaya çıkan zorluklar nedeniyle gıda güvencesi bir sorun haline geldiği ve gıda güvencesi sorununu çözmek için sunulan çözümlerin de gıda güvenliğini tehdit edici oluşumlara sebep olduğunu anlatmaktadır. Genetiği değiştirilmiş gıdaların gıda temininde alternatif olarak sunulmasıyla günümüzde bu ürünler sofralarımıza ya direk ya da daha çok katkı maddeli olarak girmektedir. Özellikle büyüme çağındaki çocukların güvenli olmayan gıdalardan olumsuz etkilenmesi önemli bir sorundur. Bu çalışma ile yetişkinlerin genetiği değiştirilmiş gıdalar hakkında ne kadar bilinçli olduğu, bu ürünleri satın almada nasıl davrandıkları ve çeşitli alanlarda karşılaştırmalar yapılarak çözümlemelerde bulunmuştur. 2004 yılında Ankara ve Isparta illeri olmak üzere 1000 kişilik bir örneklem üzerinden yapılan araştırma sonucunda GDO’lu ürünler konusunda bilgi sahibi olmayan bir tüketici kitlesinin varlığından bahsedilmiştir.

Başaran (2016) “Trabzon’da Yaşayan Tüketicilerin Geleneksel Gıdalara Yönelik Tutum ve Algıları” adlı çalışmada geleneksel gıdalar kapsamında Trabzon ilindeki bireylerin tutum ve davranışlarını ortaya çıkarmak ve bireylerin Trabzon iline özgü geleneksel gıdalara olan algısını çekmek amaçlanmıştır. Araştırma verileri, 390 tüketici üzerinde yapılan anket sorularıyla oluşturulmuştur. Araştırma sonuçlarına göre tüketiciler geleneksel gıdaları kültürün önemli bir parçası olarak algılamakta ve bu mirasın diğer nesillere aktarılmasını istemektedir. Bu aktarmada en önemli görevin kadınlara düştüğünü ve bu amaçla da kadınlara yönelik politikalar izlenmelidir.

Bekar ve Kılıç (2011), “Tüketicilerin Alışverişten Sofraya Gıda Güvenliğine Yönelik Tutum ve Davranışları” adlı çalışmada tüketicilerin ürünü satın alma davranışları ve gıdayı satın alırken nelere dikkat ettiklerini araştırmışlardır. Araştırma verileri, 154 birey üzerinde yapılan anket soruları ile elde edilmiştir. Araştırma sonuçlarına göre bireylerin çoğu gıda

ürününü satın alırken ambalajda hasarın olup olmadığına, ürünün raf ömrüne her zaman dikkat ettiklerini, yarısının gıda ürününü satan personelin hijyenine her zaman dikkat ettiği, yarısından fazlası et, süt gibi bozulması kolay ürünleri alışverişin en sonunda aldığı, çoğunluğunun son kullanma tarihi geçmiş ürünleri kullanmadığı, büyük çoğunluğunun yemek hazırlamadan önce ellerini yıkadığı, yarısından fazla tüketicinin çiğ ve pişmiş gıdalar için ayrı kesme tahtası ve bıçak kullanmadığı saptanmıştır. Aynı zamanda tüketici bilincinin gıda güvenliğinde önemli bir etken olduğuna değinilmiştir.

Eraktan ve Yelen (2012), “Üretici, Tüketici ve Yoksulluk Olgusu Yönünden Türkiye’de Gıda Güvencesi” adlı çalışma ile yoksul bireyler bakımından Türkiye’de gıda güvencesine dair analizler yapılarak tarımsal ürünlerin üretiminde karşılaşılan sorunların hem tüketici bireyler hem de üreticiler açısından etkisi değerlendirmişlerdir. Tarımsal üretimde oluşan sorunlar Türkiye açısından da değerlendirilerek kısa vadede çözüm üretmek yerine uzun vadede politikalar geliştirilerek tarımsal üretimin desteklenmesi ve yoksullukla mücadelede uygun altyapının oluşturularak en kısa sürede uygulanmasının gerekliliğine değinilmiştir.

Erden (2012), “Türkiye’de Gıda Güvenliğinde Karşılaşılan Sorunlar ve Gıda Güvenliğinin Benimsenmesinde Eğitim Yöntemlerinin Uygulanabilirliği” adlı çalışmada gıda güvenliğinin Türkiye’deki tüketiciler ya da işletmeciler bakımından ortaya çıkan problemler ve bu problemleri ortaya çıkaran etmenleri en az seviyede tutmanın eğitim yöntemleri ile ilişkisini araştırmışlardır. Gerek Türkiye gerekse AB açısından gıda güvenliği unsurları kurumsal ve hukuksal açıdan karşılaştırılarak ortaya çıkan sorunların çözümünde eğitim programlarının rolü irdelenmiştir. Özellikle gıda sektöründe çalışan bireylerin eğitimsiz oluşu ve bu bireylerin eğitim ihtiyacının gıda güvenirliliği açısından bir gereksinim olduğu, aynı şekilde tüketicilerin de hakları, yasalar ve kurumlar açısından bilgilenmeleri gerektiğine değinilmiştir. Bu eğitimlerin de devlet, özel kuruluşlar, tüketici örgütleri ve üniversitelerle işbirliği içinde yapılmasının daha etkili olabileceği açıklanmıştır.

Gökalp (2007), “Gıda Ürünleri Satın Alma Davranışında Ambalajın Rolü” adlı çalışmada tüketicilerin gıda ürünlerini almada ambalajlı ürünleri tercih etme davranışları ve bu ürünleri tercih sebepleri, tüketicilerin ambalajlı ürünlerden bekledikleri faydaları irdelenmiştir. Ambalajın hem marka hem de firma açısından önemine değinilerek, iç ve dış ambalajlama açıklanmış ve ambalajın fonksiyonları anlatılarak üreticiden tüketiciye gelene kadar ambalajın işlevleri açıklanmıştır. Daha sonra tüketicilerin ürünleri satın alırken ambalajlı ürünleri ne kadar sıklıkla tercih ettiği ve ambalajlı ürünlerin satın alma davranışını

ne kadar etkilediği incelenmiştir. Araştırma verileri İzmir İlinde anket yöntemiyle yapılan alan araştırması ile elde edilmiştir.

Gözener vd. (2009) “Gıda Güvenliği Konusunda Öğrencilerin Bilgi Düzeylerinin İncelenmesi” adlı çalışmada, Gaziosmanpaşa Üniversitesinin Ziraat Fakültesi bölümünde okuyan öğrenciler üzerinde araştırma yapılarak bu çocukların gıda güvenliği konusunda bilgi düzeyleri ölçülmeye çalışılmıştır. Araştırmaya göre öğrencilerin %75’i gıda güvenliği anlamını bilmekte iken, öğrencilerin %76.92’si kullandıkları gıdaları sağlık bakımından riskli veya çok riskli bulmakta, %65.87’si ise güvenli gıda için fazladan ücret ödeyebileceklerini belirtmektedir. Öğrencilerin Gıda maddesi alırken bilinçli davrandıkları belirlenmiştir. Buna göre, öğrencilerin dikkat ettikleri en önemli hususlar gıdanın sağlık bakımından güvenli olması, gıdanın lezzeti, gıdanın fiyatı, dayanıklılığı, promosyon ve markadır. Aynı dikkati ambalajlı ürünlerin alınmasında ve ambalaj tercihinde de gösterdikleri belirlenmiştir. Öğrenciler ambalaj üzerindeki son kullanma tarihine önem verdikleri gibi cam kavanoz tercih ettikleri görülmüştür.

Koç vd. (2008) “Gıda Güvenliği ve Kalite Standartlarının Gıda İmalat Sanayinde Yoğunlaşmaya Etkisi” adlı çalışmada, standartların ve gıda güvenliğinin firma birleşmelerine ve gıda sektörüne etkisi olup olmadığı incelenmiştir.

Koç ve Uzmay (2015) “Gıda Güvencesi ve Gıda Güvenliği: Kavramsal Çerçeve, Gelişmeler ve Türkiye” adlı çalışmada, gıda güvencesi ve gıda güvenliği kavramlarının geçmişten günümüze incelenmesi, dünyada gıda güvencesi ve gıda güvenliğini uygulanamamasının sebepleri ve ülkelerin gelişmişlik düzeyleri ile incelenerek bölgelerarası anlamda son uygulamaların ortaya konması olmak üzere üç grup altında çalışmanın amacı açıklanmaya çalışılmıştır. Son olarak da Türkiye açısından konu değerlendirilerek, sorunların çözümüne yönelik önerilerde bulunulmuştur. Türkiye ‘de gıda güvenliği açısından mevzuatların gelişmekte olduğu ancak uygulamada bazı sorunların olduğu anlatılmıştır.

Mutlu ve Yurdakul (2008) “Gıda Güvenirliği Açısından Tüketici Davranışları (Adana Kentsel Kesimde Kırmızı Et Tüketimi Örneği)” adlı çalışmada tüketicilerin gıda güvenirliliği konusunda duyarlılıklarının kırmızı et ve et ürünlerini tüketmedeki davranışlarına etkisi anlatılmıştır. Adana ili içerisinde yapılan anketlerle tüketici gruplarının ekonomik ve demografik özellikleri belirlenerek tüketici davranışları araştırılmıştır. Bireyler açısından gıdaların ne kadar güvenilir ve hijyen şartlarda olduğu, tüketicilerin sertifikalı ürünlere fazladan ödeme istekleri, reklamların, etiketlemenin, marka vb. faktörlerin tüketim davranışlarına etkileri araştırılmıştır.

Onurlubaş ve Gürler (2016) “Gıda Güvenliği Konusunda Tüketicilerin Bilinç Düzeyini Etkileyen Faktörler” adlı çalışmada, Tokat’ta yaşayan tüketicilerin gıda tüketim alışkanlıkları ve bu alışkanlıkları etkileyen faktörlerin açıklanması, gıda güvenliği konusunda tüketicilerin bilinç düzeyleri hakkında bilgi vermek amaçlanmıştır. Araştırma verileri, tüketici anketleri ile toplanmıştır. Tüketicilerden, %68.6’sı gıda güvenliği kavramını duyduğunu belirtirken, %31.4’ü ise gıda güvenliği kavramını duymadığını belirtmiştir. Tüketicilerin gıda maddelerini alırken son kullanma tarihine dikkat ettikleri belirlenmiştir. Gıda güvenliği hakkındaki bilgiyi en çok radyo-televizyon programından elde ettikleri ve gıda alırken en fazla TV reklamından etkilendikleri görülmüştür. Tüketicilerden %75.8’lik kısmı, güvenilir gıda için fazladan para vermeye razı olduğunu söylemiştir.

Özbek ve Fidan (2010) “Türkiye ve Avrupa Birliği’nde Gıda Standartları” adlı çalışmada, Türkiye’nin ve Avrupa Birliği’nin (AB) gıda standartları konusunda ne durumda olduğunun ve gıda güvenliği yönetim sistemleri ve gıda mevzuatı hakkında bilgi verilmektedir. Ayrıca gıda güvenliği yönetim sistemleri bazında HACCP, GAP, GMP, GHP, GLP, GDP, GTP, GVP; Türkiye’de ve AB’de yürürlükte olan gıda mevzuatı konularında da genel bir bilgi verilmiştir.

Şahinöz (2016) “Yerelden Küresele Gıda Güvencesi” adlı çalışmada, Türkiye ve Dünyada tarım ve gıda güvencesi sorunları ve tarımla gıda güvencesi arasındaki ilişkiyi anlatmaktadır. Küresel politikaların etki alanına giren Türkiye tarımının yüksek girdi maliyeti, düşük verimlilik ve yüksek ürün fiyatları gibi çok ciddi yapısal sorunlarla karşılaştığını ve bu sorunların da ülke koşullarına uygun olarak yeniden tanımlanacak bir tarım ve politikası ile aşılabileceğini anlatmaktadır.

Topuzoğlu vd. (2007) “Tüketicilerin Gıda Ürünleri ile İlgili Bilgi Düzeyleri ve Sağlık Risklerine Karşı Tutumları” adlı çalışmada, İstanbul/Ümraniye’deki bir sağlık ocağına gelen bireyler üzerinde yapılan anketlerle bireylerin gıda satın alma davranışları ile ilgili incelemeler yapılmıştır. Bireylerin gıda tüketimi, gıda zehirlenmesi, gıda alma bilgi ve deneyimleri üzerine sorular sorulmuştur. Çalışmada bireylerin çok az bir kısmı gıda denetimi yapan kurumları bilmektedir. Gıda alımında en önemli tutum olarak gıdanın ambalajının sağlam olması iken, bunu gıdanın bozuk çıkması üzerine iade etme tutumu takip etmektedir. Araştırma sonuçlarına göre bireylerin sağlıklı beslenmeleri adına ürün alımında bilgi eksikliğinin olduğu ve bireylerin etiket kullanımında yetersiz olduğu vurgulanmıştır.

Yılmaz vd. (2009)’nin “Gıda Ürünlerine İlişkin Tüketici Davranışı Dinamiklerinin Belirlenmesi: Trakya Örneği” adlı çalışması Tekirdağ, Kırklareli, Edine illerindeki kentsel ve kırsal kesimdeki tüketicilerin gıda ürünleri üzerindeki tutumları ve bu ürünleri alırken dikkat

ettikleri unsurlar incelemiştir. Araştırma verileri 385 kişi kentsel, 385 kişi kırsal kesimden olmak üzere yapılan anketlerle elde edilmiştir. Çıkan sonuçlara göre tüketiciler ürünleri seçerken en etkili unsurlar üretim ve son kullanma tarihi, tazeliği, hijyeni ve fiyatıdır. Ayrıca tüketiciler en çok kuş gribi ve deli dana hastalığı konusunda endişe duymaktadır. En az endişe duydukları unsur ise dondurulmuş gıdalar, ısınlama yöntemi ve katkı maddelerindeki koruyuculardır. Aynı zamanda tüketicilerin ve firmaların gıda ürünleri hakkında bilinçlenmesi ve eğitilmesi gerektiğine de değinilmiştir.

Yapılan literatür çalışmasında gıda güvenliği üzerine bir çok çalışma olduğu gözlenmiştir. Bu çalışmalarda genellikle tüketicilerin gıda ürünlerini tüketmede davranış biçimleri, etkilendikleri faktörler, konu hakkında bilinç düzeyleri, tüketiciler ve üreticiler açısından karşılaşılan sorunlar ve bu sorunlara karşı tutumları vb. konular gıda güvenliği açısından değerlendirilerek Türkiye ve dünyada gıda güvenliği açıklanmaya çalışılmıştır. Aynı zamanda gıda güvenliği açısından karşılaşılan problemler için çözüm önerilerinde bulunularak uzun vadede yapılması gerekenler açıklanmıştır. Bu çalışmalarda tüketicilerin ve üreticilerin genellikle gıda ürünlerinde yeterli bilgi düzeyine sahip olmadıkları ve bu eksiklikler için eğitimin gerekli olduğu, bu noktada devlete ve diğer kuruluşlara büyük görev düştüğü anlatılmaktadır. Uzun vadede gıda güvenirliliğinde eksikliklerin ortadan kalkması uygun politikalarla mümkün olabileceği üzerinde durulmuştur.

Literatür çalışmaları incelendiğinde verilerin genellikle belirli bir alanda yapılan anket çalışmalarıyla elde edilen sonuçlar olduğu görülmektedir. Yapılan anketlerde bireylerin gıda ürünlerini satın alma davranışlarında ürünün üretim ve tüketim tarihi, hijyeni, tazelik, fiyat ve ambalajı en önemli faktörler arasında olduğu gözlemlenmektedir. Bazı çalışmalarda tüketiciler katkı maddelerinin sağlıksız olduğunu düşünürken bir kısım çalışmada da tüketicilerin katkı maddelerinin kullanılmasında sakınca görmediklerini belirtmiştir.

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

SAHA ÇALIŞMASI VE AMPİRİK ANALİZ

Çalışmada yürütülen ampirik analizler iki aşamada gerçekleştirilmiştir. İlk aşamada tüketicilerin gıda güvencesi konusundaki algıları bir saha çalışmasıyla ölçülmeye çalışılmıştır. Saha çalışması Antalya’da rastsal olarak seçilen bireylerle yüzyüze gerçekleştirilmiştir. Görüşmelerde kullanılan soru formu Ekler’de verilmektedir. Form, tüketicilerin demografik ve ekonomik bilgilerini de içeren ve konuyu ilişkin 42 sorudan oluşmaktadır. Konuyla ilgili ana kitlenin bilinmemektedir. İncelenecek değişken de nitel bir değişken olarak tanımlanabilir. Bu durumda aşağıdaki formüllerle (denklem 1 ve 2) örneklem hacmi bulunabilir. Ana kitlenin 10.000’den büyük olduğu varsayımı ile denklem 1 ve 2 denklem 3 ve 4 olarak uygulanabilir.

$$n = \frac{N \cdot P \cdot Q \cdot Z_{\alpha}^2}{(N-1) \cdot d^2} \quad (1)$$

$$n = \frac{N \cdot P \cdot Q \cdot t_{\alpha, sd}^2}{(N-1) \cdot d^2} \quad (2)$$

$$n = \frac{\sigma^2 \cdot Z_{\alpha}^2}{d^2} \quad (3)$$

$$n = \frac{P \cdot Q \cdot Z_{\alpha}^2}{d^2} \quad (4)$$

Burada;

N: Ana kitle birim sayısı

n: Örneklem büyüklüğü

P: Ana kitledeki X’in gözlenme oranı,

Q (1-P): X’in gözlenmeme oranı

Z_{α} : $\alpha = 0.05, 0.01, 0.001$ için 1.96, 2.58 ve 3.28 değerleri

d= Örneklem hatası

σ = Ana kitle standart sapması

$t_{\alpha, sd}$ = sd serbestlik dereceli t dağılımı kritik değerleridir ($sd=n-1$). $t_{\alpha, sd}$ kritik

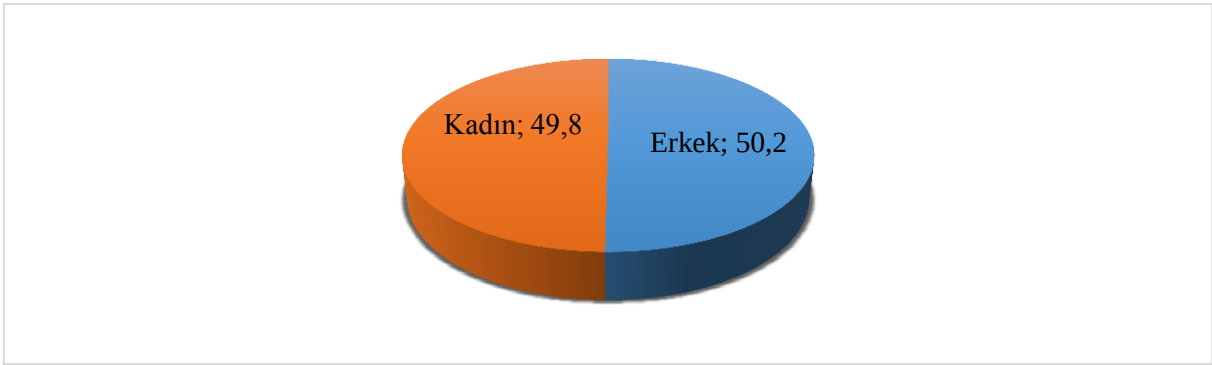
değerleri $sd = n-1 \rightarrow$ olduğunda Z_{α} değerlerine eşit alınabilir.

Bu yöntem gözlem sayısı olarak 400’ü göstermektedir. Saha çalışmasında yapılan görüşmelerden sonra tutarsız anketler çıkarılmış ve geriye 325 gözlemlik bir örneklem kalmıştır.

Ampirik analizlerin ikinci aşamasında ekonometrik analizler gerçekleştirilmiştir. Burada amaç tüketicilerin gıda güvencesi algısını belirleyen faktörleri ve bunların önemini saptamaktır.

3.1. Saha Çalışması Bulguları

Araştırma verileri; Antalya ili içerisinde yaşayan karma meslek, yaş vb. özellikteki bireylerle yapılan 400 anketten elde edilen 325 adet tutarlı anket ile elde edilmiştir. 325 adet anket içerisinde ankete katılan kadın oranı % 49,8 iken erkek oranı ise % 50,2'dir.



Şekil 3.1 Ankete Katılan Bireylerin Cinsiyet Dağılımı

Ankete katılan bireylerin yaş durumuna bakıldığında katılımın en çok 18-50 yaş grubunun oluşturduğu ve eğitim düzeyi olarak çoğunluğunun üniversite mezunu olduğu görülmektedir. Aynı zamanda çoğunlukla bireylerin 3 kişilik-4 kişilik ailelerden oluştuğu görülmektedir. Anket sonuçlarına göre ailede annenin statüsü % 50 oranıyla ev hanımı olduğu ve gıda alışverişini % 52,3 oranıyla anne-baba birlikte yaptığı görülmektedir.

Tablo 3.1 Ankete Katılan Hane Halkı Birey Sayısı Oranları

(%)						
1 Kişi	2 Kişi	3 Kişi	4 Kişi	5 Kişi	6 Kişi	7 Kişi ve üzeri
3,5	20,2	28,7	29,7	10,1	4,4	3,4

Tablo 3.2 Ankete Katılan Bireylerde Annenin Statüsü

Annenin Statüsü (%)			
Ev Hanımı	Çalışıyor	Mevsimlik işte çalışıyor	Diğer
50,0	40,3	2,5	7,2

Tablo 3.3 Ankete Katılan Bireylerin Yaş,Cinsiyet ve Eğitim Durumları

	Kadın	Erkek	Tahsilsiz	İlköğretim	Orta	Lise	Yüksek
0-6 Yaş	30	30					
7-14 Yaş	40	52	1	52	28	10	
15-17 Yaş	32	31	0	1	3	52	2
18-50 Yaş	254	225	3	44	30	114	196
50-64 Yaş	60	73	6	31	10	31	31
65+	14	14	6	7	1	1	8

Tablo 3.4 Ailede Gıda Alışverişini Yapan Bireyler

Anne	Baba	Yetişkin Çocuklar	Anne Baba birlikte	Diğer
22,9	13	5	52,3	4,3

Bireylerin çoğunluğunun kişisel geliri 1.500'den az olması ve gelirlerinin daha çok 500'den az kısmını gıda harcamasına ayırmasının yanında ailenin ortalama aylık geliri %36,3 oranıyla 5000 ve üzeri olup, aile gelirinin gıda harcamasına yapılan kısmı % 30,2 oranıyla 750-100 arasındadır.

Tablo 3.5 Bireylerin Toplam Kişisel Gelirleri

(%)				
1.500'den az	1.500-2.500	2.500-3.500	3.500-4.500	4.500 ve üzeri
23,3	21,4	19,9	14,3	21,1

Tablo 3.6 Aylık Gelirin Gıda Harcamasına Yapılan Kısmı

500'den az	500-750	750-1000	1000-1250	1250-1500	1500 ve üzeri
26,4	23	16,5	14	9,6	10,6

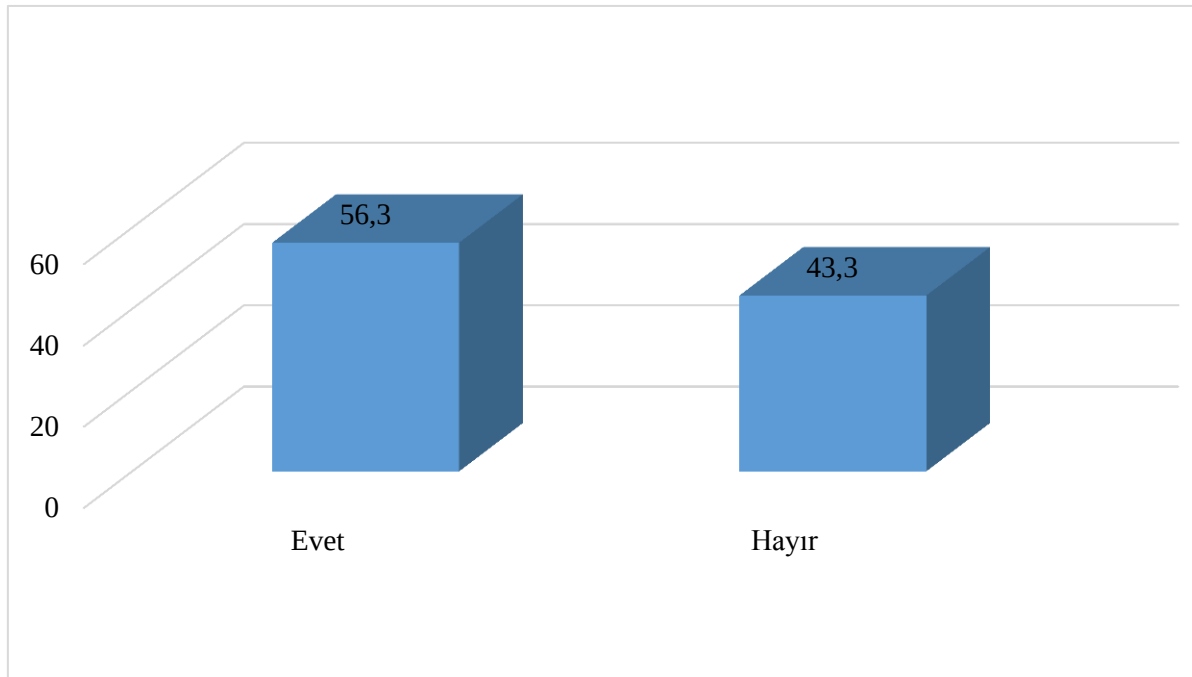
Tablo 3.7 Ailenin Ortalama Aylık Geliri

(%)				
2000'den Az	2000-3000	3000-4000	4000-5000	5000 ve üzeri
8,4	18,3	19,3	17,7	36,3

Tablo 3.8 Ailenin Toplam Aylık Gıda Harcaması

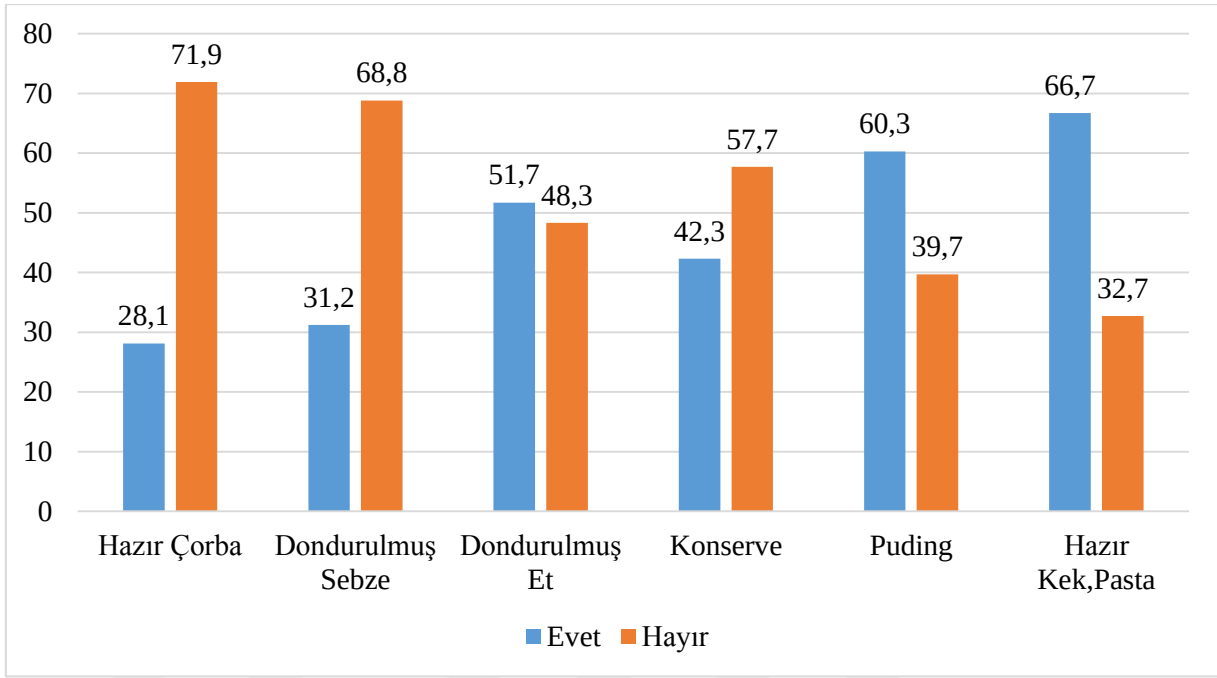
750'den az	750-1000	1250-1500	1750-2000	2250-2500	2500 ve üzeri
20,6	30,2	27,1	12,8	4,7	4,7

Bireylere, gıda ürünlerinin kalitesini, sağlığa zararlı olup olmadığını denetleyen kurum ve kuruluşları bilip bilmedikleri sorulduğunda % 56,3'ü evet derken, % 43,3'ü de hayır cevabını vermiştir.



Şekil 3.2 Bireylerin Gıda Ürünlerinin Kalitesini, Sağlığa Zararlı Olup Olmadığını Denetleyen Kurum ve Kuruluşlar Hakkında Bilinç Düzeyi

Günümüz şartlarında bayanların iş hayatında daha aktif olmaları ve evde geçen sürenin azalmasıyla birlikte daha pratik gıdalara yönelmeleri, hazır gıda sektörünün hızla gelişmesinde pay sahibi olmuştur. Anket çalışmasında bireylerin hazır gıda kullanımını ölçmek amacıyla sorulan sorularda hazır gıda kullanan bireylerin % 66,7 oranıyla hazır kek, pasta kullandığı, bunu %51,7 oranıyla dondurulmuş et tüketiminin takip ettiği görülmektedir. Aynı zamanda sonuçlara bakıldığında bireylerin % 71,9 oranıyla en az hazır çorba tükettiği görülmektedir. Bireylere ‘hazır yiyecekler üzerindeki pişirme ve hazırlama tariflerine uyar mısınız ?’ sorusu yöneltildiğinde % 90,8 lik kısmı evet demiştir.



Şekil 3.3 Bireylerin Hazır Yiyecekleri Tüketim Durumu

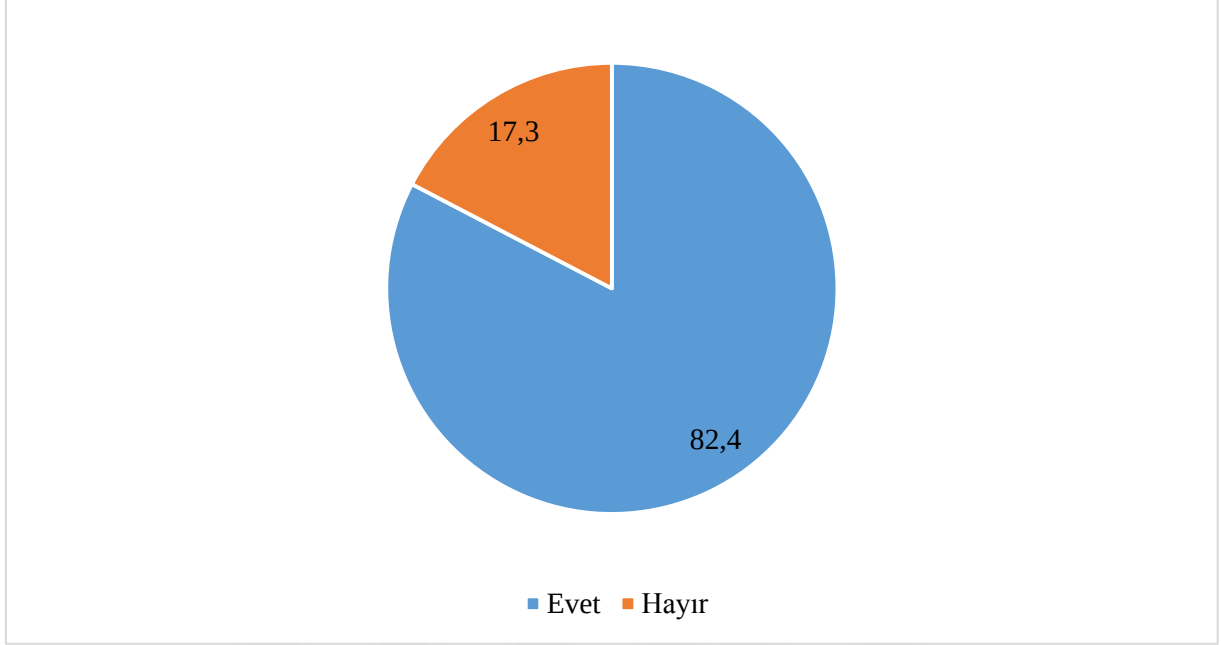
Anket çalışmasında bireylerin gıda maddesi satın alırken etkilendikleri üç faktör öncelik sırasına göre sorulduğunda % 89,5 oranıyla gazete, dergi reklamları ilk sırayı alırken ikinci sırada % 88,4 oranıyla radyo reklamları yer almaktadır. Üçüncü sırada da % 87,4 oranıyla televizyon reklamları gelmektedir.

Tablo 3.9 Bireylerde Gıda Maddesi Satın Alırken En Çok Etkilendikleri Faktörler

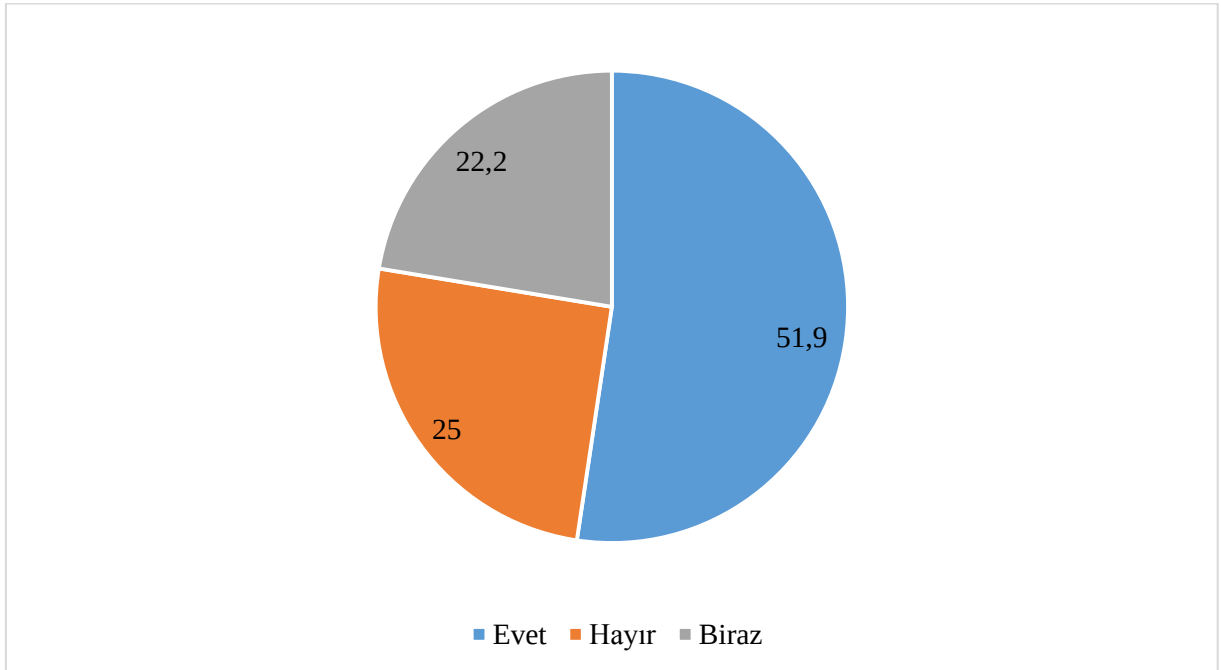
	%
Gazete, Dergi Reklamları	89,5
Radyo Reklamları	88,4
T.V. Reklamları	87,4
Arkadaş, Komşu ve İş Çevresi	85,5
Duvar Afişleri, El Broşürleri	83,8
Promosyonlu Satışlar	81,2
Diğer	64,9

Gıda güvenliği kavramı ürünlerin üretim aşamasından başlayıp soframıza gelinceye kadar geçen aşamalarda gerekli tedbirlerin alınmasıdır. Yani çiftlikten sofraya gelinceye kadar geçirilen aşamaların tümüdür. Son zamanlarda tüketicilerin gıda üretim ve tüketimine daha fazla duyarlı hale gelmesiyle birlikte bireylerin gıda güvenliğine bakış açıları değişmeye başlamıştır. Anket çalışmasında da bireylerin gıda güvenliği bilincini ölçmek amacıyla gıda

güvenliği kavramını duyup duymadığı sorulmuştur. Bu soruya % 82,4 oranıyla evet cevabı veren bireylere gıda güvenliği kavramının anlamını bilip bilmedikleri sorulmuş olup % 51,9'u evet, % 25'i hayır, % 22,2 oranı da biraz cevabını vermiştir.



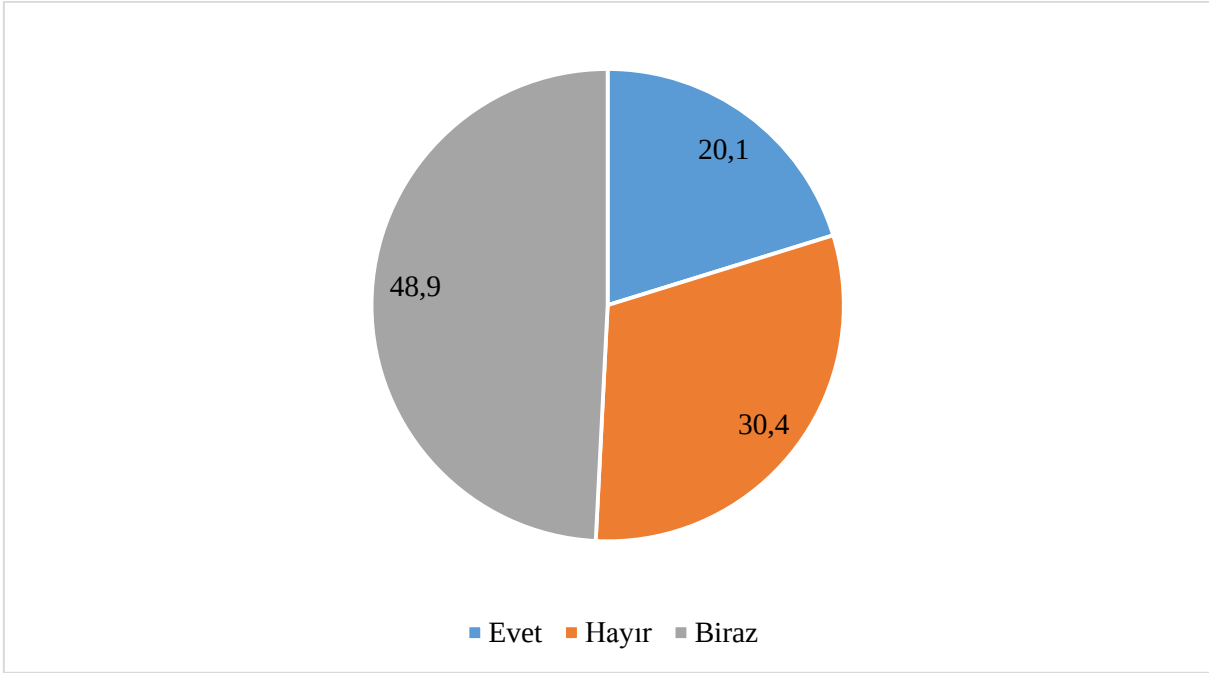
Şekil 3.4 Bireylerin Gıda Kavramını Daha Önce Duyup Duymadıklarının Ölçümü



Şekil 3.5 Bireylerin Gıda Güvenliği Kavramının Anlamını Bilme Düzeyi

Bireylere tükettikleri gıdanın güvenli olup olmadığı hakkındaki düşünceleri sorulduğunda % 48,9 oranında birey gıdaların bazen güvenli olduğunu söylemiştir.

Katılımcıların gıdaların satıldığı ve üretildiği yerlerde insan sağlığına dikkat edilmediğini düşündükleri % 57,3 hayır oranıyla görülmüştür.



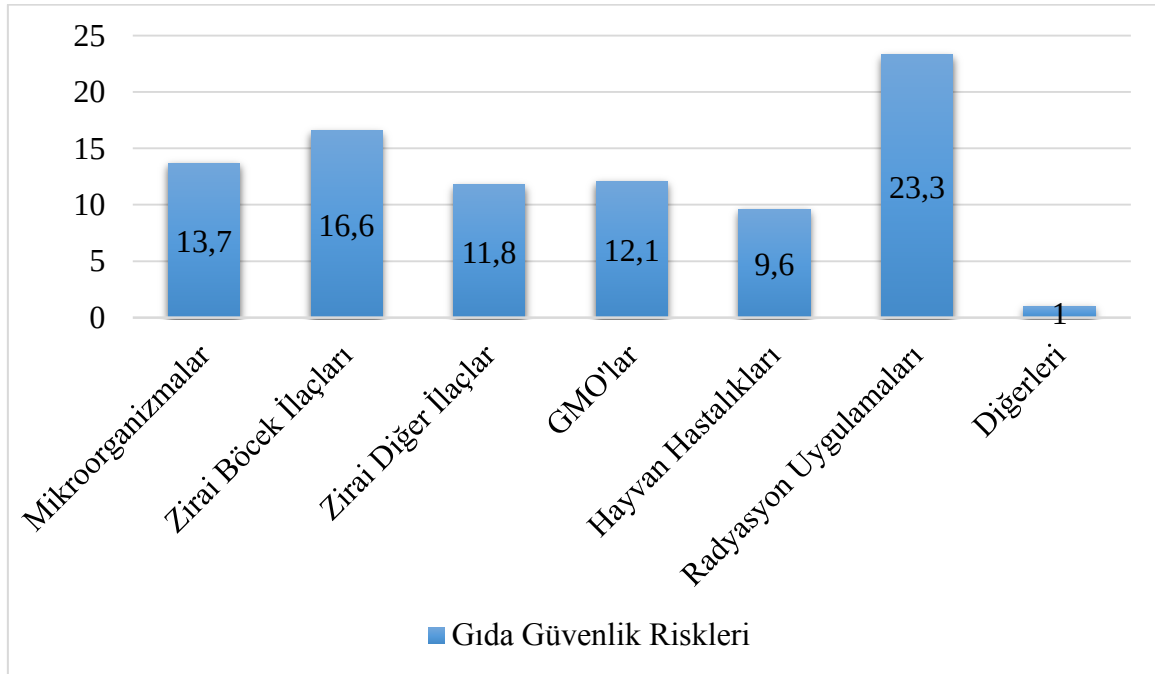
Şekil 3.6 Bireylerin Tükettikleri Gıdanın Güvenli Olup Olmadığı Hakkındaki Düşünceleri

Tablo 3.10’da görüldüğü gibi bireyler en çok şişe sularını güvenli bulurken, bunu süpermarketlerde satılan gıdalar, süt ve süt ürünleri takip etmektedir. Bunun yanında kişilerin tavuk ve tavuk eti ürünleriyle et ve et ürünlerini de hiç güvenli bulmadıkları tespit edilmiştir.

Günümüzde azami verim adına tarım arazilerinde kullanılan kimyasalların artması, gıdanın dayanıklılığını arttırmak için kullanılan yöntemler, gıda kaynaklarını arttırmak adına genetikleriyle oynanan gıda maddeleri, radyasyon vb. birçok uygulamanın sonuçları ve yan etkileri yavaş yavaş öğrenilmekte ve gıda kaynaklı hastalıklar giderek artmaktadır. Bireyler artık daha bilinçli hareket etmekte ve maddi olanakları doğrultusunda daha seçici olmaktadır. Anket çalışmamızda bireylere sorulduğunda en önemli gıda güvenlik riski olarak ilk sırada radyasyon uygulamaları, ikinci sırada ise zirai böcek ilaçları gelmektedir.

Tablo 3.10 Bireylerin Gıdalar Hakkında Düşünceleri

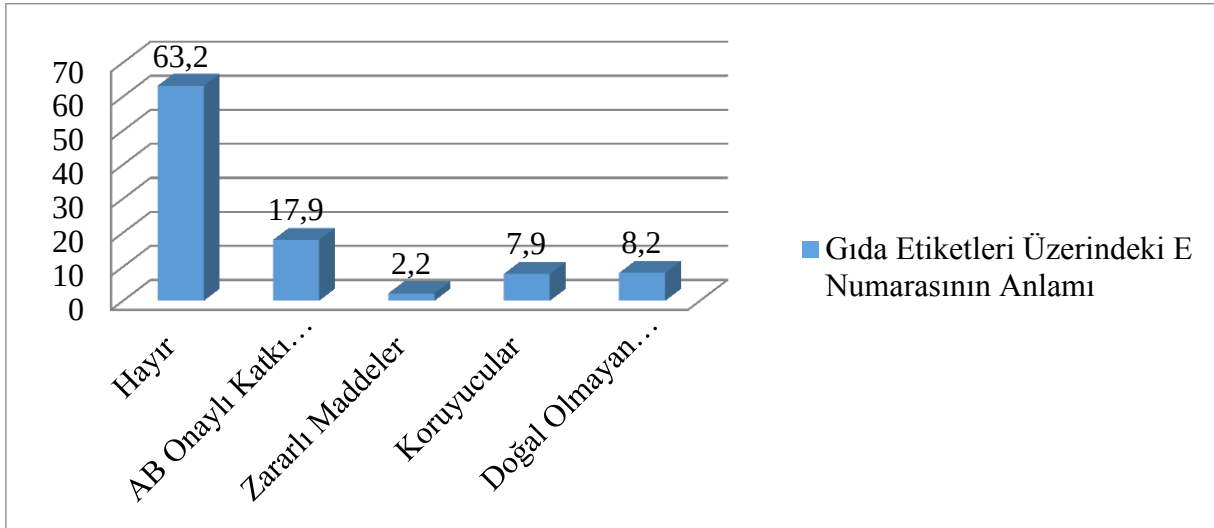
	Hiç Güvenli Bulmuyorum	Güvenli Bulmuyorum	Fikrim Yok	Güvenli Buluyorum	Çok Güvenli Buluyorum
	%	%	%	%	%
Süpermarketlerde Satılan Gıda	11,3	19,1	23,5	42,3	3,8
Şişe Suları	14	24	21,2	34	6,9
Meyve ve Sebzeler	9,2	21,3	23,5	41,3	4,8
Yumurta	9,4	18,5	28,5	37,9	5,6
Süt ve Süt Ürünleri	11	20,4	22,3	41,8	4,4
Et ve Et Ürünleri	12,5	26,9	25,9	30,6	4,1
Tavuk ve Tavuk Eti Ürünleri	14,4	33,4	23,8	24,7	3,8
Balık ve Balık Ürünleri	11,7	23	23,3	36,9	5



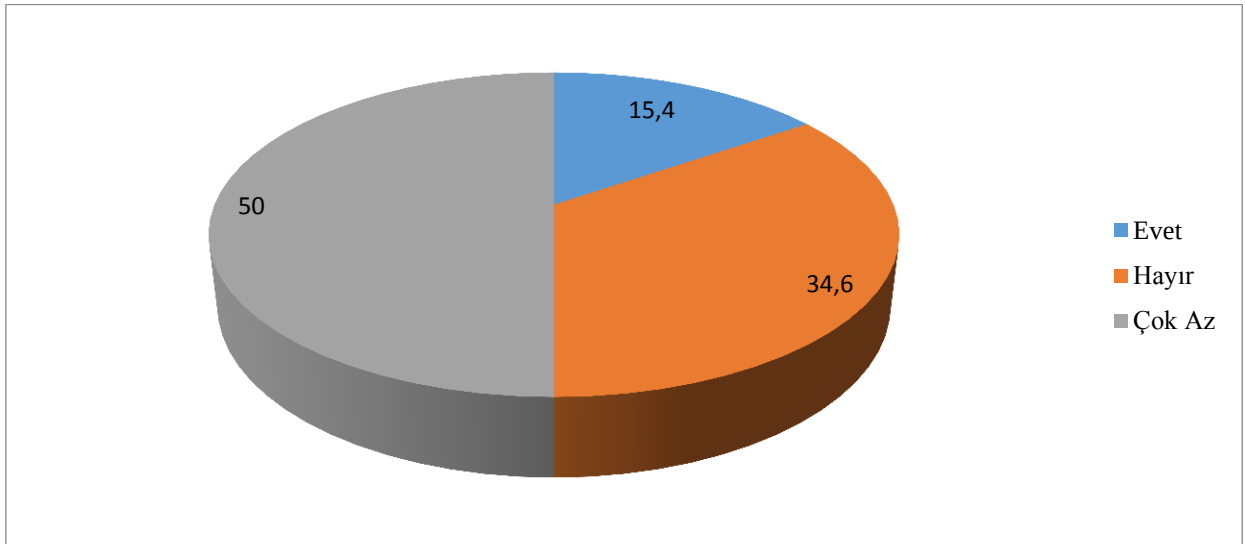
Şekil 3.7 Bireyler İçin En Önemli Gıda Güvenlik Riskleri

Bireylerin gıda üzerindeki etiketleri okuma oranı araştırıldığında % 55,8 oranı ile evet cevabı verirken % 36,4 oranında kişi bazen cevabını vermiştir. E numarası, Avrupa Birliği'nin

her katkı maddesi için belirlediği kod numarasıdır. E kodu taşıyan katkı maddeleri, bütün güvenlik çalışmalarının yapıldığı anlamını taşır. Bireylere Gıda Etiketleri üzerindeki E numarasının anlamı sorulduğunda çok büyük bir bölümü “hayır” cevabını vermiştir. Gıda katkı maddeleri hakkında yeterli bilgiye sahip olup olmadıkları sorulduğunda da % 50’si çok az derken, %34,6’sı da hayır cevabını vermiştir. Katılımcılar, gıda güvenliğiyle ilgili bilgileri en çok internet üzerinden edindiğini söylemiştir.



Şekil 3.8 Gıda Etiketleri Üzerindeki E Numarasının Anlamı



Şekil 3.9 Bireylerin Gıda Katkı Maddeleri Hakkında Yeterli Bilgiye Sahipliği Hakkında Fikirleri

Günümüzde mikrodalga fırın kullanımının pratik olması ve zamandan tasarruf etmesi bakımından birçok evde mikrodalga fırın bulunmaktadır. Ancak mikrodalga fırınların kişilerin sağlığına zararı olup olmadığı konusunda halen araştırmalar devam etmektedir. Anket çalışmamızda da bireylere mikrodalga fırınların kullanılmasının gıda güvenliği ve insan

sağlığı açısından zararlı olduğu hakkındaki görüşleri sorulduğunda % 68,5 kişi zararlı olduğunu düşündüğünü belirtmiştir.

Mikrodalga fırın gibi derin dondurucunun da özellikle zamandan tasarruf etmesi ve besinleri uzun süre saklama olanağı olmasından dolayı birçok bayan tarafından kullanımı yaygındır. Özellikle günümüz çalışan bayanları, çalışma dışında boş kalan zamanlarında yaptıkları her türlü gıdayı derin dondurucuda saklayabilmekte ve işten sonra yemek hazırlama sürelerini bu şekilde kısaltmaya çalışmaktadır. Derin dondurucunun daha birçok kullanım alanının olması nedeniyle anketimizde bireylere bu konu hakkında da sorular sorulmuştur. Bireylere derin dondurucu kullanıp kullanmadıkları sorulduğunda % 76,9'u kullandığını belirtmiştir. Derin dondurucu kullanan bireyler besinleri genellikle 4-6 ay arası sakladıklarını belirtmiştir.

Tablo 3.11 Derin Dondurucu Kullanan Bireylerin Besinleri Saklama Süreleri

	%
1 Aydan Az	13,9
1-3 Ay	26,7
4-6 Ay	39,9
7-9 Ay	10,3
10 Aydan Fazla	9,2

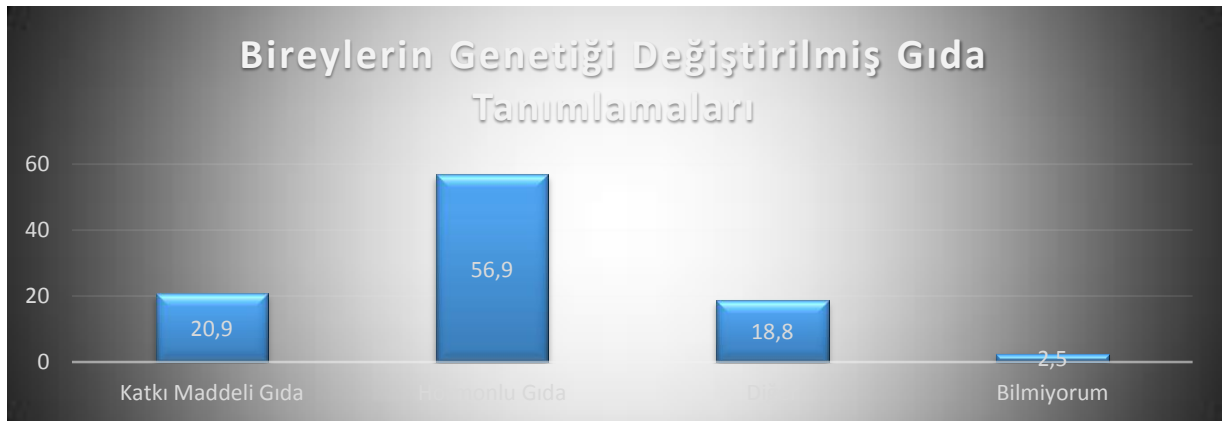
174 Gıda Hattı, Tarım ve Orman Bakanlığı'nca gıda güvenirliliğini sağlamak adına , tüketicilerin gıdayla ilgili her türlü şikayet ve ihbarını kolayca yapabilmesi ve tek bir merkezden takip edilmesi amacıyla kurulmuştur. Bu hat ile gıda güvenliğine tüketicilerin de katılması hedeflenmiştir. Bireylere bu hattı sorduğumuza % 64,1' i doğru cevabı vermiştir.

Tablo 3. 12 Bireylerin 174 Hattı Hakkındaki Tanımları

	%
Tüketicilerin gıda ile ilgili her türlü şikayet ve taleplerinin değerlendirilmesidir.	64,1
Tüketicilerin gıda ile ilgili kalitelerini öğrenmek için aradığı bir numara	2,5
Gıdaların markalarını hangisinin iyi olduğunu öğrenmek için aranılan bir hattır.	4,1
Bu hattın varlığını duymadım.	29,4

Gıda üretimine teknolojinin girmesiyle birlikte ortaya çıkan genetiği değiştirilmiş gıdalar günümüzde yaygın bir şekilde kullanılmaya başlanmış olup bu ürünlerin sağlık açısından zararlı olmadığını söyleyen birçok uzman olmasına karşın zararlı olduğunu düşünen birçok kesim de bulunmaktadır. Bazı ürünlerin zararlı etkileri yıllar sonra çıkabileceği gibi bunları araştırmak için yeterli mevzuatın olmaması, olanakların sınırlı olması vb. nedenlerden dolayı bu etkileri tam olarak incelemek daha da güçleşmektedir..GDO'ların insan sağlığına etkilerini araştırmak için hayvanlar üzerinden deneyler yapılmış ya da GDO'lu ürünlerin ekildiği yerlerde insan ve hayvanlarda görülen etkileri incelenerek riskler bilimsel olarak açıklanmaya çalışılmıştır. Günümüzde tüketiciler GDO'lu ürünlere çok pozitif bakmamakta ve ürün seçiminde daha seçici hareket etmektedir. Ürünleri seçerken sağlıklı ve GDO'suz olmasına dikkat etmeye çalışmaktadır. Bundan dolayı bu ürünler için tüketicilerin daha da bilinçlendirilmesi ve eğitilmesi, mevzuatların daha uygun hale getirilmesi ve bu tür ürünler üzerinde etiket vb. şeylerin olması önem taşımaktadır.

GDO'lu ya da GDO içeren ürünler gıdanın kalitesini etkilemekle birlikte antibiyotiğe karşı direnç, toksisite gelişmesi veya hedef olmayan organizmalara gen kaçıışı sebebiyle yeni toksin yada virüs oluşumuna ve doğal çeşitliliğin bozulmasına sebep olabilirler. Aynı zamanda genetik zenginlik için de tehdit oluştururlar. Risk değerlendirmesi yapmak ve güvenli olduğu kanıtlandıktan sonra teknolojinin nimetlerinden yararlanmak insanlığın yararına olacaktır.¹¹ Anket çalışmamızda bireylere genetiği değiştirilmiş gıdanın tanımını sorduğumuzda, % 56,9 oranıyla hormonlu gıda tanımını vermişlerdir.



Şekil 3.10 Bireylerin Genetiği Değiştirilmiş Gıda Tanımlamaları

Anket çalışmasında, gıda güvenliği açısından bireyleri endişelendiren etmenleri araştırmak için sorulan sorularda kişileri en çok endişelendiren konu % 73,5 oranıyla Deli

¹¹ <http://gidabilgi.com/Makale/Detay/genetigi-degistirilmis-gidalar-f31dbd>(erişim tarihi 03.04.2019)

dana ve kuş gribi hastalıkları olurken bunu % 58,3 oranıyla Bitki ve hayvanlardaki hormon, antibiyotik ve kimyasal kalıntıları takip etmektedir.

Tablo 3.13 Bireyleri Gıda Güvenliği Açısından Endişelendiren Etmenler

	Hiç endişelendirmez %	Endişelendirm ez %	Fikrim yok %	Endişelendirir %	Oldukça endişelendirir %
Gıda Katkı Maddeleri, koruyucu içermesi	4	4	8,4	50,3	33,2
Bakteryal bulaşmalar (Salmonella ve E.Coli vs.)	1,2	2,2	5,2	35,5	55,9
Genleri ile oynanmış ürünler	1,9	2,2	4	35,6	56,3
Dondurarak Saklama	8,8	30,9	20,9	26,6	12,8
Işınlama	4,1	5,3	31,1	34,6	24,8
Deli dana ve kuş gribi hastalıkları	1,2	1,5	3,7	20,1	73,5
Yağ/kolesterol	3,4	15,4	12,2	46,4	22,6
Bitki ve hayvanlardaki hormon antibiyotik ve kimyasal kalıntılar	2,5	1,9	3,4	34	58,3
Diğer (belirtiniz.....)	6,4	0	19,1	42,6	21,3

Kişiler, alışverişlerini yaparken kırmızı eti en çok kasaptan alırken, beyaz et, sucuk salam gibi gıda maddelerini süpermarketten almayı tercih etmektedir. Meyve-sebze için de semt pazarını daha çok kullandıkları görülmektedir. Bunların dışındaki diğer gıda maddelerini daha çok süpermarketlerden aldıkları belirlenmiştir. Günümüzde gerek zamandan tasarruf etmek gerekse aranılan çoğu ürünü çeşitli markalarla süpermarketlerde kolayca bulunmasından dolayı birçok kişi süpermarketleri tercih etmektedir. Günümüz piyasa koşullarında bireylerin alım gücünün artmasıyla birlikte piyasada ürün çeşitliliği de artmakta ve firmalar sürekli rekabet içerisinde olduklarından gerek promosyon gerek indirim vb. yollarla tüketicileri kendilerine çekmektedir. Aynı zamanda günümüzde alışveriş merkezleri bireylerin ihtiyaçlarına karşılık kendilerini sürekli geliştirmekte ve alışverişini daha cazip hale getirmek için sürekli yapılanma içerisinde. Örneğin bayanların çocuklarıyla alışverişe

gitmeleri çok büyük sorunken, günümüzde alışveriş merkezlerinin içerisinde çocuklara yönelik oyun alanlarının vb. uygulamaların olması ile bayanların tercih sebebi olmaktadır. Bütün bunlara karşılık çoğu birey kendi ürününü yapmaktan ziyade hazır almayı tercih etmektedir.

Tablo 3.14 Bireylerin Gıda Alışverişini Nasıl Temin Ettiği Hakkında Bilgiler

	Kasap %	Süpermar ket %	Manav %	Semt pazarı %	Toptancı %	Bakkal %	Kendi ürünümüz %	Seyyar satıcı%	Diğer %
Et ve Mamulleri									
*Kırmızı Et	67,3	23,7					2,2	0,3	0,6
*Beyaz Et	41,4	50,8		0,6		0,3	0,9	0,3	
*Sucuk, salam vb.	27,6	64,4		1,6	0,3	0,3	1,3	0,3	0,6
Meyve /Sebze	0,3	16,6	16,3	54,5			2,2	0,3	0,3
Süt ve süt ürünleri									
*Süt	0,6	69,8		3,1	0,3	1,2	2,5	7,5	5,9
*Yoğurt	0,3	65,6		2,5	0,3	1,6	20,6	2,2	2,2
*Peynir, çökelek vb.	0,3	73,8		9,1		1,3	5,7	1,9	3,2
Unlu mamuller									
*Ekmek		42,5		0,6	0,6	28	2,5	0,3	16,6
*Makarn a, bisküvi vb.		89,4		0,3	0,3	4,1	0,3	0,3	
Baklagill er ve tahıllar		75,2	0,3	5,3	1,9	3,5	4,7	0,9	2,2
Dondurul muş gıda, konserve		84,9		0,7		1,4	5,5	0,3	3,8
Yumurta		71,8		6,2	0,9	3,7	5	1,5	3,1

Bireylerin gıda alışverişini yaparken dikkat ettiği kriterlere baktığımızda ürünlerin üretim ve tüketim tarihi ve tazeliğinin oldukça önemli olduğu görülmektedir. Günümüzde

gıda kaynaklı hastalıkların artmasıyla tüketiciler gıda konusunda daha seçici davranmakta ve bununla ilgili anket sorularında gıda maddesi satın alırken dikkat ettikleri önceliklere bakıldığında ilk sırada ürünün sağlık açısından güvenli oluşu gelmektedir. İkinci sırada da az maliyetle birçok müşteriye ulaşmayı sağlayan ürünle verilen promosyonlar gelmektedir.

Tablo 3.15 Bireylerin Gıda Alışverişi Yaparken Dikkat Ettiği Kriterler

	Hiç önemli değil %	Az önemli %	Fikrim yok %	Önemli %	Oldukça önemli %
a)Kalite	0,9	0,3	2,5	38,4	57,8
b)Tazelik	0,9	0,6	1,6	26,5	70,4
c)Tadı ve lezzeti	0,3	0,3	1,6	34,6	62,9
d)Besin değeri	2,2	3,8	8,5	36,9	48,6
e)Gıda maddesinin içindekileri	2,2	1,9	11,3	39	45,6
f)Yağ içeriği	2,8	8,5	17	36	35,6
g)Fiyatı	4,1	4,1	5	42,9	43,9
h)Gıdanın çeşidi	2,2	5,4	9,5	47,6	35,2
i)Ana üretim şekli(Organik-GMO vs)	2,8	3,5	15,1	34,7	43,8
j)Gıda güvenliği	1,6	1,6	8,8	38,1	50
k)Gıdanın işlenmesi ve hijyeni	1,6	1,9	7,5	34,1	55
l)Marka ve firma ismi	3,1	6,6	9,4	46,2	34,6
m)Üretim ve son kullanma tarihleri	0,9	1,2	1,9	19,3	76,6
n)Doğal katkısız ürün olması	1,6	2,8	8,5	34,2	53

Tablo 3.16 Bireylerin Gıda Maddesi Alırken Dikkat Ettikleri Öncelikler

	1.	2.	3.	4.	5.	6.

Ürünün Fiyatı	20,1	10,9	15,3	20,8	22	10,5
Ürünün Lezzeti	18,1	17,1	15,8	14,8	18,7	14,5
Ürünün Markası	9,5	13,2	24	23,7	19,7	9,2
Ürünün Sağlık Açısından Güvenli Oluşu	43,2	11,7	7,5	12,3	11	13,6
Ürünün Dayanıklılığı	13,4	26,6	10,2	12,5	24,6	11,8
Ürünle Verilen Promosyonlar	15,1	6,7	7,4	12	16,1	42,5
Diğer	20	4	6	14	20	32

Tablo 3.17 Bireylerin Gıda Maddesinde Dikkat Ettikleri Özellikler

(1) Hiçbir zaman	(2) Nadiren	(3) Ara sıra	(4) Genellikle	(5) Her zaman
------------------	-------------	--------------	----------------	---------------

	1	2	3	4	5
Gıdaların üretim tarihine dikkat ederim.	1,9	4,4	6,3	27,5	59,8
Gıdalarda son kullanma tarihine dikkat ederim.	1	2,5	4,8	20,6	70,8
Üretici ve paketleyici firmanın adına,adresine ve üretildiği yere dikkat ederim.	7,6	9,2	29,5	26,3	27,3
Katkı maddelerini incelerim.	5,1	9,6	24,4	36,2	24,7
Enerji ve besin öğelerine dikkat ederim.	5,8	10	25,8	35,2	23,2
Markasına dikkat ederim.	2,9	5,1	24,3	38	29,7
Gıda güvenlik ve kalite standartlarına sahip olmasına dikkat ederim.	2,9	7	18,5	36,7	34,8
Evde yiyecekleri uygun şartlarda saklamayı dikkat ederim.	1,9	1,6	8,9	41,5	46
Etiketteki içerik bölümünü okurum.	3,5	7,4	23,5	40,5	25,1
Cam ambalajlı ürünleri satın almayı tercih ederim.	2,9	8	20,3	38,9	29,9
Plastik ambalajlı ürünleri satın alırım.	5,8	20,6	35	25,1	13,5
Açıkta satılan gıdaları satın alırım.	14,3	24,1	30,9	17,3	13,4
Gıda satın aldığım yerde çalışanların eldiven maske, önlük vb. takmış olmalarına dikkat ederim.	3,2	7	17,2	41,7	30,9
Sorunlu gıda ürünü için yetkilileri ararım.	12,2	16,0	19,2	28,2	24,4
Gıda ürünü ile deterjan birlikte saklanabilir.	69,2	5,1	5,1	8,3	12,4
Gıdaların sağlıkla olan ilişkisini arkadaşlarıma, aileme anlatırım.	8	9,9	24,6	31,6	25,9
Gıda satın aldığım yerin hijyenine dikkat ederim.	2,9	1,6	10,5	43,3	41,7

Tablo 3.18 Bireylerin Gıda Maddeleri Üzerine Davranışları

Hiç katılmıyorum	Katılmıyorum	Fikrim yok	Katılıyorum	Tamamen katılıyorum		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)		
	İfadeler	1 %	2 %	3 %	4 %	5 %
1	Markalı ürünler her zaman kalitelidir.	15,5	33,4	16,7	23	11,4
2	Bazı gıda ürünlerini satın alırken fiyatı benim için hiç önemli değil	16,1	18	9,8	33,1	23
3	Son kullanım tarihi geçen gıda ürünlerini atarım.	2,9	1,9	5,7	22,5	66,7
4	Satın aldığım gıda ürününün mutlaka içeriğine bakarım.	3,8	4,5	18,5	47,8	25,5
5	Hormonlu olmayan gıda ürünleri için daha fazla para ödeyebilirim.	2,8	7,9	16,1	40,4	32,8
6	Satın aldığım gıda ürünlerinin etiket bilgilerini okurum.	2,2	6,4	13,4	51	27,1
7	Gıda ürünü satın alırken reklamlardan etkilenirim.	13,3	23,9	23,9	31,1	7,4
8	Pahalı ürünler daha kalitelidir.	21	31,2	21,3	18,2	8,3
9	Bazı gıda ürünleri satın alırken ürünün fiyatı benim için hiç önemli değildir.	10,2	20,3	13,7	29,2	26,7
10	Katkı maddesi içermeyen besinler tüketmeye çalışıyorum.	2,8	7	14,6	45,6	30,1
11	Organik ve doğal ürünleri satın almaya özen gösteririm.	3,2	5,4	15,3	43,3	32,8
12	Alışverişlerimde mağazaların temizliğine ve düzenine dikkat ederim.	0,9	3,5	11,4	50,6	33,5
13	Alışverişlerimde ürünün çevreye zarar verip vermediğine bakmam.	14,5	21,1	20,8	29,7	13,9
14	Düzenli olarak üç öğün yemek yerim.	6,3	15,6	14,3	37,8	26
15	Ürünleri pişirirken veya saklarken ambalaj üzerindeki talimatlara uyarım.	1	5,7	9,2	50,5	33,7
16	Gıda katkı maddeleri sağlığı kötü etkiliyor.	1,3	2,2	12,9	37,2	46,4
17	Ürün kalitesi ve lezzet için katkı maddelerinin katılması gereklidir.	29,6	24,5	23,6	12,1	10,2
18	HACCP, ISO ve TSE belgeli ürünleri tercih ederim.	1,9	4,1	20,7	37,3	36

Son yıllarda insanlar gıdaların sağlıklı ve kaliteli olmasına daha fazla önem vermeye başlamıştır. Özellikle aldıkları ürünlerin belirli standartları taşıyıp taşımadığına bakarak ürünleri almaktadırlar. Tüketiciler, gerek üreticiden olsun gerek firmalardan olsun gıda ürünlerinin her aşamasında kaliteyi istemektedir. Gıda güvenliğinde tüketici hakları olarak da yeterli gıdaya ulaşma, gıda maddeleri hakkında bilgi edinme, tüketicilerin daha bilinçli beslenme konusunda bilgi sahibi olmaları ve bu konuda eğitimi, sağlıklı bir ortamda yaşam ve gıda maddeleriyle ilgili sorunlarda bunu duyurma hakkı vb. söylenebilir.

Gıdaların kalitesini sağlamak adına uygulanan yönetmelikler, kanunlar ve tüzükler gıda mevzuatı adı altında toplanır. Bir gıdanın kaliteli olmasını sağlayan özellikleri; sağlıklı, besleyici olma ve raf ömrünün uzun olmasıdır. ISO 22000, ISO 9001:2000, Global-GAP, ISO

17025, BRC, HACCP, GLP-İyi Laboratuvar uygulamaları (Good Laboratory Practice), IFS ve İzlenebilirlik gibi gıda güvenliği ve kalite konusunda birçok standart mevcuttur.

HACCP (Hazard Analysis of Critical Control Points)

HACCP üretim aşamasında kontrolü sağlamak üzerine kurulmuş bir kalite kontrol sistemidir. Bu sistem mal veya hizmet aşamasını kapsamaktadır. Gıda sektöründe çok fazla bir alanda bilinen HACCP, gıda güvenliğini tehlike analizi yaparak kontrol ya da yok etmeye çalışmaktadır. Açılımı “Tehlike Analizi ve Kritik Kontrol Noktaları” olan HACCP, ürün güvenliğini sağlayan sistematik bir zincirdir.

Risk analizi olarak da tanımlanan HACCP, gıda güvenliğinde oluşabilecek her türlü riskin belirlenerek kontrol altına alınması sürecidir. Sistem gıda üretiminin herhangi bir aşamasına uygulanabilmektedir (Koç, Bölük ,Aşçı 2008 : 87).

ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi

Açılımı Uluslararası Standart Organizasyonu olan ISO, 138 ülkenin ulusal standart hazırlama kuruluşlarının toplamı olan uluslararası bir örgüttür. Uluslararası standartlar, ISO’nun üyesi olduğu ülkelerin temsilcileriyle ortak karar verilerek oluşturulur. Türkiye’yi 1955 yılından beri ISO’da temsil eden tek kurum TSE’dir.

Tüketicilerin uluslararası standartlara uygun sağlıklı ürünler tüketebilmeleri için Gıda güvenliği oluşturulan standartlardan ilki HACCP olmakla birlikte bu standart sadece mal veya hizmet aşamasını kapsamaktadır. Daha sonra tüketicilerin uluslararası standartlarda daha iyi ve sağlıklı ürünler tüketmeleri için HACCP sistemini de içeriğinde olacak şekilde ISO 22000 Gıda Güvenliği sistemi oluşturulmuştur. Bu sistem mal veya hizmet aşamasından çok, tarladan son tüketiciye gelinceye kadar bütün aşamaları içine almaktadır.

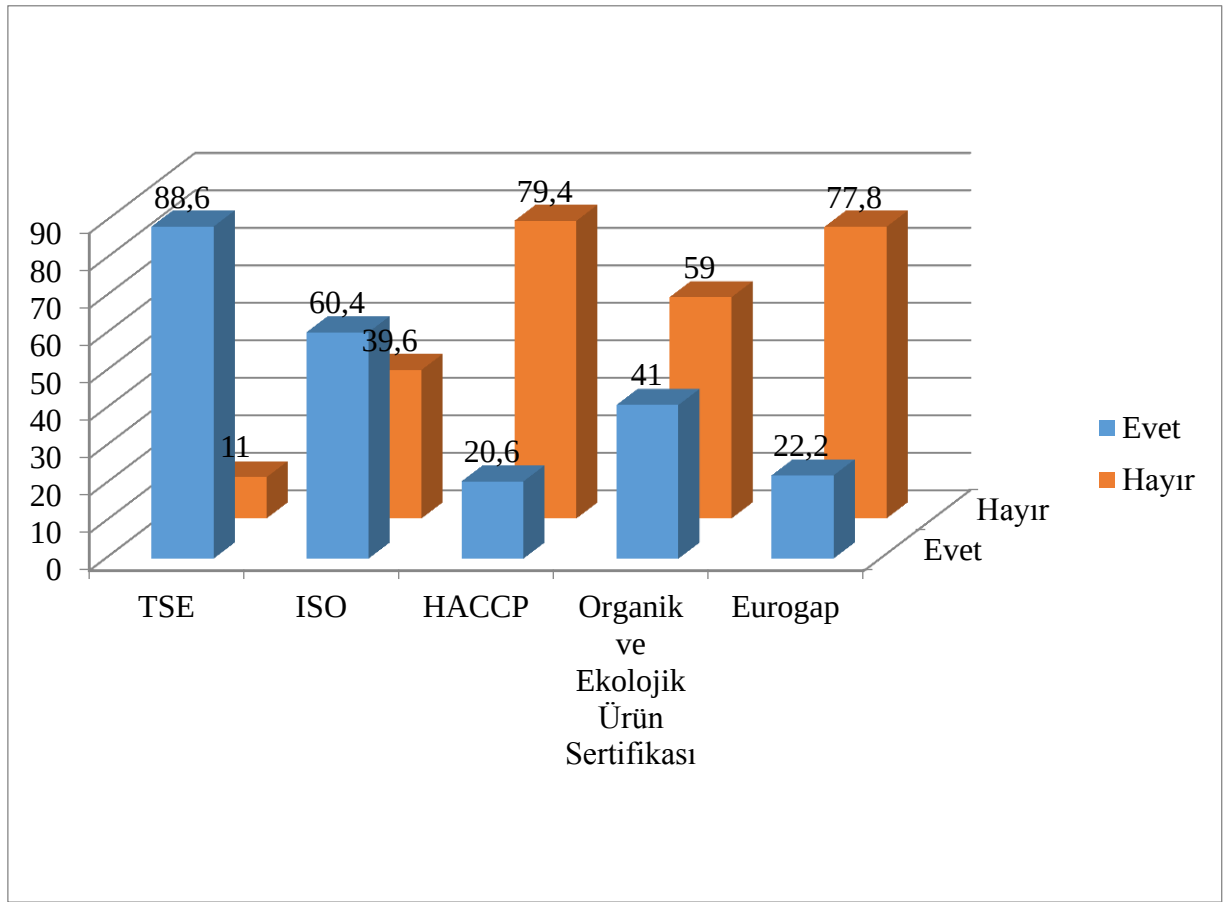
Türk Standartları Enstitüsü

18.11.1960 tarih ve 132 sayılı kanunla Her türlü madde ve mamüller ile usul ve hizmet standartlarını yapmak için kurulmuştur. Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı ile ilgili bir enstitüdür.

Tüzel kişiliği olan TSE, standartları belirleyen, hazırlayan ve başka standartları bularak kontrolünü sağlayan kamu kurumudur. Ürünlerin standartlara uyup uymadığını kontrol eder. Bir standardın Türk standartlarına girebilmesi için Türk Standartları Enstitüsü tarafından kabul görmesi gerekir.

Anket çalışmamızda bireylere gıda güvence sistemleri hakkında bilgi düzeyleri sorulduğunda büyük çoğunluk TSE’yi bilmektedir. Aynı şekilde gıda üretici firmaların denetleyici kurumlar tarafından yeterince denetlenip denetlenmediği sorulduğunda da büyük

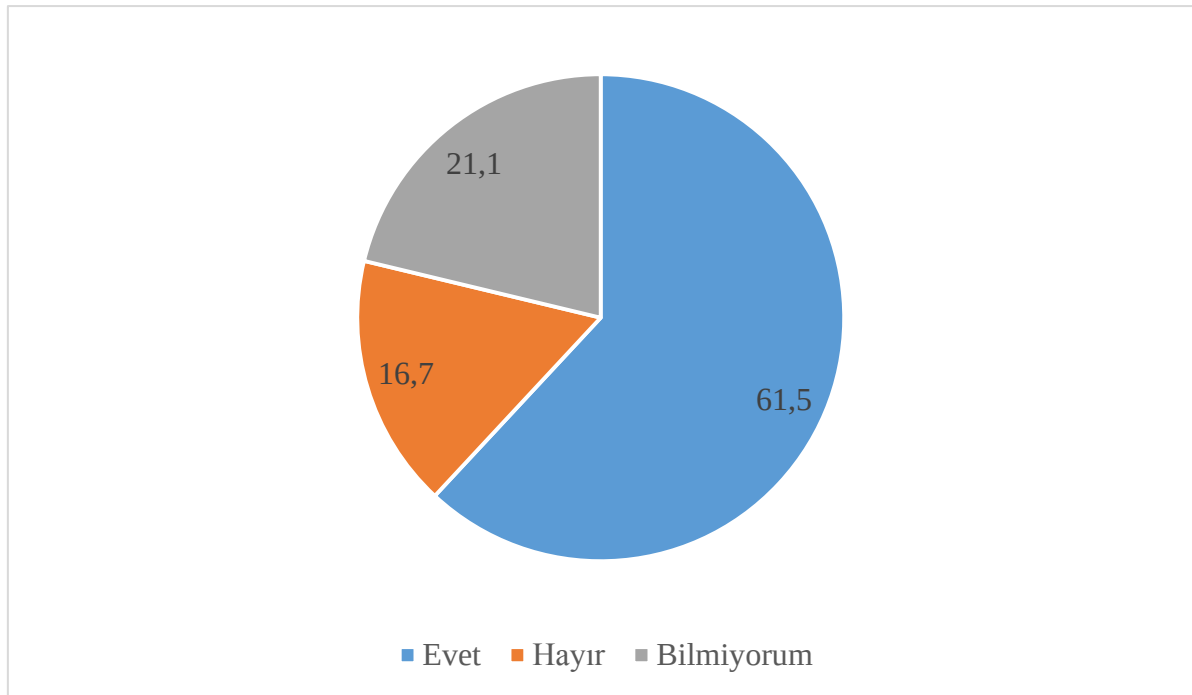
çoğunluk mevzuatların eksik olduğunu, cezaların caydırıcı olmadığını, gıda üreticisi firmaların yeterince denetlenmediğini söylemektedir.



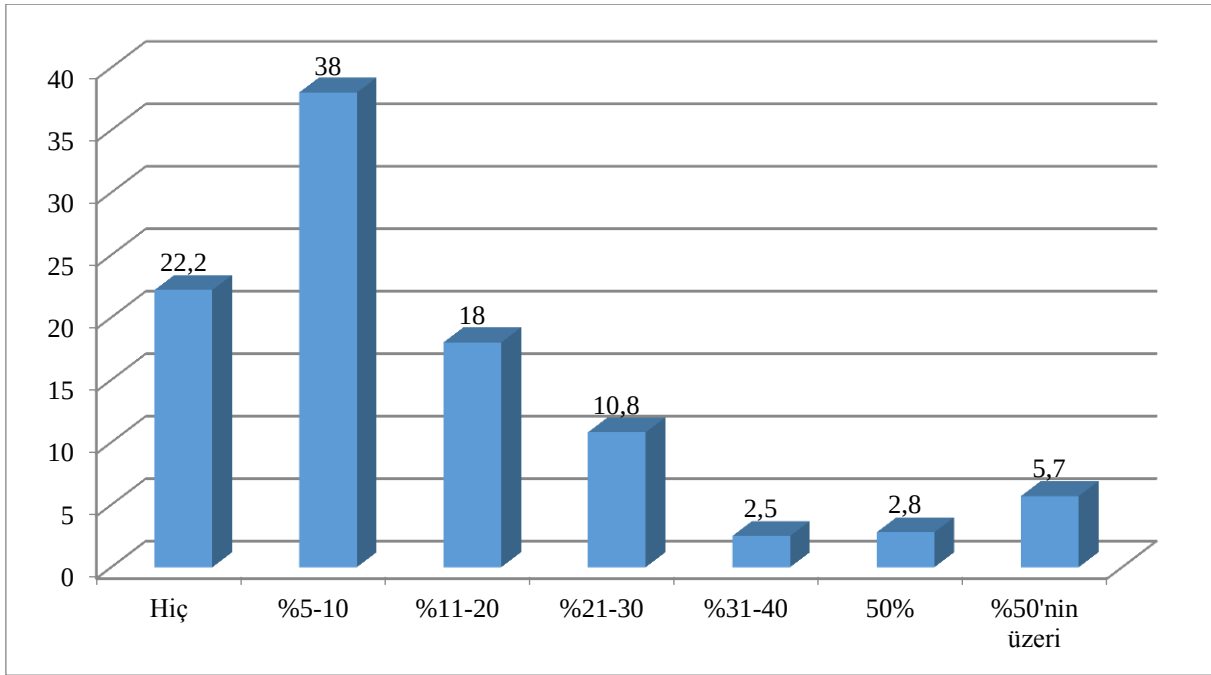
Şekil 3.11 Bireylerin Gıda Güvence Sistemleri Hakkında Bilgi Düzeyleri

Tablo 3.19 Bireylerin, Gıda Üretici Firmaların Denetleyici Kurumlar Tarafından Yeterince Denetlenip Denetlenmediği Konusundaki Düşünceleri

	Evet	Hayır
Denetleme için mevzuatlarda eksiklikler olduğunu düşünüyorum.	90	10
Cezaların caydırıcı olmadığını düşünüyorum.	92,3	7,7
Denetleyici kurumlarda çalışanların yetkilerinin sınırlı olduğunu düşünüyorum.	77	23
Denetleyici kurumlarda çalışanların bu konuyu istismar ettiklerini düşünüyorum.	75,2	24,8
Kontroller için laboratuvar vb. teknik imkanların kısıtlı olduğunu düşünüyorum.	69,1	30,6
Diğer	76,8	22
Gıda üreticisi firmaların yeterince denetlenmediğini düşünüyorum.	88,9	11,1



Şekil 3.12 Bireylerin Daha Güvenilir Gıda İçin Fazladan Ödeme Yapma İsteği



Şekil 3.13 Bireylerin Gıda Güvenliğinin Tam Olarak Sağlandığı Ürünler İçin Fazladan Ne Kadar Para Ödemeyi Kabul Ettiklerinin Ölçülmesi

Bireylerin bir gıda ürünü satın alma davranışında, gıda güvenliğini dikkate alarak güvenilir gıda için daha fazla ücret vermeye razı olduğu ve bu ürünler için % 5-10 oranında fazladan ödemeyi kabul ettiği görülmektedir.

3.2. Ekonometrik Analiz Bulguları

Ekonometrik tahminlerde saha çalışmasından elde edilen birincil veri tabanı kullanılmıştır. Tahminlerin üç temel amacı bulunmaktadır. Birincisi, gıda güvenliği kavramının farkında olan tüketici karakteristiklerini ortaya çıkarmak ve bu karakteristiklerin etkilerini ölçmektir. İkincisi, gıda güvenliği sağlanmış gıdalara daha yüksek bir fiyat ödemeye razı olan tüketici karakteristiklerini ortaya çıkarmak ve bu karakteristiklerin etkilerini ölçmektir. Üçüncüsü ise daha yüksek fiyat ödemeye razı olan tüketicilerin ne kadar daha fazla ödeyebileceklerini ve bunu etkileyen faktörleri belirlemektir. İlk iki amaca ulaşmak için olasılık modelleri kullanılırken, üçüncü amacı gerçekleştirmek için en küçük kareler yöntemi kullanılacaktır.

3.2.1. Olasılık Modelleri

Bağımlı değişkenin “evet-hayır” gibi yanıtlardan oluştuğu ve 1, 0 olarak kodlanan kategorik modellerdir. *Probit* analizi gözlenebilir, aralıklı ve sıralı kategorilerin ardında sürekli, gözlenemeyen gizli bir bağımlı değişkenin (latent) varlığını varsaymaktadır.

Gözlenemeyen bağımlı değişken denklem 1’de olduğu gibi açıklayıcı değişkenler vektörü ve hata terimi ile açıklanmaktadır (Kalaycı, 2008, s. 301).

$$Y_i^* = \beta X_i + \varepsilon \quad \varepsilon \sim N [0, 1] \quad (1)$$

Burada;

Y_i^* : gözlenemeyen bağımlı değişken

X_i : açıklayıcı değişkenler vektörünü

β : tahmin edilecek olan parametre vektörü

ε : normal dağılıma sahip hata terimini göstermektedir.

Eğer $Y_i^* \leq 0$ ise, $Y_i = 0$

Eğer $Y_i^* > 0$ ise, $Y_i = 1$ değerini almaktadır.

Probit katsayısı β , tahmindeki bir birimlik yükselmenin probit skorunda ($X\beta$) (z standart değerinde) yapacağı β standart sapmalık yükselmeyi ifade eder. Probit modelinin istatistiksel olarak genel anlamlılığının kabul edilebilirliğini ve elde edilen denklemin açıklayıcılığını test edebilmek için “Olabilirlik Oranı” (LR: Likelihood Ratio) hipotez testi kullanılmaktadır. Probit modelinin log olabilirlik fonksiyonu denklem (2)’de ifade edilmektedir.

$$\ln L = \sum w_j \ln \Phi(x_j b) + \sum w_j \ln(1 - \Phi(x_j b)) \quad (2)$$

Burada w_j ’ler, modeldeki hata teriminin varyans değişkenliğini ortadan kaldıracak ağırlık değerleridir.

Logit analiz modeli, model tahmin edildikten sonra bağımlı değişkenin alacağı değerlerin ve yapılacak tahminlerin 0-1 aralığında değerler almasını sağlamak için oluşturulmuş bir modeldir. Bu durumun gerçekleştirilmesi için de lojistik dağılım fonksiyonu kullanılmıştır (Kalaycı, 2008). Lojistik dağılım fonksiyonu denklem 3’deki gibi ifade edilmektedir.

$$P_i = F(Z_i) = F(\beta_0 + \beta_1 X_i) = \frac{1}{1 + e^{-Z_i}} = \frac{1}{1 + e^{-(\beta_0 + \beta_1 X_i)}} \quad (3)$$

P_i : olasılık değeri

X_i : açıklayıcı değişken

Z_i : $\pm\infty$ değerler alır ve aldığı değerler açısından P_i ile doğrusal bir bağlantısı yoktur.

Bu fonksiyonun doğrusal olasılık modeli tahmininde kullanılabilmesi için olasılık (odds) oranından yararlanılmaktadır. Olasılık oranı $\frac{P_i}{1-P_i} = e^{Z_i}$ ve bu fonksiyonun logaritması alınarak

$L_i = \ln(e^{Z_i}) = \ln\left(\frac{P_i}{1-P_i}\right)$ fonksiyonu elde edilir. Logit modelin doğrusallaştırılması

genelleştirilmiş olan en küçük kareler veya minimum ki-kare yöntemlerinin kullanılmasını mümkün kılmaktadır. Logit modelin tahmininde EKK yönteminde olasılık değerleri

hesaplanarak $L_i = \ln \frac{P_i}{1-P_i}$ tahmin edilirken; ki-kare yönteminde $L_i = \log\left(\left[\frac{P_i}{1-P_i}\right]\right)$ tahmin edilmektedir.

3.2.2. Ampirik Modeller

Olasılık ve en küçük kareler yöntemiyle tahmin edilen modellerin kapalı hali 4 numaralı denklemde gösterilmektedir. Bağımsız değişkenler demografik ve ekonomik karakteristiklerin yanında gıda güvenliği konusunda tüketici bilincini ölçmek üzere benzer değişken olarak yaratılan iki farklı endeksi de içermektedir. Birinci endeks eklerde verilen anket formunda 10, 13, 21, 24, 26 ve 27 numaralı sorulara verilen cevapların bir değerlendirmesinden oluşurken, ikinci endeks ankette 14, 19, 20, 32, 34, 35, 37 ve 39 numaralı soruların cevaplarına odaklanmaktadır.

$$Y = f(ekon, dem, e\ddot{g}it, harc, bil) \quad (4)$$

- Y: Gıda güvenliği kavramı; 1 tanıyor, 0 tanımıyor
 Güvenli gıdaya daha fazla ödeme isteği; 1 evet, 0 hayır
 Güvenli gıdaya ortalama % ne kadar fazla ödemeye razı
- Ekon: Tüketici ve hanelerin gelir seviyeleri
 Tüketici ve hanelerin gıda harcamaları
 Tüketici ve hanelerin gıda harcama payları
- Dem: Cinsiyet
 Yaş dağılımı
- Eğit: Eğitim durumu
- Harc: Hanede gıda alışverişini yapan kişi
- Bil: Gıda güvenliği bilinç endeksleri

3.2.3. Ampirik Bulgular

Ekonometrik tahminler yapılmadan önce bağımlı değişkenin aldığı 1 ve 0 değerleri, örneklemin bazı özellikleri bazında bağımsızlık ilişkisi açısından ki-kare istatistiği kullanılarak test edilmiştir. Anılan özellikler cinsiyet, hanede kadının çalışıyor olup olmaması ve hanede alışveriş kadının yapıp yapmamasıdır. Ki-kare analizinin sonuçları aşağıdaki tabloda özetlenmektedir, ilgili istatistik tablolar ise Ekler'de sunulmaktadır.

Tablo 3.20. Ki-kare Analizleri Bulguları

H0: Bağımsız H1: Bağımsız değildir	Cinsiyet Farkı	Hanede Kadının Çalışıp, Çalışmama Durumu	Hanede Alışverişi Kadının Yapıp Yapmama Durumu
Gıda Güvenliği Konusunda Farkındalık	H0: Reddedilemez	H0: Reddedilemez	H0: Reddedilemez
Güvenli Gıdaya Daha Fazla Ödeme İstekliliği	H0: Reddedilemez	H0: Reddedilemez	H0: Reddedilemez

Analizler, hem gıda güvenliği konusundaki farkındalık hem de güvenli gıdaya daha fazla ödeme istekliliği konusunda erkek ve kadın görüşlerinin birbirinden bağımsız olduğunu, yine çalışan ve çalışmayan kadınların görüşlerinin birbirinden bağımsız olduğunu göstermektedir. Aynı sonuç kadının hanede alışveriş yapan kişi olup olmaması durumunda ortaya çıkan görüşler için de geçerlidir.

Ekonometrik tahminler önce örneklemin tamamı kullanılarak yapılmış fakat bu aşamada istatistiksel olarak anlamlı hiçbir sonuç elde edilememiştir. Bunun üzerine farklı alt-örneklem oluşturulmuştur. İlk alt-örnekleme tahminler erkek ve kadın gözlemler ayrımında yapılmış yine istatistiksel olarak anlamlı bir bulgu bulunamamıştır. Daha sonra örneklem çalışan ve çalışmayan kadın gözlemler, ve alışverişi kadının yaptığı ve yapmadığı haneler ayrımında tekrar gruplanmıştır. Son iki ayrımında her ne kadar genel itibarı ile vasat ekonometrik bulgular elde edilse de modeller arasında bazı önemli ortak noktalar bulunabilmiştir. Hiçbir alt-örnekleme “gıda güvenliği farkındalığı” modelinde istatistiksel olarak anlamlı sonuçlar bulunamamıştır. Tablo 3.21 ve 3.26 arasında ekonometrik tahmin bulguları sunulmaktadır.

Tablo 3.21 çalışan kadınlar grubunda güvenli gıdaya daha fazla yapılacak ödeme miktarını belirleyen faktörler görülmektedir. Burada üniversite ve daha yüksek derece eğitim sahibi çalışan kadınların ortalama göre daha fazla ödeyebileceği, en düşük gelir gruplarında olan çalışan kadınların dahi örneklem ortalamasından daha fazla ödeyebileceği gözlenmektedir. Yine çalışan kadınların gıda güvenliği konusundaki bilinç düzeyi yükseldikçe daha fazla ödeme yapacağı gözlenmektedir. Daha fazla ödeme yapmalarını azaltan tek faktör çalışan kadının evin alışverişini yapıyor olmasıdır. Modelin diagnostik test sonuçları bir problem göstermemekle birlikte, modelin genel açıklayıcılık düzeyi düşüktür.

Tablo 3.23 aynı ekonometrik tahminin ev kadınları için çıkan sonuçlarını vermektedir. Burada gıda güvenliği konusundaki bilincin gelişmesi, hanenin gelirinin en düşük düzeyde olması ve artan gıda harcamaları payı ev kadınlarının güvenli gıdaya daha fazla ödeme yapmalarını pozitif etkilemektedir. Çalışan kadınlara ilişkin çıkan sonuçlarla tek tezat kadının

alış veriş yapan kişi olmasında ortaya çıkmaktadır. Eğer ev kadını alışverişi yapan kişiye güvenli gıdaya daha fazla ödeme yapacaktır. Ev kadınlarının güvenli gıdaya daha fazla ödeme istekliliği de tahmin edilmiş ve sonuçlar Tablo 3.22’de verilmektedir. Tablo 3.23 ile tutarlı olarak artan gelir ve gıda harcamaları payı ev kadınlarının düşünceleri (ödeme istekliliği) üzerinde pozitif etki yaratmaktadır.

Tablo 3.21. Bağımlı Değişken: Güvenli Gıdaya Fazladan Ödenecek Miktar (Örnekleme: Çalışan Kadın)

Dependent Variable: Y4				
Method: Least Squares				
Date: 10/12/19 Time: 07:29				
Sample: 1 160				
Included observations: 135				
Variable	Coefficient	Std. Error	t-Statistic	Prob.
C	6.656997	3.114214	2.137617	0.0344
DX2_3	4.518925	2.584184	1.748686	0.0827
DX4_1	13.13548	3.438024	3.820648	0.0002
DX6	-7.094638	3.123907	-2.271079	0.0248
X8	0.271441	0.128029	2.120155	0.0359
R-squared	0.147440	Mean dependent var		14.35185
Adjusted R-squared	0.121208	S.D. dependent var		15.65713
S.E. of regression	14.67761	Akaike info criterion		8.246857
Sum squared resid	28006.19	Schwarz criterion		8.354460
Log likelihood	-551.6629	Hannan-Quinn criter.		8.290584
F-statistic	5.620501	Durbin-Watson stat		1.644841
Prob(F-statistic)	0.000332			

Tablo 3.22. Bağımlı Değişken: Güvenli Gıdaya Daha Fazla Ödeme İstekliliği (Örneklem: Ev Kadını Kadın)

Dependent Variable: Y3 Method: ML - Binary Logit (Quadratic hill climbing) Date: 10/12/19 Time: 07:36 Sample (adjusted): 1 165 Included observations: 155 after adjustments Convergence achieved after 3 iterations Covariance matrix computed using second derivatives				
Variable	Coefficient	Std. Error	z-Statistic	Prob.
C	-1.334459	0.482990	-2.762910	0.0057
X4	0.268898	0.150128	1.791125	0.0733
X5_1	0.334824	0.161854	2.068678	0.0386
McFadden R-squared	0.072288	Mean dependent var		0.580645
S.D. dependent var	0.495053	S.E. of regression		0.475593
Akaike info criterion	1.300552	Sum squared resid		34.38065
Schwarz criterion	1.359457	Log likelihood		-97.79280
Hannan-Quinn criter.	1.324478	Deviance		195.5856
Restr. deviance	210.8257	Restr. log likelihood		-105.4129
LR statistic	15.24009	Avg. log likelihood		-0.630921
Prob(LR statistic)	0.000491			
Obs with Dep=0	65	Total obs		155
Obs with Dep=1	90			

Tablo 3.23. Bağımlı Değişken: Güvenli Gıdaya Fazladan Ödenecek Miktar (Örneklem: Ev Kadını Kadın)

Dependent Variable: Y4 Method: Least Squares Date: 10/12/19 Time: 07:39 Sample (adjusted): 1 165 Included observations: 161 after adjustments				
Variable	Coefficient	Std. Error	t-Statistic	Prob.
C	-3.887168	4.414797	-0.880486	0.3800
DX4_1	6.162411	2.829109	2.178216	0.0309
X5	1.788219	0.790721	2.261505	0.0251
DX6	3.067544	1.338683	2.291464	0.0233
X7	1.615080	0.529898	3.047909	0.0027
R-squared	0.107151	Mean dependent var		13.33851
Adjusted R-squared	0.084257	S.D. dependent var		14.38843
S.E. of regression	13.76893	Akaike info criterion		8.113269
Sum squared resid	29575.00	Schwarz criterion		8.208965
Log likelihood	-648.1182	Hannan-Quinn criter.		8.152126
F-statistic	4.680399	Durbin-Watson stat		1.902641
Prob(F-statistic)	0.001355			

Evin alışverişinin annenin yaptığı ve yapmadığı duruma ilişkin ekonometrik tahmin sonuçları Tablo 3.24-3.26’da sunulmaktadır. Annenin alışverişi yapan kişi olmadığı durumda (Tablo 3.25 ve 3.26) artan gelir ve gıda harcama payı kadının güvenli gıdaya daha fazla ödeme yapmasına razı olmasına ve ödediği miktara pozitif katkı yapmaktadır. Benzer şekilde konuyla ilgili artan bilinç seviyesi de kararlarını olumlu etkilemektedir. Anne eğer alışverişi yapan kişiye bilinçlendikçe daha fazla ödeme yapmasını olumlu etkilemekte ama gıda harcamalarının payı arttıkça olumsuz etki yaratmaktadır.

Tüm bu sonuçlar istatistiksel anlamda açıklama gücü düşük modellerden üretilmiştir, bu nokta dikkatten kaçırılmamalıdır.

Tablo 3.24. Bağımlı Değişken: Güvenli Gıdaya Fazladan Ödenecek Miktar (Örneklem: Alışverişi Anne Yapıyor)

Dependent Variable: Y4				
Method: Least Squares				
Date: 10/12/19 Time: 07:46				
Sample (adjusted): 1 81				
Included observations: 80 after adjustments				
Variable	Coefficient	Std. Error	t-Statistic	Prob.
C	10.61431	3.095332	3.429134	0.0010
X5_1	-1.580548	0.870476	-1.815729	0.0733
X8	0.298068	0.128854	2.313224	0.0234
R-squared	0.097415	Mean dependent var		11.34375
Adjusted R-squared	0.073972	S.D. dependent var		11.69864
S.E. of regression	11.25765	Akaike info criterion		7.716751
Sum squared resid	9758.562	Schwarz criterion		7.806077
Log likelihood	-305.6700	Hannan-Quinn criter.		7.752564
F-statistic	4.155277	Durbin-Watson stat		1.880804
Prob(F-statistic)	0.019332			

Tablo 3.25. Bağımlı Değişken: Güvenli Gıdaya Daha Fazla Ödeme İstekliliği (Örneklem: Alışverişi Anne Yapmıyor)

Dependent Variable: Y3				
Method: ML - Binary Logit (Quadratic hill climbing)				
Date: 10/12/19 Time: 07:51				
Sample (adjusted): 1 240				
Included observations: 235 after adjustments				
Convergence achieved after 3 iterations				
Covariance matrix computed using second derivatives				
Variable	Coefficient	Std. Error	z-Statistic	Prob.
C	-1.302366	0.451637	-2.883657	0.0039
X4	0.329316	0.118662	2.775256	0.0055
X5_1	0.213413	0.128643	1.658961	0.0971
McFadden R-squared	0.056104	Mean dependent var		0.612766
S.D. dependent var	0.488158	S.E. of regression		0.472108
Akaike info criterion	1.285623	Sum squared resid		51.70950
Schwarz criterion	1.329788	Log likelihood		-148.0607
Hannan-Quinn criter.	1.303428	Deviance		296.1214
Restr. deviance	313.7225	Restr. log likelihood		-156.8613
LR statistic	17.60108	Avg. log likelihood		-0.630046
Prob(LR statistic)	0.000151			
Obs with Dep=0	91	Total obs		235
Obs with Dep=1	144			

Tablo 3.26. Bağımlı Değişken: Güvenli Gıdaya Fazladan Ödenecek Miktar (Örneklem: Alışverişi Anne Yapmıyor)

Dependent Variable: Y4				
Method: Least Squares				
Date: 10/12/19 Time: 07:53				
Sample: 1 243				
Included observations: 241				
Variable	Coefficient	Std. Error	t-Statistic	Prob.
C	0.713875	4.050812	0.176230	0.8603
DX4_1	10.46871	2.907677	3.600370	0.0004
X5	1.380864	0.687720	2.007886	0.0458
X7	1.111031	0.460121	2.414651	0.0165
R-squared	0.060632	Mean dependent var		14.08714
Adjusted R-squared	0.048741	S.D. dependent var		15.59403
S.E. of regression	15.20925	Akaike info criterion		8.298142
Sum squared resid	54823.11	Schwarz criterion		8.355981
Log likelihood	-995.9261	Hannan-Quinn criter.		8.321445
F-statistic	5.099056	Durbin-Watson stat		1.888463
Prob(F-statistic)	0.001945			

SONUÇ

Günümüzde gıda çeşitliliğindeki artışlar, tarım alanındaki gelişmeler, kırsal alanlardaki refah düzeyi ve üretimde verimlilik gibi pek çok konuda ilerleme kaydedilmiştir ve güvenilir gıda için sürekli çalışmalar ve araştırmalar yürütülmektedir. Gıda Güvenliği ve gıda güvencesi, özellikle son yılların güvenilir gıda için çözüm arayışı içerisinde oldukları ve daha da üzerinde durulması gereken konulardan biridir. Özellikle yapılan araştırmalarda tüketicilerin, gıda firmalarının gıda konusunda tutum ve davranışları, gerek mevzuatlar gerek politikalar incelenerek eksikliklerin ortaya çıkarılması sağlanmaya çalışılmaktadır.

Ayrıca günümüzde gıda kaynaklı hastalıkların giderek artış göstermesi de gıdalarda kullanılan kimyasallar, GDO'lu besinlerin zararı olup olmadığı, radyasyon, zirai ilaçlar vb. konuların araştırılmasını zorunlu hale getirmiştir. Teknolojinin ilerlemesiyle her türlü bilgiye çeşitli yollarla kolay ulaşan tüketiciler de artık daha da bilinçli hale gelmektedir. Bireyler, daha sağlıklı yaşam adına tükettikleri besinlere ve tüketim alışkanlıklarına daha çok dikkat etmekte ve gıda sektörü kendini bu duruma adapte etmeye çalışmaktadır.

Bu çalışmada da Antalya ilindeki bireylerin gıda güvenliği algısını etkileyen faktörler saha çalışması ile belirlenmeye çalışılmıştır. Bireylerin tüketim alışkanlıkları, gıda maddesini satın alırken dikkat ettikleri kriterler ve etkilendikleri etmenler, gıda güvenliği ve gıda güvenlik riskleri hakkındaki bilinç düzeyleri vb. konular incelenmiştir.

Araştırma bulgularına göre, bireylerin %82,4'ü gıda güvenliği kavramını duydukları,% 51,9'unun gıda güvenliği kavramının anlamını bildiği, % 48,9'u tükettikleri gıdanın bazen güvenli olduğu görüşündedir.

Bireylerin gıda maddesi satın alırken etkilendikleri üç faktör öncelik sırasına göre sorulduğunda % 89,5 oranıyla gazete, dergi reklamları ilk sırayı alırken ikinci sırada % 88,4 oranıyla radyo reklamları yer almaktadır. Üçüncü sırada da % 87,4 oranıyla t.v. reklamları gelmektedir. Bireylere gıda etiketleri üzerindeki E numarasının anlamı sorulduğunda çok büyük bir bölümü “hayır” cevabını vermiştir. Gıda katkı maddeleri hakkında yeterli bilgiye sahip olup olmadıkları sorulduğunda da % 50'si çok az derken ,%34,6'sı da hayır cevabını vermiştir. Katılımcılar, gıda güvenliğiyle ilgili bilgileri en çok internet üzerinden edindiğini söylemiştir. Anket çalışmasında, gıda güvenliği açısından bireyleri endişelendiren etmenleri araştırmak için sorulan sorularda kişileri en çok endişelendiren konu % 73,5 oranıyla deli dana ve kuş gripi hastalıkları olurken bunu % 58,3 oranıyla bitki ve hayvanlardaki hormon, antibiyotik ve kimyasal kalıntıları takip etmektedir.

Kişiler, alışverişlerini yaparken kırmızı eti en çok kasaptan alırken, beyaz et, sucuk alam gibi gıda maddelerini süpermarketten almayı tercih etmektedir. Meyve-sebze için de semt pazarını daha çok kullandıkları görülmektedir. Bunların dışındaki diğer gıda maddelerini daha çok süpermarketlerden aldıkları belirlenmiştir. Gıda maddesi satın alırken dikkat ettikleri önceliklere bakıldığında ilk sırada ürünün sağlık açısından güvenli oluşu gelmektedir. İkinci sırada da ürünle verilen promosyonlar gelmektedir.

Çalışmada % 57,3 oranında birey, gıdaların satıldığı ve üretildiği yerlerde insan sağlığına dikkat edilmediğini belirtmiştir. Bireylerin gıda alışverişini yaparken dikkat ettiği kriterlere baktığımızda bireyler için oldukça önemli olan kriterler, ürünlerin üretim ve tüketim tarihi ve tazeliğinin olduğu görülmektedir. Ayrıca bireyler gıda üretici firmaların denetleyici kurumlar tarafından yeterince denetlenmediğini, mevzuatların eksik olduğunu, cezaların caydırıcı olmadığını düşünmektedir. Bireylerin bir gıda ürünü satın alma davranışında, gıda güvenliğini dikkate alarak güvenilir gıda için daha fazla ücret vermeye razı olduğu ve bu ürünler için % 5-10 oranında fazladan ödemeyi kabul ettiği görülmektedir.

KAYNAKÇA

- Artar, M. (2008).“ Türkiye’de Çocuk Yetiştirme Yaklaşımlar, Yöntemler, Sorunlar, Çözümler”. VI. *Ulusal Çocuk Kültürü Kongresi Bildirileri*, 13-15 Ekim 2008,Ankara, 415.
- Başaran, B. (2016). “Trabzon’da Yaşayan Tüketicilerin Geleneksel Gıdalara Yönelik Tutum ve Algıları”. *Gaziosmanpaşa Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi*, 33(1):99-110.
- Bekar, A. ve Kılıç, B. (2011). “Tüketicilerin Alışverişten Sofraya Gıda Güvenliğine Yönelik Tutum ve Davranışları”. *Finans Politik Ekonomik Yorumlar*, 48(562):89.
- Dalgıç, C.A. ve Belibağlı, B.K. (2006). “Gıda Güvenliği ve Kalite Yönetim Sistemi ve ISO 9000:2000 Kalite Yönetim Sistemi Uygulamaları”. *Türkiye 9.Gıda Kongresi*: 24-26 Mayıs 2006, Bolu, 8.
- Eraktan, G. ve Yelen, B. (2012). “Üretici, Tüketici ve Yoksulluk Olgusu Yönünden Türkiye’de Gıda Güvencesi”. *10.Ulusal Tarım Ekonomisi Kongresi*, 5-7 Eylül 2012, Konya, 121-128.
- Erden, C. (2012). Türkiye’de Gıda Güvenliğinde Karşılaşılan Sorunlar ve Gıda Güvenliğinin Benimsenmesinde Eğitim Yöntemlerinin Uygulanabilirliği. *Namık Kemal Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Tekirdağ*.
- Gökalp, F.(2007). “Gıda Ürünleri Satın Alma Davranışında Ambalajın Rolü” *Ege Akademik Bakış*, 7(1):79-97.
- Gözener, B., Büyükbay, E.O. ve Sayılı, M.(2009). “Gıda Güvenliği Konusunda Öğrencilerin Bilgi Düzeylerinin İncelenmesi”. *Gaziosmanpaşa Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi*, 26(2):45.
- Kalaycı, Ş., SPSS Uygulamalı Çok Değişkenli İstatistik Teknikleri, 3. Baskı, Asil Yayın Dağıtım Ltd. Şti., Ankara, 2008.
- Koç, A.A., Bölük, G. ve Aşçı, S. (2008). “ Gıda Güvenliği ve Kalite Standartlarının Gıda İmalat Sanayinde Yoğunlaşmaya Etkisi”. *Akdeniz İ.İ.B.F.Dergisi* (16): 86-87).
- Koç, G. Ve Uzmay, A. (2015). “ Gıda Güvencesi ve Gıda Güvenliği: Kavramsal Çerçeve, Gelişmeler ve Türkiye”. *Tarım Ekonomisi Dergisi*, 21(1): 40-41.
- Mutlu, S ve Yurdakul, O.(2008). “Gıda Güvenirliği Açısından Tüketici Davranışları (Adana Kentsel Kesimde Kırmızı Et Tüketimi Örneği)”.*Ç.Ü. Fen Bilimleri Enstitüsü*,17(4):50.
- Onurlubaş, E. ve Gürler, A.Z.(2016).“Gıda Güvenliği Konusunda Tüketicilerin Bilinç Düzeyini Etkileyen Faktörler”. *Gaziosmanpaşa Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi*, 33(1):133.

- Özbek, F.Ş. ve Fidan, H. (2010). “Türkiye ve Avrupa Birliği’nde Gıda Standartları”. *Selçuk Üniversitesi Selçuk Tarım ve Gıda Bilimleri Dergisi*, 24(1) : 92.
- Şahinöz, A. (2016). “Yerelden Küresele Gıda Güvencesi”. *Türkiye Biyoetik Dergisi*, 3(4):185.
- Topuzoğlu, A. Hıdıroğlu, S. Ay, P. Önsüz, F. İkişik, H.(2007). “ Tüketicilerin Gıda Ürünleri ile İlgili Bilgi Düzeyleri ve Sağlık Risklerine Karşı Tutumları”. *TSK Koruyucu Hekimlik Bülteni*, 6(4): 253-258.
- Türk Gıda ve İçecek Sanayi Dernekleri Federasyonu. (2011). *Çiftlikten Çatala Gıda Güvenliği*. TGDF Yayınları, Ankara.
- Yılmaz, E. Oraman, Y. İnan, İ.H. (2009). “ Gıda Ürünlerine İlişkin Tüketici Davranışı Dinamiklerinin Belirlenmesi: Trakya Örneği” *Tekirdağ Ziraat Fakültesi Dergisi* , 6(1).

İnternet Kaynakları

- CSFS (Centre for Studies in Food Security), 2015. The Five A's of Food Security. Ryerson Üniversitesi, Toronto <http://www.ryerson.ca/foodsecurity/our-approach.html> (Erişim tarihi 05.05.2019).
- FAO, 2003b, Assuring Food Safety and Quality. p.76. Rome <http://www.fao.org/docrep/006/y8705e/y8705e00.htm> (Erişim: 15 Mayıs 2019).
- Gıda Bilgi.Com., <http://gidabilgi.com/Makale/Detay/genetigi-degistirilmis-gidalar-f31dbd> (Erişim tarihi 03.04.2019).
- Ticaret Bakanlığı, <https://ticaret.gov.tr/istatistikler/dis-ticaret-istatistikleri> (Erişim tarihi:07.08.2019).
- TMMOB Gıda Mühendisleri Odası, http://www.gidamo.org.tr/mevzuat/mevzuat_detay.php?kod=57 (Erişim tarihi 07.05.2019).
- Mirati Haydardedeoğlu, <http://independent.academia.edu/MiratiHaydardedeo%C4%9Flu> (Erişim tarihi: 09.04.2019).
- Kazete, http://kazete.com.tr/img/haber/detay/E1A_11-eko-milli-hasila.jpg-grafik.jpg (Erişim tarihi:07.08.2019).

EKLER

Anket Formu:

Gıda Güvenliği Bilgi Anketi Soruları

Anket No:

- 1) Cinsiyetiniz: (a) Erkek (b) Kadın
 2) Ailenizdeki birey sayısı, annenin ve diğer fertlerin eğitim durumları hakkında bilgi verebilir misiniz?
 (a) Birey sayısı: (b) Annenin eğitim durumu:

Yaş Grubu	Cinsiyet		Eğitim Durumu				
	Kadın	Erkek	Tahsilsiz	İlkokul-İlköğretim	Orta	Lise	Yüksek
0-6							
7-14							
15-17							
18-50							
51-64							
65+							

- 3) Ailede kaç kişi çalışıyor? (a) Çalışan kadın () (b) Çalışan erkek ()
 4) Annenin statüsü
 (a) Ev kadını (b) Ücretli bir işte çalışıyor (c) Mevsimlik veya günlük işlerde çalışıyor (d) Diğer
 5) Toplam Kişisel Geliriniz (aylık TL):
 (a) 1500'den az (b) 1500-2500 (c) 2500-3500 (d) 3500-4500 (e) 4500 ve üzeri
 6) Aylık gelirinizin ne kadarını gıda harcamasına yapıyorsunuz (TL)?
 (a) 500'den az (b) 500-750 (c) 750-1000 (d) 1000-1250 (e) 1250-1500 (f) 1500 ve üzeri
 7) Ailenizin ortalama aylık geliri ne kadar? (TL)
 (a) 2000'den az (b) 2000-3000 (c) 3000-4000 (d) 4000-5000 (e) 5000 ve üzeri
 8) Ailenizin toplam aylık gıda harcaması yaklaşık olarak ne kadardır? (TL)
 (a) 750'den az (b) 750-1000 (c) 1250-1500 (d) 1750-2000 (e) 2250-2500 (f) 2500 ve üzeri
 9) Ailenizde gıda alışverişini genellikle kimler yapıyor?
 (a) Anne (b) Baba (c) Yetişkin çocuklar (d) Anne-Baba birlikte (e) Diğer
 10) Gıda ürünlerinin kalitesini, sağlığa zararlı olup olmadığını denetleyen kurum ve kuruluşları biliyor musunuz?
 (a) Evet (b) Hayır
 11) 10. Soruda cevap evet ise bildiğiniz kuruluşların adını yazınız
 12) Aşağıdaki hazır yiyeceklerden hangilerini tüketiyorsunuz?

Yiyecekler	Evet	Hayır
Hazır Çorba		
Dondurulmuş Sebze		
Dondurulmuş et		
Konserve		
Puding vb.		
Hazır kek, pasta		
Diğer (Belirtiniz)		

- 13) Hazır yiyecekler üzerindeki pişirme ve hazırlama tariflerine uyar mısınız?
 (a) Evet (b) Hayır
 14) Aşağıdaki yiyecekleri satın alırken nelere dikkat edersiniz önem skalasından bir puan veriniz?

Hiç önemli değil	Az önemli		Fikrim yok			Önemli				Oldukça önemli			
(1)	(2)		(3)			(4)				(5)			
	1)Üre. ve son kull.tarihi	2)TSE damgası	3)Fiyat	4)Marka	5)Tazelik	6)Renk	7)Ambalaj	8)Tat ve Lezzet	9)Görünüm	10)Üretim Yeri	11)Dikkat etmez	12)Tüketmez	13)Diğer
Yiyecekler													
a)Hazır işlenmiş gıda ürünleri													
b)Dondurulmuş gıdalar													
c)Meyve ve sebzeler													
d)Yumurta													
e)Süt ve süt ürünleri													
f)Et ve et ürünleri													
g)Tavuk ve tavuk eti ürünleri													
h)Balık ve balık ürünleri													
ı)Şeker ve şekerli mamuller													
i)Baklagiller													

15) Gıda maddesi satın alırken en çok etkilendiğiniz üç faktörü önem sırasına göre belirtiniz (3 en önemli).

Arkadaş, komşu ve iş çevresi	
Gazete dergi reklamları	
TV reklamları	
Duvar afişleri, el broşürleri	
Radyo reklamları	
Promosyonlu satışlar	
Diğer	

16) Gıda güvenliği kavramını daha önce duydunuz mu?

(a) Evet

(b) Hayır

17) Gıda güvenliği kavramının anlamını biliyor musunuz?

(a) Evet

(b) Hayır

(c)

Biraz

18) Tükettiğiniz gıdanın güvenli olduğunu düşünüyor musunuz?

(a) Evet

(b) Hayır

(c)

Bazen

19)Aşağıdaki gıda ürünlerini gıda güvenliği açısından değerlendiriniz.

	Hiç güvenli bulmuyorum (1)	Güvenli bulmuyorum (2)	Fikrim yok (3)	Güvenli buluyorum (4)	Tamamen güvenli buluyorum (5)
Süpermarketlerde satılan gıda					
Şişe suları					
Meyve ve sebzeler					
Yumurta					
Süt ve süt ürünleri					
Et ve et ürünleri					
Tavuk ve tavuk eti ürünleri					
Balık ve balık ürünleri					

- 20) En önemli gıda güvenlik riski sizce aşağıdakilerden hangisidir?
 (a) Mikroorganizmalar (b) Ziraî böcek ilaçları (c) Ziraî diğer ilaçlar (d) GMolar
 (e) Hayvan Hastalıkları (f) Radyasyon uygulamaları (g) Diğerleri
- 21) Gıda üzerindeki etiketleri okur musunuz?
 (a) Evet (b) Hayır (c) Bazen
- 22) Gıda etiketleri üzerindeki E numarasının ne anlama geldiğini biliyor musunuz?
 (a) Hayır (b) AB onaylı katkı maddeleri (c) Zararlı maddeler (d) Koruyucular
 (e) Doğal olmayan katkı maddeleri
- 23) Gıda güvenliği ile bilgileri en çok hangi şekilde ediniyorsunuz?
 (a) Radyo-Televizyon (b) İnternet (c) Gazete-Dergi (d) Diğer
- 24) Sizce organik gıda daha mı güvenlidir?
 (a) Evet (b) Hayır (c) Bilmiyorum
- 25) Gıdaların üretildiği ve satıldığı yerlerde insan sağlığına dikkat edildiğine inanıyor musunuz?
 (a) Evet (b) Hayır (c) Bilmiyorum
- 26) Gıda katkı maddeleri hakkında yeterli bilgiye sahip olduğunuzu düşünüyor musunuz?
 (a) Evet (b) Hayır (c) Çok az
- 27) 174 gıda hattını hangi seçenek olarak tanımlarsınız?
 (a) Tüketicilerin gıda ile ilgili her türlü şikayet ve taleplerinin değerlendirilmesidir
 (b) Tüketicilerin gıda ile ilgili kalitelerini öğrenmek için aradığı bir numara
 (c) Gıdaların markalarını hangisinin iyi olduğunu öğrenmek için aranılan bir hattır
 (d) Bu hattın varlığını duymadım
- 28) Mikrodalga fırınların kullanılmasının gıda güvenliği ve insan sağlığı açısından zararlı olduğunu düşünüyor musunuz?
 (a) Evet (b) Hayır
- 29) Derin dondurucu kullanıyor musunuz?
 (a) Evet (b) Hayır
- 30) Kullanıyorsanız, besinleri derin dondurucuda saklama süreniz ne kadardır?
 (a) 1 aydan az (b) 1-3 ay (c) 4-6 ay (d) 7-9 ay (e) 10 aydan fazla
- 31) Genetiği değiştirilmiş gıdaları nasıl tanımlarsınız?
 (a) Katkı maddeli gıda (b) Hormonlu gıda (c) Diğer (d) Bilmiyorum
- 32) Sizce aşağıdakilerden hangisi/hangileri gıda güvenliği açısından sizi endişelendirir?

	Hiç endişelendirmez (1)	Endişelendirmez (2)	Fikrim yok (3)	Endişelendirir (4)	Oldukça endişelendirir (5)
Gıda Katkı Maddeleri, koruyucu içermesi					
Bakteryal bulaşmalar (Salmonella ve E.Coli vs.)					
Genleri ile oynanmış ürünler					
Dondurarak Saklama					
Işınlama					
Deli dana ve kuş gribi hastalıkları					
Yağ/kolesterol					
Bitki ve hayvanlardaki hormon antibiyotik ve kimyasal kalıntılar					
Diğer (belirtiniz.....)					

33) Aşağıdaki gıda ürünlerini daha çok nerden satın alıyorsunuz?

	Kasap	Süpermarket	Manav	Semt pazarı	Toptancı	Bakkal	Kendi ürünümüz	Seyyar satıcı	Diğer
Et ve Mamulleri									
*Kırmızı Et									
*Beyaz Et									
*Sucuk, salam vb.									
Meyve/Sebze									
Süt ve süt ürünleri									
*Süt									
*Yoğurt									
*Peynir, çökelek vb.									
Unlu mamuller									
*Ekmek									
*Makarna, bisküvi vb.									
Baklagiller ve tahıllar									
Dondurulmuş gıda, konserve									
Yumurta									

34) Gıda alışverişlerinizi yaparken dikkat ettiğiniz kriterleri önem derecelerine göre değerlendiriniz.

	Hiç önemli değil (1)	Az önemli (2)	Fikrim yok (3)	Önemli (4)	Oldukça önemli (5)
a)Kalite					
b)Tazelik					
c)Tadı ve lezzeti					
d)Besin değeri					
e)Gıda maddesinin içindekileri					
f)Yağ içeriği					
g)Fiyatı					
h)Gıdanın çeşidi					
i)Ana üretim şekli(Organik-GMO vs)					
j)Gıda güvenliği					
k)Gıdanın işlenmesi ve hijyeni					
l)Marka ve firma ismi					
m)Üretim ve son kullanma tarihleri					
n)Doğal katkısız ürün olması					

35) Aşağıdaki ifadelere ne derece katıldığınızı belirtiniz.

Hiç katılmıyorum	Katılmıyorum	Fikrim yok	Katılıyorum	Tamamen katılıyorum				
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)				
	İfadeler			1	2	3	4	5
1	Markalı ürünler her zaman kalitelidir.							
2	Bazı gıda ürünlerini satın alırken fiyatı benim için hiç önemli değil							
3	Son kullanım tarihi geçen gıda ürünlerini atarım.							
4	Satın aldığım gıda ürününün mutlaka içeriğine bakarım.							
5	Hormonlu olmayan gıda ürünleri için daha fazla para ödeyebilirim.							
6	Satın aldığım gıda ürünlerinin etiket bilgilerini okurum.							
7	Gıda ürünü satın alırken reklamlardan etkilenirim.							
8	Pahalı ürünler daha kalitelidir.							
9	Bazı gıda ürünleri satın alırken ürünün fiyatı benim için hiç önemli değildir.							
10	Katkı maddesi içermeyen besinler tüketmeye çalışıyorum.							
11	Organik ve doğal ürünleri satın almaya özen gösteririm.							
12	Alışverişlerimde mağazaların temizliğine ve düzenine dikkat ederim.							
13	Alışverişlerimde ürünün çevreye zarar verip vermediğine bakmam.							
14	Düzenli olarak üç öğün yemek yerim.							
15	Ürünleri pişirirken veya saklarken ambalaj üzerindeki talimatlara uyarım.							
16	Gıda katkı maddeleri sağlığı kötü etkiliyor.							
17	Ürün kalitesi ve lezzet için katkı maddelerinin katılması gereklidir.							
18	HACCP, ISO ve TSE belgeli ürünleri tercih ederim.							

36) Gıda Güvence Sistemlerini biliyor musunuz?

GIDA GÜVENCE SİSTEMLERİ	EVET	HAYIR
TSE		
ISO		
HACCP		
ORGANİK VE EKOLOJİK ÜRÜN SERTİFİKASI		
EUROGAP		

37) Aşağıdaki seçenekleri işaretleyin.

(1) Hiçbir zaman (2) Nadiren (3) Ara sıra (4) Genellikle (5) Her zaman

	1	2	3	4	5
Gıdaların üretim tarihine dikkat ederim.					
Gıdalarda son kullanma tarihine dikkat ederim.					
Üretici ve paketlenen firmanın adına, adresine ve üretildiği yere dikkat ederim.					
Katkı maddelerini incelerim.					
Enerji ve besin öğelerine dikkat ederim.					
Markasına dikkat ederim.					
Gıda güvenlik ve kalite standartlarına sahip olmasına dikkat ederim.					
Evde yiyecekleri uygun şartlarda saklamayı dikkat ederim.					
Etiketteki içerik bölümünü okurum.					
Cam ambalajlı ürünleri satın almayı tercih ederim.					
Plastik ambalajlı ürünleri satın alırım.					
Açıkta satılan gıdaları satın alırım.					
Gıda satın aldığım yerde çalışanların eldiven maske, önlük v.b. takmış olmalarına dikkat ederim.					
Sorunlu gıda ürünü için yetkilileri ararım.					
Gıda ürünü ile deterjan birlikte saklanabilir.					
Gıdaların sağlıkla olan ilişkisini arkadaşlarıma, aileme anlatırım.					
Gıda satın aldığım yerin hijyenine dikkat ederim.					

38) Gıda Maddesi Alırken Dikkat Ettiğiniz Öncelikler (lutfen sıralayınız)

	1.	2.	3.	4.	5.	6.
Ürünün Fiyatı						
Ürünün Lezzeti						
Ürünün Markası						
Ürünün Sağlık Açısından Güvenli Oluşu						
Ürünün Dayanıklılığı						
Ürünle Verilen Promosyonlar						
Diğer						

39) Gıda Üreticisi firmaların denetleyici kurumlar tarafından yeterince denetlenip denetlenmediği hakkındaki düşünceleriniz nelerdir?

	Evet	Hayır
Denetleme için mevzuatlarda eksiklikler olduğunu düşünüyorum.		
Cezaların caydırıcı olmadığını düşünüyorum.		
Denetleyici kurumlarda çalışanların yetkilerinin sınırlı olduğunu düşünüyorum.		
Denetleyici kurumlarda çalışanların bu konuyu istismar ettiklerini düşünüyorum.		
Kontroller için laboratuvar vb. teknik imkanların kısıtlı olduğunu düşünüyorum.		
Diğer		
Gıda üreticisi firmaların yeterince denetlenmediğini düşünüyorum.		

40) Daha Güvenilir gıda için fazladan ödeme yapmayı düşünür müydünüz?

- (a) Evet (b) Hayır (c) Bilmiyorum

41) Gıda güvenliğinin tam olarak sağlandığı ürünleri için fazladan ne kadar para ödemeyi kabul edersiniz?

- (a) Hiç (b) %5-10 (c) %11-20 (d) %21-30 (e) %31-40 (f) %50
(g) %50'nin üzerinde

Etik Kurul Onayı:

T.C.
AKDENİZ ÜNİVERSİTESİ
Sosyal ve Beşeri Bilimler Bilimsel Araştırma ve Yayın Etiği Kurulu
KARAR

Toplantı Tarihi : 04/02/2019

Karar Sayısı : 16

Üniversitemiz İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi İktisat Bölümü öğretim üyesi **Prof. Dr. Selim ÇAĞATAY**'ın yürütücülüğünü üstlendiği, "*Bireylerde Gıda Güvenliği Algısını Etkileyen Faktörlerin Belirlenmesi*" başlıklı bilimsel araştırma projesi kapsamında kullanılacak olan anket çalışmasının uygunluğunun görüşülmesi istemi.

Üniversitemiz İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi İktisat Bölümü öğretim üyesi **Prof. Dr. Selim ÇAĞATAY**'ın yürütücülüğünü üstlendiği, "*Bireylerde Gıda Güvenliği Algısını Etkileyen Faktörlerin Belirlenmesi*" konulu anket çalışmasının, fikri hukuki ve telif hakları bakımından metot ve ölçeğine ilişkin sorumluluğun başvuruçuya ait olmak üzere, proje süresince uygulanmasının etik olarak **uygun olduğuna** oy birliği ile karar verilmiştir.

Başkan
Prof. Dr.
Osman ERAVŞAR
(imza)

Üye
Prof. Dr.
Ahmet BAYANER
(imza)

Üye
Prof. Dr.
Hilmi DEMİRKAYA
(imza)

Üye
Prof. Dr.
Mustafa ŞEKER
(imza)

Üye
Prof. Dr.
Bahattin ÖZDEMİR
(imza)

Üye
Prof. Dr.
Adnan DÖNMEZ
(imza)

Üye
Prof. Dr.
Abdullah KARAÇAĞ
(imza)

04.02.2019

A.A.Dikiş

Bil.İşl.



Kİ-KARE ANALİZ TABLOLARI

y1: gıda güvenliği konusunda farkındalık

y2: güvenli gıda için daha fazla ödeme istekliliği

dx1: cinsiyet ayrımı

dx2: kadının çalışıp çalışmama durumu

dx3: hanede kadının alışveriş yapıp yapmama durumu

Case Processing Summary

	Cases					
	Valid		Missing		Total	
	N	Percent	N	Percent	N	Percent
y1 * dx1	316	97,2%	9	2,8%	325	100,0%

Chi-Square Tests

	Value	df	Asymp. Sig. (2-sided)
Pearson Chi-Square	1,541 ^a	2	,463
Likelihood Ratio	1,927	2	,382
Linear-by-Linear Association	,182	1	,670
N of Valid Cases	316		

a. 2 cells (33.3%) have expected count less than 5. The minimum expected count is .50.

Case Processing Summary

	Cases					
	Valid		Missing		Total	
	N	Percent	N	Percent	N	Percent
y1 * dx3	311	95,7%	14	4,3%	325	100,0%

Chi-Square Tests

	Value	df	Asymp. Sig. (2-sided)
Pearson Chi-Square	2,357 ^a	2	,308
Likelihood Ratio	2,744	2	,254

Linear-by-Linear Association	1,912	1	,167
N of Valid Cases	311		

a. 2 cells (33.3%) have expected count less than 5. The minimum expected count is .50.

Case Processing Summary

	Cases					
	Valid		Missing		Total	
	N	Percent	N	Percent	N	Percent
y1 * dx6	314	96,6%	11	3,4%	325	100,0%

Chi-Square Tests

	Value	df	Asymp. Sig. (2-sided)
Pearson Chi-Square	4,294 ^a	4	,368
Likelihood Ratio	4,380	4	,357
Linear-by-Linear Association	,336	1	,562
N of Valid Cases	314		

a. 5 cells (55.6%) have expected count less than 5. The minimum expected count is .00.

Case Processing Summary

	Cases					
	Valid		Missing		Total	
	N	Percent	N	Percent	N	Percent
y3 * dx1	317	97,5%	8	2,5%	325	100,0%

Chi-Square Tests

	Value	df	Asymp. Sig. (2-sided)	Exact Sig. (2-sided)	Exact Sig. (1-sided)
Pearson Chi-Square	,076 ^a	1	,783		
Continuity Correction ^b	,026	1	,873		
Likelihood Ratio	,076	1	,783		
Fisher's Exact Test				,818	,437

Linear-by-Linear Association	,076	1	,783	
N of Valid Cases	317			

a. 0 cells (.0%) have expected count less than 5. The minimum expected count is 60.81.

b. Computed only for a 2x2 table

Case Processing Summary

	Cases					
	Valid		Missing		Total	
	N	Percent	N	Percent	N	Percent
y3 * dx3	312	96,0%	13	4,0%	325	100,0%

Chi-Square Tests

	Value	df	Asymp. Sig. (2-sided)	Exact Sig. (2-sided)	Exact Sig. (1-sided)
Pearson Chi-Square	1,505 ^a	1	,220	,244	,133
Continuity Correction ^b	1,233	1	,267		
Likelihood Ratio	1,506	1	,220		
Fisher's Exact Test					
Linear-by-Linear Association	1,500	1	,221		
N of Valid Cases	312				

a. 0 cells (.0%) have expected count less than 5. The minimum expected count is 58.74.

b. Computed only for a 2x2 table

Case Processing Summary

	Cases					
	Valid		Missing		Total	
	N	Percent	N	Percent	N	Percent
y3 * dx6	315	96,9%	10	3,1%	325	100,0%

Chi-Square Tests

	Value	df	Asymp. Sig. (2-sided)
--	-------	----	-----------------------

Pearson Chi-Square	1,620 ^a	2	,445
Likelihood Ratio	1,935	2	,380
Linear-by-Linear Association	,687	1	,407
N of Valid Cases	315		

a. 2 cells (33.3%) have expected count less than 5. The minimum expected count is .39.



ÖZGEÇMİŞ

Adı ve SOYADI	Emine Çiğdem TOKTAŞ
Doğum Yeri - Tarihi	Diyarbakır – 12.05.1980
EĞİTİM DURUMU	
Mezun Olduğu Lise	Aldemir Atilla Konuk Lisesi Antalya, 1998
Lisans Diploması	Dumlupınar Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi İktisat Bölümü, Kütahya, 2002
Yabancı Dil / Diller	İngilizce (Orta)
İŞ DENEYİMİ	
Çalıştığı Kurumlar	
2012-	Akdeniz Üniversitesi Tıp Fakültesi Hastanesi – Tıbbi Sekreter
2004 - 2010	Nuri Atılgan Yeminli Mali Müşavirlik – Denetmen Yardımcısı
E-Posta	eminecigdem@akdeniz.edu.tr