

**T.C.
AKDENİZ ÜNİVERSİTESİ**



**KADINLARIN GIDA GÜVENLİĞİ KONUSUNDA TUTUM VE
DAVRANIŞLARININ İNCELENMESİ: MERSİN İLİ ÖRNEĞİ**

Emine TURHAN

FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ

TARIM EKONOMİSİ

ANABİLİM DALI

YÜKSEK LİSANS TEZİ

OCAK 2024

ANTALYA

**T.C.
AKDENİZ ÜNİVERSİTESİ**



**KADINLARIN GIDA GÜVENLİĞİ KONUSUNDA TUTUM VE
DAVRANIŞLARININ İNCELENMESİ: MERSİN İLİ ÖRNEĞİ**

Emine TURHAN

FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ

TARIM EKONOMİSİ

ANABİLİM DALI

YÜKSEK LİSANS TEZİ

OCAK 2024

ANTALYA

T.C.
AKDENİZ ÜNİVERSİTESİ
FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ

KADINLARIN GIDA GÜVENLİĞİ KONUSUNDA TUTUM VE
DAVRANIŞLARININ İNCELENMESİ: MERSİN İLİ ÖRNEĞİ

Emine TURHAN
FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ
TARIM EKONOMİSİ ANABİLİM DALI
YÜKSEK LİSANS TEZİ

OCAK 2024

T.C.
AKDENİZ ÜNİVERSİTESİ
FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ

KADINLARIN GIDA GÜVENLİĞİ KONUSUNDA TUTUM VE
DAVRANIŞLARININ İNCELENMESİ: MERSİN İLİ ÖRNEĞİ

Emine TURHAN

FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ
TARIM EKONOMİSİ ANABİLİM DALI
YÜKSEK LİSANS TEZİ

Bu tez 22/01/2024 tarihinde jüri tarafından Oybirliği / Oyçokluğu ile kabul edilmiştir.

Doç. Dr. İlkay KUTLAR (Danışman)
Doç. Dr. M. Nisa MENCET YELBOĞA
Doç. Dr. Arzu BERBER

ÖZET

KADINLARIN GIDA GÜVENLİĞİ KONUSUNDA TUTUM VE DAVRANIŞLARININ İNCELENMESİ: MERSİN İLİ ÖRNEĞİ

Emine TURHAN

Yüksek Lisans, Tarım Ekonomisi Anabilim Dalı

Danışman: Doç. Dr. İlkay KUTLAR

Ocak 2024; 83 sayfa

Beslenme, canlıların en temel ve basit ihtiyacıdır. Gıdaların soframıza gelinceye kadar sağlıklı, temiz ve bozulmamış olması, insan sağlığına zarar vermemesi gerekmektedir. Küreselleşme ile yaşanan gelişmeler, artan gıda ticareti, iklim değişiklikleri, ekonomik ve siyasi sebepler, beslenme alışkanlıklarının değişmesi ve artan nüfus ile birlikte sağlıklı ve güvenilir gıdaya erişimde bazı olumsuzlukları beraberinde getirmiştir. Bu çalışmanın amacı, Mersin ili merkez ilçesinde yaşayan kadınların gıda güvenliği konusunda tutum ve davranışlarının incelenmesidir. Bu kapsamda gıda alışverişi yapan 165 kadın ile gerçekleştirilen yüz yüze anket çalışması sonuçları SPSS 29.0 paketinde analiz edilmiştir. Kadınların %64.6'sının gıda güvenliği kavramını daha önce duyduğu, %35.4'ünün ise bu kavramdan haberdar olmadığı tespit edilmiştir. Ankete katılan kadınların bir gıda ürünü satın alırken fiyat, marka, görüntü, lezzet, kalite ve ürün yanında verilen promosyonlar gibi kriterleri önemseydiği belirlenmiştir. Ayrıca gıdanın son tüketim tarihine bakıldığı ve ambalaj kontrolünün her zaman yapıldığı, ancak etiket içerik bölümünde yazan üretim yeri, besin değeri, katkı maddeleri ve Türk gıda kodeksine uygunluk ile ilgili bilgilere dikkat edilmediği görülmüştür. İlkokul ve altı eğitim düzeyine sahip kadınların %53.1'i, lisans eğitim düzeyine sahip kadınların ise %64,9'u bilinçli bir tüketici oluşunu düşünmektedir. Ankete katılan kadınların %74.5'inin Türk Standartları Enstitüsü hakkında fikir sahibi olduğu ancak diğer gıda güvence sistemlerini bilmediği tespit edilmiştir. Kadınlar gıda güvenliği ile ilgili bilgileri en fazla internet, TV programları ve radyo aracılığıyla edinmektedir. Ankete katılan kadınların %36.4'ü daha önce gıda zehirlenmesi yaşamıştır. Kadınların %87.8'i gıda güvenliği konusunda denetimlerin, kontrollerin ve mevzuata uygunluğun yeterli olmadığını, %70'i ise Alo 174 Gıda Hattı'nı duymadığını ifade etmiştir. Kadınların eğitim düzeyleri ile gıda güvenliğinin tam olarak sağladığı ürünlere fazladan ödeme yapma isteği arasında istatistiksel açıdan anlamlı bir ilişki saptanmıştır. Kadınların %55.2'sine göre gıda güvenliğinin sağlanmasında en önemli sorumluluk resmî kurumlara düşmektedir. Bunu sırasıyla gıda üreticileri, tüketiciler, dağıtıcı ve satıcılar takip etmektedir.

ANAHTAR KELİMELER: Gıda güvenliği, Kadın, Tüketici, Tutum ve davranış, Mersin

JÜRİ : Doç. Dr. İlkay KUTLAR

Doç. Dr. M. Nisa MENCET YELBOĞA

Doç. Dr. Arzu BERBER

ABSTRACT

INVESTIGATION OF WOMEN'S ATTITUDES AND BEHAVIORS ABOUT FOOD SAFETY: THE CASE OF MERSIN PROVINCE

Emine TURHAN

MSc Thesis in Department of Agricultural Economics

Supervisor: Assoc. Prof. Dr. İlkey KUTLAR

January 2024; 83 pages

Nutrition is the most basic and simple need of living things. Food should be healthy, clean and intact until it comes to our table, and should not harm human health. Developments with globalization, increasing food trade, climate changes, economic and political reasons, change in eating habits and increasing population have brought some negativities in accessing healthy and reliable food. The aim of this study is to examine the attitudes and behaviors of women living in the central district of Mersin province about food safety. In this context, the results of a face-to-face survey conducted with 165 women shopping for food were analyzed in the SPSS 29.0 package. It was determined that 64.6% of the women had heard the concept of food safety before, while 35.4% were not aware of this concept. It was determined that the women participating in the survey care about criteria such as price, brand, appearance, taste, quality and promotions given next to the product when purchasing a food product. In addition, it was observed that he looked at the expiry date of the food and always checked the packaging, but did not pay attention to the information about the place of production, nutritional value, additives and compliance with the Turkish food codex written in the label content section. 53.1% of women with primary school and below education level and 64.9% of women with undergraduate education level think that they are conscious consumers. It was determined that 74.5% of the women participating in the survey had an idea about the Turkish Standards Institute but did not know about other food safety systems. Women mostly obtain information about food safety through the internet, TV programs and radio. 36.4% of the women surveyed had previously experienced food poisoning. 87.8% of the women stated that inspections, controls and compliance with the legislation on food safety were not sufficient, and 70% stated that they had not heard of the Alo 174 Food Line. A statistically significant relationship was found between women's education levels and their willingness to pay extra for products that are fully provided by food safety. According to 55.2% of women, the most important responsibility in ensuring food safety falls on official institutions. This should be followed by food producers, consumers, distributors and sellers, respectively.

KEYWORDS: Food safety, Women, Consumer, Attitude and behavior, Mersin

COMMITTEE : Assoc. Prof. Dr. İlkey KUTLAR

Assoc. Prof. Dr. M. Nisa MENCET YELBOĞA

Assoc. Prof. Dr. Arzu BERBER

ÖNSÖZ

Bu çalışma, kadınların gıda güvenliği konusunda tutum ve davranışlarını ölçmek amacıyla Mersin ilinde gerçekleştirilmiştir. Çalışmadan elde edilecek bulgu ve verilerin akademik alanda kullanılması, farkındalık oluşturmaya ve faydalı olunması temenni edilmektedir.

Yüksek lisans öğrenimim boyunca sürecin her aşamasında değerli bilgisini, tecrübesini, emeğini hiçbir zaman esirgemeyen ve her zaman yollarımızın kesiştiği için mutluluk duyacağım sevgili danışmanım Doç. Dr. İlkay KUTLAR'a sonsuz teşekkürlerimi sunarım.

Sürecin her anında yanımda olan, ilgisini ve desteğini üzerimden hiç eksik etmeyen, yoluma ışık olan ve mücadele ruhumu ayakta tutan, değerli yol arkadaşım, sevgili eşim Dr. Ahmet TURHAN'a teşekkür ederim.

Beni bugünlere getirip yetiştiren kıymetli aileme, bu süreçte ilgisini ve desteğini eksik etmeyen tüm arkadaşlarıma teşekkürü bir borç bilirim.

İÇİNDEKİLER

ÖZET.....	i
ABSTRACT.....	ii
ÖNSÖZ	iii
AKADEMİK BEYAN.....	vii
SİMGELER VE KISALTMALAR	viii
ŞEKİLLER DİZİNİ.....	x
ÇİZELGELER DİZİNİ	xi
1. GİRİŞ	1
1.1. Çalışmanın Önemi.....	1
1.2. Çalışmanın Amacı	2
2. KAYNAK TARAMASI	3
2.1. Gıda Güvencesi ve Gıda Güvenliği ile İlgili Genel Bilgiler	3
2.2. Gıda Kaynaklı Tehlikeler	5
2.2.1. Fiziksel tehlikeler.....	6
2.2.2. Kimyasal tehlikeler.....	6
2.2.3. Biyolojik tehlikeler	7
2.3. Dünyada Gıda Güvenliği Tarihçesi.....	8
2.4. Türkiye’de Gıda Güvenliği Tarihçesi.....	10
2.5. Dünyada ve Türkiye’de Gıda Güvenliği Yönetim Sistemleri	12
2.5.1. HACCP sistemi (Kritik kontrol noktaları ve tehlike analizi)	12
2.5.2. ISO 22000 gıda güvenliği yönetim sistemi	13
2.5.3. Globalgap (Eurepgap).....	14
2.5.4. ISO 14001 çevre yönetim standartları	14
2.5.5. Entegre mücadele.....	15
2.5.6. İyi tarım uygulamaları	15
2.5.7. Hızlı uyarı sistemi (Rapid alarm system)	15
2.5.8. Helal gıda ve helal sertifika	16
2.5.9. Organik tarım ve genetiği değiştirilmiş organizmalar (GDO).....	16
2.6. Gıda Kaynaklı Hastalık, Ölümler ve Ekonomik Etkisi	18
2.7. Önceki Çalışmalar	20
3. MATERYAL VE METOT	28

3.1. Materyal.....	28
3.2. Araştırma Bölgesinin Seçimi.....	28
3.3. Metot	28
3.3.1. Örnekleme yöntemi	28
3.3.2. Analiz yöntemleri	29
4. BULGULAR VE TARTIŞMA	32
4.1. Kadınların Sosyoekonomik ve Demografik Yapısıyla İlgili Özellikler	32
4.1.1. Kadınların demografik bilgileri	32
4.1.2. Kadınların aylık gelir ve gıda harcamaları	33
4.1.3. Kadınların gıda alışverişinde bulunan aile bireyleri.....	34
4.2. Kadınların Gıda Ürünleri Satın Alma Tutum ve Davranışları	35
4.2.1. Gıda satın almada tercih edilen yerler	40
4.2.2. Gıda satın alma kriterleri	42
4.2.3. Gıdaların güvenilirliği hakkındaki görüşler.....	43
4.2.4. Eğitim düzeyi ve yaş gruplarına göre bilinçli tüketici olup olmama durumu.....	45
4.3. Gıda Güvenliği Bilinç Düzeyleri.....	46
4.3.1. Gıda güvenliği kavramını bilip bilmeme durumu	46
4.3.2. Mikrodalga fırın hakkındaki düşünceler.....	47
4.3.3. Gıda güvence sistemlerini bilip bilmeme durumları	48
4.3.4. Gıda güvenliği konusunda bilgi kaynakları.....	49
4.3.5. Gıda zehirlenmesi yaşanma durumu.....	50
4.3.6. Alo 174 gıda hattı	50
4.3.7. Organik gıda tüketme durumları.....	51
4.4. Gıda Güvenliği Tutum ve Davranışları	51
4.4.1. Bozuk ve hatalı ürün karşısında tutum ve davranışları.....	51
4.4.2. Gıdalar ile ilgili endişe duyulan durumlar	52
4.4.3. Gıda güvenliği ile ilgili endişe duyulan durumlar	53
4.4.4. Fazladan ödeme yapma isteği ile eğitim, gelir ve meslek durumu arasındaki ilişki	55
4.4.5. Mevzuat ve kontrollerin yeterli olup olmadığı ile ilgili düşüncelerin demografik özellikler ile karşılaştırılması	58

4.4.6. Gıda kaynaklı hastalıklar hakkında bilgi sahibi olma durumu ve bakanlık tağşiş listesi takip edip etme durumu	60
4.4.7. Demografik özelliklere göre gıda güvenliğinin sağlanmasında sorumluluğun kimde olması gerektiği ile ilgili görüşler.....	61
5. SONUÇ	65
6. KAYNAKÇA	68
7. EKLER.....	75
ÖZGEÇMİŞ	



AKADEMİK BEYAN

Yüksek Lisans Tezi olarak sunduğum “Kadınların Gıda Güvenliği Konusunda Tutum ve Davranışlarının İncelenmesi: Mersin İli Örneği” adlı bu çalışmanın, akademik kurallar ve etik değerlere uygun olarak yazıldığını belirtir, bu tez çalışmasında bana ait olmayan tüm bilgilerin kaynağını gösterdiğimi beyan ederim.

22/01/2024

Emine TURHAN

SİMGELER VE KISALTMALAR

Simgeler

%	: Yüzde
N	: Sayı
$\bar{x}$	: Aritmetik Ortalama
$\sigma(s)$	: Standart Sapma
TL	: Türk Lirası

Kısaltmalar

AB	: Avrupa Birliği
AGO	: Avrupa Gıda Otoritesi
BM	: Birleşmiş Milletler
BSE	: Bovine Spongi form Encephalopathy
CAC	: Codex Alimentarius Commission
CSFS	: Centre for Studies in Food Security
DTÖ	: Dünya Ticaret Örgütü
EFSA	: European Food Safety Authority
EUREPGAP	: Euro Retailer Produce Working Group
FAO	: Food and Agriculture Organisation
GDO	: Genetiği Değiştirilmiş Organizmalar
GGYS	: Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi
HACCP	: Hazard Analysis Critical and Control Points
IFAD	: International Fund for Agricultural Development
IPM	: Integrated Pest Management
ISO	: International Organization for Standardization
İTU	: İyi Tarım Uygulamaları
OECD	: Convention On The Organisation For Economic Co-Operation and Development

TSE	:	Türk Standartları Enstitüsü
TÜİK	:	Türkiye İstatistik Kurumu
UNICEF	:	United Nations Children's Fund
WHO	:	World Health Organization
WTO		World Trade Organization



ŞEKİLLER DİZİNİ

Şekil 1.1. Gıdalara ilişkin riskler. 6

Şekil 4.1. Tüketicilerin satın alma davranışını etkileyen faktörler 37



ÇİZELGELER DİZİNİ

Çizelge 4.1. Demografik göstergeler	32
Çizelge 4.2. Kadınların aylık geliri ve gıda harcamaları	34
Çizelge 4.3. Gıda alışverişinde bulunan kişiler	34
Çizelge 4.4. Gıda satın alma tutum ve davranışları	38
Çizelge 4.5. Gıda satın alma tutum ve davranışlarına ait verilerin istatistiksel analizi ..	40
Çizelge 4.6. Gıda satın almada tercih edilen yerler	41
Çizelge 4.7. Gıda satın alma kriterleri	43
Çizelge 4.8. Gıdaların güvenilirliği hakkındaki görüşleri	44
Çizelge 4.9. Eğitim düzeyine göre bilinçli tüketici olup olmama durumu	45
Çizelge 4.10. Yaş gruplarına göre bilinçli tüketici olup olmama durumu	46
Çizelge 4.11. Gıda güvenliği bilinç düzeyleri.....	47
Çizelge 4.12. Mikrodalga fırın hakkındaki düşünceleri.....	48
Çizelge 4.13. Gıda güvence sistemlerini bilip bilmeme durumu.....	49
Çizelge 4.14. Gıda güvenliği konusunda bilgi kaynakları.....	50
Çizelge 4.15. Gıda zehirlenmesi yaşama durumları, Alo 174 hattını bilme ve organik gıda tüketme düzeyi	51
Çizelge 4.16. Bozuk ve hatalı ürün karşısında tutum ve davranışları.....	52
Çizelge 4.17. Yaş gruplarına göre gıdalar ile ilgili endişe duyulan durumlar.....	53
Çizelge 4.18. Gıda güvenliği ile ilgili endişe duyulan durumlar	53
Çizelge 4.19. Endişe duyulan durumlara ait analiz sonuçları.....	54
Çizelge 4.20. Eğitim düzeyine göre fazladan ödeme hakkındaki düşünceleri	56
Çizelge 4.21. Meslek gruplarına göre fazladan ödeme hakkındaki düşünceleri.....	57
Çizelge 4.22. Aylık gelir gruplarına göre fazladan ödeme hakkındaki düşünceleri	58
Çizelge 4.23. Eğitim düzeyine göre gıda denetimleri hakkındaki düşünceleri.....	59
Çizelge 4.24. Meslek gruplarına göre gıda denetimleri hakkındaki düşünceleri.....	59
Çizelge 4.25. Yaş gruplarına göre gıda denetimleri hakkındaki düşünceleri.....	60
Çizelge 4.26. Patojen bakteriler ile tehlikeli ürünler hakkındaki bilgi durumları	61
Çizelge 4.27. Eğitim düzeyine göre gıda güvenliği ile ilgili sorumluluk	62
Çizelge 4.28. Meslek gruplarına göre gıda güvenliği ile ilgili sorumluluk	62
Çizelge 4.29. Yaş gruplarına göre gıda güvenliği ile ilgili sorumluluk	64

1. GİRİŞ

İnsanların en temel ihtiyacı beslenme, giyinme ve barınmadır. Hızla artan dünya nüfusunun yeterli ve dengeli beslenmesinin yanında sağlıklı ve güvenilir gıdaya erişimi de oldukça önemlidir. Ancak hızlı nüfus artışı gıdalara erişimi zorlaştırmakla kalmayıp, denetim ve kontrolleri de zorlaştırmaktadır. Bu kapsamda gıda güvenliği gıda endüstrisinin sürdürülebilirliği, beslenme ve insan sağlığı açısından önem arz etmektedir. Bu çalışma ile kadınların, gıda güvenliği kavramını bilip bilmediği, eğitim düzeyi ile gıda güvenliği bilinç düzeyi arasında ilişki olup olmadığı, ürün etiketi okuma alışkanlığı, ambalajlı ürün tercih etme kriterleri, bozuk ve hatalı ürün karşısında tutum ve davranışları, gıda güvenliği konusunda yararlanılan bilgi kaynaklarının neler olduğu, konu ile ilgili çalışma yapan uluslararası örgütler ve bakanlık faaliyetlerinden haberdar olup olmadığı kısaca gıda ürünleri satın alma ve tüketimi konusunda bilinçli bir tüketici olup olmadıkları tespit edilmiştir.

1.1. Çalışmanın Önemi

İnsanlar var olduğundan bu yana gıda kaynaklı çeşitli krizler ortaya çıkmıştır. Yeterli ve dengeli beslenme ile bireylerin hayatlarına devam etmeleri, sosyal ve ekonomik refah düzeylerini arttırmaları için çeşitli çalışmalar yapılmaktadır. Yeterli gıda ihtiyacını karşılayamayan toplumlarda gelişmişlik düzeyi azalmakta, verim düşmekte ve üretkenlik azalmaktadır. Daha fazla tüketimden ziyade yeterli ve dengeli miktarda alınan gıda ile birlikte iş verimliliğine olumlu katkı sunmakta, zihinsel gelişimini desteklemekte, daha sağlıklı bir bünyeye sahip olması sağlanmakta ve gerekli mineral, vitamin ihtiyacı karşılanmaktadır (Dölekoğlu ve Yurdakul 2004).

Dünyada artan uluslararası gıda ticareti, iklim değişikliği, kentleşme, beslenme alışkanlıklarının değişmesi, su ve gıda savaşları gibi sebepler artan gıda ihtiyacı ve gıda güvenliği sorununu beraberinde getirmektedir. Küreselleşme ile artan dünya gıda ticareti, dünyanın bir ucundan diğer bir ucuna gönderilen gıdaların, tüketicinin sofrasına ulaşmaya kadar karşılaştığı tüm zincirin her halkasında korunması ve sağlıklı bir şekilde ulaşması gerekmektedir. Bu yüzden beslenme ile ortaya çıkan en büyük sorun yeterli miktarda gıdaya ulaşmak ve bu gıdaların sağlıklı, güvenilir bir şekilde sofraya gelmesini sağlamaktır. Nitekim her yıl artan dünya nüfusunun ihtiyacını karşılamak amacıyla denetimsiz, özensiz ve kontrolsüz üretilen gıdalar, canlıların sağlığını tehlikeye atmaktadır.

Yoksul ve dışlanmış ülkelerdeki ölüm ve hastalıkları azaltmak, adil ve eşit imkanlar sağlamak amacıyla çalışmalar yapan Dünya Sağlık Örgütü (WHO) verilerine göre her yıl zararlı bakteriler, virüsler, parazitler ve kimyasal maddeler içeren, güvenilir olmayan gıdalar sebebiyle gıda zehirlenmesinin hafif sayılabilecek semptomlardan ishalden kansere varan birçok hastalık dünyanın her yerinde ortaya çıkmaktadır. Yayınlanan raporda dünya genelinde her 10 kişiden 1'i, yaklaşık 600 milyon insanın gıda kaynaklı hastalık yaşadığı ve 420 bin kişinin hayatını kaybettiği bilinmektedir (Anonim 1). Özellikle gelişmemiş ülkeler başta olmak üzere az gelişmiş ve gelişmiş ülkeler de dahil olmak üzere tüm dünya ülkelerini ilgilendiren gıda kaynaklı hastalık ve ölümler konunun önemini bizlere anlatmaktadır.

Gıda kaynaklı hastalıklar ekonomik kayıplara neden olmaktadır. Giderek daha ciddi boyutlara ulaşan, büyük bir halk sağlığı problemi olan ve dünyada yaşayan milyonlarca insanı tehdit eden bu hastalık, küresel bir halk sağlığı ve ekonomik tehdit oluşturmaktadır. Gıda kaynaklı hastalıkların maliyeti oldukça yüksektir. Ekonomik bir yük olan bu hastalık bireyin gelir kaybı, sağlık bakım maliyeti, verimlilik kaybı, salgın araştırma maliyeti, işyeri kapanması nedeniyle oluşan gelir kaybı ve üründe oluşan güvensizlik nedeniyle satışın geri çevrilmesi ve iadesi gibi çeşitli gider yüklerine sebep olmaktadır (Eren 2011).

Gıda teknolojisindeki gelişmeler olumlu seyretse de tüketimdeki hızlı artış, beslenme alışkanlıklarının değişmesi, toplu tüketimin artması, bilinçsiz yapılan gıda alışverişleri, yanlış uygulamalar sonucu gıdalarda kalan ilaç kalıntıları, işletmelerdeki denetim yetersizliği, raf ömrünü uzatmak amacıyla kontrolsüz kullanılan gıda katkı maddeleri toplum sağlığını tehlikeye atmaktadır. Bu çalışma, hane içinde gıda alışverişi görevini üstlenen kadınların dikkat etmesi gereken konulara dikkat çekmesi ve önerilerde bulunması açısından önem arz etmektedir.

1.2. Çalışmanın Amacı

Hızla artan dünya nüfusunun yeterli ve dengeli beslenmesinin yanında sağlıklı ve güvenilir gıdaya erişimi de oldukça önemlidir. Ancak hızlı nüfus artışı gıdalara erişimi zorlaştırmakla kalmayıp, denetim ve kontrolü de zorlaştırmaktadır. Bu kapsamda gıda güvenliği gıda endüstrisinin sürdürülebilirliği, beslenme ve insan sağlığı açısından önem arz etmektedir.

Bu doğrultuda ankete katılan kadınların;

- Demografik ve sosyo-ekonomik durumlarının tespiti
- Gıda satın alma tutum ve davranışlarının belirlenmesi
- Gıda satın alma tercih yerleri
- Gıda satın almada tercihlerini etkileyen kriterler
- Tüketilen gıdaların güvenilirliği hakkındaki görüşleri
- Demografik özellikleri ile bilinç düzeyi arasındaki ilişki
- Gıda güvenliği konusunda yararlanılan bilgi kaynakları
- Bozuk ve hatalı ürün karşısında tutum ve davranışları
- Gıda güvence sistemleri hakkında bilgi sahibi olup olmama
- Gıda güvenliği tutum ve davranışları
- Gıda güvenliği ile ilgili endişe duyulan konular
- Gıda denetimlerinin kimde olduğu konusunda görüşler ve demografik özelliklerin bu görüşlere etkisinin tespiti amaçlanmaktadır.

2. KAYNAK TARAMASI

2.1. Gıda Güvencesi ve Gıda Güvenliği ile İlgili Genel Bilgiler

Beslenme ve gıda ile ilgili iki önemli unsur bulunmaktadır. Bunlardan ilki tüm insanların sürdürülebilir ve yeterli gıdaya ulaşması yani gıda güvencesi, ikincisi ise bu çalışmanın temelini oluşturan gıdaların sağlık ve hijyen kurallarına göre üretilmesi, depolanması ve tüketilmesi yani gıda güvenliğidir. Ancak bu iki kavram çoğu zaman birbirinin yerinde kullanılmaktadır. Halbuki gıda güvencesi ve gıda güvenliği farklı iki kavramdır. Gıda güvencesi en basit tanımı ile “Sağlıklı ve faal bir yaşam sürdürebilmek için, herkesin her an ekonomik ve fiziki açıdan yeterli ve sağlıklı gıdaya ulaşabilmesi” olarak tanımlanmaktadır (Kıymaz ve Şahinöz 2010). Food and Agriculture Organization (FAO) tarafından yapılan tanıma göre ise gıda güvencesi “Bütün insanların her zaman aktif ve sağlıklı yaşamı için gerekli olan besin ihtiyaçlarını ve gıda önceliklerini karşılayabilmek amacıyla yeterli, sağlıklı, güvenilir ve besleyici gıdaya fiziksel ve ekonomik bakımdan sürekli erişebilmeleri” olarak tanımlanmaktadır (FAO 1996).

Gıda güvencesinin üç temel boyutu vardır ve bu boyutlar, gıda güvenliğini sağlamak için birlikte gerçekleşmelidir.

- 1) Gıdanın bulunabilirliği: Gıdalar yeterli miktarlarda bulunabilmelidir.
- 2) Gıdaya erişim: Finansal açıdan yeterli kaynağa sahip olunarak gıdalara ulaşılabilinmelidir.
- 3) Gıda kullanımı: Temel beslenme, yeterli su ve hijyen prensiplerine dayalı olarak kullanılmalıdır (Kıymaz ve Şahinöz 2010).

Centre for Studies in Food Security (CSFS)’e göre ise gıda güvencesinin 5 temel ilkesi vardır. Bu ilkelerin bir arada bulunduğu takdirde gıda güvencesi sağlanmış olacaktır. Bunlar sağlanabilirlik, erişilebilirlik, yeterlilik, kabul edilebilirlik, bireysel ve kurumsal etkenler olmak üzere 5 temel ilkeden oluşmaktadır. Sağlanabilirlik; yeteri kadar gıdanın her zaman ve herkes için temin edilebilir olma durumu; erişilebilirlik, fiziksel ve ekonomik açıdan her bireyin gıdaya erişebilme kapasitesi; yeterlilik, besleyici, güvenli ve çevresel açıdan üretilen gıdaya erişim; kabul edilebilirlik, her kültürün alışkanlıklarına hitap eden, insana yakışır şekilde ve insan haklarına zarar vermeyen gıdaların temini; bireysel ve kurumsal etkenler ise gıda güvencesi sorumluluğunu taşıyan, politikalar belirleyen ve süreci yöneten bireyler ve kurumlardır (CSFS 2015).

Gıda güvencesinin istenilen düzeyde sağlanamamasının ana sebeplerinin başında gıda fiyatlarındaki artışın yanı sıra iklim değişikliği, gelir seviyesindeki düşüş, tarım sektöründe üretilen ürün miktarındaki düşüşler, fiyatlardaki istikrarsızlıklar ve uygulanan hatalı politikalar gösterilebilir (Kıymaz ve Şahinöz 2010).

Gıda güvencesi ile ilgili yapılan çalışmalar ve alınan önlemlere karşın mevcut gıdanın tüketimi noktasında önemli bir sorun israftır. Gıda otoriteleri tarafından açıklanan rapora göre dünyada her yıl 1.3 milyar ton gıdanın israf edildiği ve israf edilen gıdaların küresel maliyetine bakıldığında ise tahminlere göre bu miktarın yaklaşık 2,6 trilyon dolar civarında olduğu bilinmektedir (FAO 2019a). Dünyanın her yerinden ülkeler ve sivil toplum kuruluşları, yoksulluğu ve açlığı ortadan kaldıracı bir şekilde BM’in sürdürülebilir kalkınma hedefleri arasında yer alan ‘Açlığa Son’ başlığıyla çeşitli

politikalar oluşturarak gıda güvencesini sağlamak amacıyla çalışmalar yapmaktadır. Açlığı ortadan kaldırmak ve gıda güvencesini sağlama hedefiyle Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü (FAO), Uluslararası Tarımsal Kalkınma Fonu (IFAD), Birleşmiş Milletler Çocuklara Yardım Fonu (UNICEF), BM Dünya Gıda Programı (WFP) ve Dünya Sağlık Örgütü (WHO) ortaklığında çalışmalar yapılmaktadır.

Gıdalara ilişkin gıda güvencesinin sağlanmasının yanı sıra, gıdaların soframıza gelinceye kadar sağlıklı, temiz ve bozulmamış olması, insan sağlığına zarar vermemesi gerekmektedir. Gıda güvenliğine ilişkin birçok tanım bulunmaktadır. 5179 sayılı Gıda Kanununda gıda güvenliği; “Gıdalarda ortaya çıkabilecek fiziksel, kimyasal, biyolojik her türlü zararların bertaraf edilmesi için alınan tedbirler bütünü” şeklinde tanımlanmaktadır (Anonim 3). Gıda üretim sürecinin her aşamasında gıda güvenliğinin önemi vardır ve tarladan sofraya tüm adımlarda gıda güvenliğinin sağlanması gerekmektedir. Gıda ürünlerinin tarladan tüketim aşamasına gelinceye kadar olan süreçte, gıdaların fiziksel, kimyasal ve biyolojik zarara uğramadan insan sağlığına zarar vermeyen, besin değerini kaybetmeyen gıdalar sağlıklı ve güvenilir olarak kabul edilir (Kılıçalp 2011). Bir başka tanıma göre ise gıda güvenliği, gıdaların üretimden tüketime kadar her aşamasında çevreye ve insanlara hiçbir zarar vermeden yapılan ve tüm bu üretim yapılırken her aşamasında kontrolün sağlanması olarak ifade edilmektedir (Bıyıklı 2011). Gıda güvenliğini “Sağlıklı ve güvenilir gıda üretiminin sağlanması amacı ile gıdaların üretim, taşınma, depolanma, dağıtım ve tüketim aşamalarında gerekli kurallara uyulması ve önlemlerin alınması” şeklinde tanımlamıştır. Koçak (2010)’a göre ise gıda güvenliği, “Besin maddelerinin tüm bozulma ve bulaşma etkenlerinden uzaklaştırılarak, insanların tüketimine uygun olarak sunulmasıdır”. Gıda güvenliği kavramı özellikle son yıllarda tüketicilerin gıda üretimi ve tüketimine karşı duyarlılıklarının ve bilincin artması ile önem arz eden bir konu haline gelmiştir (Taşdan vd. 2014).

Gıda kaynaklı hastalıklar insan sağlığını tehdit etmekte ve ölüme varan kötü sonuçlara sebep olabilmektedir. Gıda kaynaklı birçok değişik tipte mikroorganizma ve hastalık bulunmaktadır. Gıda zehirlenmeleri genellikle baş dönmesi, halsizlik, ishal ve kusma şeklinde belirtiler göstermektedir. Her bireyde farklı şekilde ve seviyede etki gösterse de çocuk, yaşlı ve hamileler de daha etkin sonuçlar gösterebilir. Dünyada olduğu gibi ülkemizde de sık yaşanan gıda zehirlenmeleri yaşam kalitesini olumsuz etkilemesinin yanı sıra ekonomiye de olumsuz etkileri vardır (Muratoğlu vd. 2015).

Gıda zehirlenmelerinin çoğu zaman belirtileri hafif olarak seyrettiği için acil servise başvuru yapmadan evde dinlenme, bitki çayları tüketme, geleneksel yöntem olarak bilinen yoğurt tüketiminin iyi geldiğinin düşünülmesi gibi yöntemler ile evde tedavi etme amacıyla resmi kayıtlara geçmeyen birçok vaka olduğu tahmin edilmektedir.

Gıda zehirlenmelerine genellikle bakteriler (Salmonella, E. coli, Listeria, Campylobacter vb.) sebep olmaktadır. Bunun yanı sıra gıdalarda oluşan zehirlenme sebepleri şu şekilde sıralanabilir:

- Toksik gıda maddeleri
- Gıdalara bulaşan kimyasallar
 - ✓ Pestisitler
 - ✓ Deterjan kalıntıları
 - ✓ Ağır metaller

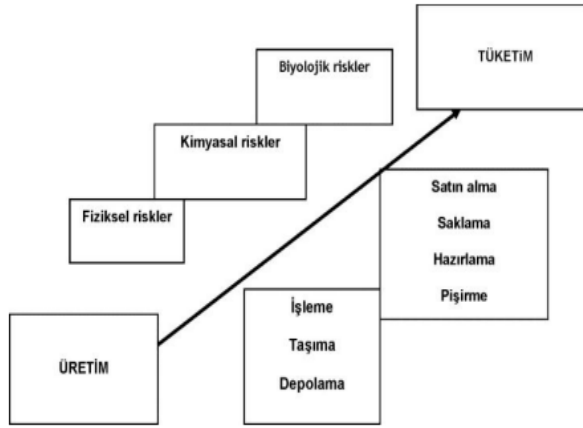
- Gıda katkı maddeleri
- Ambalaj maddeleri
- Mikotoksinler ve Virüsler
- Parazitler

Genellikle gıda zehirlenmelerine sebep olduğu düşünülen mantar, tavuk ve balık gibi gıdaların tüketimi sonucu gıda zehirlenmeleri yaşandığı bilinse de patates, baklagil, bal, fındık, fıstık ve ıspanak gibi pek çok gıda, ölüme varan sonuçlar ortaya çıkaracak düzeyde zehirlenmeye neden olurlar. Böcek ve zararlıları öldürmek amacıyla kullanılan pestisitlerin gıdaların içerisine kadar işlemesi, yüzeyinde kalması ve tüketilmesi sonucu sağlığı tehlikeye attığı bilinmektedir. Gıdaların üretimi ve işlemesi sırasında kullanılan ekipmanların gıdaya temas etmesi ve metal iyonlarını gıdaya bulaştırması sonucunda belirli dozun üzerinde vücuda alınması ciddi tehlike oluşturmaktadır. Bir diğer tehlike olan ve temizlik amacıyla kullanılan deterjanlar da sindirim çalışmasını bozmakla beraber sağlık üzerinde olumsuz etki göstermektedir. Gıda katkı maddeleri de gıda zehirlenmesine sebep olup halk sağlığını tehlikeye atmaktadır (Akbulut ve Gürarda 1978). Bu katkı maddeleri yiyecekleri daha dayanıklı hale getirmek, raf ömrünü uzatmak; kıvam, tat, koku ve rengini istenilen hale getirmek için kullanılmaktadır. Gıda katkı maddelerinin belirli düzeylerde gıdalarda kullanılmasına izin verilmiştir ve Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliği'nde kullanım koşulları ve dozları yer almaktadır.

2.2. Gıda Kaynaklı Tehlikeler

Gıdalar üretimin, dağıtımın, depolamanın ve tüketimin herhangi bir aşamasında kolaylıkla kontamine olabilmektedir. Yanlış olan birçok uygulama yiyecekleri zararlı hale getirebilir ve insan sağlığına ciddi zararlar verebilmektedir. Eğitim yetersizliği, ekonomik zorluklar, nüfustaki artış, çevre kirliliği ve yetersiz beslenme sorunları güvenli gıda teminini ve sofraya gelinceye kadar izlenebilirliğini zorlaştırmaktadır. Sürdürülebilir ve insan sağlığını tehlikeye atmayacak, besleyici değerini kaybetmemiş, temiz ve sağlıklı gıdalara erişim noktasında tehlikelerin bertaraf edilmesi büyük önem taşımaktadır.

Gıda güvenliğini etkileyen tehlikeler biyolojik, kimyasal ve fiziksel olarak sınıflandırılabilir. Bunun yanı sıra üretim sırasında yaşanan bazı hatalı uygulamalar sebebiyle de gıda güvenliği konusunda tehlikeler ortaya çıkmaktadır. Gıda fabrikalarında ürünler işlenirken personel ve ekipman hijyeninin yetersizliği, depolama koşullarının sağlanamaması ve kontrolün yapılmaması, pişirme-soğutma işlemlerinde sıcaklık ve süre yanlışlıkları ve donmuş gıdaların çözdürülme hataları neticesinde güvenli gıda üretimi noktasında tehlikeler ortaya çıkarmaktadır (Anonim 1).



Şekil 1.1. Gıdalara ilişkin riskler. “Türkiye’de Gıda Güvenliği ve Mevzuatı”, Giray, H. ve Soysal, A., 2007. TSK Koruyucu Hekimlik Bülteni, 6(6), s.486 makalesinden aynen alınmıştır.

2.2.1. Fiziksel tehlikeler

Gıdalarda bulunması istenmeyen, gıdaya doğrudan veya dolaylı olarak dahil olan birçok fiziksel tehlike bulunmaktadır ve bu tüketici sağlığı için istenmeyen bir durumdur. Bunlardan bazıları taş, toprak, cam kırıkları, plastik, tahta, metal, saç, tırnak, sinek, böcek, radyoaktivite ve kirler gibi yabancı maddeler potansiyel fiziksel tehlikelerdir. Ayrıca insan sağlığına zararlı olan radyasyon, gürültü ve titreşimler, yüksek sıcaklık ve soğuklukla karşılaşılması da fiziksel tehlikeler arasında yer almaktadır (Erkmen 2010). Bu nedenle, gıda üretimi, işleme ve taşıma süreçlerinde bu tür yabancı maddelerin kontrol edilmesi ve önlenmesi önemlidir. Gıda endüstrisinde hijyen standartlarına uygunluk ve kalite kontrolü, tüketicilere güvenli ve sağlıklı gıdalar sunma açısından kritik öneme sahiptir.

2.2.2. Kimyasal tehlikeler

Yiyeceklerin bünyesinde doğal olarak bulunan toksik kimyasallar, tarım ilaçları, gübreler, büyüme hormonları, antibiyotikler, haşere kontrol ilaçları, temizleme ve dezenfeksiyon ilaçları gibi pek çok kimyasal tehlikeler gıda güvenliğini tehlikeye atmaktadır. Gıda katkı maddeleri ve diğer kimyasallar insan ve hayvan organizmalarında metabolize edilemeyen, yani vücut tarafından ayrıştırılamayan toksik maddelerdir. Bu tür maddelerin tüketimi, potansiyel sağlık risklerini içerebilir ve uygun önlemler alınmazsa olumsuz etkiler doğurabilir. Yiyecek ve içeceklerde kullanılan tabak, çatal, kaşık ve bıçakların temizlik aşamasında deterjanlar ile yıkanması sırasında yeterince durulama yapılmaması büyük risk ortaya çıkarmaktadır. Şekerleme, dondurma, sakızlar, içecekler, ketçap, yoğurt, hazır çorba ve reçellerde kullanılan sentetik boya renklendiricileri de kimyasal tehlikeler arasındadır. Doğal tatlandırıcılardan daha tatlı ve ucuza mal edilen yapay tatlandırıcılar, birçok gıdanın üretiminde kullanılmaktadır. Özellikle gazlı içecekler, enerji içecekleri, sakızlar, fırın ve pasta ürünleri, şekerler ve diyet ürünleri de içerisinde yer alan yapay tatlandırıcılar alerjik reaksiyona neden olabilmektedir (Erkmen 2010).

Doğada iz miktarda ve doğal olarak bulunan ağır metaller, genellikle endüstriyel işlemler sonucu çevreye yüksek miktarda bulaşan toksinlerdir. Gıdalara doğrudan veya dolaylı yollardan havadan, sudan, çevreden; hayvan yemleri, gübre, ambalajlardan, alet-ekipmanlardan bulaşarak insan sağlığına zarar vermekte ve ani ölümlere sebep olmaktadır. Cıva, bakır, demir, kadminyum, arsenik, çinko, nikel ve kurşun ağır metallerle örnek olarak gösterilebilirler. Tarım ürünlerinde verimi arttırmak ve zararlılardan korunmak amacıyla kullanılan pestisitler de kimyasal tehlikeler arasındadır. Pestisitlerinin kullanımının gerekliliğine karşın bilinçsiz ve yanlış kullanımı sonucu insan sağlığı ve çevre kirliliğine olumsuz etkisi olmaktadır.

2.2.3. Biyolojik tehlikeler

Biyolojik tehlikeler gıda üretiminden tüketime her bir aşamada potansiyel bir risk faktörüdür. Gıdaların pek çoğu mikroorganizmaların üreme ve gelişmeleri için uygun ortama sahiptir. Gıdalar üzerinde yer alan biyolojik tehlikeler virüs, bakteri, viral ajanlar, parazitler, hayvanlar ve küflerdir. Bu tehlikelere maruz kalmak insan sağlığını tehlikeye atmanın yanı sıra ekonomik kayıplara da sebep olmaktadır. Salmonella, E. coli, C. Botulinum, S. aureus, Shigella ve L. Monocytogenes gibi birçok mikroorganizma toz, toprak, hava, böcek, haşere, çiğ gıda ve kullanılan alet-ekipmanlar aracılığıyla bulaşabilmektedir. Gıda güvenliğini en çok tehdit eden etmenlerden biri bakterilerdir ve bu mikroorganizmalar, gıda üretim zincirinin çeşitli aşamalarında çoğalabilir ve yayılabilir. Yiyeceklerin uygun olmayacak şekilde ısıtılması, muhafaza edilmesi, pişirilmesi veya hijyene dikkat edilmemesi neticesinde bu biyolojik organizmalar insanlara bulaşarak halk sağlığını tehlikeye atmaktadır. Su ve gıdaların sebep olduğu patojen mikroorganizmalar, özellikle az gelişmiş ülkelerde, ishal hastalıklarına yol açmakta ve her yıl yüzlerce kişinin hayatını kaybetmesine neden olmaktadır (Güler ve Can 2017).

Giray ve Soysal (2007), bazı gıdalarda daha fazla etki eden biyolojik risk etkenlerini şu şekilde özetlemiştir:

Süt ve ürünleri: Staphylococcus, Streptococcus, Salmonella, M. Tuberculosis, Brucella, Poliovirus, Hepatitis A, E. coli, Listeria, Toxoplazma

- Et ve ürünleri: Salmonella, Staphylococcus, B. anthracis, C. perfringens ve botulinum, E. coli, Toxoplasma, Taneia, Trichinella, Hepatitis A
- Kümes hayvanları: Salmonella, C. Perfringens
- Kabuklu deniz hayvanları-balık: Salmonella, Hepatitis A ve E, V. Cholerae
- Pilav: B. cereus
- Bahçe otları: Ekinokok
- Hamur işleri: Salmonella, Staphylococcus, Hepatitis A ve E
- Kabuklu deniz hayvanları-balık: Salmonella, Hepatitis A ve E, V. Cholerae
- Yumurta: Salmonella, Shigella, Staphylococcus, Streptococcus
- Sebze/Meyve: Salmonella, E. coli, V. cholerae, Entamoeba, Ascaris, Hepatitis A, ve E

Gıdaların üretimden tüketime her aşamasında biyolojik riski en aza indirmek için birçok hususa dikkat etmek gerekmektedir. Hasat sonrası depolama ve altyapı

yetersizliği, yükleme ve nakliyat öncesi ön soğutma yapılmaması, taşınma sırasında soğuk zincirin korunmaması, uygun olmayan ürünlerin birbiriyle taşınması ve temasta olması, kötü hijyen koşulları, uygun nem ve sıcaklık şartlarında depolanmaması, evde yetersiz pişirme ve uygun olmayan muhafaza şartları nedeniyle sağlığı tehdit edecek biyolojik riskten kaçınılması gerekmektedir.

2.3. Dünyada Gıda Güvenliği Tarihçesi

Tarım sektörünün iklim koşullarına bağımlı olması, risk ve belirsizlikleri beraberinde getirmektedir. Oluşabilecek riskler ve öngörülemeyen olumsuz sonuçlar üretim miktarında dalgalanmalara sebep olmakta ve gıda ihtiyacımızı karşılayamama noktasında ciddi kaygılara neden olabilmektedir. Her geçen gün artan dünya nüfusu, arzı karşılayamama konusunda ciddi tehditler ile karşı karşıyadır. Artan nüfusa yeterli gıdanın sağlanabilmesi için birim alanda daha fazla ürün elde etmek amacıyla kimyasal girdiler kullanılmaya başlanmıştır. Verimli tahıl türlerinin gelişmesine yardımcı olmak, üretimde verimliliği arttırmak ve ihtiyacı karşılamak amacıyla 1960'ların sonuna doğru Yeşil Devrim olarak adlandırılan bu dönemde, tarımda kimyasal ve bilinçsiz ilaç kullanımı çevrenin dengesini olumsuz etkilemiştir. Yeşil devrimin babası olarak bilinen Norman Borlaug'un önderlik ettiği harekette bir milyondan fazla insanın açlıkla mücadelesinde bu durumdan kurtarıldığı, verimli tahıl türlerinin geliştirdiğini savunmaktadır (Farmer1986). Ancak bilinçsiz ve aşırı kullanılan kimyasal gübreler, bir müddet sonra yerini güvenli gıda arayışı içerisine bırakmış ve gıda güvenliği kavramını tartışmaya açmıştır.

Küresel olarak açlıkla mücadele çalışmalarında ve gıda güvenliği kapsamında izlenen yol Birleşmiş Milletler (BM) bünyesinde 1945 yılında Gıda Tarım Örgütü (FAO)'nın kurulması ile başlamıştır. Ekonomik kalkınmayı amaçlayan bu kuruluş halen günümüzde en etkin örgütlerden biridir. Türkiye de 1948 yılında FAO'ya üye olmuş ve ilk ofisini 1982 yılında Ankara'da kurmuştur. Gıda Tarım Örgütü gıda zincirinin tüm aşamalarında gıda güvenliği, bulunabilirlik, erişilebilirlik, güvenilirlik ve kaliteyi arttırmak amacıyla devlet ve kuruluşları desteklemektedir. 1947 yılında imzalanan Gümrük ve Ticaret antlaşması ile ülkelerin insan, hayvan ve bitki sağlığını korumak amacıyla gerekli çalışmalar yapılması ve önlemlerin alınması, alınan karar ve önlemlerin uygulamaya koyulması gerekliliğini içermektedir. 1948 yılında, FAO ile iş birliği içerisinde başta halk sağlığı olmak üzere sağlıklı ve kabul edilebilir gıdalar sağlanması amacıyla destek veren uluslararası bir kuruluş olan Dünya Sağlık Örgütü (WHO) kurulmuştur. FAO ve Dünya Sağlık Örgütü ile 1992' de düzenlenen 1. Uluslararası Beslenme Konferansında dünyada yaşayan her bireyin sağlıklı, temiz ve beslenme açısından yeterli kabul edilebilecek gıdaya erişmenin herkes için bir hak olduğu ve yine aynı yıl içerisinde düzenlenen BM Çevre ve Kalkınma Konferansında şu an olduğu gibi gelecekte de gıda güvenliği için tehdit sayılabilecek bütün risk faktörlerine karşı gereken önlemlerin alınması gerektiği vurgulanmıştır (Koç ve Uzmay 2015). Dünya Sağlık Örgütü, dünya çapındaki gıdadaki güvenlik kaygılarını;

- Mikrobiyolojik etkili risk ve tehditler,
- Kimyasal etkili risk ve tehditler,
- Gıdasal ürün ile alakalı hastalık etkenlerinin incelenmesi ve gözlemlerin yapılması,

- Teknolojinin sürekli olarak gelişmesi ve yenilemesi,
- Devletlerin müdahalesi ile idarede yer alan ve insan kapasitesindeki geliştirilmeler şeklinde sıralanan bütün bu başlıklar altında sınıflandırmaya gidilmiştir.

Dünya ticaretinde genel normlara uygun değerler sağlamak ve tüketici, halk sağlığını koruma amacı ile 1963 yılında Kodeks Alimentarius Komisyon'u (CAC) kurulmuştur. BM tarafından kurulan bu komisyon, diğer ülkeleri de kapsayacak şekilde genel kabul gören bir standart ile hijyen, etiketleme, ilaç kalıntıları, ithalat ve ihracat ile ilgili denetimler, belgelendirme sistemi, gıda katkı ve koruyucu maddeleri, kirletici unsurlar ve numune alımı gibi pek çok kriterleri bir standart halinde yayımlayıp kabul görmesini sağlamıştır.

1990'lı yıllarda baş gösteren 'deli dana' BSE olarak bilinen hastalığın çıkmasıyla beraber vakalar birçok ülkeye hızlıca yayılmış ve halkı büyük endişe ve korkuya sürüklemiştir. BSE krizi gıda güvenliği noktasında bir dönüm olmuş ve tüketiciyi korumaya yönelik adımların hızlanmasına, gıda güvenliğinin önemine dikkat çekmiştir. BSE krizinden sonra ortaya çıkan diğer bir tehlike olan 'dioksin' krizi de hayvan yemlerine kanserojen dioksin içeren hayvansal yağın karışması sonucu ortaya çıkmış ve kısa sürede hızla yayılmıştır. AB uyum süreci içerisinde uluslararası önem kazanan gıda güvenliği konusu yayımlanan 1997 yılında Yeşil Belge (Green Paper) ve 2000 yılında Beyaz Belge (White Paper) ile komisyon, gıdaların ilk halkası olan üretimden başlayarak son aşama tüketimine kadar olan aşamalarda 'tarladan sofraya' her zincirde belirli bir standart ve kurallar çizerek belirlemiştir. Gıda güvenliği konusunun temel prensiplerinin belirlendiği bu belge Avrupa Gıda Otoritesi (AGO) tarafından da kabul görmüştür. Beyaz doküman ile gıda üretim halkasının tüm aşamalarında risk analizlerini belirleme, öneriler sunma, önlem alma, izleme, tüketicilerin müdahil olmasının sağlanması, tarladan sofraya gelinceye kadar her aşamada gıda güvenliği ve etkin mevzuat hazırlanması hedeflenmiştir. Halk sağlığını tehdit eden risk faktörlerinin ortadan kalkması ve gıda güvenliğinin yalnızca üretimde veya işlemede değil her aşamada sağlanması amacıyla hazırlanmış ve kurul oluşturulmuştur (Giray ve Soysal 2007). Yeşil Doküman hedefleri arasında tüketici, üretici ve imalatçıların ihtiyaç ve beklentilerini karşılamak, tüketici çıkarlarının korunmasını sağlamak, denetim ve kontrolleri resmi olarak sistemleştirmek, gıda mevzuatlarına ilişkin kamuoyu oluşturmak, önlemler almak ve mevzuatların rasyonel şekilde oluşmasını sağlamak hedefler arasında yer almaktadır. Tüm alınan önlem ve çalışmalara rağmen BSE ve dioksin krizinin yönetilememesi, tüketicinin ürün ve kalitesine olan güvensizlik, tüketicinin güvenini sarsmıştır. Komisyon, 14 Ocak 2000'de tüketicinin güvenini yeniden inşa etmeyi amaçlayan tüketici sağlığını en üst düzeyde korumayı amaçlayan 'Beyaz Dokümanı' yayımlamıştır. Bu belge ile gıda mevzuatı ve gıda güvenliğine yönelik yeni bir yaklaşım ortaya çıkmıştır. Gıda güvenliği yalnızca, işleme, tedarik, dağıtım zincirleri değil bunun yanı sıra hayvan sağlığı, hayvan refahı ve bitki sağlığına varıncaya kadar bir bütün olarak ilk kez ele alınmıştır. Bu doküman AB'nin çiftlikten sofraya gıda güvenliği ilkesini benimseyerek, dolaylı veya doğrudan tüm konuları kapsayan önlemler içermektedir (Sezgin ve Artık 2011).

Beyaz Dokümanın yayımlanmasından sonra Avrupa Parlamentosu ve Konseyi Tüzüğü 28 Ocak 2002 tarihinde gıda yasasının ilkelerini belirleyen Avrupa Gıda Güvenliği Otoritesi (EFSA)'ni kurdu ve gıda güvenliğine ilişkin usuller belirlendi. Beyaz

Doküman 'da tavsiye edilen önlemler somutlaştırılarak gelecek zamanda çeşitli tanımlar, prensipler ve gereklilikler tüm gıda mevzuatları için esas teşkil edecektir.

EFSA hedefleri arasında şunlar yer almaktadır:

Gıda ve yemlere ilişkin alınması gereken tüm önlemler için temelde bir ortak fikrin oluşması; tüketicilerin, üretim zincirine dahil edilerek ticari tarafların ve diğer tüm paydaşların herkes için faydalı olabilecek gıda yasasını destekleyici karar alma sürecine dahil edilmesi

Gıda yasası kapsamının genişletilerek hayvan yemleri ve diğer tüm tarımsal girdiler ve gıda ile temas eden materyallerin yasa kapsamına dahil edilmesi

Gıda güvenliğinde ürünlerin güvenilirliğini ve kontrolü arttıran izlenebilirlik

Gıda üretim aşamaları ve bu üretim aşamaların arasındaki etkileşimin bir bütün olarak ele alınması

Tüketiciyi bilgilendirme gibi pek çok hedef ve amaç doğrultusunda çalışmalar yapılmıştır (Anonim 7).

2.4. Türkiye’de Gıda Güvenliği Tarihçesi

Geçmişten günümüze kadar yaşanan yaşam mücadelesi içerisinde su, toprak gibi gıda kaynakları, kavga ve savaşların en büyük nedeni olmuştur. Hızlı artan nüfus neticesinde gıda ticaret hacminin genişlemesiyle beraber artan gıda arzına cevap verebilmek için hızlı ve ucuza mal edilmek istenen gıdalardaki tehlikeleri engellemek adına eski tarihlerden beri idari ve hukuki düzenlemeler gerçekleştirilmiştir. Yoğun rekabet ortamında ayakta kalabilmek için üreticilerin sıklıkla başvurduğu yöntemlerden biri gıdaları taşımasıdır. Osmanlı Devleti’nde de yaşanan bu taşıma sorunlarını engellemek amacıyla Osmanlı Ceza Kanunu’nun 194. Maddesinde gıdalarla ilgili yaşanan bu hileli davranışta bulunan kimseler hakkında cezalandırılması öngörülmüştür. Böylelikle eski tarihlerden beri halk sağlığını tehlikeye atacak ve gıda güvenliğini tehdit edecek davranışlardan üreticilerin kaçınması sağlanmaya çalışılmıştır.

Ticaretin yaygınlaşmasıyla beraber mal alım, kabul ve sevk noktaları olan gümrükler önem arz etmektedir. Yine Osmanlı Devleti’nde gümrüğe gelen gıda, ilaç ve diğer ürünlerde kontrolün sağlanması amacıyla 1885 yılında Hıfzıssıhha-i Umumiye Komisyonu kurulmuştur. Bu komisyon sahtekarlık ve taşıması önlemek amacıyla belediye ve gümrük çalışanlarının gerekli laboratuvar ortamı da sağlanarak yapılan analizlerle halk sağlığı korunmaya çalışılmıştır.

Türkiye’de Cumhuriyet döneminde gıda güvenliği ile alakalı ilk çalışma 1930 yılında çıkarılan 1580 sayılı Belediye Kanunudur. Bu kanuna göre halkın sağlığı ve güvenliği için gıdaların üretimi, depolanması ve satışların denetiminden belediye sorumlu tutulmuştur. Yine aynı yıl içerisinde çıkarılmış olan 1593 sayılı Umumi Hıfzıssıhha Kanunu ile halkı aldatıcı taklit ve taşıması edilen gıdaların bulundurulması ve satışı yasaklanmıştır. Gıda maddelerini yanıltıcı unvan ve hilelerle ticaret yapmaya çalışmak da yasaklanmıştır. 1593 sayılı Umumi Hıfzıssıhha Kanunu ile gıdaların denetim ve yetkisi

belediye sınırları dışında Sağlık Bakanlığı'na verilmiştir (RG 1930). 1593 sayılı yasaya dayanarak 1942 yılında Gıda Nizamnamesi ve o zamana kadar gıda alanı ile ilgili yapılan en kapsamlı tüzük olan 1952 Gıda Maddeleri Tüzüğü çıkarılmıştır. Önemli bir adım olan 16 Ekim 1954'te Türk Standartları Enstitüsü kurulmuş ve ticarette standartlar belirlenmeye başlamıştır. Bu enstitü, usul ve hizmet standartlarını belirleyen ve hizmet standartlarını belirleme amacıyla kurulmuştur. Bir kamu kurumu olan bu kuruluşun, kısa adı ve aynı zamanda markası TSE'dir. Sanayi ve Teknoloji bakanlığına bağlı olan kuruluş standartları Resmî Gazetede yayınlanır (Anonim 2).

Gıda sektörü ile ilgili yapılan en temel ve kapsamlı değişiklik 560 sayılı Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararname ile olmuştur. Bu kararname ile gıda maddelerinin kaliteli ve hijyenik ortamda üretilmelerine, taşınmasına, işlenmesine, gıda katkı ve yardımcı maddelerine, ambalajlama, etiketleme, depolama, nakil, satış ve denetim usulleri ile yetki ve sorumlulukları kapsamaktadır. Gıda işletmelerinin gerekli izinleri için Sağlık Bakanlığı'na başvuruda bulunarak alınması gerektiği ve gıda sicili, tescil ve izin belgelerini Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı'na ait olduğu belirtilmektedir. Kalite ve hijyen analizleri yapmak amacıyla kurulan özel laboratuvarların kuruluş izni ve denetimi her iki bakanlığın kontrolü altına alınmıştır. Türk gıda kodeksine uygun olmayan hiçbir gıdanın üretimine izin verilmeyen ve insan sağlığı için zararlı olabilecek gıda içerisine yabancı ve risk taşıyan madde katılmayacağını belirten maddeler, ilgili kararnamede yer almaktadır. Ayrıca zirai ilaçlarla ilgili izin verilen sınırları aşmasına müsaade edilmediği belirtilmiştir.

560 sayılı kanun, 2004 yılında çıkarılan 5179 sayılı “Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararnamenin Değiştirilerek Kabulü Hakkında Kanun” ile yürürlükten kaldırılmıştır. Gıda güvenliğinin sağlanması, gıda işyerlerinin gerekli asgari ve teknik hijyen ve diğer güvenli üretim oluşturmalarını sağlamak amacıyla 2008 yılında Gıda Güvenliği ve Kalitesinin Denetimi ve Kontrolüne Dair Yönetmelik yayımlanmıştır. Gıda işletmelerindeki denetim ve kontrollerin izlenilebilirlik esası ile gıda üretim, işleme ve dağıtım, gıdaların satışı ve toplu tüketim yerlerinin denetimi Tarım ve Köy İşleri tarafından yapılacağı belirtilmiştir (Anonim 3).

Gıda güvenliği ve mevzuatı ile ilgili olarak 2010 yılında gıda ve yem güvenliğini halk, bitki ve hayvan sağlığını, tüketiciyi ve çevreyi korumayı amaçlayan Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem kanunu çıkarılmıştır. İlgili yönetmeliğin beşinci kısım, birinci bölümünde yer alan gıda ve yem güvenliği şartlarını 21. Maddede şu şekilde belirtmiştir:

- Gıda ile temasta bulunan yabancı madde ve malzeme ile güvenilir kabul edilmeyen gıdalar piyasaya sunulamaz. İnsan sağlığı açısından tehdit oluşturan ve tüketimi uygun olmayan gıda, güvenli gıda olarak kabul edilmez.
- Bir gıdanın güvenilir veya güvenilir olmayan gıda olduğunun belirlenmesinde, üretim, işleme ve dağıtım aşamaları, gıda üzerinde yer alan etiket bilgileri ve insan sağlığı ile ilgili uyarı amaçlı yer alan bilgiler ile tüketicilerin standart kullanımları dikkate alınır.
- Gıdanın insan sağlığı üzerinde olumsuz bir etkisinin olup olmadığının tespitinde; gıdayı tüketen kişinin sağlığı üzerinde aniden veya kısa sürede oluşan, uzun süreli de oluşabilecek normalin dışında yaşanan durumun yanı

sıra, gelecek nesiller üzerindeki etkileri, birikerek artan muhtemel toksik etkileri ve belirli hassas tüketici gruplarının sağlık durumları da dikkate alınır.

- Bir gıdanın insan tüketimi için uygun olup olmadığının belirlenmesinde, gıdanın yabancı madde karışımı da dâhil olmak üzere her türlü bulaşıklık, çürüme, bozulma veya kokuşma gibi durumlar kullanım amacına uygun olup olmaması açısından göz önüne alınır.
- Bir seri, parti veya sevkiyattaki aynı sınıf veya çeşit gıdanın içerisinde bir bölüm gıdanın güvenilir olmadığının tespit edilmesi durumunda, güvenilir sayılabilecek durumdaki gıdalar ile ilgili daha kapsamlı yapılan değerlendirme sonucunda saptanan gıdaların güvenilir olduğu ispat edilemez ise, o seri, parti veya sevkiyattaki aynı sınıf veya çeşidin tamamının güvenilir olmadığı kabul edilir.
- Gıda, Bakanlıkça belirtilen hususları taşımasına rağmen, gıdanın güvenilir olmadığına dair yeteri kadar şüphe veya sebebin oluşması durumunda, Bakanlık bu koşulda söz konusu gıdanın tüketici sağlığını korumak amacıyla piyasaya arzını kısıtlayabilir veya halihazırda piyasaya arz edilmiş olan gıdayı toplatabilme yetkisine sahiptir (Anonim 4).

Gıdaların mikrobiyolojik standartları ile gıda işletmelerinin uyması ve uygulanması gereken kuralların belirlenmesi amacıyla 2008 yılında çıkarılan 5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem kanuna dayanarak 29 Aralık 2011 yılında Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği çıkarıldı. İlgili kanun ve düzenlemelere göre bakanlıkça bir gıda partisinden numune alınması gerektiği, alınan numunenin ISO 18579 sayılı referans değerlerine dayandığı, bakanlığın şüphe duyulan gıdalar için daha ayrıntılı numune alma ve analiz hakkına sahip olduğu, gıda işletmesinin HACCP ilkelerine dayalı etkin, yönetmelik koşullarını taşıyan hususlara dikkat etmesi ve aksi durumda idari yatırım uygulanacağı yönetmelikte yer almaktadır (Anonim 5).

2.5. Dünyada ve Türkiye’de Gıda Güvenliği Yönetim Sistemleri

Gıdalar, soframıza ulaşınca kadar geçirdiği bütün aşamalarda çeşitli kontaminasyon, kirlenme, bozulma ve işlemlere tabi tutularak tüketicilerin sağlığını riske atabilir. Bu aşamada gıda zinciri dediğimiz tarladan alınan ve üretimi başlayan gıdanın; işleme, ambalajlama, depolama, dağıtım ve piyasaya sunulması gibi tüm aşamalarda titiz ve sistemli bir yönetime ihtiyacı vardır. Bu ihtiyacın karşılanması ve tüketici sağlığını korumaya yönelik çeşitli gıda güvenliği yönetim sistemleri oluşturulmuştur. Temelde tüketicinin korunmasını amaçlayan bu sistem, gıda zincirinde karşılaşılabilecek fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik riskleri en aza indirerek gıda kaybının da önüne geçmiş olur. Bölgesel düzeyde de birçok ülke, ortak standartlar ve iş birliği çabaları yoluyla gıda güvenliği konusunda birleşik bir yaklaşım benimsemişlerdir.

2.5.1. HACCP sistemi (Kritik kontrol noktaları ve tehlike analizi)

‘Hazard Analysis and Critical Control Points’ ifadesinin baş harflerinden oluşan gıda güvenliği ve kalitesinin garantörü olarak ilan edilen bir sistemdir. Çiftlikten sofraya tüm aşamalarda fiziksel, kimyasal ve biyolojik riskleri bertaraf etmeyi amaçlayan koruyucu ve önleyici bir güvenlik sistemidir. Bu sistem doğabilecek tehlikeleri önceden belirleyip tehlike oluşmadan önlem alınmasını sağlar. Ürünü işleyen, dağıtan, pazarlayan

ve tüketen her kesime ortak bir fayda sağlamaktadır. Bu sistemde Hazard (tehlike), gıdalarda beklenmedik şekilde gerçekleşen ve halk sağlığını tehlikeye atan bulaşma, fiziksel, kimyasal ve biyolojik bozulmaya sebep potansiyelin saptanması ve kontrolün sağlanmasına yöneliktir. Critical Control Points (Kritik Kontrol Noktası) ise kontrol uygulamalarıyla tehlikeleri önleyen, bertaraf eden ve kabul edilebilir düzeye indirmeyi hedefleyen bir işlem basamağıdır.

Gıda güvenliğinde en önemli ilke tehlike analizi prensibidir. Sürecin sağlıklı bir şekilde yürütülmesi, gıda israfı ve ekonomik kayıpların önüne geçebilmek için her aşamada planlamaya uyulmalı kontrol sağlanmalıdır. Uygulanacak işlemlerin doğru seçilmesi önemlidir.

HACCP sisteminin uluslararası uygulamalarda kabul gören 7 temel prensibi bulunmaktadır. Bunlar;

- 1) Tüm gıda zincirinde patojen, pestisit, kimyasal kontaminasyon gibi muhtemel bütün potansiyel tehlike belirlenmeli ve tehlike analizi yapılmalıdır.
- 2) Tehlikeleri en aza indirebilmek ve ortadan kaldırmak için kritik kontrol noktası belirlenmelidir. Üretimin başladığı hasat, nakliye, kabul, depolama veya ön işlem evresi de olabilmektedir. Her aşamada kontrol noktası sağlanması ve önlemler alınmalıdır.
- 3) Kontrol altına alınacak her ürün kritik kontrol noktasında özgün kriter olarak ayrı değerlendirilmeli ve kabul edilebilir alt ve üst limit getirilmelidir.
- 4) Kritik kontrol noktalarının kontrolü sağlanmalı, periyodik ve planlı bir şekilde izlenmelidir.
- 5) Kritik kontrol uygulamaları düzenli aralıklarla gerçekleşen kontrol süreci içerisine alınmalı ve bu doğrultuda düzenleme yapılmalıdır.
- 6) HACCP sisteminin etkinliğini değerlendirmek, çalıştığından emin olmak, geliştirilen sistemin doğrulanması ve tüm sistemin kayıt altına alınması gerekmektedir.
- 7) Geliştirilen bütün işlemler kayıt altına tutulmalı ve prensipler doğrultusunda yazılı doküman haline getirilerek kayıt altına alınmalıdır (Topal 1996).

HACCP sistemi birçok ülke tarafından kabul görmüş ve uygulamaya konulmaya başlanmıştır. Bu sistem sayesinde işletmeler de tüketicinin güvenliğini kazanarak verimli bir uygulama sağlanmıştır. Ancak sürekli gelişim ve değişim içerisinde yer alan gıda sektörü tüketici beklentilerini karşılamak amacıyla yenilenerek ilerlemiştir. Bu da yönetim sistemlerinin değişmesi gerekliliğini beraberinde getirmiştir. Ülkelerin kendine özgü gıda standartlarının uluslararası standartlara uyum sağlamasındaki güçlük bu yönetim sisteminin revize edilmesini kaçınılmaz kılmıştır. Bu doğrultuda 1 Eylül 2005 tarihinde HACCP prensipleri ile uyumlu olarak ISO22000 Gıda güvenliği yönetim sistemi (GGYS) yayımlanmıştır. ISO 22000 standardı, ISO (Uluslararası Standart Organizasyonu) tarafından HACCP ile uyumlu ve kapsamı daha da genişletilerek hazırlanmıştır (Sezgin ve Artık 2015).

2.5.2. ISO 22000 gıda güvenliği yönetim sistemi

ISO 22000 uluslararası geçerliliği olan ve işletmelerin en çok tercih edilen kalite yönetim sistemlerinden biridir. Gıda üretim zincirinde sofralara gelinceye kadar her

aşamanın etkin kontrol edilmesi ve izlenmesi gerekmektedir. Bu sistem de işletmelerde etkinliğin artırılması amacıyla tüketici güvenliğini sağlama ve işletmelere avantaj sağlamayı amaçlayan bir sistemdir. ISO 22000 gıda zincirinde yer alan yem üreticileri ve bitkisel ve hayvansal birincil üreticilerden satış noktaları, dağıtıcılar, toplu yemek hizmetleri, ambalajlama, temizlik ürünleri ve paketlenme dahil tüm zincirdeki tüm kuruluşları kapsayan bir gıda güvenlik yönetim sistemidir. Ülkemizde bu yönetim sisteminin belgelendirilmesini sağlayan kuruluş TSE'dir.

ISO 22000 gıda güvenliği yönetim sisteminin işletmelere sağladığı faydalar şu şekildedir;

- Gıda zincirinin tüm aşamalarında uygulanabilir olması
- Tüketicilerin gıda güvenliğine yönelik beklentilerini karşılıyor olması
- Çalışanların gıda ve hijyen konusunda gerekli eğitimleri alması
- Uluslararası bir sistem olması nedeniyle pazarlamada rakipler karşısında güçlü görünüm ve ihracat kolaylığı
- Çalışma şartlarını kolaylaştırarak planlı sistemli bir ortam sağlaması
- Gıda kaynaklı risklerin en aza inmesi
- Geri ürün toplama, israf ve gıda kaybının önüne geçmesi
- Ürün kalitesinde sürekliliğin sağlanması
- FAO ve WHO tarafında onaylı güvenli bir sistem
- Proses kontrollerinin kayıt altına alınarak kanıtlanmasına imkân vermesi (Başaran 2016).

2.5.3. Globalgap (Eurepgap)

EUREPGAP, Avrupa Perakendeciler Tarım Ürünleri Çalışma Grubu'nun tarımsal üretim süreçlerinde uygulanması gereken asgari standardın belirlendiği bir düzenlemedir. Kökleri 1997 yılında atılan EUREPGAP, 2007 yılı sonrası uluslararası hedeflerini yansıtmak amacıyla GLOBALGAP olarak değiştirildi. Kendi standart ve prosedürlerini uluslararası alanda kabul edilen kriterlere uyması ve uyum sağlanması amacıyla İyi Tarım Uygulaması (İTU) için bağımsız bir belgelendirme sistemi geliştirdi. GLOBALGAP, özellikle yaş meyve ve sebzelerin üretimi için güvenli bir süreci sağlayan uluslararası bir belgelendirme sistemidir. İhracatta tüketici güvenliğini sağlamaya yönelik izlenebilirliği sağlamasının yanı sıra çevrenin korunması ve iş sağlığı ve güvenliğini de ön planda tutmaktadır (Galdos 2004). Dünyada 135'ten fazla ülkeye belgelendirme ve sertifika sağlayan kuruluş aynı zamanda farklı dillerde üreticilere eğitim imkanları da sunmaktadır. GLOBALGAP sertifikası kapsamında gıda güvenliği ve izlenebilirlik, çevre, işçi sağlığı, hayvan refahı, entegre zararlı kontrolü ve HACCP kalite yönetim sistemlerini içerir (Anonim 6).

2.5.4. ISO 14001 çevre yönetim standartları

Çevre Yönetim Sistemi, tüm dünyada ISO 14001 standardı ile tanınan bir sistemdir. Çevresel etkenlerin tarım üzerine etkileri oldukça fazladır. Artan nüfus ve plansız sanayileşme ile birlikte yaşanan olumsuzluklar neticesinde çevre koruma bilinci artmıştır. Küresel boyutta çevre sorunlarının önüne geçmek ve uluslararası ticaretteki rekabet gücünü arttırmak amacıyla ISO 14001 yönetim standardı oluşturulmuştur.

Çevreyi korumak, rekabet gücünü arttırmak, enerji ve hammadde verimliliğini yükseltmek, kirlilik kaynakların kontrol altına alınmasını sağlamak, yasalara ve mevzuatlara uyum sağlamak, işletme ve kuruluşlara prestij sağlamak gibi bu yönetim standardının pek çok faydası bulunmaktadır.

2.5.5. Entegre mücadele

‘Zararlıların Yönetim Sistemi’ olarak da ifade edilen entegre mücadele, Entegre Zararlı Yönetimi (IPM) veya Entegre Zararlı Kontrolü (IPC) olarak da bilinmektedir. Kültür bitkilerindeki zararlı türlerin çevre ile ilişkileri dikkate alınarak zararlılarla mücadele olan entegre yönetim sistemi ekonomik kayıpları azaltmasını hedeflemektedir. Entegre yönetim sisteminin ana hedefleri arasında bitkisel ürün verimliliğinin artırılması, nitelik ve kalite içeren, pestisit kalıntısı içermeyen ürün elde edilmesi, biyolojik mücadele organizmalarının korunması ve desteklenmesi, tarla, bahçe ve bağların periyodik olarak kontrollerinin yapılması, çiftçilerin kendilerine ait tarla, bahçe ve bağının hâkimi olarak uzmanı haline getirilmesi ve pestisitlerin doğayı koruyarak çevreye bulaşmasının önlenmesi yer almaktadır (DPT 2007).

2.5.6. İyi tarım uygulamaları

Sürdürülebilir üretimi ön gören çevre, insan ve hayvan sağlığına zarar vermeyen, fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik kalıntı içermeyen, doğal kaynakların korunmasını sağlayan, ekonomik getirisi olan, üretim sürecinin her aşamasının belirli standartlara uygun kayıt altına alındığı ve kontrollerin yapılarak belgelendirildiği üretim sistemine denir. Temelleri ‘Zirai Mücadele ve Zirai Karantina Kanunu’na dayanan İyi Tarım Uygulamaları (İTU) 2004 tarihinde İyi Tarım Uygulamalarına ilişkin yönetmelik ile uygulamaya girmiştir.

İTU faydaları;

Tarımda kullanılacak kimyasalların dozunun miktarı ve zamanı uzman kişilerce yapılmasını sağlamak

Tarımda izlenebilirlik ve sürdürülebilirliğin sağlanması

İşçi sağlığı ve güvenliğini korumak

Güvenli ürün arzının sağlanması

Doğal kaynakların korunması

İnsan sağlığına zarar verebilecek fiziksel, kimyasal ve biyolojik zararları engeller

Ekonomik açıdan kârlılık ve verimlilik sağlamaktadır (Aydoğan vd. 2019).

2.5.7. Hızlı uyarı sistemi (Rapid alarm system)

Hızlı Uyarı Sistemi, tüketici sağlığına zarar verebilecek gıdaların, tüketicinin sofrasına gelmesi önlenerek hızlı bir şekilde tespit edilmesini sağlayan bir iletişim sistemidir. Bu sistem, gıda ve yem sektöründe gıda güvenliğinin etkin sağlanması

amacıyla hızlı bir şekilde üye ülkeler arasında bilgi aktarımında bulunmak, risk oluşturan faktörleri ortadan kaldırmak, tüketici sağlığını korumak amacıyla geliştirilmiştir. Hızlı uyarı sistemi sayesinde, tehlikeli gıda ürünü hakkında acil durumlar için bilgi alışverişinde bulunma, ürünün geri çekilmesi veya toplanması gibi çözümler etkin şekilde sağlanır. Uluslararası ticarete gıda güvenliği ile ilgili, kontrol alarm sistemi sayesinde ürünlerin ülke sınırından geçişinde hızlı bir değerlendirme sonrası riskli ürün hakkında üye diğer ülkelere bilgi verilir. Böylece gıda güvenliğine uygun olmayan ve risk içeren ürün pazara girmeden uyarı sistemi sayesinde engellenmiş olur (DPT 2007).

2.5.8. Helal gıda ve helal sertifika

Helal gıda kavramı, çiftlikten başlayarak çatala ulaşınca kadar tüm aşamaları ile İslam’a uygun, hijyenik koşullarda üretilmiş gıdayı ifade etmektedir. Müslümanların helal gıda bulma ve tüketme konusundaki hassasiyetleri büyük önem arz etmektedir. Müslüman ülkeler, yoğun ticaret ağı içerisinde yer almaktadır. Bu yüzden ülkemiz ve uluslararası ticaret yönü ile konu hassas ve büyük önem taşımaktadır. Domuz, jelatin, hayvansal kaynaklı karmin, sistein ve sistin, alkol gibi gıdalara katılan katkı maddeleri ve İslami usullere göre kesilmemiş hayvan, İslam açısından Müslümanlar için helal olmayan gıdalar olarak kabul edilir ve tüketilmez. Müslümanların çoğunlukta yaşadığı ve azınlıkta olduğu her yerde helal gıda arayışı gittikçe önem kazanmıştır. Bu arayış sonucu Helal Belgelendirme ilk 1960’lı yıllarda ABD’de uygulanmaya başlanmıştır. The Codex Alimentarius Commission (Gıda Kodeksi Komisyonu) standardı, Amerika İslami Gıda ve Beslenme Konseyi (IFANCA), Helal Endüstriyel Üretim Standartları, İslam Konferansı Örgütü Helal Gıda Standardı, Dünya Helal Vakfı ve Malezya Standardı MS 1500:2004 olan standartlar uluslararası alanda da kabul görmüş, hala günümüzde geçerliliğini koruyan ve uygulamaya konulan standartlardır (Atasever ve Alişarlı 2020).

Ülkemizde helal gıda sertifikalandırma kurumunu TSE üstlenmektedir. TSE, 04.07.2011 tarihinde yaptığı açıklama ile “Helal Gıda Sertifikalandırma” için ilgili marka ve kuruluşların başvurusu sonucu koşulları taşıyan firmaların kabul edebileceğini bildirmiştir. TSE kuruluşunun yayınladığı standartlar bölümünde ise “Helal Belgelendirme Kuruluşlarını Akredite Eden Helal Akreditasyon Kuruluşu İçin Kılavuz”, “Helal Gıda Genel Kılavuzu” ve “Helal Belgelendirmesi Yapan Kuruluşlar İçin Kılavuz” adı altında yürürlükte olan 3 adet standart yayınlamıştır. Helal sertifika, Müslüman tüketiciler için, kabul edilebilir ve kendisi için güvenilir gıdanın ve tüketilebilir ürünün üretilmesi için gerekli koşuldur. Helal sertifikalandırma ile ürünleri helal sertifikalı katkı maddelerin kullanılması, hazırlama ve işleme yöntemleri, temizlik, hijyen ve sağlık denetimlerinin de yapılması sağlanır. Helal gıda belgesi hem üretici hem ilgili tüketici için fayda sağlamaktadır. Tüketici için güven sağlayan ve ticarete büyük ağı sahip Müslüman ülkeler için rekabet ortamı ve ekonomik kazanç sağlayan bu belgelendirme helal gıda pazarı için büyük öneme sahiptir (Batu 2012).

2.5.9. Organik tarım ve genetiği değiştirilmiş organizmalar (GDO)

Popülerliğini gittikçe arttıran ve pazarlaması hızla büyüyen; sağlıklı yaşama ve çevreye verdiği önemle tüketici sayısının da gittikçe arttığı Organik Tarım sektörü, küresel bir endüstri durumundadır. Organik gıda olarak ifade edilen kavram, yetiştirilmesi ve işlenmesi süreçlerinde yapay ve benzeri gübrelerin, bitkileri zararlı böceklerden koruyan böcek ilaçlarının, yabancı ot ve mantar öldürücü ilaçların, bitkilerin büyümesi ve

gelişmesi için kullanılan hormonların, bitki ve hayvan yetiştiriciliğinde kullanılan antibiyotiklerin, gıda koruyucuların, renklendiricilerin, çeşitli amaçlarla kullanılan katkı maddelerinin ve gıda ile temasta bulunan kimyasal ambalajların kullanılmadığı gıda maddeleridir. En az tarımsal girdi ile ekosistemin ve tüketici sağlığının korunması amaçlanır. Tarım arazilerinin korunması ve gelecek kuşaklara aktarılması, insan, hayvan ve çevre koruma bilincinin gelişmesi tüm dünyada önemli bir hal almaya başlamıştır. Bu doğrultuda organik tarımın gelişmesi ve yaygınlaşması amacıyla bakanlıkça “Organik Tarım Strateji Belgesi” yayımlanmıştır. Bu belgeye göre temel amaç, tüketici güveninin oluşturulması, toprak kalitesinin artırılması, sosyo-ekonomik gelişme sağlanması ve çevre, insan sağlığının korunması sürdürülebilir ve stratejik hedefler arasında yer almaktadır (Anonim 7).

Organik gıda satın alma sürecinde iç pazarın büyümesi açısından tüketici eğilimlerinin neler olduğu, demografik özellikler ve trendlerin neler olduğunun araştırılması gerekmektedir. Yaş, cinsiyet, eğitim, gelir, meslek, fiyat, sosyo-kültürel faktörler, kişilik, tutum ve algılama gibi faktörler satın alma davranışlarını etkilemektedir (İçli 2016).

Türkiye gıda ticaretinde önemli bir pazar olan Avrupa Birliği ülkelerinin, uluslararası ticaret ağında avantajı sağlamak adına, ulusal mevzuatın Avrupa Birliği mevzuatı ile uyumlaştırma çalışmaları önem taşımaktadır. AB organik tarım mevzuatındaki değişiklikler takip edilerek mevzuatlara uyum çalışmaları yapılmaktadır. Ülkemizden, AB ülkelerine organik gıda ihracatını geliştirmek için bakanlıkça çalışmalar devam etmektedir. Bu kapsamda, ürün çeşitliliği sağlamak ve verimliliğin artırılması, kalite standartlarını arttıran izlenebilirliğin sağlanması, mevcut kalite standartlarının kabul edilen AB standartları seviyesine ulaştırılması, işlevsel denetim sistemleri kurulması, teşvik ve desteklerin devam ettirilmesi, yenilikçi pazarlama stratejisi getirilmesine ilişkin politikalar oluşturulmaktadır. Güvenli gıda üretim ve tüketiminin sağlanması amacıyla bakanlık, kamu kuruluşları, üniversiteler, meslek örgütleri, sivil toplum kuruluşları, gibi çeşitli paydaşların bir araya gelmesiyle ortak bir strateji ve iş birliği planı ile “Ulusal Organik Tarım Stratejik Planı” hazırlanmıştır. Organik tarımın geliştirilmesi ve yaygınlaştırılması, denetim ve kontrole yönelik hizmetlerin güçlendirilmesi, veri toplama alt yapısı dahil izlenebilirliğin iyileştirilmesi, eğitim ve yayım hizmetlerinin etkinleştirilmesi amacıyla çalışmalar yürütülmüştür (Anonim 7).

Genetiği değiştirilmiş organizmalar ile ilgili olarak beklenen bazı avantajlar vardır. Genetik modifikasyon denilen yeni geliştirilmiş mikroorganizmaların eldesi, depolama sürecinde direnç sağlayacak olan ürünlerin raf ömrünün uzatılması, tarımsal üretimde verimliliğin artırılması, besin değeri yüksek ve istenilen ürünün elde edilmesinin sağlanması, bitki ve hayvanlarda hastalıklara karşı direncin artırılması beklenen faydalar arasında yer almaktadır. GDO ile ilgili iki zıt görüş ortaya çıkmaktadır. Artan nüfusa yetecek kadar ve açlığın engellemesi yönünde olumlu görüşler ve sağlık ve ekosistem dengesini bozduğunu ve zararlı olduğu yönünde güçlü savunumlar. Bu teknoloji ile hastalık, haşere ve böceklerle dirençli, lezzetli ve verimli, uzun ömürlü olması ve endüstriyel üretime katkı sağlayacağı düşünülmektedir. Buna karşın GDO’lu ürünlerin halk sağlığını tehdit ettiği, ekosistemin dengesini bozduğu, gıdaların besin değerini azalttığı, alerjik reaksiyonlara ve toksinlere neden olduğu ve öngörülemeyen tahminler gibi büyük riskler içerdiği söylenmektedir (Çelik ve Balık 2007).

Ülkemiz zengin bir bitkisel biyoçeşitliliğe sahiptir. Genetik değişikliğe uğramış tohumların, biyoçeşitliliğe zarar vermesi sebebiyle ülkemizde kullanımı yasaklanmıştır. Aynı zamanda bu tohumların doğal çevre koşullarında baskın olabilme potansiyeli ve kontrolsüz çevreye yayılma riski de bulunmaktadır. Bu riskleri engellemek, insan, hayvan ve bitki sağlığı ile çevrenin ve sürdürülebilirliğin sağlanması, biyolojik çeşitliliğin korunması amacı ile Biyogüvenlik Kanunu yürürlüğe girmiştir. Bu kanunla GDO'lu ürünlerle ilgili işleme, satışa sunma, ürün takibi, ihracat, ithalat, etiketleme, depolama gibi hükümleri kapsamaktadır. Biyogüvenlik Kanununa göre bir firma, kurum ya da kuruluşun ürettiği ürünler genetik olarak değiştirilmiş organizmalar ve bu organizmaları içeren ürünleri bünyesinde bulunduruyorsa ve yasaya göre belirlenen aralık eşiğini aşıyorsa ürün etiketinde GDO içerdiği bilgisinin açıkça belirtilmesi zorunludur. GDO'lu ürünlerin ilgili kamu kuruluşundan izin almaksızın üretilmesi ve bunu piyasaya arz etmesi, genetiği üzerinde oynanan bitki ve hayvanların üretimi de yasa gereği yasaklanmıştır (Anonim 8).

2.6. Gıda Kaynaklı Hastalık, Ölümler ve Ekonomik Etkisi

Gıda kaynaklı hastalık, Dünya Sağlık Örgütü (WHO) tarafından “gıda veya suyun tüketilmesi ile oluşabilen enfeksiyöz veya toksik karakterli hastalık” olarak tanımlanmaktadır. Gıda kaynaklı hastalıklara sebep olan değişik tipte birçok mikroorganizmanın olduğu bu sayının bilinen rakamı ile 250'den fazla olduğu söylenmektedir (WHO 2015). Toplumun her kesimini etkileyen ve bireylerin yaşam standartlarını olumsuz yönde etki eden gıda kaynaklı hastalıklar, ölümlere varan kötü sonuçlara neden olabilmektedir. Gıdaların patojen bakteri içermesi veya kimyasal maddelerle kontaminasyonu sonucu tüketimi gıda zehirlenmesine sebep olmaktadır. Birincil üretimden, tüketim aşamasına geçene kadar sürecin her adımında kimyasal kirleticiler, zootonik veya zootonik olmayan patojenler dahil gıda zincirinin korunması bakımından risk taşımaktadır. Gıda zehirlenmesi belirtileri genellikle baş dönmesi, ateş, halsizlik, kusma ve ishal şeklinde ortaya çıkmaktadır. Gıda ve su kaynaklı hastalıklar; gıda ve suyun tüketilmesi ile içerdiği patojenler, toksinler ve kimyasal kirleticiler sebebiyle ortaya çıkmaktadır. Genellikle az pişmiş gıdalar, hijyenik olmayan koşullarda üretilen, sunulan ve son tüketim tarihi geçmiş, bozulmuş gıdaların tüketimi sonucu gıda kaynaklı hastalık görülmektedir. Bağışıklık sistemi zayıf ve savunmasız olan çocuk, yaşlı ve hamilelerde daha ciddi ve tehlikeli sonuçlara yol açabilmektedir (Muratoğlu vd. 2015). Ülkemizde gıda kaynaklı hastalıkların hafif seyreden semptomları oluştuğunda, resmi kaynaklara bildirim oranı düşüktür. Bu yüzden gerekli istatistiksel erişim konusunda kaynak ve veri sıkıntısı vardır. Genellikle medyaya yansıyan gıda zehirlenmeleri her ne kadar gıda kaynaklı hastalık belirtilerinin tamamını gösterse de teyide muhtaçtır. Konu ile alakalı Tarım ve Orman Bakanlığı ve Sağlık Bakanlığı bazı çalışmalar yürütmektedir.

Dünya Sağlık Örgütü verilerine göre; her yıl neredeyse her 10 kişiden 1'inin kontamine gıda yemekten dolayı hastalandığı ve bunun sonucunda 420 bin kişinin öldüğü belirtiliyor. Savunmasız risk grubundan çocuklara bakıldığında ise özellikle 5 yaşın altındaki çocuklar yüksek risk grubu arasında yer almaktadır. Her yıl 125.000 bin çocuğun gıda kaynaklı hastalık nedeniyle hayatını kaybettiği veriler arasında yer almaktadır. Su ile bulaşan mikroorganizmaların sebep olduğu su kaynaklı hastalıklar, ishal hastalığına sebep olmakta ve her yıl dünyada 4 milyardan fazla insanın bu hastalıktan etkilendiği, 2 milyon insanın ise hayatını kaybettiği bilinmektedir (WHO 2015).

Gıda kaynaklı hastalıklardan kaynaklanan ölümler diğer bütün ölüm sebeplerinin %30'unu oluşturmaktadır. Tüm dünyada gıda kaynaklı hastalık ve ölüm riski en yüksek yerler Afrika ve Güneydoğu Asya Bölgeleridir. Yalnızca Afrika bölgesinde her yıl 91 milyondan fazla insanın hastalandığı ve 137.000 bin kişinin öldüğü tahmin edilmektedir. Afrika bölgesinde yaşanan gıda kaynaklı ölümlerde en fazla ölüm nedeni, kirlenmiş yumurta ve kümes hayvanlarının neden olabileceği Salmonella bakterisinden kaynaklandığı görülmüştür. Salmonella'nın neden olduğu hastalıklar tüm dünya bölgelerinde hem yüksek hem düşük gelirli ülkeler için halk sağlığı sorunudur. E. coli ve kolera'nın neden olduğu hastalıklar ise düşük gelirli ülkelerde yaygın olduğu görülmüştür. Gıda kaynaklı hastalık riskleri, güvenli olmayan suların hazırlanmasıyla ve kontamine olmasıyla düşük ve orta gelirli ülkeler için en yüksek risk seviyesindedir. Gıda üretimi ve depolanmasındaki kötü hijyenik koşullar, düşük okuryazarlık ve eğitim seviyeleri, gıda güvenliği mevzuatının olmaması ve yetersiz kalması düşük ve orta gelirli ülkelerin gıda kaynaklı hastalık sorunlarının ortak sebeplerindendir (WHO 2015).

ABD'de yapılan bir çalışmada gıda kaynaklı hastalıkların tıbbi harcamalar ve kayıp verimlilik değerlendirildiğinde yıllık maliyetin 6,9 ile 35 milyar dolar arasında olduğu, ülke çapında toplam ekonomik etkisinin ise 152 milyar dolar olduğu ortaya konulmuştur. Düşük ve orta gelirli ülkelerde yaşayan bireylerin gıda kaynaklı hastalık sebebi ile üretkenlik kaybının yıllık 95 milyar dolar, gıda kaynaklı hastalıkların yıllık tedavi masrafının ise 15 milyar dolar olduğu tahmin edilmektedir (Dünya Bankası 2018; FAO 2015).

Dünyada hala pek çok ülke açlıkla mücadele etmektedir ve sağlanamayan gıda güvenliği problemi bunun bir parçasıdır. Küresel ekonomik iyileşmenin eşit olmayan şekilde ilerlemesi açlık ve kötü beslenme ile ilgili endişeler yaratmaktadır. Yetersiz beslenme yapan ülkelerin ekonomilerinin yavaş ve gerilemekte olduğu bilinmektedir. Gelir eşitsizliği yaşayan ülkeler, gelir eşitsizliği düşük ülkelere oranla 3 kat daha fazla gıda güvensizliği problemi yaşamaktadır. Gıda güvenliğini arttırmak ve beslenmeyi iyileştirebilmek için yalnızca ekonomiyi iyileştirmek yeterli olmamaktadır. Bunun yanı sıra beslenme ile ilgili sosyal destek sağlanması sağlık hizmetleri altyapısının iyileştirilmesi, eşitsizliklerin ortadan kaldırılması ve eğitim desteğinin sağlanması da gerekmektedir (FAO 2019b). Özellikle yoksul ve çocukların besleyici, yeterli gıdaya erişmelerini sağlamak, yoksulluğu ortadan kaldırmak, sağlıklı ve kaliteli yaşam sunmak, toplumsal cinsiyet eşitliğini sağlamak, erişilebilir temiz enerji sağlamak, eşitsizlikleri kaldırmak, sudaki ve karadaki yaşamı iyileştirmek gibi amaçlarla Birleşmiş Milletler (BM) üye ülkeler ile beraber Sürdürülebilir Kalkınma Hedefleri kapsamında 17 temel hedef belirlenmiştir. Bu kapsamda gıda üretim sistemlerinin güvence altına alınması, iklim değişikliğine, aşırı hava koşullarına, kuraklığa ve sele dayanıklı tarım uygulamalarını hayata geçirerek 2030 yılına kadar açlığa son vermeyi hedeflenmektedir. Bunun yanı sıra herkesin temiz ve erişilebilir içme suyuna, eşit bir biçimde erişim sağlanması da bu hedefler kapsamında yer almaktadır (DPT 2007). Gıda kayıpları ve ekonomik etkinin bir diğer boyutu olan israf sorunu, özellikle gelişmiş ülkelerin gelirlerindeki artış ve buna bağlı artan tüketim ile ciddi bir problem haline gelmektedir. 2050 yılına kadar 10 milyar olması beklenen dünya nüfusunun, beslenme sorununu karşılamak amacıyla yetersiz teknoloji, kötü saklama koşulları ve kötü ambalajlama ve saklama koşulları gibi sorunlar insan sağlığı tehdit etmekte ve gıda kayıplarına neden olmaktadır.

2.7. Önceki Çalışmalar

CappsJr. vd. (1985), ABD’de gerçekleştiren bu çalışmada aile bireylerin demografik özelliklerinin, hazır gıda ya da evde hazırlanan gıda talebi üzerindeki etkileri araştırılmıştır. Çalışma kapsamında yaklaşık 1500 aile ile aylık gelirleri, gıda harcamaları, gıda fiyatları ve hane halkı büyüklüğü gibi temel değerlendirme amaçlı pek çok soru yöneltilmiştir. Sonuçlar, araştırmaya katılanların %35.3’ünün hazır gıdayı, %32.6’sının basit hazır gıdayı, %27.4’ünün kompleks hazır gıdayı ve %4.6’sının ev yapımı gıdayı seçtikleri belirlenmiştir. Çalışmaya göre iş gücüne katılan kadının evde daha az zaman geçirdiği dolayısıyla hazır gıda tüketiminde de buna bağlı artış olduğu görülmüştür. Buna karşın kalabalık, hane halkı sayısı fazla olan ailelerde internetten sipariş ya da hazır gıda tüketiminin az, evde yemek yapma alışkanlığın yüksek olduğu görülmüştür.

Nayga (1996), bu çalışma 1991 yılında Amerika Birleşik Devletleri’nde gerçekleştirilmiş olup 1448 tüketici ile çalışma yapılmıştır. Çalışma kapsamında bireyler ile anket çalışması gerçekleştirilmiş olup tüketicilerin paketli bir gıda ürünü satın alırken besin bilgilerinin kullanımı ölçülmesi amaçlanmıştır. Tüketicilerin demografik özellikleri ile satın almış oldukları gıdanın besin öğeleri hakkında bilgi sahibi olma durumları incelenmiştir. Bu kapsamda yüksek eğitim düzeyine sahip tüketicilerin besin değerlerine daha fazla dikkat ettikleri ortaya çıkmıştır. Gıda ürünlerinin paketlerinde yer alan genellikle kalori, yağ, protein, şeker, lif ve bazı mineral ve vitamin içeriği olan besin bilgilerini kullanma ve dikkat etme açısından değerlendirildiğinde bunun yaş, hane halkı genişliği, meslek, yaşanılan bölge ve gelir düzeyleri ile önemli ve etkili faktör olduğu tespit edilmiştir.

Dölekoğlu (2003), Türkiye’de ve dünyada beslenme ve gıda güvenliği konusunda geliştirilen çalışmaları inceleyerek karşılaştırma yapmak ve Türkiye’deki politika yaklaşımının ne olduğunu, aylık hanelerin tüketim harcamaları ve yeterli, dengeli besinleri sağlayıp sağlamama konusunu araştırmak, tüketicilerin gıda satın alırken ve tüketirken farkındalık düzeyi, sosyo-ekonomik duruma göre belirlemek gibi hem ulusal hem de uluslararası birçok çalışma yapmıştır. Bu çalışma Adana ilinde 302 aile ile gerçekleştirilmiş olup, hanelerin gıda güvenliği bilgi düzeyi, bilinci ve kalite kriterleri gibi pek çok tutum ve davranışın ölçülmesi amaçlanmıştır. Katılımcı ailelerin ortalama hane halkı genişliğinin 4,2 ve ebeveynlerin ortalama eğitim sürelerine bakıldığında ise annelerin oranı 4.6 yıl olduğu, babaların ortalama eğitim sürelerinin ise 6 yıl olduğu saptanmıştır. Ailelerin günlük enerji miktarları tespit edilmiştir ve katılımcıların büyük çoğunluğunun günlük alması gereken kalori miktarına ulaştıkları ancak gelir artışı ile doğru orantılı olarak hayvansal gıda alımının arttığı, düşük harcama grubuna sahip ailelerin ise bitkisel kaynaklı gıda tüketimlerinin yüksek olduğu tespit edilmiştir. Katılımcıların %7.3’ünün daha önce gıda zehirlenmesi geçirdiği ve bunların sebebine bakıldığında büyük çoğunluğunun işlenmiş et ürünleri, hazır halde sunulan yiyecekler, son kullanım tarihi geçmiş yiyecekler ve süt ürünlerinden kaynaklandığı belirlenmiştir.

Strohbehn vd. (2004), “Food Safety Practices and HACCP Implementation: Perceptions of Registered Dietitians and Dietary Managers” adlı çalışmada Amerika Birleşik Devletleri’nde yaşlılara yönelik faaliyet gösteren bakım tesislerindeki danışman diyetisyenlerin HACCP uygulaması hakkındaki algılarını ölçmeyi hedeflemiştir. Katılımcılara posta yoluyla anket çalışması gönderilmiş ve katılım sağlamaları

beklenmiştir. Çalıştıkları tesisteki koşulları değerlendirmeleri, gıda güvenliği konusunda endişelerinin neler olduğunun tespiti ve HACCP uygulamalarındaki engelleri değerlendirmeleri istenmiştir. Ankete katılan diyetisyen ve diyet yöneticilerinin %80'den fazlasının HACCP uygulamasının gerekli olduğu fakat bunun olumsuz tarafının ise zaman konusunda engel yarattığı belirlenmiştir.

Uzunöz vd. (2008), Kırsal Kadınların Gıda Güvenliği Konusunda Bilinç Düzeyleri: Tokat İli Örneği çalışmasında, kırsal alanda yaşayan kadınların gıda güvenliği konusundaki bilinç düzeyleri ve davranış biçimleri ölçmeyi amaçlamışlardır. Bu doğrultuda Tokat ilinde, merkez ilçe kırsalında yaşayan 89 kadınla yüz yüze anket çalışması yapılmıştır. Veriler ilgili testlerle analiz edilmiştir. Araştırma bulgularına göre kadınların ortalama yaşının 39, okur-yazarlık oranının %77.53 ve %94.39'un ev hanımı olduğu görülmüştür. Gıda güvenliği kavramını daha önce duyduğunu belirten kadınların oranının %38.2 olduğu, bu kavramdan haberdar olan kadınların %91.18'i gıda güvenliği kavramını genel olarak bilmekte ve tanımlayabilmektedirler. Bu kavramını daha önce duyanların bilgi edinme kaynağı olarak televizyonda yayınlanan yemek programlarından duyduklarını ifade etmişlerdir. Kırsal alanda yapılan çalışmada kadınların daha çok bitkisel üretime katıldığı görülmüştür. Bu doğrultuda bitkisel üretim yapan kadınların insan sağlığına dikkat ettiklerini düşünenlerin oranı %71.26 iken, insan sağlığına hiç dikkat etmediklerini düşünenlerin oranının %2.3 olduğu tespit edilmiştir. Kadınların bitkisel üretimde kullanılan ilaçların talimatlara uyma duyarlılıklarına bakıldığında, ürünlerde yeterli dozda kullandığını belirtenler %94.05; uygun aletle kullanıldığını belirtenler %78.57; uygun zamanda kullanıldığını belirtenler %96.42'lik paylara sahip olduğu belirtilmiştir. Hayvansal üretimde gıda sağlığına dikkat etme durumları değerlendirildiğinde büyük bir kısmının insan sağlığına dikkat ettiği görülmektedir. Süt ve süt ürünlerinde hijyene dikkat etme durumları değerlendirildiğinde büyük bir kısmının süt sağımıda hijyene dikkat ettiği, süt ürünleri üretiminde yine büyük kısmının hijyen ve kurallara dikkat ettiği görülmüştür. Ev içi temizlik faaliyetlerine bakıldığında, kadınların %93.26'sı mutfak temizliğinin ön planda olduğunu belirtmişlerdir. Bu çalışma sonucuna göre eğitim ve gelir düzeyi ile gıda güvenliği bilinç düzeyi arasında ilişki vardır. Nitekim çalışma verilerinde yüksek gelir ve eğitim düzeyine sahip kadınların gıda güvenliği bilinç düzeylerinin yüksek olduğu tespit edilmiştir.

Karabiber ve Hazer (2010), tüketicilerin ambalajlı gıda ürünlerinde etiket bilgisi okuma ve anlamada karşılaştıkları sorunlar ve bu sorunlara demografik etkilerini araştırmak amacıyla bir çalışma yapılmıştır. Araştırma Ankara ilindeki bir süpermarkette tabakalı rastgele örnekleme yöntemi ile seçilen 246 tüketici ile yapılmıştır. Yapılan çalışma neticesinde tüketicilerin bir gıda ürünü satın almada etiket bilgisinin önemli bir faktör olduğunu belirtenlerinin oranının %52.8 olduğunu, ikinci sırada ise %32.1 oran ile gıda ürünü ile ilgili yapılan reklamların etkili olduğu belirlenmiştir. Satın alınan ürünün hazırlanmasının ve kullanımının kolay olmasının ve arkadaş, komşu önerilerinin de gıda satın alma üzerine etkisinin olduğu tespit edilmiştir. Araştırma kapsamında tüketimi gerçekleştiren katılımcıların gıda ürünleri arasında en fazla et, süt ve süt ürünleri ve yumurtada etiket bilgisi okuma alışkanlıklarının yüksek olduğu belirlenmiştir. Tüketicilerin ambalajlı bir ürün satın almada ürünün son kullanma tarihinin yanı sıra sırasıyla üretim tarihine, çeşidine ve fiyatına dikkat etmektedirler.

Bekir (2013), Tüketicilerin Gıda Güvenliğine Yönelik Tutumları başlıklı çalışmada gıda güvenliğine yönelik tüketici tutumlarının belirlenmesi amacıyla Muğla

ilinde ikamet eden 400 tüketici ile anket çalışması yapılmıştır. Araştırma kapsamında tüketicilerin %61.8'i erkeklerin oluşturduğu, %38.2'si ise kadınların oluşturduğu belirtilmiştir. Tüketicilerin yarısından fazlasının 18-24 yaş aralığında olduğu belirlenmiştir. Eğitim durumlarına bakıldığında tüketicilerin %32.2'si yüksek okul veya fakülte mezunu, %55.9'u lise ve dengi okul mezunu ve %6.1'i okuryazar veya ilköğretim mezunudur. Tüketiciler gıdaların ne kadar güvenli olduğu konusunda büyük kısmının kısmen güvenli bulduklarını belirtmişlerdir. Tüketicilerin büyük çoğunluğu gıdalarla ilgili endişe duyduklarını belirtmişlerdir. Araştırmaya katılan katılımcıların %17.7'si son bir yılda tükettikleri herhangi bir gıdadan zehirlendiğini belirtmişlerdir. Gıda zehirlenmesi geçiren tüketicilerin, gıda zehirlenmesine sebep olan gıdayı tükettikleri yerlere ait istatistiklere bakıldığında en fazla oranda yaklaşık %43 ile yurt, okul vd. yerlerde hazırlanmış yemekten; %24.3'ü restoranda yedikleri yemekten, %21.4'ü hazır yiyecek veya içeceklerden, %8.5'i ise evde hazırlanmış yemeklerden, yaklaşık %3'ü ise düğün parti vb. toplu organizasyon yerlerinde hazırlanan yiyeceklerden zehirlendiklerini ifade etmişlerdir. Tüketicilerin hormon ve GDO'lu ürün tüketimine bakıldığında tamamına yakının GDO'lu ve hormonlu ürünün kesinlikle doğru bir şey olmadığını, eğer Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı tarafından onaylatılırsa tüketilebileceğini ifade etmişlerdir. Araştırma neticesinde tüketicileri katkı maddeli ürün, yapay renk maddeleri, pestisit kalıntıları ve mikrobiyolojik risklerin daha çok endişelendirdiği görülürken buna karşın teknolojik uygulamalar ve üretim ile ilgili olarak gıda içeriğine ilişkin endişelerin daha az olduğu belirtilmiştir.

Ertuğrul (2021), Mersin ili merkez ilçelerinde yaptığı çalışmada farklı sosyo-ekonomik düzeye sahip kadınların yiyecek hazırlama ve sunma uygulamalarının belirlenmesi amacıyla 296 katılımcı ile anket çalışması yapılmıştır. Katılımcıların %38.2'sinin ev hanımı, %40.5'i üniversite mezunu olduğu ve ortalama yaşın 35 olduğu belirlenmiştir. Katılımcıları evde yemek hazırlamaya iten sebeplerin başında ekonomik nedenlerin geldiği, aile büyüklerinin yiyecek satın alma, pişirme ve gıdalarla ilgili bilgi alma kaynağı olarak ilk sırada yer aldığı, katılımcıların edindikleri bilgiler doğrultusunda gıda saklama koşulları ve hijyen farkındalığındaki en fazla değişimin üniversite mezunlarında görüldüğü tespit edilmiştir. Katılımcıların gıda satın alım yerlerine bakıldığında et ürünleri, yumurta, tavuk ve süt ürünlerini marketten, çiğ sütü seyyar satıcıdan, balık ürünlerini balıkçıdan tedarik ettikleri görülmüştür. Bozuk ve hatalı ürün karşısındaki tutum ve davranışı %78.4 oranı ile iade etme seçeneği olduğu, bunu sırasıyla bozuk ürünü çöpe atmak, satın alınan firmaya şikâyet etmek ve ilgili yerlere şikâyetle bulunmak takip etmektedir. Son tüketim tarihi ve ambalaj kontrolü konusunda bilinç seviyesinin yüksek olduğu, gıdaların muhafazasında büyük çoğunluğun mevsim şartlarının dikkate aldığı ancak %64.6'sının aynı tahtada et ve sebze doğrama işlemlerini gerçekleştirdiği görülmektedir.

Ocak ve Önder (2014), Adana ilinde yapılan bu çalışmada kentte yaşayan ailelerin sosyo-ekonomik durumlarına göre süt ve süt ürünleri tüketiminin tercihlerine üzerine etkisi incelenmiştir. Araştırma 323 kişi ile anket çalışması ile gerçekleştirilmiştir. 2012 yılının şubat ayında gerçekleşen bu çalışmada Seyhan, Yüreğir ve Çukurova ilçelerinde rastgele seçilen katılımcılar ile gerçekleştirilmiştir. Verilerin değerlendirilmesinde lojistik regresyon ve ki kare analiz yöntemleri kullanılmıştır. Katılımcıların eğitim düzeylerine bakıldığında büyük oranda üniversite mezunlarından oluştuğu, kadın katılımcı oranının %63.3 ve erkek katılımcı oranının ise %36,4 olduğu saptanmıştır.

Ankete katılım sağlayanlarının çoğunluğu yaşları 25 ile 35 aralığındadır. Verilere bakıldığında tüketicilerin büyük bir kısmı inek sütünü tercih ettikleri bunu sırasıyla keçi ve koyun sütünün izlediği görülmüştür. Tüketicilerin marka, kalite, ambalaj ve etikete önem verdikleri görülürken satın almış oldukları sütün sertifikaya sahip olmasını önemli buldukları anlaşılmaktadır. Tüketicilerin süt satın alma tercihlerine bakıldığında, ambalajlı süt tercihinde bulunanların oranının %95.9; açıkta satılan sokak sütlerini tercih edenlerin oranı ise %4.2 olduğu ortaya çıkmıştır. Ankete katılım sağlayan üniversite mezunu tüketicilerin tamamının gıda güvenliği kavramını bilme sorusuna evet cevabını verdiği, kadınlarda bu oranının %80.0 erkek katılımcılar arasında ise gıda güvenliği kavramını bilme oranının %78 olduğu tespit edilmiştir. Araştırma sonucuna göre gıda güvence sistemleri konusunda tüketicilerin bilinç düzeyinin düşük olduğu ancak yaş, gelir düzeyi ve eğitim durumlarının bu unsurlar üzerinde etkisi olduğu belirlenmiştir.

Öz vd. (2014), gıda kaynaklı hastalık ve ölüm her ülkede olduğu gibi ülkemizde de sıkça yaşanan bir durumdur. Ülkemizde de gıda kaynaklı zehirlenme vakalarında ilk başvurulacak yerler hastanelerin acil bölümüdür. Diğer zehirlenme türlerinde olduğu gibi gıda zehirlenmeleri de adli olarak değerlendirilmesi gereken olgulardır. Adli vaka olan gıda zehirlenmeleri ve sebep olarak gösterilen hastalık yapıcı bakteriler çalışmanın amacını oluşturmaktadır. Tüketicilerin sağlığını tehlikeye atacak gıda ürünleri üreten ve bunları temin eden kişi veya kişilere ilgili ceza kanununa göre adli para cezası veya beş yıla kadar hapis cezası verilmektedir. Gıda zehirlenmesine sebep olan mikroorganizmalar genellikle, *Listeria monocytogenes*, *Salmonella* spp, Termotolerant *Campylobacter*spp., *E. coli* O157 olarak bilinmektedir. Acil tedavi birimi hekimi zehirlenme şüphesiyle başvuruda bulunan hastayı adli olgu olarak bildirmek zorundadır. Hastanın doğru tedavi almasını sağlaması, var ise numune alarak ilgili laboratuvara gönderilmesi gerekmektedir. Çalışma sonucuna göre gıda kaynaklı zehirlenme vakası olarak hasta grubunun daha çok bebekler, yaşlılar ve bağışıklık direnci düşük kişilerden oluştuğu ortaya çıkmıştır.

Koç ve Uzmay (2015), gıdaların yeterli ve güvenli bir şekilde sağlanması, gıdaların üretilmesi ve eşit şekilde dağıtılmasını gıda güvenliği ve güvencesi kavramı ile ilişkilendirmişlerdir. Bu çalışmada gıda güvenliği ve gıda güvencesinin sağlanamamasının nedenleri irdelenerek konunun Türkiye'deki mevcut sorunlar ve bu sorunlara çözüm yöntemleri sunulması amaçlanmıştır. Gıda güvencesi ile ilgili yapılan çalışmalar sonucunda her bölgede bu konuda gelişme gösterdiği ancak gelişmiş ülkelerin eğitim, ekonomi ve politika gibi sebeplerle daha fazla gelişme gösterdiği gözlemlenmiştir. Bu gelişmeye etki eden faktörler; üretim ve tüketimdeki kayıpların azaltılması, depolama sistemindeki iyileşmeler, yüksek ve kaliteli protein kaynaklarına ulaşımıdır. Türkiye'de gıda güvenliği ve güvencesine ilişkin mevzuattaki çalışmaların yeterli olduğu ancak uygulama noktasında eksikliklerin olduğu saptanmıştır. Belirlenen sorunların çözümü için tarımsal üretimden başlanarak tüketiciyi de kapsayacak şekilde stratejilerin, denetimlerin ve yaptırımların artırılması gerekmektedir.

Başer vd. (2016), 4-5 yıldızlı otellerdeki servis ve mutfak personellerinin gıda güvenliğine ilişkin bilgi, tutum ve davranışlarının belirlenmesi amacıyla Türkiye ve Kazakistan'da iki ülke arasındaki farklılıkları incelemeyi amaçlamıştır. Türkiye'den 401 Kazakistan'dan 465 servis ve mutfak personeli olmak üzere toplam 866 personel ile çalışma yapılmıştır. Türkiye'de çalışan servis ve mutfak personellerinin %70.6 oranında erkek çalışanlardan oluştuğu, Kazakistan'a bakıldığında ise %70.3 oranında kadın

çalışanlardan oluştuğu görülmektedir. Katılım sağlayanların yaşları her iki ülke için de yüksek oranda 21-30 aralığında ve eğitim düzeyi her iki ülke için çoğunluk ortaöğretim mezunu olarak saptanmıştır. Çalışma neticesinde Türkiye’de ve Kazakistan’da çalışan mutfak personellerin gıda güvenliği bilgi düzeyleri arasında bir fark göstermediği, ancak Türkiye’de çalışan servis personellerinin Kazakistan’da ise çalışan mutfak personellerinin bilgi düzeylerinin daha yüksek olduğu tespit edilmiştir. Gıda güvenliği konusunda oldukça önemli ve çabuk bozulabilen besinlerden tavuk, et, yumurta, sütün kullanılması ve pişirilmesi gibi konularda bilinç düzeyinin her iki ülkede çalışan bireylerde düşük olduğu belirlenmiştir.

Erol (2016), uluslararası ticaretin giderek arttığı dünyada, uluslararası alanda yeni ve giderek daha da önem kazanan gıda kaynaklı hastalık ve zehirlenme sıklığına dikkat çekmektedir. Gıda kaynaklı bu intoksikasyonlar küresel bir sorun olmasının yanı sıra uluslararası ticaret ve turizmde, iş verimlerinde kayıplara neden olarak ekonomiyi olumsuz etkilemektedir. Tüm dünyada gıda kaynaklı hastalıklar, salgınlar ve ölümlere neden olarak gıdalarda yer alan hastalık yapıcı bakteriler olduğu bilinmektedir. Bu doğrultuda çiftlikten sofraya gıda güvenliği esas alınmalı ve önem verilmelidir. İşletmelerde HACCP kurallara uyulmalı, çapraz kontaminasyona dikkat edilmeli, gerekli hijyenik koşullar sağlanmalı; sağlıklı ve güvenilir süt üretimi için, sağım hijyenine önem verilmesi gerektiği, üreticiden alınıp tüketiciye varıncaya kadar soğuk zincirde süreklilik sağlanmalı ve uygun derecelerde ısıtma işlemi görmüş sütler tüketilmeli, tüketim öncesi gıdalarda etkin ısıtma işlemi uygulanmalı, kullanılan alet ekipmanlar steril ve temiz olmalı ve gıdaların alınması, muhafazası, işlenmesi, depolanması ve satışında gerekli tüm kurallara uyulmasına önem verilmelidir.

Ünüvar (2017), Çocukluk Çağında Gıda Kaynaklı Tehlikeler başlıklı çalışmada bağışıklık sistemi zayıf olan ve en savunmasız gruptan çocuklarda karşılaşılabilecek gıda kaynaklı tehlikelerden bahsetmektedir. Meyve ve sebzelerde olgunlaşmayı hızlandırmak amacıyla kullanılan kimyasalların gıdaya bulaşması sonucu çocuklarda tüketimle beraber ölümlere varan kötü sonuçlar ortaya çıkarabilmektedir. Koyu yeşil yapraklı sebzelerde özellikle lahana, havuç, kereviz, marul ve ıspanakta yüksek miktarda nitrat içermektedir. Yenidoğan bebeklerin bağırsaklarında nitrat nitrite dönüştüğünden özellikle 4 ayın altındaki bebeklerin bu sebzeleri tüketmemesi gerekmektedir. Meyve ve sebze bazlı gıdaların ağız açık ve uzun süre oda sıcaklığında bekletilmesi sonucu gıdalarda sıklıkla *Staphylococcus aureus* üremesi gözlenir. *Shigella* ile kontamine suların içilmesi veya bu sularla meyve sebzelerin yıkanması da ciddi tehlikeler ortaya çıkarabilmektedir. Taze meyve ve sebzelerin özellikle çocukların tüketimi için ise bol su ile yıkanması gerekmektedir. Çocukların sevdiği özellikle sıcak havalarda sıklıkta tükettikleri dondurmada aromasına göre değişen mikroorganizma bulunmaktadır. En çok çilek aromalı dondurmalarda tespit edilmiştir.

Demirbaş (2018), kaynakların dengesiz dağılımı, iklim değişikliği, gıda güvenliği eksikliği ve hızlı nüfus artışı gibi sebeplerle ülkemizi ve dünyayı tehdit eden gıda israfı sorunu ile ilgili yapılan çalışmaları derlemiştir. Gıda kayıp ve israfının %56’sı gelişmiş ülkelerde meydana gelirken geri kalan %44’lük kısım gelişmekte olan ülkelere görülmektedir. Gıda kaybının gerçekleştiği aşamalara bakıldığında ilk olarak üretim aşamasında, hasat ve sonrası depolama, işleme ve dağıtım, tüketim ile yapılan hatalardan kaynaklı kayıplar olarak ortaya çıkmaktadır. FAO verilerine göre dünyada üretilen gıdaların üçte biri, yaklaşık 4 milyar ton gıda kayıp ve israf edilmektedir. Dünya ülkeleri

için ciddi maddi kayıp sağlayan bu kayıplar hem gelir düzeyini hem de beslenme güvenliğini azalmaktadır. Dünyadaki kayıp ve israfın tüketim ve tüketim öncesi aşamalarda ele alan bu çalışmada endüstri ülkelerinde kişi başı kaybın daha yüksek olduğu görülmüştür. Hasat, depolama, soğutma ve pazarlama sistemlerinden dolayı gerçekleşen kayıpların düşük gelirli ülkelerde daha fazla, orta ve yüksek gelirli ülkelerde ise daha çok toptan alım, üretici-satıcı anlaşmaları ve son tüketim tarihinin geçirilmesi gibi sebeplerden kaynaklanmaktadır. Açlık sorunun çözümüne yönelik hasat sonrası kayıpların azaltılması ile ilgili Dünya Gıda Konferansı'nda çözüm önerileri yer almaktadır. Bunun yanı sıra Avrupa Birliği, Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü'nün, IFAD, tüzel kişilikler, Ekonomik İş birliği ve Kalkınma Örgütü ve sivil toplum kuruluşları da konu ile ilgili çalışmalar yapmıştır. Gıda israfını önlemeye yönelik daha çok sivil toplum örgütlerinin rol aldığı görülürken gıda kaybı noktasında ise kamu ve özel sektörlerin daha fazla rol aldığı görülmektedir.

Eryılmaz vd. (2018), Samsun'da yaşayan tüketicilerin gıda güvenliği davranışlarının belirlenmesi amacıyla 384 tüketici ile anket çalışması yapılmıştır. Araştırma verilerine göre katılımcıların %55.47'si daha önce gıda güvenliği kavramını duyduğunu belirtmişlerdir. Erkek katılımcıların gıda güvenliği kavramını duyma oranının kadınlara göre daha yüksek olduğu tespit edilmiştir. Katılımcıların büyük çoğunluğu güvenli gıdayı sağlıklı gıda şeklinde tanımlamaktadır. Ancak kavramdan haberdar olan katılımcıların gıdaların içeriği konusunda daha çok endişe duydukları saptanmıştır. Katılımcılar bilgi edinme kaynağına bakıldığında %96.71 oranında TV olduğu bunu sırasıyla doktor, aile bireyleri, internet ve gazete takip ettiği belirlenmiştir. Araştırma kapsamında tüketicilerin gıda satın alma tercihlerinde en fazla dikkat ettiği kriterler marka ve son kullanım tarihi olduğu görülmüştür. Gıda güvenliği kavramından haberdar olan tüketicilerin gıdaları uygun koşullarda muhafaza etme bilinç düzeylerinin haberdar olmayan tüketicilere göre fazla olduğu görülmüştür.

İstanbulgul ve Gürbüz (2019), Kırgızistan'ın Bişkek kentinde öğrenim gören üniversite öğrencileri ile gıda güvenliği konusunda bilinç düzeylerini ölçmek amacıyla yaptığı çalışmasında 134 öğrenci ile anket yapılmış ve öğrencilerin %48.2'si sağlık bilimleri, %36.6'sı fen bilimleri, %15.2'si de sosyal bilimler alanında öğrenim gördükleri tespit edilmiştir. Katılımcıların büyük çoğunluğunun gıda güvenliği kavramını daha önce duyduğu ancak gıda güvenliği yönetim sistemleri hakkında bilgi sahibi olmadıkları tespit edilmiştir. Katılımcılar gıda güvenliği konusunda risklerin %39.6 oranında kimyasallardan kaynaklandığı, 29.3'ünün GDO, %20.7 oranında mikroorganizmaların sebep olduğu, %8.5 pestisit ve kalan oranlarda ise diğer risklerden kaynaklı güvensizlik olduğu tespit edilmiştir. Gıda güvenliği konusunda bilgi edinim kaynaklarında ilk sırada %42,1 ile radyo ve televizyonun yer aldığı %25.6 bilimsel yazılar ve bunu sırasıyla gazete-dergi, konu uzmanları, ahabap-eş dost izlediği görülmüştür. Gıda güvenliği bilinç düzeyine bakıldığında öğrencilerin öğrenim gördükleri alanda istatistiki bir fark görülmediği ancak sağlık bilimleri alanında öğrenim gören öğrencilerin bilinç düzeyinin yüksek olduğu anlaşılmıştır. Cinsiyet ile gıda güvenliği bilinç düzeyi arasındaki ilişkiye bakıldığında istatistiksel olarak fark görülmediği belirlenmiştir. Ankete katılım sağlayan üniversite öğrencilerinin bir gıda ürünü satın alırken en fazla son kullanma tarihine, fiyat bilgisine, gramajına, ortalama raf ömrüne ve saklama talimatına dikkat ettikleri görülmüştür. Çalışma neticesinde gıda güvenliği kavramını öğrencilerin büyük kısmının duyduğu ancak ürünü satın alırken kısmen bilinçli davrandıkları görülmüştür.

Eryılmaz ve Kılıç (2020), Türkiye ve Avrupa Birliği'nde Tüketicilerin Gıda Güvenliğiyle İlgili Tutum ve Davranışları başlıklı çalışmada Türkiye ve AB ülkelerinin gıda güvenliği konusunda yapılan çalışmaları karşılaştırmak amacı ile yapılmıştır. Bu doğrultuda çalışma, Türkiye ve AB ülkelerinde 2000 yılı ve sonrası yapılan çalışma sonuçlardan elde edilmiştir. Türkiye'de yürütülen araştırmalarda yaş ile bilinç düzeyi arasında olumlu bir ilişki olduğu, aynı şekilde İtalya'da da gerçekleştirilen bir araştırmada tüketicilerin yaşları arttıkça tutum ve davranışlarının da olumlu olarak arttığı görülmektedir. İngiltere'de de benzer çalışma yapılmış ve yaş ilerledikçe muhafaza koşullarına karşın daha duyarlı oldukları görülmüştür. İrlanda örneğine bakıldığında ise durum tam tersi yönde 25 yaşın altındaki tüketicilerin 25 yaş üstü tüketicilere göre bilinç düzeylerinin yüksek olduğu tespit edilmiştir. Türkiye örneğine bakıldığında Yunanistan'da yapılan çalışma gibi eğitim düzeyi arttıkça bilinç düzeyinin de arttığı görülmüştür. Buna karşın Hollanda ve İrlanda'da yapılan araştırmalarda yüksek eğitim düzeyindeki tüketicilerin düşük eğitilmiş olanlara göre daha bilinçsiz olduğu ortaya çıkmıştır. Türkiye'de yapılan çalışmalarda gelir düzeyinin, bilinç düzeyine pozitif bir etkisi bulunmaktadır. Ancak diğer Avrupa ülkelerine bakıldığında (Fransa, Almanya, İtalya, Birleşik Krallık, Hollanda) eğitim ve gelir düzeyi yüksek tüketicilerin evde yemek yeme alışkanlıklarının düşük olması sebebiyle bilinç düzeylerinin düşük olduğu yapılan araştırmalarda görülmüştür. Türkiye ve AB ülkelerinde yapılan çalışmalarda benzer şekilde kentsel alanda yaşayan tüketiciler kalite konusuna daha fazla önem vermekte ve etiket okuma alışkanlıkları daha fazladır. Gelişmiş ve az gelişmiş dahil bütün ülkelerin sağlıklı ve güvenilir gıdaya erişim hakkı vardır. Bu yüzden ülkelerin gıda ürünleri ithal ederken konuya hassasiyet göstermeleri, gerekli önlemleri almaları ve sofraya ulaşmaya kadar zincirin bozulmadan izlenebilir olması büyük önem taşımaktadır. Ülkemizde de gıda güvenliğine yönelik tüketicilere eğitimler verilmesi ve bireyselleşme ile başlayıp konu ilgili projeler yapılması gerekliliği çalışma sonucunda yer almaktadır.

Oğur (2020), Tüketicilerin gıda güvenliği ve hijyeni konusunda bilgi ve tutumlarının belirlenmesi amacıyla Bitlis ili merkez ilçede yaşayan 405 tüketici ile anket çalışması yapılmıştır. Katılımcıların %53.6'sının kadınlardan oluştuğu, %67.4'ünün üniversite mezunu olduğu ve %32.3'ün büro memuru olduğu belirlenmiştir. Tüketicilerin bilinç düzeyine bakıldığında etiket bilgisi okuma, son kullanım tarihine bakma ve ambalaj kontrolü yapanların oranının yüksek olduğu tespit edilmiştir. Gıda ürünü satın almada fiyat faktörünün %45.4 oranında kesinlikle etkilediği şeklinde olduğu, indirimli veya promosyonlu ürünlerin satın almada pek fazla etkisinin olmadığı belirlenmiştir. Erkek tüketicilerin %54.3'ü, kadın tüketicilerin ise %41.9'u hormonsuz gıda ürünleri için fazladan ödeme yapmayı kabul ettikleri belirlenmiştir. Meslek gruplarına göre bilinç düzeylerine bakıldığında hemşire, büro memuru, ev hanımı ve öğrenciler arasında etiket bilgisi okuma alışkanlığının hemşirelerde daha yüksek olduğu, ambalaj kontrolünün büro memurlarında daha dikkat edildiği, çiğ ve pişmiş gıdaları ayrı muhafaza etmede ise ev hanımlarının daha bilinçli olduğu tespit edilmiştir.

Tayar (2020), Gıda Güvenliği ve Covid-19 isimli çalışmada tüm dünyanın boğuştuğu ve ciddi kayıpların verildiği küresel salgının bir sağlık sorunu olmasının yanı sıra gıda güvenliği açısından da büyük bir sorun oluşturduğuna dikkat çekmektedir. Covid-19 virüsünün gıda ve gıda ambalajından bulaşması pek mümkün olmasa da tüketiciler bu konuda endişelenmektedir. Gıda işletmelerinde çalışan kişilerin Covid-19 hastalığı taşıdığına dair herhangi bir belirti göstermemesine rağmen eğer bu virüsü

taşıyorsa temasta bulunan gıdalar aracılığıyla insanlara bulaşma gösterebilmektedir. Bu yüzden hem gıda ürünü üretilen işletmelerde ortamın ve gıda ile temasta bulunulan yüzeylerin temiz ve steril olması hem de çalışanların maske, temizlik ve hijyen konusunda bilinçli davranması ve konuya duyarlı olmaları gerekmektedir.

Atınç ve Kahraman (2022), Avrupa Birliği (AB) ile uyum sürecinde olan Türkiye ve üye iki ülke; Almanya ve Macaristan'daki tüketicilerin gıda güvenliğine yönelik bilinç düzeylerini ölçmek ve üç ülkeyi karşılaştırma amacıyla çalışma yapılmıştır. Bu kapsamda Almanya'da Frankfurt, Macaristan'da Budapeşte, Türkiye'de ise İstanbul şehirlerinde 18 yaş ve üzeri tesadüfi örnekleme yöntemiyle 300 katılımcıyla yürütülmüştür. Türkiye'deki katılımcıların %72'si kadın, %28'i erkektir. Almanya'da katılımcıların %47'si kadın, %53'ü erkektir. Macaristan'daki katılımcıların ise %53'ü kadın, %47'si erkektir. Eğitim durumlarına göre; Türkiye'de %4'ü ilköğretim, %2'si ortaokul, %10'u lise, %9'u ön lisans, %60'ı lisans ve %15'i lisansüstü mezunu, Almanya'da %9'u ilköğretim, %2'si ortaokul, %18'i lise, %14'ü ön lisans, %42'si lisans ve %15'i lisansüstü mezunu, Macaristan'da ise %9'u lise, %10'u ön lisans, %41'i lisans ve %40'ı lisansüstü eğitim düzeyine sahiptir. Cinsiyet durumlarına göre karşılaştırma yapıldığında Türkiye'de yaşayan kadınların bilinç düzeyi erkeklere göre daha fazladır. Bu durum Macaristan'da tam tersi yönde olup erkeklerin bilinç düzeyi kadınlara göre daha fazla bulunmuştur. Gıdalardaki risk düzeylerine bakıldığında Almanya'da yaşayan kişilerin bilgi düzeylerinin Türkiye ve Macaristan'dakiler göre yüksek olduğu, Macaristan'da yaşayan kişilerin Türkiye'de yaşayan kişilerden daha yüksek olduğu belirtilmiştir. Çalışmanın gerçekleştirildiği üç ülkenin de ortak noktası olarak katılımcıların yaşları arttıkça bilgi ve bilinç düzeyinin de arttığı tespit edilmiştir. Gıda satın alma ve muhafazasına yönelik olarak özenli davranış şekilleri Almanya'daki katılımcıların daha yüksektir. Bunu ikinci sırada Macaristan ve son olarak da Türkiye izlemektedir. Hatalı veya bozuk ürün karşısında tutum ve davranışlara bakıldığında şikâyet etme oranı Almanya'da yaşayan katılımcıların yüksek tespit edilmiştir. Çalışmanın bütününe bakıldığında gıda güvenliğine karşı bilinç düzeyi Türkiye'deki tüketicilerin Macaristan'daki tüketiciler ile benzerlik gösterildiği belirtilmiştir. Almanya ise yüksek bilinç seviyesi ile ön plana çıkmaktadır.

Yüksel ve Karagözlü (2022), Ankara ili Etimesgut örneğinde gıda güvenliği konusunda tüketicilerin bilinç düzeyini ölçmek amacıyla gönüllü 517 birey ile anket çalışması yapılmıştır. Çalışmaya katılan tüketicilerin %7.9'unun bilinç düzeyinin düşük, %77.4'ünün bilinç düzeyi orta ve %14.7'sinin ise yüksek düzeyde bilinçli olduğu saptanmıştır. Ankete katılım sonucu gelir durumu ve cinsiyet ile bilinç düzeyi arasında anlamlı bir ilişki tespit edilmiştir. Erkek katılımcıların bilinç ve bilgi düzeylerinin kadınlara göre daha düşük olduğu görülmüştür. Katılımcıların büyük çoğunluğu gıda konusundaki denetimlerin yetersiz olduğunu düşünmektedir. Katılımcıların yarısının gıda güvenliği yönetim sistemleri hakkında haberdar olmadığı, tüketicilerin %77.18'inin gıda güvenliği konusunda medya araçlarından edindikleri bilgilerden etkilendiği sonucu ortaya çıkmıştır. Çalışma neticesinde genel olarak gıda güvenliği bilinç düzeyinin düşük olduğu, tüketicilerin doğru bilinen birçok yanlış uyguladığı ve gıda kaynaklı hastalık riski ile karşılaşılacağı sonucu ortaya çıkmıştır.

3. MATERYAL VE METOT

3.1. Materyal

Araştırma materyali esas olarak, Mersin ili Yenişehir ve Akdeniz olmak üzere sosyo-ekonomik düzeyleri farklı iki ilçede yapılan anket sonuçlarından oluşmaktadır. Çalışmada elde edilen verilerin yanı sıra, daha önce konu ile alakalı yapılmış bilimsel çalışmalar, dergi, çeşitli kurumların yayınlandığı kitap, istatistik ve raporlardan yararlanılmıştır.

Anket sorularının hazırlanmasında, literatür taramalarının yanı sıra daha önce benzer yapılmış çalışmalar, makaleler ve tezler incelenmiş gerekli eklemeler ve düzenlemeler ile birden çok soru tekniğinden yararlanılarak anket soruları oluşturulmuştur. Anket sorularının mümkün olduğunca açık, anlaşılır ve net olması sağlanmıştır. Anket formu düzenlendikten sonra pilot çalışma uygulanmış anlaşılmayan kısımlar çıkarılmış veya değiştirilmiştir. Ankete katılmadan önce kadınlara çalışmanın amacı hakkında bilgi verilerek konu hakkında gerekli tüm açıklamalar yapılmıştır. Anket formu Akdeniz Üniversitesi Fen ve Mühendislik Bilimleri Bilimsel Araştırma ve Yayın Etik Kurulu (EK-1) tarafından uygun olduğuna oy birliği ile karar verilerek gerekli etik kurulu izni alınmıştır. Anket formunda kadınların sosyo-ekonomik özellikleri, gıda güvenliğine ilişkin bilinç düzeyi, gıda satın alma davranışları ve gıda hijyeni ile ilişkin pek çok soru yer almaktadır (EK-2).

3.2. Araştırma Bölgesinin Seçimi

Mersin ili 36-37° kuzey enlemi ve 33-35° doğu boylamları arasında olup nüfus bakımından Türkiye'nin 11. büyük kenti arasında yer almaktadır. Kadın nüfusu TÜİK (2022) verilerine göre 957.790 olup nüfus artış hızı binde 13,28 olarak tespit edilmiştir. Türkiye'nin toplam yüz ölçümünün %2'sini oluşturan Mersin ili, 1.585.300 hektarlık alana sahiptir. İlde, yüzölçümünün %21'inde tarımsal faaliyet gösterilmektedir. TÜİK verilerine göre 2021 yılı içerisinde bitkisel üretim bazında Mersin ili ülkede 3. sırada yer almaktadır. Türkiye İstatistik Kurumu verilerine göre 2022 yılında Türkiye'nin toplam nüfusu 84.7 milyon, nüfusun %49.9'u kadın, hane halkı sayısı 25 milyon, ortalama hane genişliği ise 3.2 kişidir. Mersin ilinin ise toplam nüfusu yaklaşık 1,9 milyon, nüfusun %50.1'i kadın, hane halkı sayısı 576 bin, ortalama hane genişliği 3.2 kişidir. Araştırma alanı olarak Mersin ilinin seçilmesinde nüfus yapısı ile ilgili benzerliklerin olması etkili olmuştur.

3.3. Metot

3.3.1. Örneklem yöntemi

Anket çalışması, tamamı kadınlardan oluşan, insanların günlük hayatlarında ihtiyaçlarını karşılamak ve gıda ürünlerini satın almak için gittikleri pazar, market ve süpermarketlerde ankete katılmak isteyen gönüllüler ile gerçekleştirilmiştir. Örneğe girecek kadınların sayısının belirlenmesinde Oransal Örnek Hacmi formülü kullanılmıştır (Newbold 1995).

$$n = \frac{Np(1-p)}{(N-1)\sigma_{\hat{p}_x}^2 + p(1-p)} \quad (3.1)$$

n: Örnek Hacmi (Anket yapılacak kişi sayısı)

N: Ana Kitle Hacmi (Araştırma alanındaki 575635 hane)

p: Örneğe girebilecek istenen özelliği taşıyan kişilerin ana kitledeki kişi sayısına oranı (Gıda güvenliği konusunda bilgi sahibi olan kadınların oranı)

Maksimum örnek hacmine ulaşmak için $p = 0.5$ alınmıştır.

σ_p^2 : Varyans (Hata Payı / Güven Aralığı)²

Hata Payı = 0.1 (%10)

Güven Aralığı = 2.576 (tablo değeri)

$\sigma_p^2 = (0.1 / 2.576)^2 = 0.00150698$

$$n = \frac{575635 * 0.5(1-0.5)}{(575635-1) * (0.00150698) + 0.5(1-0.5)} = 165 \text{ kişi}$$

Türkiye İstatistik Kurumu verilerine göre Mersin ilinde toplam 575635 hane halkı bulunmaktadır. Oransal örnekleme formülüne göre %99 güven aralığı, %10 hata payı ile örnek hacmi 165 kişi olarak belirlenmiştir.

3.3.2. Analiz yöntemleri

Araştırma sonucu elde edilen veriler bilgisayar ortamına aktarılarak Microsoft Excel paket programı ile düzenlendikten sonra SPSS (Statistical Pack age for Social Sciences) 29.0 paket programı ve ile analiz edilmiştir. Kategorik veriler frekans ve yüzde değerleri ile gösterilmiştir. Verilerin değerlendirilmesinde ki-kare testi yöntemi kullanılmıştır. Gözlem değerlerinin 5'in altında olduğu durumlarda Fisher Exact değeri alınmıştır. İstatistiksel anlamlılık düzeyi $p < 0,05$ olarak kabul edilmiştir (Kesici ve Kocabaş, 1998).

Kadınların gıda güvenliği konusunda tutum ve davranışlarının belirlenmesi amacıyla yaş, eğitim, medeni durum, hane halkı genişliği ve mesleklerin tespiti için basit yüzde değerleri ve standart sapma hesabı yapılmıştır. Ailelerin ortalama aylık gelirlerinin belirlenmesinde gelir düzeylerini dört gruba kategorize ederek TL cinsinden 10000 ve altı, 10001-15000, 15001-25000 ve 25001 ve üstü olmak üzere değerlendirme yapılmıştır. 01.07.2023 itibarıyla asgari ücretin 13.414,50 olarak belirlendiği ve sınıflandırmanın bu tutar göz önüne alınarak yapıldığı kabul edilebilir.

Kullanılan diğer analiz yöntemleri ve kullanım alanları şu şekildedir:

Aritmetik ortalama: Tüm gözlenen değerlerin toplamının gözlem sayısına (n) bölünmesi ile elde edilen değere denir. Kadınların ortalama çocuk sayısının belirlenmesi ve aylık gıda harcamalarının ortalamasının tespiti amacıyla kullanılmaktadır.

Mod (Tepe değer): Ölçüm değerleri arasında en sık tekrar eden değerdir. Gıda satın alma davranışının değerlendirilmesinde ve gıda güvenliği tutum ve davranışların yorumlanmasında bu yöntemden faydalanılmıştır.

Standart sapma: Veri setinde bulunan ortalama değer çevresindeki dağılımı ölçmek amacıyla kullanılan bir sistemdir. Kadınların gıda güvenliği tutum ve satın alma davranışlarının belirlenmesi amacıyla standart sapma yöntemi kullanılmıştır.

Likert ölçeği: Rensis Likert tarafından ortaya atılan bu ölçek tipi pek çok alanda araştırma için ve konu hakkında katılım düzeylerini belirlemek amacıyla kullanılır. Kullanılan ölçüm teknikleri arasında 3'lü, 4'lü, 5'li, 6'lı veya 7'li likert ölçüm sistemi, iyiden kötüye veya yüksekte düşüğe şeklinde sıralanmaktadır. Likert ölçeği farklı görüşteki soru tarzlarının belirlenmesinde ve uygulanması gereken testlerin hangisi olduğuna karar vermekte uygulanmaktadır. Bu ölçek analizinde sorular birbirinden bağımsız olarak ele alınmaktadır. Ölçek sonucu beklenen yarar, kadının sorulan soru hakkındaki görüşlerinin ortalama olarak ne olduğunun tespitidir (Turan vd. 2015).

Kadınların gıda ürünü satın alma tercihlerindeki kriterleri 5'likert ölçeğindeki değerler 1. Hiç Önemli Değil, 2. Az Önemli, 3. Fikrim Yok, 4. Önemli, 5. Çok Önemli şeklinde kodlanmıştır. Kadınların gıda satın alma davranışlarına bakıldığında benzer şekilde 5'li likert ölçeği 1. Her Zaman, 2. Sık Sık, 3. Bazen, 4. Nadiren, 5. Hiçbir Zaman şeklinde sıralanarak tutumları belirlenmeye çalışılmıştır. Bunun yanı sıra kadınların besinlerin güvenilirliği konusundaki düşünceleri ve gıda güvenliğinin tam olarak sağlandığı ürünler için fazladan ödeme yapma istekleri de likert ölçek tipi kullanılarak belirlenmeye çalışılmıştır.

Ki-kare analizi: Araştırma yöntemlerinde sıklıkla kullanılan, uygulamada kolaylık sağlayan ki-kare testi sıkça başvurulan yöntemler arasındadır. Bu yöntem; iki veya daha fazla değişken arasında bir ilişkinin veya farkın olup olmadığının belirlenmesinde, gruplar arasındaki homojenliğe, varyans için ve varyansla ilgili aralık tahminine, dağılımın örneklemdaki istenilen dağılıma uygunluğunun değerlendirmesinde ve kontenjan katsayısının hesabında kullanılır. Ki-kare (χ^2) testinin kullanılabilmesi için grupların birbirinden bağımsız olması gerekmektedir. Karl Pearson tarafından keşfedilen bu dağılım 0 ile ∞ arasında değerler arasındadır (Güngör 2008).

Khi kare test istatistiği şu formül ile hesaplanır:

$$\chi^2_{hes} = \sum_{j=1}^c \sum_{i=1}^r \frac{(G_{ij} - B_{ij})^2}{B_{ij}} = \sum_{j=1}^c \sum_{i=1}^r \frac{G_{ij}^2}{B_{ij}} - n$$

$\chi^2_{hes} > \chi^2_{a; (r-1) * (c-1)}$ ise H_0 hipotezi ret, H_1 hipotezi kabul edilir.

$\chi^2 < \chi^2_{a; (r-1) * (c-1)}$ ise H_0 hipotezi ret, H_1 hipotezi kabul edilir.

H_0 : Değişkenler birbirinden bağımsızdır.

H_1 : Değişkenler birbirinden bağımsız değildir.

a: Saptanan yanılma olasılığı (Güngör 2008).

Bu çalışmada ki-kare analiz yöntemi kullanılarak gıda güvenliği bilinç düzeyi ve bilinç düzeylerinin eğitim ve yaş ile ilişkisi, bir gıda ürünüde en çok endişelendiren durumların yaş ile ilişkisinin tespiti, kadınların fazladan ödeme yapma istekleri ile eğitim, meslek ve gelir düzeyi arasındaki ilişkinin neler olduğu, denetimlerin ve kontrollerin yeterli olup olmadığı düşüncesi ve gıda güvenliğinin sağlanmasında en büyük sorumluluğun kime ait olduğu sorusu demografik veriler ile karşılaştırma yapılarak aralarında anlamlı bir ilişkinin olup olmadığı tespit edilmeye çalışılmıştır.

4. BULGULAR VE TARTIŞMA

4.1. Kadınların Sosyoekonomik ve Demografik Yapısıyla İlgili Özellikler

4.1.1. Kadınların demografik bilgileri

Çizelge 4.1.'de kadınların demografik bilgilerine ait betimsel istatistiklere yer verilmiştir. Katılımcıların tamamı kadınlardan oluşmaktadır. Kadınların %9.7'si 18-24, %26.1'i 25-30, %23.0'ü 31-40 ve %30.3'ü 41-50 yaş aralığındadır. Ayrıca ankete katılan kadınların %37.6'sı ev hanımıdır, %36.9'unun lisans ve üzeri, %22.4'ünün lise, %14.5'inin ilkokul mezunu olduğu görülmektedir. Kadınların %40.2'si evde 4-5 kişi ile birlikte yaşamaktadır. Çocuk sayısına ait ortalama ve standart sapma 2.76 ± 1.36 olarak elde edilmiştir.

Çizelge 4.1. Demografik göstergeler

Demografik göstergeler		Sayı	%
Yaş	18-24	16	9.7
	25-30	43	26.1
	31-40	38	23.0
	41-50	50	30.3
	50 ve üzeri	18	10.9
Meslek	Ev Hanımı	62	37.6
	Memur	57	34.5
	Özel Sektör	21	12.7
	Serbest Meslek	9	5.5
	Emekli	3	1.8
	Diğer	13	7.9
Eğitim Durumu	Okuryazar değil	4	2.4
	Okuryazar	6	3.6
	İlkokul	24	14.5
	Ortaokul	15	9.1
	Lise	37	22.4
	Ön Lisans	18	10.9
	Lisans ve üzeri	61	36.9
Medeni Durum	Bekar	50	30.3
	Evli	107	64.8
	Boşanmış	8	4.8
Hanede yaşayan kişi sayısı	Tek kişi	15	9.1
	1-3	57	34.8
	4-5	66	40.2
	6 ve daha üstü	26	15.9
		Ortalama	Std.Sapma
Çocuk sayısı		2.76	1.36

4.1.2. Kadınların aylık gelir ve gıda harcamaları

Kadınların %38.1'inin aylık ortalama geliri 25001 TL üzeri ve aylık gıda harcaması ortalama ve standart sapma değeri $6.269,03 \pm 6.148,42$ 'dir (Çizelge 4.2). TÜİK verilerine göre Türkiye genelinde hane halklarının tüketim amaçlı harcamalar içerisinde en yüksek payı ikinci sırada %20.8 oranı ile gıda ve alkolsüz içecekler yer alıyor. Yine yapılan istatistik sonuçlarına göre toplam harcamalardaki payı en fazla artan grup gıda ve alkolsüz içecekler olduğu görülmüştür (TÜİK 2019). McDowell vd. (1997), hane halkı tüketim harcamalarını gelir grupları temelinde detaylı bir şekilde inceleyerek, belirli gıda harcamalarının gelirle ilişkisini araştırmışlardır. Bu çalışmada Tobit modeli kullanılmış ve düşük gelir grupları ile yüksek gelir grupları arasında önemli farklılıklar belirlenmiştir. Sonuçlara göre, orta ve yüksek gelirli hane halkları, düşük gelirli hane halklarına kıyasla her üç gıda harcama grubunda daha fazla harcama yapma eğilimindedir. Ayrıca, yüksek gelirli hane halklarının gıda harcamaları bütçesinde evden uzakta yapılan harcamaların daha büyük bir paya sahip olduğu gözlemlenmiştir. Eğitim düzeyinin, gıda harcama grupları ve gelir grupları arasında belirgin bir etkisinin olmadığı, medeni durumun ise gelir grupları arasında büyük çeşitlilik gösterdiği tespit edilmiştir. Aile büyüklüğünün ise toplam gıda harcamaları ile evde yapılan gıda harcamaları açısından tüm gelir gruplarında önemli olduğu, ancak evden uzakta yapılan gıda harcamaları için anlamlı olmadığı sonucuna ulaşılmıştır. Kirkpatrick ve Tarasuk'un (2003) araştırması, Kanada'da yaşayan düşük gelirli ve yüksek gelirli hane halklarının gıda harcamalarını kıyaslamıştır. Ayrıca, düşük gelirli hane halklarının gıda harcamaları modelleri ile konut ödemeleri arasındaki ilişki de ele alınmıştır. Araştırmada sosyo demografik veriler ve 9793 hane halkının bir haftalık gıda harcamalarına dair veriler kullanılmıştır. Çalışmanın sonuçlarına göre, düşük gelirli hane halklarının restoran ve mağazalarda yaptığı harcamalar ile gıda harcamaları içinde sebze ve meyve harcamalarının, yüksek gelirli hane halklarına göre daha düşük olduğu gözlemlenmiştir. Düşük gelirli hane halklarında, süt ürünleri, et ve et ürünlerine yapılan harcamanın, kira ve ev kredisi ödeyenlere kıyasla ödemeyenlerde daha fazla olduğu belirlenmiştir. Bu bulgular, düşük gelirli hane halklarının belirli gıda harcamalarında kısıtlamalar yaşadığını ve konut ödemeleri ile gıda harcamaları arasında önemli ilişkilerin olduğunu göstermektedir. Bu, gelir seviyeleri arasındaki ekonomik farklılıkların beslenme alışkanlıkları üzerindeki etkilerini anlamak açısından önemli bir katkı sağlamaktadır. Tarı ve Çalışkan'ın (2004) çalışması, Kocaeli ilindeki hane halklarının gelirlerinde meydana gelen değişikliklere yanıt olarak çeşitli mal gruplarına yönelik harcamalardaki değişimi incelemiştir. Araştırmada, 01 Haziran- 31 Temmuz 2003 tarihleri arasında 400 hane halkına uygulanan tüketim harcamaları anketi kullanılmış ve analiz için Engel fonksiyonu benimsenmiştir. Çalışmanın sonuçlarına göre, kent ve kırsal arasında çeşitli harcama gruplarının esneklikleri ve toplam harcamalar içindeki payları konusunda belirli farklılıklar gözlemlenmiştir. Ancak, kırsal ve kentte yaşayan hane halklarının tüketim kalıpları açısından anlamlı bir farklılık bulunmamıştır.

Çizelge 4.2. Kadınların aylık geliri ve gıda harcamaları

Aylık gelir grupları	Sayı	%
10000 ve altı	30	18.2
10001-15000	25	15.2
15001-25000	47	28.5
25001 ve üstü	63	38.1
Toplam	165	100.0
Aylık gıda harcaması	Ortalama	Std.Sapma
	6.269.03	6.148.42

4.1.3. Kadınların gıda alışverişinde bulunan aile bireyleri

Çizelge 4.3.'te ailelerde gıda alışverişini yapan kişilerin dağılımı gösterilmiştir. Kadınların %50'si gıda alışverişini bizzat kendisi gerçekleştirmektedir. Gıda alışverişini eşlerin yapma oranı %26.5'dir. Bu durum, aile içinde alışveriş sorumluluğunun eşler arasında paylaşıldığını göstermektedir. Çocukların gıda alışverişini üstlenme oranı %5.6'dır. Bu durum, aile içinde çocukların da belirli bir yaşa geldiklerinde alışveriş süreçlerine katıldıklarını veya sorumluluklarını üstlendiklerini göstermektedir. Ailede babaların gıda alışverişini yapma oranı %8.3, annelerin ise %9.6 olarak belirlenmiştir. Sonuç olarak, aile içinde gıda alışverişini sorumluluğunun çeşitli bireyler arasında dağıldığı ve bu dağılımın aile dinamikleri, kültürel faktörler ve bireysel tercihlere bağlı olarak şekillendiği görülmektedir. Karakaya ve Kırıcı (2016), balık ürünleri tüketimi üzerine 384 kişi ile yaptığı anket çalışmasında, gelir grubu düşük, orta ve yüksek gelirli kişilerin genel ortalaması %36.6 oranında gıda alışverişlerinde ankete katılan bireyin kendisi olduğu tespit edilmiştir.

Çizelge 4.3. Gıda alışverişinde bulunan kişiler

Ailede gıda alışverişini yapan kişi*	Sayı	%
Kendisi (Kadın)	115	50.0
Eş	61	26.5
Çocuklar	13	5.6
Baba	19	8.3
Anne	22	9.6
Toplam cevap sayısı	230	100.0

*Bu soruya birden fazla cevap verilmiştir.

4.2. Kadınların Gıda Ürünleri Satın Alma Tutum ve Davranışları

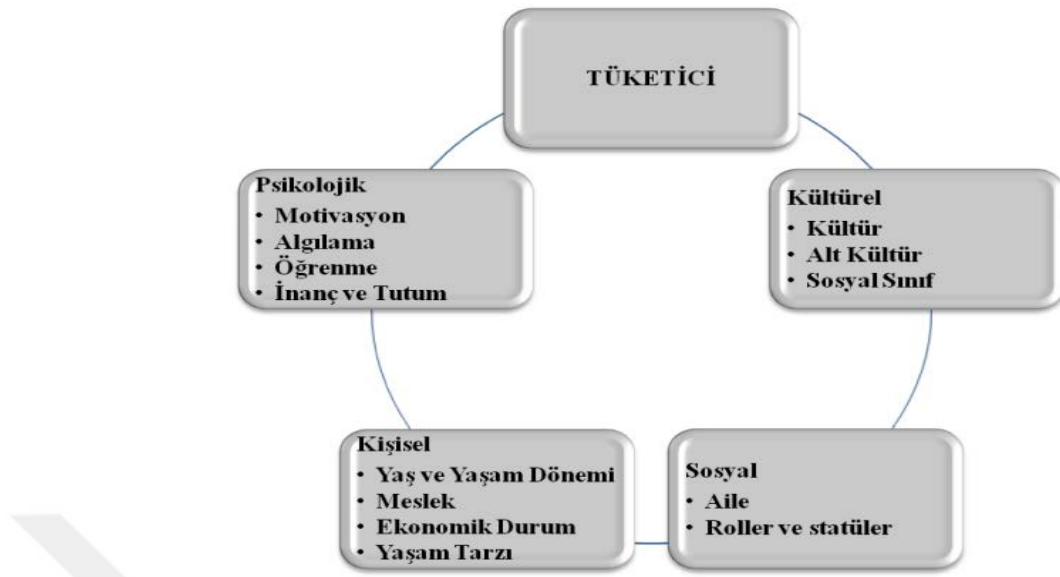
Herhangi bir malı ya da fayda sağlayacak ürünü kullanan kişi tüketicilerdir. Tüketiciler satın almış oldukları ürünlerle ilgili tutum ve davranışta bulunurlar. Tutum, kişinin herhangi bir nesneye karşı düşünme veya herhangi bir davranış biçimi olarak olumlu veya olumsuz sayılabilecek his ile açıklanabilir. Tutumların kendi içinde belirli güçleri vardır. Kuvveti yüksek bir tutumun davranışa dönüşme ihtimali, kuvveti düşük tutuma göre daha fazladır. Bir ürün veya hizmetin satın alma sırasında tüketicinin o ürün veya hizmeti tercih ettiği yer, kullanımı, elden çıkarımı ve sonrasında elden çıkarırken verdiği tepkilere tüketici davranışı denmektedir. Tüketici davranışı çeşitli rol ve etkilerle yönlendirilebilir. Tüketicilerin satın alma davranışlarına bakıldığında yalnızca ürüne sahip olma değil aynı zamanda ürün araştırma, etiket bilgisi, ürün etkisi, etiketleme, tavsiye verme-alma, gözlem yapma ve mağaza ziyaretleri gibi çeşitli yönleri bulunmaktadır. Tüketici davranışları duygu, düşünce ve eylem itibarıyla hareketli bir süreçtir. Satın alma süreci öncesi, satın alma sırasında ve sonrası değişiklik gösteren değişken bir süreç olarak söylenebilir. Tüketici davranışında çevresel faktörler belirleyici olabilmektedir. Aynı meslek grubuna sahip kişiler, arkadaşlar veya aile bireyleri arasında etkileyici ve yönlendirici kararların etkisi daha fazla görülür. Tüketici davranışı pek çok kararı bünyesinde barındırmaktadır. Hangi ürünü, neden satın alacağı, satın alma tercih yerleri, elde ediş şekli, ne zamana kadar kullanılacağı ve kullanım sıklığı gibi tüketici davranışı birçok karar içermektedir (Kasap 2023).

Tüketicilerin satın alma faktörlerine bakıldığında pek çok etken tercihlerini şekillendirebilmektedir. Ekonomik ve sosyal faktörler, psikolojik etmenler, besin özellikleri, fizyolojik ve duysal etmenler gibi pek çok etmen besin tercihlerinde etkili olmaktadır. Bunlardan bazıları:

- Demografik faktörler: Ürün satın alma ve tercihlerinde önemli faktörlerden biri cinsiyettir. Kadının iş hayatındaki aktif rolü nedeniyle yaşanan sosyal ve ekonomik değişimler satın alma ve tüketim alışkanlıklarını da etkilemektedir. Kadınların çalışma hayatının yanında ev içi sorumluluğun bulunması, alışveriş süresinin kısılmasına sebep olduğu ve tercihlerinin kolay hazırlanabilir, pratik ve kolay yapılan gıda ürünlerine yönelttiği söylenebilir. Bunun yanı sıra yaşında satın alma tercihleri üzerinde etkisi bulunmaktadır. Aynı yaş grubuna sahip bireylerin ihtiyaç ve ürün talebi benzerliği gösterdiği görülmektedir. Kişinin meslek grubu da tercihler üzerinde etkilidir. Uzun süren mesailer ve aynı iş çevresine sahip olmak ürün tercihlerinde etkilenmelere neden olmaktadır. Yaşam tarzı ve gelir düzeyi de tüketici satın alma tercihlerini etkilemektedir. Yüksek gelir düzeyine sahip kişilerin benzer şekilde marka tercihlerinde bulunduğu tercih zevklerinin, kriterlerinin ve satın alma sıklığının benzediği de görülmektedir.
- Psikolojik faktörler: Tüketiciler bazen ihtiyaç doğrultusunda bazen ise keyfi olarak satın alma davranışı gösterebilmektedirler. İhtiyaç doğrultusunda kişiyi eyleme geçiren ve ihtiyaç duyulan ürünü satın almaya iten davranış motivasyon olarak açıklanabilir. Kişinin geliri, sosyo-ekonomik durumu, yaşı ve kültürü ihtiyaçlar sıralamasında değişkenliğe sebep olabilir. Tüketici algısı, kişilerin ihtiyaçları ve beklentileri

doğrultusunda şekillenen pazarlama alanının reklamlar aracılığıyla yönlendirdiği bir durumdur. Tüketiciler satın almış oldukları ürünlerle ilgili olumlu veya hoşnut olamayacak deneyimler yaşayabilirler. Öğrenme denilen bu süreçte kişi kullandığı veya tükettiği ürünle ilgili marka ve ürüne karşı tekrardan bir tercihte bulunup bulunmayacağı konusunda karar verirler. Ancak bazen herkesçe bilinen markaların ürün çeşitliliğinde aynı kaliteyi göstermemesine rağmen kaliteli bulunduğu algısı da oluşabilmektedir. Kişinin öğrenme sürecinde sıkça yayınlanan reklamlar, tüketici tavsiyeleri ve bilgi-reklam mesajları da etkili olabilmektedir.

- Sosyal faktörler: Aynı kültüre sahip bireylerin benzer tüketim alışkanlıkları gösterdiği bilinmektedir. Aynı coğrafi bölgede yaşayanların örneğin hayvancılığın geliştiği bölgelerde daha fazla et tüketim alışkanlığı veya Ege bölgesinde daha fazla sebze ürünleri tüketimi kültürün, tüketim üzerindeki alışkanlıklarının etkisidir. Aynı ailede yaşayan bireylerinde tüketim alışkanlıklarının benzer olduğu görülmektedir. Aile bireylerinin ortak ve ihtiyaçlar doğrultusunda tüketim gösterdiği ve kişilerin diğer aile bireyleri ile benzer ürün ve marka tercihinde bulunduğu dolayısıyla aile bireylerinin tercihlerinde çok fazla etkileşimde bulunduğu söylenebilir.
- Kültürel faktörler: Bireyin davranışları gelenek, örf ve adetleri tüketim davranışlarına etki ederler. Her milletin kendine has inanış ve gelenekleri vardır ve ihtiyaçlar da bu doğrultuda gerçekleşir. Pazarlama piyasası da bu doğrultuda farklı beklentilere sahip ülkelere cevap vermektedir. Farklı yaşam tarzları ve inançları olan topluluklara, ihtiyaca yönelik cevap vermek önem arz etmektedir. Dini inançlara sahip kesimin inanışları doğrultusunda, örneğin; helal/ haram gıda ürünü tercihi veya kıyafet tercihleri gibi beklentileri ve yaşam tarzına uygun reklam ve pazarlama piyasası sunmaktadır (Tekvar 2016; Kasap 2023; Onurlubaş 2015).



Şekil 4.1. Tüketicilerin satın alma davranışını etkileyen faktörler (Kotler ve Armstrong 2001)

Çalışmada kadınların gıda satın alma tutum ve davranışlarına bakıldığında, (n=60) %36.4'ü ambalaj üzerindeki etiket içerik bölümünü bazen okuduğunu, (n=61) %37'si muhafaza şartlarına her zaman dikkat ettiğini, (n=109) %66.9'u besinleri satın alırken ambalajının bozulmamış ve yırtılmamış olmasına her zaman dikkat ettiğini, (n=50) %30.5'i Türk gıda kodeksine uygunluğuna hiçbir zaman bakmadığını belirtmiştir (Çizelge 4.4). Bilinçli satın alma ve tüketicilerin sağlıklı beslenmeleri için etiket okuma önemli bir davranış biçimidir. Uzunöz vd. (2008), Tokat ilinde kadınlar üzerinde yaptığı çalışmada %59.2'sinin etiket içeriğini mutlaka okuduğu, %78.57'sinin son tüketim tarihine dikkat ettiği, %54.04'ün gıda katkı maddelerine hiç bakmadığı ve %15.48'in bazen Türk gıda kodeksine uygunluğuna dikkat ettiğini tespit etmiştir. Aytop vd. (2021), yaptığı çalışmada tüketicilerin yemek hazırlığı öncesi ellerini yıkadığı, sıklıkla güven duyduğu markalardan ürün satın aldığı, %74.76'sının satın aldığı ürünün ambalajının kontrol ettiği %60'ının gıdaların besin içeriğine dikkat etmediğini tespit etmiştir.

Küresel alanda yaşanan Covid-19 salgını ile tüketiciler farklı tutum ve davranış göstermeye başlamışlardır. Salgın ile beraber ekonomik gelirin azaldığı ve satın alma davranışının da değiştiği görülmüştür. Sokağa çıkma yasakları ve kısıtlamalar ile birlikte tüketiciler e-ticaret kanallarına yönelmişlerdir. Hastalık nedeniyle temizlik ürünlerine olan talep artmış ve gıda ürünlerinde stokçuluk yaşanmaya başlanmıştır. Yapılan çalışmada pandemi sonrası reklam aldaticılığı farkındalığının arttığı, tüketici haklarıyla ilgili farkındalığın arttığı, ekonomik etkisi sebebiyle bütçeye olan gelirin azaldığı tespit edilmiştir (Kasap 2023). Pandemi sürecinde hastalığa yakalanmamak veya hafif atlatmak için bağışıklık sisteminin korunması gerekliliği daha fazla önem kazanmıştır. Bu doğrultuda tüketicilerin, güvenli ve sağlıklı gıda arayışı da gündeme gelmiştir.

Tüketicilerin cinsiyet faktörü ile gıda katkı maddeleri ile ilgili tutum ve davranışları üzerine araştırma yapan Demir vd. (2020), gıda katkı maddeleri hakkında bilgi düzeyinin, cinsiyet ile ilişkisinin olmadığını ve yeterli bilgiye sahip olanların daha fazla olduğunu söylemiştir. Denetleyici ve düzenleyici kurumlar hakkında erkeklerin kadınlara göre daha fazla bilgi sahibi olduğu görülmüştür. Etiket okuma davranışına bakıldığında ise gıda ürünlerinde etiket üzerindeki gıda katkı maddesinin varlığına ve miktarına dikkat edenlerin oranının %57.7 olduğu tespit edilmiştir.

Sürdürülebilir kalkınma ve ambalaj atıklarının geri dönüştürülebilir olması; doğal kaynakların azalması, hızlı ve kontrolsüz tüketim sebebiyle önem taşımaktadır. Geri dönüşüm, daha iyi bir gelecek bırakma amacıyla önemi artan bir konu haline gelmiştir. Ankete katılım sağlayanlar %26.7 oranında gıda satın alırken ambalajın geri dönüşümlü olmasına hiç dikkat edilmediği görülmüştür (Çizelge 4.6).

Gıda hijyeni ve tüketici sağlığı açısından el yıkama alışkanlığı büyük önem taşımaktadır. Kadınların %62.4'ü çiğ et, balık ürünlerine dokunduktan sonra; %43,9'u yumurtaya dokunduktan sonra ellerini yıkadıklarını belirtmişlerdir. Sağlık Bakanlığı'nın yaptığı çalışmada yemek hazırlamadan önce el yıkama oranının %70.5 olduğu, yemeklerden sonra ise bu oranın %73.0 olduğu ve genel itibarıyla ülkemizde el yıkama oranının yüksek olduğu görülmüştür (SB 2023). Muğla il merkezinde gerçekleştirilen bir çalışmada, 250 kadının gıda alışveriş tercihleri incelenmiş ve ankete katılanların büyük çoğunluğu içerik ve kaliteyi öncelikli olarak önemsedikleri belirlenmiştir. Ayrıca, fiyat, ambalaj, raf dizilişi, ürün çeşidi, üretici firma, promosyonlar ve market alışkanlığı gibi faktörler de önemli bulunmuştur (Gavcar ve Didin 2007). Diğer bir çalışmada, Tokat il merkezinde yaşayan bireylerin gıda alışveriş tercihleri, bilgi düzeyleri ve tutumları üzerine odaklanılmıştır. Araştırma sonuçlarına göre, Tokat ilindeki tüketicilerin besin değeri, ambalaj, marka, besleyicilik, doyuruculuk, üretim ve son kullanma tarihi, üretim ve satış yeri hijyeni, sağlıklı olma faktörlerini gıda satın alırken öncelikli olarak göz önünde bulundurdıkları tespit edilmiştir (Kızılaslan 2008).

Çizelge 4.4. Gıda satın alma tutum ve davranışları

Gıda satın alma Tutum ve davranışları	1		2		3		4		5	
	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%
Ambalaj üzerindeki etiket içerik bölümünü okurum	39	23.6	32	19.4	60	36.4	26	15.8	8	4.8
Son tüketim tarihine bakarım	84	51.2	37	22.6	35	21.3	5	3.0	3	1.8
Üretim yeri / menşesine bakarım	32	19.4	14	8.5	49	29.7	29	17.6	41	24.8
Ambalaj kontrolü yaparım (şişme, bombaj vb.)	85	51.5	40	24.2	28	17.0	9	5.5	3	1.8
Muhafaza şartlarına dikkat ederim (nem, ısı, ışık vb.)	61	37.0	42	25.5	41	24.8	18	10.9	3	1.8
Besin değerine bakarım	34	20.7	23	14.0	43	26.2	32	19.5	32	19.5
Katkı maddelerine bakarım	34	20.9	21	12.9	46	28.2	28	17.2	34	20.9
Ürünün alerjen madde içerip içermediğine bakarım	26	16.0	16	9.8	48	29.4	34	20.9	39	23.9
Türk gıda kodeksine uygunluğuna bakarım	27	16.5	16	9.8	35	21.3	36	22.0	50	30.5

Çizelge 4.4'ün devamı.

Geri dönüştürülebilir ambalaj olmasına dikkat ederim	19	11.5	16	9.7	47	28.5	39	23.6	44	26.7
Güvendiğim markalardan ürün satın alırken etiket bilgilerine dikkat etmem	41	25.5	46	28.6	42	26.1	18	11.2	14	8.7
Plastik yerine cam veya metal ambalajlı gıdalar tercih ederim.	32	19.4	38	23.0	59	35.8	18	10.9	18	10.9
Yumurtaya dokunduktan sonra ellerimi yıkarım	72	43.9	36	22.0	28	17.1	14	8.5	14	8.5
Besinleri satın alırken ambalajının bozulmamış ve yırtılmamış olmasına dikkat ederim.	109	66.9	27	16.6	21	12.9	5	3.1	1	0.6
Donmuş besinleri satın alırken çözülmemiş olmasına dikkat ederim	102	62.6	32	19.6	21	12.9	6	3.7	2	1.2
Çiğ besinlerle pişmiş besinlerin temasını engelleyecek şekilde dolaba yerleştiririm.	79	48.8	45	27.8	24	14.8	12	7.4	2	1.2
Sebze ve meyveleri yıkayıp tüketirim.	122	74.4	32	19.5	9	5.5	1	0.6	-	-
Pastörize ve dayanıklı kutu süt yerine sokak sütünü tercih ederim.	38	23.2	33	20.1	38	23.2	25	15.2	30	18.3
Çiğ et, tavuk ve balığa dokunduktan sonra başka işe geçmeden önce ellerimi yıkarım.	103	62.4	43	26.1	13	7.9	5	3.0	1	0.6

*1: Her zaman 2: Sık sık 3: Bazen 4: Nadiren 5: Hiçbir zaman

Konuya ilişkin yapılan benzer çalışmalarda erkeklerin kadınlardan daha az etiket okuma eğiliminde oldukları ve cinsiyetin etiket okuma üzerindeki etkisinin belirgin olup olmadığı konusunda çeşitli sonuçlar elde edilmiştir (Drichoutis vd. 2008). Bu bağlamda, literatürde farklı sonuçlar bulunsun da bu çalışmanın bulgularını destekleyen ve cinsiyet ile etiket bilgisine dikkat etme arasında anlamlı bir ilişki tespit edilemeyen araştırmalar da mevcuttur. Elde edilen sonuçlar, etiket okuma davranışının cinsiyetle doğrudan ilişkili olmayabileceğini, bunun yerine bireylerin beslenme bilgi düzeyi, gıda okuryazarlığı, eğitim düzeyi ve diğer demografik özelliklerinden kaynaklanabileceğini söylemek mümkündür. Konya İl Merkezi'nde gerçekleştirilen bir çalışma, tüketicilerin gıda ürünleri satın alırken öncelikli olarak son kullanma tarihine ve daha sonra sağlığa uygunluğuna dikkat ettiklerini ortaya koymuştur (Okumuş ve Bulduk 2003). Bu bağlamda, tüketicilerin özellikle ürünlerin tüketim süresine duyarlı oldukları ve sağlıklarıyla uyumlu ürünleri tercih etme eğiliminde oldukları belirlenmiştir. Trakya Bölgesi'nde yapılan bir araştırma ise tüketicilerin gıda ürünleri satın alırken öncelikli olarak ürünün üretim ve son kullanma tarihine dikkat ettiklerini göstermiştir (Yılmaz ve Oraman 2009). Bu bulgu, bölgedeki tüketicilerin ürünlerin tazelik ve güvenilirlik açısından belirlenen tarihlerle uyumlu olmasına öncelik verdiklerini göstermektedir.

Çizelge 4.5. Gıda satın alma tutum ve davranışlarına ait verilerin istatistiksel analizi

Gıda satın alma tutum ve davranışları	$\bar{x}$	$\sigma(s)$	Mod
Ambalaj üzerindeki etiket içerik bölümünü okurum	2.59	1.15	3.00
Son tüketim tarihine bakarım	1.82	0.99	1.00
Üretim yeri / menşesine bakarım	3.20	1.42	3.00
Ambalaj kontrolü yaparım (şişme, bombaj vb.)	1.82	1.02	1.00
Muhafaza şartlarına dikkat ederim (nem, ısı, ışık vb.)	2.15	1.10	1.00
Besin değerine bakarım	3.03	1.40	3.00
Katkı maddelerine bakarım	3.04	1.41	3.00
Ürünün alerjen madde içerip içermediğine bakarım	3.27	1.36	3.00
Türk gıda kodeksine uygunluğuna bakarım	3.40	1.43	5.00
Geri dönüştürülebilir ambalaj olmasına dikkat ederim	3.44	1.29	3.00
Güvendiğim markalardan ürün satın alırken etiket bilgilerine dikkat etmem	2.49	1.23	2.00
Plastik yerine cam veya metal ambalajlı gıdalar tercih ederim.	2.71	1.21	3.00
Yumurtaya dokunduktan sonra ellerimi yıkarım	2.16	1.31	1.00
Besinleri satın alırken ambalajının bozulmamış ve yırtılmamış olmasına dikkat ederim.	1.54	0.88	1.00
Donmuş besinleri satın alırken çözülmemiş olmasına dikkat ederim	1.61	0.93	1.00
Çiğ besinlerle pişmiş besinlerin temasını engelleyecek şekilde dolaba yerleştiririm.	1.85	1.01	1.00
Sebze ve meyveleri yıkayıp tüketirim.	1.32	0.61	1.00
Pastörize ve dayanıklı kutu süt yerine sokak sütünü tercih ederim.	2.85	1.42	1.00
Çiğ et, tavuk ve balığa dokunduktan sonra başka işe geçmeden önce ellerimi yıkarım.	1.53	0.82	1.00

Kadınlar “Ambalaj üzerindeki etiket içerik bölümünü okurum” ifadesine en fazla bazen ($\bar{x} = 2.59$) cevabı vermiştir.

Kadınlar “Ambalaj kontrolü yaparım (şişme, bombaj vb.)” ifadesine en fazla her zaman ($\bar{x} = 1.82$) cevabı vermiştir.

Kadınlar “Türk gıda kodeksine uygunluğuna bakarım” ifadesine en fazla hiçbir zaman ($\bar{x} = 3.40$) cevabı vermiştir.

4.2.1. Gıda satın almada tercih edilen yerler

Çizelge 4.6.’da kadınların gıda ürünlerine nereden ulaştıklarına dair bilgilere yer verilmiştir. Kırmızı et ve balık ürünleri en fazla %64.8 oranla kasaptan alındığı görülmektedir. Karakaya ve Kızıloğlu (2017), kırmızı et talebi üzerine yaptığı çalışmada kırmızı etin en çok satın alınan yerin %59.9 oranı ile kasaplar olduğu ve bunu %26.4 oranında market-süpermarketlerden alındığı tespit edilmiştir. Sucuk ve pastırma %37.6 oranla, süt ve süt ürünleri %40.0 oranla, baklagil ve tahıllar %48.5 oranla, yumurta %52.1 oranla, salça %29.7 oranla, zeytinyağı %35.8 oranla, dondurulmuş gıdalar %51.2 oranla, kuruyemiş %47.9 oranla ve baharatlar %51.5 oranla marketten alınmaktadır. Salçanın %44.2 oranı ile ankete katılan kadınların kendi yapımı olarak tükettikleri görülmektedir. Sokak satıcılarını tercih etme oranına bakıldığında tüm gıda

ürünlerinde tercih edilme oranının düşük olduğu fakat süt ve süt ürünleri tüketiminde %22.4 ile az bir oranla tercih edildiği görülmektedir. Meyve sebze ise %49.1 oranla semt pazarından alınmaktadır. En fazla gıda satın almada tercih edilen yerin market olduğu görülmektedir. Eryılmaz vd. (2018), Samsun ili örneğinde de benzer şekilde gıda satın alma tercihlerinde en fazla market olduğunu, İstanbul'da yapılan bir diğer çalışmada ise tüketicilerin tüm gıda ürünlerinde en fazla zincir marketleri tercih ettikleri tespit edilmiştir (Azabağaoğlu ve Dursun 2008). Aytıp (2021), 600 tüketici ile yaptığı anket çalışmasında gıda ürünü satın alırken en az endişe duyulan satın alma kanalının %75.00 oranında market olduğunu tespit etmiştir. Tüketicilerin birçok çeşitte ürünü bir arada bulabildiği, farklı noktaları ziyaret ederek alacağı ürünü bir alan içerisinde toplayan hem zamandan tasarruf sağlayan hem de promosyon ve indirimli kampanyalar ile en sık tercih edilen yerlerin arasında marketler olduğu görülmektedir.

Aydın'ın (2011) çalışması, Türkiye genelinde 2003 ve 2006 yılları arasında TÜİK tarafından gerçekleştirilen Hane Halkı Bütçe ve Tüketim Harcamaları anketlerini temel alarak yapılmıştır. Toplam 51423 haneye uygulanan bu anketler üzerinden, tahıl ürünleri, sebze-meyve, süt ve süt ürünleri, kırmızı et, beyaz et ve deniz ürünleri olmak üzere altı farklı temel gıda grubunun 4 yıllık aylık ortalama tüketim oranları ve harcamaları incelenmiştir. Bu analizler, gelir düzeyi, eğitim seviyesi, meslek, kır-kent ayrımı ve hane halkı sayısı gibi faktörlere göre detaylı bir şekilde gerçekleştirilmiştir. Araştırma, Türkiye'de gıda tüketim kültürünün büyük ölçüde tahıl ürünleri, sebze-meyve, süt ürünleri ve beyaz et tercihlerinden oluştuğunu ortaya koymaktadır. Ayrıca, harcamalar açısından en yüksek miktarın sebze-meyve grubuna ayrıldığı sonucuna ulaşılmıştır.

Çizelge 4.6. Gıda satın almada tercih edilen yerler

Gıdalar		Market	Süper Market	Kasap	Manav	Semt Pazarı	Sokak Satıcısı	Bakkal	Kendi Üretimi
Kırmızı Et, Tavuk ve Balık	Sayı	48	33	107	2	-	3	1	2
	%	29.1	20.0	64.8	1.2	-	1.8	0.6	1.2
Sucuk Pastırma vb.	Sayı	62	47	51	-	2	1	1	6
	%	37.6	28.5	30.9	-	1.2	0.6	0.6	3.6
Süt ve Süt Ürünleri	Sayı	66	59	6	-	5	37	9	8
	%	40.0	35.8	3.6	-	3.0	22.4	5.5	4.8
Baklagiller ve Tahıllar	Sayı	80	55	1	1	27	7	11	9
	%	48.5	33.3	0.6	0.6	16.4	4.2	6.7	5.5
Yumurta	Sayı	86	49	8	2	21	6	13	7
	%	52.1	29.7	4.8	1.2	12.7	3.6	7.9	4.2
Salça	Sayı	49	37	1	-	15	4	2	73
	%	29.7	22.4	0.6	-	9.1	2.4	1.2	44.2
Zeytinyağı	Sayı	59	47	1	-	16	10	3	39
	%	35.8	28.5	0.6	-	9.7	6.1	1.8	23.6
Kahvaltılık ürünler	Sayı	83	68	1	-	13	1	7	12
	%	50.3	41.2	0.6	-	7.9	0.6	4.2	7.3
Dondurulmuş Gıdalar	Sayı	86	66	4	-	3	1	1	13
	%	52.1	40.0	2.4	-	1.8	0.6	0.6	7.9

Çizelge 4.6'nın devamı.

Meyve/ Sebze	Sayı	30	29	-	44	81	12	13	7
	%	18.2	17.6	-	26.7	49.1	7.3	7.9	4.2
Kuruyemiş	Sayı	79	61	2	1	16	4	11	2
	%	47.9	37.0	1.2	0.6	9.7	2.4	6.7	1.2
Baharat	Sayı	85	57	2	-	19	3	4	15
	%	51.5	34.5	1.2	-	11.5	1.8	2.4	9.1

4.2.2. Gıda satın alma kriterleri

Kadınlar bir gıda ürünü satın alırken, fiyatına (n=87) %52.7'si önemli, markasına (n=89) %53.9'u önemli, görüntüsüne (n=101) %61.2'si önemli, tat ve lezzetine (n=85) %51.5'i önemli, kalitesine (n=87) %52.2'si önemli, katkısız ve sağlıklı ürün olmasına (n=80) %48.5'i önemli ve ürün yanında verilen promosyonun (n=47) %28,5'i az önemli cevabı vermiştir (Çizelge 4.7). Ocak ve Önder (2014), yaptığı çalışmada tüketiciler açısından satış şeklinin %57.8; markanın %45.5; kalitenin %50.3, ambalajın %33.1 ve etiketinin %55.8 çok önemli olduğu tespit edilirken, fiyatın %31.3; tazeliğin %26.3; satın alınan yerin %36.4 ve güvenilirliğin %56.6 oldukça önemli olduğunu bildirmişlerdir. Bal (2006), çalışmada gıda ürünü satın alırken dikkat edilen kriterlere bakıldığında ürün fiyatının çok öncelikli olmadığı, sağlıklı ve güvenilir oluşunun birinci öncelik olduğunu ürün yanında verilen promosyonun ise öncelikli olmadığını tespit etmiştir.

Gözener vd. (2009), yaptığı çalışmada öğrencilerin gıda satın alma davranışlarına bakıldığında %57.69'u gıdanın sağlık açısından önemli olmasını öncelikli kriter bulurken %16.83'ü bir ürünü alırken markasına bakmakta, %16.35'i ise fiyatına dikkat ettikleri görülmüştür. Kahraman (2022), çalışmada ise kişilerin paket ürün alırken kalite algısına göre değerlendirildiğinde lezzetin satın almada %68 oranında etkili olduğu, fiyatın %40 oranında çok önemli olduğu, gıda ürünlerinin sağlık üzerine riskin %68 oranında önemli bulunduğu ve ürün yanında verilen promosyon ürünlerin ise önemsiz ve önemli ölçek yüzdelerinin birbirine yakın olduğu görülmüştür. Kuzey Virjinya'da yapılan başka bir araştırmada ise, 69 gönüllü kadın üzerinde gıda alışveriş tercihleri incelenmiş ve kadınların en çok gıdanın lezzetine dikkat ettikleri ortaya çıkmıştır (Mictel vd. 1994).

Bu bağlamda, literatürde ve bu çalışmalarda da belirtildiği gibi, bireylerin alışveriş tercihlerini etkileyen birçok faktör bulunmaktadır. Ancak, ilginç bir şekilde, bu faktörlerin eğitim durumu, yaş ve cinsiyete göre farklılık göstermediği bir sonuca varılmıştır. Bu durum, gıda alışveriş tercihlerinin genel olarak geniş bir demografik yelpazede benzerlik gösterdiğini göstermektedir.

Çizelge 4.7. Gıda satın alma kriterleri

Gıda satın alma kriterleri	Hiç önemli değil		Az önemli		Fikrim yok		Önemli		Oldukça önemli	
	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%
Fiyat	4	2.4	18	10.9	3	1.8	87	52.7	53	32.1
Marka	12	7.3	20	12.1	5	3.0	89	53.9	39	23.6
Görüntü	-	-	6	3.6	6	3.6	101	61.2	52	31.5
Tat ve lezzet	1	0.6	3	1.8	2	1.2	85	51.5	74	44.8
Kalite	4	2.4	8	4.8	2	1.2	87	52.7	64	38.8
Katkısız, Sağlıklı ürün	6	3.6	11	6.7	15	9.1	80	48.5	53	32.1
Ürün yanında verilen promosyon	40	24.2	47	28.5	18	10.9	44	26.7	16	9.7

4.2.3. Gıdaların güvenilirliği hakkındaki görüşler

Kadınlara “Aşağıdaki besinler sizce ne kadar güvenilir?” sorusu sorulduğunda kadınların (n=75) %45.5’i ekmeğin tamamen güvenilir olduğunu, (n=81) %49.1’i peynirin çok güvenilir olmadığını, (n=69) %42.1’i et ürünlerinin hiç güvenilir olmadığını ve (n=73) %44.8’i dondurulmuş besinlerin çok güvenilir olmadığını belirtmiştir. Çizelge 4.8.’te bireylerin gıda ürünlerine ulaştıkları yerlere ait betimsel istatistiklere bakıldığında sokakta satılan sütü tercih etme oranının %22.4 olduğu ve %40.0 oran ile en çok satın alınan yer tercihinin market olduğu görülmektedir. Buna karşın besinlerin güvenilirliği konusundaki yanıtlara bakıldığında sokakta satılan açık sütleri %36.6 oranında çok güvenilir bulmadıkları, %45.4 ise pastörize ve UHT sütleri çok güvenilir bulmadıkları görülmüştür. Bu doğrultuda kadınların süt ve süt ürünleri tercihlerini market veya süpermarketlerden yaptığı ancak tükettikleri sütü çok güvenilir bulmadıkları ortaya çıkmaktadır (Çizelge 4.8). Aydın (2011), benzer şekilde çalışmasında süt ürünleri satın alma yerlerinin %29.59 ile seyyar satıcılar olduğu, %50.85 oranıyla ise süpermarketleri tercih ettikleri tespit edilmiştir. Anket sonuçlarına göre tüketicilerin açık süt tüketmeme nedenlerinin başında %68.59’luk oran ile açıkta satılan sütleri güvenli bulmamalarıdır. Anket verilerine göre, tüketicilerin gıda ürünlerine yönelik güven düzeyleri çeşitli kategorilerde farklılık göstermektedir. Ekmek ve sebze-meyve kategorilerinde, kadınların büyük bir çoğunluğu ürünlere tamamen veya çok güvenilir bulunmuştur. Bu, temel gıda maddeleri olan ekme ve sebze-meyvelere olan güvenin genel olarak yüksek olduğunu göstermektedir. Sokakta satılan açık süt kategorisinde ise güven seviyeleri daha çeşitli görülmektedir. Kadınların önemli bir kısmı bu tür süt ürünlerine güvenmekte tereddüt etmektedir. Pastörize ve UHT süt, peynir, yoğurt, yumurta, kırmızı et, balık ve deniz ürünleri gibi protein kaynaklarına yönelik güven düzeyleri genellikle orta seviyede bulunmuştur. Musluk suyu kategorisinde, kadınlar arasında güven seviyeleri düşük çıkmıştır. Bu durum, içme suyuna yönelik güvenin genel olarak sınırlı olduğunu göstermektedir. Pastalar ve şekerlemeler, kuru erzaklar, hazır meyve suları, cips, kuruyemişler, konserve ve dondurulmuş besinler gibi işlenmiş ve paketlenmiş ürün

kategorilerinde güven düzeyleri genellikle orta ila düşük arasında değişmektedir. Bu tür ürünlerde, güven seviyelerinin düşük olması, tüketicilerin bu ürünleri daha eleştirel bir bakış açısıyla değerlendirdiğini göstermektedir. Sonuç olarak, kadınların gıda ürünlerine yönelik güven düzeyleri, ürün kategorilerine bağlı olarak değişkenlik göstermektedir. Temel ve doğal gıda maddelerine yönelik güvenin genel olarak yüksek olduğu, ancak işlenmiş ürünlerde daha çekinceli bir tutum sergilendiği görülmektedir. Bu durum, kadınların gıda seçimlerinde doğallık ve sağlıklı beslenme kriterlerine önem verdiklerini yansıtmaktadır.

Çizelge 4.8. Gıdaların güvenilirliği hakkındaki görüşleri

Gıdalar	Tamamen güvenilir		Çok güvenilir değil		Hiç güvenilir değil		Bilmiyorum	
	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%
Ekmek	75	45.5	64	38.8	10	6.1	16	9.7
Sebze ve meyveler	70	42.4	69	41.8	16	9.7	10	6.1
Sokakta satılan açık süt	36	22.4	59	36.6	54	33.5	12	7.5
Pastörize. UHT süt	48	29.4	74	45.4	22	13.5	19	11.7
Peynir	60	36.4	81	49.1	17	10.3	7	4.2
Yoğurt	71	43.0	71	43.0	17	10.3	6	3.6
Yumurta	72	44.2	67	41.1	14	8.6	10	6.1
Musluk suyu	23	13.9	57	34.5	72	43.6	13	7.9
Kırmızı et	46	28.4	75	46.3	30	18.5	11	6.8
Balık ve deniz ürünler	82	50.3	58	35.6	11	6.7	12	7.4
Kümes hayvanları eti	48	30.0	77	48.1	28	17.5	7	4.4
Et ürünleri (sucuk, salam, sosis...)	18	11.0	67	40.9	69	42.1	10	6.1
Sakatatlar	15	9.1	66	40.2	71	43.3	12	7.
Pastalar ve şekerlemeler	15	9.1	81	49.1	52	31.5	17	10.3
Kuru erzaklar	87	53.4	48	29.4	15	9.2	13	8.0
Hazır meyve suları	11	6.7	57	34.5	79	47.9	18	10.9
Cips	6	3.7	48	29.3	98	59.8	12	7.3
Kuruyemişler	79	47.9	68	41.2	11	6.7	7	4.2
Konserveler	61	37.0	61	37.0	35	21.2	8	4.8
Dondurulmuş besinler	48	29.4	73	44.8	31	19.0	11	6.7

4.2.4. Eğitim düzeyi ve yaş gruplarına göre bilinçli tüketici olup olmama durumu

Çizelge 4.9’da kadınların eğitim durumları ile ‘Bilinçli bir tüketici olduğunuzu düşünüyor musunuz?’ sorusuna vermiş oldukları yanıtlar arasındaki ilişkinin analizine yer verilmiştir. Bu soruya ilkökul ve altı eğitim düzeyine sahip 2 kadın cevap vermemiştir. Verilerin analizinde 163 kadının cevabı değerlendirilmiştir. Eğitim durumu ile ‘Bilinçli bir tüketici olduğunuzu düşünüyor musunuz?’ sorusuna verilen yanıtlar arasında istatistiksel açıdan anlamlı ilişki saptanmamıştır ($\chi^2= 6.588$; $p=0.253$; $p>0.05$). Ancak çizelge incelendiğinde eğitim durumu ilkökul ve altı olan bireylerin %53.1’i, ortaokul mezunu bireylerin %66.7’si lise mezunu bireylerin %81.1’i, ön lisans mezunlarının %72.2’si, lisans mezunu bireylerin %64.9’u ve lisansüstü mezunlarının %75’i bilinçli tüketici olduğunu düşündüğünü belirtmiştir. Aydın (2011), 384 kadın ile yaptığı anket çalışmasında kadınların %21.2’si düşük bilinç düzeyinde iken, aynı bilinç düzeyinde erkeklerin oranı %15.12 olduğunu saptamıştır.

Çizelge 4.9. Eğitim düzeyine göre bilinçli tüketici olup olmama durumu

Eğitim Düzeyi		Evett	Hayır	Toplam
İlkokul ve altı	Sayı	17	15	32
	%	53.1	46.9	100.0
Ortaokul	Sayı	10	5	15
	%	66.7	33.3	100.0
Lise	Sayı	30	7	37
	%	81.1	18.9	100.0
Ön Lisans	Sayı	13	5	18
	%	72.2	27.8	100.0
Lisans	Sayı	37	20	57
	%	64.9	35.1	100.0
Lisansüstü	Sayı	3	1	4
	%	75.0	25.0	100.0
Toplam	Sayı	110	53	163
	%	67.5	32.5	100.0
		p değeri= 0.253	$\chi^2= 6.588$	

* *Ki-Kare Testi; Fisher Exact Testi; $p<0.05$*

Çizelge 4.10’da kadınların yaşları ile ‘Bilinçli bir tüketici olduğunuzu düşünüyor musunuz?’ sorusuna verilen yanıtlar arasında istatistiksel açıdan anlamlı ilişki saptanmamıştır ($\chi^2= 1.048$; $p=0.902$; $p>0.05$). Bu soruyu 2 kadın cevaplamamıştır. Verilerin analizinde 163 kadının cevabı değerlendirilmiştir. 18-24 yaş aralığındaki bireylerin %75’i, 25-30 yaş aralığındaki bireylerin %66.7’si, 31-40 yaş aralığındaki bireylerin %71.1’i, 41-50 yaş aralığındaki bireylerin 63.3’ü, 50 ve üzeri yaşındaki bireylerin ise %66.7’i bilinçli olduğunu düşünmektedir. Aydın (2011), yaptığı çalışmasında tüketicilerin yaşları ile gıda güvenliği bilin düzeyi arasında ilişkinin önemli olduğunu tespit etmiştir. Düşük bilinç düzeyindeki tüketicilerin yaş ortalaması 47.66 yıl olup, bu sayı diğer bilinç gruplarına göre daha fazladır. Tüketicilerin yaş ortalaması azaldıkça, bilinçli olma seviyesi yükselmektedir. Yapılan çalışma ile anlamlı bir sonuç bulunamamasının sebebinin tüketicilerin bilinç düzeyi ölçülmeden önce onlara bilinç düzeyi hakkındaki fikirleri sorulmaktadır.

Çizelge 4.10. Yaş gruplarına göre bilinçli tüketici olup olmama durumu

Yaş grupları		Evet	Hayır	Toplam
18-24	Sayı	12	4	16
	%	75.0	25.0	100.0
25-30	Sayı	28	14	42
	%	66.7	33.3	100.0
31-40	Sayı	27	11	38
	%	71.1	28.9	100.0
41-50	Sayı	31	18	49
	%	63.3	36.7	100.0
50 ve üzeri	Sayı	12	6	18
	%	66.7	33.3	100.0
Toplam	Sayı	110	53	163
	%	67.5	32.5	100.0
		p değeri = 0.902	$X^2 = 1.048$	

* *Ki-Kare Testi; Fisher Exact Testi; $p < 0.05$*

4.3. Gıda Güvenliği Bilinç Düzeyleri

4.3.1. Gıda güvenliği kavramını bilip bilmeme durumu

Kadınların (n=106) %64.6'sı gıda güvenliği kavramını daha önce duymuş, (n=149) %92'si daha önce gıda güvenliği konusunda eğitim almamış, (n=123) %75'i helal gıda/ helal sertifika kavramını duymuş ve (n=103) %62.4'ü mikrodalga fırını kullanmamaktadır (Çizelge 4.11). Onurlubaş (2015), yaptığı çalışmada, %68.6'sının gıda güvenliği kavramını duyduğu, %31.4'ünün ise gıda güvenliği kavramını duymadığını, Eryılmaz vd. (2018), tüketicilerin %55.47'si gıda güvenliği kavramından haberdar olduklarını, %44.53'ü haberdar olmadıklarını ifade etmişlerdir. İstanbullugil ve Gürbüz (2019), Bişkek'te 163 öğrenci ile yaptığı çalışmada ankete katılanların %75'inin gıda güvenliği kavramını duydukları tespit edilmiştir. Aytıp (2021), yaptığı çalışmada ise Tüketicilerin %73.50'sinin gıda güvenliği kavramını bildiği Yüksel ve Karagöz (2022), yaptığı çalışmada %85.88 kadın oranının helal gıda/sertifika kavramını duyduğunu, Aydın (2011), çalışmasında ise anket yapılan tüketicilerin %83.5'u helal sertifikalı gıdaları tercih ettiği ve bilinç düzeyi arttıkça helal sertifikalı gıda tercih edenlerin oranı azalmaktadır. Gülse Bal vd. (2006) gerçekleştirdiği çalışmada, gıda güvenliği kavramını duyan kadınların %79.69'unun bu kavramı tanımlayabildiği ortaya çıkmıştır. Yılmaz'ın (2008) araştırması, kadınlara yöneltilen "Gıda güvenliği hakkında bilgili misiniz?" sorusu üzerinden yapılmıştır. Elde edilen sonuçlara göre, tüketicilerin %50'sinin gıda güvenliği konusunda bilgi sahibi olduğu belirlenmiştir. Ayrıca, eğitim düzeyinin yükseldikçe, kadınların gıda güvenliği konusundaki bilgi düzeyinde artış olduğu gözlemlenmiştir. Yalçın ve Kızılaslan'ın (2013), Samsun il merkezinde gerçekleştirdikleri çalışmada, tüketicilerin %84'ünün gıda güvenliği konusunda bilgi sahibi olduğu tespit edilmiştir. Benzer şekilde, Taşdan ve ekibinin (2014) çalışması da tüketicilerin %80'inin gıda güvenliği kavramını bilen bir kesim olduğunu ortaya koymuştur. Gülse Bal vd. (2006) gerçekleştirdiği çalışmada, kadınların %51.61'inin daha önce gıda güvenliği kavramını

duyduğu belirlenmiştir. Tokat ilinde yapılan bir başka çalışmada ise, özellikle kırsal kesimdeki kadınların %38.20'sinin gıda güvenliği kavramını duyduğu ortaya çıkmıştır (Uzunöz vd. 2008). Gıda güvenliği konusunda öğrencilerin bilgi düzeylerini inceleyen bir başka araştırmada, öğrencilerin %75'inin bu kavramı bildiği ve anladığı saptanmıştır (Gözenervd. 2009). Bu bulgular, farklı kesimlerdeki bireyler arasında gıda güvenliği kavramına dair farklı farkındalık düzeyleri olduğunu göstermektedir.

Çizelge 4.11. Gıda güvenliği bilinç düzeyleri

		Sayı	%
Gıda güvenliği kavramını daha önce duydunuz mu?	Evet	106	64.6
	Hayır	58	35.4
Daha önce gıda güvenliği konusunda eğitim aldınız mı?	Evet	13	8.0
	Hayır	149	92.0
Helal gıda/helal sertifika kavramını duydunuz mu?	Evet	123	75.0
	Hayır	41	25.0
Mikrodalga fırını kullanıyor musunuz?	Evet	62	37.6
	Hayır	103	62.4

4.3.2. Mikrodalga fırın hakkındaki düşünceler

Kadınlara “Mikrodalga fırını hakkında ne düşünüyorsunuz?” sorusu sorulduğunda (n=123) %74.5'i yemeklerin kısa sürede ısıtılmasına yardımcı olmadığını, (n=139) %84.2'si donmuş gıdaların kısa sırada çözünmesine yardımcı olmadığını, (n=148) %89.7'si kanserojen olmadığını, (n=144) %87.3'ü zararlı ışınlar yaymadığını düşünmektedir (Çizelge 4.12).

Mikrodalga fırınlar pratik olması, zaman ve enerji tasarrufu sağlaması nedeniyle genellikle yiyeceklerin ısıtılması amacıyla tercih edilmektedir. Ancak halk arasında medyanın da gündeme getirdiği mikrodalga fırının zararlı etkileri olduğu düşüncesi yaygınlık kazanmıştır. Kadınların mikrodalga fırını kanserojen bulanların oranı oldukça yüksektir.

Yapılan bilimsel çalışmalarda mikrodalga fırınlarında pişirilen ürünlerde, geleneksel fırınlarda kullanılan ısıtma yöntemleriyle karşılaştırıldığında, besin güvenliği sağlanmaktadır. Bu durum, mikrodalga fırınların uygulama süresinin daha kısa ve besinin maruz kaldığı sıcaklık derecesinin genellikle daha düşük olmasından kaynaklanmaktadır. Bu nedenle, mikrodalga fırınlarında pişirilen ürünlerde oluşabilecek kanserojen maddelerin seviyelerinin daha düşük olduğu belirtilmektedir (Ağagündüz ve Bilici 2016).

Çizelge 4.12. Mikrodalga fırın hakkındaki düşünceleri

Mikrodalga fırını hakkında ne düşünüyorsunuz?		Sayı	%
Yemeklerin kısa sürede ısıtılmasına yardımcı olur	Olmadığını düşünüyorum	123	74.5
	Olduğunu düşünüyorum	42	25.5
Donmuş gıdaların kısa sırada çözünmesine yardımcı olur	Olmadığını düşünüyorum	139	84.2
	Olduğunu düşünüyorum	26	15.8
Kanserojendir	Olmadığını düşünüyorum	148	89.7
	Olduğunu düşünüyorum	17	10.3
Zararlı ışınlar yayar	Olmadığını düşünüyorum	144	87.3
	Olduğunu düşünüyorum	21	12.7
Diğer	Olmadığını düşünüyorum	164	99.4
	Olduğunu düşünüyorum	1	0.6

4.3.3. Gıda güvence sistemlerini bilip bilmeme durumları

Kadınların %42'si TSE'yi, %23.6'sı ISO'yu, %4.1'i HACCP'yi, %3.4'ü EUROGAP'ı, %14.3'ü organik veya ekolojik ürün sertifikasını bildiğini belirtmiştir. Kadınların %12.6'sı ise bu sistemleri bilmediğini ifade etmiştir (Çizelge 4.13). İstanbullu (2019), üniversite öğrencileri ile yaptığı çalışmada ISO 22000, TSE, HACCP, EUROGAP, BRC, IFS kavramlarını duymayanların oranlarının fazlalığına dikkat çekmektedir. Gözener vd. (2009), yine öğrencilerle yaptığı çalışmada gıda güvenliği araçları bilme durumlarına bakıldığında tamamını duymuş olan ve ne anlama geldiğini bilen öğrencilerin oranı %5.77 gibi çok düşük düzeyde olduğunu saptamıştır. Dayılar (2018), çalışmada gıda güvenliği sistemlerini bilme durumlarına bakıldığında en çok bilinen sistemlerin TSE ve HACCP olduğu ve çalışma bulgularımız ile örtüştüğü görülmektedir. Gözener vd. (2009), öğrencilerin gıda güvenliği araçlarını bilme durumlarını inceledikleri çalışmada, ISO'nun en fazla duyulan ve anlamı bilinen gıda güvenlik aracı olduğu belirlenmiş; ancak OHSAS gibi yeni gıda güvenlik araçlarının çok az bilindiği tespit edilmiştir. Yalçın ve Kızılaslan'ın (2013) çalışmada, TSE'nin en fazla bilinen standart olarak belirlendiği, ISO ve HACCP'nin ise tüketiciler arasında düşük bir bilinirliğe sahip olduğu ortaya konmuştur. Meral ve Şahin'in (2013) Kahramanmaraş il merkezinde yaptığı çalışmada HACCP'in, ankete katılan tüketicilerin sadece %13'ü tarafından bilindiği belirlenmiştir. Taşdan vd. (2014) çalışmada ise tüketicilerin gıda güvenliği ile ilişkili sertifikaları bilme durumları incelenmiş; en fazla bilinirliğe sahip olanın %94 ile TSE olduğu, bunu ISO (%66) ve organik ürün (%59) takip ettiği, HACCP'in ise %39 ile en az bilinirliğe sahip olduğu bildirilmiştir. Onurlubaş'ın (2015), ise gıda güvence sistemlerini TSE, ISO, HACCP, Organik ve Ekolojik Ürün Sertifikası ve EUROGAP sıralamasına göre değerlendirdiği çalışmada, bu sertifikaların bilinirlik oranları en çok bilinenden en az bilinene doğru sıralanmıştır. Erden (2012), Türkiye'de gıda güvenliği sorunları üzerine yaptığı çalışmada ISO, HACCP gibi kalite kontrol ve yönetim sistemlerinin yaygınlaştığını tespit etmiştir.

Çizelge 4.13. Gıda güvence sistemlerini bilip bilmeme durumu

	Sayı	%
TSE (Türk Standartları Enstitüsü)	123	42.0
ISO (Uluslararası Standartlar Örgütü)	69	23.6
HACCP (Kritik Kontrol Noktalarında Tehlike Analizi)	12	4.1
EUROGAP (Avrupa İyi Tarım Uygulamaları Belgesi)	10	3.4
Organik veya Ekolojik Ürün Sertifikası	42	14.3
Bilmiyorum	37	12.6
Toplam cevap sayısı	293	100.0

* Birden fazla seçenek işaretlenebilmektedir.

4.3.4. Gıda güvenliği konusunda bilgi kaynakları

Gıda güvenliği konusundaki bilgileri TV programları ve radyolardan öğrenen kadınların oranı %20.7, gazete ve dergilerden öğrenen kadınların oranı %6 bilimsel yazı, kitaplardan öğrenen kadınların oranı %12.4, internetten öğrenen kadınların oranı %41.5'tir (Çizelge 4.14). Onurlubaş (2015), gıda güvenliği konusunda bilgiyi en fazla %78.9 radyo ve televizyondan edindiklerini yaptığı çalışmada tespit etmiştir. Eryılmaz vd. 2018 yaptığı çalışmada da benzer şekilde tüketicilerin gıdalarla ilgili bilgi alınan kaynağın en fazla televizyon olduğu tespit edilmiştir. Aytıp (2021), gıda güvenliği bilgi kaynaklarını incelediğinde en çok %60.32 oranında internet olduğu daha sonra ise 49.43 oranında Tv/ radyo kaynağı olduğunu tespit etmiştir. İstanbullugil (2019), çalışmasında ise bu oranı %42.1Tv-radyo, %25.6 bilimsel yazı olarak tespit etmiştir.

Gıda güvenliği konusunda kadınların bilgi edinme kaynağı olarak büyük oranda Tv'den edindikleri görülse de bu konuda yayınlanan reklamların ve eğitici videoların yetersiz olduğu bilinmektedir. Şahin ve Özkaya (2018), tarafından televizyonda yayınlanan gıda reklamlarında gıda güvenliğine yapılan vurgunun tespit edilmesi amacıyla yapılan çalışmada TV'de yayınlanan gıda reklamlarının %89.6'sında gıda güvenliğine hiç vurgu yapılmadığı, 125 reklamdan sadece 13'ünde gıda güvenliğine vurgu yapıldığı görülmektedir. Crocket vd. (1992) tarafından Amerika'da yapılan bir araştırmaya göre, kişinin çevresinin gıda ürünleri tercih etme konusunda etkili olduğu ve satın alma davranışlarında değişime neden olduğu belirlenmiştir. Ayrıca, tüketim davranışlarının planlanan eğitim programları ve etiketleme ile sağlanan raf düzeni ile değişebileceği ortaya konmuştur. Özkan vd. (1999) tarafından Antalya İl'inde yapılan bir çalışmada, tüketicilerin gıda satın alırken etkilendiği özellikler incelenmiştir. Bu çalışmada, tüketicilerin en çok arkadaş, komşu ve iş çevresinden etkilendiği (%27.7), ikinci sırada ise TV reklamlarının (%26.1) geldiği belirlenmiştir. Avusturya'da Jay vd. (1999), tarafından yapılan araştırmada hane halkının bilgi edinme kaynakları sıralanmıştır. Buna göre, broşür (%61), televizyon (%56), dergi (%46), gazete (%41) en yaygın bilgi kaynakları olarak belirlenmiştir. Başka bir araştırmada ise bilgi edinme kaynakları arasında en çok televizyonun (%70), ardından gazetenin (%54.5) ve radyonun (%47.5) öne çıktığı tespit edilmiştir (Badrie vd. 2006). Gülse Bal vd. (2006) çalışmasında, tüketicilerin %79.03'ünün gıda güvenliği ile ilgili program ve yayınlara ilgi gösterdiğini belirtmişlerdir. Bu ilgiyi %92.86 gibi önemli bir oranla televizyon ve radyo gibi iletişim araçları aracılığıyla, %57.65'inin ise gazete, dergi, kitap gibi kaynaklar üzerinden gerçekleştirdiğini ifade etmişlerdir. Çetin (2018), Mersin ilinde yaptığı çalışmasında katılımcıların %33'ünün gıda güvenliği konusunda bilgi kaynağının TV programları ve

radio olduğunu tespit etmiştir. Yılmaz (2008), tarafından yapılan bir çalışmada ise tüketicilerin yeni bir ürün satın alırken etkilendikleri unsurlar incelenmiştir. Bu çalışmaya göre, birinci sırada TV reklamları (%83.4), ikinci sırada arkadaş, komşu ve iş çevresi (%82.2) gelmektedir. Toplamda TV reklamlarının ilk sırada yer aldığı görülse de kırsal ve kentsel kesimlerde ayrı ayrı değerlendirildiğinde, her iki kesimde de tüketicilerin ilk sırada arkadaş, komşu ve iş çevresinden etkilendikleri belirginleşmektedir. Kırsal kesimde %60.1, kentsel kesimde ise %56.8 oranında bu unsurların etkili olduğu gözlemlenmiştir.

Çizelge 4.14. Gıda güvenliği konusunda bilgi kaynakları

Bilgi kaynakları	Sayı	%
TV programları, radyo	45	20.7
Gazete, dergi vs.	13	6.0
Bilimsel yazı, kitap	27	12.4
Komşu arkadaş	33	15.2
İnternet	90	41.5
Diğer	9	4.2
Toplam cevap sayısı	217	100.0

* Birden fazla seçenek işaretlenebilmektedir.

4.3.5. Gıda zehirlenmesi yaşanma durumu

Kadınların (n=105) %63.6'sı daha önce gıda zehirlenmesi yaşamadığını belirtmişlerdir (Çizelge 4.15). Gıda zehirlenmesine yol açabilecek pek çok sebep bulunmaktadır. Gıdaların çiğ olarak tüketilmesi, gıda katkı maddelerinin fazla dozda alınması, son kullanım tarihi geçmiş veya bozulmuş ürün, uygun şartlarda muhafaza edilmeyen ürün, çeşitli kimyasal bulaşıcılar ve hijyenik olmayan ortamlarda yiyecek hazırlanması gibi sebepler gıda kaynaklı hastalıklara neden olabilmektedir. Tavuk, kırmızı et, süt ve süt ürünleri, yumurta ve deniz ürünleri en sık zehirlenmeye neden olan gıdalar arasındadır. Kadınların %36.4'ü daha önce en az bir kez herhangi bir gıda ürününden zehirlenme yaşadığını belirtmişlerdir.

4.3.6. Alo 174 gıda hattı

Kadınların (n=115) %70.6'sı Alo 174 gıda hattı ile bilgisi olmadığını belirtmiştir (Çizelge 4.15). Yüksel ve Karagöz (2022), çalışmasında Alo 174 gıda hattını bilmeyenlerinin oranının %74.85 olduğunu tespit etmiştir. İncedal-Sonkaya vd. (2018), üniversite öğrencilerinin gıda okuryazarlığı ve gıda güvenliği hakkındaki bilgilerini ölçmek, konuya ilişkin tutum ve davranışlarını belirlemek amacıyla Amasya üniversitesinde 470 öğrenci ile yaptığı anket çalışmasında öğrencilerin sadece %8.7'sinin Alo 174 hattını doğru bildiklerini belirtmişlerdir.

Alo 174 hattı tüketicinin gıda güvenilirliği ile ilgili her türlü ihbar ve şikayetleri bakanlık tarafından değerlendirilmesi ve gerekli çalışmaların yapılması amacıyla faaliyet göstermektedir. Anket sonuçlarına ve yapılan çalışmalara bakıldığında Alo 174 hattından haberdar olan kadınların oranının düşük olduğu görülmektedir. Tarım ve Orman bakanlığının yayınladığı faaliyet raporlarına göre Alo 174 tüketici ihbar hattına yapılan başvuru sayısı her geçen yıl artmaktadır. 2017 yılında yapılan ihbar sayısı 75.936, 2018

yılında yapılan ihbar sayısı 93.191, 2020 yılı içerisinde 93.548 ve 2021 yılı içerisinde bu rakamın azalarak 84.972 olduğu ve başvuruların tamamı sonuçlanarak 3.532 işletmeye idari para cezası uygulandığı belirtilmektedir (TOB 2021).

4.3.7. Organik gıda tüketme durumları

Güvenli gıda arayışında sıkça tercih edilen organik gıdalar, yetiştirilmesinde hiçbir kimyasal ürün ve ilaç kullanılmadan üretilirler. Ankete katılım sağlayan kadınların %78.0'i organik gıda tükettiklerini belirtmişlerdir (Çizelge 4.15). Organik gıda satın alma tercihleri üzerine yapılan bir çalışmada İçli vd. (2016), organik gıda satın alma tercihlerinin yaş, medeni hal, cinsiyet ile ilişkisinin bulunmadığı, eğitim düzeyi ise satın alma tercihlerinde etkili olduğu tespit edilmiştir. Çalışmada organik gıdanın genel olarak herkesçe faydalı gıda olarak bilindiği söylenmektedir.

Çizelge 4.15. Gıda zehirlenmesi yaşama durumları, Alo 174 hattını bilme ve organik gıda tüketme düzeyi

		Sayı	%
Daha önce bir gıda zehirlenmesi yaşadınız mı?	Evet	60	36.4
	Hayır	105	63.6
Alo 174 Gıda Hattı ile ilgili bilginiz var mı?	Evet	48	29.4
	Hayır	115	70.6
Organik gıda tüketiyor musunuz?	Evet	128	78.0
	Hayır	36	22.0

4.4. Gıda Güvenliği Tutum ve Davranışları

4.4.1. Bozuk ve hatalı ürün karşısında tutum ve davranışları

Kadınlara “Satın almış olduğunuz bir ürünün hatalı, bozuk veya tarihi geçmiş ise nasıl bir tutum ve davranış gösterirsiniz?” sorusu sorulduğunda (n=109) %66.9'u satın almış olduğu yere iade edeceğini, (n=21) %12.9'u bozuk ve hatalı ürünü çöpe atacağını, (n=14) %8.6'sı bozuk ve hatalı ürünün firmasıyla iletişime geçerek şikayetini bildireceğini, (n=8) %4.9'u bozulmuş kısmı atıp geri kalanını tüketeceğini, (n=11) %6.7'si ilgili kamu kurumuna şikâyet edeceğini belirtmiştir (Çizelge 4.16). Taşdan ve ekibinin (2014) yaptığı araştırmaya göre, tüketicilerin %91'i bozuk bir gıda ürünü ile karşılaştıklarında şikâyetle bulunduklarını belirtmiş ve yapılan şikâyetten sonuç alanların oranı %86 olarak belirlenmiştir. Ancak, şikâyet etmeyen tüketicilerin başlıca nedenleri arasında, sonuç alamama düşüncesi ve uğraşmak istememe gibi faktörler bulunmaktadır. Onurlubaş'ın (2015) araştırmasına göre, tüketicilerin %82.1'i hatalı ya da bozuk bir ürünle karşılaştıklarında şikâyetle bulunmuştur. Ancak, daha önce bozuk bir ürünle karşılaşmadıklarını belirten tüketicilerin oranı %6.2'dir. Tüketicilerin şikâyet etmemelerinin en çok iki nedeni olarak ise başvuru yapacakları yeri bilmemeleri ve sonuç alacaklarına inanmamaları olarak belirtilmiştir.

Çizelge 4.16. Bozuk ve hatalı ürün karşısında tutum ve davranışları

Tutum ve davranışlar	Sayı	%
Satın almış olduğum yere iade ederim.	109	66.9
Bozuk ve hatalı ürünü çöpe atarım.	21	12.9
Bozuk ve hatalı ürünün firmasıyla iletişime geçerek şikayetimi bildiririm.	14	8.6
Bozulmuş kısmı atar kalanını tüketirim.	8	4.9
İlgili kamu kurumuna şikâyet ederim (Alo 174, Cimer, Tüketici hakkı).	11	6.7
Toplam	163	100.0

4.4.2. Gıdalar ile ilgili endişe duyulan durumlar

Çizelge 4.17’de kadınların yaşları ile ‘Bir gıda ürünüde sizi en çok endişelendiren durum nedir?’ sorusuna vermiş oldukları yanıtlar arasındaki ilişkinin analizine yer verilmiştir. Eğitim durumu ile ‘Bir gıda ürünüde sizi en çok endişelendiren durum nedir?’ sorusuna verilen yanıtlar arasında istatistiksel açıdan anlamlı ilişki saptanmamıştır ($\chi^2 = 12.404$; $p = 0.714$; $p > 0.05$). 18-24 yaş aralığındaki bireylerin 43.8’i, 25-30 yaş aralığındaki bireylerin %35.9’i, 31-40 yaş aralığındaki bireylerin %52.6’sı, 41-50 yaş aralığındaki bireylerin %42.0’ı ve 50 yaş üzeri bireylerin %66.7’si kendilerini en fazla endişelendiren durumun son kullanım tarihi geçmiş, bozulmuş ürün olduğunu belirtmiştir. Bu çizelge, farklı yaş gruplarındaki bireylerin bir gıda ürünüde en çok endişelendikleri durumları göstermektedir. Analizlere göre, kadınların genel endişe seviyeleri incelendiğinde, %46.7’lik bir çoğunluğun son kullanım tarihi geçmiş veya bozulmuş ürünlerle ilgili endişe taşıdığı görülmektedir. Yaş gruplarına göre değerlendirildiğinde, 31-40 yaş grubundaki bireylerin %52.6’sının son kullanım tarihi geçmiş veya bozulmuş ürünlerle ilgili endişe duyduğu belirtilmiştir, bu oran diğer yaş gruplarına kıyasla daha yüksektir. Diğer yaş gruplarında bu endişe daha düşük oranlarda görülmektedir. Bu veriler, ankete katılan kadınların genel olarak gıda güvenliği konusunda endişeli olduklarını ve özellikle son kullanım tarihi geçmiş veya bozulmuş ürünlerin tüketimi konusunda dikkatli olduklarını göstermektedir. Ancak, yaş grupları arasında endişe seviyeleri arasında anlamlı bir farklılık bulunmamaktadır (p değeri > 0.05), yani yaş grupları benzer endişe seviyelerine sahiptir. Bu durum, gıda güvenliği konularında genel bir farkındalığın yaygın olduğunu ve yaşla ilişkili belirgin bir farkın olmadığını göstermektedir.

Çizelge 4.17. Yaş gruplarına göre gıdalar ile ilgili endişe duyulan durumlar

Yaş		Gıda katkı maddesi ve koruyucu içermesi	GDO'lu ürün olması	Deli dana, kuş gribi gibi hastalıklar	Gıdalardaki ilaç kalıntıları	Son kullanım tarihi geçmiş, bozulmuş ürün	Toplam
18-24	Sayı	2	2	3	2	7	16
	%	12.5	12.5	18.8	12.5	43.8	100.0
25-30	Sayı	7	7	10	2	17	43
	%	16.3	16.3	23.3	4.7	39.5	100.0
31-40	Sayı	1	7	7	3	20	38
	%	2.6	18.4	18.4	7.9	52.6	100.0
41-50	Sayı	8	7	10	4	21	50
	%	16.0	14.0	20.0	8.0	42.0	100.0
50 ve üzeri	Sayı	3	2	0	1	12	18
	%	16.7	11.1	0.0	5.6	66.7	100.0
Toplam	Sayı	21	25	30	12	77	165
	%	12.7	15.2	18.2	7.3	46.7	100.0
		p değeri= 0.716			$X^2 = 12.404$		

* Ki-Kare Testi; Fisher Exact Testi; $p < 0.05$ **4.4.3. Gıda güvenliği ile ilgili endişe duyulan durumlar**

Kadınların (n=74) %44.8'i sebze ve meyvelerdeki ilaç kalıntılarından endişe duyduğuna kesinlikle katıldığını, (n=63) %38.2'si gıda katkı gıda katkı maddesinin gıda alerjisine sebep olduğuna kararsız kaldığını, (n=67) %40.9'u çözünen gıdaların yeniden buzdolabına konulmasına kesinlikle katılmadığını, (n=49) %30.1'i paketli gıdalar açıkta satılan gıdalara göre daha güvenli olduğuna katıldığını belirtmiştir (Çizelge 4.18). Aytöp (2021), Covid-19 sürecinde tüketicilerin gıda güvenliği algısının belirlenmesi amacıyla yaptığı çalışmada, tüketicilerin büyük bir kısmının herhangi bir gıda ürünü satın alırken yüksek oranda endişe duyduğu tespit edilmiştir.

Çizelge 4.18. Gıda güvenliği ile ilgili endişe duyulan durumlar

Endişe duyulan durumlar	1		2		3		4		5	
	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%
Sebze ve meyvelerdeki ilaç kalıntılarından endişe duyarım	74	44.8	83	50.3	4	2.4	3	1.8	1	0.6
Aynı doğrama tahtasıyla sebze ve et işlenebilir	8	4.9	43	26.2	23	14.0	47	28.7	43	26.2
Tavsiye edilen tüketim tarihi ile son tüketim tarihi aynı anlama gelmektedir.	18	11.0	39	23.8	50	30.5	36	22.0	21	12.8
Gıda katkı maddesi gıda alerjisine sebep olmaktadır.	42	25.5	52	31.5	63	38.2	5	3.0	3	1.8

Çizelge 4.18.'in devamı

Çiğ gıdaların yetersiz pişirilmesi gıda kaynaklı hastalanmaya sebep olmaktadır.	69	41.8	61	37.0	33	20.0	2	1.2	0	0.0
Gıda kaynaklı hastalıklar ölümle sonuçlanabilir.	78	48.1	71	43.8	8	4.9	5	3.1	0	0.0
Dondurulmuş gıdalar buzdolabında çözünmelidir.	45	27.4	62	37.8	42	25.6	11	6.7	4	2.4
Çözünen gıdalar yeniden buzluğa konulabilir	10	6.1	27	16.5	34	20.7	26	15.9	67	40.9
Pişen yemeği soğuduktan sonra buzdolabına koyarım	64	39.0	75	45.7	13	7.9	10	6.1	2	1.2
Yumurtalar dolapta saklanmadan önce yıkanmalıdır.	32	19.5	43	26.2	39	23.8	21	12.8	29	17.7
Ellerde açık yara ve kesik olması durumunda gıda ile teması kesilmelidir.	82	50.9	63	39.1	9	5.6	5	3.1	2	1.2
Gıda katkı maddesi ve koruyucular sağlığa zararlıdır.	84	51.2	50	30.5	21	12.8	3	1.8	6	3.7
Alışveriş sırasında bozulabilecek gıdalar en son alınmalıdır.	76	46.3	54	32.9	20	12.2	9	5.5	5	3.0
Et ve et ürünleri kullanım öncesi yıkanması gerekmektedir.	56	34.4	45	27.6	30	18.4	21	12.9	11	6.7
Yüksek fiyat ürünün yüksek kaliteli olduğunu gösterir.	19	11.7	39	24.1	27	16.7	35	21.6	42	25.9
Covid-19 salgını sonrası gıda güvenliği konusu daha fazla önem kazanmıştır.	76	46.3	65	39.6	14	8.5	7	4.3	2	1.2
Paketli gıdalar açıkta satılan gıdalara göre daha güvenlidir.	39	23.9	49	30.1	42	25.8	23	14.1	10	6.1

* 1: Kesinlikle katılıyorum 2: Katılıyorum 3: Kararsızım 4: Katılmıyorum 5: Kesinlikle katılmıyorum

Çizelge 4.19. Endişe duyulan durumlara ait analiz sonuçları

Endişe duyulan durumlar	$\bar{x}$	$\sigma(s)$	Mod
Sebze ve meyvelerdeki ilaç kalıntılarından endişe duyarım	1.63	0.68	2.00
Aynı doğrama tahtasıyla sebze ve et işlenebilir	3.45	1.26	4.00
Tavsiye edilen tüketim tarihi ile son tüketim tarihi aynı anlama gelmektedir.	3.02	1.19	3.00
Gıda katkı maddesi gıda alerjisine sebep olmaktadır.	2.24	0.93	3.00
Çiğ gıdaların yetersiz pişirilmesi gıda kaynaklı hastalanmaya sebep olmaktadır.	1.81	0.80	1.00
Gıda kaynaklı hastalıklar ölümle sonuçlanabilir.	1.63	0.72	1.00
Dondurulmuş gıdalar buzdolabında çözünmelidir.	2.19	0.99	2.00
Çözünen gıdalar yeniden buzluğa konulabilir	3.69	1.32	5.00

Çizelge 4.19.’un devamı

Pişen yemeği soğuduktan sonra buzdolabına koyarım	1.85	.90	2.00
Yumurtalar dolapta saklanmadan önce yıkanmalıdır.	2.83	1.36	2.00
Ellerde açık yara ve kesik olması durumunda gıda ile teması kesilmelidir.	1.65	0.82	1.00
Gıda katkı maddesi ve koruyucular sağlığa zararlıdır.	1.76	1.00	1.00
Alışveriş sırasında bozulabilecek gıdalar en son alınmalıdır.	1.86	1.03	1.00
Et ve et ürünleri kullanım öncesi yıkanması gerekmektedir.	2.30	1.25	1.00
Yüksek fiyat ürünün yüksek kaliteli olduğunu gösterir.	3.26	1.38	5.00
Covid-19 salgını sonrası gıda güvenliği konusu daha fazla önem kazanmıştır.	1.74	0.88	1.00
Paketli gıdalar açıkta satılan gıdalara göre daha güvenlidir.	2.48	1.18	2.00
Gıda güvenliğinin tam olarak sağlandığı ürünler için fazladan ödeme yapar mısınız?	2.12	0.80	2.00

**mod= en çok verilen cevabı göstermektedir.*

Kadınlar “Sebze ve meyvelerdeki ilaç kalıntılardan endişe duyarım” ifadesine en fazla katılıyorum ($\bar{x} = 1.63$; $mod = 2$) cevabı vermiştir.

Kadınlar “Aynı doğrama tahtasıyla sebze ve et işlenebilir” ifadesine en fazla katılmıyorum ($\bar{x} = 3.45$; $mod = 4$) cevabı vermiştir.

Kadınlar “Yüksek fiyat ürünün yüksek kaliteli olduğunu gösterir.” ifadesine en fazla kesinlikle katılıyorum ($\bar{x} = 3.26$; $mod = 5$) cevabı vermiştir.

4.4.4. Fazladan ödeme yapma isteği ile eğitim, gelir ve meslek durumu arasındaki ilişki

Kadınların eğitim durumları ile ‘Gıda güvenliğinin tam olarak sağlandığı ürünler için fazladan ödeme yapar mısınız?’ sorusuna vermiş oldukları yanıtlar arasındaki ilişkinin analizi çizelge 4.20’de gösterilmiştir. Kadınların eğitim durumları ile ‘Gıda güvenliğinin tam olarak sağlandığı ürünler için fazladan ödeme yapar mısınız?’ sorusuna vermiş oldukları yanıtlar arasında istatistiksel açıdan anlamlı bir ilişki saptanmıştır ($\chi^2 = 32.57$; $p = 0.038$; $p < 0.05$). Mezuniyet durumu ilköğretim ve altı olan bireylerin %4.2’si, lise olan bireylerin %16.2’si, ön lisans olan bireylerin %27.8’i, lisans olan bireylerin %24.6’sı ve lisansüstü olan bireylerin %25’i kesinlikle katılıyorum cevabını vermiştir. Eğitim düzeyi yüksek olan bireylerin fazladan ödeme yapma oranları daha fazladır. Bal (2006), yaptığı çalışmada tüketicilerin %89.92’si güvenilir gıdaya fazladan ödeme yapabileceğini belirtmişlerdir. Çalışmada 0-8 yıl eğitim süresine sahip kişilerin %24.22’si, 9-11 eğitim yılı süresine sahip kişilerin ise %46.64’ünün fazladan ödeme isteklerinin olduğu görülmüştür. Gözener vd. (2009), öğrencilerin bazı özellikleri ile güvenli olduğuna inandığı gıdalara fazladan ödeme isteği arasındaki ilişki durumlarını incelediğinde okunan bölüm, yaş, cinsiyet ile ilişkili olmadığını tespit etmiştir. Güvenli olduğundan emin oldukları gıdalara fazladan ödemede bulunabileceklerini belirten öğrencilerin oranı %65.87 olarak saptanmıştır. Dayılar vd. (2018), çalışmasında ankete katılan kadınların %69.50’sinin, erkeklerin %61.10’unun güvenilir bir ürün için fazladan ödeme yapabileceklerini belirtmişlerdir.

Çizelge 4.20. Eğitim düzeyine göre fazladan ödeme hakkındaki düşünceleri

Eğitim Düzeyi		Kesinlikle yaparım	Yaparım	Kararsızım	Yapmam	Kesinlikle yapmam	Toplam
İlkokul ve altı	Sayı	2	16	13	3	-	34
	%	4.2	50.0	37.5	8.3	-	100.0
Ortaokul	Sayı	4	7	4	-	-	15
	%	26.7	46.7	26.7	-	-	100.0
Lise	Sayı	6	21	4	5	1	37
	%	16.2	56.8	10.8	13.5	2.7	100.0
Ön Lisans	Sayı	5	13	-	-	-	18
	%	27.8	72.2	-	-	-	100.0
Lisans	Sayı	14	33	9	1	-	57
	%	24.6	57.9	15.8	1.8	-	100.0
Lisansüstü	Sayı	1	3	-	-	-	4
	%	25.0	75.0	-	-	-	100.0
Toplam	Sayı	32	93	30	9	1	165
	%	19.4	56.4	18.2	5.5	0.6	100.0
			p değeri= 0.038			X²= 32.572	

Kadınların meslekleri ile ‘Gıda güvenliğinin tam olarak sağlandığı ürünler için fazladan ödeme yapar mısınız?’ sorusuna vermiş oldukları yanıtlar arasındaki ilişkinin analizi Çizelge 4.21’de gösterilmiştir. Kadınların meslekleri ile ‘Gıda güvenliğinin tam olarak sağlandığı ürünler için fazladan ödeme yapar mısınız?’ sorusuna vermiş oldukları yanıtlar arasında istatistiksel açıdan anlamlı bir ilişki saptanmamıştır ($\chi^2 = 25.70$; $p = 0.176$; $p > 0.05$). Ev hanımlarının %14.5’i, memurların %26.3’ü, özel sektör çalışanlarının %33.3’ü ve serbest meslek çalışanlarının %11.1’i fazladan ödeme yapabileceğini belirtmiştir. Meslek grupları arasında, gıda güvenliği sağlandığı ürünler için fazladan ödeme yapma konusunda belirgin bir fark gözlemlenmemektedir. Bu durum, farklı meslek gruplarındaki bireylerin genel olarak benzer bir tutuma sahip olduklarını göstermektedir. Gıda güvenliği konusundaki tutum, meslek grupları arasında homojen bir dağılıma sahiptir.

Yılmaz (2008), gıda güvenliği konusundaki tüketicilerin tutumlarını değerlendirmek amacıyla gerçekleştirdiği araştırmada, kadınlara gıda güvenliği tam olarak sağlanan ürünler için ne kadar fazla fiyat ödemeye razı olabilecekleri sorusunu sormuştur. Araştırma sonuçlarına göre, kadınların %79.2’si gıda güvenliğinin tam olarak sağlandığı ürünler için fazla fiyat ödemeye razı olduklarını ifade etmişlerdir. Bu oranın %20.8’i ise fazla fiyat ödemek istemediklerini belirtmiştir. Bu veriler, tüketicilerin büyük çoğunluğunun gıda güvenliğinin tam olarak sağlandığı ürünlere ek bir maliyeti göze alabileceklerini göstermektedir. Ayrıca, gelir düzeyi ile fazla fiyat ödememe arasındaki oransal ilişki incelendiğinde, gelir düzeyi arttıkça fazla fiyat ödememe eğiliminin azaldığı ve eğitim düzeyinin artmasıyla fazla fiyat ödemeye razı olanların oranının belirli ölçüde arttığı belirtilmiştir. Kırsal kesimde ödeme yapmam diyenlerin oranının %23.1, kentsel kesimde ise %18.4 olduğu görülmüştür. Gözener vd. (2009) tarafından yapılan bir başka çalışmada, öğrencilerin güvenli olduklarına inandıkları ürünler için fazla para ödeyerek satın aldıkları tespit edilmiştir. Bekar (2013) ise yaptığı çalışmada, tüketicilerin genleri

ile oynanmamış olduğunu bildikleri gıdalara fazla para ödeyebileceklerini belirtmiştir. Bu çalışmalar, tüketicilerin genel olarak güvenli gıdalara daha fazla maliyeti göze alabilecekleri ve bu konuda bilinçli tercihler yaptıklarını ortaya koymaktadır.

Çizelge 4.21. Meslek gruplarına göre fazladan ödeme hakkındaki düşünceleri

Meslek grupları		Kesinlikle yaparım	Yaparım	Karasızım	Yapmam	Kesinlikle yapmam	Toplam
Ev Hanımı	Sayı	9	34	11	7	1	62
	%	14.5	54.8	17.7	11.3	1.6	100.0
Memur	Sayı	15	33	8	1	-	57
	%	26.3	57.9	14.0	1.8	-	100.0
Özel Sektör	Sayı	7	12	2	-	-	21
	%	33.3	57.1	9.5	-	-	100.0
Serbest Meslek	Sayı	1	4	3	1	-	9
	%	11.1	44.4	33.3	11.1	-	100.0
Emekli	Sayı	-	1	2	-	-	3
	%	-	33.3	66.7	-	-	100.0
Diğer	Sayı	-	9	4	-	-	13
	%	-	69.2	30.8	-	-	100.0
Toplam	Sayı	32	93	30	9	1	165
	%	19.4	56.4	18.2	5.5	0.6	100.0
p değeri= 0.176			$\chi^2 = 25.705$				

Kadınların gelir durumları ile ‘Gıda güvenliğinin tam olarak sağlandığı ürünler için fazladan ödeme yapar mısınız?’ sorusuna vermiş oldukları yanıtlar arasındaki ilişkinin analizi Çizelge 4.22’de gösterilmiştir. Kadınların gelir durumları ile ‘Gıda güvenliğinin tam olarak sağlandığı ürünler için fazladan ödeme yapar mısınız?’ sorusuna vermiş oldukları yanıtlar arasında istatistiksel açıdan anlamlı bir ilişki saptanmıştır ($\chi^2 = 40.56$; $p < 0.001$). Gelir durumu 10.000 ve altı olan bireylerin %16.7’si, 25.001 ve üzeri olan bireylerin ise %30.2’si fazladan ödeme yapabileceğini belirtmiştir. Farklılık 25.0001 ve üzeri geliri olan bireylerden kaynaklanmaktadır. Aylık gelir durumu ile gıda güvenliğinin tam olarak sağlandığı ürünler için fazladan ödeme yapma eğilimi arasında anlamlı bir ilişki vardır ($p < 0.001$). Kadınların aylık gelir düzeyi arttıkça, gıda güvenliği sağlandığı ürünler için fazladan ödeme yapma eğiliminde de bir artış gözlemlenmektedir. Yüksek gelire sahip olan kadınlar, bu tür ürünler için fazladan ödeme yapma konusunda daha istekli görünmektedirler. Bu durum, daha yüksek gelir düzeyine sahip bireylerin genellikle gıda güvenliği konusunda daha bilinçli ve hassas olabileceklerini düşündüklerini göstermektedir. Onurlubaş (2015) tarafından gerçekleştirilen araştırmaya göre, kadınların %40.6’sı, sağlıklı olduklarına ve güven duydukları bir kurum tarafından onaylanmış gıdalara daha fazla ödeme yapabileceklerini belirtmiştir. Ayrıca, 2001 TL ve üzeri gelire sahip olan tüketicilerin, diğer gelir gruplarına kıyasla, daha fazla ödeme yapmaya razı oldukları belirlenmiştir. Tüketicilerin büyük çoğunluğu, sağlıklı (%73.4), güvenilir (%64.8), hijyenik (%36.8) ve daha kaliteli (%1) kriterlerini öne sürerek, bu niteliklere sahip gıdalara daha fazla para ödeyebileceklerini ifade etmiştir. Bu bulgular, tüketicilerin sağlık, güvenilirlik ve hijyen gibi faktörleri önemseyerek, bu özelliklere sahip gıdalara ek bir maliyeti göze alabileceklerini göstermektedir.

Çizelge 4.22. Aylık gelir gruplarına göre fazladan ödeme hakkındaki düşünceleri

Aylık gelir grupları		Kesinlikle yaparım	Yaparım	Karasızım	Yapmam	Kesinlikle yapmam	Toplam
10000 ve altı	Sayı	5	8	11	3	-	30
	%	16.7	26.7	46.7	10.0	-	100.0
10001-15000	Sayı	2	15	4	3	1	25
	%	8.0	60.0	16.0	12.0	4.0	100.0
15001-25000	Sayı	6	34	6	1	-	47
	%	12.8	72.3	12.8	2.1	-	100.0
25001 ve üstü	Sayı	19	36	6	2	-	63
	%	30.2	57.1	9.5	3.2	-	100.0
Toplam	Sayı	32	93	30	9	1	165
	%	19.4	56.4	18.2	5.5	0.6	100.0
P Değeri<0.001			$\chi^2 = 40.569$				

4.4.5. Mevzuat ve kontrollerin yeterli olup olmadığı ile ilgili düşüncelerin demografik özellikler ile karşılaştırılması

Kadınların eğitim durumları ile ‘Gıda güvenliği konusunda denetimlerin, kontrollerin ve mevzuata uygunluğun yeterli olduğunu düşünüyor musunuz?’ sorusuna vermiş oldukları yanıtlar arasındaki ilişkinin analizi Çizelge 4.23’te gösterilmiştir. Anket çalışmasında bu soruyu yanıtsız bırakan 1 kadın katılımcı, istatistik analizine dahil edilmemiştir. Kadınların eğitim durumları ile ‘Gıda güvenliği konusunda denetimlerin, kontrollerin ve mevzuata uygunluğun yeterli olduğunu düşünüyor musunuz?’ sorusuna vermiş oldukları yanıtlar arasında istatistiksel açıdan anlamlı bir ilişki saptanmamıştır ($\chi^2 = 5.37$; $p = 0.372$; $p > 0.05$). Bal vd. (2006), tüketicilerin gıdaların üretildiği ve satıldığı yerlerde insan sağlığına dikkat edilip edilmediği hakkındaki düşüncelerini incelediğinde tüketicilerin %60.08’i gıda üretilen ve yerlerde insan sağlığına dikkat edilmediğini düşünmediği, %45.57’sinin denetleme için mevzuatta eksiklikler olduğunu düşündüğünü, %57.81’i cezaları caydırıcı bulmadığını %37.97’si teknik imkanların yetersiz olduklarını düşündükleri görülmüştür. Yılmaz’ın (2008) çalışması, eğitim düzeyi ile gıda güvenliği bilgisi arasında pozitif bir ilişki olduğunu ortaya koymaktadır. Yüksek eğitim düzeyine sahip bireylerin, düşük eğitim düzeyine sahip olanlara göre daha fazla gıda güvenliği bilgisine sahip oldukları belirtilmiştir. Aynı zamanda, kentsel bölgelerde yaşayan bireyler arasında gıda güvenliği bilgisine sahip olanların oranının, kırsal bölgelerde yaşayanlara göre daha yüksek olduğu ifade edilmiştir. Cinsiyet açısından yapılan değerlendirmede ise, erkeklerin genel olarak kadınlara kıyasla gıda güvenliği konusunda daha bilgili oldukları sonucuna ulaşılmıştır. Bu bulgular, eğitim düzeyinin ve yaşanılan bölgenin gıda güvenliği bilgisi üzerinde etkili olduğunu göstermekte ve cinsiyetin de bu konudaki bilgi düzeyini etkileyebileceğini öne sürmektedir. Çelik ve Ünver (1991) tarafından Ankara’da çeşitli işletmelerde çalışan erkek ve kadın çalışanlar ile ev hanımları arasında gerçekleştirilen bir çalışmada, 1.488 tüketicinin çalışma durumu, eğitim seviyesi ve cinsiyet bilgileri temel alınarak gıda kontrolü konusundaki bilgi düzeylerinin nasıl farklılık gösterdiği incelenmiştir. Araştırma sonuçlarına göre, kadınların %55.8’i gıda kontrolünün neyi ifade ettiğini bilmekteydi. Bu oran, erkek

tüketicilerde %51.8, kadın tüketicilerde %57.8, ev hanımlarında %52.0 olarak belirlenmiştir. Çalışmada dikkat çeken bir bulgu ise, gıda kontrolü konusunda daha iyi bilgi sahibi olanların çoğunlukla çalışan kadınlar (%63.4) olduğudur. Bu durum, çalışan kadınların gıda kontrolü konusundaki bilgi düzeyinin diğer gruplara göre daha yüksek olduğunu göstermektedir.

Çizelge 4.23. Eğitim düzeyine göre gıda denetimleri hakkındaki düşünceleri

Eğitim Düzeyi		Evet	Hayır	Toplam
İlkokul ve altı	Sayı	7	26	33
	%	21.2	78.8	100.0
Ortaokul	Sayı	-	15	15
	%	-	100.0	100.0
Lise	Sayı	5	32	37
	%	13.5	86.5	100.0
Ön Lisans	Sayı	2	16	18
	%	11.1	88.9	100.0
Lisans	Sayı	6	51	57
	%	10.5	89.5	100.0
Lisansüstü	Sayı	-	4	4
	%	-	100.0	100.0
Toplam	Sayı	20	144	164
	%	12.2	87.8	100.0
P Değeri= 0.372			$\chi^2= 5.373$	

Kadınların meslekleri ile ‘Gıda güvenliği konusunda denetimlerin, kontrollerin ve mevzuata uygunluğun yeterli olduğunu düşünüyor musunuz?’ sorusuna vermiş oldukları yanıtlar arasında istatistiksel açıdan anlamlı bir ilişki saptanmamıştır ($\chi^2= 7.74$; $p=0.171$; $p>0.05$). Anket çalışmasında bu soruyu yanıtsız bırakan 1 kadın katılımcı, istatistik analizine dahil edilmemiştir. Ev hanımlarının %16.4’ü (10 kişi) gıda güvenliği denetimlerini yeterli bulurken, %83.6’sı (51 kişi) yeterli bulmamaktadır. Memurların %8.8’i (5 kişi) gıda güvenliği denetimlerini yeterli bulurken, %91.2’si (52 kişi) yeterli bulmamaktadır. Özel sektör çalışanlarının %9.5’i (2 kişi) gıda güvenliği denetimlerini yeterli bulurken, %90.5’i (19 kişi) yeterli bulmamaktadır. Serbest meslek sahiplerinin %33.3’ü (3 kişi) gıda güvenliği denetimlerini yeterli bulurken, %66.7’si (6 kişi) yeterli bulmamaktadır.

Çizelge 4.24. Meslek gruplarına göre gıda denetimleri hakkındaki düşünceleri

Meslek grupları		Evet	Hayır	Toplam
Ev Hanımı	Sayı	10	51	61
	%	16.4	83.6	100.0
Memur	Sayı	5	52	57
	%	8.8	91.2	100.0
Özel Sektör	Sayı	2	19	21
	%	9.5	90.5	100.0

Çizelge 4.24.’ün devamı

Serbest Meslek	Sayı	3	6	9
	%	33.3	66.7	100.0
Emekli	Sayı	-	3	3
	%	-	100.0	100.0
Diğer	Sayı	-	13	13
	%	-	100.0	100.0
Toplam	Sayı	20	144	164
	%	12.2	87.8	100.0
P Değeri= 0.171			$\chi^2= 7.746$	

Kadınların yaşları ile ‘Gıda güvenliği konusunda denetimlerin, kontrollerin ve mevzuata uygunluğun yeterli olduğunu düşünüyor musunuz?’ sorusuna vermiş oldukları yanıtlar arasında istatistiksel açıdan anlamlı bir ilişki saptanmamıştır ($\chi^2= 3.13$; $p=0.536$; $p>0.05$). Anket çalışmasında bu soruyu yanıtsız bırakan 1 kadın katılımcı, istatistik analizine dahil edilmemiştir. Kadınların büyük bir çoğunluğu, gıda güvenliği konusundaki denetimlerin, kontrollerin ve mevzuata uygunluğun yeterli olmadığını düşünmektedir (%87.8). Yaş grupları arasında bu konudaki düşünceler arasında belirgin bir farklılık gözlemlenmemiştir ($p=0.536$). Bu sonuçlar, kadınların genel olarak gıda güvenliği önlemlerine güvensizlik duyduklarını ve daha etkili denetimlerin ve kontrollerin sağlanması gerektiğine işaret etmektedir.

Çizelge 4.25. Yaş gruplarına göre gıda denetimleri hakkındaki düşünceleri

Yaş grupları		Evet	Hayır	Toplam
18-24	Sayı	1	15	16
	%	6.3	93.8	100.0
25-30	Sayı	8	35	43
	%	18.6	81.4	100.0
31-40	Sayı	5	33	38
	%	13.2	86.8	100.0
41-50	Sayı	5	44	49
	%	10.2	89.8	100.0
50 ve üzeri	Sayı	1	17	18
	%	5.6	94.4	100.0
Toplam	Sayı	20	144	164
	%	12.2	87.8	100.0
P Değeri= 0.536			$\chi^2= 3.133$	

4.4.6. Gıda kaynaklı hastalıklar hakkında bilgi sahibi olma durumu ve bakanlık taşış listesi takip edip etme durumu

Kadınların (n=106) %65’inin gıda kaynaklı hastalığa sebep olan Salmonella, Shigella, E. coli gibi bakteriler hakkında bilgisi olmadığını ve (n=117) %71.8’i Tarım ve Orman bakanlığının yayınladığı taklit, taşış ve sağlığı tehlikeye atacak ürünlere ait

markaları takip etmediğini belirtmiştir (Çizelge 4.26). Yüksel ve Karagöz (2022), 517 birey ile yaptığı anket çalışmasında Tarım ve Orman Bakanlığının ifşa ettiği markaları takip edenlerin oranının %45.65 olduğunu tespit etmiştir. Kahraman (2022), ev hanımlarına yönelik yaptığı çalışmasında kişilerin gıda güvenliğinde sorun yaratan mikroorganizmaları bilme durumlarına bakıldığında Salmonella bakterisini duymayanların %57.0 oranında olduğu, Listeria %74.0 ve E.coli %57.0 oranında duymadım cevabını vermiştir. Kadınların büyük bir çoğunluğu, gıda kaynaklı hastalıklara sebep olan bakteriler hakkında bilgi sahibi değildir. Ayrıca, kadınların çoğunluğu, Tarım ve Orman Bakanlığının taklit, tağşiş ve sağlığı tehlikeye atacak ürünlere ait markaları takip etmediklerini belirtmektedir. Bu sonuçlar, kadınların önemli bir kısmının bu konularda bilgi sahibi olmadığını ve belirtilen konularda daha fazla farkındalık oluşturulması gerektiğini göstermektedir.

Çizelge 4.26. Patojen bakteriler ile tehlikeli ürünler hakkındaki bilgi durumları

Bilgi sahibi olma ve takip etme durumu		Sayı	%
Gıda kaynaklı hastalığa sebep olan Salmonella, Shigella, E. coli gibi bakteriler hakkında bilginiz var mı?	Evet	57	35.0
	Hayır	106	65.0
Tarım ve Orman bakanlığının yayınladığı taklit, tağşiş ve sağlığı tehlikeye atacak ürünlere ait liste ve markaları takip ediyor musunuz?	Evet	46	28.2
	Hayır	117	71.8

4.4.7. Demografik özelliklere göre gıda güvenliğinin sağlanmasında sorumluluğun kimde olması gerektiği ile ilgili görüşler

Kadınların eğitim durumları ile ‘Gıda güvenliğinin sağlanmasında en büyük sorumluluk sizce kime düşmektedir?’ sorusuna vermiş oldukları yanıtlar arasındaki ilişkinin analizi Çizelge 4.27’de gösterilmiştir. Anket çalışmasında bu soruyu yanıtsız bırakan 2 kadın katılımcı, istatistik analizine dahil edilmemiştir. Kadınların eğitim durumları ile ‘Gıda güvenliğinin sağlanmasında en büyük sorumluluk sizce kime düşmektedir?’ sorusuna vermiş oldukları yanıtlar arasında istatistiksel açıdan anlamlı bir ilişki saptanmamıştır ($\chi^2 = 31.29$; $p = 0.052$; $p > 0.05$). Eğitim durumu gruplarına göre gıda güvenliğinin sağlanmasında en büyük sorumluluğun kimde olduğu konusunda belirli farklılıklar gözlemlenmektedir. İlk bakışta, eğitim düzeyi arttıkça resmi kuruluşları daha fazla sorumlu tutan bir eğilim olduğu görülmektedir. Ancak, P değerinin 0.052 olması, eğitim düzeyi ile sorumluluk atama arasındaki farklılığın istatistiksel olarak anlamlı olmadığını göstermektedir. İlkokul ve altı eğitim seviyesine sahip kadınlar resmi kuruluşları en fazla sorumlu tutarken, lisansüstü eğitim seviyesine sahip kadınlar da benzer bir eğilim sergilemektedir. Ancak, ortaokul eğitim seviyesine sahip kadınlar arasında daha yüksek bir oranda resmi kuruluşları sorumlu tutma eğilimi gözlemlenmektedir. Genel olarak, eğitim düzeyi ile sorumluluk atama arasındaki ilişki karmaşık gibi görünmektedir. Bu durum, bireyler arasında farklı düşünce ve beklentilerin olduğunu ve eğitim düzeyinin tek başına bu konudaki görüşleri belirlemede tek belirleyici olmadığını göstermektedir.

Çizelge 4.27. Eğitim düzeyine göre gıda güvenliği ile ilgili sorumluluk

Eğitim Düzeyi		Resmi kuruluşlar	Gıda üreticileri	Dağıtıcı ve satıcılar	Tüketiciler	Diğer	Toplam
İlkokul ve altı	Sayı	12	6	7	9	-	34
	%	35.3	17.6	20.6	26.5	-	100.0
Ortaokul	Sayı	11	2	1	-	1	15
	%	73.3	13.3	6.7	-	6.7	100.0
Lise	Sayı	24	9	1	3	-	37
	%	64.9	24.3	2.7	8.1	-	100.0
Ön Lisans	Sayı	10	6	-	2	-	18
	%	55.6	33.3	-	11.1	-	100.0
Lisans	Sayı	30	13	2	8	2	55
	%	54.5	23.6	3.6	14.5	3.6	100.0
Lisansüstü	Sayı	3	1	-	-	-	4
	%	75.0	25.0	-	-	-	100.0
Toplam	Sayı	90	37	11	22	3	163
	%	55.2	22.7	6.7	13.5	1.8	100.0
P Değeri= 0.052			$\chi^2= 31.297$				

Kadınların meslekleri ile ‘Gıda güvenliğinin sağlanmasında en büyük sorumluluk sizce kime düşmektedir?’ sorusuna vermiş oldukları yanıtlar arasındaki ilişkinin analizi çizelge 4.28’de gösterilmiştir. Anket çalışmasında bu soruyu yanıtsız bırakan 2 kadın katılımcı, istatistik analizine dahil edilmemiştir. Kadınların meslekleri ile ‘Gıda güvenliğinin sağlanmasında en büyük sorumluluk sizce kime düşmektedir?’ sorusuna vermiş oldukları yanıtlar arasında istatistiksel açıdan anlamlı bir ilişki saptanmamıştır ($\chi^2= 15.78$; $p=0.732$; $p>0.05$). Meslek gruplarına göre gıda güvenliğinin sağlanmasında en büyük sorumluluğun kimde olduğu konusunda benzer bir görüş hakimdir. Genel olarak, kadınlar resmi kuruluşları en fazla sorumlu tutarken, gıda üreticileri, dağıtıcı ve satıcılar, tüketiciler ve diğer unsurlar sırasıyla daha az sorumlulukla ilişkilendirilmiştir. Meslek grupları arasında belirgin bir farklılık görülmemektedir. Ev hanımları, memurlar, özel sektör çalışanları, serbest meslek sahipleri, emekliler ve diğer meslek grupları, genel eğilimlere paralel olarak çoğunlukla resmi kuruluşları en fazla sorumlu tutmuşlardır. P değerinin 0.732 olması, meslek grupları arasındaki farklılıkların istatistiksel olarak anlamlı olmadığını göstermektedir. Bu sonuçlar, farklı meslek gruplarındaki bireyler arasında gıda güvenliği konusundaki beklentilerin benzer olduğunu ve genellikle resmi kuruluşlara daha büyük bir sorumluluk atfedildiğini göstermektedir.

Çizelge 4.28. Meslek gruplarına göre gıda güvenliği ile ilgili sorumluluk

Meslek grupları		Resmi kuruluşlar	Gıda üreticileri	Dağıtıcı ve satıcılar	Tüketiciler	Diğer	Toplam
Ev Hanımı	Sayı	32	12	7	10	1	62
	%	51.6	19.4	11.3	16.1	1.6	100.0
Memur	Sayı	29	14	2	8	2	55
	%	52.7	25.5	3.6	14.5	3.6	100.0

Çizelge 4.28.'in devamı

Özel Sektör	Sayı	13	5	1	2	-	21
	%	61.9	23.8	4.8	9.5	-	100.0
Serbest Meslek	Sayı	4	4	-	1	-	9
	%	44.4	44.4	-	11.1	-	100.0
Emekli	Sayı	2	-	1	-	-	3
	%	66.7	-	33.3	-	-	100.0
Diğer	Sayı	10	2	-	1	-	13
	%	76.9	15.4	-	7.7	-	100.0
Toplam	Sayı	90	37	11	22	3	163
	%	55.2	22.7	6.7	13.5	1.8	100.0
P Değeri= 0.732		$\chi^2= 15.748$					

18-24 yaş arası kadınların (n=10) %62.5'i, 25-30 yaş arası kadınların (n=24) %58.5'i, 31-40 yaş arası kadınların (n=23) %60.5'i, 41-50 yaş arası kadınların (n=25) %50'si ve 50 yaş üzeri kadınların (n=8) %44.4'ü gıda güvenliğinin sağlanmasında en büyük sorumluluğun resmi kuruluşlara düştüğünü belirtmiştir. Çizelge 4.29'da Kadınların yaşı ile 'Gıda güvenliğinin sağlanmasında en büyük sorumluluk sizce kime düşmektedir?' sorusuna vermiş oldukları yanıtlar arasında istatistiksel açıdan anlamlı bir ilişki saptanmıştır ($\chi^2= 36.57$; $p=0.002$; $p<0.05$). Çizelgeye göre, yaş gruplarına göre gıda güvenliğinin sağlanmasında en büyük sorumluluğun kimde olduğu konusunda farklı görüşlerin olduğu gözlemlenmektedir. Genel olarak, kadınların çoğunluğu resmi kuruluşlara sorumluluk atfetmiştir. Bu eğilim, 18-24 yaş aralığından 50 yaş ve üzeri yaş aralığına kadar geniş bir yaş yelpazesinde devam etmektedir. 18-24 yaş aralığındaki kadınların %62.5'i resmi kuruluşları, %37.5'i ise gıda üreticilerini sorumlu tutarken, 50 yaş ve üzeri kadınların %44.4'ü resmi kuruluşları, %11.1'i gıda üreticilerini ve %16.7'si diğer unsurları sorumlu görmektedir. Yaş grupları arasındaki bu farklılıklar, farklı yaş gruplarının gıda güvenliği konusundaki algıları ve beklentileri arasındaki çeşitliliği yansıtabilir. Genel olarak, yaşın, gıda güvenliği sorumluluğunu kimin üstlenmesi gerektiği konusundaki görüşleri etkileyebileceği ve genç kadınların daha fazla resmi kuruluşlara güvendiği görülmektedir. P değerinin 0.002 olması, yaş grupları arasındaki bu farklılıkların istatistiksel olarak anlamlı olduğunu göstermektedir. Bu sonuçlar, gıda güvenliği ile ilgili farkındalığın ve beklentilerin yaşa bağlı olarak değişebileceğini düşündürmektedir.

Çizelge 4.29. Yaş gruplarına göre gıda güvenliği ile ilgili sorumluluk

Yaş grupları		Resmi kuruluşlar	Gıda üreticileri	Dağıtıcı ve satıcılar	Tüketiciler	Diğer	Toplam
18-24	Sayı	10	6	-	-	-	16
	%	62.5	37.5	-	-	-	100.0
25-30	Sayı	24	7	2	8	-	41
	%	58.5	17.1	4.9	19.5	-	100.0
31-40	Sayı	23	8	2	5	-	38
	%	60.5	21.1	5.3	13.2	-	100.0
41-50	Sayı	25	14	4	7	-	50
	%	50.0	28.0	8.0	14.0	-	100.0
50 ve üzeri	Sayı	8	2	3	2	3	18
	%	44.4	11.1	16.7	11.1	16.7	100.0
Toplam	Sayı	90	37	11	22	3	163
	%	55.2	22.7	6.7	13.5	1.8	100.0
P Değeri= 0.002			$\chi^2= 36.570$				

5. SONUÇ

Hızla gelişen küreselleşme süreci ile beraber, yeterli ve güvenli gıdaya ulaşımın sağlanması tüm dünya ülkelerinin öncelikli konusu haline gelmiştir. Basit ve temel ihtiyaçlarımızdan olan güvenli ve temiz gıdaya erişim, her canlının hakkıdır. Uluslararası ticaretin yaygınlaşması ile beraber artan gıda ihtiyacını karşılamak üzere güvenilir olmayan koşullarda üretilen ve muhafaza edilen gıdalar, büyük risk taşımaktadır. Nüfus artışı, iklim değişikliği, ekonomik krizler, siyasi gelişimler ve değişen teknoloji ile beraber güvenli gıdaya ulaşım giderek üzerinde durulması gereken bir konu halini almıştır.

Gıda güvenliği, ilk adım olan ürün hasadı ile beraber başlamakta olup işleme, taşıma, depolama, dağıtım, hazırlama ve pişirme işlemlerine kadar sofradan-çatala her aşamasında dikkat edilmesi ve izlenmesi gereken bir süreçtir. Tüketicinin korunması amacıyla tüm bu aşamalarda gıda güvenliği zincirinin korunması önem taşımaktadır. Gıdalarda ortaya çıkan ve doğrudan, dolaylı olarak bulaşıp gelişme gösteren gıda kaynaklı pek çok risk faktörleri bulunmaktadır. Ölümlere varan kötü sonuçlar ortaya çıkarabilecek fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik riskler içeren gıdalar, halk sağlığını tehdit etmektedir. Bu noktada ürünün ilk kullanıcısı ve üreticisi olan çiftçiler ile başlayan süreçte, gıda güvenliğinin son halkası olan tüketicilere de büyük sorumluluklar düşmektedir. Bilinçli üretici ve tüketiciler sayesinde gıda kayıplarının önüne geçilerek hem ekonomik kayıpların etkisi azaltılabilir hem de daha sağlıklı bir tüketici topluluğu oluşturulabilir. Halk sağlığını tehdit eden ve ölümlere varan kötü sonuçlar ortaya çıkaran gıda güvenliği sorunu iş kayıpları, çeşitli mali yükler ve ekonomik kayıplar oluşturmaktadır.

Gıda güvenliği konusunda yapılan bu çalışma, kadınlardan oluşmaktadır. Dünya nüfusunun yarısını oluşturan ve küreselleşme ile beraber değişen toplumda istihdamda hızla büyüyen kadınlar hem üretim sürecinin en başında tarlalarda, hem de son halka olan tüketim ve gıda satın alma konusunda da erkeklere göre aktif rol almaktadır. Kadının iş hayatının yanı sıra ev içi sorumlulukları, çocuk bakımı ve yemek pişirme, gıda satın alma gibi sorumluluğu gıda güvenliği noktasında daha etkin rol aldıklarını göstermektedir.

Bu çalışmada, Mersin ilinde çeşitli eğitim ve gelir düzeyine sahip 165 kadın tüketici ile yüz yüze yapılan anket verileri sonucuyla değerlendirme yapılmıştır. Çalışmada kadınların sosyo-ekonomik durumları, gıdaların satın almadaki tutum ve davranışları, gıda güvenliği kavramını bilip bilmeme, gıda güvenliği bilgi kaynakları, gıda güvenliği konusunda yapılan hatalar, bilinçli bir tüketici olup olmadığı gibi pek çok yönü ile konu ele alınmıştır. Çalışmada kadınların %26.1'i 25-30 yaş aralığında olup %30.3'ü 41-50 yaş aralığındadır. Kadınların %37.6'sı ev hanımı, %34.5'i memurlardan oluşmaktadır. Eğitim durumlarına bakıldığında %36.9'u lisans ve üzeri, %22.4'ü lise mezunu ve %20.5'i ilkökul ve altını oluşturmaktadır. Çalışmaya katılan kadınların hane halkı genişliği %40 oranında 4-5 kişiden oluşmaktadır. Verilen oranlara bakıldığında hem eğitim ve yaş hem de hane halkı sayısı ülke ortalaması yakalanmaya çalışılıp ortalama bir sonuç hedeflenmiştir.

Kadınların büyük çoğunluğunun, kendisinin gıda alışverişinde bulunduğu görülmüştür ve bu durum anket sorularının cevaplandırılması açısından tutarlılık göstermektedir. Gıda ürünleri satın alma kriterlerine bakıldığında ambalajlı ürünlerde

etiket bilgisi okuma alışkanlığı, son tüketim tarihine bakma durumu ve ambalaj kontrolü yapma konusu önemli bulunup doğru bir davranış göstermelerine karşın katkı maddeleri, alerjen bilgileri, Türk gıda kodeksine uygunluk, geri dönüştürülebilir ambalaj gibi bazı önemli noktalar çoğunluk için göz ardı edildiği görülmektedir.

Kadınların büyük çoğunluğu ekmek, sebze ve meyveler, yumurta, balık ve deniz ürünleri, kuru erzaklar, kuruyemiş, konserve ürünlerini güvenilir bulmaktadır. Ancak sıkça gündem olan ve güvenilirliği tartışılan kırmızı et kadınların büyük çoğunluğu tarafından hiç güvenilir bulunmamıştır. Bunun yanı sıra gıda zehirlenmeleri vakalarında sıkça duyduğumuz kümes hayvanları eti, sakatatlar, hazır meyve suları, cipsler, musluk suyu ve sokakta satılan açık sütler kadınlar tarafından güvenilir bulunmamıştır. Bununla ilgili, kamu kurum ve kuruluşların ilgili yerlere denetimlerinin sıklaştırması ve tüketici güvenliğini yeniden sağlanması gerekmektedir.

Tüm eğitim düzeyine sahip kadınların bilinçli bir tüketici olup olmadığı konusunda çıkan sonuçlara bakıldığında tamamında evet cevabı daha yüksek oranda bulunmuştur. Gıda güvenliği kavramını duyanların oranı %64.6'dır. Gıda güvenliği konusunda bilgi kaynaklarının büyük çoğunluğunu internet ve TV programları, radyoların oluşturduğu görülmüştür. Tüketicilerin bilgi edinme kaynağı olan bu araçlarda çeşitli eğitici ve bilinçlendirme amacıyla yapılacak programlar, reklamlar ve uyarıcı tanıtımların olumlu etki sağlayacağı düşünülmektedir. Kadınların %70.6'sının Alo 174 Hattı ile ilgili bilgisi olmadığı görülmüştür. Tüketicilerin bilinçlendirilmesi amacıyla Tarım ve Köy İşleri Bakanlığınca hayata geçirilen ve 7 gün 24 saat açık tutulan şikâyet bildirimi 'Güvenilir Gıda Sağlıklı Yaşam' kampanyası ile yola çıkan bu hattan tüketicinin bihaber olduğu görülmüştür. Özellikle okul çağından başlayarak internet ve TV, radyolar aracılığıyla yapılacak eğitici içerikler, tüketicinin bilinçlenmesi ve hatalı bozuk ürün karşısındaki tutum ve davranışı, nasıl bir yol izlemesi gerektiği, ürün satın alırken dikkat edilmesi gereken kriterler ve gıda kaynaklı hastalıkların önemi gibi pek çok konuda aydınlatılması ve bilinçlendirilmesini sağlayacaktır. Konu ile ilgili internet ve TV programlarında gereken önemin verilmediği görülmektedir. Kamu ile iş birliği, tüketici güvenliğini de büyük ölçüde etkileyecektir. Nitekim çalışmada gıda güvenliğinin sağlanmasında en büyük sorumluluğun resmi kuruluşlara düştüğü belirlenmiştir.

Gıda güvenliği konusunda denetimler ve kontroller büyük önem arz etmektedir. Çalışmada kadınlar denetimleri yetersiz bulmaktadır. İlkokul ve altı %78.8, lise %86.5, lisans %89.5 ve ortaokul ve lisansüstü kadınlarının tamamı yapılan kontrollerin, denetimlerin ve mevzuata uygunluğun yetersiz olduğunu düşünmektedir. Çalışmaya katılan meslek gruplarına baktığımızda, ev hanımlarının %83.6'sı, memurların %91.2'si ve emeklilerin tamamı denetimlerin yetersiz olduğu görüşündedir. Bu algının kırılması için ilgili kuruluşların denetimleri arttırmaları, uygunsuz işyerleri ve üretim yerlerine yaptırım uygulanması, bu kontrollerin kamuoyu ile paylaşılması ve bunu medya aracılığı ile gündeme taşıyarak farkındalık oluşturulması gerekmektedir.

Araştırma kapsamında kadınların büyük çoğunluğunun bir gıda ürünü satın alırken fiyat, marka, görüntü, kalite ve lezzeti önemli bulduğu görülmüştür. Gıda güvenliğinin tam olarak sağlandığı ürünler için fazladan ödeme yapma durumları incelendiğinde; memur, özel sektör, serbest meslek gruplarının fazladan ödeme yapmayı kabul ettikleri, emekli gruplarının karasız kaldığı görülmektedir. Gıda fiyatlarının gelir düzeyi ile ilişkili kalitesi ve güvencesi farklılık göstermektedir. Bu durumda gelir düzeyi

düşük kesimlerin uygun işleme koşulları bulunmayan ve güvenilir olmayan marka ve açığa satılan ürünleri tercih ettiği görülmektedir. Kamu kurumlarının desteği ile gerekli sertifikalandırma ve güvenli iş yerlerinin sağlanması durumunda denetimi yapılarak çeşitli desteklerin verilmesi ve gıda fiyatlarına yansıyacak indirimler ile hem daha uygun fiyatlı hem de güvenilir gıdaları tüketiciye sunulmuş olacaktır.

Araştırma neticesinde kadınların bozuk ve hatalı ürün karşısındaki tutum ve davranışlarına bakıldığında %66.9'u bozuk ve hatalı ürünü, satın almış olduğu yere iade ettiği görülmektedir. %12.9'u bozuk ve hatalı ürünü çöpe attığı, firma ile iletişime geçerek şikayetini iletenlerin %8.6 olduğu, ilgili kamu kurumuna (Alo 174, Cimer, Tüketici hakkı) %6.7'sinin şikayetlerini ilettiği görülmüştür. Tüketicilerin böyle bir durum karşısında doğru davranışın ne olduğu ile ilgili gerekli bilinçlendirme yapılmalıdır. Konu ile ilgili kamu spotları, reklamlar ve gıda alışverişinde sıkça bulunan market, pazar, alışveriş merkezleri gibi görülebilir ve etkin afişler asılarak konunun önemine dikkat çekilebilir.

Hızla artan nüfusu besleyecek yeterli gıdanın üretilmesi amacıyla göz ardı edilen gıda güvenliği gittikçe önem arz eden bir konu haline gelmiştir. Konu ile ilgili yapılan çalışmalara ek olarak yapılan bu tez çalışması gerekli sorun ve problemlere ışık tutması açısından fayda sağlaması ve farkındalık oluşturmaya ümit edilmektedir. Çalışmada kadınların gıda güvenliği konusunda bilinç düzeylerinin düşük olduğu tespit edilmiştir. Hem üreticilere hem tüketicilere gerekli eğitimlerin sağlanması konu ile ilgili en önemli atılacak adımlardandır. Okul sıralarından başlanılarak konunun önemi anlatılmalı, bilinçli bir toplum olunması sağlanmalıdır. Bu konuda en önemli görev resmi kuruluşlara düşmektedir. Medya aracılığıyla gıda güvenliği konusunda halkın bilinçlendirilmesi sağlanmalıdır. Aynı zamanda denetim ve kontrollerin sayısı artırılarak üreticilere güvenli gıdaların sunulmasının zorunluluk olduğu gerçeğini kabul ettirmek gerekmektedir. Tüketicilerin de satın alma davranışlarının değişmesi gerektiği, etiket okuma alışkanlığına sahip daha bilinçli bireyler olması için herkesin bireysel olarak ekonomik kayıpları azaltıp, halk sağlığına gerekli özeni göstermesi gerekmektedir.

6. KAYNAKÇA

- Ağagündüz, D. ve Bilici, S. 2016. Mikrodalga fırınlarda ısıtma işlem uygulamalarının besin değeri ve sağlık üzerine etkileri. *Beslenme ve Diyet Dergisi*, 44(3): 289-297.
- Akbulut, N. ve Gürarda, T. 1978. Gıda zehirlenmeleri. *Gıda*, 4(1).
- Anonim 1: <https://www.diatek.com.tr/ArticleDetail.aspx?Article=50>[Son erişim tarihi: 07.09.2023].
- Anonim 2: <https://www.tse.org.tr/> [Son erişim tarihi: 07.09.2023].
- Anonim 3: <https://resmigazete.gov.tr/eskiler/2008/09/20080926-4.ht>[Son erişim tarihi: 10.09.2023].
- Anonim 4: <http://rega.basbakanlik.gov.tr/> [Son erişim tarihi: 10.09.2023].
- Anonim 5: <https://www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2011/12/20111229M3-6.htm> 01.08.2023[Son erişim tarihi: 02.10.2023].
- Anonim 6: https://www.globalgap.org/uk_en/what-we-do/globalg.a.p.-certification/globalg.a.p./ [Son erişim tarihi: 07.08.2023].
- Anonim 7: <https://www.tarimorman.gov.tr/> [Son erişim tarihi: 10.09.2023].
- Anonim 8: <https://www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2010/03/20100326.htm> [Son erişim tarihi: 11.10.2023].
- Anonim 9: <https://turkiye.un.org/tr/sdgs> [Son erişim tarihi: 25.08.2023].
- Atasever, M. ve Alişarlı, M. 2020. Helâl gıda. *Academic Platform Journal of Halal Lifestyle*, 2(2): 95-101.
- Atınç, M. ve Kahraman, T. 2022. Tüketicilerin gıda güvenliği bilinç düzeyleri: Almanya, Macaristan ve Türkiye karşılaştırması. *Aydın Gastronomy*, 6(2): 179-189.
- Aydın, G. 2011. Tüketicilerin gıda güvenliği bilinç düzeylerine etki eden faktörlerin analizi: Samsun ili kentsel alan örneği. Yüksek Lisans tezi, Ondokuz Mayıs Üniversitesi, Samsun, 85s.
- Aydoğan, M., Aydın, B., Topçu, N. ve Terzi, Y.E. 2019. Samsun ili sebze ve meyve üreticilerinin iyi tarım uygulamalarına (İTU) yaklaşımı. *Toprak Su Dergisi*, 51-60.
- Aytop, Y., Dağ, M.M. ve Çetinkaya, S. 2021. Covid-19 sürecinde tüketicilerin gıda güvenliği algısı. *Türk Tarım ve Doğa Bilimleri Dergisi*, 8(4): 1084-1093.
- Azabağaoğlu, M.Ö. ve Dursun, E. 2008. Tüketicilerin modern gıda perakendecilerine karşı davranışının analizi. *Tekirdağ Ziraat Fakültesi Dergisi*, 5(1): 1-12.
- Badrie, N., Gobin, A., Dookeran, S. ve Duncan, R. 2006. Trinidad, Batı Hint Adaları'nda gıda güvenliği tehlikelerine ilişkin tüketici farkındalığı ve algısı. *Gıda kontrolü*, 17 (5): 370-377.
- Bal, H.S.G., Göktolga, Z.G. ve Karkacier, O. 2006. Gıda güvenliği konusunda tüketici bilincinin incelenmesi (Tokat ili örneği). *Tarım Ekonomisi Dergisi*, 12(1-2): 9-18.
- Başaran, B. 2016. ISO 22000 Gıda güvenliği yönetim sistemi. *Food and Health*, 2(1): 9-26.

- Başer, F., Abubakirova, A., Şanlıer, N. ve Çil, B. 2016. 4-5 yıldızlı otellerdeki servis ve mutfak personellerinin gıda güvenliğine ilişkin bilgi, tutum ve davranışları: Türkiye ve Kazakistan karşılaştırması. *Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi*, 13(3): 23-37.
- Başer, U., Kılıç, O. ve Eryılmaz, G.A. 2022. Tüketicilerin gıda güvenliği bilinç düzeylerini etkileyen faktörler: Samsun ili örneği. Türkiye. *Türkiye Tarımsal Araştırmalar Dergisi*, 9(2): 239-244.
- Batu, A. 2012. Türkiye’de helal (Mahzursuz) Gıda ve helal belgelendirme sistemi. *Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi*, 7(1): 51-61.
- Bekir, A. 2013. Tüketicilerin gıda güvenliğine yönelik tutumları. *Yüzüncü Yıl University Journal of Agricultural Sciences*, 23(2): 90-101.
- Bıyıklı, A.E. 2011. Hastane mutfaklarında çalışan aşçıların gıda güvenliği bilgi ve uygulamalarının belirlenmesi: Konya il merkezi örneği. Yüksek Lisans tezi, Selçuk Üniversitesi, Konya, 83 s.
- Capps Jr, O., Tedford, J.R. ve Havlicek Jr, J., 1985. House hold demand for convenience and non convenience foods. *American Journal of Agricultural Economics*, 67(4): 862-869.
- Crocket JS, Potter DJ, Wngt SM, Bacheller A, 1992. Validation of a self reported shelf inventory to measure food purchase behavior, *Journal of the American Dietetic Association*. 92(6): 694-697.
- 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> [Son erişim tarihi: 07.04.2023].
- Çelik, Ş. ve Ünver, B. 1991. Tüketicilerin cinsiyet, eğitim ve çalışma durumlarına göre gıda kontrolü hakkındaki bilgileri. *Gıda*, 16(5): 333-340
- Çelik, V. ve Balık, D. 2007. Genetiği Değiştirilmiş Organizmalar (GDO). *Erciyes Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi*, 23(1-2): 13-23.
- Çetin, B. 2018. Mersin ili Erdemli ilçesinde gıda güvenliği ve fonksiyonel gıda hakkında tüketici bilgi ve bilinç düzeyi, Yüksek Lisans Tezi, Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi, Kahramanmaraş, 82s.
- Dayılar, Ö.D., Tekinşen, K.K. ve Gürbüz, Ü. 2018. Gıda güvenliği kavramı bilinç düzeyinin belirlenmesi. Ankara, Etimesgut örneği. *Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi*, 59(4): 645-659.
- Demir, G., Gökoğlu, F., Kılıçkalkan, B., Baş, B. B., ve Altunel, H. 2020. Kadın ve erkek tüketicilerin gıda katkı maddeleri ile ilgili bilgi, tutum ve davranışları. *Food and Health*, 6(4): 225-237.
- Demirbaş, N. 2018. Dünyada ve Türkiye’de gıda israfını önleme çalışmalarının değerlendirilmesi. *VIII. IBANESS Kongreler Serisi, Plovdiv, Bulgaristan*, 21(22): 521-526.
- Dölekoğlu, C. 2003. Tüketicilerin işlenmiş gıda ürünlerinde kalite tercihleri, sağlık riskine karşı tutumları ve besin bileşimi konusunda bilgi düzeyleri Adana örneği. Doktora tezi, Çukurova Üniversitesi, Adana.

- Dölekoğlu, C.Ö. ve Yurdakul, O. 2004. Adana ilinde hane halkının beslenme düzeyleri ve etkili faktörlerin Logit analizi ile belirlenmesi. *Akdeniz İ.İ.B.F. Dergisi*, 8: 62-86.
- DPT. 2007. Devlet Planlama Teşkilatı Müsteşarlığı. Kalkınma Planı (2007-2013) Gıda Güvenliği, Bitki ve Hayvan Sağlığı Özel İhtisas Komisyonu, Ankara.
- Drichoutis, AC., Lazaridis, P., Nayga, RM., Kapsokafalou, M. And Chryssochoidis, G. 2008. "A theoretical and empirical investigation of nutritionallabeluse", *Eur J Health Econ*, 9:293–304.
- Dünya Bankası. 2018. Erişim adresi: <https://www.worldbank.org/tr/country/turkey>
- Erden, C. 2012. Türkiye’de gıda güvenliğinde karşılaşılan sorunlar ve gıda güvenliğinin benimsenmesinde eğitim yöntemlerinin uygulanabilirliği, Yüksek lisans tezi, Namık Kemal Üniversitesi, Tekirdağ. 81s.
- Eren, B. 2011. Gıda kaynaklı hastalıkların ekonomik ve sosyal sonuçları. *SD Sağlık Düşüncesi ve Tıp Kültürü Dergisi*, (21).
- Erkmen, O. 2010. Gıda kaynaklı tehlikeler ve güvenli gıda üretimi. *Çocuk Sağlığı ve Hastalıkları Dergisi*, 53(3): 220-235.
- Erol, İ. 2016. Yeni ve yeniden önem kazanan gıda kaynaklı bakteriyel zoonozların epidemiyolojisi. *Veteriner Hekimler Derneği Dergisi*, 87(2): 63-76.
- Ertuğrul, T. 2021. Mersin merkez ilçelerinde yaşayan farklı sosyo - ekonomik düzeydeki kadınların yiyecek hazırlama, pişirme, saklama ve sunma uygulamaları üzerine bir araştırma, Yüksek lisans tezi. Çukurova Üniversitesi. Adana. 170 s.
- Eryılmaz, G.A., Kılıç, O. 2020. Türkiye ve Avrupa Birliği’nde tüketicilerin gıda güvenliğiyle ilgili tutum ve davranışları. *Food and Health*, 6(1): 57-66
- Eryılmaz, G.A., Kılıç, O. ve Başer, U. 2018. Gıda güvenliği konusunda tüketici davranışlarının belirlenmesi: Samsun ili kentsel alan örneği. *Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi*, 4(2): 237-245.
- FAO. 1996. Rome Declaration on World Food Security and World Food Summit Plan of Action. World Food Summit 13-17 November. Rome.
- FAO. 2015. The State of Food and Agriculture 2015. Social protection and agriculture: breaking the cycle of rural poverty. Rome, 151 p.
- FAO. 2019a. Dünyada gıda güvenliği ve beslenme durumu. <https://www.fao.org/turkiye/news/detail-news/tr/c/1398788/>
- FAO. 2019b. The State of Food and Agriculture 2019. Moving Forward on Food Loss and Waste Reduction. Rome, Licence: CC BY-NC-SA 3.0 Igo.
- Farmer, B.H. 1986. Perspectives on the 'Green Revolution South Asia. *Modern Asian Studies*. 20(1): 175-99. doi:10.1017/s0026749x00013627.
- Food Safety. <http://www%.who.int/foodsafety/en/> [Son erişim tarihi: 07.04.2023].
- Galdos, AEBL. 2004. Implementation of EUREPGAP standards in the agro – export sector of Peru: A case study, Institute of Agricultural Economics, University of Göttingen.

- Gavcar, E.ve Didin, S. 2007. “Tüketicilerin “perakendeci markalı” ürünleri satın alma kararlarını etkileyen faktörler: Muğla il Merkezi’nde bir araştırma” *ZKÜ Sosyal Bilimler Dergisi*, 3(6): 21-32.
- Giray, H. ve Soysal, A. 2007. Türkiye’de gıda güvenliği ve mevzuatı. *TSK Koruyucu Hekimlik Bülteni*, 6(6): 485-490.
- Gözel Durmaz, O. 2019. Osmanlı’da gıda güvenliği: Halk sağlığı ve uluslararası ticaret kısıkacında mahlût zeytinyağları meselesi. *Osmanlı Araştırmaları*, s. 277-306.
- Gözener, B., Büyükbay, E.O. ve Sayılı, M. 2009. Gıda güvenliği konusunda öğrencilerin bilgi düzeylerinin incelenmesi. *Journal of Agricultural Faculty of Gaziosmanpaşa University (JAFAG)*, 26(2): 45-53.
- GTHB. 2013. Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı. Ulusal eylem planı 2013-2017
- Güler, Ü.A. ve Can, Ö.P. 2017. Kimyasal kontaminantların çevre sağlığı ve gıdalar üzerine etkileri. *Sinop Üniversitesi Fen Bilimleri Dergisi*, 2(1): 170-195.
- Gülse Bal, HS., Göktolga, ZG. ve Karkacier, O. 2006. Gıda Güvenliği Konusunda Tüketici Bilincinin İncelenmesi, *Tarım Ekonomisi Dergisi*. 12(1): 9-18.
- Güngör, M.2008. Ki-kare testi üzerine. *Fırat Üniversitesi Doğu Araştırmaları Dergisi*, 7(1): 84-89.
- İçli, G., Anıl, N.K. ve Kılıç, B. 2016. Tüketicilerin organik gıda satın alma tercihlerini etkileyen faktörler. *Kırklareli Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi*, 5(2): 93-108.
- İncedal Sonkaya, Z., Balcı, E. ve Ayar, A. 2018. Üniversite öğrencilerinin gıda okuryazarlığı ve gıda güvenliği konusunda bilgi, tutum ve davranışları: Amasya Üniversitesi Sabuncuoğlu Şerefeddin Sağlık Hizmetleri Meslek Yüksekokulu örneği. *Türk Hijyen ve Deneysel Biyoloji Dergisi*, 75(1): 53-64.
- İstanbulgil, F.R. ve Gürbüz, Ü. 2019. Üniversite öğrencilerinin gıda güvenliği bilinç düzeyinin belirlenmesi; Bışkek örneği. *Manas Journal of Agriculture Veterinary and Life Sciences*, 9(2): 85-90.
- Jay, LS., Comar , D. And Govenlock, LD. 1999. National Australian Food Safety Telephone Survey. *Journal Of Food Protection*. 62(8): 921-928.
- Kahraman, R. 2022. Ev hanımlarının gıda güvenliği ve beslenme konusu hakkındaki bilgi düzeylerinin incelenmesi. Yüksek Lisans tezi, Haliç Üniversitesi, İstanbul.
- Karabiber, C. ve Hazer, O. 2010. Tüketicilerin bilgi kaynağı olarak gıda ürünlerindeki etiketi okuma ve anlamada karşılaştıkları sorunların incelenmesi. *Hacettepe Üniversitesi Tüketici-Pazar-Araştırma-Danışma Test ve Eğitim Merkezi Tüketici Yazıları II*, 253: 270.
- Karakaya, E. ve Kırıcı, M. 2016. Bingöl ili kent merkezinde balık eti tüketim alışkanlıklarının belirlenmesi. *International Journal of Social and Economic Sciences*, 6(1):74-85.
- Karakaya, E. ve Kızıloğlu, S. 2017. Bingöl il merkezinde yaşayan hane halklarının kırmızı et talebini etkileyen faktörlerin analizi. *Anadolu Tarım Bilimleri Dergisi*, 32(2):169-180.

- Kasap, B. 2023. Covid-19 pandemisinin tüketicilerin satın alma tutum ve davranışlarına etkileri. Doktora tezi, Tekirdağ Namık Kemal Üniversitesi. Tekirdağ. 199 s.
- Kılıçalp, M. 2011. Türkiye’yi ziyaret eden turistlerin gıda güvenliği algılamaları üzerine bir araştırma. Yüksek Lisans tezi, Adnan Menderes Üniversitesi, Aydın.
- Kıymaz, T. ve Şahinöz A. 2010. Dünya ve Türkiye–gıda güvencesi durumu. *Ekonomik Yaklaşım Dergisi*, 21(76): 1-30.
- Kızılaslan, N. ve Kızılaslan, H. 2008. “Tüketicilerin satın aldıkları gıda maddeleri ile ilgili bilgi düzeyleri ve tutumları: Tokat İli Örneği” *Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi*, 22(2): 67-74.
- Kirkpatrick, S., Tarasuk, V., 2003. The Relationship Between Low Income and Household Food Expenditure Patterns in Canada. *Cambridge University Journals Public Health Nutrition*, 6(6):589-597. Erişim Tarihi: 26.03.2018 <https://doi.org/10.1079/PHN2003517>
- Koç, G. ve Uzmay, A. 2015. Gıda güvencesi ve gıda güvenliği: Kavramsal çerçeve, gelişmeler ve Türkiye. *Turkish Journal of Agricultural Economics*, 21(1):39-48.
- Koçak, N. 2010. Yiyecek İçecek İşletmelerinde Gıda ve Personel Hijyeni. Detay Yayıncılık, Ankara, 142 s.
- Kotler, P. and Armstrong, G. 2001. Principles of Marketing. PrenticeHall, 523s
- Lancet, T. 2010. A 10-year plan to reduce road-traffic accidents. *The Lancet*, 375(9718): 866.
- McDowell, D.R., J.E Allen-Smith, P.E. McLean-Meynsse.1997. “Food Expenditures and Socioeconomic Characteristics: Focus on Income Class”, *American Journal of Agricultural Economics*, 79(5): 1444-1451.
- Meral, Y. ve Şahin, A. 2013. Tüketicilerin Coğrafi İşaretli Ürün Algısı: Gemlik Zeytini Örneği. *Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi Doğa Bilimleri Dergisi*, 16(4): 16-25.
- Mitchel, PM., Karslund, MK., Finan, A. and Johnson, J. 1994. “Food label reading habits of WIC clients”. *Journal of Nutrition Education*, 26(3): 146-148.
- Muratoğlu, K., Çetin, Ö. ve Çolak, H. 2015. Besin kaynaklı hastalıkların epidemiyolojisi. *Türkiye Klinikleri J. Food Hyg Technol-Special Topics*, 1(3): 1-8.
- Nayga, R.M., Poghosyan, A., Nichols, J.P. 2002. Consumer Willingness to Pay for Irradiated Beef: Initial Phase. *Paradoxes in Food Chains and Networks*. Wageningen Academic Publishers, 259 s.
- Newbold, P. 1995. Statics for Business and Economics, Prentice Hall Inc. USA.
- Ocak, S. ve Önder, H. 2014. Süt ürünlerinde tüketici tercihini etkileyen faktörler ve gıda güvenliği bilinci. *Hayvansal Üretim*, 55(2): 9-15.
- Oğur, S. 2020. Bitlis’ teki tüketicilerin gıda güvenliği ve gıda hijyeni konusundaki bilgi ve tutumları. *Bitlis Eren Üniversitesi Fen Bilimleri Dergisi*, 9(2): 780-796.

- Okumuş, A. ve Bulduk, S. 2003. “Tüketicilerin süper marketlerdeki alışveriş alışkanlıkları ve ürün seçimini etkileyen etmenler”, *Dokuz eylül üniversitesi, sosyal bilimler enstitüsü dergisi*, 5(4): 70-83.
- Onurlubaş, E. 2015. Tüketicilerin Gıda Güvenliği Konusunda Bilinç Düzeylerinin Ölçülmesi: Tokat İli Örneği, Doktora Tezi, Gaziosmanpaşa Üniversitesi, Fen bilimleri Enstitüsü, Tarım Ekonomisi, Tokat.
- Öz, V., Karadayı, Z., Çakan, Ş., Karadayı, H. B. ve Kaya, A. 2014. Acil tedavi birimlerinde gıda zehirlenmeleri. *Marmara Medical Journal*, 27(2): 89-95.
- Özkan, B., Akpınar, MG., Yılmaz, İ. Özçatalbaş, O., ve Yılmaz, S. 1999. “Antalya İli Kentsel Alanda Tüketicilerin Gıda Perakendeci Seçimi ve Satın Alma Davranışları”, Akdeniz Üniversitesi Ziraat Fakültesi Tarım Ekonomisi Bölümü Araştırma Raporu, Antalya.
- RG. 2008. Tanımlar 4. Madde gıda güvenliği. <https://resmigazete.gov.tr/eskiler/2008/09/20080926-4.htm> [Son erişim tarihi: 17.04.2023].
- RG. 1930. <https://www.resmigazete.gov.tr/arsiv/1471.pdf> [Son erişim tarihi: 27.04.2023].
- SB. 2012. <https://ekutuphane.saglik.gov.tr/Home/GetDocument/450>
- Sezgin, A.C. ve Artık, N. 2015. Toplu tüketim yerlerinde gıda güvenliği ve HACCP uygulamaları. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 3(2):50-62.
- Sonkaya, Z., Balcı, E. ve Ayar, A. 2018. Üniversite öğrencilerinin gıda okuryazarlığı ve gıda güvenliği konusunda bilgi, tutum ve davranışları “Amasya Üniversitesi Sabuncuoğlu Şerefeddin Sağlık Hizmetleri Meslek Yüksekokulu örneği. *Türk Hijyen ve Deneysel Biyoloji Dergisi*, 75(1): 53-64.
- Strohbehn, C.H., Gilmore, S.A. ve Sneed, J. 2004. Food safety practices and dietitinos and dietary manegers. *J. AmDietAssoc.* 104(11): 1692-1699.
- Şahin, E. ve Durlu Özkaya, F. 2018. Televizyonda yayınlanan gıda reklamlarında gıda güvenliğine yapılan vurgunun tespit edilmesi. *Turizm Akademik Dergisi*, 5(1): 265-275.
- DPT. 2006. Dokuzuncu kalkınma planı (2007-2013). Gıda sanayii özel ihtisas komisyonu raporu. T.C. Başbakanlık Devlet Planlama Teşkilatı, Ankara. 105 s.
- Tarı, R. ve Çalışkan, Ş. 2004. “Kocaeli İli Tüketim Harcamaları Profili (Engel Eğrisi Analizi)”, *İstanbul Üniversitesi İktisat Fakültesi Dergisi*, 54(1): 83-94.
- Taşdan, K., Albayrak, M., Gürer, B., Özer, O.O., Albayrak, K. ve Güldal, H.T. 2014. Geleneksel gıdalarda tüketicilerin gıda güvenliği algısı: Ankara ili örneği. *Uluslararası Davraz Sempozyumu, Süleyman Demirel Üniversitesi*, 29: 2014-2031.
- Tayar, M. 2020. Gıda güvenliği ve COVID-19. *Veteriner Farmakoloji ve Toksikoloji Derneği Bülteni*, 11(2): 61-71.
- Tek Sağlık Ortak Eylem Planı, Veteriner Halk Sağlığı ve Toplumsal Çalışmalar Derneği, 2023. İnsan, hayvan, bitki ve çevre sağlığı için birlikte çalışmak, (2022-2026). 86s.

- Tekvar, S. O. 2016. Tüketici davranışlarının demografik özelliklere göre tanımlanması. *İnsan ve Toplum Bilimleri Araştırmaları Dergisi*, 5(6):1601-1616.
- TOB.2021.https://www.tarimorman.gov.tr/SGB/Belgeler/Bakanl%C4%B1k_Faaliyet_Raporlar%C4%B1/TOB%202021%20YILI%20%C4%B0DARE%20FAAL%C4%B0YET%20RAPORU.pdf [Son erişim tarihi: 22.10.2023].
- Topal, Ş. 1996. Gıda Güvenliği ve Kalite Yönetim Sistemleri. Tübitak Marmara Araştırma ve Eğitim Merkezleri. Ders Kitabı, Kocaeli, 239 s.
- Turan, İ., Şimşek, Ü., ve Aslan, H. 2015. Eğitim araştırmalarında likert ölçeği ve likert-tipi soruların kullanımı ve analizi. *Sakarya Üniversitesi Eğitim Fakültesi Dergisi*, (30), 186-203.
- TÜİK. 2019. <https://data.tuik.gov.tr/Bulten/Index?p=Household-Consumption-Expenditures-2019-33593>
- TÜİK. 2022. Nüfus İstatistikleri, (<https://www.tuik.gov.tr/>).
- Uzunöz, M., Büyükbay, E.O. ve Bal, H.S.G. 2008. Kırsal kadınların gıda güvenliği konusunda bilinç düzeyleri (Tokat ili örneği). *Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi*, 22(2): 35-46.
- Ünüvar, S. 2017. Çocukluk çağında gıda kaynaklı tehlikeler. *Klinik Tıp Pediatri Dergisi*, 9(3): 1-11.
- WHO. 2015. World Health Day 2015: From Farm to Plate, Make Food Safe. World Health Organization.
- Yalçın, A. ve Kızılaslan, H. 2013. Tüketicilerin gıda güvenliği ile ilgili tutum ve davranışları (Samsun ili örneği), *Tarımsal Ekonomi ve Politika Geliştirme Enstitüsü*, 213.
- Yılmaz, E. 2008. Trakya Bölgesinde Kırsal ve Kentsel Gıda Ürünleri Tüketim Alışkanlıkları ve Gıda Güvenliğine İlişkin Bilgi Düzeylerinin Belirlenmesi. Doktora Tezi. Namık Kemal Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Tekirdağ.
- Yılmaz, E. ve Oraman, Y. 2009. İH. Gıda ürünlerine ilişkin tüketici davranışı dinamiklerinin belirlenmesi: Trakya örneği. *Tekirdağ Ziraat Fakültesi Dergisi*, 6(1): 1-10.
- Yüksel, Ç.Y. ve Karagözlü, N. 2022. Tüketicilerin gıda güvenliği bilgi ve bilinçlerinin belirlenmesi: Ankara, Etimesgut örneği. *Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi*, 59(4): 645-659.

7. EKLER**EK-1. Etik Kurul Onayı**

T.C.
AKDENİZ ÜNİVERSİTESİ
Fen ve Mühendislik Bilimleri Bilimsel Araştırma ve Yayın Etiği Kurulu

Toplantı Tarihi :06/09/2023

Karar Sayısı :13

Üniversitemiz Ziraat Fakültesi Tarım Ekonomisi Bölümü öğretim üyesi **Doç. Dr. İlkay KUTLAR**'ın danışmanlığını, **Emine Toprak TURHAN**'ın araştırmacılığını üstlendiği, "*Kadınların Gıda Güvenliği Konusunda Tutum ve Davranışlarının İncelenmesi: Mersin İli Örneği*" başlıklı tez çalışması kapsamında kullanılacak olan çalışmanın uygunluğunun görüşülmesi istemi.

Üniversitemiz Ziraat Fakültesi Tarım Ekonomisi Bölümü öğretim üyesi **Doç. Dr. İlkay KUTLAR**'ın danışmanlığını, **Emine Toprak TURHAN**'ın araştırmacılığını üstlendiği, "*Kadınların Gıda Güvenliği Konusunda Tutum ve Davranışlarının İncelenmesi: Mersin İli Örneği*" başlıklı çalışma kapsamında insandan anket, mülakat, odak grup çalışması vb. yollarla veri toplanmasının etik olarak **uygun olduğuna** oy birliği ile karar verilmiştir.

Başkan
Prof. Dr.
Şükrü ÖZEN

Başkan Yrd.
Prof. Dr.
Erdal KOŞUN

Üye
Prof. Dr.
Kemal Reha KAVAS

Üye
Prof. Dr.
Davut KARAYEL

Üye
Prof. Dr.
Erkan GÜMÜŞ
(izinli)

Üye
Prof. Dr.
Mustafa ALKAN

Üye
Prof. Dr.
Erol EROĞLU

EK-2. Anket Formu

AKDENİZ ÜNİVERSİTESİ FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ
TARIM EKONOMİSİ ANABİLİMDALI

Sayın Katılımcı;

Bu anket, Akdeniz Üniversitesi Tarım Ekonomisi Bölümü'nde yürütülmekte olan “Gıda Güvenliği Konusunda Kadınların Tutum ve Davranışlarının İncelenmesi: Mersin İli Örneği” başlıklı Yüksek Lisans Tez çalışması için yapılmaktadır. Araştırmaya katılım gönüllülük esasına dayanmaktadır.

Anket sorularını eksiksiz ve samimi olarak yanıtlamanız araştırmanın sağlıklı sonuçlar vermesi açısından büyük bir önem taşımaktadır. Vereceğiniz bilgiler ve cevaplar gizli tutulup sadece araştırmacı tarafından görülecek ve bu araştırma için kullanılacaktır.

Katkılarınızdan dolayı şimdiden teşekkür ederiz.

Araştırmacının:

Adı- Soyadı: Emine TURHAN

Akdeniz Üniversitesi / Tarım Ekonomisi Anabilim Dalı

ANKET FORMU

1. Yaşınız

1. 18-24 () 2. 25-30 () 3. 31-40 () 4. 41-50 () 5. 50 ve üzeri ()

2. Mesleğiniz

1. Ev Hanımı () 2. Memur () 3. Özel Sektör () 4. Serbest Meslek ()
 5. Emekli () 6. Diğer.....

3. Eğitim Durumunuz

1. Okur yazar değil () 2. Okur- yazar () 3. İlkokul () 4. Ortaokul ()
 5. Lise () 6. Ön lisans () 7. Lisans () 8. Lisansüstü ()

4. Medeni Durumunuz

1. Bekâr () 2. Evli () 3. Boşanmış ()
 4. Var ise çocuk sayısı

5. Aynı evde yaşayan hane halkı sayısı (aile genişliği)?

1. Tek kişi () 2. 1-3 () 3. 4-5 () 4. 6 ve daha üstü ()

6. Ailenizin aylık ortalama geliri ne kadar?

1. Aşgari ücretin altında () 2. Aşgari ücret () 3. 8507-10000 ()
 4. 10001-15000 () 5. 15001-25000 () 6. 25001 ve üstü ()

7. Ailenizin ortalama aylık gıda harcaması ne kadar?

..... TL

8. Ailenizde gıda alışverişini kim yapıyor?

1. Ben () 2. Eşim () 3. Çocuklar ()
 4. Babam () 5. Annem () 6. Diğer ()

9. Aşağıda belirtilen gıda ürünlerini satın aldığınız yerleri işaretleyiniz.

Ürünler	Market	Süper Market	Kasap	Manav	Semt Pazarı	Sokak Satıcısı	Bakkal	Kendi Üretimi
Kırmızı Et, Tavuk ve Balık								
Sucuk Pastırma vb.								
Süt ve Süt Ürünleri								
Baklagiller ve Tahıllar								
Yumurta								
Salça								
Zeytinyağı								
Kahvaltılık ürünler								
Dondurulmuş Gıdalar								
Meyve/ Sebze								
Kuruyemiş								
Baharat								

10. Bir gıda ürünü satın alırken dikkat ettiğiniz kriterleri önem derecesine göre değerlendiriniz.

Kriterler	Hiç önemli değil	Az önemli	Fikrim yok	Önemli	Oldukça önemli
Fiyat					
Marka					
Görüntü					
Tat ve lezzet					
Kalite					
Katkısız, sağlıklı ürün					
Ürün yanında verilen promosyon					

11. Gıda maddesi satın alırken aşağıda belirtilen kriterlere ne ölçüde dikkat edersiniz?

KRİTERLER	Her Zaman	Sık Sık	Bazen	Nadiren	Hiçbir zaman
Ambalaj üzerindeki etiket içerik bölümünü okurum					
Son tüketim tarihine bakarım					
Üretim yeri / menşesine bakarım					
Ambalaj kontrolü yaparım (şişme, bombaj vb.)					
Muhafaza şartlarına dikkat ederim (nem, ısı, ışık vb.)					
Besin değerine bakarım					
Katkı maddelerine bakarım					
Ürünün alerjen madde içerip içermediğine bakarım					
Türk gıda kodeksine uygunluğuna bakarım					
Geri dönüştürülebilir ambalaj olmasına dikkat ederim					
Güvendiğim markalardan ürün satın alırken etiket bilgilerine dikkat etmem					
Plastik yerine cam veya metal ambalajlı gıdalar tercih ederim.					
Yumurtaya dokunduktan sonra ellerimi yıkarım					
Besinleri satın alırken ambalajının bozulmamış ve yırtılmamış olmasına dikkat ederim.					
Donmuş besinleri satın alırken çözülmemiş olmasına dikkat ederim					
Çiğ besinlerle pişmiş besinlerin temasını engelleyecek şekilde dolaba yerleştiririm.					
Sebze ve meyveleri yıkayıp tüketirim.					
Pastörize ve dayanıklı kutu süt yerine sokak sütünü tercih ederim.					
Çiğ et, tavuk ve balığa dokunduktan sonra başka işe geçmeden önce ellerimi yıkarım.					

12. Aşağıdaki besinler sizce ne kadar güvenilir?

Ürünler	Tamamen güvenilir	Çok güvenilir değil	Hiç güvenilir değil	Bilmiyorum
Ekmek				
Sebze ve Meyveler				
Sokakta satılan açık süt				
Pastörize, UHT süt				
Peynir				

Yoğurt				
Yumurta				
Musluk suyu				
Kırmızı et				
Balık ve deniz ürünleri				
Kümes hayvanları eti				
Et ürünleri (sucuk,salam,sosis...)				
Sakatatlar				
Pastalar ve şekerlemeler				
Kuru erzaklar				
Hazır meyve suları				
Cips				
Kuruyemişler				
Konserveler				
Dondurulmuş besinler				

13. Bilinçli bir tüketici olduğunuzu düşünüyor musunuz?

1. Evet () 2. Hayır ()

14. Gıda güvenliği kavramını daha önce duydunuz mu?

1. Evet () 2. Hayır ()

Cevabınız **Evet ise 14.1.** Aşağıdaki cümlelerden hangisi gıda güvenliği kavramını tanımlamaktadır?

- 1.Gıda güvenliği herkesin yeteri kadar gıdaya ulaşabilmesidir. ()
- 2.Gıdaların bozulmasını engellemek amacıyla yapılan çalışmaların tümüdür. ()
- 3.Gıdaların üretimden tüketime kadar her aşamasında gerekli kurallara uyulması ve önlemlerin alınması, her türlü riskin bertaraf edilmesi, sağlıklı ve güvenli fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik açıdan bozulmamış gıdaların sağlanmasıdır. ()

15. Gıda güvenliği konusunda hangi kaynaklardan bilgi ediniyorsunuz? (16. soruya EVET diyenler için cevaplandırılacak)

1. TV programları, radyo () 2. Gazete, dergi vs. () 3. Bilimsel yazı, kitap ()
4. Komşu arkadaş () 5. İnternet () 6. Diğer..... ()

16. Daha önce gıda güvenliği konusunda eğitim aldınız mı?

1. Evet () 2. Hayır ()

17. Aşağıdaki gıda güvence sistemlerinden hangilerini biliyorsunuz?

- 1.TSE (Türk Standartları Enstitüsü) ()
- 2.ISO (Uluslararası Standartlar Örgütü) ()
- 3.HACCP (Kritik Kontrol Noktalarında Tehlike Analizi) ()
- 4.EUROGAP (Avrupa İyi Tarım Uygulamaları Belgesi) ()
- 5.Organik veya Ekolojik Ürün Sertifikası ()
- 6.Hiç birini tanımıyorum ()

18. Helal gıda/helal sertifika kavramını duydunuz mu?

1. Evet ()
2. Hayır ()

19. Mikrodalga fırını kullanıyor musunuz ?

1. Evet ()
2. Hayır ()

Cevabınız **Evet ise 24.1.** mikrodalga fırını hakkında ne düşünüyorsunuz?

1. Yemeklerin kısa sürede ısıtılmasına yardımcı olur ()
2. Donmuş gıdaların kısa sırada çözünmesine yardımcı olur ()
3. Kanser jendir ()
4. Zararlı ışınlar yayar ()
5. Diğer ()

20. Daha önce bir gıda zehirlenmesi yaşadınız mı?

1. Evet ()
2. Hayır ()

Cevabınız **Evet ise 21.1.** Hangi gıda ürününden zehirlenme yaşadınız?

21. Alo 174 Gıda Hattı ile ilgili bilginiz var mı?

1. Evet ()
2. Hayır ()

Cevabınız **Evet ise 22.1.** daha önce bir ihbar, şikâyet veya görüş bildirmek için irtibat kurdunuz mu?.....

22. Satın almış olduğunuz bir ürünün hatalı, bozuk veya tarihi geçmiş ise nasıl bir tutum ve davranış gösterirsiniz?

1. Satın almış olduğum yere iade ederim. ()
2. Bozuk ve hatalı ürünü çöpe atarım. ()

3. Bozuk ve hatalı ürünün firmasıyla iletişime geçerek şikayetimi bildiririm. ()
4. Bozulmuş kısmı atar kalanını tüketirim. ()
5. İlgili kamu kurumuna şikayet ederim (Alo 174, Cimer.,Tüketici hakkı). ()

23. Organik gıda tüketiyor musunuz?

1. Evet () 2. Hayır ()

Cevabınız **Evet ise 24.1.** Organik gıda tercih etmenizdeki sebep hangisidir?

1. Hiçbir kimyasal ve pestisit kullanılmadan yetiştirilen ürünler ()
2. Toprağı zengin besin çözeltileriyle destekleyerek yetiştirilen ürünler ()
3. Genetik olarak değişikliğe uğramamış ürünler ()
4. Sağlığa zarar vermeyecek ürünler ()
5. Hormonsuz ürünler ()
6. Diğer.....()

24. Bir gıda ürününde sizi en çok endişelendiren durum nedir?

- 1.Gıda katkı maddesi ve koruyucu içermesi ()
- 2.GDO'lu ürün olması ()
- 3.Deli dana, kuş gribi gibi hastalıklar ()
- 4.Gıdalardaki ilaç kalıntıları ()
- 5.Son kullanım tarihi geçmiş, bozulmuş ürün ()

25. Gıda güvenliği ile ilgili aşağıdaki ifadeler hakkındaki düşüncelerinizi işaretleyiniz.

İFADELER	Kesinlikle katılıyorum	Katılıyorum	Kararsızım	Katılmıyorum	Kesinlikle katılmıyorum
Sebze ve meyvelerdeki ilaç kalıntılardan endişe duyarım					
Aynı doğrama tahtasıyla sebze ve et işlenebilir					
Tavsiye edilen tüketim tarihi ile son tüketim tarihi aynı anlama gelmektedir.					
Gıda katkı maddesi gıda alerjisine sebep olmaktadır.					

Çiğ gıdaların yetersiz pişirilmesi gıda kaynaklı hastalanmaya sebep olmaktadır.					
Gıda kaynaklı hastalıklar ölümle sonuçlanabilir.					
El yıkama süresi en az 20 sn olmalıdır.					
Dondurulmuş gıdalar buzdolabında çözünmelidir.					
Çözünen gıdalar yeniden buzluğa konulabilir					
Pişen yemeği soğuduktan sonra buzdolabına koyarım					
Yumurtalar dolapta saklanmadan önce yıkanmalıdır.					
Ellerde açık yara ve kesik olması durumunda gıda ile teması kesilmelidir.					
Gıda katkı maddesi ve koruyucular sağlığa zararlıdır.					
Alışveriş sırasında bozulabilecek gıdalar en son alınmalıdır.					
Et ve et ürünleri kullanım öncesi yıkanması gerekmektedir.					
Yüksek fiyat ürünün yüksek kaliteli olduğunu gösterir.					
Covid-19 salgını sonrası gıda güvenliği konusu daha fazla önem kazanmıştır.					
Paketli gıdalar açıkta satılan gıdalara göre daha güvenlidir.					

26. Gıda güvenliğinin tam olarak sağlandığı ürünler için fazladan ödeme yapar mısınız?

1. Kesinlikle yaparım () 2. Yaparım () 3. Kararsızım ()
4. Yapmam () 5. Kesinlikle yapmam ()

27. Gıda güvenliği konusunda denetimlerin, kontrollerin ve mevzuata uygunluğun yeterli olduğunu düşünüyor musunuz?

1. Evet () 2. Hayır ()

28. Gıda kaynaklı hastalığa sebep olan Salmonella, Shigella, E.coli gibi bakteriler hakkında bilginiz var mı ?

1. Evet () 2. Hayır ()

29. Tarım ve Orman bakanlığının yayınladığı taklit, tağşiş ve sağlığı tehlikeye atacak ürünlere ait markaları takip ediyor musunuz?

1. Evet () 2. Hayır ()

30. Gıda güvenliğinin sağlanmasında en büyük sorumluluk sizce kime düşmektedir?

1. Resmi kuruluşlar () 2. Gıda üreticileri () 3. Dağıtıcı ve satıcılar ()
4. Tüketiciler () 5. Diğer ()

ÖZGEÇMİŞ

EMİNE TURHAN

ÖĞRENİM BİLGİLERİ

Yüksek Lisans	Akdeniz Üniversitesi
2020-2024	Fen Bilimleri Enstitüsü, Tarım Ekonomisi Anabilim Dalı, Antalya
Lisans	Ordu Üniversitesi
2015-2019	Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Ordu

MESLEKİ VE İDARİ GÖREVLER

Memur	Mersin İl Emniyet Müdürlüğü
2022-Devam Ediyor	