

T.C
BALIKESİR ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
TURİZM İŞLETMECİLİĞİ VE OTELCİLİK ANABİLİM DALI

**YÜKSEKÖĞRENİM ÖĞRENCİ YURTLARINDA BARINAN
ÖĞRENCİLERİN GIDA GÜVENLİĞİNE YÖNELİK TUTUM VE
DAVRANIŞLARI; BALIKESİR ÖRNEĞİ**

YÜKSEK LİSANS TEZİ

İLKNUR YÜKSEL

BALIKESİR, 2020

**T.C.
BALIKESİR ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
TURİZM İŞLETMECİLİĞİ VE OTELCİLİK ANABİLİM DALI**

**YÜKSEKÖĞRENİM ÖĞRENCİ YURTLARINDA BARINAN
ÖĞRENCİLERİN GIDA GÜVENLİĞİNE YÖNELİK TUTUM VE
DAVRANIŞLARI; BALIKESİR ÖRNEĞİ**

YÜKSEK LİSANS TEZİ

İLKNUR YÜKSEL

TEZ DANIŞMANI

DOÇ. DR. GÖKSEL KEMAL GİRGİN

BALIKESİR, 2020

T.C.
BALIKESİR ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ

TEZ ONAYI

Enstitümüzün Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Anabilim Dalı'nda 201312501028 numaralı İlknur YÜKSEL'in hazırladığı "Yükseköğrenim Öğrenci Yurtlarında Barınan Öğrencilerin Gıda Güvenliğine Yönelik Tutum ve Davranışları; Balıkesir Örneği" konulu Yüksek Lisans tezi ile ilgili TEZ SAVUNMA SINAVI, Lisansüstü Eğitim Öğretim ve Sınav Yönetmeliği uyarınca 23/01/2020 tarihinde yapılmış, sorulan sorulara alınan cevaplar sonunda tezin onayına OY BİRLİĞİ/OY ÇOKLUĞU ile karar verilmiştir.

Üye (Başkan): Prof. Dr. Dürriye BOZOK

İmza

Üye (Danışman): Doç. Dr. Göksel Kemal GİRGIN

İmza

Üye: Doç. Dr. Murat AKSU

İmza

Yukarıdaki imzaların adı geçen öğretim üyelerine ait olduklarını onaylarım.

24/02/2020

Enstitü Onayı

Prof. Dr. Konan Ziya TAŞ
Müdür

ÖZET
YÜKSEKÖĞRENİM ÖĞRENCİ YURTLARINDA BARINAN
ÖĞRENCİLERİN GIDA GÜVENLİĞİNE YÖNELİK TUTUM VE
DAVRANIŞLARI; BALIKESİR ÖRNEĞİ

YÜKSEL, İlknur
Yüksek Lisans, Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Anabilim Dalı
Tez Danışmanı: Doç. Dr. Göksel Kemal GİRĞİN
2020, 63 Sayfa

Maslow'un ihtiyaçlar teorisi piramidine göre birinci basamakta yer alan fizyolojik ihtiyaçlar insanların öncelikle gidermek zorunda oldukları gereksinimleridir. Fizyolojik ihtiyaçlar içerisinde yer alan barınma ve beslenme yükseköğrenim gören öğrencilerin en temel problemlerini oluşturmaktadır. Ailelerinden uzakta üniversite okumak durumunda kalan öğrenciler güvenli bir yerde barınmayla beraber güvenli beslenme ihtiyaçlarını karşılama sorunlarına çözüm aramaktadır. Son zamanlarda gıda yoluyla insan vücuduna giren ve insan sağlığını tehdit eden birçok maddenin ortaya çıktığı görülmektedir. Gıda güvenliği konusunun yükseköğrenim öğrenci yurtları için de büyük önem taşıdığı gerekçesi bu çalışmanın önemini vurgulamaktadır.

Yapılan bu çalışmanın amacı, yükseköğrenim öğrenci yurtlarında kalan öğrencilerin gıda güvenliğine yönelik tutumlarını ve davranışlarını belirlemektir. Belirlenen bu amaca ulaşmak için çalışmada frekans analizi, t-testi ve tek yönlü varyans analizi (ANOVA) yapılmıştır. Çalışmanın sonucunda öğrencilerin cinsiyetleri ve yaşları ile gıda güvenliğine yönelik tutum ve davranışları arasında anlamlı bir farklılık bulunurken, öğrencilerin daha önce gıda kaynaklı bir hastalık geçirip geçirmeme durumu ile gıda güvenliğine yönelik tutum ve davranışları arasında anlamlı bir farklılık olmadığı tespit edilmiştir.

Anahtar Kelimeler: Barınma, Beslenme, Sanitasyon, Gıda güvenliği, Öğrenci Yurdu

ABSTRACT

FOOD SAFETY ATTITUDES AND BEHAVIORS OF STUDENTS IN PRIVATE HIGHER EDUCATION STUDENT DORMITORIES; AN EXAMPLE OF BALIKESIR

YÜKSEL, İlknur

Master Thesis, Department of Tourism and Hotel Management

Advisor: Assoc. Prof. Dr. Göksel Kemal GİRGIN

2020, 63 pages

The physiological needs in the first step of Maslow's hierarchy of needs pyramid are the ones humans have to primarily take care of. The most basic problems of students in higher education is housing and nutrition among the physiological needs. Students who have to study in a university away from their families search out solution for an accommodation in a safe place and meet the needs of nutrition. Recently, many substances that enter the human body and threaten human health via food have emerged. The fact that food safety is of great importance for higher education student dormitories emphasizes the importance of this study.

Frequency analysis, t-test and one-way analysis of variance (ANOVA) were performed in the study conducted to determine the attitudes and behaviors of the students living in Residorm Balıkesir private dormitory. A significant difference was found between the gender and age of the students and their attitudes and behaviors towards food safety where as no significant difference between students' previous experiences of food borne illnesses and their attitudes and behaviors towards food safety was determined as the result of the study.

Keywords: Sheltering, Nutrition, Food Safety, Sanitation, Student Dormitory

ÖNSÖZ

Öğrencilerin farklı şehirlere yükseköğrenim görmeye gitmeleri ile başlayan barınma ve ardında gelen beslenme problemleri oldukça önemli bir konu olmaktadır. Barınma olarak çeşitli alternatifler arasında özel öğrenci yurtlarını tercih eden öğrencilerin beslenme ihtiyaçlarını da çoğunlukla bu yurtlarda karşıladığı bilinmektedir. Besinler yoluyla bir çok hastalığın ortaya çıkması da gıda güvenliği konusunun oldukça önemli olduğunu göstermektedir.

Öncelikle tez konusunu seçerken isteklerimi göz önünde bulundurup, bu çalışmayı ortaya çıkarmamda beni her zaman yönlendiren ve benden yardımlarını esirgemeyen ve yüksek lisans eğitimim boyunca öğrencisi olmaktan onur duyduğum, daima ilgi, anlayış ve desteğini gördüğüm değerli danışman hocam Doç. Dr. Göksel Kemal GİRGIN'e teşekkürlerimi sunarım. Lisans ve yüksek lisans eğitimim boyunca üzerimde çok fazla emeği olan başta değerli hocam Prof. Dr. Düriye BOZOK olmak üzere bütün Balıkesir Üniversitesi Turizm Fakültesi hocalarıma ayrı ayrı sonsuz teşekkür ve saygılarımı sunarım.

Bugünlere gelmemde emek, sabır, sevgi ve fedakârlıklarını hiçbir zaman esirgemeyen aileme, hayatımın her alanında olduğu gibi bu süreçte de en büyük destekçim olan değerli eşim Kaan YÜKSEL'e, varlığı ve enerjisi ile bana güç veren biricik oğlum Poyraz Kaan YÜKSEL'e sonsuz sevgi ve teşekkürlerimi sunarım.

Balıkesir, 2020

İlknur YÜKSEL

İÇİNDEKİLER

	Sayfa
ÖZET	i
ABSTRACT	ii
ÖNSÖZ	iii
İÇİNDEKİLER	iv
ÇİZELGELER LİSTESİ	vii
KISALTMALAR	viii
1. GİRİŞ	1
1.1 Araştırmanın Konusu	1
1.2 Araştırmanın Amacı	2
1.3 Araştırmanın Önemi	2
1.4 Araştırmanın Varsayımları	2
1.5 Araştırmanın Sınırlılıklar	3
1.6 Tanımlar	3
2. KURAMSAL YAZIN	4
2.1 Kavramsal Çerçeve.....	4
2.1.1 Yurt Hizmetleri.....	4
2.1.1.1 Yurt Kelimesinin Kapsamı	4
2.1.1.2 Öğrenci Yurdu Kelimesinin Kapsamı.....	5
2.1.1.3 Yurt Hizmetleri Tarihi	6
2.1.1.4 Yüksek Öğrenim Kredi Ve Yurtlar Kurumu (YURTKUR)	8
2.1.1.5 Özel Yurtlar	8
2.1.1.6. Yüksek Öğrenim Öğrenci Yurtları Hizmetleri	9
2.1.1.6.1. Barınma Hizmetleri	9
2.1.1.6.2. Beslenme Hizmetleri.....	9
2.1.1.6.3. Eğitsel Faaliyetler.....	10
2.1.1.6.4. Psiko- Sosyal Hizmetler	10
2.1.1.6.5. Diğer Hizmetler.....	11
2.2 Gıda Güvenliği	11
2.2.1 Gıda Hijyeni.....	12
2.2.2 Sanitasyon.....	13
2.2.3 Gıda Güvenliğini Etkileyen Faktörler	13

2.2.3.1 Mikrobiyolojik Faktörler	14
2.2.3.1.1 Bakteriler	14
2.2.3.1.2 Mayalar	14
2.2.3.1.3 Virüsler	16
2.2.3.1.4 Parazitler	16
2.2.3.2 Kimyasal Faktörler	17
2.2.3.3 Fiziksel Faktörler	18
2.2.4 Gıda Güvenliği Süreçleri	19
2.2.4.1 Satın Alma Süreci	20
2.2.4.2 Depolama Süreci	21
2.2.4.3 Hazırlama Süreci	22
2.2.4.4 Servis Süreci	23
2.3 İlgili Araştırmalar	24
3. YÖNTEM.....	28
3.1 Araştırmanın hipotezleri	28
3.2 Evren ve Örneklem	28
3.3 Verilerin Toplanması ve Çözümü	29
3.4 Verilerin Analizi	29
4. BULGULAR	30
4.1 Araştırmanın Betimleyici Bulguları	30
4.2 Güvenilirlik Analizi	31
4.3 Katılımcıların Gıda Güvenliğine Yönelik Tutumlarının Değerlendirilmesine İlişkin Frekans Analizi	32
4.4 Katılımcıların Gıda Güvenliğine Yönelik Davranışına İlişkin Frekans Analizi	33
4.5 Katılımcıların Gıda Güvenliğine Yönelik Bilgisine İlişkin Frekans Analizi Bulguları	34
4.6 Cinsiyet Grupları Arasında Fark Testi (t- testi).....	35
4.7 Yaş Grupları Arasında Fark Testi (ANOVA)	36
4.8 Öğrencilerin Daha Önce Gıda Kaynaklı Hastalık Geçirme Durumu Arasındaki Fark Testi (t-testi)	38
5. SONUÇ VE ÖNERİLER.....	39
5.1 Sonuç	39
5.2 Öneriler	40

KAYNAKÇA	42
Ek- Anket Formu	50

ÇİZELGELER LİSTESİ

	Sayfa
Çizelge 2.1. Kimyasal Bulaşma Etkenleri ve Kaynakları.....	18
Çizelge 2.2 Fiziksel Bulaşma Etkenleri ve Kaynakları	19
Çizelge 2.3 Bazı Ürünler İçin Önerilen Depolama Bilgileri.....	21
Çizelge 2.4 Gıdaların Dayanıklılık Durumu	22
Çizelge 2.5 Besinlere Yönelik Renkli Kodlama Örneği	23
Çizelge 4.1 Katılımcılara Ait Betimleyici Bulgular	30
Çizelge 4.2 Cronbach's Alpha Katsayısı.....	31
Çizelge 4.3 Katılımcıların Gıda Güvenliğine Yönelik Tutumlarının Değerlendirilmesine İlişkin Frekans Analizi Bulguları.....	32
Çizelge 4.4 Katılımcıların Gıda Güvenliğine Yönelik Davranışına İlişkin Frekans Analizi.....	34
Çizelge 4.5 Katılımcıların Gıda Güvenliğine Yönelik Bilgisine İlişkin Frekans Analizi Bulguları	35
Çizelge 4.6 Cinsiyet Grupları Arasında Fark Testi Bulguları	36
Çizelge 4.7 Yaş Grupları Arasında Fark Testi (ANOVA) Bulguları.....	37
Çizelge 4.8 Varyansların Homojenliği Testi	37
Çizelge 4.9 Games-Howell Testi sonuçlarına Yönelik Bulgular.....	37
Çizelge 4.10 Gıda Kaynaklı Hastalık Geçirme Durumu Arasındaki Fark Testi (t-testi) Bulguları	38

KISALTMALAR LİSTESİ

KYK	: Kredi Yurtlar Kurumu
WHO	: Dünya Sağlık Örgütü
MEB	: Milli Eğitim Bakanlığı
TDK	: Türk Dil Kurumu
YURTKUR	: Kredi ve Yurtlar Kurumu
ÖSYM	: Öğrenci Seçme ve Yerleştirme Merkezi

1. GİRİŞ

Yükseköğrenim gören ve özel yurttan kalan öğrencilerin gıda güvenliğine yönelik tutum ve davranışlarını belirlemek için yapılan çalışmanın bu bölümünde araştırmanın konusu, amacı, önemi, sınırlılıkları, varsayımlar ve konuya ilişkin tanımlar yer almaktadır.

1.1 Araştırmanın Konusu

Maslow'un ihtiyaçlar piramidine göre ilk basamakta fizyolojik gereksinimler yer almaktadır. Maslow, ihtiyaçları basamaklı bir yapı içinde görerek ve bireylerin öncelikle bir alt basamaktaki gereksinimlerini karşılayarak daha sonra üst basamaktaki güdülerini karşılamaya yöneleceğini savunmaktadır. İlk basamakta yer alan fizyolojik ihtiyaçlarda ise yeme- içme ve barınma gibi temel gereksinimler yer almaktadır. Yükseköğrenim gören öğrencilerin ailelerinin ikamet ettiği şehirden başka bir şehre üniversite öğrenimi sebebiyle gitmesi, en temel sorunlardan biri olan barınma ihtiyacını ortaya çıkarmaktadır. Bireylerin güvenlik ihtiyaçlarını karşılayabilmesi açısından barınma en temel unsurlardan biri olarak ifade edilmektedir (Yüksel, 2019). Güvenli bir barınma tercihi yapan bireyler daha sonrasında güvenli bir şekilde yeme-içme ihtiyacını karşılamak istemektedir.

Son dönemlerde, tüketilen gıdalar sebebiyle insan vücuduna girerek kronik sağlık sorunlarına sebep olan maddelerin, tarımsal kalıntıların, gıda katkı maddelerinin ve üretim esnasında bulaşan kimyasal içerikli ürünlerin gıda güvenliğini tehdit ettiği görülmektedir (Gül ve Önal, 2008). Gıdalarda bulunan katkı maddelerinin insan sağlığı üzerinde bir problem oluşturma riskinin bulunması, böyle bir ihtimalin varlığı ve hayvan ilaçlarının kontrolsüz biçimde kullanımı bu maddeleri tüketen bireylerinde gıda güvenliğine yönelik kaygılarını artırmaktadır (Demircioğlu, 2004). Endüstrinin gelişmesi gıdaların üretim ve tüketim ilişkileri ile besin üretimi ve işlenmesinin artması katkı maddelerinin kullanımını teknolojik bir zorunluluk haline getirmektedir (Yılmaz ve ark. 2009). Besinlerin sahip oldukları özelliklerini yitirmeden uzun sürelerde saklanabilmesi; taşıma, depolama ve satış aşamalarında çok önemli olmaktadır. Bu sebeple gıdaların üretimi esnasında farklı dozlarda gıda katkı maddeleri kullanılmaktadır. Bu bağlamda değerlendirildiğinde çalışmanın

konusu, yurtlarda kalan öğrencilerin gıda güvenliğine yönelik tutumlarının belirlenmesidir.

1.2 Araştırmanın Amacı

Yükseköğrenim gören öğrencilerinin büyük bir bölümü üniversite öğrenimleri için ailelerinin yanından ayrılmak durumunda kalmaktadır. Ailelerinden uzakta yurtlarda barınan öğrencilerin beslenme tercihleri sırasında bir sağlık problemi yaşama riski bulunmaktadır. Gıda yoluyla insan vücuduna giren zararlı bakterilerden korunmak amacıyla öğrencilerin gıda güvenliği konusuna dikkat etmeleri gerekmektedir. Bu çalışmanın amacı, Balıkesir ilinde yer alan öğrenci yurtlarında barınan öğrencilerin gıda güvenliğine yönelik tutum ve davranışlarını belirlemektir.

1.3 Araştırmanın Önemi

Araştırma öncelikle özel öğrenci yurtlarına yönelik gerçekleştirilecek diğer akademik çalışmalara kaynak oluşturması açısından önemlidir. Türkiye’de üniversite öğrencilerinin yarısından daha fazlası yurtlarda barınmaktadır. Bu yurtlarda barınan öğrencilerin sağlıklarını tehdit eden gıda ürünlerinden uzak durmasının, gıda güvenliğine yönelik belli bir bilince sahip olmasının önemli olacağı düşünülmektedir. İlgili alan yazın incelendiğinde yükseköğrenim gören öğrenci yurtlarında barınan öğrencilerin gıda güvenliğine yönelik tutum ve davranışlarının incelenmesi yönünde bir çalışmaya rastlanmamıştır. Yapılan bu araştırmayla yükseköğrenimleri süresince yurttan kalan öğrencilerin, kendi sağlıkları açısından gıda güvenliğine yönelik tutum ve davranışlarının nasıl olduğu ortaya koyulmaktadır.

1.4 Araştırmanın Varsayımları

Araştırmanın amacı olan, Balıkesir ilinde yer alan Residorm yüksek öğrenim öğrenci yurdunda barınan öğrencilerin gıda güvenliğine yönelik tutum ve davranışlarını belirlemeye yönelik olarak öncelikle ilgili literatür incelenmiştir. Bu inceleme sonucunda hazırlanan anket formunda yer alan ifadelere, örnekleme oluşturan katılımcıların cevaplarının kendi görüşlerini ifade ettiği ve cevaplama esnasında objektif davranıldığı varsayılmıştır.

1.5 Araştırmanın Sınırlılıklar

Araştırmanın kavramsal çerçevesi, incelenen literatür sonucunda ulaşılabilen ilgili alan yazın ile sınırlandırılmıştır. Çalışmanın evreninin çok geniş bir alana yayılması ve bu durumun zaman ve maddi sıkıntılar yaratabileceği düşüncesiyle araştırma alanında her çalışmada olduğu üzere bir takım sınırlılıklar mevcuttur. Bu araştırma 2019 yılında Balıkesir ilinde Residorm özel öğrenci yurdunda kalan öğrenciler üzerine yapılmıştır. Çalışmanın alanı ise bu öğrencilerden ankete katılmaya istekli olanlarla sınırlandırılmıştır.

1.6 Tanımlar

Öğrenci yurdu: Ailelerinin ikamet ettikleri şehirden başka şehirlere yükseköğrenim görmek için giden öğrencilerin hem ders çalışma hem de barınma ihtiyaçlarını karşıladıkları, aynı zamanda boş zamanlarını değerlendirdikleri kar amaçlı kuruluşlar olarak tanımlanmaktadır (Güldiken ve Özekicioğlu, 2004:164).

Gıda: Tüm canlıların yaşamlarını sürdürebilmeleri için tüketilmesi gereken, insanların fizyolojik gereksinimlerin ilk sırasında var olan maddelere denilmektedir.

Gıda Tedariği: Tarladaki ürünün üreticiden tüketiciye akışını ifade etmektedir. “Tarladan çatala” olarak da bilinen gıda tedarik sürecinde mikrobiyolojik, kimyasal ve fiziksel etmenlerden kaynaklanan birçok tehlike gıdanın güvenli olduğundan emin olunmasını zorlaştırmaktadır (Yanğış Yüksel, 2019: 6).

Gıda güvenliği: Bireylerin tükettikleri gıda maddelerinin sağlık üzerinde tehlike oluşturmasıyla ilişkilidir. Dünya Sağlık Örgütü (WHO) tarafından tehlike, “kabul edilmeyen bir düzeyde bulunduğu sağlık üzerine olumsuz etkisi bulunan biyolojik, kimyasal veya fiziksel her türlü ajan” şeklinde ifade edilmektedir. Gıda güvenliğine yönelik tehlike gıda üretim zincirinin herhangi bir aşamasında ortaya çıkabilir. Bu sebeple gıda zincirinin her aşamasında etkili bir kontrolün sağlanması önemli olmaktadır. Bu sebeple gıda ile temas halinde olan bütün birimlerin gıda güvenliğine katkı sağlaması çok önemlidir. Bu birimler gıdalarda meydana gelebilecek fiziksel, kimyasal ve biyolojik bütün zararlı etkilerden korunmalıdır. Fakat koruma esnasında gıdaların besin değerlerinin kaybolmamasına da özen gösterilmesi gerekmektedir. (Tayyar, 2010)

2. İLGİLİ ALAN YAZIN

2.1 Kavramsal Çerçeve

Araştırmanın bu bölümünde öncelikle yurt hizmetleri hakkında bilgi verilerek, öğrenci yurdu kavramından, yurt hizmetleri tarihinden ve yükseköğrenim öğrenci yurtlarında verilen hizmetlerden bahsedilmektedir. Daha sonra ise gıda güvenliği kavramı, gıda güvenliğini etkileyen etkenler ve süreçlere yer verilmektedir.

2.1.1 Yurt Hizmetleri

İnsanoğlunun en temel ihtiyaçlarından biri olarak karşımıza çıkan barınma üniversiteyi yaşadıkları yer dışında başka bir yer de kazanan öğrencilerin en önemli problemleri arasında yer almaktadır. Bu nedenle üniversite öğrencileri için barınma öncelikli konulardan birisi olarak karşımıza çıkmaktadır. Öğrencilerin barınma ihtiyaçları pek çok farklı şekilde karşılanabilmektedir. Bunlara örnek olarak; devlet yurtları, devlet yurtlarına alternatif olarak özel yurtlar ve üniversite yurtları, pansiyonlar veya kiralık evler ya da satın alma verilebilir (Yüksel, 2018: 6).

2.1.1.1 Yurt Kelimesinin Kapsamı

Yurt kelimesini köken olarak incelediğimiz zaman Türkmenistan, Türkistan gibi Türk ülkelerinden geldiği görülmektedir. Orta Asya'da Türk ülkelerinde halen daha kullanılmakta olan "YUD" adı verilen çadırlar bulunmaktadır. Kubbeleri olan Yudlar yuvarlık planlıdır. Yurt, farklı Türk ülkelerinde değişik isimlerle karşımıza çıkmaktadır. Örnek olarak; Kırgızlar kiviz (keçe) üv (ev) derler, "keçe ev" demektedir. Oğuzlar ve Uygurlar ve birçok diğer Türk toplumlarında iv, oba, "YURD", ev gibi isimlerle adlandırılmaktadır" (Novalıç, 2012: 3; Kökten, 1986: 34).

Yurd, kelimesinin Türk Dil Kurumu (TDK)'na göre tanımı: "Bakıma ve barınmaya muhtaç bir grup insanın oturduğu, yetiştirildiği veya bakıldığı kurum", "Öğrencilerin kaldığı, barındığı yer", "Yörüklerin yazın veya kışın oturdukları yer" şeklindedir (sozluk.gov.tr, 17.10.2019).

Yurd; barınma, korunma, beslenme ve üreme gibi, insanların yaşamlarını sürdürebilmeleri için gerekli temel ihtiyaçları karşılayan çok fonksiyonlu mekânlardır. Yurtlar hareketli yaşam modülüdür ve süreli barınma sonucunda pratik bir barınma çözümü olarak ortaya çıkmıştır (Novalić, 2012: 4). Özel öğrenci barınma yönetmeliğinde ise yurt; 'Ortaöğrenim ya da yükseköğrenim gören öğrencilerin barınma, beslenme ve diğer sosyal ihtiyaçlarının karşılandığı yer' şeklinde tanımlanmaktadır (mevzuat.meb.gov.tr, 17.10.2019).

2.1.1.2 Öğrenci Yurdu Kelimesinin Kapsamı

Yaşam biçimi ifade eden yurt kelimesi gibi öğrenci yurtları da öğrencilerin yaşam biçiminin sonucu olarak doğan barınma çözümüdür. Bu yurtlar sürekli yaşama birimi olabildiği gibi genellikle süreli yaşamayı sağlamaktadır (Novalić, 2012: 4). Bu yurtların temel amaçları aileleriyle yaşadıkları yer dışında başka yerlerde öğrenimleri sebebiyle yaşamak mecburiyetinde kalan öğrencilerin öğrenimleri boyunca barınma ihtiyaçlarını karşılamaktır. Bu temel amacın yanında öğrencilerin sosyal ve duyuşal ihtiyaçlarını da karşılayabilen mekânlar olmalıdır. Yurtlarda yaşayan öğrenciler için bu mekânlar ailelerinden ayrı kendilerine ait olan bir ev, geçici bir koranak anlamına gelmektedir (Mısırlıoğlu, 2014: 23).

Öğrenci yurtları, üniversite yerleşkesinin içinde veya dışında yer alabilmekte ve eğitim kurumlarına bağlı olabileceği gibi bağımsız olarak da işletebilmektedirler. Yükseköğrenim gören öğrencilerin eğitimi boyunca temel olarak barınma ve ders çalışma gereksinimlerini karşılamaktadırlar. Yurtlar burada kalan yükseköğrenim öğrencilerinin barınma ihtiyaçlarının yanı sıra beslenme ve diğer sosyal ihtiyaçlarını da karşılamaktadır. Türkiye'de ise yurtlar; YURTKUR olarak ifade edilen devlet yurtları, üniversite yurtları ve özel yurtlar olmak üzere üçe ayrılmaktadırlar (Ayaz ve Başdağ; 2016: 80; Gökyer, 2012: 76-77; Filiz ve Çemrek, 2007).

Devlet yurtları, Türkiye'de Yükseköğrenim Kredi ve Yurtlar Kurumu'nun bünyesinde yer almaktadır. Kısaca YURTKUR adı verilen bu yurtlar, barınma ihtiyacını karşılayan inşaların dışında, yükseköğrenim gören öğrencilere öğrenim bursu, kredisi ve sosyal ve kültürel gelişimi sağlamaya yönelik imkânlar sunan kurumlardır. Devlet yurtlarına alternatif oluşturan özel yurtlar ise, her işletme gibi öncelikli amacı kar elde etmek olan, öğrencilerin barınma, beslenme ve çalışma gibi

gereksinimlerini karşılamak adına şahıslar tarafından açılan kurumlardır. Özel yurtlar devlet yurtlarına oranla bünyesinde barınan öğrencilere daha konforlu bir barınma imkânı sağlamaktadır. Bu sebeple de özel yurtların ücretleri devlet yurtlarına göre daha yüksek olmaktadır (Sav, 2008: 120; Güldiken ve Özekicioğlu, 2004: 163). Devlet yurtlarına alternatif oluşturan üniversite yurtları ise, bağlı bulunduğu üniversitelerin yerleşkelerinde yer alarak bu üniversitede öğrenim hakkına sahip öğrencilerin beslenme ve barınma sorunlarına çözüm olmaktadır. Bu yurtların gelir kaynakları ise, üniversitelerin kendi bütçeleri ve öğrenci aidatlarıdır. Türkiye’de üniversite yurtlarına ilk örnekler ODTÜ, Boğaziçi ve Hacettepe üniversitelerindedir (Yurtkur, 2001: 5).

2.1.1.3 Yurt Hizmetleri Tarihi

Maslow’un ihtiyaçlar hiyerarşisine göre insanlar öncelikle fizyolojik ihtiyaçlarını karşılamak durumundadır. Bu ihtiyaçları karşılamak isteyen bireyler içgüdüsel olarak güvenli, konforlu ve konumu itibariyle verimli olan yaşam alanlarını seçmişlerdir. Barınmanın geçmişten bu güne gelişimine baktığımız zaman bireylerin öncelikle doğanın fiziksel yapısında bulunan kaya sığınağı, mağara ve kovuklar gibi yerleri yaşam alanına dönüştürdüğü görülmektedir. Günümüzdeki barınma mekânlarının oluşumu ise konut inşasındaki teknolojinin gelişimi ile olmuştur (Buğday Ekolojik Yaşamı Destekleme Derneği, 2019).

Dünyanın ilk üniversitesi olarak 1008’de kurulan Bologna Üniversitesi kabul edilmektedir (Universitadi Bologna, 2019).Yükseköğrenim gören öğrenciler için kurulan ilk öğrenci yurdu ise, Kopenhag Üniversitesi bünyesinde 1589 yılında hizmete açılmıştır (Gündoğdu, 2014). Fakat üniversite yapılanmasından önce de eğitim verilen yerlerde öğrencilerin yetişmesi için barınma mekânları yapıldığı bilinmektedir (Eşidir, 2017: 8).

İslam tarihine bakıldığında ilk yatılı eğitim kurumunun Suffa Okulu olduğu görülmektedir. Peygamber Medine’ye hicret ettikten sonra burada ilk olarak bir mescit yaptırmıştır. Bu mescidin bir bölümünü de eğitim ve öğretim merkezi olarak tahsis etmiştir. Bu eğitim merkezi daha sonrasında camilerin içindeki ve dışındaki eğitim kurumlarına model oluşturmuştur (Ateş, 1982: 30). Suffa mektebinde barınan öğrenci sayısının 400’e kadar çıktığı bilinmektedir (Çelebi, 1999: 168).

Türk tarihinde yurt hizmetleri Selçuklu Devleti ve Osmanlı İmparatorluğu dönemlerine kadar dayanmaktadır. Bazı büyük merkezlerde üst düzey medreseler yer almakta ve buralarda yükseköğrenim eğitimleri verilmektedir. Fakat medreselerin bulunduğu yerlerde ikamet etmeyen halkın çocukları için öğrenim sorun teşkil etmiştir. Bu sebeple ulaşım, barınma, beslenme, kitap ve burs gibi mevcut sorunlara çözüm olması amacıyla medreselerin olduğu yerlerde "Külliyeler" oluşturulmuştur (Kara, 2009: 33). İçerisinde zengin kitaplıklarında mevcut olduğu bu külliyeler hem halkın hem de öğrencilerin eğitim ve öğretim, ilmi, kültürel, dini ve mesleki gereksinimlerinin karşılandığı sosyal alanlar haline getirilmiştir (yurtkur.gsb.gov.tr, 15.10.2019; Mısırlıoğlu; 2014: 35).

Cumhuriyet dönemine baktığımızda medrese ve imaretler 6 Mart 1924 tarihi itibarıyla yürürlüğe giren “Tevhid-i Tedrisat Kanunu” ile kapatılmıştır (yurtkur.gsb.gov.tr, 15.10.2019; Mısırlıoğlu, 2014: 24). Medrese ve hayır kurumlarının kapatılması ile yükseköğrenim gören öğrencilerin hem barınma hem beslenme ihtiyaçlarını karşılayamama sorunu ortaya çıkmıştır. Bu sorunu ortadan kaldırmak adına bazı okullar yatılı (leyli) hale getirilerek medreselerin bir kısmı barınma ihtiyacı için kullanılmıştır. İstanbul ve Ankara gibi iki büyük şehirde yükseköğretim gören öğrencilerin sayıca artmasıyla, konaklama ve yemek gibi gereksinimlerinin karşılanması sıkıntılı bir sürece girmiştir. Bu sebeple belediyeler, il özel idareleri, dernekler ve özel kişiler tarafından yurtlar açılarak bu sorun giderilmeye çalışılmıştır (Bozkurt, 2011: 90, Mısırlıoğlu, 2014). 03 Mayıs 1949 tarihinde yürürlüğe giren 5375 sayılı Yüksek Öğretim Öğrenci Yurtları ve Aşevleri Kanunu ile "Yurt ve Aşevleri" konusu Milli Eğitim Bakanlığının yönetim ve sorumluluğuna verilmiştir. Daha sonra, 01.04.1950 tarihinde bu kanuna ek olarak çıkarılan 5661 sayılı Kanun ile de özel ve tüzel kişilere ait yurtların açılmasına izin verilmesi ve denetlenmesi bu Bakanlığın görevleri arasına alınmıştır (yurtkur.gsb.gov.tr, 15.10.2019). 6 Mayıs 2017 tarihinde ise ‘Özel Öğrenci Barınma Hizmetleri Yönetmeliği’ yürürlüğe girerek kurum açma izni için çeşitli şartlar getirilmiştir (resmigazete.gov.tr, 15.11.2019).

2.1.1.4 Yüksek Öğrenim Kredi Ve Yurtlar Kurumu (YURTKUR)

1961 Anayasasının 50'inci maddesi "Devlet maddi imkânlardan yoksun başarılı öğrencilerin, en yükseköğrenim derecelerine kadar çıkmalarını sağlamak amacıyla burslar ve başka yollarla gerekli yardımları yapar" şeklindedir. Bu ifade ile Devletin görevi olan bu hizmetlerin yerine getirilmesi adına 22 Ağustos 1961 tarihinde Yüksek Öğrenim Kredi ve Yurtlar Kurumu kurulmuştur. Bu kurum ilk kurulduğunda Milli Eğitim Bakanlığı bünyesinde görev yaparken 1970 tarihinde Gençlik ve Spor Bakanlığı denetimine geçmiştir. 2009 yılında ise Cumhurbaşkanının onayı ile Başbakanlığa bağlı kuruluş haline getirilmiştir. Kurum, 1962 yılından itibaren öğrenim kredisi, 1985 yılından itibaren katkı kredisi, 2004 yılından itibaren de öğrenim bursu vermektedir.

Yurtkur'a kayıt ÖSYM'nin yapmış olduğu merkezi sınav sonucunda öğrencinin aldığı puan temel alınarak yapılmaktadır. Devlet koruması altında bulunan çocuklara, şehit ve gazi çocuklarına ve bunların yanı sıra Türki Cumhuriyetler ve kültür anlaşması yapılan ülkelerin öğrencilerine de ücretsiz barınma imkânı sunulmaktadır (Ağaç, Çivitçi, Dengin, 2015; Kavuncu, 2014; Sak, 2015). Genellikle öğrencilerin bu kurumu maddi açıdan diğer yurtlara göre daha uygun olması sebebiyle tercih etmektedir (Gündoğdu, 2014).

Yurtlarda barınan öğrencilerin barınmaları ve ders çalışmalarının yanı sıra, sosyal ve kültürel ihtiyaçların karşılanmasına yönelik aktiviteler, uyum programı ve rehberlik hizmetleri de yer almaktadır. (Sak, 2015; Seçer vd., 2014; Karataş, 2012). Yurtlarda barınan öğrencilerin beslenme ihtiyaçlarını karşılamak adına yemekhane, lokanta gibi mekânlar, Öğrencilerin sağlık durumları için de il sağlık müdürlüğü bu yurtlarda doktor, hemşire ve sağlık memuru görevlendirmektedir (Yıldırım, 2016).

2.1.1.5 Özel Yurtlar

Özel yurtlar kar amacıyla şahıslar, şirketler veya tüzel kişiler yönetmeliğine göre açılabilir (Kavuncu, 2014). Özel yurtların açılma izni, işletmesi ve denetimi Milli Eğitim Bakanlığı tarafından yapılmaktadır. Bakanlık yurt açma izin belgesinde; yurdun kapasitesi, öğrencilerin cinsiyetleri, beslenme imkânlarının neler olduğu, hangi öğretim kademesinin yerleştirileceği ve fiyatlandırma ile ilgili bilgiler istemektedir (MEB Mevzuat, 2019).

Devlet yurtlarında kapasitenin az olması, özel yurtların devlet yurtlarına göre daha sessiz, konforlu bir ortam sunması sebebiyle özel yurtlar üniversite öğrencileri için bir alternatif olmaktadır. Özel yurtlar, devlet yurtlarına göre imkânları daha iyi, rahat ve konfor düzeyi yüksek olan yurtlardır. Üniversite sayılarının artması, bazı şehirlerde birden fazla üniversite imkânının bulunması öğrencilere alternatif oluşturan özel yurtlara olan ilgiyi artırmaktadır (Taş ve Türkan, 2016; Sak, 2015; Arlı, 2013).

2.1.1.6. Yüksek Öğrenim Öğrenci Yurtları Hizmetleri

Yükseköğrenim gören öğrenci yurtlarının en temel hizmeti barınma olmakla birlikte, beslenme hizmetleri, eğitsel faaliyetler, psiko-sosyal hizmetler ve diğer hizmetler de yurt hizmetlerini oluşturmaktadır.

2.1.1.6.1. Barınma Hizmetleri

Genel bir ifadeyle barınma, tarihi çağlardan bugüne insanoğlunun en önemli sorunlarından birisi olmuştur. Bununla beraber eğitim, barınma ve beslenme gibi temel haklar da bir birinden ayrılmaz bir bütünü oluşturmaktadır. Öğrencilerin eğitimlerinin tam ve eksiksiz bir biçimde gerçekleştirebilmesi için kendisini güvende hissedeceği fiziksel yapılarda barınıyor olması gerekmektedir. Dolayısıyla barınma öğrencilerin karşılaştığı temel problemlerden birisidir (Kavuncu, 2014: 48). Yükseköğrenim öğrenci yurtlarının da daha önce belirtildiği gibi öncelikli hizmeti barınma hizmetidir.

2.1.1.6.2. Beslenme Hizmetleri

Yükseköğrenim gören öğrencilerin araştırma ödevleri, vize, final sınavları gibi sorumlulukları bulunmaktadır. Bu sorumluluklar öğrencilerin yemek yapma ihtiyaçları için zaman ayırmayı engellemektedir (Deliens ve diğ., 2014). Dolayısıyla yemekhane, restoran gibi öğrencilerin beslenme ihtiyaçlarını karşılayan mekânlar zamandan tasarruf etmelerine ve sağlıklı beslenmelerine imkân sağlamaktadır. Fastfood diye adlandırılan hızlı ve sağlıksız yiyeceklere bağlı kalmadan et ve sebze yemeği, salata ve tatlı çeşitleri gibi birçok seçenek sunularak sıcak ve taze yemek

yeme imkânı sağlanmaktadır. Fiyatlar ise, ailelerin ekonomik durumları gözetilerek belirlenmektedir (Uysal, 2016; Erkan, 2013; Wadhera ve Capaldi, 2012). Ayrıca devlet yurtlarında her yıl dar gelir durumuna bakılarak ihtiyacı olan öğrencilere Başbakanlık Sosyal Yardımlaşma ve Dayanışmayı Teşvik Fonundan beslenme yardımı yapılmaktadır (İrfan, 2013).

2.1.1.6.3. Eğitsel Faaliyetler

Gelişmişliğin en temel göstergesi olarak kabul edilen eğitime günümüzde yüklenen anlam değişmektedir. Öncesinde eğitim, istendik davranış değişikliği olarak tanımlamaktaydı. Şimdi ise, bireyinin potansiyel güçlerini ortaya çıkartıp geliştirme süreci olarak ifade edilmektedir (Yağmur, 2014: 55). Bu sürece ortam hazırlamak, öğrencilerin eğitsel faaliyetlerine katılımı sağlamak yurtların hizmetleri arasında yer almaktadır. Yükseköğrenim gören öğrencilere yurtlar güncel konularla ilgili fikir ve bilgi sahibi olmaları için günlük gazete ve dergi alabilir, internet ve tv odaları yapılabilmektedir. Ayrıca öğrencilerin ders çalışma imkânlarının genişletilmesi, teknik gezilerin düzenlenmesi, sanatsal nitelikli faaliyetler, farklı beceri kurslarının açılması yurtların öğrencilere sunabileceği eğitsel faaliyetlere verilecek örnekler olabilir (Yıldırım, 2014: 22-29).

2.1.1.6.4. Psiko- Sosyal Hizmetler

Psiko-sosyal olarak adlandırılan servisler, yükseköğrenim yurtlarında konaklayan üniversite öğrencilerinin kişiliklerine ve ortam koşullarına bağlı olarak yaşanan; ekonomik, sosyal ve psikolojik sorunlarının ve gereksinimlerinin ortaya çıkartılmasıyla birlikte bunların çözümlenmesine destek olmak için, bilimsel içerikli yöntem ve tekniklerin yardımıyla hizmet sunan birimlerdir. Bu servislerde çalışan personel sosyal çalışmacı, psikolog ve eğitim rehberi gibi unvanlar almaktadır. Bu meslek elemanları yeni kayıt yaptıran öğrencilere yurt ortamına ve yaşantısına kolay uyum sağlaması amacıyla uyum programları düzenlemektedir. Psiko-sosyal hizmetlere rehberlik hizmeti de denilebilir (Yurtkur, 2006).

Yurtlarda barınan yükseköğrenim gören öğrencilerin okulları ve ders çalışma zamanları dışında kalan süreleri en iyi şekilde değerlendirmelerini sağlayarak,

onların kültürel, bedensel ve zihinsel gelişimine katkı sağlamak da yurt hizmetleri arasında yer almaktadır.

2.1.1.6.5. Diğer Hizmetler

Yükseköğrenim kredi ve yurtlar kurumu yurt idare ve işletme yönetmeliğine göre, yurtlarda barınan öğrencilerin farklı ihtiyaçlarını karşılamak amacıyla küçük işletmeler açılabilir. Bu küçük işletmelere örnek olarak kantin, lokanta, büfe, ayakkabı tamircisi, berber, butik, manav, terzi, kuru temizleme ve benzeri işletmeler verilebilir. Yurt bünyesinde açılan bu işletmeler öğrencilerin yaşam koşullarının kolaylaşmasında etkili olmaktadır.

2.2 Gıda Güvenliği

Gıda tüm canlıların yaşamlarını sürdürebilmeleri için tüketilmesi gereken, insanların fizyolojik gereksinimlerin ilk sırasında var olan maddelere denilmektedir. Fizyolojik gereksinimlerin karşılanması için insan metabolizmasının ihtiyaç duyduğu bitkisel ve hayvansal gıdaların yeterli miktarda tüketilmesi gerekmektedir. Beslenme olarak tanımlanan bu tüketim, üretken bir şekilde yaşamı devam ettirebilmek için birincil fizyolojik gereksinim olarak nitelendirilir. Beslenme ile ilgili ilk sorun gıda güvenliği olmaktadır. İnsanların hem fizyolojik hem de ekonomik anlamda yeterli gıdaya ulaşmalarının yanında güvenilir, kaliteli ve sağlıklı beslenmeye yönelik gıdaları satın alma ve tüketme hakkına sahip olmaları gerekmektedir (Bosi, 2003; Leisinger, 2000; FAO, 2000).

Gıda güvenliği, gıdaların üretildikleri tarladan sofralara gelene kadar olan süreci kapsamaktadır (Caswell ve Mojduszka, 1996; Henson ve Traill 1993). Sağlıklı yaşamın en önemli şartlarından biri olarak ortaya çıkan güvenilir gıda tüketiminin sağlanabilmesi; gıdanın üretiminden son tüketimine kadar biyolojik, kimyasal, fiziksel ve duysal nitelikleri kaybolmadan hem sağlıklı hem güvenilir bir biçimde tüketiciye sunulması ve gerekli önlemlerin alınmasıyla olabilmektedir (Taşdan ve ark. 2014).

Ülgüray ve ark. (2003)'na göre, bütün insanların daima aktif ve sağlıklı bir yaşam sürdürebilmeleri için ihtiyaç duydukları besinleri öncelikli olarak karşılayabilmek

için yeterli, sağlıklı, besleyici ve güvenilir gıdalara hem fiziksel hem ekonomik anlamda ulaşabilme durumudur.

Gıda zinciri boyunca meydana gelebilecek kimyasal, mikrobiyolojik ve fiziksel tehlikeler gıda güvenliğini tehdit ederek insan sağlığının bozmasına sebep olabilmektedir. Söz konusu bu tehlikelerin gıda maddelerinin tarladan başlayarak tüketim aşamasına kadar devam eden işleme, taşıma, depolama, satın alma, saklama, hazırlama, pişirme gibi aşamalarında ayrı ayrı değerlendirilmesi beklenmektedir (Giray ve Soysal, 2007).

2.2.1 Gıda Hijyeni

Hijyen, genel bir ifadeyle birey ve toplum sağlığının korunması için gerekli olan tüm bilgileri bir sentez haline getirerek uygulamaya çalışan oldukça kapsamlı bir bilim dalı olmaktadır (Aral, 2009:16). Tıp diline Yunan mitolojisinden girmiş olan Hijyen kelimesinin sözcük anlamı ise, sağlam ve sağlıklı olarak ifade edilmektedir. Yunan mitolojisine göre tıbbın babası olarak ifade edilen Asklepios'un kızı Hygieia sağlığı koruyan bir ilahedir. Bu sebeple bütün dünyada sağlığı korumak için çalışan bilim dalına bu ilahenin isminden yola çıkarak "hijyen" adı verilmiştir (Üçok, 2003,11; Yumurtuğ, 1988: 30-35). M.Ö 460-377 yıllarında hijyen bilimini ilk ortaya atan Hippocrates'dir. Ancak Hippocrates'ten çok önceki yıllarda var olan insanların da sağlığı korumaya yönelik çeşitli bilgi ve düşünceleri bulunmaktadır. Hijyen; hayatta var olmak, sağlığına zarar veren etkenlerden kaçınarak hayatını korumak içgüdüleriyle ilk insanla beraber var olmuştur. Hippocrates'in hijyen bilimine ait ilk bilgiler, Ortaçağ'ın sonlarına kadar tıp alanında önemli kabul edilen bir eser niteliğindeki Hippocrates'in el yazısıyla yazdığı kitapta yer almaktadır (Yumurtuğ, 1988: 30-35).

Gıda hijyeni ise; gıda maddelerinin güvenilir ve sağlığa uygun bir şekilde, kalitesini uzun süre koruyabilir olması için üretim aşamasından tüketim aşamasına kadar olan tüm süreçlerde kullanılan yöntemleri araştırarak kapsamlı bir bilim dalıdır (Nakilcioğlu, 2004). Besin değerini yitirmemiş, kimyasal, fiziksel ve mikrobiyolojik olarak temiz ve bozulmamış gıda maddesine de sağlıklı gıda denilmektedir. Tüketicilere ulaştırılmak üzere sunulan gıdanın ne kadar sağlıklı olduğu yapılan araştırma ve kontrollerle belirlenmektedir. Yapılan araştırmalara göre en iyi kontrol

denetleyicileri, üreticinin bizzat kendisi, tüketiciler ve yasal kontrol kuruluşları olmaktadır (Alpuğuz, 2007: 1).

2.2.2 Sanitasyon

Sağlık ve temizlik anlamına gelen Latince kökenli sanitasyon “sanitas” kelimesinden türetilmiştir (Aktaş ve Özdemir, 2012: 243). Çoğunlukla birbiriyle karıştırılan iki kavram olan hijyen ve sanitasyon arasında fark bulunmaktadır. Hijyen sağlık kurallarını ifade ederken, sanitasyon hijyen ve sağlık adına gerekli olan koşullarının sağlanması ve sağlanan bu koşulların devamlılığı için alınan tedbirleri ifade etmektedir (Merdol vd., 2000: 24-25). Sanitasyon, bireylerin sağlıklarına zarar veren mikroorganizmaların buldukları ortamlardan mümkün olduğunca uzaklaştırılmasıdır (Bulduk, 2003). Sanitasyon ve temizlik birbirleriyle aynı tutulmaması gereken kavramlardır. Temizlikten daha kapsamlı bir ifadeye sahip olan sanitasyon programında, her alanın farklı temizleme şekilleri olduğu görülmektedir. Ayrıca bu temizleme şekillerinin hangi sıklıkla yapılması ve nasıl temizlenmesi/dezenfekte edilmesi gerektiği düzenlenmektedir (Shaikh ve Hussain, 2012: 253). Sanitasyon programlarının uygulanması bakteri üreme olasılığını ortadan kaldırmaktadır (Öztaş, 2002: 52). Hijyendeki amaç ortamda bulunan mikroorganizmaların kontrol altına alınmasıdır. Ortamda hijyenik ve sağlıklı koşulların oluşturulması ve devamının sağlanması için ihtiyaç duyulan sterilizasyon çalışmalarının tamamına sanitasyon denilmektedir (Çiçek, 2008: 261).

2.2.3 Gıda Güvenliğini Etkileyen Faktörler

Artan dünya nüfusuyla birlikte gıda tedariki başlıca problem olarak ortaya çıkacaktır. Tarladaki ürünün üreticiden tüketiciye akışını ifade eden gıda tedariki sürecinde mikrobiyolojik, kimyasal ve fiziksel etmenlerden kaynaklanan birçok tehlike gıdanın güvenli olduğundan emin olunmasını zorlaştırmaktadır (Yanğış Yüksel, 2019: 6). Gıda güvenliği; bireylerin tükettikleri gıda maddelerinin sağlık üzerinde tehlike oluşturmasıyla ilişkilidir. Gıda üretim zincirinin herhangi bir aşamasında ortaya çıkan gıda güvenliği bu zincirinin her aşamasında etkili bir kontrolün sağlanması ile önlenmektedir. Gıda ile temas halinde olan bütün birimlerin gıdalarda meydana gelebilecek fiziksel, kimyasal ve biyolojik bütün

zararlı etkiden kendilerini korunmalıdır. Fakat koruma esnasında gıdaların besin değerlerinin kaybolmamasına da özen gösterilmesi gerekmektedir. (Tayyar, 2010).

2.2.3.1 Mikrobiyolojik Faktörler

Gıdaların içerisinde zaten var olan zehirli maddeler bulunmaktadır. Bu maddelere yeşillenmiş ve filizlenmiş patates, zehirli bal, bazı mantar türleri örnek verilebilir. Bunların yanı sıra uygun koşullarda saklanmayan gıdalar, hijyenik koşulların sağlanamaması gibi sebeplerle mayalar, parazitler, virüsler ve bakteriler gibi hızla üreyen mikroorganizmalar biyolojik kirlenmeye sebep olan etmenlerdir. Biyolojik etmenlerin canlı varlık olması sebebiyle bunların çoğalmaları için belirli miktarda besine, neme, belirli ısı miktarına, besinde yer alan asit miktarına ve oksijene gereksinim bulunmaktadır. Besinler ortadan kaldırılamayacağı için diğer etmenlerin ortadan kaldırılması, canlı varlıkların yok olmasını sağlar (Bulduk ve Bulduk,2010: 86-87; Tayfur, 2009: 9).

2.2.3.1.1 Bakteriler

Bakterilerin gıdalarla birlikte alınması durumunda insanlarda hastalıklara sebep olmaktadır. Gıda içerisinde bakterilerin sayıca artması bireylerde enfeksiyon ve gıda zehirlenmeleri meydana getirmektedir. (Karaali, 2003)

Gıda güvenliğini etkileyen mikroorganizmalar içerisinde besinlerle bulaşan hastalıklara en fazla sebep olan etmenler bakteriler olarak karşımıza çıkmaktadır. Bakteriler; canlıların yaşam döngüsünün temel elemanlarından biridir. Her türlü ortamda var olabilen bakteriler, besinlerin çürümesinde etkili bir rol oynayarak hem yararlı hem de zararlı etkilere sebep olmaktadır. Bazı bakterilerin hastalıklara sebep olma gücü daha yüksektir ve mikroorganizmalar içinde birkaç tane bile bulunmaları önemli hastalıklara yol açmaktadır (Şenel, 2011: 8). Bazı gıdalar içerisinde hastalıklara sebep olan bakteriler bulundurulabilirler (Tayfur, 2009: 12).

2.2.3.1.2 Mayalar

Maya ve benzer mantarlar, gıdalar için hem yararlı hem de zararlı olabilmektedir. Kendilerine has bir hücre yapısı bulunan mayaların farklı şekil ve

boyutlara sahip hücrelerde bile bulunabilmektedir (Bulduk ve Bulduk, 2010: 98). Ilıklık, sıcaklık, hava, nem ve şekerle birleşen maya hücreleri o sırada çoğalır, gelişir ve büyürler. Bu hücreler yiyeceklerle temas etmesi durumunda karbonhidratları bölmeye, kimyasalları değişime uğratmaya başlayınca besinler bozulmaktadır (Gürman, 1993: 64). Gıdaların mikrobiyolojisinde bulunan önemli bazı mayalar aşağıda verilmektedir. *Brettanomyces*, mayaların bazıları bira yapımında biranın mayalanması için kullanılmaktadır. Bazıları ise turşuların bozulmasına sebep olmaktadır. *Candida*, bazı besinlerin üretiminde kullanılmaktadır. Bu besinlere şurup, bira, turşu ve peynir örnek verilebilir. *Hansenula*, bu mayalar şekerleri fermente edebilme özelliğine sahiptir. Bu sebeple incir, üzüm, domates ve turunçgiller gibi besinlerde ve kakao fermentasyonunda kullanılmaktadır. *Hansenula* mayası; limon ve üzüm ürünlerinde mevcuttur. *Rodotorula*, bu bakteriler et ve et ürünlerinde pigment yaparak gıdaların bozulmalarına sebep olmaktadır. *Mycoderma*, Bu mayalar, meyve şuruplarının ve sirke gibi benzer gıdaların yüzeylerinde zar oluşturarak üremektedirler. *Saccharomyces*, Bazı türleri ekmek mayalanmasında kullanılırken, bazı türleri de bira ve şarap gibi alkol üretiminde kullanılmaktadır. Laktozu fermente etmesi sebebiyle süt ve süt ürünlerinin üretiminde de önemli bir tür olmaktadır. Fakat alkolsüz içeceklerin, salata soslarının, mayonezin ve şarabın bozulmasına sebep olmaktadır. *Pichia*, Oksitleyici gücü olan mayalar olarak karşımıza çıkmaktadır. Ortamın sıvı olması halinde yüzeyde zar tabakası oluşturmaktadırlar. Bu mayalar zeytin salamuralarında oldukça kolay gelişmektedir. Ayrıca asidik özellikli besinlerde bozulmalara sebep olmaktadır (Bulduk ve Bulduk, 2010: 99).

Gıda maddesi oda sıcaklığında belirlenen sürelerden daha fazla tutulursa gıdadaki bakteriler çoğalmaya başlamaktadır. Çoğunlukla gıdaların yanlış pişirilmesi sebebiyle bu bakteriler öldürülemez ve ısıya dayanıklı mikroorganizmalar gıdada kalır (Canbazoglu, 2013). Doğru yöntemlerle temizlenmeyen gıdaların üzerlerinde yer alan mikroorganizmaların çoğalması, gıdaların dış görünüşünü ve yapısını bozup kullanılmaz hale getirmektedir. Gıdalarda gözle görülür bir bozulma olmasa da hastalık yapıcı veya etkeni mikroorganizmaların varlığı tüketici için risk teşkil eder (Dağnilak, 2010).

2.2.3.1.3 Virüsler

Virüsler yalnızca canlı hücre içerisinde çoğalmaktadır. Dolayısıyla gıda sebepli hastalıklara yol açan mikroorganizmalardan biri olarak ifade edilmektedirler. Dünya genelinde çoğunlukla yaşanan gıda zehirlenmeleri gıda sebepli değil, virüslerle ilgili olduğu düşünülmektedir. Virüslerin gıdalarla ilişkisi çoğunlukla kirli su ve enfeksiyon taşıyan kişilerden kaynaklanmaktadır. Tarımsal alanlarda sebze ve meyvelerin kirli sularla elde edilmesi veya kabuklu deniz ürünlerinin kirli sulardan temin edilmesi enfeksiyonların yayılmasında birincil sebepler arasında değerlendirilmektedir. Bu virüslerden korunabilmenin en temel yolu ve gıdaların üretim yerlerinde kullanılan suyun kontrollü şebeke suyu olmasına özen göstermek ve bununla beraber kişisel hijyene dikkat etmektir (Gün, 2019: 23-24; Baş, 2004:15). Gıda kaynaklı enfeksiyonlarla ilgili önemli virüsler, Norwalk virüsü, Rotavirüsler, Astrovirüsler ve Hepatit A virüsüdür. Bu virüsler hücre içerisine girdikten sonra üremesi için ihtiyacı olan molekülleri hücreye işleyerek virüs partikülü oluşturmaktadır. Daha sonra çoğunlukla hücreyi parçalayarak serbest kalırlar ve tekrar yeni hücrelere aynı şekilde enfekte ederek devamlılığı sağlamaktadırlar (Ertaş, 2019: 26).

2.2.3.1.4 Parazitler

Parazitler tek hücreli organizmalardır. Beslenmek ve yaşamak için canlı bir başka bedene gereksinim duymaktadırlar. Bu sebeple, insan ve bazı hayvan türlerini tercih etmektedirler. Genellikle kanalizasyon, pis su ve yiyeceklerden bulaşırlar. Özellikle çiğ ya da iyi pişmemiş ette bulunmaları muhtemeldir (Çiğirim, 1994:18).

İkiye bölünerek çoğalan bu organizmalar dünyada yaklaşık otuz bin civarında türe sahiptir. Gıda kaynaklı olarak insanlara bulaşarak hastalıklara ortam hazırlayan bu parazitler çoğunlukla kedi ve kedi türlerinden bulaşmaktadır. Bununla birlikte çiğ etlerle temas, pişmemiş et tüketimi, kan nakli, organ nakli, tükürük, gözyaşı, idrar ve dışkı ile de bulaşması muhtemeldir (Koçak, 2015: 31). Gıda endüstrisi içerisinde meydana gelen globalleşme, uluslararası seyahatler, nüfus artışı, tüketim alışkanlıklarında farklılaşmasına odaklı olarak dünya genelinde besin kaynaklı parazitlerin arttığı söylenebilir (Tayar ve Kılıç, 2014: 64).

2.2.3.2 Kimyasal Faktörler

Kimyasal faktörler, günlük yaşamda tüketilen çeşitli gıdalara farklı sebeplerle dışardan eklenen kimyasal maddelerin sebep olduğu kirlenme türü olarak tanımlanabilmektedir (Gökdemir, 2003: 79). Bu kimyasal bulaşmayı önlemek veya en aza indirebilmek için ilk olarak sebze ve meyveleri bol suyun altında iyice yıkamak gerekmektedir. Fakat buradaki bol sudan kasıt durağan su değil akan sudur (Kabacık, 2008: 43). Besinlerin bozulmasına neden olan kimyasal tehlikelerin en önemlileri; pestisitlere, antibiyotikler veteriner ilaçları, toksit mineraller, büyüme gelişme hormonları, gübre kalıntıları, uygunsuz ambalajlar (içerisinde bulunan monomenler, plastifianlar, boyalar vb) ve deterjanlardır. Bu kimyasalların gıdaya bulaşmasından sonra gıda yoluyla insanlara bulaşmaktadır. Bu kimyasal maddelerle ortaya çıkan zehirlenmeler çoğunlukla gıda tüketiminden 10-30 dk sonra mide bulantısı, kusma ve ishal belirtileriyle kendini göstermektedir (Bulduk ve Bulduk, 2010: 111).

Kimyasalların çoğu besinlerin üretiminden tüketimine kadar her kademede gıdalara bulaşabilmektedir. Dolayısıyla bu kimyasallar insan sağlığını olumsuz etkilemektedir. Gıdalara yönelik doğru üretim ve işleme yöntemleri uygulandığı takdirde gıda üretiminin güvenilir olduğundan söz etmek mümkün olacaktır (Tayar ve Kılıç, 2014: 67-69).

Kimyasal bileşenler sebebiyle meydana gelen gıda zehirlenmeleri toksit maddelerin gıdalara bulaşmasıyla olur. Bu toksitlerin çoğu yiyecek içecek işletmelerine gelmeden oluşmaktadır. Örnek olarak; bir yiyecek içecek işletmesine gelen domates, biber, patlıcan vb. yiyecekler hasat zamanı pestisitler ile ilaçlanmıştır ve işletmeye geldikten sonra personel tarafından yeteri kadar bol su ile yıkanmadığı takdirde insanlara bulaşması verilebilir (Denizer, 2005: 81).

Tarım ürünlerinin kalitesini ve verimliliğini arttırmak amacıyla yanlış kullanılan tarım ilaçları, gıda maddesine tavsiye edilen doz miktarının artışı, deterjanlarla yıkanmış kapların yeterince durulanmamış olması ve besin maddelerinin renk, koku, kıvam ve dayanıklılık gibi fonksiyonlarını arttırabilmek için kullanılan kimyasallar insan sağlığını tehdit etmektedir (Aratoğlu, 2015: 40). Bütün bunlara ek olarak besinlerin pişirilme esnasında ve sonrasında metal kaplarda bekletilmesi, bu kaplarda bulunan metallerin çözünerek gıdalara bulaşması da insan sağlığını olumsuz etkilemektedir. Gıdalarda meydana gelen metal çözülmesi sonucu

zehirlenmeler periyodik olarak kalaylanmadığı için en çok bakır kaplarda olmaktadır (Gökdemir, 2013: 83). Haşerelere karşı açılan savaşlarda kullanılan ilaçların, gıdalara yakın yerlerde depolanması ve kullanılmaması gerekmektedir. Aksi halde gıdalara bulaşması halinde ciddi zehirlenmeler ortaya çıkabilmektedir (Yurdağülen, 1994: 74). Çizelge 2.1’de kimyasal bulaşma kaynakları verilmiştir. Kimyasal bulaşmada tipik etmenler; toksinler, nitratlar, nitritler, polisiklik hidrokarbonlar, heterojenik, aminler, temizleme ajanları, fare zehirleri, böcek öldürücü ilaçlar, kurşun, antimon, bakır ve alüminyum olarak değerlendirilmektedir.

Çizelge 2.1 Kimyasal Bulaşma Etkenleri ve Kaynakları

Kaynak	Tipik Etkenler
Bakteri ve küfler tarafından bozulan gıdalar	Toksinler
Bazı bitkiler, mantar, balık ve kabuklu su ürünleri	Toksinler
Pişirme işlemleri	Nitratlar, nitritler, polisiklik hidrokarbonlar, heterojenik aminler
Hijyen uygulamaları	Temizleme ajanları
Zararlı Kontrol uygulamaları	Fare zehirleri, böcek öldürücü ilaçlar
Pişirme kapları, borular, araçlar	Kurşun, antimon, bakır, alüminyum

Kaynak: Tayfur, M. (2009). Gıda Hijyeni, Gıda Kaynaklı Enfeksiyonlar ve Zehirlenmeler, Kuban Matbaacılık, Ankara.

2.2.3.3 Fiziksel Faktörler

Fiziksel etmenler iki şekilde karşımıza çıkmaktadır. Birincisi, besinlerde zaman zaman farklı kaynaklardan karışan veya herhangi bir sebeple dışarıdan eklenen yabancı kimyasal maddeler olmaktadır. Bu yabancı kimyasallar genellikle, metal, tahta parçası, kağıt, cam, kemik, saç, ambalaj kalıntısı, çöp vb.dir. Bu kimyasal maddelerden kaynaklı bir kirlenme türünü ifade etmektedir. Fakat bu cisimler bazen mikrobiyolojik olarak da tehlikeli konumdadır. Bu yabancı maddelerin bulunduğu gıdalar unlu mamuller, çikolata, tahıllar, deniz ürünleri, sebzeler, içeceklerdir. Genellikle sağlıklı bir ortamda üretilmeyen ürünler fiziksel bozulmalara uğramaktadır (Bucak,2012:35; Gökdemir, 2003: 83) Dolayısıyla tükettiğimiz gıdaların güvenilir ve sağlıklı olup olmadığına çok dikkat etmek durumundayız (Bulduk, 2014: 36).

Fiziksel etkenlerin ikinci şekli ise, güneş ışığı, sıcaklık ve rüzgar gibi doğal faktörlerdir. Bunlar gıdaların fiziksel yapılarında bir değişim meydana getirmektedir. Bu tür sorunlardan uzak durmak için gıdalar günlük, taze olarak alınmalı veya soğuk ortamlarda saklanmalıdır. Genellikle ihmal sonucu ortaya çıkan fiziksel zehirlenmeler en zararlı olanıdır (Sökmen, 2010: 17). Çizelge 2.2’de fiziksel bulaşma kaynakları yer almaktadır. Fiziksel bulaşma kaynakları; makinalar, çevre, personel, paketleme ve zararlı hayvanlar olarak değerlendirilmektedir.

Çizelge 2. 2 Fiziksel Bulaşma Etkenleri ve Kaynakları

Kaynak	Tipik Ajanlar
Makinalar- çevre	Cıvata, metal parçaları, cam parçaları, ağaç kıymıkları, kağıt ve karton parçacıklar, yağ damlaları, taş ve toprak kalıntıları
Personel	Yüzük ve takılar, düğmeler, plastik maddeler, tırnak, saçlar, kıllar, sigara izmaritleri
Paketleme	Karton, plastik ambalaj maddeleri, tel, raptiye, çivi vb.
Zararlı hayvanlar	Böcekler, tırtıllar, böcek yumurtaları, fare kılları, tüyleri ve kalıntıları

Kaynak: Tayfur, M. (2009). Gıda Hijyeni, Gıda Kaynaklı Enfeksiyonlar ve Zehirlenmeler, Kuban Matbaacılık, Ankara.

2.2.4 Gıda Güvenliği Süreçleri

Gıda işletmelerinde gıda güvenliğini etkileyen süreç işletmenin gereksinim duyduğu yiyecek ve içecekleri alma faaliyeti ile başlamaktadır. Bu maddelerin işletmeye teslim edilmesiyle de devam eden bu süreçte yiyecek ve içeceklerle insan sağlığını tehdit eden mikroorganizmaların kontrol altına alınması gerekmektedir. İşletmeler teslim alınan bu ürünleri hemen kullanmayacağı durumlarda depolamalıdır. Kullanılacak maddeler önce ayıklama ve temizleme, doğrama, çözümlenme gibi işlemlerden geçirmelidir. Gıdaların yer aldığı alanların, kullanılan araç- gereçlerin, personel kişisel temizliğinin ve tuvaletlerin hijyeninin devamlı sağlanması gerekmektedir. Ayrıca çöp ve haşere kontroline belirli periyotlarla yapılması insan sağlığını korumak için zorunlu olmaktadır. Gıda güvenliğinin sağlanması satın alma, depolama, hazırlama ve servis aşamalarında gerekli tedbirlerin alınmasıyla gerçekleştirilebilir (Koçak, 2015; Baysan, 2009: 23; Sökmen, 2005).

2.2.4.1 Satın Alma Süreci

Satın alma, bir gıda maddesinin işletme tarafından tedarik edilirken, tedarik politikasına uygun şekilde araştırılması, seçiminin yapılması, satın alma işleminin gerçekleştirilmesi, işletme tarafından teslim alınması, depolanması ve kullanımı ile ilgili süreçtir (Davis ve ark. 1986).

İşletmeler aldıkları ürünlerinin belirtilen şartlara uygun olmasını teminat etmelidir. Satın alınan gıda maddelerine uygulanan prosedür ve standartlar, gıda maddesinin teslim alınmasıyla en son uygulanan işleme kadar devam etmek zorundadır (Altaş, 2010: 38). Satın alınan gıdalar ile ilgili her işletme kendi satın alma politikasını oluşturarak güvenilir ve kalite standardını yakalamak zorundadır (Cömert, 2011: 13). Bozulmuş ya da standartları kaybolmuş gıdaların alınması hem işletmeleri ekonomik yönden etkilemekte hem de tüketicinin işletmeye karşı olan güvenin yok olmasına neden olmaktadır. Satın alma işlemlerinin bilinçli bir şekilde yapılması, istenmeyen zararların mutfağa girmesini önlemektedir (Aratoğlu, 2015: 15).

Gıda maddelerinin satın alınmasında dikkat edilmesi gereken başlıca hususlar aşağıda yer almaktadır (Kılıçalp, 2011: 25; Bulduk ve Bulduk, 2010: 46-47):

- Tüm gıda maddeleri güvenilir tedarikçilerden temin edilmelidir:
- Et, tavuk, balık ve süt gibi risk grubunda yer alan besinler 5°C veya altında teslim alınmalıdır. Teslim alındıktan sonra gıdaları, soğuk zincir bozulmadan çok kısa bir sürede ilgili soğuk depoya ulaştırmak önemlidir. Satın alınan bu gıdalarda bir sızıntı mevcutsa, diğer gıdalara bulaşması engellenmelidir.
- Gıdaların ezilmiş, çürümüş ve bozuk olmamasına dikkat edilmelidir. Ambalajlı alınan gıdaların etiketleri kontrol edilerek resmi kurum ve kuruluşlardan gerekli olan (üretim, tüketim, ithalat, ihracat) izinlerin var olup olmadığı incelenmelidir. Gıda paketlerinin temiz ve sağlam olmasına herhangi fiziksel bir deformasyona maruz kalmamış olmasına da önem verilmesi gerekmektedir.
- Dondurulmuş gıdalar -18°C altında teslim alınmalıdır. Teslim alınan gıdaların dondurucuya yerleştirilmesinde soğuk zincirin bozulmamasına dikkat etmek gerekmektedir.

2.2.4.2 Depolama Süreci

Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'ne göre, ham, yarı mamul ve mamul gıda maddeleri ile katkı maddesi, yan ürünler, gıda ambalajları ve metaryellerin hem tüketime sunulmadan hem de işlenmeden önce kalitelerinin ve tazeliklerinin korunması amacıyla en uygun yalıtım, en uygun ısı miktarı, uygun nem oranı ayarlanmış kapalı alan depo olarak tanımlanmaktadır. Depolama ise, gıdaların doğal yapılarının uygun teknik kullanarak deforme olmayacak şekilde saklanmasıdır (www.resmigazete.gov.tr, 15.11.2019). Tedarik edilen besinlerin depolanmasındaki amaç, mikroorganizmaların artışını engellemek ve istenilmeyen kimyasal, biyolojik ve fiziksel sorunları azaltmaktır (Sökmen, 2005:46).

Çizelge 2.3 Bazı Ürünler İçin Önerilen Depolama Bilgileri

Ürün Adı	Depo Sıcaklığı	Depo Nemi (%)	Raf Ömrü (Tahmini)
Taze Et	0-1	88-92	1-6 Hafta
Karkas	0-4	85-90	1-3 Hafta
Sığır Fileto	0-1	85	1-3 Hafta
Donmuş Et	-23 İle -18	90-95	9-12 Ay
Tavuk	0	85-90	1 Hafta
Hindi	0	85	1 Hafta
Ördek	0	85	1 Hafta
Donmuş Tavuk	-23 İle -18	90-95	8-12 Ay
Uskumru	0-1	95-100	6-8 Gün
Mezgit	-1 İle 1	95-100	12 Gün
Pastörize Süt	4	-	2 Gün
Tereyağı	4	75-80	1 Ay
Fındık	0-10	65-75	8-12 Ay
Kakao	0-4	50-70	1 Yıl +
Konserveler	0-16	70'den Az	1 Yıl
Kuru Fasulye	10	70	6-8 Ay
Sarımsak	0	65-70	6-7 Ay
Kuru Soğan	0	65-70	1-8 Ay
Salatalık	10-13	90-95	10-14 Gün
Patlıcan	7-10	90-95	7-10 Gün
Pırasa	0	95	1-3 Ay
Havuç	0	98-100	4-6 Hafta
Karnabahar	0	95	2-4 Hafta
Çilek	-0.5 İle 0	90-95	5-6 Gün
Karpuz	4-10	80-90	2-3 Hafta
Bal	Oda Sıcaklığı	-	1 Yıl +
Yumurta	10-13	70-75	2-3 Hafta

Kaynak: Mahmutoğlu, T. (2007). *Gıda Endüstrisinde Güvenli Gıda Üretmek*, Ankara: ODTÜ Yayıncılık.

Satın alma sürecinin ardından depolama süreci başlamaktadır. İşletmelerin tedarik ettikleri gıdaların bozulmadan saklanabilmesi için depolama sürecine ihtiyaç duyulmaktadır. Uygun standartlarda gerçekleştirilmeyen depolama işlemleri gıdaların bozulmasına ve besin değerlerinin kaybolmasına sebep olmaktadır.

Depolama alanında mutlaka pencere veya havalandırma olması gerekmektedir. Bununla birlikte depolama alanında soğuk hava ve personelin kayıt ve tartı işlemlerini kolaylıkla yapabilmesi için ana stok deposu bulunmalıdır (Ertaş, 2019: 26; Kılıçalp, 2011: 28; Sümbül, 2008: 61; Aktaş, 2001: 124). Çizelge 2.3'te bazı ürünlere yönelik önerilen raf ömrü, depo nemi ve sıcaklığı ile ilgili bilgiler yer almaktadır. En dayanıklı ürünler; kakao, bal ve konservelelerdir. Raf ömürleri 1 yıl ve üzeri olarak ifade edilmektedir. Raf ömrü en kısa olan pastörize süt, çilek ve uskumru olarak değerlendirilmektedir.

Gıdalar depolama özellikleri açısından, çabuk bozulan ve uzun süre dayanabilen gıdalar olarak iki grupta incelenmektedir. Çizelge 2.4'te gıdaların dayanıklılık durumları yer almaktadır.

Çizelge 2.4 Gıdaların Dayanıklılık Durumu

Çabuk Bozulan Besinler	Uzun Süre Dayanabilen Besinler
Et, Tavuk, Balık	Tahıllar
Et Ürünleri (Salam, Sosis Vb.)	Kuru baklagiller
Süt, Yoğurt, Peynir Vb. Besinler	Kuru meyveler
Yumurta Ve Yumurtadan Yapılan Besinler	Kuru yemişler
Pişmiş Yemekler	Baharatlar
Artan Yemekler	Şeker, yağ, salça
Taze Sebze Ve Meyveler	Turşu-sirke
Soslar, Kremalar	Reçel- marmelat
Kapağı Açılmış Konserveleler	Kapağı açılmamış konserveleler
Tereyağı, Margarinler	Kapağı açılmamış konserveleler
Vakumlu Paketlenmiş Ürünler	Patates, kuru soğan, sarımsak

Kaynak: Bulduk, S. ve Bulduk E. Ö. (2010). *Gıda ve Personel Hijyeni*, Genişletilmiş 5. Baskı, Ankara: Detay Yayıncılık.

2.2.4.3 Hazırlama Süreci

Hazırlanma aşamasında gıda maddelerinin, sağlığa uygun şartlarda gerçekleştirilmemesi durumunda istenmeyen mikroorganizmalar gıdalara nüfuz etmektedir. Bu sebeple tüketicilerin bu gıda maddelerini tüketerek sağlık sorunları yaşamaları muhtemeldir. Gıda maddeleri toplama, taşıma ve nakliye sırasında kirlenme olasılıkları yüksektir. Gerekli hijyen kurallarına uyularak temiz bir ortam sunulması bu kirlenmeleri önleyebilmektedir. Patates, havuç, şalgam ve turp gibi

kökleri toprak altında yetişen gıda maddelerinin toprak veya çamur kalıntıları depolama alanlarına taşınabilmektedir.

Et, kıyma, tavuk, balık, köfte gibi oda sıcaklığında hazırlanırken bozulma riski bulunan gıdalara yönelik işlemler hızlı bir şekilde tamamlanmalı ve bu işlemler bittikten sonra buzdolabında saklanmalıdır (Küçükaslan, 2006: 57). Pişirmek için daha önceden ıslatılan baklagillerin pişirme işlemi ıslatılan su ile yapılmalıdır. Baklagillerin kolay pişmeleri için karbonat gibi maddeler asla ilave edilmemelidir (Yücesan, 2000: 46). Dondurulmuş gıdalar oda sıcaklığında çözdürülmeli ya da buzdolabında bekletilmelidir. Gıdalar pişirilirken uygun yöntem ve süreler dikkate alınmalıdır (Aratoğlu, 2015: 22). Pişirilen yemekler iki saatten fazla oda sıcaklığında bekletilmemelidir ve mutlaka ağzları kapalı tutulmalıdır (Mahmutoğlu, 2010: 316).

Hazırlanma aşamasında yer alan tüm personelin kişisel hijyeninin ve bu aşamada kullanılan tüm malzemenin temizlik ve hijyeninin sağlanması gerekmektedir. Sebze, meyve, pişirmeye hazır tavuk, balık ve yumurta bol su ile yıkanmalı ancak gıdaların temizliği esnasında deterjan gibi temizlik maddeleri asla kullanılmamalıdır. Çapraz bulaşmayı önlemek için sebzeler ile et, tavuk ve balık için ayrı bir mekan, tezgah ve araç gereçler tercih edilmelidir. Hangi bölge ve araç gerecin hangi gıda maddeleri için kullanılacağına karıştırılmaması için renkli kodlama yapılabilir. Besinlere yönelik renkli kodlama sisteminin örneği Çizelge 2.5'te verilmektedir (M.E.B, 2011:10). Bu örnek kodlamaya göre; çiğ et ve tavuk eti kırmızı, meyve ve sebzeler yeşil, çiğ balık mavi, pişmiş etler kahverengi, süt ve süt ürünleri ise beyaz renkli araçlarla kodlanabilmektedir.

Çizelge 2.5 Besinlere Yönelik Renkli Kodlama Örneği

Kırmızı renkli araçlar		Çiğ et ve Tavuk eti
Yeşil renkli araçlar		Meyve ve sebzeler
Mavi renkli araçlar		Çiğ balık
Kahverengi renkli araçlar		Pişmiş etler
Beyaz renkli araçlar		Süt ve süt ürünleri

Kaynak: M.E.B. (2011). Yiyecek İçecek Hizmetleri, Hijyen Sanitasyon, Ankara.

2.2.4.4 Servis Süreci

Gıda akış sürecinin en son aşaması olan servis, misafirlerin istedikleri şekilde pişmiş veya hazırlanmış yiyeceklerin, belirli kurallar çerçevesinde sunulması işlemine denilmektedir (T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı, 2009: 1). Yiyecek içecek

işletmelerinde tüketicilere sunum, servis elemanının masaya servisi ve self servis olarak iki biçimde yapılmaktadır. Self serviste tüketiciler açık büfe veya servis hattı üzerinde yapılan yemek sunumunu kendilerinin almasıyken, masa servisinde misafirlere hizmet eden personel bulunmaktadır. Bu personeller masaların temizliğinden de sorumludur (Koçak, 2015: 86).

Tüketilen gıda maddelerinin görünüşlerinin temiz olması yanıltıcı olabilmektedir. Fiziksel görünümleri temiz olsa dahi içerisinde mikroorganizmalar yer alabilmektedir. Sıcak ve nemli ortamlarda daha fazla çoğalan bu mikroorganizmalar sebebiyle sıcak yemekler daha çabuk bozulmaktadır. Bu tür yiyeceklerin servisi uygun zamanlı ve hijyen kuralları göz ardı edilmeden yapılmalıdır (Sökmen, 2010: 22).

Hemen tüketilmeyecek gıdalar buzdolabına kaldırılmalı fakat sıcak bir şekilde kaldırılırsa buzdolabı içerisinde yer alan diğer besinlerin sıcaklık değerlerini de etkileyeceği için bu gıdaların bozulmasına neden olabilir. Yemekler daha küçük kaplara ayrılarak, içerisinde buz ya da soğuk su bulunan yerlerde bekletilerek 2-3 saati geçmeyecek şekilde ön soğutma işlemi yapılabilir (Merdol vd. 2003: 52).

Sıcak yemekler servis öncesinde 65 derece ve üzerinde bekletilmelidir. Soğuk yemekler ise 10 derecenin altında sıcaklık derecesine sahip olmalıdır. Soğuk yemeklerin servis süreleri iki saati aşmamalıdır. Servis masasında yer alan çatal, bıçak, kaşık takımları temiz bir bez içerisinde tepside/tabakta taşınmalı ve asla elle dokunulmamalıdır. Servis malzemelerinin hiç birinde parmak izi bulunmamalıdır. Yere düşen araç ve gereçler yıkama işlemi yapılmadan kesinlikle kullanılmamalıdır. Kırık ve çatlak olan araç gereçler de servis esnasında asla tercih edilmemelidir (Mahmutoğlu, 2010: 317; Bulduk ve Bulduk, 2010: 54; Sökmen, 2005:23).

2.3 İlgili Araştırmalar

Akgül (2017) Örneklemini Osmaniye’de yaşayan bireylerin oluşturduğu çalışmada anket tekniği kullanarak 399 kişiden veri elde etmiştir. Çalışmanın amacı bireylerin su ürünlerine yönelik gıda güvenliği yaklaşım düzeylerinin belirlenmesidir. Osmaniye de yaşayan tüketicilerin su ürünleri satın alırken daima son kullanma tarihlerini kontrol ettiği tespit edilmiştir. Tüketicilerin gıda güvenliğine

yönelik bilgi düzeylerinin yüksek olduğu, ilgili bilgileri ise en fazla radyo ve televizyon programlarından elde ettikleri belirtilmiştir.

Onur (2018), orta öğretim düzeyinde mutfak ve pastacılık eğitimi alan öğrenciler üzerine gerçekleştirdiği araştırmasında öğrencilerin gıda güvenliğine yönelik bilgi düzeylerini ve uygulama davranışlarını ortaya koymayı amaçlamıştır. Çalışmanın sonucunda ise, öğrencilerin gıda güvenliğine yönelik bilgi düzeylerinin orta seviyede olduğu, mutfakta kişisel hijyen sağlama ve gıda güvenliği doğrultusunda gerçekleştirdiği davranışların ise iyi seviyede olduğu ortaya koyulmuştur. Gıda güvenliği bilgi düzeyi ile uygulama davranışları arasındaki ilişkide ise; öğrencilerin gıda güvenliğine yönelik bilgi düzeyinin bu yöndeki uygulama davranışlarına da kuvvetli bir etki yaptığı belirlenmiştir.

Ertaş (2019) Safranbolu turizm destinasyonun da bulunan yiyecek içecek işletmelerinde çalışan personelin gıda güvenliğine yönelik bilgi düzeyinin belirlenmesine yönelik yaptığı çalışmada mutfak personelinin çoğunun gıda güvenliği kursu almadığı ve gıda güvenliğine yönelik bilgilerin çoğunun deneyimlenmiş kazanımlardan ve tahmini bilgilerden oluştuğu ortaya koyulmuştur.

Yanğış Yüksel (2019) Ankara Etimesgutta yaşayan tüketiciler üzerine yaptığı çalışmada, bireylerin gıda maddelerini satın alma davranışlarının, gıda güvenliği, gıda hazırlama ve tüketme konusundaki bilinç düzeylerinin demografik özelliklere göre belirlenmesini amaçlamıştır. Verilerin toplanmasında yüz yüze görüşme tekniği kullanılmıştır. Çalışmanın sonucunda gıda güvenliğine yönelik bilinç düzeyleri yüksek olan bireylerin mutfakta gıda güvenliğine yönelik uygulamalarının yanlış olduğu tespit edilmiştir.

Gün (2019) otellerin mutfak departmanında çalışan personelin gıda güvenliği ve hijyeni konusundaki bilgi düzeylerini ortaya koymayı amaçlamıştır. Araştırmanın evrenini Tokat ilinde bulunan üç ve dört yıldızlı otele işletmeleri oluşturmaktadır. Anket tekniği kullanılan çalışmanın sonucunda personelin ilgili konularda yüksek düzeyde bilgi sahibi olduğu belirtilmiştir. Bununla birlikte, 45 yaş üzerindeki çalışanların diğerlerine göre; üniversite mezunlarının da ilk öğretim ve lise mezunlarına göre daha bilgili olduğu sonucuna ulaşılmıştır.

Lui vd., (2015) Çin'de bulunana 22 turistik işletmede toplam 171 mutfak personeline ulaşarak, çalışanların gıda güvenliği bilgi, tutum, ve davranış ve düzeyi

üzerine gerçekleştirdiği çalışmada personelin çalışanlarının gıda güvenliğine yönelik bilgi düzeylerinin yeterli olduğu tespit edilmiştir.

Rebouças vd. (2017) Brezilya'da bulunan otel restoranları çalışanlarının gıda güvenliğine yönelik tutum, bilgi ve uygulama düzeylerinin belirlenmesini amaçladığı çalışmada araştırmada, tüm katılımcıların bilgi, tutum ve davranışlarının yeterli olduğu sonucuna ulaşmıştır. Fakat şef ve yönetici kademesindeki katılımcıların çoğunluğunun gıda güvenliğine ilişkin eğitim almasına rağmen bilgi düzeyinin yeterli olmadığı ifade edilmektedir.

Cunha vd.,(2015) Brezilya'da bulunan büfe, restoran, hastane ve okullarda çalışan toplam 183 mutfak personeli üzerine yaptığı çalışmada gıdaların sebep olduğu hastalıklara bakışları ve aldıkları eğitim düzeyleri arasındaki ilişkiyi test etmek amacıyla anket uygulanmıştır. Gıda güvenliğine yönelik uygulamaların hastane, okul ve restoranlarda çalışan personellerin büfelere göre daha fazla olduğu tespit edilmiştir.

Faour-Klingbeil, Kuri ve Todd (2015) Lübnan'da gerçekleştirdiği çalışmada katılımcıların gıda güvenliğine ilişkin genel bilgi seviyesinin yeterli olmadığı tespit edilmiştir. Genel değerlendirmede yiyeceklerin üretiminde gıda güvenliğinin önemli bir yere sahip olduğu ve sağlık açısından sıkıntılar doğurabileceği için bu konuya önem verilmesi gerektiği vurgulanmıştır.

AlShabib, Mosilhey ve Husain (2016), Suudi Arabistan'da farklı uluslardan çalışan portföyüne (Arap, Hindistanlı, Bengalli, Nepalli ve Filipinli) sahip bir üniversitenin iki restoranı ve beş kantininde çalışan personel üzerinde bir araştırma gerçekleştirmişlerdir. Bu çalışmada gıda güvenliği bilgi, tutum ve uygulama düzeylerini ölçmek amaçlanmıştır. Çalışanların gıdaların sebep olduğu hastalıklar konusunda bilgi düzeylerinin iyi, gıda ve kişisel hijyen konularında ise çok iyi seviyede olduğu belirlenmiştir.

Agüeria vd. (2018), Arjantin'de balık restoranlarında çalışan 221 mutfak personeline ulaşarak, çalışanların gıda güvenliği bilgi, uygulama ve tutumlarına ölçmeyi amaçlamıştır. Araştırmanın sonucuna göre mutfak çalışanlarının bilgi, uygulama ve tutum düzeyleri yeterli seviyede olduğu kabul edilerek ve eğitimin öneminin farkındalığı vurgulanmıştır.

Jevsnik, Hlebec ve Raspor (2008), Slovenya’da gıda güvenliği bilgi ve uygulama düzeyinin ölçülmesi amacıyla gerçekleştirdiği çalışmanın örneklemi gıda üreticileri, perakendeciler ve catering çalışanlarından oluşmaktadır. Katılımcıların büyük çoğunluğunun (%78) HACCP sisteminin gıdanın güvenliğini korumak için gerekli bir sistem olduğu konusunda bilgi sahibi oldukları ancak mikrobiyolojik tehlikeler konusunda yetersiz bilgiye sahip oldukları tespit edilmiştir.

Akabanda, Hlortsi ve Kwarteng (2017), gıda güvenliği bilgi, tutum ve uygulama düzeylerine ilişkin Gana’da lise, üniversite, cezaevi ve hastane gibi 29 farklı işletmenin mutfak çalışanlarına anket uygulamıştır. Araştırma sonucunda genel olarak gıda güvenliği bilgi seviyesinin yeterli olduğu sonucuna varılmıştır.

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

YÖNTEM

Araştırmanın bu bölümünde Yükseköğrenim Öğrenci Yurdunda gıda güvenliği kapsamında öğrencilerin tutum ve davranışlarının ölçülmesi üzerine gerçekleştirilen anket uygulaması değerlendirilmektedir. Araştırmanın hipotezleri evren ve örnekleme, verilerin toplanmasında kullanılan araç ve tekniklere bu bölümde yer verilmektedir.

3.1 Araştırmanın Hipotezleri

Araştırmada belirtilen amaca ulaşmak için geliştirilen 6 tane hipotez bulunmaktadır.

H1: Öğrencilerin cinsiyetleri ile gıda güvenliğine yönelik tutumları arasında anlamlı bir farklılık vardır.

H2: Öğrencilerin yaşları ile gıda güvenliğine yönelik tutumları arasında anlamlı bir farklılık vardır.

H3: Öğrencilerin daha önceden gıda kaynaklı bir hastalık geçirip geçirmeme durumu ile gıda güvenliğine yönelik tutumları arasında anlamlı bir farklılık vardır.

H4: Öğrencilerin cinsiyetleri ile gıda güvenliğine yönelik davranışları arasında anlamlı bir farklılık vardır.

H5: Öğrencilerin yaşları ile gıda güvenliğine yönelik davranışları arasında anlamlı bir farklılık vardır.

H6: Öğrencilerin daha önceden gıda kaynaklı bir hastalık geçirip geçirmeme durumu ile gıda güvenliğine yönelik davranışları arasında anlamlı bir farklılık vardır.

3.2 Evren ve Örneklem

Çalışmanın evrenini, Balıkesir ilinde yer alan yükseköğrenim öğrenci yurtlarında barınan öğrenciler oluşturmaktadır. Örneklemine ise Balıkesir Residorm öğrenci yurdunda kalan öğrencilerden meydana gelmektedir. Veriler Balıkesir

Residormda barınan ve çalışmaya katılmayı kabul eden öğrencilerden kolayda örneklem yöntemi tercih edilerek toplanmıştır.

3.3 Verilerin Toplanması ve Çözümü

Araştırmada yer alan ifadelerin doğru ölçülebilmesi için konuyla ilgili alan yazın taraması yapılmıştır. Beard (2012)'nin çalışmasından alınarak düzenlenen anket yükseköğrenim öğrenci yurtlarında kalan öğrencilere kolayda örneklem yöntemi ile uygulanmıştır. Anket Anket, "Likert Tipi Beşli Derecelendirme" kullanılarak hazırlanan 31 ifade ve "Doğru – Yanlış" seçeneği ile 10 ifade olmak üzere toplam 41 ifadeden oluşmaktadır. Bu ifadelere ek olarak cevaplayıcıların kişisel bilgilerini içeren sorular yer almaktadır.

3.4 Verilerin Analizi

Katılımcılardan elde edilen verilerin analizi için SPSS 25.0 (Statistical Package for the Social Science) programı kullanılmıştır. Katılımcılardan anket yardımıyla elde edilen veriler SPSS programına kaydedilerek verilerin analizi sağlanmıştır. Bu program desteğiyle katılımcılardan alınan cevaplara yönelik dağılımlar, kullanılan ölçek için güvenilirlik analizleri, aritmetik ortalamalar, t-testi ve tek yönlü varyans analizi (ANOVA) yapılmıştır.

DÖRDÜNCÜ BÖLÜM

BULGULAR VE YORUMLAR

Çalışmanın bu bölümünde araştırmanın amacına ulaşabilmek için elde edilen bulgular ve bulgulara ilişkin yorumlara yer verilmektedir. Araştırmanın hipotezleri doğrultusunda veriler sayısallaştırılarak çizelgelerle istatistiksel olarak desteklenmektedir.

4.1. Araştırmanın Betimleyici Bulguları

Çalışmanın bu bölümünde katılımcılara yönelik demografik bilgiler (cinsiyet, yaş, öğrenim gördüğü fakülte veya yüksekokul, ailelerin gelir durumu vb.) ve barınma süresi, bir günde yurt mutfağında yemek yeme sıklığı, daha önce gıda kaynaklı bir rahatsızlık geçirme durumu hakkında bilgilere yer verilmektedir. Bu bulgular Çizelge 4.1'de gösterilmektedir.

Çizelge 4.1 Katılımcılara Ait Betimleyici Bulgular

<i>Cinsiyet</i>	n	%	Öğrenim görülen fakülte ya da yüksekokul	n	%
Erkek	145	57,1			
Kadın	193	42,9	Eğitim Fakültesi	52	15,4
<i>Yaş</i>	n	%	Mühendislik-Mimarlık Fakültesi	13	3,8
18 ve altı	14	4,1	MYO	20	5,9
19-20	115	34,0	Fen-Edebiyat Fakültesi	45	13,3
21-22	122	36,1	İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi	25	7,4
23-24	70	20,7	Turizm Fakültesi	90	26,6
25 ve üstü	17	5,0	Beden Eğt.ve Spor YO	45	13,3
<i>Yurtta Barınma Süresi</i>	n	%	Veterinerlik Fakültesi	8	2,4
1 Yıldan az	60	17,8	Sosyal- Fen-Sağlık Bilimleri Ens.	37	10,9
1 Yıl	40	11,8	Diğer	3	0,9
2 Yıl	80	23,7	<i>Sınıf</i>		
3 Yıl	88	26,0	1	72	21,3
4 Yıl ve daha fazla	70	20,7	2	78	23,1
<i>Ailelerin Geliri</i>	n	%	3	107	31,7
0-1500 TL	47	13,9	4	81	24,0
<i>Daha önce hiç yiyecek kaynaklı bir hastalık geçirme</i>			<i>Bir günde yurt mutfağında yemek yeme sıklığı</i>		
Hayır	278	82,2	Asla	62	18,3
			1	84	24,9
			2	86	25,4
			3	55	16,3
			4	51	15,1

Çizelge 4.1'e göre katılımcıların % 57,1'i erkek, %36,1'i 21-22 yaşında ve %26,0'ı 3 yıldır Residorm Balıkesir öğrenci yurdunu tercih etmektedir. Katılımcıların aile gelirlerine baktığımızda %36,4 15001-3000 TL ve 34,4'ü 3001-4500 TL aralığındadır. Katılımcıların %26,6'sı Turizm fakültesinden öğrenim görmektedir ve 31,7'si üç yıldır bu yurdu tercih etmektedir. Katılımcıların yurt mutfağını kullanımlarına baktığında zaman, sadece 18,3'ü asla kullanmıyorum cevabını vermiştir. Son olarak katılımcıların % 82,2'si gıda kaynaklı bir hastalık geçirmediğini ifade etmiştir.

4.2 Güvenilirlik Analizi

Ölçme araçlarında bulunması gereken en temel özellik olan güvenilirlik, o ölçme aracının farklı ölçümlerde birbirine benzer ve tutarlı sonuçlar ortaya koyma özelliğidir. Ölçeklere yönelik güvenilirliğin test edilmesinde farklı teknikler kullanılmaktadır. Sosyal bilimler alanında çoğunlukla ölçekteki ifadelerin varyansları toplamının genel varyansa oranlanması ile bulunan bir ağırlıklı standart değişim ortalamasını esas alan alfa katsayısıdır (Gürbüz ve Mert, 2009).

Cronbach Alpha katsayısı ölçekte yer alan maddelerin iç tutarlılığını kestirmek ve ölçeğin homojen bir yapıya sahip olup olmadığını belirlemek açısından referans alınan istatistiksel bir ölçüttür (Güleç, 2016: 56). Çalışmada yer alan ifadelerin Cronbach's α katsayılarını hesaplamak amacıyla yapılan güvenilirlik analizi Çizelge 4.2'te yer almaktadır.

Çizelge 4.2 Cronbach's Alpha Katsayısı

Cronbach's Alpha	Ölçekteki Soru Sayısı
0,750	41

Çizelge 4.2'ye göre Cronbach's alfa katsayısı 0,750'dir. Gerçek ölçme sonucunu içerisinde barındıran, hatanın ölçme sonucuna ekleyip ölçme sonucundan çıkartılarak üst ve alt sınırları bulunan değer aralığına güven aralığı denir (Can, 2014:29). Cronbach's alfa katsayısının; 0,61–1,00 aralığında olması güvenilir olduğunu göstermektedir (Nakip, 2006: 145). Çizelge 4.2'ye göre kullanılan ölçeğin güvenilir olduğundan bahsetmek mümkündür.

4.3 Katılımcıların Gıda Güvenliğine Yönelik Tutumlarının Değerlendirilmesine İlişkin Frekans Analizi

Yükseköğrenim öğrenci yurtlarında barınan öğrencilerin gıda güvenliğine yönelik tutum ve davranışlarını belirlemeye yönelik hazırlanan 15 ifade beşli likert (“5=Kesinlikle Katılıyorum”, “4=Katılıyorum”, “3=Kararsızım”, “2=Katılmıyorum” ve “1=Kesinlikle Katılmıyorum”) tipindedir. Araştırma bulgularının değerlendirilmesinde temel alınan aritmetik ortalama aralıkları; “1,00-1,80=Kesinlikle Katılmıyorum”, “1,81-2,60=Katılmıyorum”, “2,61-3,40=Kararsızım”, “3,41-4,20=Katılıyorum” ve “4,21-5,00=Kesinlikle Katılıyorum” şeklindedir. Katılımcıların vermiş oldukları puanlar 5,00’e yaklaştıkça önermeye katılım düzeylerinin yüksek, 1,00’e yaklaştıkça ise düşük olduğu kabul edilmektedir (Tekin, 1996).

Çizelge 4.3 Katılımcıların Gıda Güvenliğine Yönelik Tutumlarının Değerlendirilmesine İlişkin Frekans Analizi Bulguları

<i>Aşağıdaki ifadelere ne ölçüde katılıyorsunuz veya katılmıyorsunuz?</i>			Kesinlikle Katılmıyorum	Katılmıyorum	Kararsızım	Katılıyorum	Kesinlikle Katılıyorum	Ortalama
1	Yemek servisi yapan kurumların, çalışanlarını kişisel hijyen ve sanitasyon konusunda eğitmeleri gerektiğini düşünüyorum.	n	12	10	17	127	172	4,29
		%	3,6	3,0	5,0	37,6	50,9	
2	Kendi yemekhanesinde servis edilen yemeklerin güvenli bir şekilde yenmesini sağlamak,yemek firma yönetiminin sorumluluğundadır.	n	4	5	12	159	158	4,37
		%	1,2	1,5	3,6	47,0	46,7	
3	Sağlık departmanı, gıda güvenliği ve sıhhi temizlik sağlamalıdır.	n	4	0	11	150	173	4,44
		%	1,2	0	3,3	44,4	51,2	
4	Herkesin yediği yemeğin güvenliği konusunda endişelenmesi gerektiğine inanıyorum.	n	13	18	71	137	99	3,86
		%	3,8	5,3	21,0	40,5	29,3	
5	Yiyeceklerin güvenli olmasını sağlamak devlet kurumlarının sorumluluğundadır.	n	2	32	32	142	130	4,08
		%	0,6	9,5	9,5	42,0	38,5	
6	Yemek tüketimi ile ilgili karar ve eylemlerimin gıda kaynaklı hastalık riskimi etkilediğine inanıyorum.	n	3	12	39	166	118	4,14
		%	0,9	3,6	11,5	49,1	34,9	
7	Gıda güvenliği benim için önemli bir konudur.	n	1	3	11	110	213	4,57
		%	0,3	0,9	3,3	32,5	63,0	
8	Tüketiciler için gıda güvenliği konusunda daha fazla bilgilendirme olması gerektiğini düşünüyorum.	n	3	6	20	151	158	4,35
		%	0,9	1,8	5,9	44,7	46,7	
9	Gıda güvenliği hakkında ek bilgi edinmek istiyorum.	n	10	32	38	138	120	3,96
		%	3,0	9,5	11,2	40,8	35,5	
10	Meyve ve sebzelerde kullanılan pestisitler sağlık açısından risk oluşturmaktadır.	n	7	13	85	133	100	3,91
		%	2,1	3,8	25,1	38,3	29,6	
11	Yediğim yiyeceklerin güvenli olduğundan emin olmak benim sorumluluğumdadır.	n	16	41	50	143	88	3,73
		%	4,7	12,1	14,8	42,3	26,0	
12	Gıda kaynaklı hastalıkların yaygın olduğuna inanıyorum.	n	3	12	28	174	121	4,18
		%	0,9	3,6	8,3	51,5	35,8	

13	Gıda işlemede kimyasalların ve koruyucuların kullanılması tüketiciler için risk teşkil eder.	n	3	4	30	116	338	4,26
		%	0,9	1,2	8,9	49,1	39,9	
14	Yiyecek İşletmelerinde yenen yemek evde yenen yemeğe oranla gıda kaynaklı hastalıklar açısından daha büyük risk oluşturmaktadır.	n	3	7	29	168	134	4,25
		%	0,9	2,1	7,7	49,7	39,6	
15	Işınlama, yiyeceği daha güvenli hale getirir ve tüketiciler için sağlık riski oluşturmaz.	n	25	46	130	79	58	3,29
		%	7,4	13,6	38,5	23,4	17,2	

Bu bağlamda değerlendirildiğinde Çizelge 4.3'te “Gıda güvenliği benim için önemli bir konudur.” ifadesinin ortalaması ise 4,57”, “Sağlık departmanı, gıda güvenliği ve sıhhi temizlik sağlamanlıdır.” ifadesinin ortalaması 4.44, “Kendi yemekhanesinde servis edilen yemeklerin güvenli bir şekilde yenmesini sağlamak, yemek firma yönetiminin sorumluluğundadır.” ifadesinin ortalaması ise, 4,37’dir. Katılımcıların bu ifadelere kesinlikle katıldığı belirtilmektedir. “Işınlama, yiyeceği daha güvenli hale getirir ve tüketiciler için sağlık riski oluşturmaz.” İfadesinin ortalaması 3,29’dur. Bu ifadeye yönelik katılımcıların değerlendirmesi kararsızım yönünde olmuştur.

4.4 Katılımcıların Gıda Güvenliğine Yönelik Davranışına İlişkin Frekans Analizi

Yükseköğrenim öğrenci yurtlarında barınan öğrencilerin gıda güvenliğine yönelik davranışlarını belirlemeye yönelik hazırlanan 16 ifade Asla-Bazen-Emin Değilim-Genellikle-Daima şeklinde cevaplanmaktadır.

Çizelge 4.4’de verilen frekans analizi sonuçlarına göre katılımcıların “Son kullanma tarihi geçmiş gıdaları atıyorum.” ifadesine yönelik ortalaması 4,62’dir. Bu ifadelerle yönelik öğrencilerin cevabının daima yönünde olduğu söylenebilir. “Çiğ ve pişmiş et için aynı kapları kullanırım.” ifadesinin ortalaması ise 1,42’dir. Öğrencilerin bu ifadeye yönelik cevabı asla şeklindedir. En yüksek ortalamaya sahip ifade ”Son kullanma tarihi geçmiş gıdaları atıyorum“ , en düşük ortalamaya sahip ifade ise “Çatlak ya da parçalanmış yemekler kullanıyorum.” dir.

Çizelge 4.4 Katılımcıların Gıda Güvenliğine Yönelik Davranışına İlişkin Frekans Analizi Bulguları

			Asla	Bazen	Kararsızım	Genellikle	Daima	Ortalama
1	Son kullanma tarihi geçmiş gıdaları atıyorum.	n	3	4	8	88	135	4,62
		%	0,9	1,2	2,4	26,0	69,5	
2	Yemek yedikten hemen sonra kalan yemekleri buzdolabında tutuyorum.	n	5	59	19	165	91	3,82
		%	1,5	17,5	5,6	48,5	26,9	
3	Yemekleri pişirildikten hemen sonra servis ediyorum.	n	3	64	24	177	70	3,73
		%	0,9	18,9	7,1	52,4	20,7	
4	Dondurulmuş gıdaların saklanması ve hazırlanması için etiket talimatlarını takip ediyorum.	n	6	34	30	157	111	3,99
		%	1,8	10,1	8,9	46,4	32,8	
5	Meyve ve sebzeleri yıkamadan tüketiyorum.	n	178	91	12	33	24	1,92
		%	52,7	26,9	3,6	9,8	7,1	
6	Paketlenmiş yiyecekleri saklamak ve hazırlamak için etiket talimatlarını takip ediyorum.	n	8	43	32	167	88	3,84
		%	2,4	12,7	9,5	49,4	26,0	
7	Çatlak ya da parçalanmış yemekler kullanıyorum.	n	238	37	21	23	19	1,65
		%	70,8	11,0	6,3	6,8	5,6	
8	Kalan yemekleri servis etmeden önce 165 ° c'de ısıtırım	n	40	58	190	35	15	2,78
		%	11,8	17,2	56,2	10,4	4,4	
9	Yemek sağlığı ve temizliği konusundaki itibarını temel alan bir işletme seçiyorum.	n	2	17	32	182	105	4,10
		%	0,6	5,0	9,5	53,8	31,1	
10	Yiyecek işletmelerinde, gelen mutfak malzemeleri (tabak, çatal, kaşık vs.) kirliyse yenisini istiyorum.	n	5	19	7	98	209	4,45
		%	1,5	5,6	2,1	29,0	61,4	
11	Buzdolabımın / dondurucumun sıcaklığını periyodik olarak kontrol ediyorum.	n	18	58	71	119	72	3,50
		%	5,3	17,2	21,0	35,2	21,3	
12	Yemek hazırlamadan önce ellerimi sabunla yıkarım.	n	0	3	11	121	203	4,55
		%	0	0,9	3,3	35,8	60,1	
13	Çiğ ve pişmiş et için aynı kapları kullanırım.	n	211	43	29	33	22	1,85
		%	2,4	12,7	83,6	9,8	6,5	
14	Pişirmek için yumurta kullandıktan sonra ellerimi nadiren yıkarım.	n	155	21	17	72	73	2,67
		%	45,9	6,2	5,0	21,3	21,6	
15	Bir kutu şişkinse veya içine çökükse, içinde ne varsa onu yine de tüketirim.	n	157	47	79	38	17	2,14
		%	46,4	13,9	23,4	11,2	5,0	
16	Marketten yiyecek satın almadan önce son kullanma tarihlerini kontrol ediyorum.	n	4	19	14	98	203	4,42
		%	1,2	5,6	4,1	29,0	60,1	

4.5 Katılımcıların Gıda Güvenliğine Yönelik Bilgisine İlişkin Frekans Analizi

Yükseköğrenim öğrenci yurtlarında barınan öğrencilerin gıda güvenliğine yönelik bilgisini belirlemeye yönelik hazırlanan 10 ifadenin cevap seçenekleri doğru/yanlış şeklindedir. Katılımcıların gıda güvenliğine yönelik bilgisinin tespit edilmesine yönelik yapılan frekans analizi sonuçları Çizelge 4.5'te yer almaktadır.

Çizelge 4.5 Katılımcıların Gıda Güvenliğine Yönelik Bilgisine İlişkin Frekans Analizi Bulguları

			Doğru	Yanlış	Ortalama
1	Çiğ deniz mahsulleri nadiren gıda kaynaklı hastalıkları riski taşır.	n	275	63	1,18
		%	81,4	18,7	
2	Sebzelerin soğuk suya batırılması böcek ilacı kalıntılarını tamamen temizleyecektir.	n	142	196	1,58
		%	42,0	58,0	
3	Az pişmiş ette bulunan E. Coli (genel olarak insan ve hayvanların bağırsaklarında bulunan tıbbi adı <i>Escherichia Coli</i> olan bir bakteridir.) ölümcül olabilir.	n	275	63	1,18
		%	8,4	18,6	
4	Et veya kümes hayvanları pişirildikten sonra, yiyene kadar oda sıcaklığında bırakmak güvenlidir.	n	194	444	1,42
		%	57,4	42,6	
5	Gıdaların soğutulması patojenik (bir düzine bakteri türü ile mikotoksijenik küfler) mikroorganizmaların büyümesini tamamen durdurur.	n	214	124	1,36
		%	63,3	36,7	
6	Gıdaları 122 ° F 'de soğutulması, patojenik mikroorganizmaların gıdanın içinde veya üzerinde büyümemesini sağlar	n	235	103	1,30
		%	69,5	30,5	
7	Çocuklar, gençlerden daha fazla yiyecek kaynaklı hastalığa açıktır.	n	309	29	1,09
		%	91,4	8,6	
8	Güvensiz gıdalar, görünüşleri ve kokuları ile tespit edilebilir.	n	270	68	1,20
		%	79,9	20,1	
9	Açılmamış işlenmiş etler güvenli bir şekilde 4 haftaya kadar soğutulabilir.	n	215	123	1,36
		%	63,6	36,4	
10	Yaşlılar, gençlerden ziyade gıda kaynaklı hastalıklara karşı daha hassastır.	n	302	36	1,11
		%	86,3	10,7	

Çizelge 4.5'e göre "Sebzelerin soğuk suya batırılması böcek ilacı kalıntılarını tamamen temizleyecektir." ifadesi öğrenciler tarafından ortalama olarak tek "Yanlış" (1,58) cevabının geldiği ifade olarak değerlendirilebilir. Öğrencilerin diğer ifadelere yönelik verdiği cevapların ortalaması "Doğru" şeklinde olduğu ifade edilebilir. Katılımcılar toplamda ortalama 1 ifadeyi yanlış ve 9 ifadeyi doğru şekilde cevaplamıştır.

4.6 Cinsiyet Grupları Arasında Fark Testi (t- testi)

Araştırma kapsamında ortaya çıkan H1 (Öğrencilerin cinsiyetleri ile gıda güvenliğine yönelik tutumları arasında anlamlı bir farklılık vardır.) hipotezinin test edilmesi için Cinsiyet grupları arasındaki farkları incelemek gerekmektedir. Bu amaçla gerçekleştirilen t-testine ait sonuçlar Çizelge 4.6'da yer almaktadır.

Çizelge 4.6 Cinsiyet Grupları Arasında Fark Testi Bulguları

TUTUM	Grup	N	Ortalama	Standart Sapma	t	df	p
		Kadın	193	4,2017	0,41580	4,096	336
Erkek		145	3,9926	0,52241	3,967	268,139	
DAVRANIŞ	Kadın	193	3,3818	0,36746	0,250	336	0,802
	Erkek	145	3,3707	0,44111	0,244	276, 854	

Kadın ve erkeklerin gıda güvenliğine yönelik tutumlarının karşılaştırılması amacıyla yapılan t testinde kadın ve erkeklerin tutum düzeylerinin farklı olduğu sonucuna ulaşılmıştır. Bu sonuca göre kadın katılımcıların gıda güvenliğine yönelik tutum ve davranış düzeyleri (3,9926) erkek katılımcılara göre (4,2017) daha fazladır. Bu durumda H1 hipotezi kabul edilmiştir. Kadın ve erkeklerin davranış düzeylerinin arasında ise anlamlı bir farklılık çıkmamıştır ($p>0,05$). H4 hipotezi reddedilmiştir.

4.7 Yaş Grupları Arasında Fark Testi (ANOVA)

Araştırmada belirlenen amaçlara ulaşılabilme adına oluşturulan H2 hipotezinin test edilmesi için öğrencilerin gıda güvenliğine yönelik tutum düzeylerinin yaşları arasındaki farkı ortaya koymak amacıyla varyans analizi (ANOVA) yapılmıştır. ANOVA analizine yönelik bulgular Çizelge 4.8'de yer almaktadır. Çizelge 4.7'e göre farklı yaş aralıklarında bulunan öğrencilerin gıda güvenliğine yönelik tutumları arasında istatistiksel olarak anlamlı bir farklılık bulunmaktadır ($p< 0,005$). Bu farklılığın hangi gruplar arasında olduğunu belirlemek için uygulanacak post-hoc testinin tekniğini belirlemek önem taşımaktadır. Çizelge 4.8'da varyansların homojenliği testine yer verilmiştir.

Çizelge 4.7 Yaş Grupları Arasında Fark Testi (ANOVA) bulguları

	N	Ortalama	Standart Sapma	Anlam Değeri
18 yaş ve altı	14	3,9048	0,63715	0,000
19-20	115	3,9762	0,56466	
21-22	122	4,2246	0,39410	
23-24	70	4,2038	0,31575	
25 yaş ve üstü	17	4,0157	0,02585	

Çizelge 4.8 Varyansların Homojenliği Testi

Levene	df1	df2	P
5,912	4	333	0,000

Çizelge 4.8'e göre varyansların homojen bir dağılım göstermediği görülmüştür ($p>0,05$). Buna göre varyansların gruplar arasında homojen dağılım göstermemesi durumunda uygulanabilecek post-hoc tekniklerden biri olan Games-howel tekniği kullanılmıştır (Nakip, 2006).

Çizelge 4.9 Games-Howell Testi Sonuçlarına Yönelik Bulgular

	Kareler Toplamı	df	Ortalama Kareler	F	P	Anlamlı Farklılıklar
Gruplararası	5,015	4	1,254	5,873	0,000	19-20 ile 21-22 yaş
Gruplarıçi	71,098	333	0,214			19-20 yaş ile 23-24 yaş

ANOVA analizinin sonuçları Çizelge 4.9'da gösterilmiştir. Çizelgeye göre 19-20 ile 21-22 ve 19-20 ile 23-24 yaşları arasında anlamlı bir farklılık vardır. Bu

durumda H2 hipotezi kabul edilmiştir. Farklı yaş aralıklarında bulunan öğrencilerin gıda güvenliğine yönelik tutumları arasında anlam değeri 0,600'dür. Dolayısıyla istatistiksel olarak anlamlı bir farklılık bulunmaktadır ($p < 0,005$). H5 hipotezi reddedilmiştir.

4.8 Katılımcıların daha önce gıda kaynaklı hastalık geçirme durumu arasındaki Fark Testi (t-testi)

Araştırmada yer alan H3 hipotezi kapsamında katılımcıların daha önce gıda kaynaklı bir hastalık geçirme durumları arasındaki farkları incelemek amacıyla bağımsız t-testi yapılmıştır. T-testine ait sonuçlar Çizelge 4.10'de verilmiştir.

Çizelge 4.10 Gıda Kaynaklı Hastalık Geçirme Durumu Arasındaki Fark Testi (T-Testi) Bulguları

TUTUM	Grup	N	Ortalama	Standart Sapma	t	df	p
	DAVRANIŞ	Evet	60	4,1656	0,53664	0,962	336
Hayır		278	4,1005	0,46118	0,872	78,881	
Evet		60	3,3818	0,36746	0,250	336	0,802
	Hayır	278	3,3707	0,44111	0,244	276,854	

Çizelge 4.10'e göre katılımcıların daha önce gıda kaynaklı hastalık geçirmiş olma ya da olmama durumları ile gıda güvenliğine yönelik tutumları ve davranışları arasında istatistiksel olarak anlamlı bir farklılık görülmemektedir. Bu durumda H3 ve H6 hipotezleri reddedilmiştir.

5. SONUÇ VE ÖNERİLER

Yükseköğrenim öğrenci yurtlarında kalan öğrencilerin gıda güvenliğine yönelik tutum ve davranışlarını değerlendirmek amacıyla gerçekleştirilen çalışmanın bu bölümünde araştırmanın bulguları doğrultusunda ulaşılan sonuçlara ve bu sonuçlara yönelik geliştirilen önerilere yer verilmektedir.

5.1 SONUÇ

Geçmişten günümüze her dönemde beslenmenin insanlık tarihinin temel sorunu olarak gündeme geldiği görülmektedir. Geçmiş çağlarda kıtlık ve açlıktan bahsedilirken günümüzde sağlıklı gıdaya erişim önemli bir sorun haline gelmektedir. Maalesef Dünya’da sağlıklı gıdaya erişim hakkı herkese eşit bir şekilde olmamaktadır.

Araştırmaya katılan kişilerin gıda güvenliğine yönelik tutumları değerlendirildiğinde kadınların tutumlarının erkeklere göre daha yüksek olduğu görülmektedir. Genellikle kadınların vücutlarında erkeklere oranla daha fazla yağ bulunmaktadır (Sağlık Bakanlığı Temel Sağlık Hizmetleri Genel Müdürlüğü, 2004). Bu sebeple kadınların kendilerine daha dikkat etmek istemeleri, zayıf kalma arzusu ve zayıf kalabilmek için sağlıklı beslenmeye yönelmeleri nedeniyle kadınların erkeklere göre daha dikkatli ve bilgili olduğu ifade edilebilir. Katılanların gıda güvenliğine yönelik davranışlarında ise cinsiyet gruplarına göre istatistiksel olarak anlamlı bir farklılık bulunmamaktadır.

Araştırmaya katılan kişiler genellikle 19-22 yaş aralığındadır. Bu öğrencilerin gıda güvenliğine yönelik tutumları değerlendirildiğinde 19-20 yaş aralığı ile 23-24 yaş aralığı arasında anlamlı bir farklılık olduğu ve yaş arttıkça gıda güvenliğine yönelik tutumlarında da artış olduğu görülmektedir.

Katılımcıların %70,4’ü 2 yıl ve daha fazla süredir yükseköğrenim yurdunda kalmaktadır. Bu yurttaki kalan üniversite öğrencilerinin sadece %18’i beslenme ihtiyaçlarını dışardan karşıladığını ifade etmektedir. Geri kalan %82’si ise en az günde bir defa yurt mutfağını kullanmaktadır. Ayrıca yurttaki kalan öğrencilerin %17,8’i daha önce gıda kaynaklı bir hastalık geçirmiştir. Gıda kaynaklı hastalık

geçirme durumları ile gıda güvenliğine yönelik tutumları arasında anlamlı bir farklılık bulunmamaktadır. Katılımcıların arasında hastalık geçiren öğrenci sayısının oldukça az olması sebebiyle böyle bir sonuç elde edildiği düşünülebilir.

Araştırma kapsamında oluşturulan hipotezler ele alındığında katılımcıların cinsiyetleri ve yaşları ile gıda güvenliğine yönelik tutumları arasında anlamlı bir farklılık vardır (H1, H2). Fakat katılımcılar daha önceden gıda kaynaklı bir hastalık geçirip geçirmeme durumu ile gıda güvenliğine yönelik tutumları arasında anlamlı bir farklılık bulunamamıştır (H3). Bunlara ek olarak katılımcıların cinsiyetleri, yaşları ve daha önce gıda kaynaklı hastalık geçirip geçirmeme durumu ile gıda güvenliğine yönelik davranışları arasında anlamlı bir farklılık tespit edilememiştir (H4, H5 ve H6).

Yapılan bir araştırmaya göre yüksek öğrenim gören öğrencilerin gıda güvenliğine yönelik bilinç düzeyleri yaklaşık %50'dir. Bu oran oldukça düşüktür. Toplumun geri kalanının bilinç düzeyinin daha düşük olması beklenmektedir. Dolayısıyla hem bireylerin ve toplumların gıda güvenliğine ilişkin bilinç düzeylerini arttırmak için ürünü üretenden pazarlayana, karar alma mekanizmasına, politika geliştiren ve bunları uygulayanlara ciddi görevler düşmektedir (Gündüz ve Aydoğan,2015).

Katılımcıların gıda güvenliğine yönelik tutum ve davranışlarının genel olarak değerlendirildiğinde yetersiz olduğu görülmektedir. Yükseköğrenim gören katılımcıların gıda güvenliğine yönelik bilgi birikimine sahip olduğu ancak bildiklerini davranışa dönüştürmedikleri ifade edilebilmektedir.

5.2 Öneriler

Araştırmanın bu bölümünde çalışmanın sonuçlarına yönelik öneriler yer almaktadır.

Yurt yönetimi tarafından öğrencilerin gıda güvenliğini sağlayacak personele eğitimler verilerek, öğrencilerin de bu konuda bilgi düzeylerini arttırmaya ve farkındalık yaratmaya yönelik eğitici seminerler düzenlenebilir.

Yurt mutfağına yönelik gıda güvenlik önlemlerinin alındığına dair açıklayıcı bilgilendirmeler yurt yönetimi tarafından öğrencilere yapılabilir. Yüksel (2018)'in yılında yaptığı çalışmaya göre öğrencilerin Residorm Balıkesir öğrenci yurduna yönelik genel memnuniyet düzeyleri yüksek olmasına rağmen bazı memnuniyetsiz

durumlar söz konusu olmaktadır. Bu durumlardan bir tanesi “Yemekhane-kantin işletmesinde verilen hizmetler, yemek hazırlama yerlerinin temizliği, kullanılan araç-gereçler, sunum şekli, personelin kılık-kıyafeti de hijyenik şartlara uygunluğudur” bu ifade genel olarak uygun görülmesine rağmen puanı oldukça düşüktür. Bu sebeple yurt yönetiminin gıda güvenliğine yönelik aldığı tüm önlemler öğrencilerin de memnuniyet düzeylerini arttıracaktır.

Yurt yöneticilerinin, öğrencilerinin gıda güvenliği endişesi taşıma durumlarını araştırarak öğrencilerin bu konudaki sorun ve beklentilerinin giderilmesi hususunda bilgilendirmeler ve kendi içerisinde iyileştirmeler yapmasına önem verilmelidir.

Bu çalışma Balıkesir’de yer alan yükseköğrenim öğrenci yurdunda gerçekleştirilmiştir. Diğer illerdeki yükseköğrenim öğrenci yurt hizmeti veren özel ve KYK yurtlarında da bu çalışma gerçekleştirilebilir.

Özel öğrenci yurtları ile KYK yurtlarında kalan öğrencilerin gıda güvenliğine yönelik tutumları karşılaştırılabileceği gibi, yurtların gıda güvenliğine yönelik tutumları ve aldıkları tedbirlerde karşılaştırılabilir.

Özel yurtları tercih eden satın alma motivasyonları içerisinde gıda güvenliğinin ne derece etkili olduğu belirlemek amacıyla bir çalışma gerçekleştirilebilir.

Öğrencilerin kaldıkları yurtlarda gıda güvenliğine yönelik endişe taşıma duruma göre memnuniyet düzeyleri, başkasına tavsiye etme ve tekrar bu yurdu seçme durumları arasındaki ilişkiyi belirlemeye yönelik çalışmalar yapılabilir.

Gıda güvenliğinin sağlıklı yaşamakla olan ilgisi göz önüne alınarak milli eğitim ya da yükseköğrenim kurumlarında gıda hijyeni ve sağlıklı beslenmeye yönelik derslerin müfredat içerisine alınması öğrencilerin güvenliği gıda bilgi düzeylerinin artmasına imkan sağlayabilir.

KAYNAKÇA

- Agüeria, Daniela Alejandra., Terni, Claudia., Baldovino, Victor Manuel ve Civit, Diego (2018). Food Safety Knowledge, Practices and Attitudes of Fishery Workers in Mar Del Plata, Argentine. *Food Control* 91: 5-11.
- Ağaç, S, Çivitçi, Ş, Dengin, S. (2015). Öğrenci Yurtlarında Giysi Bakım ve Muhafaza Durumunun Belirlenmesi ve Yaşanılan Sorunlar. *Mühendislik Bilimleri ve Tasarım Dergisi*, 3 (3), 189-197.
- Akabanda, Fortune., Hlortsi, Eli Hope ve Kwarting, James Owusu (2017). Food Safety Knowledge, Attitudes and Practices of Institutional Food Handlers in Ghana. *BMC Public Health* 17(40): 1-9.
- Akgül, C. (2017). *Su Ürünlerinde Gıda Güvenliği Ve Tüketimi Konusunda Osmaniye İlindeki Tüketicilerin Bilgi Düzeylerinin İncelenmesi*, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Tunceli: Munzur Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü.
- Aktaş, A. (2001). *Ağırlama Endüstrilerinde Yiyecek ve İçecek Yönetimi*, 2. Baskı, Antalya: Livane Matbaası.
- Aktaş, A. ve Özdemir, B. (2012). *Otel İşlemelerinde Mutfak Yönetimi*. (3. Basım). Ankara: Detay Yayıncılık.
- Al-Shabib, Nasser Abdulatif., Mosilhey, Sameh Hassan ve Husain, Fohad Mabood (2016). Cross-sectional Study on Food Safety Knowledge, Attitude and Practices of Male Food Handlers Employed in Restaurants of King Saud University, Saudi Arabia. *Food Control* 59: 212-217.
- Alpuğuz, G. (2007). *Biyoloji Öğretmenliği Bilim Dalı Ortaöğretim Öğrencileri (I. ve II. Sınıf) ve Üniversite Öğrencilerinde (I. Ve Iv. Sınıf) Gıda Hijyeni Konusuna İlişkin, Bilgi ve Davranışlarının Bazı Değişkenlere Göre İncelenmesi*. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Ankara: Gazi Üniversitesi, Eğitim Bilimleri Enstitüsü.
- Aral, N. (2009). *Su Ürünleri İşleme Tesislerindeki Hijyen Uygulamaları*. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Muğla: Muğla Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü.
- Aratoğlu, C. (2015). *Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesinde ve Meslek Yüksekokulunda Aşçılık Eğitimi Alan Öğrencilerin Gıda Güvenliği Konusundaki Bilgi ve Uygulama Düzeyleri*, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Ankara: Gazi Üniversitesi, Eğitim Bilimleri Enstitüsü.
- Aratoğlu, C. (2015). *Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesinde ve Meslek Yüksekokulunda Aşçılık Eğitimi Alan Öğrencilerin Gıda Güvenliği Konusundaki Bilgi ve Uygulama Düzeyleri*, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Ankara: Gazi Üniversitesi, Eğitim Bilimleri Enstitüsü.
- Arlı, E. (2013). Barınma Yerinin Üniversite Öğrencilerinin Kişisel ve Sosyal Gelişim ve Akademik Başarı Üzerindeki Etkilerinin Odak Grup Görüşmesi ile İncelenmesi. *Yükseköğretim ve Bilim Dergisi*, 3(2), 173-178.

- Ateş, İ. (1982). *Vakıflarda Eğitim Hizmetleri ve Vakıf Öğrenci Yurtları*, VD, 14, s. 29- 100, Ankara
- Ayaz, N., ve Başdağ, S. (2016). Üniversite Öğrencilerinin Özel Yurt Satın Alma Davranışı: Karabük İli Örneği. *Karabük Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 2, 79-98.
- Baş, M. (2004). *Besin Hijyeni Güvenliği ve HACCP*, Ankara: Sim Matbaacılık.
- Baysan, F. (2009). *Hemşirelerin Gıda Ürünleri İle İlgili Sağlık Risklerine Karşı Tutumları*, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Konya: Selçuk Üniversitesi, Sağlık Bilimleri Enstitüsü.
- Beard, K (2012). *Food Safety Attitudes And Behaviors Of Students Living In University Dormitorie In Southeast Texas*. Yüksek Lisans Tezi, Lamar University.
- Bosi, A.T., (2003). *Gıda Güvenliği ve Güvencesi*. Türk Belediyecilik Sempozyumu (SABEM) www.sabem.saglik.gov.tr/kaynaklar/2989.pdf (Erişim Tarihi: 11.12.2019).
- Bozkurt, B. (2011). *Kredi ve Yurtlar Kurumunda Kalan Öğrencilerin Memnuniyet Derecelerinin Lojistik Regresyon Yöntemi İle Araştırılması: Edirne İli Örneği*. Edirne: Yüksek Lisans Dönem Projesi, Trakya Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü,
- Bucak, T. (2012). *Yiyecek içecek işletmelerinde ISO 22000 Gıda güvenliği Yönetimi Sisteminin Uygulanabilirliği: İzmir Örneği*, Yayınlanmamış Doktora tezi, İzmir: Dokuz Eylül Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Buğday Ekolojik Yaşamı Destekleme Derneği, *Barınmanın Kısa Tarihi*, 27 Temmuz 2016. http://www.bugday.org/portal/haber_detay.php?hid=184, (Erişim Tarihi: 15.11.2019).
- Bulduk, S. (2003). *Gıda ve Personel Hijyeni*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Bulduk, S. (2014). *Gıda ve Personel Hijyeni*, Ankara: Detay Yayıncılık.
- Bulduk, S. ve Bulduk E. Ö. (2010). *Gıda ve Personel Hijyeni*, Genişletilmiş 5. Baskı, Ankara: Detay Yayıncılık.
- Caswell, J. A. ve Modjuzska, E. M., (1996). Using Informational Labeling to Influence the Market for Quality in Food Products. *American Journal of Agricultural Economics* 78, 1248-1253.
- Ciğirim Beyhan, Y. (1994). *Toplu Beslenme Sistemlerinde Hijyen*, Ankara: Kök Yayıncılık.
- Cunha, Diaogo Thimoteo da., Braga, Anna Rafaela Cavalcante., Passos, Estevao da Camargo., Stedefeldt, Elke ve Rosso, Veridana Vera de (2015). The Existence of Optimistic Basic About Foodborne Disease by Food Handlers and Its Association with Training Participation and Food Safety Performance. *Food Research International* 75: 25-33.
- Cömert, M. (2011). *Otel İşletmeleri Mutfak Personelinin Gıda Güvenliği Algılamaları ve Ankara'da Bir Uygulama*, Yayınlanmamış Doktora Tezi, Ankara: Gazi Üniversitesi, Eğitim Bilimleri Enstitüsü.

- Çelebi, İ. (1999). Osmanlı Medreselerinin Kuruluşu, Yükseliş ve Çöküş Nedenleri, *Osmanlı Ansiklopedisi*, 5, 168 -175, Ankara: Yeni Türkiye Yayınları,
- Çiçek, D. (2008). Temizlik Hizmeti Eğitimi Üzerine Kavramsal Deneme Çalışması. *IV Lisans Üstü Turizm Öğrencileri Araştırma Kongresinde sunulan Bildiri*. (23-27 Nisan 2008, 259-276. Antalya).
- Dağnilak, B., 2010, *Konya'da Faaliyet Gösteren Gıda İşletmelerinin HACCP Bilgi ve Uygulama Düzeylerinin Belirlenmesi*, Yüksel Lisans, Selçuk Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü.
- Davis, B., Lockwood, A. ve Stone, S. (1998). Food and Beverage Management Third Edition, *Butter Worth Heinemann Ltd*. Oxford.
- Deliens, T., Clarys, P., De Bourdeaudhuij, I., ve Deforche, B. (2014). Determinants of Eating Behaviour in University Students: A *Qualitative Study Using*. *BMC Public Health*, 14(53), 2-12.
- Demircioğlu, Y. (2004). Gıda Güvenliği Açısından Pestisit Kalıntıları. *Mesleki Eğitim Dergisi*, 6 (12), 101-112.
- Denizer, D. (2005). *Konaklama İşletmelerinde Yiyecek Ve İçecek Yönetimi*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Erkan, A. (2013). Bütçe Politikalarının Üniversite Gençliğine Sunulan Hizmetler Üzerindeki Etkisinin İncelenmesi ve Değerlendirilmesi. *Gençlik Araştırmaları Dergisi*, 1(1), 190-209.
- Ertağ, M. (2019). *Safranbolu Turizm Destinasyonunda Mevcut Yiyecek İçecek İşletmelerindeki Çalışan Personellerin Gıda Güvenliği Bilgi Düzeylerinin Belirlenmesi*. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Konya: Selçuk Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Ertağ, M. (2019). *Safranbolu Turizm Destinasyonunda Mevcut Yiyecek İçecek İşletmelerindeki Çalışan Personellerin Gıda Güvenliği Bilgi Düzeylerinin Belirlenmesi*, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Konya: Selçuk Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Eşidir, Y. (2017). Yükseköğretimde Barınma Politikalarının Değerlendirilmesi ve Türkiye İçin Öneriler, *T.C. Kalkınma Bakanlığı Sosyal Sektörler Ve Koordinasyon Genel Müdürlüğü*, Yayın No: 2976.
- Filiz, Z., ve Çermek, F. (2007). Üniversite Öğrencilerinin Barınma Sorunlarının Uygunluk Analizi ile İncelenmesi. *Eskişehir Osmangazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 8(2), 207-224.
- Faour-Klingbeil, Daima., Kuri, Victor ve Todd, Ewen (2015). Investigating A Link of Two Different Types of Food Business Management to The Food Safety Knowledge, Attitudes and Practices of Food Handlers in Beirut, Lebanon. *Food Control* 55: 166-175.
- Giray, H. ve Soysal, A., (2007). *Türkiye'de Gıda Güvenliği ve Mevzuatı*. TSK Koruyucu Hekimlik Bülteni, 6 (6), 485-490.
- Gökdemir, A. (2003). *Mutfak Hizmetleri Yönetimi*, Ankara: Detay yayıncılık.
- Gökyer, N. (2012). Özel Öğrenci Yurtlarında Kalan Öğrencilerin Yurt Yönetiminden Kaynaklanan Sorunlara İlişkin Görüşleri (Elazığ İli Örneği). *International Journal of Social Science*, 5 (4), 75-94.96

- Gül F ve Önal A. E. (2008). Halk Sağlığı Açısından Gıda Analizlerinin Önemi. *Nobel Med*, 4(3), 07-14.
- Güldiken, N. ve Özekicioğlu, H. (2004). Anadolu Üniversitelerinde Ailelerinden Uzakta Öğrenim Gören Öğrencilerin Barınmaya İlişkin Sorunları. *Cumhuriyet Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Dergisi*, 5 (1), 163- 180.
- Güleç. E. (2016). *Kullanım ve Doyumlar Yaklaşımının Sosyal Medya Kullanım Niyeti ve Turistik Deneyim Üzerindeki Etkisinin Belirlenmesi*. Balıkesir Üniversitesi, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Balıkesir: Balıkesir Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Gün, S. (2019). *Tokat'taki 3 ve 4 Yıldızlı Otel Yiyecek-İçecek Hizmeti Veren Otel İşletmelerinin Mutfaklarının Gıda Güvenliği Ve Hijyen Yönünden İncelenmesi: İzmir Kâtip Çelebi Üniversitesi Departmanlarına Yönelik Bir Araştırma*, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, İzmir: İzmir Kâtip Çelebi Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Gündoğdu, A. (2014). Suffa'dan Yurt'a Öğrenci Yatılı Hizmetleri. *Eğitime Bakış: Eğitim Öğretim ve Bilim Araştırma Dergisi*, 10(30), 1-2.
- Gündüz, O. ve Aydoğan, C. (2015). Önlisans Öğrencilerinin Gıda Güvenliği Bilinç Düzeyleri Üzerine Bir Araştırma, *Akademik Yaklaşımlar Dergisi*, 6 (1), 34-44.
- Gürbüz, S., ve Mert, İ. S. (2009). Örgütsel Adalet Ölçeğinin Geçerlik ve Güvenirlik Uygulaması: Kamuda Görgül Bir Çalışma. *Amme İdaresi Dergisi*, 42(3), 117-139.
- Henson, S.J. ve Traill, B. (1993). The Demand for Food Safety. Market Im Perfection Sand the Role of Government, *Food Policy*, (18) 152-162.
- İrfan, T. (2013). Sosyal Devlet Bağlamında Türkiye'de Sosyal Yardım ve Sosyal Güvenlik. *Akademik İncelemeler Dergisi*, 8(3), 275-305.
- Jevsnik, Mojca, Hlebec, Valentina ve Raspor, Peter (2008). Food Safety Knowledge and Practices Among Food Handlers in Slovenia. *Food Control* 19: 1107-1118.
- Kabacık, M. (2008). *Dört ve Beş Yıldızlı Otel Mutfaklarında Çalışan Personelin Gıda Güvenliği Konusundaki Bilgilerinin Saptanması*, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Ankara: Gazi Üniversitesi, Eğitim Bilimleri Enstitüsü.
- Kara, Ö. (2009). *Yükseköğretimde Barınma Sorunu, Türkiye'de Öğrenci Yurtları ve Dünyadan Örnekler*. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Antalya: Akdeniz Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Karaali, A., 2003, Gıda İşletmelerinde HACCP Uygulamaları ve Denetimi, *T.C. Sağlık Bakanlığı Temel Sağlık Hizmetleri Genel Müdürlüğü*, Ankara.
- Karataş, S. (2012). Yükseköğretim Öğrencilerinin Kredi ve Yurtlar Kurumu Hizmet Kalitesi ve Yurtlardan Memnuniyetleri Üzerine Görüşleri (Afyonkarahisar Tınaztepe Yurdu Örneği). *The Journal of Academic Social Sciences*, 5(5), 185-200
- Kavuncu, E. (2014). Türkiye'de Üniversitelerde Öğrenci Yurt Hizmetleri ve Barınma Sorunu, *Eğitim Öğretim ve Bilim Araştırmaları Dergisi*, 10 (30), 48-51.

- Kılıçalp, A. (2011). *Türkiye'yi Ziyaret Eden Turistlerin Gıda Güvenliği Algulamaları Üzerine Bir Araştırma*, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Aydın: Adnan Menderes Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Koçak, N. (2015). *Yiyecek İçecek İşletmelerinde Gıda ve Personel Hijyeni*, Ankara: Detay Yayıncılık.
- Kökten, Y. (1986). *Öğrenci Yurtları Üzerine Bir İnceleme ve Yurt Planlama İlkelerin Belirlenmesi*, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, İstanbul: Mimar Sinan Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Küçükaslan, N. (2006). *Yiyecek İçecek İşletmelerinde Mutfak Hizmetleri Yönetimi*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Leisinger, K. M., (2000). *Population Growth, Food Security, and Civil Society, Development and Cooperation*, , DSE, Berlin, (1)9-12.
- Liu, Sufen., Liu, Zhenhua., Zhang, Heng, Lu, Lingling., Liang, Junhua ve Huang, Quing (2015). Knowledge, Attitude and Practices of Food Safety amongst Food Handlers in the Coast Resort of Guangdong, China. *Food Control* 47: 457-461.
- M.E.B. (2011). *Yiyecek İçecek Hizmetleri, Hijyen Sanitasyon*, Ankara.
- Mahmutoğlu, T. (2007). *Gıda Endüstrisinde Güvenli Gıda Üretmek*, Ankara: ODTÜ Yayıncılık.
- MEB Mevzuat. (2017). Özel Öğrenci Yurtları Yönetmeliği. *MEB Mevzuat*. 17.10 2019 tarihinde http://mevzuat.meb.gov.tr/html/25659_0.html adresinden alındı.
- Merdol, K. T., Beyhan, Y., Ciğirim, N., Sağlam, F., Tayfur, M., Baş, M. ve Dağ, A. (2003). *Toplu Beslenme Yapılan Kurumlarda Çalışan Personel İçin Sanitasyon/Hijyen Eğitim Rehberi*. Ankara: Hatipoğlu Yayınevi.
- Merdol, T. K., Beyhan, Y., Ciğirim, N., Sağlam, F., Tayfur, M., Baş, M., ve Dağ, A. (2000). *Toplu Beslenme Yapılan Kurumlarda Çalışan Personel için Sanitasyon/Hijyen Eğitimi*. Ankara: Hatipoğlu Yayınevi.
- Mısırlıoğlu, H.C. (2014). *Yükseköğrenim Yurtlarında Barınan Öğrencilerin Yurt Olanakları Memnuniyetine İlişkin Bir Araştırma*. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Ankara: Gazi Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü,
- Nakilcioğlu, K. K. (2004). *Beslenme Öğretmenlerinin Hizmetiçi Eğitimi Kursunda Almış Oldukları Hijyen ve Sanitasyon Konularına Yönelik Bilgi Kalıcılığı, Bu Bilgilerin Konu İle İlgili Davranışlarına Olan Etkisi*. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Ankara: Gazi Üniversitesi, Eğitim Bilimleri Enstitüsü.
- Nakip, M. (2006). *Pazarlama araştırmaları Teknikler ve SPSS Destekli Uygulamalar*. Ankara: Seçkin Yayıncılık.
- Novalic, A. (2012). *İstanbul'daki Yurt Odalarının, Yurt Odası Planlama İlkeleri Bağlamında Değerlendirilmesi*. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, İstanbul: Mimar Sinan Güzel Sanatlar Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, İstanbul.
- Onur, M. (2018). *Ortaöğretimde Yiyecek-İçecek Hizmetleri Programında Öğrenim Gören Öğrencilerin Gıda Güvenliği Bilgi Düzeyi Ve Uygulama*

- Davranışlarının Belirlenmesi: Ankara İlinde Bir Araştırma*, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Ankara: Gazi Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Sağlık Bakanlığı Temel Sağlık Hizmetleri Genel Müdürlüğü, (2004). *Türkiye'ye Özgü Beslenme Rehberi*. Ankara.
- Rebouças, Larissa Tannus., Santiago, Lidiane Barbosa., Martins, Larissa Silva., Menezes, Ana Claudia Rios., Araujo, Maria da Purificação Nazare ve Almedia, Rogeria Comastri de Castro (2017). Food Safety Knowledge and Practices of Food Handlers, Head Chefs and Managers in Hotels' Restaurants of Salvador, Brazil. *Food Control* 73: 372-381.
- Sak, H. K. (2015). *Kredi Yurtlar Kurumunda (KYK) Barınan Yükseköğretim Öğrencilerinin 'Yurt'a İlişkin Metaforik Algılarının İncelenmesi (Anadolu Yakası Örneği)*. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi. İstanbul: Yeditepe Üniversitesi, Eğitim Bilimleri Enstitüsü.
- Sav, Ş. (2008). *Toplam Kalite Yönetiminde Hizmet Kalitesinin Müşteri Memnuniyeti Üzerine Etkisi ve Eskişehir Yunus Emre Yurt Müdürlüğünde Bir Uygulama*, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi: Kütahya, Dumlupınar Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Seçer, İ., Ay, İ., Ozan, C. ve Yılmaz, B. Y. (2014). Rehberlik ve Psikolojik Danışma Alanındaki Araştırma Eğilimleri: Bir İçerik Analizi. *Turkish Psychological Counseling and Guidance Journal*, 5(41), 49-60.
- Shaikh, R. H., Khan, T. ve Hussain, I. (2012). Pharmaceutical Plant Sanitation And Cleanliness: Step One Along The Way For Quality, *Safe And Efficacious Drugs. Canadian Journal of Applied Sciences*. 2(1), 246-254. Web: <http://www.canajas.ca> Review Article (Erişim Tarihi: 11.14.2019)
- Sökmen, A. (2005). *Ağırlama Endüstrisinde Yiyecek ve İçecek Yönetimi*. Detay Yayıncılık: Ankara.
- Sökmen, A. (2010). *Yiyecek İçecek İşletmeleri Yönetimi ve İşletmeciliği*, 4. Baskı, Detay Yayıncılık, Ankara.
- Sünbül, K. (2018). *Turistlerin Gıda Güvenliği Bilgisinin Şikayet Etme Davranışına Etkisi*, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Karabük: Karabük Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Şenel, İ. (2011). *Yiyecek-İçecek Üretim Hizmeti Veren Yataklı Tedavi Kurumlarının HACCP ve ISO22000 Gıda Güvenlik Sistemleri Uygulamalarında Karşılaştıkları Engeller*, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Ankara: Başkent Üniversitesi, Sağlık Bilimleri Enstitüsü.
- T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı (2009). *Yiyecek ve İçecek Servisi*, Ankara: Hazar Reklam.
- Taş, B., Türkan, O. (2016). Üniversite Öğrencileri İkametgâh Durumu ve Şehir İlişkileri. *Journal of International Social Research*, 9(47), 403-410
- Taşdan, K. Albayrak, M. Gürer, B. Özer, OO. Albayrak, K. ve Güldal, HT (2014). *Geleneksel Gıdalarda Tüketicilerin Gıda Güvenliği Algısı: Ankara İli Örneği*. 2. Uluslararası Davraz Sempozyumu, Isparta: Süleyman Demirel Üniversitesi.
- Tayar, M. ve Kılıç, V. (2014). *Gıda endüstrisinden Hijyen ve Sanitasyon*, Bursa: Dora.

- Tayfur, M. (2009). *Gıda Hijyeni, Gıda Kaynaklı Enfeksiyonlar ve Zehirlenmeler*, Ankara: Kuban Matbaacılık.
- Tayyar, M., 2010. *Gıda Güvenliği Ders Kitabı*, İstanbul: TC. Marmara Belediyeler Birliği Yayını.
- Tekin, H. (1996). *Eğitimde Ölçme ve Değerlendirme*. 9. Baskı, Ankara: Yargı Yayınları.
- UniversitaDi Bologna, Bologna Üniversitesi, <https://www.unibo.it/en/university/who-we-are/our-history/the-numbers-of-history>(Erişim Tarihi: 15.11.2019).
- Uysal, İ. (2016). *Pansiyonlu Okullardaki Öğrencilerin Karşılaştıkları Sorunlar ve Başarılarına Etkisi*. Tezsiz Yüksek Lisans Projesi. Denizli: Pamukkale Üniversitesi, Eğitim Bilimleri Enstitüsü
- Üçok, D. (2003). *İstanbul Balık Halinin Hijyenik Durumunun Belirlenmesi*. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, İstanbul: İstanbul Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü.
- Ülgüray, D. Varlık, M. Ve Kıymaz, T. (2003). *Ulusal Gıda ve Beslenme Stratejisi Çalışma Grubu Raporu*. Devlet Planlama Teşkilatı, Yayın No: 2670.
- Wadhwa, D. ve Capaldi, E. D. (2012). Categorization of foods as 'Snack' and 'Meal' by College Students. *Appetite*, 58(3), 882-888.
- Yağmur, Y. (2014). 2014 YBO Gerçeği, *Eğitim Öğretim ve Bilim Araştırmaları Dergisi*, 10 (30), 55-59.
- Yanğın, Y. (2019). *Tüketicilerin Satın Alma Alışkanlıkları Ve Gıda Güvenliği Konusundaki Bilinçleri: Ankara, Etimesgut Örneği*, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Manisa: Manisa Celal Bayar Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü.
- Yıldırım, T. (2016). Farklı Standartta Yurtlarda Barınan Öğrencilerinin Akademik Başarılarının Karşılaştırılması. *Ondokuz Mayıs Üniversitesi Eğitim Fakültesi Dergisi*, 35(1), 31-44.
- Yılmaz E, Oraman, Y ve İnan, İ. H. (2009). Gıda Ürünlerine İlişkin Tüketici Davranışı Dinamiklerinin Belirlenmesi: “Trakya örneği”. *Tekirdağ Ziraat Fakültesi Dergisi*, 6(1), 1-10.
- Yumrutuğ, S. (1988). *Halk Sağlığı*. Ankara: Ankara Üniversitesi Eczacılık Fakültesi Yayınları.
- Yurdagülen, N. (1994). *Beş Yıldızlı Otel İşletmelerinde Mutfak Hijyeni ve Hijyenik Şartların Oluşturulması*. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Ankara: Gazi Üniversitesi Eğitim Bilimleri Enstitüsü.
- Yurtkur (2006): *Yurtkur 2006 45.Yıl*, Ankara: Kredi ve Yurtlar Kurumu Yayını.
- Yücecan, S. (2000). 2. Yüzyılın Başlarında Dünya’da Ve Besin Teknolojisindeki Değişmeler Ve Türkiye’ye Yansımaları. *Beslenme ve Diyet Dergisi*, 29(2), 42-43.

Yüksek Öğrenim Kredi Ve Yurtlar Kurumu Yurt İdare Ve İşletme Yönetmeliği, (2006).

<http://yurtkur.gsb.gov.tr/Public/Edit/images/KYK/KanunYonetmelik/yurtIdareYonetmeli.pdf>(Erişim Tarihi: 11.11.2019)

Yükseköğrenim Kredi ve Yurtlar Kurumu (2001) *Yurtkur Hizmet Kılavuzu*, Ankara: Yurtkur Yayınları.

Yüksel, S. K. (2018). *Özel Yüksek Öğretim Öğrenci Yurtlarında Hizmet Kalitesi Kapsamında Öğrenci Memnuniyetinin Değerlendirilmesi: Balıkesir Örneği*, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi Balıkesir: Balıkesir Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.

İnternet Kaynakları

<https://sozluk.gov.tr/?kelime=BARINMAK>, (Erişim Tarihi: 17.10.2019).

<http://mevzuat.meb.gov.tr/dosyalar/1963.pdf> (Erişim Tarihi: 17.10.2019).

<http://yurtkur.gsb.gov.tr/Sayfalar/2397/2387/Tarihce> (Erişim Tarihi: 15.10.2019).

<https://www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2017/06/20170620-1.htm>(Erişim Tarihi: 15.11.2019).

<https://www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2011/12/20111229M3-5.htm>(Erişim Tarihi: 15.11.2019).

Ek- Anket Formu

Yüksek Öğrenim Öğrenci Yurtlarında Kalan Öğrencilerin Gıda Güvenliğine Yönelik Tutum ve Davranışlarının Belirlenmesi

<i>Aşağıdaki ifadelere ne ölçüde katılıyorsunuz veya katılmıyorsunuz?</i>		Kesinlikle Katılmıyorum	Katılmıyorum	Kararsızım	Katılıyorum	Kesinlikle Katılıyorum
1	Yemek servisi yapan kurumların, çalışanlarını kişisel hijyen ve sanitasyon konusunda eğitmeleri gerektiğini düşünüyorum.					
2	Kendi yemekhanesinde servis edilen yemeklerin güvenli bir şekilde yenmesini sağlamak,yemek firma yönetiminin sorumluluğundadır.					
3	Sağlık departmanı, gıda güvenliği ve sıhhi temizlik sağlamalıdır.					
4	Herkesin yediği yemeğin güvenliği konusunda endişelenmesi gerektiğine inanıyorum.					
5	Yiyeceklerin güvenli olmasını sağlamak devlet kurumlarının sorumluluğundadır.					
6	Yemek tüketimi ile ilgili karar ve eylemlerimin gıda kaynaklı hastalık riskimi etkilediğine inanıyorum.					
7	Gıda güvenliği benim için önemli bir konudur.					
8	Tüketiciler için gıda güvenliği konusunda daha fazla bilgilendirme olması gerektiğini düşünüyorum.					
9	Gıda güvenliği hakkında ek bilgi edinmek istiyorum.					
10	Meyve ve sebzelerde kullanılan pestisitler sağlık açısından risk oluşturmaktadır.					
11	Yediğim yiyeceklerin güvenli olduğundan emin olmak benim sorumluluğumdadır.					
12	Gıda kaynaklı hastalıkların yaygın olduğuna inanıyorum.					
13	Gıda işlemede kimyasalların ve koruyucuların kullanılması tüketiciler için risk teşkil eder.					
14	Yiyecek İşletmelerinde yenen yemek evde yenen yemeğe oranla gıda kaynaklı hastalıklar açısından daha büyük risk oluşturmaktadır.					
15	Işınlama, yiyeceği daha güvenli hale getirir ve tüketiciler için sağlık riski oluşturmaz.					
	<i>Aşağıdaki ifadeleri derecelendiriniz</i>	Asla	Bazen	Emin Değilim	Genellikle	Daima
16	Son kullanma tarihi geçmiş gıdaları atıyorum.					
17	Yemek yedikten hemen sonra kalan yemekleri buzdolabında tutuyorum.					
18	Yemekleri pişirildikten hemen sonra servis ediyorum.					
19	Dondurulmuş gıdaların saklanması ve hazırlanması için etiket talimatlarını takip ediyorum.					
20	Meyve ve sebzeleri yıkamadan tüketiyorum.					
21	Paketlenmiş yiyecekleri saklamak ve hazırlamak için etiket talimatlarını takip ediyorum.					
22	Çatlak ya da parçalanmış yemekler kullanıyorum.					
23	Kalan yemekleri servis etmeden önce 165 ° c'ye ısıtırım					
24	Yemek sağlığı ve temizliği konusundaki itibarımı temel alan bir işletme seçiyorum.					
25	Yiyecek işletmelerinde, gelen mutfak malzemeleri (tabak, çatal, kaşık vs.) kirliyse yenisini istiyorum.					
26	Buzdolabımın / dondurucumun sıcaklığını periyodik olarak kontrol ediyorum.					

27	Yemek hazırlamadan önce ellerimi sabunla yıkarım.					
28	Çiğ ve pişmiş et için aynı kapları kullanırım.					
29	Pişirmek için yumurta kullandıktan sonra ellerimi nadiren yıkarım.					
30	Bir kutu şişkinse veya içine çökükse, içinde ne varsa onu yine de tüketirim.					
31	Marketten yiyecek satın almadan önce son kullanma tarihlerini kontrol ediyorum.					

Aşağıdaki ifadeleri doğru ya da yanlış olarak cevaplayınız

32. Çiğ deniz mahsulleri nadiren gıda kaynaklı hastalıkları riski taşır.

Doğru Yanlış

33. Sebzelerin soğuk suya batırılması böcek ilacı kalıntılarını tamamen temizleyecektir.

Doğru Yanlış

34. Az pişmiş ette bulunan E. Coli (genel olarak insan ve hayvanların bağırsaklarında bulunan tıbbi adı *Escherichia Coli* olan bir bakteridir.) ölümcül olabilir.

Doğru Yanlış

35. Et veya kümes hayvanları pişirildikten sonra, yiyene kadar oda sıcaklığında bırakmak güvenlidir.

Doğru Yanlış

36. Gıdaların soğutulması patojenik (bir düzine bakteri türü ile mikotoksijenik küfler) mikroorganizmaların büyümesini tamamen durdurur.

Doğru Yanlış

37. Gıdaları 50 ° C 'de soğutulması, patojenik mikroorganizmaların gıdanın içinde veya üzerinde büyümemesini sağlar

Doğru Yanlış

38. Çocuklar, gençlerden daha fazla yiyecek kaynaklı hastalığa açıktır.

Doğru Yanlış

39. Güvensiz gıdalar, görünüşleri ve kokuları ile tespit edilebilir.

Doğru Yanlış

40. Açılmamış işlenmiş etler güvenli bir şekilde 4 haftaya kadar soğutulabilir.

Doğru Yanlış

41. Yaşlılar, gençlerden ziyade gıda kaynaklı hastalıklara karşı daha hassastır.

Doğru Yanlış

Lütfen aşağıdaki soruları cevaplayın

1. Cinsiyetiniz?

Kadın Erkek

2. Yaşınız?

18 yaş ve altı 19-20 yaş 21-22 yaş 23-24 yaş 25 yaş ve üstü

3. Öğrenim gördüğünüz fakülte ya da yüksekokul?

Tıp Fakültesi Eğitim Fakültesi Mühendislik-Mimarlık
Fakültesi MYO Fen-Edebiyat Fakültesi
İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi
 Turizm Fakültesi Beden Eğt.ve Spor YO Veterinerlik Fakültesi
 Sosyal- Fen-Sağlık Bilimleri Enstitüsü Diğer.....

4. Öğrenim gördüğünüz sınıfınız?

Birinci sınıf İkinci sınıf Üçüncü sınıf
 Dördüncü sınıf Beşinci sınıf ve üzeri

5. Yurttan Barınma Süreniz?

1 Yılda az 1Yıl 2 Yıl 3 Yıl 4
Yıl

6. Ailenizin Geliri?

0-1500 TL 1501-3000 TL 3001 TL - 4500 TL 4501 TL ve
üzeri

7. Daha önce hiç gıda kaynaklı bir hastalık geçirdiniz mi? Geçirdiyse bu hastalık nedir?.....

Evet Hayır

8. Bir günde kaldığınız yurdun mutfağında ne sıklıkla yemek yiyorsunuz?

Asla 1 Kez 2 Kez 3 Kez 4 Kez +