



Review of Tourism Administration Journal

Journal home page: www.rotajournal.org

ISSN: 2757-6205

MUTFAK ÇALIŞANLARININ GIDA GÜVENLİĞİ ALGISININ BELİRLENMESİ: BELEK ÖRNEĞİ

Seray SAYGUN ARS^a

Neslihan ONUR^b

^a Akdeniz Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Antalya, Türkiye (seray.saygun@hotmail.com)

^b Akdeniz Üniversitesi, Manavgat Turizm Fakültesi, Antalya, Türkiye (neslihanonur@akdeniz.edu.tr)

MAKALE GEÇMİŞİ

Gönderim Tarihi:

11.11.2025

Kabul Tarihi:

08.12.2025

Anahtar Kelimeler:

Turizm
Gıda güvenliği
Gıda mühendisi
Otel
Mutfak

ÖZ

Bu çalışmanın amacı: otellerde görev yapan mutfak çalışanlarının gıda güvenliği algılarını ölçmek ve demografik değişkenlerle olan ilişkisini incelemektir. Turizm sektöründe öncelik, misafir memnuniyetinin en üst düzeyde sağlanmasıdır. Bu memnuniyeti en fazla etkileyen unsurlardan biri de yiyecek-içecek hizmetleridir. Otellerin sunduğu sağlıklı ve güvenilir ürünler, misafir memnuniyetini artırarak marka imajını güçlendirmektedir. Güvenilir hizmet sunumunun temeli ise güvenilir gıdanın sağlanmasına dayanmaktadır. Bu kapsamda çalışanların bilgi düzeyi önemli bir belirleyici olmaktadır. Araştırma, Antalya ili Serik ilçesi Belek bölgesindeki otellerde çalışan 431 mutfak personeli ile gerçekleştirilmiş; veriler anket tekniğiyle Haziran-Eylül 2024 tarihleri arasında toplanarak SPSS programı aracılığıyla analiz edilmiştir. Sonuçlar yaş, pozisyon ve eğitim durumu, mesleki deneyim, sektöre başlama şekline göre anlamlı farklılıklar bulunduğunu göstermiştir. Anlamlı farklılıkların neticesinde; yaş ilerledikçe gelenekselliğe bağlılığın arttığı, eğitim seviyesi yükseldikçe algı düzeyinin arttığı, mutfak hiyerarşisinde gıda güvenliği algısının farklılık yarattığı sonuçları da tespit edilmiştir. Cinsiyet değişkenine bağlı anlamlı bir fark olmadığı tespit edilmiştir. Gıda güvenliği algısının cinsiyet ayrışımını ortadan kaldırarak her cinsiyet için farkındalığın yüksek olduğu görülmüştür.

***Sorumlu Yazar:** Seray SAYGUN ARS

E posta: seray.saygun@hotmail.com

Önerilen atıf

Saygun Ars, S. & Onur, N. (2025). Mutfak çalışanlarının gıda güvenliği algısının belirlenmesi: Belek örneği. *Review of Tourism Administration Journal*, 6 (2), 210-230.

DETERMINING THE FOOD SAFETY PERCEPTION OF KITCHEN STAFF: THE CASE OF BELEK

Seray SAYGUN ARS^a



Neslihan ONUR^b



^a Akdeniz University, Institute of Social Science, Antalya, Türkiye (seray.saygun@hotmail.com)

^b Akdeniz University, Manavgat Tourism Faculty, Antalya, Türkiye (neslihanonur@akdeniz.edu.tr)

ARTICLE HISTORY

Received:

11.11.2025

Accepted:

08.12.2025

Keywords:

Tourism
Food safety
Food engineer
Hotel
Kitchen

ABSTRACT

The aim of this study is to measure the food safety perceptions of kitchen employees working in hotels and to examine their relationship with demographic variables. In the tourism sector, the primary priority is to ensure the highest level of guest satisfaction. One of the key factors influencing this satisfaction is food and beverage services. The provision of healthy and safe products by hotels enhances guest satisfaction and strengthens brand image. The foundation of delivering reliable services is based on ensuring food safety, and in this context, employees' knowledge levels constitute a critical determinant. The research was conducted with 431 kitchen employees working in hotels located in the Belek region of Serik district in Antalya. The data were collected through a survey method between June and September 2024 and analyzed using the SPSS software. The results revealed significant differences based on age, job position, educational status, professional experience, and the way individuals entered the sector. The findings indicate that adherence to traditional practices increases with age, food safety perception improves as the level of education rises, and the hierarchical structure of the kitchen creates differences in perception. No significant difference was found based on gender, suggesting that food safety perception is high for all genders and is independent of gender-based distinctions.

*Corresponding author: Seray SAYGUN ARS

E posta: seray.saygun@hotmail.com

Suggested citation

Saygun Ars, S. & Onur, N. (2025). Mutfak çalışanlarının gıda güvenliği algısının belirlenmesi: Belek örneği. *Review of Tourism Administration Journal*, 6 (2), 210-230.

GİRİŞ

Bu çalışma, otellerde görev yapan mutfak çalışanlarının gıda güvenliği algılarını ölçmeyi ve bu algıların demografik değişkenlerle ilişkisini incelemeyi amaçlamaktadır. Gıda güvenliği konusunda Türkiye’de ve uluslararası literatürde çeşitli araştırmalar mevcut olsa da turizm sektörünün önemli alt bileşenlerinden biri olan otel mutfakları ise çoğu araştırmada sınırlı biçimde ele alınmış, özellikle çalışanların bilgi, farkındalık ve algı düzeylerini kapsamlı bir örnekleme değerlendiren çalışmalar oldukça sınırlı kalmıştır.

Turizm sektöründe faaliyet gösteren oteller, destinasyonlarda konaklama tercihinde bulunan ziyaretçilerin en sık yöneldiği tesisler arasında yer almaktadır. Misafir memnuniyetini ön planda tutan otel işletmeleri bünyesinde mutfak, yiyecek-içecek, temizlik ve eğlence gibi temel hizmet birimleri bulunmaktadır. Misafirlerin memnuniyet düzeyini en fazla etkileyen ve önem sıralamasında ilk sırada yer alan departman ise mutfaktır (Körk, 2022).

Gıda güvenliği kavramı; bir gıdanın üretim sürecinden tüketiciye ulaşana kadar geçen tüm aşamalarda insan sağlığını koruyacak şekilde fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik tehlikelerden arındırılması süreci olarak tanımlanmaktadır (Codex Alimentarius Commission, 2003 & Ünal, 2023). Günümüzde otellerdeki gıda üretim süreçleri oldukça çeşitlenmiştir. Mutfak departmanı; sıcak mutfak, soğuk mutfak, kasaphane, pastane, kahvaltı mutfağı, sebze-meyve hazırlık bölümü ve a la carte mutfak gibi birçok alt birimden oluşmaktadır.

Yasal düzenlemelerdeki değişiklikler ve tüketicilerin bilinç düzeyinin artması, güvenilir gıdaya olan talebi daha da yükseltmiştir. Güvenli gıdanın üretimi ve sürdürülebilirliğinin sağlanması amacıyla HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points- Tehlike Analizi ve Kritik Kontrol Noktaları) ile ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi (GGYS) gibi uygulamalar otel işletmelerinde yaygın olarak kullanılmaya başlanmıştır (Erkan, 2018). Gıda güvenliği eğitim, bilgi alışverişi ve davranış değişiklikleri aracılığı ile yönetilen bir stratejidir (Seaman & Eves, 2006).

GIDA GÜVENLİĞİ

Gıda güvenliği, günümüzde küresel ölçekte insan sağlığını tehdit eden en önemli konulardan biri haline gelmiştir. Güvenli olmayan gıdalar, toplum sağlığı açısından ciddi riskler oluşturmakta ve her yıl milyonlarca insan gıda kaynaklı hastalıklara yakalanmaktadır. Bu hastalıklar sonucunda binlerce kişi gıda yoluyla bulaşan mikroorganizmalar nedeniyle yaşamını yitirmektedir (Taşpınar, 2019). Üretimden tüketime kadar uzanan gıda zincirinde; fiziksel, kimyasal, mikrobiyolojik, insana bağlı ve çevresel pek çok risk faktörü bulunmaktadır. Tarihsel süreçte yaşanan gıda kaynaklı olaylar incelendiğinde, gıda kalitesinde meydana gelen bozulmaların büyük ölçüde insan hatalarından kaynaklandığı tespit edilmiştir. Bireylerin bilinçli ya da farkında olmadan sergilediği bu davranışlar, gıda güvenliğini olumsuz yönde etkilemektedir.

Gıdaların dış etkenlerden kaynaklanan tehlikelerden korunması amacıyla alınan tüm önlemler bütününe “gıda güvenliği” adı verilmektedir. Günümüzde Avrupa Birliği ülkeleri ve Amerika Birleşik Devletleri, gıda güvenliği sistemlerinde denetimin etkinleştirilmesi yoluyla tüketici sağlığını korumayı hedeflemiş ve bu yaklaşımı “çiftlikten sofraya gıda güvenliği” prensibiyle tanımlamıştır (Artık, Poyrazoğlu & Konar, 2013).

Teknolojinin gelişmesi ve yeni sistemlerin uygulanmaya başlanması, gıda güvenliğinin sağlanmasında olumlu katkılar sunmuştur. Ancak nüfus artışı, gelir düzeyindeki farklılıklar, eğitim seviyesinin

yetersizliği, üretim tesislerinin fiziksel koşullarının elverişsizliği ve denetim süreçlerindeki eksiklikler gıda güvenliği risklerinin artmasına neden olmuştur (Uzunöz, Büyükbay & Bal, 2008).

Gıda kaynaklı salgınların büyük bir kısmı mikrobiyal etmenlerden kaynaklanmaktadır. Bu mikroorganizmalar özellikle çocuklar, yaşlılar ve kronik hastalığı bulunan bireylerde daha hızlı ve ciddi etkiler yaratmaktadır. Bu nedenle patojen mikroorganizmaların erken ve doğru şekilde tespit edilmesi, hastalıkların önlenmesi açısından büyük önem taşımaktadır. Gıdaların bozulmasına neden olan bu riskler, güvenli gıdaya ulaşımı zorlaştırarak insan sağlığı üzerinde olumsuz etkiler yaratmaktadır. Bu nedenle gıdaların üretimden tüketime kadar olan tüm aşamalarında kontaminasyonun önlenmesi gerekmektedir (Bilici vd., 2008).

ARAŞIRMA METODOLOJİSİ

Araştırmanın Amacı ve Önemi

Bu araştırmanın temel amacı, insan sağlığı açısından kritik bir unsur olan gıda güvenliği algısının otel mutfak çalışanları üzerindeki düzeyini ölçmek ve değerlendirmektir. Gıda güvenliği algısının, çalışanların bireysel niteliklerine göre farklılık gösterebildiği ve bu algının insan sağlığı üzerinde doğrudan etkili olduğu bilinmektedir (Baş, 2006). Araştırma, belirli bir akademik alan çerçevesinde Belek bölgesinde faaliyet gösteren otel işletmelerinde görev yapan mutfak personelinin gıda güvenliği algılarını ölçerek literatüre katkı sunmayı amaçlamaktadır. Bu doğrultuda, araştırmada kullanılan ölçekler geliştirilmiş ve test edilmiş, ardından belirlenen hipotezler istatistiksel olarak sınanmıştır.

Otel işletmelerinin mutfak departmanlarında farklı demografik özelliklere sahip çalışanlar bulunmaktadır ve bu çalışanların gıda güvenliği algıları da birbirinden farklılık göstermektedir. Bu farklılıklar, personelin gıda güvenliğine yönelik teorik bilgi düzeyini, kişisel tutumlarını, tercihlerini ve operasyonel yaklaşımlarını etkilemektedir. Güvenilir gıdanın insan sağlığı açısından taşıdığı önem dikkate alındığında, mutfak çalışanlarının gıda güvenliği algı düzeylerini belirlemek; bilgi seviyelerini geliştirmek, güvenilir gıda üretimini teşvik etmek ve bu doğrultuda hizmet kalitesini artırmak açısından büyük önem taşımaktadır. Tüm bu faktörler bir araya geldiğinde güvenli gıda üretiminin artmasıyla birlikte hem insan sağlığı korunacak hem de misafir memnuniyeti ve marka güveni artarak otel işletmelerinin satış stratejileri olumlu yönde etkilenecektir.

Literatür incelemeleri sonucunda konuya ilişkin sınırlı sayıda çalışmaya rastlanmıştır. Araştırma konusuyla doğrudan örtüşen bir çalışmaya ulaşılamamıştır. Bu nedenle mevcut literatürde yer alan benzer araştırmalar dikkate alınarak, Belek bölgesinde faaliyet gösteren otel mutfak çalışanlarının gıda güvenliği algısını ölçmek ve oluşturulan ölçeğin alt boyutlarını değerlendirmek bu çalışma açısından önemli görülmüştür.

Araştırmanın Evren ve Örneklemi

Araştırmanın evrenini, Antalya ili Serik ilçesine bağlı Belek turizm merkezinde faaliyet gösteren otel işletmelerinin mutfak departmanlarında görev yapan çalışanlar oluşturmaktadır. Çalışma kapsamında, Belek bölgesinde hizmet kalitesi yüksek oteller tercih edilmiştir. T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı verilerine göre Antalya ili Serik ilçesinde faaliyet gösteren toplam 60 otel araştırma kapsamına alınmıştır (Turizm Bakanlığı, 2024). Örneklemenin genişletilmesi amacıyla bu otellerin tamamında görev yapan mutfak çalışanlarına ulaşmaya çalışılmıştır. Araştırma sonucunda 431 mutfak departmanı personeli anket formunu doldurarak çalışmaya katılım sağlamıştır. Araştırmanın evreni yalnızca otel işletmelerinin mutfak departmanlarında görev yapan personel ile sınırlıdır. Bazı otel işletmelerinde

mutfak temizliğinden sorumlu stewarding birimi mutfak departmanı bünyesinde değerlendirilirken, kimi işletmelerde ayrı bir bölüm olarak ele alınmaktadır. Ancak bu çalışmanın temel amacının gıda güvenliği algısını ölçmek olması ve steward personelinin bu konuda teknik bilgi sahibi olmamasından dolayı, stewarding birimi araştırma kapsamı dışında bırakılmıştır.

Araştırma Sınırlılıkları ve Varsayımları

Araştırmanın iki temel sınırlılığı bulunmaktadır: Çalışma, Antalya ili Belek bölgesinde faaliyet gösteren otel işletmelerinin mutfak departmanlarında görev yapan personel ile sınırlıdır. Araştırmanın bulguları, ankete katılan mutfak çalışanlarının verdikleri yanıtlar ve kişisel değerlendirmelerine dayanmaktadır; dolayısıyla elde edilen veriler bu katılımcı grubunun beyanları ile sınırlıdır.

Araştırmada üç temel varsayım dikkate alınmıştır: Veri toplama aracı olarak kullanılan anketin, ölçülmek istenen değişkenleri doğru biçimde ölçtüğü ve katılımcı görüşlerini gerçeğe uygun şekilde yansıttığı varsayılmaktadır. Bu varsayım, anket ölçeklerine uygulanan geçerlilik ve güvenilirlik analizleri ile desteklenmiştir. Anketi yanıtlayan mutfak çalışanlarının, araştırmanın hedef evrenini temsil ettiği kabul edilmiştir. Katılımcıların anket sorularını samimi ve gerçek durumu yansıtacak şekilde yanıtladıkları varsayılmıştır.

Araştırmanın Yöntemi

Bu araştırmada nicel araştırma yöntemleri kullanılmış olup, veri toplama tekniği olarak anket yöntemi tercih edilmiştir. Veri toplama süreci Haziran–Eylül 2024 tarihleri arasında gerçekleştirilmiştir. Uygulanan anket formu iki ana bölümden oluşmakta ve toplam 38 soruyu içermektedir. Birinci bölümde, katılımcıların yaş, cinsiyet, öğrenim durumu, mesleki pozisyon, sektöre başlama şekli, mesleki deneyim ve gıda güvenliği eğitimi alıp almaması gibi toplam 7 demografik değişkene yönelik sorular yer almaktadır. Ankette kullanılan ifadeler beşli Likert ölçeğiyle derecelendirilmiştir. Pozitif yöndeki ifadeler; Kesinlikle Katılıyorum (5), Katılıyorum (4), Kararsızım (3), Katılmıyorum (2), Kesinlikle Katılmıyorum (1) şeklinde sınıflandırılmış; ters kodlanan ifadelerde ise bu sıralama tersine çevrilmiştir.

Araştırmanın Hipotezleri

Araştırmanın amacına uygun olarak oluşturulan hipotezler aşağıdaki şekildedir:

H1: Çalışanların cinsiyetleri ile gıda güvenliği algısı ve alt boyutları arasında anlamlı bir farklılık vardır.

H2: Çalışanların yaşına göre gıda güvenliği algısı ve alt boyutları arasında anlamlı bir farklılık vardır.

H3: Çalışanların öğrenim durumuna göre gıda güvenliği algısı ve alt boyutları arasında anlamlı bir farklılık vardır.

H4: Çalışanların mesleki pozisyonlarına göre gıda güvenliği algısı ve alt boyutları arasında anlamlı bir farklılık vardır.

H5: Çalışanların sektöre başlama şekillerine göre gıda güvenliği algısı ve alt boyutları arasında anlamlı bir farklılık vardır.

H6: Çalışanların mesleki deneyimlerine göre gıda güvenliği algısı ve alt boyutları arasında anlamlı bir farklılık vardır.

H7: Çalışanların gıda güvenliği eğitimi alıp almama durumuna göre gıda güvenliği algısı ve alt boyutları arasında anlamlı bir farklılık vardır.

Veri Toplama Süreci

Bu araştırmada, Antalya–Belek bölgesinde görev yapan mutfak departmanı çalışanlarının gıda güvenliği algılarını belirlemeye yönelik nicel bir çalışma yürütülmüştür. Veriler Microsoft Office programlarıyla düzenlenmiş, istatistiksel analizler SPSS 26.0 kullanılarak gerçekleştirilmiştir.

Anket formu hazırlanırken kapsamlı bir literatür taraması yapılmış ve madde havuzu, alan uzmanlarının görüşleri doğrultusunda şekillendirilmiştir. Dil bilgisi kontrollerinin ardından, turizm ve gıda mühendisliği uzmanlarından alınan geri bildirimler doğrultusunda gerekli revizyonlar yapılarak anketin son hâli oluşturulmuştur. Küçük bir katılımcı grubuna uygulanan pilot çalışma sonrası gelen geri bildirimlerle son düzenlemeler tamamlanmıştır.

Veri toplama sonrasında, gıda güvenliği algısı ölçek olarak ele alınmış ve geçerlilik ile güvenilirlik analizleri yapılmıştır. Geçerliliği veya güvenilirliği düşük maddeler ölçekten çıkarılmıştır. Veriler üzerinde frekans (f) ve yüzde (%) dağılımları hesaplanmış; ardından SPSS ve AMOS programlarıyla faktör analizi ve normallik testleri uygulanmıştır. Sonuçlar, verilerin parametrik analiz koşullarını karşıladığını göstermiştir.

Demografik değişkenlerle gıda güvenliği algısı arasındaki farklılıkları belirlemek için iki gruplu değişkenlerde bağımsız örneklem t-testi, ikiden fazla gruplu değişkenlerde ise tek yönlü ANOVA testi uygulanmıştır. Ölçeğin geçerliliği Açımlayıcı Faktör Analizi (AFA) ile test edilmiş, uygunluk Bartlett's Küresellik Testi ve Kaiser-Meyer-Olkin (KMO) testi ile belirlenmiştir. Yapı geçerliliği Doğrulayıcı Faktör Analizi (DFA) ile desteklenmiş ve ölçeğin Cronbach Alpha güvenilirlik katsayıları hesaplanmıştır. Cronbach Alpha değerlerinin 0,60 ve üzerinde olması, ölçeğin güvenilir olduğunu göstermektedir (George & Mallery, 2003).

Açımlayıcı Faktör Analizi

Geçerliliğin sağlanması amacıyla ilk olarak Açımlayıcı Faktör Analizi (AFA) uygulanmıştır. AFA, ölçülmek istenen kavrama ilişkin maddeleri sadeleştirerek anlamlı bir yapı oluşturmayı amaçlayan bir tekniktir (Büyüköztürk, 2012). Analiz öncesinde verilerin uygunluğunu değerlendirmek için Bartlett's Küresellik Testi ve Kaiser-Meyer-Olkin (KMO) testi yapılmıştır. KMO, örneklem yeterliliğini gösteren bir ölçüt olup değer 1'e yaklaşması faktör analizi için uygunluğu ifade eder. Literatürde KMO değerinin 0.60 ve üzerinde olması yeterli kabul edilmektedir (Tabachnick & Fidell, 2001). Gıda güvenliği algısı ölçeğinin KMO değeri 0.891 olarak bulunmuştur. AFA'da bir diğer önemli kriter, faktörlerin toplam varyans açıklama oranının en az %50 olmasıdır (Field, 2009). Gıda güvenliği algısı ölçeğinin faktör analizleri yapıldığında verilerin 4 önemli faktör altında toplandığı görülmüştür. Faktör yükleri; Faktör 1- Teorik Faktörler, Faktör 2- Kişisel Faktörler, Faktör 3- Tercihsel Faktörler, Faktör 4: Operasyonel Faktörler olarak değerlendirilmiştir. Ayrıca Bartlett Sphericity test sonucu $p < 0.05$ olarak çıkması önermeler arasındaki anlamlı ilişkiyi göstermektedir. Açımlayıcı faktör analizinde, ölçeğin güvenilirliğini değerlendirmek amacıyla Cronbach's Alpha katsayısı kullanılmaktadır. Gıda güvenliği algısı ölçeğinin toplam Cronbach's Alpha değeri 0.882 olarak yüksek derecede güvenilir tespit edilmiştir. Faktör 1 için 0.854 olarak yüksek derecede güvenilir, Faktör 2 için 0.649 oldukça güvenilir, Faktör 3 için 0.705 çıkarak oldukça güvenilir ve Faktör 4 için 0.828 olarak yüksek derecede güvenilir kabul edilmiştir.

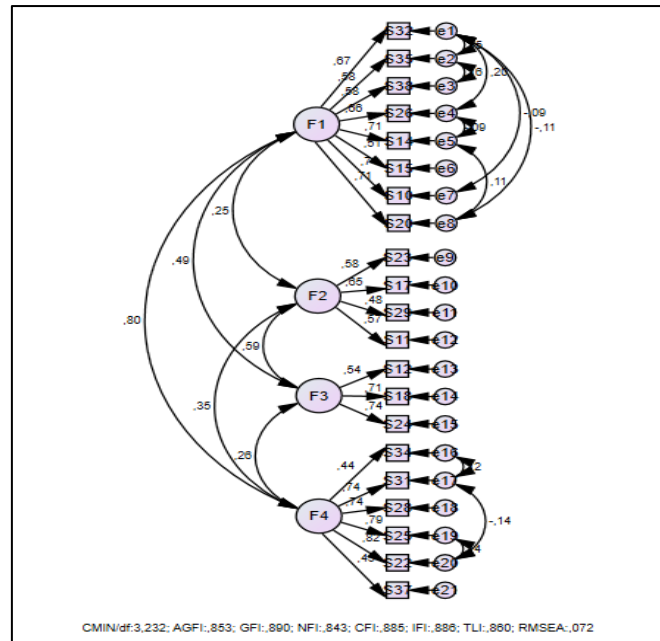
Tablo 1. Gıda Güvenliği Algısı Ölçeği Faktör Yapısı

ÖNERMELER		Faktör 1	Faktör 2	Faktör 3	Faktör 4
Faktör 1- Teorik Faktörler					
S32	Yemeğin servisi sırasında ürünün sıcaklığına dikkat ederim.	.791			
S35	Gıda güvenliğinin sağlanması için tüm çalışanların birbirleriyle iletişim halinde olması gerektiğini düşünüyorum.	.776			
S38	Gıda güvenliği sisteminin işletmeye katkı sağlayacağını düşünüyorum	.655			
S26	Gıdaya bulaşabilecek biyolojik risklere dikkat ederim.	.649			
S14	Gıda Güvenliğine aykırı bir durum gördüğümde gıda mühendisine haber vermem gerektiğine inanırım.	.628			
S15	Gıda güvenliği uygulamalarının misafir memnuniyetini arttırdığına inanmam.	.546			
S10	Gıda Güvenliği hakkında bilgi sahibiyim.	.522			
S20	Çalışırken bone, galoş, eldiven ve önlük gibi iş kıyafetlerinin giyilmesi gerektiğini düşünüyorum.	.511			
Faktör 2- Kişisel Faktörler					
S23	Gıda güvenliği ile ilgili bir risk oluştuğunda kendimi sorumlu hissetmem.		.749		
S17	Gıda güvenliğinde karşılaşılan sorunlara çözüm üretmenin mümkün olmadığını düşünürüm.		.705		
S29	Her üründen günlük ayrı ayrı şahit numune almayı zaman kaybı olarak görürüm.		.616		
S11	Gıda Güvenliği denetiminin işimi yapmama engel olduğunu düşünürüm.		.608		
Faktör 3- Tercihsel Faktörler					
S12	Gıda güvenliği kurallarına uyduğumu düşünürüm.			.776	
S18	Gıda güvenliğine önem veren mutfaklarda çalışmayı önemli görüyorum.			.662	
S24	Gıdaya bulaşabilecek fiziksel risklere dikkat ederim.			.545	
Faktör 4- Operasyonel Faktörler					
S34	Mutfakta bez kullanmayı doğru bulmuyorum.				.749
S31	Yemek üretimi sürecinde ortam, ısıtıcı/soğutucu sıcaklıklarına dikkat ederim.				.740
S28	Gıda güvenliği yönetim sisteminin (HACCP/ISO 22000) gerekli olduğunu düşünüyorum.				.697

S25	Gıdaya bulaşabilecek kimyasal risklere dikkat ederim.				.618
S22	Bir ürün kullanılırken son kullanma tarihinin ve duyuşsal özelliklerin kontrol edilmesini önemli görüyorum.				.563
S37	İşletmede gıda güvenliğınden bir mutfak çalışanının sorumlu olması gerektiğini düşünüyorum.				.551
Öz Değer		6.637	2.294	1.682	1.195
Varyans (%)		31.603	10.923	8.008	5.690
Açıklanan Toplam Varyans (%)		56.224			
Kaiser-Meyer-Olkin (KMO)		.891			
Bartlett Sphericity		3467.76 p<0.05			

Doğrulatoryı Faktör Analizi

Ölçek geliştirme çalışmalarında önceki yapılan istatistiksel çalışmaların faktör yapısı, faktör yükü ve faktör sayılarının analiz edildiğı diyagramlarda ifade edildiğı analizlere doğrulatoryı faktör analizi adı verilmektedir (Goodwin, 1999). Path Diyagramına göre, Gıda Güvenliğı Algısı Ölçeğinin dört alt boyutlu yapısı doğrulanmıştır. CMIN/df= 3.232; AGFI=0.853; GFI=0.890; NFI= 0.843; CFI= 0.885; IFI= 0.886; TLI= 0.860; RMSEA= 0.072 olduğı görülmüştür. Bu değerler kabul edilebilir uyum iyiliğı olarak görülmüş ve ölçeğın geçerli olduğı kabul edilmiştir (Schermelleh-Engel vd. 2003), 90 (Hooper, Coughlan & Mullen,2008), (Okur vd., 2012). Çarpıklık ve basıklık değerleri incelendiğinde +1.50 ile - 1.50 arasında kalarak normal dağılım gösterdiği tespit edilmiştir. Değerlerin normal dağılım göstermesine bağı olarak araştırmada parametrik test tekniklerinden faydalanılmıştır.



Şekil 1. Gıda Güvenliğı Algısı Ölçeğinin Alt Faktörlerine Ait Path (Yol) Diyagramı

Demografik Bilgilere İlişkin Bulgular

Katılımcıların %49,0'ı (n=220) kadın, %51,0'i (n=211) ise erkeklerden oluşmaktadır. Yaş dağılımı incelendiğinde, katılımcıların %37,8'i (n=163) 18–30 yaş aralığında, %35,7'si (n=154) 31–45 yaş aralığında, %19,7'si (n=85) 46–59 yaş aralığında yer almakta; %7,7'si (n=33) ise 60 yaş ve üzerindedir. Eğitim düzeyine ilişkin bulgulara göre katılımcıların %13,9'u (n=60) ilkokul, %10,2'si (n=44) ortaokul, %23,2'si (n=100) lise, %25,1'i (n=108) lisans, %8,6'sı (n=37) ön lisans, %3,2'si (n=14) yüksek lisans, %0,7'si (n=3) doktora mezunudur. Katılımcıların %15,1'i (n=65) ise “diğer” seçeneğini işaretlemiştir. Bu kategorinin, ilkokul terk, okuryazar olmayan veya eğitime devam eden bireyleri kapsadığı değerlendirilmiştir. Mesleki pozisyonlar değerlendirildiğinde; katılımcıların %14,4'ü (n=62) komi, %14,6'sı (n=63) demi chef, %11,4'ü (n=49) chef de partie, %5,1'i (n=22) chef de cuisine, %7,2'si (n=31) sous chef, %4,6'sı (n=20) executive chef, %3,1'i (n=14) gıda mühendisi olduğunu belirtmiştir. Katılımcıların %39,4'ü (n=170) ise “diğer” kategorisindedir. Bu grubun yine stajyer, öğrenci veya farklı pozisyonlarda çalışan bireylerden oluştuğu kabul edilmiştir. Sektöre nasıl başladınız? sorusuna verilen yanıtlara göre katılımcıların %16,5'i (n=71) gastronomi mezunu olarak, %17,4'ü (n=75) alaylı olarak, %10,7'si (n=46) aile mesleği nedeniyle, %7,7'si (n=33) meslek lisesi mezunu olarak sektöre girdiğini belirtmiştir. Katılımcıların %47,8'i (n=206) ise “diğer” seçeneğini işaretlemiş olup bu kategorinin ağırlıklı olarak stajyer ve öğrencilerden oluştuğu değerlendirilmiştir. Mesleki deneyim süresi incelendiğinde, katılımcıların %35,7'si (n=154) 0–5 yıl, %32,0'si (n=138) 6–10 yıl, %16,7'si (n=72) 11–20 yıl, %15,5'i (n=67) ise 20 yıl ve üzeri deneyime sahiptir. Gıda güvenliği eğitimi aldınız mı? sorusuna verilen yanıtlarda katılımcıların %52,0'si (n=224) eğitim aldığını, %48,0'i (n=207) ise almadığını belirtmiştir.

Gıda Güvenliği Algısı Ölçeği ve Alt Faktörlerinin Değişkenler Açısından İncelenmesine İlişkin Bulgular

Gıda güvenliği algısı ölçeğinin ve alt boyutlarının cinsiyet ile gıda güvenliği eğitimi alıp almama durum dağılımları değişkenler açısından t testiyle; anket katılımcılarının yaş, öğrenim durumu, mesleki pozisyon, sektöre başlama şekli, mesleki deneyim yılı dağılımlarına göre gıda güvenliği algısı ve alt faktörlerinin ortalama puanları arasındaki farklılıklar ANOVA testi ile değerlendirilmiştir.

Gıda Güvenliği Algısı Ölçeği ve Alt Faktörlerinin Cinsiyet Değişkeni Açısından İncelenmesine İlişkin Bulgular

Elde edilen verilere göre katılımcıların cinsiyet değişikliğine göre gıda güvenliği algısında teorik faktörler, kişisel faktörler, tercihsel faktörler ve operasyonel faktörler arasında anlamlı bir farklılık görülmemiştir ($p>0,05$).

Tablo 2. Cinsiyet Değişkenine Göre Gıda Güvenliği Algısı ve Alt Faktörlerinden Elde Edilen Verilerin Karşılaştırılması

DEĞİŞKENLER					t Testi			
		N	$\bar{x}$	ss.	t	sd	p	Cohen's d
Gıda Güvenliği Algısı (GGA)	Kadın	220	3.473	0.778	-1.189	429	0.235	-0.116
	Erkek	211	3.566	0.832				
Faktör 1 Teorik	Kadın	220	3.530	1.065	-1.847	429	0.066	-0.009
	Erkek	211	3.540	1.048				
Faktör 2 Kişisel	Kadın	220	3.600	0.956	0.289	429	0.773	0.028
	Erkek	211	3.573	0.950				
Faktör 3 Tercihsel	Kadın	220	3.869	1.098	0.166	429	0.868	0.016
	Erkek	211	3.851	1.176				
Faktör 4 Operasyonel	Kadın	220	3.352	1.123	-0.924	429	0.356	-0.089
	Erkek	211	3.451	1.111				

Hipotez 1 (Çalışanların cinsiyetleri ile gıda güvenliği algısı ve alt boyutları arasında anlamlı bir farklılık vardır.) reddedilmiştir. Çalışanların cinsiyetine göre gıda güvenliği algısı ve alt boyutlarında anlamlı bir farklılık görülmemiş olup gıda güvenliği algısı cinsiyetten bağımsız olarak şekillenmektedir. Erkeklerin ortalaması biraz daha yüksek olsa da fark istatistiksel ve pratik olarak önemsizdir. Hem istatistiksel hem de etki büyüklüğü açısından cinsiyet gıda güvenliği algısını ve alt boyutlarını etkilememektedir. Bunun temelinde günümüzde toplumsal cinsiyet rollerinin dönüşmesiyle ve cinsiyet temelli ayrışmanın ortadan kalkması sonucu her iki cinsiyet için gıda güvenliğine yönelik bilincin ve farkındalığın yüksek olması düşünülmektedir.

Gıda Güvenliği Algısı Ölçeği ve Alt Faktörlerinin Yaş Değişkeni Açısından İncelenmesine İlişkin Bulgular

Elde edilen bulgulara göre katılımcıların yaş grupları ile gıda güvenliği algısı ölçeği, teorik faktörler, kişisel faktörler, tercihsel faktörler, operasyonel faktörlerin katılımcıların yaşları ile arasında anlamlı bir farklılığın olduğu görülmektedir ($p < 0.05$). Grup farkını belirlemek için yapılmış olan Tukey testi sonucuna göre gıda güvenliği algısı ölçeği ve 4 alt faktörün 60 yaş ve üstü katılımcılarda anlamlı bir farklılık oluşturduğu ($p < 0.05$) görülmüştür. 60 yaş ve üstü katılımcıların gelenekselliğe olan bağlılıkları sebebiyle sürekli değişen ve gelişen gerekliliklere adapte olmalarının daha zor olduğu düşünülmektedir.

Tablo 3. Yaş Değişkenine Göre Gıda Güvenliği Algısı ve Alt Faktörlerinden Elde Edilen Verilerin Karşılaştırılması

DEĞİŞKENLER					Anova Testi		
		N	$\bar{x}$	ss.	F	p	Eta-Kare (η^2)
Gıda Güvenliği Algısı (GGA)	18-30	161	3.653	0.799	9.292	0.000	0.061
	31-45	153	3.564	0.858			
	46-59	85	3.428	0.738			
	≥60	32	2.877	0.274			
Faktör 1 Teorik	18-30	161	3.578	1.069	6.127	0.000	0.041
	31-45	153	3.513	1.127			
	46-59	85	3.332	0.940			
	≥60	32	2.754	0.648			
Faktör 2 Kişisel	18-30	161	3.719	0.862	2.686	0.047	0.019
	31-45	153	3.552	1.044			
	46-59	85	3.532	0.900			
	≥60	32	3.234	0.986			
Faktör 3 Tercihsel	18-30	161	4.124	0.975	10.510	0.000	0.069
	31-45	153	3.939	1.166			
	46-59	85	3.447	1.187			
	≥60	32	3.260	1.135			
Faktör 4 Operasyonel	18-30	161	3.472	1.158	5.998	0.000	0.040
	31-45	153	3.451	1.139			
	46-59	85	3.475	1.009			
	≥60	32	2.609	0.757			

Hipotez 2 (Çalışanların yaşına göre gıda güvenliği algısı ve alt boyutları arasında anlamlı bir farklılık vardır.) kabul edilmiştir. Gıda güvenliği algısı ve alt faktörlerinin 60 yaş ve üstü katılımcılarda olumsuz bir farklılık yarattığı gözlemlenmiştir. En büyük etki Tercihsel Faktör ($\eta^2 \approx 0.069$) ve Genel Algı ($\eta^2 \approx 0.061$) üzerindedir. Ancak genel olarak yaş, gıda güvenliği algısında küçükten ortaya doğru bir etkiye sahiptir. Yaş ilerledikçe sektörde deneyim artmış olsa da yaşça küçük katılımcıların yüksek gıda güvenliği algısı ve bilinçleri daha belirginleşmekte olduğu söylenebilir.

Gıda Güvenliği Algısı Ölçeği ve Alt Faktörlerinin Öğrenim Durumu Değişkeni Açısından İncelenmesine İlişkin Bulgular

Elde edilen bulgulara göre katılımcıların öğrenim durumları ile gıda güvenliği algısı ölçeği, teorik faktörler, kişisel faktörler, tercihsel faktörler, operasyonel faktörlerin katılımcılarının öğrenim

durumları ile arasında anlamlı bir farklılığın olduğu görülmektedir ($p<0.05$). Grup farkını belirlemek için yapılmış olan Tukey testi sonucuna göre gıda güvenliği algısı ölçeğinde ilkökul ile lise arasında anlamlı bir farklılık görülmüştür ($p<0.05$). Ön lisans ile diğer seçeneği arasında anlamlı bir farklılık görülmüştür ($p<0.05$). Lisans ile ilkökul, Ortaokul, lise, ön lisans, yüksek lisans ve diğer seçeneği arasında anlamlı bir farklılık görülmüştür ($p<0.05$).

Tablo 4. Öğrenim Durumu Değişkenine Göre Gıda Güvenliği Algısı ve Alt Boyutlarından Elde Edilen Verilerin Karşılaştırılması

DEĞİŞKENLER		N	$\bar{x}$	ss.	Anova Testi		Eta-Kare (η^2)
					F	p	
Gıda Güvenliği Algısı (GGA)	İlkokul	60	3.098	0.672	27.384	0.000	0.312
	Ortaokul	44	3.413	0.776			
	Lise	100	3.671	0.808			
	Lisans	108	4.148	0.641			
	Ön Lisans	37	3.413	0.675			
	Yüksek Lisans	14	3.146	0.629			
	Doktora	3	3.032	0.192			
	Diğer	65	2.865	0.385			
Faktör 1 Teorik	İlkokul	60	2.881	0.932	26.069	0.000	0.301
	Ortaokul	44	3.321	1.026			
	Lise	100	3.705	1.027			
	Lisans	108	4.197	0.748			
	Ön Lisans	37	3.362	0.873			
	Yüksek Lisans	14	3.268	0.742			
	Doktora	3	2.958	0.688			
	Diğer	65	2.512	0.803			
Faktör 2 Kişisel	İlkokul	60	3.517	0.863	4.283	0.000	0.066
	Ortaokul	44	3.432	0.992			
	Lise	100	3.565	0.976			
	Lisans	108	3.933	0.864			
	Ön Lisans	37	3.257	0.861			
	Yüksek Lisans	14	2.911	1.243			

	Doktora	3	3.000	1.392			
	Diğer	65	3.577	0.909			
Faktör 3 Tercihsel	İlkokul	60	3.811	1.139	7.310	0.000	0.108
	Ortaokul	44	3.886	1.177			
	Lise	100	3.920	1.130			
	Lisans	108	4.358	0.759			
	Ön Lisans	37	3.631	1.097			
	Yüksek Lisans	14	3.000	1.294			
	Doktora	3	3.222	0.770			
	Diğer	65	3.318	1.281			
Faktör 4 Operasyonel	İlkokul	60	2.750	1.169	18.181	0.000	0.231
	Ortaokul	44	3.288	1.143			
	Lise	100	3.572	1.009			
	Lisans	108	4.120	0.695			
	Ön Lisans	37	3.478	0.871			
	Yüksek Lisans	14	3.214	0.878			
	Doktora	3	3.056	1.134			
	Diğer	65	2.633	1.142			

Hipotez 3 (Çalışanların öğrenim durumuna göre gıda güvenliği algısı ve alt boyutları arasında anlamlı bir farklılık vardır.) kabul edilmiştir. Diğer ve ilkökul seçeneklerinin ortalamalarının en düşük seviyede olması bu düşüncüyü desteklemektedir. Diğer seçeneği stajyerler ve mezuniyetini henüz tamamlamamış öğrencilerden oluşan grubu temsil etmektedir. Bu doğrultuda, öğrenim seviyesi düşük olan ve hâlen öğrenci statüsünde bulunan örneklem grubunun gıda güvenliği konusunda yeterli bilgi düzeyine sahip olmadığı ve buna bağlı olarak gıda güvenliği algılarının da düşük olduğu sonucuna ulaşılmıştır. Eğitim düzeyi, genel gıda güvenliği algısında güçlü bir belirleyicidir. Genel olarak eğitim seviyesi yükseldikçe algı düzeylerinin arttığı gözlenmektedir.

Gıda Güvenliği Algısı Ölçeği ve Alt Faktörlerinin Mesleki Pozisyon Değişkeni Açısından İncelenmesine İlişkin Bulgular

Tablo 5. Mesleki Pozisyon Değişkenine Göre Gıda Güvenliği Algısı ve Alt Faktörlerinden Elde Edilen Verilerin Karşılaştırılması

DEĞİŞKENLER					Anova Testi		Eta-Kare (η^2)
		N	$\bar{x}$	ss.	F	p	
Gıda Güvenliği Algısı (GGA)	Komi	62	3.605	0.821	18.712	0.000	0.236
	Demi Chef	63	3.945	0.729			
	Chef De Partie	49	3.873	0.697			
	Chef De Cuisine	22	3.812	0.834			
	Sous Chef	31	3.893	0.780			
	Executive Chef	20	3.645	0.845			
	Diğer	170	3.057	0.609			
	Gıda Mühendisi	14	4.129	0.715			
Faktör 1 Teorik	Komi	62	3.546	1.036	19.523	0.000	0.244
	Demi Chef	63	3.988	0.890			
	Chef De Partie	49	3.913	0.830			
	Chef De Cuisine	22	3.983	0.826			
	Sous Chef	31	3.944	0.851			
	Executive Chef	20	3.644	0.951			
	Diğer	170	2.827	0.962			
	Gıda Mühendisi	14	4.205	0.775			
Faktör 2 Kişisel	Komi	62	3.665	0.900	1.677	0.113	0.027
	Demi Chef	63	3.746	0.897			
	Chef De Partie	49	3.444	1.041			
	Chef De Cuisine	22	3.443	1.128			
	Sous Chef	31	3.750	0.854			
	Executive Chef	20	3.488	1.008			
	Diğer	170	3.494	0.924			
	Gıda Mühendisi	14	4.161	1.099			
Faktör 3 Tercihsel	Komi	62	1.034	0.131	3.385	0.003	0.053
	Demi Chef	63	1.033	0.130			
	Chef De Partie	49	0.847	0.121			

	Chef De Cuisine	22	1.149	0.245			
	Sous Chef	31	1.061	0.191			
	Executive Chef	20	1.314	0.294			
	Diğer	170	1.226	0.094			
	Gıda Mühendisi	14	0.961	0.257			
Faktör 4 Operasyonel	Komi	62	1.129	0.143	15.793	0.000	0.207
	Demi Chef	63	0.770	0.097			
	Chef De Partie	49	0.773	0.110			
	Chef De Cuisine	22	0.881	0.188			
	Sous Chef	31	0.898	0.161			
	Executive Chef	20	0.904	0.202			
	Diğer	170	1.141	0.088			
	Gıda Mühendisi	14	0.697	0.186			

Elde edilen bulgulara göre katılımcıların mesleki pozisyonları ile gıda güvenliği algısı ölçeği, teorik faktörler, tercihsel faktörler ve operasyonel faktörlerin katılımcılarının mesleki pozisyonları ile arasında anlamlı bir farklılığın olduğu görülmektedir ($p<0.05$). Grup farkını belirlemek için yapılmış olan Tukey testi sonucuna göre gıda güvenliği algısı ölçeğinde, faktör 1 ve faktör 4'te diğer seçeneği ile komi, demi chef, chef de partie, chef de cuisine, sous chef, executive chef, gıda mühendisi seçenekleri arasında anlamlı bir farklılık görülmüştür ($p<0.05$). Faktör 3'te ise diğer seçeneği ile komi arasında anlamlı bir farklılık olduğu görülmüştür ($p<0.05$).

Hipotez 4 (Çalışanların mesleki pozisyonlarına göre gıda güvenliği algısı ve alt boyutları arasında anlamlı bir farklılık vardır.) kabul edilmiştir. Mesleki pozisyonlara göre gıda güvenliği algısı ölçeği, teorik faktörler, tercihsel faktörler ve operasyonel faktörlerin katılımcılarının mesleki pozisyonları ile arasında anlamlı bir farklılığın olduğu görülmektedir. Mesleki pozisyon, genel gıda güvenliği algısında güçlü bir etkiye sahiptir. En yüksek etki Teorik faktörde görülmüştür. Operasyonel faktörde etki yüksek olup mesleki pozisyon bu boyutta belirleyicidir. Buradaki temel neden mutfak personelinin yapmış olduğu iş tanımları içerisinde çalışmakta olduğu pozisyonda bilginin etkili olması ve operasyonel anlamda mutfak hiyerarşisinde bunu yerine getiriyor olması etkili olduğu söylenebilir.

Gıda Güvenliği Algısı Ölçeği ve Alt Faktörlerinin Sektöre Başlama Şekli Açısından İncelenmesine İlişkin Bulgular

Tablo 6 Sektöre Başlama Şekline Göre Gıda Güvenliği Algısı ve Alt Faktörlerinden Elde Edilen Verilerin Karşılaştırılması

DEĞİŞKENLER					Anova Testi		
		N	$\bar{x}$	ss.	F	p	Eta-Kare (η^2)
Gıda Güvenliği Algısı (GGA)	Gastronomi Mezunu	71	3.886	0.750	16.186	0.000	0.132
	Alaylı Olarak Başladım	75	3.823	0.729			
	Aile Mesleği	46	3.247	0.675			
	Meslek Lisesi Mezunu	33	3.913	0.872			
	Diğer	206	3.280	0.761			
Faktör 1 Teorik	Gastronomi Mezunu	71	3.967	0.813	17.859	0.000	0.144
	Alaylı Olarak Başladım	75	3.835	0.892			
	Aile Mesleği	46	3.103	0.921			
	Meslek Lisesi Mezunu	33	4.004	1.020			
	Diğer	206	3.111	1.075			
Faktör 2 Kişisel	Gastronomi Mezunu	71	3.630	1.021	0.784	0.536	0.007
	Alaylı Olarak Başladım	75	3.543	0.974			
	Aile Mesleği	46	3.391	0.932			
	Meslek Lisesi Mezunu	33	3.735	0.984			
	Diğer	206	3.608	0.921			
Faktör 3 Tercihsel	Gastronomi Mezunu	71	4.009	1.068	3.238	0.006	0.029
	Alaylı Olarak Başladım	75	4.156	0.953			
	Aile Mesleği	46	3.493	1.053			
	Meslek Lisesi Mezunu	33	3.960	1.181			
	Diğer	206	3.769	1.205			
Faktör 4 Operasyonel	Gastronomi Mezunu	71	3.887	0.858	15.059	0.000	0.124
	Alaylı Olarak Başladım	75	3.827	0.826			
	Aile Mesleği	46	3.221	1.023			
	Meslek Lisesi Mezunu	33	3.889	0.952			
	Diğer	206	3.041	1.194			

Elde edilen bulgulara göre gıda güvenliği algısı ölçeği, teorik faktörler, tercihsel faktörler ve operasyonel faktörlerin katılımcılarının sektöre başlama şekilleri ile arasında anlamlı bir farklılığın

olduğu görülmektedir ($p<0.05$). Grup farkını belirlemek için yapılmış olan Tukey testi sonucuna göre gıda güvenliği algısı ölçeğinde, faktör 1’de ve faktör 4’te diğer seçeneği ile gastronomi mezunu, alaylı olarak başladım, meslek lisesi mezunu seçenekleri arasında anlamlı bir farklılık görülmüştür ($p<0.05$).

Aynı zamanda aile mesleği seçeneği ile gastronomi mezunu, alaylı olarak başladım, meslek lisesi mezunu seçenekleri arasında anlamlı bir farklılık görülmüştür ($p<0.05$).

Hipotez 5 (Çalışanların sektöre başlama şekillerine göre gıda güvenliği algısı ve alt boyutları arasında anlamlı bir farklılık vardır.) kabul edilmiştir. Sektöre başlama şekline göre gıda güvenliği algısı ölçeği, teorik faktörler, tercihsel faktörler ve operasyonel faktörlerin katılımcılarının sektöre başlama şekilleri ile arasında anlamlı bir farklılığın olduğu görülmektedir. Sektöre başlama şeklinin özellikle Gıda Güvenliği Algısı, Teorik ve Operasyonel boyutlarında orta büyüklükte bir etkiye sahip olduğu; Kişisel ve Tercihsel boyutlarında ise etkinin zayıf olduğu görülmektedir.

Gıda Güvenliği Algısı Ölçeği ve Alt Faktörlerinin Mesleki Deneyim Açısından İncelenmesine İlişkin Bulgular

Tablo 7. Mesleki Deneyime Göre Gıda Güvenliği Algısı ve Alt Faktörlerinden Elde Edilen Verilerin Karşılaştırılması

DEĞİŞKENLER		N	$\bar{x}$	ss.	Anova Testi		Eta-Kare (η^2)
					F	p	
Gıda Güvenliği Algısı (GGA)	0-5 Yıl	153	3.624	0.798	3.214	0.023	0.022
	6-10 Yıl	140	3.358	0.799			
	11-20 Yıl	71	3.510	0.746			
	21 Yıl Üzeri	67	3.620	0.855			
Faktör 1 Teorik	0-5 Yıl	153	3.543	1.072	2.412	0.077	0.017
	6-10 Yıl	140	3.251	1.081			
	11-20 Yıl	71	3.498	0.968			
	21 Yıl Üzeri	67	3.572	1.042			
Faktör 2 Kişisel	0-5 Yıl	153	3.723	0.860	2.401	0.062	0.017
	6-10 Yıl	140	3.485	1.005			
	11-20 Yıl	71	3.426	0.963			
	21 Yıl Üzeri	67	3.656	0.955			
Faktör 3 Tercihsel	0-5 Yıl	153	4.019	1.036	2.503	0.062	0.017
	6-10 Yıl	140	3.716	1.196			
	11-20 Yıl	71	3.694	1.218			
	21 Yıl Üzeri	67	3.975	1.096			
Faktör 4 Operasyonel	0-5 Yıl	153	3.469	1.132	1.601	0.194	0.011

	6-10 Yıl	140	3.232	1.125			
	11-20 Yıl	71	3.490	0.984			
	21 Yıl Üzeri	67	3.502	1.182			

Elde edilen bulgulara göre gıda güvenliği algısı ölçeğinin katılımcılarının mesleki deneyim yılları ile arasında anlamlı bir farklılığın olduğu görülmektedir ($p<0.05$). Grup farkını belirlemek için yapılmış olan Tukey testi sonucuna göre gıda güvenliği algısı ölçeğinde 0-5 yıl ile 6-10 yıl seçenekleri arasında anlamlı bir farklılık görülmüştür ($p<0.05$). Bu farklılığın sebebi mesleğe yeni başlayan çalışanların gıda güvenliği algılarında oluşan anlamlı farklılığın sebebi genç kuşakların gıda güvenliği eğitimi almaları ile anlamlandırılmıştır.

Hipotez 6 (Çalışanların mesleki deneyimlerine göre gıda güvenliği algısı ve alt boyutları arasında anlamlı bir farklılık vardır.) kabul edilmiştir. Gıda güvenliği algısı ölçeğinin mesleki deneyim yıllarına göre anlamlı bir farklılığı vardır. Mesleki deneyimin Gıda Güvenliği Algısı ve alt faktörlerinde oldukça küçük etkisi olduğu söylenebilir. GGA'da etki anlamlı ve diğerlerine kıyasla biraz daha yüksek olsa da pratik etki düzeyi yine küçüktür. Bunun temel sebebi ise gıda güvenliği bilgisinin deneyime değil eğitime bağlı olması, gıda güvenliği uygulamalarının kurum politikalarıyla şekillenmesi, deneyim grupları arasında bilgi düzeyi benzerliği gibi durumlardan kaynaklandığı düşünülmektedir.

Gıda Güvenliği Algısı Ölçeği ve Alt Faktörlerinin Gıda Güvenliği Eğitimi Alıp Almaması Açısından İncelenmesine İlişkin Bulgular

Tablo 8. Gıda Güvenliği Eğitimi Alıp Almamasına Göre Gıda Güvenliği Algısı ve Alt Faktörlerinden Elde Edilen Verilerin Karşılaştırılması

DEĞİŞKENLER					t Testi			Cohen's d
		N	$\bar{x}$	ss.	t	sd	p	
Gıda Güvenliği Algısı (GGA)	Evet	223	4.028	0.711	-17.994	389	0.000	1.74
	Hayır	208	2.972	0.474				
Faktör 1 Teorik	Evet	223	4.104	0.812	-17.45	429	0.000	1.69
	Hayır	208	2.733	0.810				
Faktör 2 Kişisel	Evet	223	3.797	0.972	-4.866	429	0.000	0.47
	Hayır	208	3.361	0.878				
Faktör 3 Tercihsel	Evet	223	4.213	0.964	-6.99	399	0.000	0.68
	Hayır	208	3.482	1.186				
Faktör 4 Operasyonel	Evet	223	3.990	0.767	-13.366	369	0.000	1.29
	Hayır	208	2.769	1.088				

Hipotez 7 (Çalışanların gıda güvenliği eğitimi alıp almama durumuna göre gıda güvenliği algısı ve alt boyutları arasında anlamlı bir farklılık vardır.) kabul edilmiştir. Analize bağlı oluşan anlamlı farklılık incelendiğinde gıda güvenliği eğitiminin alınması gıda güvenliği algısı ve alt faktörlerinde olumlu yönde büyük bir etki oluşturduğu görülmektedir. Gıda güvenliği eğitim almış olmak özellikle genel algı, teorik bilgi ve operasyonel davranışlar üzerinde çok güçlü bir etki yaratmaktadır. Çünkü gıda

güvenliği, teknik ve bilimsel bilgi gerektiren bir alan ve eğitim ise bu bilgi açığı kapatmanın en iyi yoludur. Yine operasyonel uygulamalar da eğitimle öğrenilmesi doğru uygulamayı adım adım aktardığı için davranışsal standartlar oluşturabilir. Çünkü uygulamalı mesleklerde bireyler çoğu zaman “ustadan gördüğünü” yapma eğilimi nedeniyle doğru olmayan ve yıllarca pekişmiş yanlış rutinler eğitim yoluyla düzenlenebilir.

SONUÇ

Bu çalışma, Belek bölgesindeki otellerde çalışan mutfak personelinin gıda güvenliği algısını incelemek ve buna yönelik öneriler geliştirmek amacıyla gerçekleştirilmiştir. Literatürde benzer araştırmalar incelendiğinde, bu çalışmanın bulgularının (Aydınlı, 2023) sonuçlarıyla paralellik gösterdiği görülmektedir. (Taştan Konya, 2024) yaş ile güvenli gıda bilgi düzeyi arasında anlamlı bir ilişki saptamış, yaşça büyük çalışanlarda geleneksel yöntemlere bağlılığın artması nedeniyle gıda güvenliği algısının daha düşük olduğunu belirtmiştir. (Aytıp vd., 2021) ise tüketicilerin büyük oranda gıda güvenliği kavramına hâkim olduğunu ve bunun eğitim seviyeleriyle ilişkili olduğunu göstermiştir. (Chilk vd., 2023) eğitim programlarının gıda güvenliği uygulamalarını olumlu yönde etkilediğini, (Darko vd., 2015) Kumasi’deki otel mutfak personeli üzerinde yaptığı araştırmada ise gıda güvenliği bilgi düzeyi ve mesleki yeterliliğin, gıdaların güvenli üretimini desteklediğini ve otellerin itibarını güçlendirdiğini ortaya koymuştur. (Eren vd., 2017) aşçıbaşı ve kısım şeflerinin gıda güvenliği farkındalıklarının görev ve sorumluluk düzeyleriyle doğru orantılı olduğunu; buna karşın (Kabacık, 2013) yaş arttıkça gıda güvenliği ortalamalarının da arttığını belirtmiş, bu bulgu mevcut çalışmanın sonuçlarıyla çelişmektedir. Sokaklarda satışa sunulan gıdaların satıcıların eğitim almamış olmasından kaynaklı olarak gıda güvenliği algılarının düşük olduğu görülmüştür (İğdır, 2020).

Literatürde genel olarak gıda güvenliği algısının geliştirilmesine yönelik şu öneriler öne çıkmaktadır:

- Otellerin yıldız sayısı, bölgesi veya kapasitesi fark etmeksizin HACCP ve benzeri gıda güvenliği yönetim sistemleri uygulanmalıdır.
- Gıda güvenliği algısını canlı tutmak için düzenli ve şeffaf denetimler yapılmalıdır.
- Çalışanların farkındalığını artırmak için basit ve görünür hatırlatma görselleri kullanılmalıdır.
- Düzenli aralıklarla eğitim programları verilerek farkındalık artırılmalıdır.
- Eğitim programları hazırlanırken personelin çalıştığı bölüm, yaş grubu ve eğitim seviyesi gibi değişkenler dikkate alınmalıdır.

Bu çalışmanın Antalya-Belek bölgesindeki otel mutfak çalışanlarını kapsamaması nedeniyle, Türkiye’nin farklı bölgelerinde ve yalnızca mutfak değil, servis, depo gibi gıda güvenliğiyle doğrudan ilişkili diğer departmanlarda da benzer araştırmalar yapılması önerilmektedir. Böylece turizm çalışanlarının gıda güvenliği konusundaki tutum ve algılarına dair daha kapsamlı bir perspektif elde edilebilir.

KAYNAKÇA

Artık N., Poyrazoğlu, E. S., & Konar, N. (2013). Türk Gıda Mevzuatı ve Gıda Denetimi. In Durlu Özkaya, Coşansu Akdemir, & Ayhan (Eds.), *Her Yönüyle Gıda Kitabı* (pp. 313–324). Sidas Medya Ltd. Şti. İzmir.

- Aydınlı, F. (2023). 4 ve 5 yıldızlı otel işletmelerinde yiyecek ve içecek departmanlarında iş gören servis personelinin gıda güvenliği düzeyleri: Ankara ili örneği.
- Aytop, Y., Dağ, M., & Çetinkaya, S. (2021). Covid-19 sürecinde tüketicilerin gıda güvenliği algısı.
- Baş, M. (2006). HACCP sisteminde ön koşul programları. *Beslenme ve Diyet Dergisi*, 34(1), 53–63.
- Bilici, S., Uyar, M. F., Beyhan, Y., & Sağlam, F. (2008). *Besin güvenliği*. Klasmat Matbaacılık.
- Büyüköztürk, Ş. (2009). *Sosyal bilimler için veri analizi el kitabı*. Pegem Akademi.
- Büyüköztürk, S. (2012). *Veri analizi el kitabı*. Pegem Akademi.
- Chilk, C. T., Shahed, N. S. M., Bachok, S., Shahril, A. M., & Shamsuddin, N. (2023). Food handlers' food safety knowledge, attitudes, and practices in Taman Negara, Kuala Tahan.
- Codex Alimentarius Commission. (2003). Recommended international code of practice: General principles of food hygiene (CAC/RCP 1-1969, Rev. 4-2003). FAO/WHO.
- Darko, S., Mills-Robertson, F. C., & Wireko-Manu, F. D. (2015). Evaluation of some hotel kitchen staff on their knowledge on food safety and kitchen hygiene in the Kumasi Metropolis.
- Eren, R., Nebioğlu, O., & Şık, A. (2017). Otel işletmeleri mutfak çalışanlarının gıda güvenliği konusunda bilgi düzeyleri: Alanya örneği.
- Erkan, F. (2018). *Ankara'da faaliyet gösteren süt işletmelerinin sahip oldukları HACCP ve kalite güvence sistemleri: Yönetici ve çalışanlarının bilgi ve uygulama düzeylerinin belirlenmesi* (Yüksek lisans tezi). Süleyman Demirel Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Isparta.
- George, D., & Mallery, P. (2003). *SPSS for Windows step by step: A simple guide and reference* (4th ed., 11.0 update). Boston: Allyn & Bacon.
- Goodwin, L. D. (1999). The role of factor analysis in the estimation of construct validity. *Measurement in Physical Education and Exercise Science*, 3(2), 85–100.
- Hooper, D., Coughlan, J., & Mullen, M. R. (2008). Structural equation modelling: Guidelines for determining model fit. *The Electronic Journal of Business Research Methods*, 6(1), 53–60.
- Iğdır, E. (2020). Sokak lezzetlerinin kültür, ekonomi, hijyen ve kadın istihdamı açısından değerlendirilmesi. *Review of Tourism Administration Journal*, 1 (1), 53-62.
- Kabacık, M. (2013). Dört ve beş yıldızlı otel mutfaklarında çalışan mutfak personelinin gıda güvenliği konusunda bilgi düzeylerinin saptanması.
- Körk, M. (2022). Antalya ilindeki 4 ve 5 yıldızlı otel mutfaklarında uygulanan gıda güvenliği yönetimi sistemlerinin değerlendirilmesi.
- Okur, E., & Yalçın-Özdilek, Ş. (2012). Yapısal eşitlik modeli ile geliştirilmiş çevresel tutum ölçeği. *İlköğretim Online Dergisi*, 11(1), 85–94.
- Özdamar, K. (1999). *Paket programlar ile istatistiksel veri analizi 1*. Kaan Kitabevi.
- Seaman, P., & Eves, A. (2006). "The management of Food Safety-the Role of Food Hygiene Training in the UK Service Sector". *Hospitality Management*, 25, 278-296.

- Schermelleh-Engel, K., Moosbrugger, H., & Müller, H. (2003). Evaluating the fit of structural equation models: Tests of significance and descriptive goodness-of-fit measures. *Methods of Psychological Research Online*, 8(2), 23–74.
- Tabachnick, B. G., & Fidell, L. S. (2001). *Using multivariate statistics*. Boston: Allyn & Bacon.
- Taşpınar, G. (2019). Su ürünleri gıda güvenliği konusunda profesyonel mutfaklarda çalışan personel bilgi düzeylerinin değerlendirilmesi.
- Taştan Konya, A. (2024). Tüketicilerin gıda güvencesi ve gıda güvenliği konusundaki farkındalıklarının tespit edilmesi.
- Uçar, Ç. M. (2024). Restoranlarda tüketicilerin yemek tercihini etkileyen faktörlerin belirlenmesi: Bir ölçek geliştirme ve uygulama çalışması.
- Uzunöz, M., Büyükbay, E. O., & Bal, S. G. (2008). Kırsal kadınların gıda güvenliği konusunda bilinç düzeyleri (Tokat ili örneği). *Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi*, 22(2), 35–46.
- Ünal, E. (2023). Yeni güvenlik anlayışı ve gıda güvenliği: Avrupa Birliği'nin gıda güvenliği politikası.