



## Yiyecek-İçecek İşletmelerinde HACCP Sisteminin Uygulanmasının Önündeki Engeller: Mardin Örneği (Barriers to Implementation of HACCP System in Food and Beverage Enterprises: The Case of Mardin)

Semra GÜRBÜZ<sup>a</sup>, Aslı ÇELİKEL GÜNGÖR<sup>a</sup>, Tuğba ARIK YÜKSEL<sup>b</sup>,

\*Nurhayat İFLAZOĞLU<sup>a</sup>, Lokman TOPRAK<sup>a</sup>

<sup>a</sup> Mardin Artuklu University, Faculty of Tourism, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Mardin/Turkey

<sup>b</sup> Mardin Artuklu University, Faculty of Tourism, Department of Tourism Management, Mardin/Turkey

### Makale Geçmişi

Gönderim Tarihi:

03.09.2019

Kabul Tarihi: 17.12.2019

### Anahtar Kelimeler

HACCP

Gıda Güvenliği

Mardin

### Öz

Bu araştırmanın amacı, Mardin'deki yiyecek-ışecek işletmelerinde HACCP sistemi uygulamasında ortaya çıkan sorunları ve HACCP sistemine sahip olmayan işletmelerde sistemin uygulanmamasının nedenlerini belirlemektir. Çalışma Mardin'deki toplam 87 yiyecek-ışecek işletmesi temsilcisi ile anket uygulanarak gerçekleştirilmiştir. Araştırma bulgularına göre; işletmelerin %20.7'sinde HACCP sistemi bulunmaktadır. Bu işletmelerin %38.9'u danışmanlık alacak kurum veya kişi bulamamalarını sistemi uygularken karşılaştıkları başlıca zorluk olarak belirtmektedir. İşletmelerinde HACCP sistemi bulunmayan 69 katılımcının %91.3'ü işletmelerinde gıda güvenliğini sağlamaya yönelik bir sistemin gerekli olduğunu ve %87.0'si sistemin kurulamamasındaki başlıca nedenin HACCP sistemi konusundaki bilgi eksikliği olduğunu belirtmişlerdir. Ülkemizde gıda güvenliğini sağlama konusunda yasal düzenlemeler bulunmakla birlikte, bu çalışma sonuçları uygulamada eksiklikler olduğunu ve bu eksikliklerin özellikle eğitim ve danışmanlık ihtiyacı konularında yoğunlaştığını göstermektedir. Gıda güvenliği konusundaki yetkili otoritelerce gıda güvenliğini sağlamaya yönelik sistemlerin kurulması konusundaki eğitim çalışmalarına önem verilmesi gerektiği düşünülmektedir.

### Keywords

HACCP

Food safety

Mardin

### Abstract

The aim of this study is to determine the problems of HACCP system in food and beverage enterprises in Mardin and the reasons for not applying the system in enterprises that do not have HACCP system. A questionnaire was administered with 87 food and beverage establishment representatives in Mardin. According to the research findings; 20.7% of enterprises have HACCP system. 38.9% of these enterprises stated that they could not find any institutions or people to receive consultancy as the main difficulty they faced in implementing the system. Of the 69 participants who do not have a HACCP system in their enterprises, 91.3% stated that a system to ensure food safety was required in their enterprises and 87.0% stated that the main reason for the failure of the system was the lack of information about the HACCP system. Although there are legal regulations on food safety in our country, the results of this study show that there are deficiencies in practice and these deficiencies are especially concentrated on the need for training and consultancy. It is thought that training activities should be given importance to the establishment of food safety systems by the competent authorities on food safety.

### Makalenin Türü

Araştırma Makalesi

\* Sorumlu Yazar

E-posta: [nurhayatiflazoglu@artuklu.edu.tr](mailto:nurhayatiflazoglu@artuklu.edu.tr) (N. İflazoğlu)

**Makale Künyesi:** Gürbüz, S., Çelikel Güngör, A., Arık Yüksel, T., İflazoğlu, N. & Toprak, L. (2019). Yiyecek-ışecek İşletmelerinde HACCP Sisteminin Uygulanmasının Önündeki Engeller: Mardin Örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 7 (4), 2685-2700.