



Yiyecek-İçecek İşletmelerinde Çalışan Personelin Gıda Güvenliği Hakkında Hijyen Bilgi Düzeylerinin Belirlenmesi: Ankara-Gölbaşı Örneği (Determination of the Knowledge Levels of Food Safety Related to Food Safety of Personnel Working in Food and Beverage Businesses: Ankara-Gölbaşı Case)

* **Berrin ONURLAR** 

^a İstanbul Medeniyet University, Faculty of Tourism, Department of Gastronomy and Culinary Arts, İstanbul/Turkey

Makale Geçmişi

Gönderim Tarihi:16.02.2020

Kabul Tarihi:07.11.2020

Anahtar Kelimeler

Yiyecek İçecek İşletmeleri

Gıda hijyeni

Personel hijyeni

Ekipman hijyeni

Eğitim

Öz

Bu çalışmanın amacı; yiyecek içecek, işletmelerinde çalışan personelin gıda güvenliği algılamalarının belirlenmesi ve katılımcıların tanımlayıcı özelliklerine göre gıda güvenliği algıları arasındaki farklılığın ortaya koyulmasıdır. Araştırma; nicel araştırma yöntemlerinden tarama modelinde yürütülmüş olup veri toplamada anket tekniğinden yararlanılmıştır. Anket, Ankara'nın Gölbaşı ilçesinde faaliyet gösteren 34 restoranda çalışan 198 personele uygulanmıştır. Araştırma sonuçlarına göre, katılımcıların ekipman araç-gereç hijyeni (4,29) hakkındaki bilgi düzeylerinin en yüksek seviyede olduğu görülürken, bunu gıda hijyeni (4,18) ve personel hijyeni (4,18) izlemektedir. Katılımcıların yiyecek içecek ile ilgili aldıkları eğitim, hijyen algılamaları üzerinde etkili olurken, eğitimi aldıkları öğretim kurumunun ve sektör deneyimlerinin hijyen algılamalarını etkilemediği görülmüştür. Katılımcıların işletmedeki görevleri ve öğrenim düzeyleri de hijyen algılamaları üzerinde farklılık oluşturmuştur. Yiyecek içecek sektöründe çalışma süresi ise çalışanların gıda, araç gereç ekipman ve genel hijyen algılamalarında fark oluşturmamıştır. Bu durum, hijyen algılamasında, deneyimden ziyade eğitimin daha etkili olduğunu göstermektedir.

Keywords

Food and beverage enterprises

Food hygiene

Personel hygiene

Equipment hygiene

Education

Abstract

The aim of the study was to determine food safety perceptions of staff working in food and beverage companies and to determine whether food safety perceptions differ according to the descriptive characteristics of the participants. Research; Among the quantitative research methods, it was carried out in the descriptive survey model and the questionnaire technique was used in data collection. The survey was conducted with 120 employees working in 25 food and beverage operations operating in Ankara's Gölbaşı district. According to the results of the survey, participants perceived the highest level of perception of equipment hygiene (4,29), followed by food hygiene (4,18) and personnel hygiene (4,18). Participants' training in the food and beverage field was found to have an impact on hygiene perceptions, while the education institute they were trained and their sector experience did not affect hygiene perceptions. Participants' duties and levels of education also differed on hygiene perceptions. Working time in the food and beverage industry did not make a difference in the employees' perceptions of food, tools, equipment and general hygiene. This situation shows that education is more effective than experience in perception of hygiene.

Makalenin Türü

Araştırma Makalesi

* Sorumlu Yazar

E-posta: berrinonurlar@gmail.com/ (B. Onurlar)

DOI: 10.21325/jotags.2020.693