



Otel Mutfaklarında Çalışan Mutfak Personelinin Gıda Güvenliği Konusundaki Bilgi Düzeyleri (Türkiye, Almanya, İspanya ve Dubai Örneği) (Knowledge Level of Kitchen Staff in Hotels About Food Safety (Turkey, Germany, Spain and Dubai Cases))

*Fuat BAYRAM^a , Yasemin ERSOY^b ,

^aBolu Abant İzzet Baysal University, Vocational School of Mengen, Department of Hotel, Restaurant and Catering, Bolu/Turkey

^bKarabük University, Faculty of Health Sciences, Department of Nutrition and Dietetics, Karabük/Turkey

Makale Geçmişi

Gönderim Tarihi:11.02.2020

Kabul Tarihi:27.10.2020

Anahtar Kelimeler

Aşçılık eğitimi

Gıda güvenliği

Hijyen

Öz

Bu araştırma Dört farklı ülkede çalışan (Türkiye, Almanya, İspanya ve Dubai) mutfak personelinin görüş ve uygulamaları doğrultusunda çalıştıkları mutfaklarda gıda güvenliği konusundaki bilgi düzeylerini belirlemek amacıyla planlanıp yürütülmüştür. Araştırma kapsamında Türkiye'nin turizm bakımından en büyük kentlerinden olan İstanbul, Ankara ve Antalya, İspanya'nın Sevilla, Birleşik Arap Emirlikleri'nde Dubai, Almanya'nın Dusseldorf şehirlerindeki dört ve beş yıldızlı otellerde çalışan toplam 473 mutfak personeline, bilgi düzeylerinin tespitine yönelik hazırlanmış anket uygulanmıştır. Çalışmadan elde edilen verilerin değerlendirilmesi ve tabloların oluşturulması amacıyla bir istatistik veri analiz programından faydalanılmıştır. Araştırmadan elde edilen sonuçlara göre mutfaklarda çalışan personelin gıda güvenliği bilgi puanları eğitim seviyelerine ve aşçılık eğitimi alma durumlarına göre anlamlı şekilde artış göstermektedir. Ayrıca aşçılık eğitimini aşçılık okullarında alan çalışanların bilgi puanları, bu eğitimi özel kurslar ve halk eğitim merkezlerinde alan personele göre anlamlı şekilde yüksek bulunmuştur. Bu durum aşçılık mesleğine yönelik verilen örgün eğitiminin önemini gözler önüne sermektedir.

Keywords

Culinary education

Food safety

Hygiene

Abstract

This study was carried in four different countries (Turkey, Germany, Spain and Dubai) based on the opinions and practices of the kitchen staff with the aim of finding out their knowledge level related to food safety in the kitchens where they work. In the scope of the study, the questionnaire prepared to identify knowledge level of a total of 473 kitchen staff who work in four and five star hotels in İstanbul, Ankara and Antalya which are the largest cities in terms of Turkey's tourism, Seville in Spain, Dubai in the United Arab Emirates, Dusseldorf in Germany has been conducted. A statistical data analysis was used to evaluate the data obtained from the study and to create the tables. According to the results obtained from the study, food safety knowledge scores of the staff working in the kitchen increase significantly according to their education level and culinary training. Besides, the study shows that knowledge scores of the staff who received culinary education in Culinary schools increase significantly compared to the staff who were trained in private courses and public education centers. This situation highlights the importance of formal education for the culinary profession.

Makalenin Türü

Araştırma Makalesi

* Sorumlu Yazar

E-posta: bayram_f@ibu.edu.tr (F. Bayram)

DOI: 10.21325/jotags.2020.705

* Bu çalışma Gazi Üniversitesi Eğitim Bilimleri Enstitüsü Aile Ekonomisi ve Beslenme Eğitimi Anabilim Dalı Otel Mutfaklarında Çalışan Mutfak Personelinin Gıda Güvenliği Konusundaki Bilgi Tutum ve Davranışları isimli tezden türetilmiştir.