



Covid-19' dan Sonra Gıda Güvenliği Açısından Yeme İçme Ünitelerinde Alınan Önlemlerdeki Değişiklikler (Changes in the Measures Taken in Food and Beverage Units for Food Safety After Covid-19)

İlkay YILMAZ^a , * Nurten BEYTER^a 

^a Başkent University, Faculty of Fine Arts, Design and Architecture, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Ankara/Turkey

Makale Geçmişi

Gönderim Tarihi:04.08.2021

Kabul Tarihi:08.11.2021

Anahtar Kelimeler

Covid-19
Gıda güvenliği
Yeme içme üniteleri
Gıda üretimi
Gıda servisi

Keywords

Covid-19
Food safety
Catering units
Food production
Food service

Makalenin Türü

Araştırma Makalesi

Öz

Dünya 2019'un sonunda küresel bir salgınla yüz yüze gelmiştir. Mevcut COVID-19 salgınının önlenmesi ve kontrolü, yalnızca katı önleme tedbirlerini değil, aynı zamanda hızlı ve doğru analitik yöntemlerin yanı sıra gıda güvenliği izlenebilirliğinin sürekli yenilenmesini de gerektirmektedir. Bu çalışmanın amacı küresel salgından sonra değişen veya gelişen gıda üretim ve servisi ile ilgili gıda güvenliği kurallarını incelemek ve bunlara dikkat çekmektir. Sonuç olarak, COVID-19 pandemisi; gıda üretim sektörüne bazı uygulamaların aynen devam etmesi bazı uygulamaların da gözden geçirilmesi ihtiyacını ortaya çıkartmıştır. Bu çalışmada gıda üretim işletmesinde yönetici, gıda güvenliği ekip lideri, gıda mühendisi veya aşçıbaşı olarak çalışmakta olan 10 kişi ile nitel analiz yöntemlerinden yarı yapılandırılmış görüşme formu kullanılarak görüşmeler yapılmış ve sonuçlar kategorizasyon yapılarak değerlendirilmiştir. Çalışma için Başkent Üniversitesinden etik kurul onayı alınmıştır. Sonuçlara göre katılımcıların kurallarında COVID-19 önlemleri kapsamında değişimlerden ziyade ek kuralların geldiği sonucuna ulaşılmıştır. Üretim personellerinin sırasıyla maske ve eldiven kullanımı (%50), sosyal mesafeye uyma (%22,2) ve dezenfektan kullanımı (%16,6) kurallarına uymaları gerektiği belirtilmiştir. Servis personellerinde ise de en çok maske ve eldiven kullanımının (%64,28) gerekliliği kural olarak gelmiştir. Buna ek olarak Hes (Hayat Eve Sığar) kodu alınması, COVID-19 testinin istenmesi ve aşı yaşı gelenlerin aşı yaptırması gibi kurallar da gelmiştir.

Abstract

The world faced a global epidemic at the end of 2019. Prevention and control of the current COVID-19 outbreak requires not only strict prevention measures, but also rapid and accurate analytical methods as well as continuous renewal of food safety traceability. The aim of this study is to examine and draw attention to the food safety rules related to food production and service that have changed or developed after the global epidemic. As a result, the COVID-19 pandemic; The continuation of some practices in the food production sector has revealed the need for some practices to be reviewed. In this study, interviews were conducted with 10 people working as a manager, food safety team leader, food engineer or chef in a food production enterprise using a semi-structured interview form, one of the qualitative analysis methods, and the results were evaluated by categorizing. Ethics committee approval was obtained from Başkent University for the study. According to the results, it was concluded that additional rules came rather than changes within the scope of COVID-19 measures in the rules of the participants. It was stated that production personnel should follow the rules of using masks and gloves (50%), complying with social distance (22.2%) and using disinfectants (16.6%). As for the service personnel, the necessity of using masks and gloves the most (64.28%) came as a rule. In addition, rules such as getting a Hes code, requesting a COVID-19 test and getting vaccinated by those who are of vaccination age have also come.

* Sorumlu Yazar

E-posta: nbeyter@baskent.edu.tr (N. Beyter)