



Türk Televizyonlarında Yayınlanan Yemek Programlarında Gözlemlenen Gıda Güvenliği Davranışı (Food Safety Behavior Observed in Turkish Television Cooking Shows)

Fügen DURLU ÖZKAYA^a , * Rabia BÖLÜKBAŞ^b 

^a Ankara Hacı Bayram Veli University, Faculty of Tourism, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Ankara/Turkey

Makale Geçmişi

Gönderim Tarihi: 20.09.2021

Kabul Tarihi: 23.11.2021

Anahtar Kelimeler

Gıda güvenliği

Gıda güvenliği hataları

Yemek programları

Öz

Güvenli gıda bilgisi ve uygulamalarının eksikliği, evde hazırlanan yemeklerden kaynaklanan gıda kaynaklı hastalıklara sebep olabilmektedir. Yemek hazırlama sırasında tüketiciler bu konuda birçok kaynaktan bilgi almaktadır. Bu kaynaklardan biri olan televizyon tüketim kalıplarının şekillenmesine ve var olan kalıpların değişmesine olanak sağlamaktadır. Bu çalışmanın amacı, Türk televizyonlarında yayınlanan yemek pişirme programlarında yer alan şef ya da diğer bireylerin gıda güvenli ile ilgili ifade ve davranışları incelemektir. Bu kapsamda Türkiye’de 2020-2021 yılları arasında yayınlanan üç yemek programı izlenme oranlarının yüksekliği doğrultusunda seçilmiştir. Yemek programlarının bölümleri toplam 2.441 dakikadan oluşmaktadır. Seçilen programların bölümleri araştırmacılar tarafından hazırlanan forma uygun olarak takip edilmiş, gıda güvenliği ile ilgili bulgular gruplandırılarak analiz edilmiştir. Elde edilen bulgulara göre her üç programda da yapılan gıda güvenliği hataları tespit edilmiştir.

Keywords

Food safety

Food safety mistakes

TV cooking shows

Abstract

Lack of safe food knowledge and practices can lead to foodborne illnesses caused by meals prepared at home. During meal preparation, consumers get information on this subject from many sources. Television, which is one of these sources, allows the shaping of consumption patterns and the change of existing patterns. The aim of this study is to examine the expressions and behaviors of chefs or other individuals about food safety in cooking programs broadcast on Turkish television. In this context, three food programs broadcast in Turkey between the years 2020-2021 were selected in line with the high viewing rates. The sections of the cooking programs consist of a total of 2,441 minutes. The sections of the selected programs were followed in accordance with the form prepared by the researchers, and the findings related to food safety were grouped and analyzed. According to the findings, food safety mistakes made in all three programs were determined.

Makalenin Türü

Araştırma Makalesi

* Sorumlu Yazar

E-posta: rabiha.bolukbas@hbu.edu.tr (R. Bölükbaş)

DOI: 10.21325/jotags.2021.959

GİRİŞ

Bireylerin büyüme, gelişme, sağlıklı ve üretken olarak uzun süre yaşaması için gerekli öğeleri vücuda alması ve kullanması beslenme olarak tanımlanmaktadır (Baysal, 2007, s.4). Gıdanın üretiminden tüketimine kadar olan süreçte yaş, iştah, cinsiyet, motivasyon gibi birçok etken bireyin beslenme durumunu etkilemektedir. Bu etkenlerden biri de sağlıklı ve güvenilir gıdaların alınmasıdır (Dayılar, 2018, s.1). Güvenli gıda *amaçlandığı biçimde hazırlandığında; fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik özellikler itibariyle tüketime uygun ve besin değerini kaybetmemiş gıda* olarak tanımlanmaktadır (Dolmacı & Bulgan, 2018, s.244). Gıda güvenliği, gıdaların tarladan sofraya kadar olan zincirini kapsamaktadır (Onurlubaş & Gürler, 2016). Bu sebeple gıda kaynaklı hastalıkları önlemek amacıyla, gıdanın üretiminden tüketimine kadar gıda zinciri boyunca gıda koruma ilkelerinin benimsenmesi gerekmektedir. Evde hazırlanan gıdalar bu zincirin en son ve önemli halkalarından birini oluşturmaktadır. Evde gıda hazırlama, kullanma ve saklama sırasında gıda güvenliği konusunda birçok hata yapılmaktadır (Kendall vd., 2004). Evde yapılan hatalara dair uygulamaları belirlemek amacıyla çok sayıda araştırma yapılmıştır. Bu çalışmalara göre, evlerde gıda güvenliği ile ilgili yaygın olarak yapılan hatalar; çapraz bulaşma, yetersiz pişirme veya ısıtma, kişisel hijyen yetersizliği, güvenli olmayan kaynaklardan yiyecek temin etme, eksik veya yetersiz el yıkama ve yiyeceklerin yanlış depolanmasıdır (Anderson vd. 2004, Fischer vd. 2007, Jevšnik vd, 2008, Kendall vd., 2004, Medeiros vd, 2001, Patil vd, 2005, Sewell ve Farber, 2001, Worsfold, 1997; Geppert vd, 2019).

Gıda güvenliği konusunda yapılan hataların önlenmesi bireylere uygun eğitiminin verilmesi ile mümkündür. Bu eğitimin verilmesinde kitle iletişim araçlarından yararlanılabilmektedir (Griffith, 2004). Eğitici nitelik amacı taşıyan yemek programları bu anlamda önemli bir rol oynayabilmektedir. Çünkü televizyon (TV) programları, bireylerin hayatına hızla girebilen ve bireylerin algılamasına öncülük edebilen "kitle iletişim araçları" olarak bilinmektedir. TV yemek programları, sosyal ve kültürel bilgilerin aktarıldığı programlar olarak bilinmektedirler (De Solier, 2005, s. 468). Bu anlamda TV programları, bireylerin düşüncelerini etkilemede bir araç olarak kullanılmaktadır (Taşpınar & Temeloğlu, 2018, s.25). Amerika'da yapılan bir araştırmaya göre, yemek programlarını izleyen kişilerin %57 sinin yemek programlarında gördükleri yiyeceği satın aldığı ortaya konulmuştur (Fong, 2015, s.1). Kitle iletişim araçlarının bireyler üzerindeki etkisine yönelik yapılan başka bir araştırmada TV yemek programı izleyenlerin (doğa programları ile kıyaslandığında) daha çok tatlı atıştırmalar tükettiği (Bodenlos & Wormuth, 2013) bulgusuna ulaşılmıştır.

Yemek programlarının izleyiciler üzerindeki etkileri göz önünde bulundurulduğunda bireylere programlar aracılığıyla gıda güvenliği konusunda verilen ifade ve davranışlarla farkındalık kazandırılabilir, tüketicilerin bilinçlenmesinde önemli bir araç olarak kullanılabilir. Bu kapsamda bu çalışmanın amacı Türk televizyonlarında yayımlanan yemek programlarındaki gıda güvenline ilişkin davranış ve ifadelerin incelenmesidir. Türkiye' de televizyonda yer alan yemek programlarının gıda güvenliği ilişkisi ile ilgili herhangi bir araştırmaya rastlanılmamış olması bu çalışmanın özgün yanını ortaya koymaktadır.

Tablo 1. 1 Kodlu Programa İlişkin Gıda Güvenliği İfade ve Davranışları

Olumlu Davranışlar	Olumsuz Davranışlar
Etlerin parçalanma işleminde kırmızı kesme tahtalarının kullanılması	Küpe, kolye kullanımı
Tadım için kaşıkların ikinci kez kullanılmaması	Saat kullanımı
Deniz mahsulleri için ek bir tahta kullanılmaması (bazı yarışmacılar mavi kullanmış)	Sebze doğrama tahtasının olmaması
Şefin deniz mahsullerini hazırlarken mavi tahta kullanması	Et ve çiğ sebzeler aynı tahta doğranması
Elin kesilmesinde eldivenle çalışmasının gerektiğinin söylenmesi	
Kadın yarışmacının açık saçla yarışırken şef tarafından uyarılarak saçlarının toplatılması	
Mutfak önlüğü giyilmesi	
Şef kendisi yemek hazırladığında bilekliklerini çıkarmıştır	

1 numara ile kodlanan programda gıda güvenliği hatalarına yönelik davranışlar öncelikle yarışmacılar açısından incelenmiştir. Şeflerin gıda güvenliğine ilişkin davranış ve ifadeleri de değerlendirmeye dahil edilmiştir. Bu program yarışma formatındadır ve eleme sistemine bağlı çeşitli turlar içeren bir formata sahiptir. Yarışmacıların yarışmaya hak kazabilmesi için seçim yapılan turlarda (ilk tur) bileklik ve takı kullanımına yönelik şefler tarafından çok fazla müdahalede bulunulmazken, ilerleyen turlarda yarışmacılara evlilik yüzükleri ve saat dışında herhangi bir şey takmamaları konusunda uyarı yapılmıştır. Bu kapsamda 1 numara ile kodlanan yemek programında en çok gözlemlenen hataların başında özellikle kadın yarışmacıların taktığı küpeler olduğu görülmektedir. Bunun yanı sıra şeflerin gıda güvenliği konusunda yarışmacıları uyarması ve kendileri yemek hazırlarken de bu kurala uyması olumlu bir özellik olarak görülmektedir. Kesme tahtalarının kullanılmasında gözlemlenen olumlu ve olumsuz davranışlar bazı yarışmacıların kurallara uyarken bazılarının uymaması sebebiyledir.

Tablo 2. 2 Kodlu Programa İlişkin Gıda Güvenliği İfade ve Davranışları

Olumlu Davranışlar	Olumsuz Davranışlar
Konuğun el yıkamanın önemine ilişkin söylemi	Bileklik kullanımı (konuk ve program sunucusu)
Mutfak önlüğü giyilmesi (konuk ve program sunucusu)	Saat kullanımı (konuk ve program sunucusu)
	Gıdaya soğutmak için üfleme
	Deniz mahsulleri için ek bir tahta kullanılmaması sebzeler için de aynı tahta kullanılması (konuk)

2 numara ile kodlanan programda gıda güvenliği hatalarına yönelik davranışlar program sunucusu ve konuk açısından incelenmiştir. Programı sunan kişinin izlenen tüm bölümlerde saat ve bileklik taktığı görülmüştür.

Program sunucusu aynı zamanda her programda konuklarla birlikte mutfak önlüğü giymektedir. Konuğun el yıkamanın önemine ilişkin bilgilendirmesi dışında programda gıda güvenliğinin önemine ilişkin bir bilgilendirmeye rastlanılmamıştır. Gözlemlenen bu programda gıda güvenliğine ilişkin birçok davranışın montaj ve kamera açısıyla ilişkili olarak görülmediği düşünülmektedir.

Tablo 3. 3 Kodlu Programa İlişkin Gıda Güvenliği İfade ve Davranışları

Olumlu davranışlar	Olumsuz davranışlar
Polyonun yiyeceklerle temas edilmemesi gerektiği konusunda bilgilendirme yapılması	Bileklik kullanımı
Tadım için kaşıkların ikinci kez kullanılmaması	Saat kullanımı
Torşon kullanımı	Tencereye ekmek bandırmak
Kümes hayvanlarına dokunulduktan sonra ellerin yıkanmasına ilişkin önemli gıda güvenliği bilgilerinin seyirciyle paylaşılması	Et ve çiğ sebzeler aynı tahta doğrandı
Soğuk zincirinin öneminden bahsedilmesi, donmuş ürünün çözündükten sonra tekrar kullanılmamasına ilişkin bilgilendirme yapılması	Sebze ile çiğ etin aynı tahta üzerinde doğranması
	Baharatların el ile kaptan alınıp yemeğe konulması
	Mutfak önlüğü giyilmemesi

3 numara ile kodlanan programda gıda güvenliği hatalarına yönelik davranışlar programı sunan ve ona yardım eden kişi açısından incelenmiştir. Programı sunan kişi her bölümde saat ve bileklik kullanmaktadır. Bu programı diğer programlar ile doğrudan kıyaslamak mümkün olamasa da programdaki gıda güvenliğine ilişkin bilgilendirme bakımından diğerlerinden daha ön planda olduğu görülmektedir. Bu bağlamda genellikle ifadeler kullanılmış ve gıda güvenliğinin öneminden bahsedilmiştir. Bahsedilen öneme birçok noktada uygun davranılsa da mutfak önlüğü giyilmesi, saat ve bileklik kullanımı gibi noktaların göz ardı edildiği gözlemlenmiştir.

Sonuç ve Öneriler

Bu çalışma Türk televizyonlarında yayınlanan, farklı formatlarda ve farklı saatlerde yayınlanan üç yemek programındaki gıda güvenliğine ilişkin davranış ve ifadeleri incelemiştir. Gıda güvenliğine yönelik literatürde birçok çalışma mevcut olsa da Türk televizyonlarında yayınlanan yemek programlarının gıda güvenliği bağlamında incelendiği çalışmaya rastlanılamamıştır. Bu sebeple bu araştırmada Türk televizyonlarındaki yemek programlarında yer alan bireylerin gıda güvenliğine ilişkin davranış ve ifadeleri incelenmiştir. Çalışmanın bulgularına bu kapsamda bakıldığında Türkiye’de yayınlanan yemek programlarında gıda güvenliğine yönelik yapılan hataların en yaygın takı kullanımı (saat, bileklik, kolye, küpe) olduğu gözlemlenmiştir. Yapılan gıda güvenliği hatalarının en çok takı kullanımı olması bunların gıda güvenliği ihlali olarak düşünülmediğini göstermektedir.

Yemek programlarının eğitici amacının yanında eğlence amacının da olması sebebiyle gıda güvenliği hatalarının göz ardı edilebilir olduğu düşünülmektedir. Yemek programlarının geniş kitlelere ulaşması sebebiyle gıda güvenliği konusunda yapılacak bilgilendirmelerle evde yapılacak gıda güvenliği hataları önlenebilir. Yemek programlarındaki şefler ve yarışmacılar için gıda güvenliği eğitimi gerektirebilir. Yemek programlarının geniş kitlelere ulaşması ve hitap etmesi sebebiyle şefler, yarışmalarda yer alan bireyler veya program sunucuları gıda güvenliği konusunda bilgiler verebilir. Bu araştırma Türkiye evreninde gerçekleştirilmiştir. Aynı araştırma problemi bir başka ülke evreni için ele alınabilir veya aynı formata sahip yemek programları bulunun ülkeler mukayeseli olarak incelenebilir. Yemek programlarındaki gıda güvenliğinin tüketici davranışlarına olan etkisine yönelik araştırma problemlerinden oluşabilir. Bu sayede eğlence amacı ile hazırlanan yemek programlarının izleyici davranışlarına etkisi konusunda bilgi sağlanabilir.

KAYNAKÇA

- Anderson, J. B., Shuster, T. A., Hansen, K. E., Levy, A. S., & Volk, A. (2004). A camera's view of consumer food-handling behaviors. *Journal of The American Dietetic Association*, 104(2), 186-191.
- Baysal, A. (2013). *Genel Beslenme*. Hatiboğlu.
- Bodenlos, J. S., & Wormuth, B. M. (2013). Watching a food-related television show and caloric intake. A laboratory study. *Appetite*, 61, 8-12.
- Dayılar, Ö. D. (2018). *Gıda güvenliği kavramı bilinç düzeyinin belirlenmesi*. Doctoral dissertation, Selçuk Üniversitesi Sağlık Bilimleri Enstitüsü. Konya.
- De Solier, I. (2005). TV dinners: Culinary television, education and distinction. *Continuum*, 19(4), 465-481.
- Dolmacı, N., & Bulgan, G. (2018). Turizmde gıda güvenliğinin bir insan hakkı olan sağlık hakkı açısından taşıdığı önem. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2(Ek1), 234-250.
- Fischer, A. R., De Jong, A. E., Van Asselt, E. D., De Jonge, R., Frewer, L. J., & Nauta, M. J. (2007). Food safety in the domestic environment: an interdisciplinary investigation of microbial hazards during food preparation. *Risk Analysis: An International Journal*, 27(4), 1065-1082.
- Fong, Y., 2015. Impact of television cooking shows on food preferences. California State University, Long Beach.
- Geppert, J., Struchtrup, S. S., Stamminger, R., Haarhoff, C., Ebert, V., Koch, S., ... & Böhl, G. F. (2019). Food safety behavior observed in German TV cooking shows. *Food control*, 96, 205-211.
- Griffith, C. J., Mathias, K. A., & Price, P. E. (1994). The mass media and food hygiene education. *British Food Journal*, 96(9), 16-21.
- Jevšnik, M., Hlebec, V., & Raspor, P. (2008). Consumers' awareness of food safety from shopping to eating. *Food control*, 19(8), 737-745.
- Kendall, P. A., Elsbernd, A., Sinclair, K., Schroeder, M., Chen, G., Bergmann, V., ... & Medeiros, L. C. (2004). Observation versus self-report: validation of a consumer food behavior questionnaire. *Journal of Food Protection*, 67(11), 2578-2586.
- Medeiros, L. C., Hillers, V. N., Kendall, P. A., & Mason, A. (2001). Food safety education: what should we be teaching to consumers?. *Journal of Nutrition Education*, 33(2), 108-113.
- Onurlubaş, E., & Gürler, A. Z. (2016). Gıda güvenliği konusunda tüketicilerin bilinç düzeyini etkileyen faktörler. *Gaziosmanpaşa Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi*, 33(1), 132-141.
- Patil, S. R., Cates, S., & Morales, R. (2005). Consumer food safety knowledge, practices, and demographic differences: findings from a meta-analysis. *Journal of food protection*, 68(9), 1884-1894.
- Sewell, A. M., & Farber, J. M. (2001). Foodborne outbreaks in Canada linked to produce. *Journal of Food Protection*, 64(11), 1863-1863.

Taşpınar, O., Temeloğlu, E., 2018. Influence of Tv cooking shows on the behavioral intention of participating in gastronomic tourism. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6(2), 24-40.

Worsfold, D. (1997). Food safety behaviour in the home. *British Food Journal*.

Food Safety Behavior Observed in Turkish Television Cooking Shows

Fügen DURLU ÖZKAYA

Ankara Hacı Bayram Veli University, Faculty of Tourism, Ankara/Turkey

Rabia BÖLÜKBAŞI

Ankara Hacı Bayram Veli University, Faculty of Tourism, Ankara/Turkey

Extensive Summary

The intake and use of the elements necessary for the growth, development, healthy and productive life of individuals for a long time is defined as nutrition (Baysal, 2007, p.4). Many factors such as age, appetite, gender, motivation affect the nutritional status of the individual in the process from the production to consumption of the food. One of these factors is the intake of healthy and safe foods (Dayılar, 2018, p.1). When safe food is prepared as intended; It is defined as food that is suitable for consumption in terms of physical, chemical and microbiological properties and has not lost its nutritional value (Dolmacı & Bulgan, 2018, p.244). Food safety covers the chain of food from the field to the table (Onurlubaşı & Gürler, 2016). For this reason, in order to prevent food-borne diseases, food preservation principles must be adopted throughout the food chain from production to consumption. Food prepared at home is one of the last and most important links of this chain. Many mistakes are made about food safety during food preparation, use and storage at home (Kendall et al., 2004). A lot of research has been done to determine the practices about mistakes made at home. According to these studies, common mistakes about food safety at home are; cross contamination, inadequate cooking or heating, inadequate personal hygiene, obtaining food from unsafe sources, incomplete or inadequate hand washing, and improper storage of food (Anderson et al. 2004 , Fischer et al. 2007 , Jevšnik et al., 2008 , Kendall et al., 2004, Medeiros et al, 2001 , Patil et al, 2005 , Sewell and Farber, 2001 , Worsfold, 1997; Geppert et al, 2019).

Prevention of mistakes made about food safety is possible by giving appropriate education to individuals. Mass media can be used to provide this education (Griffith, 2004). Meal programs with educational purposes can play an important role in this sense. Because television (TV) programs are known as "mass media tools" that can quickly enter the lives of individuals and lead the perception of individuals. TV cooking programs are known as programs that convey social and cultural information (De Solier, 2005, p. 468). In this sense, TV programs are used as a tool to influence the thoughts of individuals (Taşpınar & Temeloğlu, 2018, p.25). According to a study conducted in the USA, it was revealed that 57% of the people who watch the cooking programs buy the food they see in the cooking programs (Fong, 2015, p.1). In another study on the effects of mass media on individuals, it was found that those who watch TV cooking programs consume more sweet snacks (compared to nature programs) (Bodenlos & Wormuth, 2013).

Considering the effects of cooking programs on the audience, awareness can be raised with the expressions and behaviors given to the individuals about food safety through the programs, and it can be used as an important tool in raising the awareness of the consumers. In this context, the aim of this study is to examine the behaviors and expressions related to food safety in cooking programs broadcast on Turkish television. The fact that no research has

been found on the food safety relationship between cooking programs on television in Turkey reveals the originality of this study.