

# BÖLÜM 13

## YIYECEK İÇECEK İŞLETMELERİNDE GIDA GÜVENLİĞİ

Emre HASTAOĞLU<sup>1</sup>

### Giriş

Gıdaların güvenli olarak tüketicilere ulaştırılabilmesi, tarladan çatala kadar uzun ve hassas bir süreçtir. Yiyeceklerin hasat, kesim, sağım, toplama gibi ilk temin edildiği andan taşıma, depolama, paketlenme, işleme ve servis etme gibi bir takım hazırlıklar sonucu yemek haline gelmesi ve tüketicinin bu yiyecek ya da içecekleri güvenli şekilde tüketebilmeleri, üreticiden, toptancıya, perakendeciden tüketicie bu zincirdeki herkesin görevidir. Gıda güvenliği konusu insanlığın varlığı kadar eski olsa da insanoğlu var olduğu sürece önemini koruyacak bir konudur. Her ne kadar gıda güvenliği kavramı, toplumdan topluma farklılık gösterse de asgari düzeyde sağlanması gereken şartlar evrenseldir.

Tüketicilerin yiyecek içecek işletmelerini tercih ederken, sunulan yiyeceklerin güvenli olması, hijyeni, türü ve lezzeti ile işletme temizliğinin en önemli faktörler olduğu bildirilmiştir [1]. Yiyecek içecek işletmeleri sadece gıdaların üretildiği işletmeler değil aynı zamanda servis edildiği yerler de olduğundan gıda güvenliği yönetim süreci uzun ve hassastır. Bu nedenlerle yiyecek içecek işletmeciliğinde gıda güvenliği o işletmenin sürdürülebilirliğini ve hizmet kalitesini doğrudan etkileyen bir kavramdır.

<sup>1</sup> Doç. Dr., Sivas Cumhuriyet Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, ehastaoglu@cumhuriyet.edu.tr, ORCID iD:0000-0001-8802-6632

Yiyecek içecek işletmeciliğinde gıda güvenliğinin artırılmasında şu hususlar önemlidir;

- Gıda güvenliği yönetim sistemi mutlaka kurulmalı ve düzenli olarak işletilmelidir
- Kişisel hijyen ve personel hijyeni gibi eğitimleri çalışanlara periyodik olarak verilmeli bu konuda bilinç hep yüksek tutulmalıdır.
- Soğuk ve sıcak zincirler kırılmadan, yiyeceklerin ve içeceklerin depolama, servis ve taşınması sağlanmalıdır.
- Kemirgen ve haşere mücadele sistemi kurulmalı ve periyodik olarak kontrol edilmelidir.
- Hammadde kabul, numune alma, son kontrol gibi ana kontrol noktaları oluşturulmalı ve takip edilmelidir.
- Kritik kontrol notları, kontrol noktaları ve operasyonel ön gereksinim programları oluşturulmalı ve takip edilmelidir.
- Temizlik planları yapılmalı, kayıtlar oluşturulmalı ve uygulanmalıdır.
- Kişisel hijyen gereç ve donanımların hem mutfak hem de servis personeline temin edilerek kullanımın zorunlu hale getirilmelidir.
- Gıda alerjen gruplar menülerde belirtilmelidir.
- Atık yönetimi kurulmalı ve işletilmelidir.
- Üretim alanları kadar servis alanları da sistemin içine dahil edilmelidir.

## KAYNAKÇA

1. Bai L, Wang M, Yang Y, Gong S. Food Safety in Restaurants: The consumer perspective. *International Journal of Hospitality Management*. 2019. 77: p. 139-146.
2. Doğdubay M, Girgin K G, Giritlioğlu İ. Yiyecek-içecek endüstrisinde bir pazarlama stratejisi olarak ürün geliştirme çalışması (füzyon mutfak uygulaması). *Çeşme Ulusal Turizm Sempozyumu Bildiriler Kitabı*, 2007. p. 33, 41.
3. Korkmaz H U. Girişimcilerin İş kurma ve geliştirme süreçlerine inovatif bakış açısının etkisi: yiyecek-içecek işletmelerinde bir uygulama (Doctoral dissertation, Necmettin Erbakan University (Turkey)) 2020.
4. Yıldız M, Aslan Z. Yiyecek-içecek alanında eğitim alan öğrencilerin mesleklerine bakış açıları. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 2019. 7(2), p. 1124-1141.
5. Çakır, M. Otel işletmelerinin mutfak bölümünde istihdam edilen personelin eğitim sürecinin değerlendirilmesi: İstanbul'daki 5 yıldızlı zincir otellere yönelik bir alan çalışması. Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Turizm İşletmeciliği Ana Bilim Dalı, 2010.
6. Bajwa U, Sandhu KS. Effect of handling and processing on pesticide residues in food-a review. *Journal of food science and technology*, 2014. 51, p. 201-220.
7. Ceyhun Sezgin A, Durlu Özkaya F. Toplu Beslenme Sistemlerine Genel Bir Bakış. *Akademik Gıda* 12(1) 2014. p. 124 – 128.

8. Koçak N. ISO 22000: Gıda güvenliği yönetim sistemleri uygulama sürecinde temel adımlar, 2007.
9. Şanlıer N, Sormaz Ü, Güneş E. The effect of food safety education on food safety knowledge, attitudes, behaviors of individuals who work in food and beverage departments in Turkey. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 2020. 22, 100259.
10. Onurlar B. Yiyecek- içecek işletmelerinde çalışan personelin gıda güvenliği hakkında hijyen bilgi düzeylerinin belirlenmesi : Ankara - Gölbaşı Örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 2020. 4, p. 396–410.
11. Aydoğan M S, Günay E. Otel mutfağı çalışanlarının gıda güvenliği ve hijyene yönelik bilgi ve uygulama düzeylerinin belirlenmesi: Ayvalık Örneği. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 11(2), 2023. p.1333-1356.
12. Bayram F, Ersoy Y. Otel mutfaklarında çalışan mutfak personelinin gıda güvenliği konusundaki bilgi düzeyleri (Türkiye, Almanya, İspanya ve Dubai Örneği) *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 8(Special Issue 4), 2020. p.565-580.
13. Gül K, Gül M, Saatci G. Konaklama sektöründe hijyen kaynaklı müşteri sağlık riski algısı: Bursa ve Diyarbakır'daki tesislere yönelik kıyaslama. *Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi*, 15(1), 2018. p. 23–37.
14. Carlson A, Kinsey J, Nadav C. "Consumers' retail source of food: a cluster analysis", *Family Economics and Nutrition Review*, Vol. 14 No. 2, 2002. p. 11-20.
15. Knight A J, Worosz M R, Todd E C D. Serving food safety: Consumer perceptions of food safety at restaurants. *International Journal of Contemporary Hospitality Management*, 19(6), 2007. p. 476-484.
16. Park H. Impact of restaurant sanitation on consumer perceptions, emotions, and behavioral intentions. Indiana: Purdue University Graduate School of Social Sciences, 2015.
17. Çetin A S, Doğan M. Esnaf lokantalarında kullanılan kesme/doğrama tahtalarının gıda güvenliği açısından değerlendirilmesi: İstanbul örneği. *İstanbul Gelişim Üniversitesi Sağlık Bilimleri Dergisi*, (18), 2022. p. 988-1005.
18. Bilgin B, Erkan Ü C. Bir hazır yemek işletmesinde HACCP sisteminin kurulması. *Te-kirdağ Ziraat Fakültesi Dergisi*, 2008.
19. Gündoğan N. Okul kantinlerinde çalışan personelin beslenme, hijyen ve sanitasyon konularında bilgi düzeylerinin belirlenmesi. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Gazi Üniversitesi Eğitim Bilimleri Enstitüsü, Ankara, 2008.
20. Özdemir D. İlkokul 4. Sınıf öğrencilerinin okul kantinini bilinçli kullanma durumlarının incelenmesi (Doctoral dissertation, Sakarya Üniversitesi (Turkey)) 2017.
21. Harmanoğulları L Ü, Yapıcı G. Evaluation of food security and hygiene conditions of school canteens in the district of Mezitli. *Turkish Journal of Public Health*, 16(2), 2018. p. 117.
22. Çatar O, Yıldırım Y. Erciyes Üniversitesi kampüsündeki kantin çalışanlarının el hijyen durumlarının değerlendirilmesi. *Kocatepe Veterinary Journal*, 13(1), 2020. p. 52-59.
23. Yıldız G. Tekirdağ ili Süleymanpaşa ilçesinde okul kantin ve yemekhanelerinin hijyen durumu ve çalışanların hijyen bilgi düzeyleri üzerine bir araştırma (Master's thesis, Namık Kemal Üniversitesi) 2019.