T.C.
GAZİ ÜNİVERSİTESİ
EĞİTİM BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ
TURİZM İŞLETMECİLİĞİ EĞİTİMİ ANABİLİM DALI

HACCP GIDA GÜVENLİK SİSTEMİ UYGULAMALARININ ÖNÜNDEKİ ENGELLERİN BELİRLENMESİ VE ÇÖZÜM ÖNERİLERİ: ALANYA BÖLGESİ 4 VE 5 YILDIZLI OTEL İŞLETMELERİNDE BİR UYGULAMA

YÜKSEK LİSANS TEZİ

Hazırlayan
Ramazan EREN

ANKARA - 2008

T.C.
GAZİ ÜNİVERSİTESİ
EĞİTİM BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ
TURİZM İŞLETMECİLİĞİ EĞİTİMİ ANABİLİM DALI

HACCP GIDA GÜVENLİK SİSTEMİ UYGULAMALARININ ÖNÜNDEKİ ENGELLERİN BELİRLENMESİ VE ÇÖZÜM ÖNERİLERİ: ALANYA BÖLGESİ 4 VE 5 YILDIZLI OTEL İŞLETMELERİNDE BİR UYGULAMA

YÜKSEK LİSANS TEZİ

Hazırlayan
Ramazan EREN

Danışman
Yrd. Doç. Dr. Burhan ŞENER

ANKARA – 2008

Eğitim Bilimleri Enstitüsü Müdürlüğü'ne

Ramazan EREN'e ait HACCP Gıda Güvenlik Sistemi Uygulamalarının Önündeki Engellerin Belirlenmesi Ve Çözüm Önerileri: Alanya Bölgesi 4 Ve 5 Yıldızlı Otel İşletmelerinde Bir Uygulama adlı çalışma, jürimiz tarafından Turizm İşletmeciliği Eğitimi Anabilim Dalı'nda YÜKSEK LİSANS TEZİ olarak kabul edilmiştir.

Adı Soyadı	(İmza)
ÜYE (Tez Danışmanı)……	……...
ÜYE ……	……...
ÜYE ……	……...

ÖZET

Türkiye'de turizm sektörü, yılda 20 milyon turisti ağırlarken ve bu kadar insanın sağlıklı bir şekilde beslenmelerini de üstlenmektedir. Bu açıdan bakıldığında otel işletmeleri yoğun bir şekilde yiyecek-içecek üretimi ve servisi yapmaktadırlar. Yerli ve yabancı turistlerin sağlığı ve yurt dışındaki ülke imajı konularında başarılı süreçlere imza atmak isteyen işletmelerin gıda üretiminde güvenlik hususuna dikkat etmeleri gerekmektedir. Bu nedenle işletmelerin gıda güvenliği sistemlerine sahip olup olmadıklarının ve gıda güvenliği sistemlerinin uygulanmasının önündeki engellerin neler olduğunun belirlenmesi bu konudaki sorunların tespiti ve olası sorunlara çözüm önerilerinin sunulması araştırmanın amacı olarak belirlenmiştir.

Bu araştırmada veri toplamak için otel işletmelerinin yiyecek-içecek müdürleriyle yüz yüze görüşülmüş, yarı yapılandırılmış görüşme tekniği kullanılmıştır. Görüşmenin ilk bölümünde araştırmamızın amacı ve HACCP sistemi ile ilgili kısa bilgiler verilmiştir. Devamında görüşmeyi kabul eden yöneticilere herhangi bir yönlendirici soru sorulmadan yöneticinin kendisinin fikirlerini beyan etmesi istenmiştir. Görüşmenin ikinci bölümünde daha önceden hazırlanmış olan sorular yöneticiye yöneltilmiş ve cevaplar not alınmıştır. Görüşme sırasında sorulacak sorular, HACCP sistemi, HACCP sisteminin uygulanması, HACCP sistemi hakkındaki bilinç düzeyi ve HACCP sisteminin uygulamasının önündeki engeller hakkında daha önce yapılmış araştırmalar incelenerek belirlenmiştir. Araştırmada kullanılan ölçeğin güvenirliği test edilmiş, Cronbach Alpha sayısı 0,804 olarak hesaplanmıştır.

Araştırmanın sonuçları Alanya bölgesinde bulunan dört ve beş yıldızlı otel işletmelerinin %83,4'ünde gıda güvenlik sisteminin olmadığını göstermiştir. Maliyet, yetersiz denetlemeler, mutfak ve depolama alanlarının gıda güvenliği prosedürlerine uygun tasarlanmamış olması ve çalışan sayısının yetersiz olması otel işletmelerinde HACCP gıda güvenlik sisteminin uygulamasının önündeki en büyük engeller olarak tanımlanmıştır.

Bu araştırma Alanya Sanayi ve Ticaret Odası'nın desteği ile hazırlanmıştır.

Anahtar Kelimeler: Otel işletmeleri, HACCP, Engeller.

ABSTRACT

The tourism industry in Turkey has been serving 20 million tourists each year and supplying them to have healthy nutrition as well. From this point of view, hotel establishments have been intensively producing food and beverage and serving them. The establishments, aiming to be successful about the health of domestic and foreign tourists and to improve the image of Turkey positively among the other countries, should be meticulous about food producing and pay attention to the safety of food producing. The objective of the study is to research whether the establishments have food safety system and to identify the problems in this issue by researching the barriers in front of the implementation of food safety and to propose solutions to barriers.

The researcher interviewed the food and beverage managers of the hotels to acquire data and the semi-built interview-technique was used. At the beginning of the interview, the managers were firmly informed about the goal of the search and HACCP system. We only wanted them to reveal his/her ideas about the topic without directing them with any questions during the first part of interview. On the second part of the interview, the questions made in advance were directed to the interviewers and their responses were taken. The questions used during the interview were made after reading the researches about HACCP, the implementation of HACCP , knowledge level about HACCP and the hindrances preventing its implementation. The reliability of the scale used in this research was tested and the Cronbach Alpha was calculated as 0,804.

The result of the research has revealed that 83,4% of the hotels in Alanya don't have food safety system. The main obstacles to implement the HACCP food safety system are defined that they are the cost, not satisfied control, the kitchen, cold rooms and the granaries which are not designed suitable for the food safety procedures and lack of staff.

This research was supported by Alanya Chamber of Commerce and Industry.

Key Words: HACCP, Barriers, Hotel Establishments.

İÇİNDEKİLER

JÜRİ ÜYELERİ İMZA SAYFASI……... i

ÖZET……... ii

ABSTRACT…… iii

İÇİNDEKİLER……... iv

TABLOLAR LİSTESİ……... vi

ŞEKİLLER LİSTESİ …… viii

1.GİRİŞ…… **1**

1.1 Problem…..…… 1

1.2 Araştırmanın Amacı…….. 2

1.3 Araştırmanın Önemi…….. 2

1.4 Araştırmanın Sınırlılıkları……. 3

1.5 Varsayımlar……... 4

1.6 Terimlerin ve Kısaltmaların Tanımlanması…….. 4

2. HACCP SİSTEMİ VE UYGULAMASININ ÖNÜNDEKİ ENGELLER.. **6**

2.1 Gıda güvenliği…… 7

2.1.1 Gıdalarda Sağlığa Zararlı Tehlikeler……... 8

2.1.2 Gıdalarda Karşılaşılan Tehlikelerin Sebep Olduğu Olumsuz Sonuçlar …….. 9

2.2 HACCP Sisteminin Tarihi……. 13

2.3 HACCP Sisteminin Kuruluşu……. 15

2.3.1 HACCP Ekibinin Oluşturulması……. 19

2.3.2 Ürünün Tanımlanması……. 19

2.3.3 Ürünün Amaçlanan Kullanımının Tanımlanması…… 20

2.3.4 Üretim Akış Şemasının Oluşturulması…… 20

2.3.5 Akış Şemasının Üretim Hattında Doğrulanması……. 21

2.3.6 Bütün Potansiyel Tehlikelerin Belirlenmesi- Tehlike Analizinin Yapılması- Kontrol Tedbirlerinin Belirlenmesi -PRENSİP 1-…….. 21

2.3.7 Kritik Kontrol Noktalarının (KKN) Belirlenmesi -PRENSİP 2-…... 21
2.3.8 KKN'ları İçin Kritik Limitlerin Belirlenmesi -PRENSİP 3-……... 22
2.3.9 Her Bir KKN'sı İçin İzleme Sisteminin Oluşturulması -PRENSİP 4- 24
2.3.10 Düzeltici Faaliyetlerin Belirlenmesi -PRENSİP 5-……... 24
2.3.11 Doğrulama Prosedürlerinin Oluşturulması -PRENSİP 6-……. 24
2.3.12 Kayıt Tutma Ve Dokümantasyon Prosedürlerinin Oluşturulması -PRENSİP 7-……. 25
2.4 Turizm İşletmelerinde HACCP Uygulamaları…….. 26
2.4.1 Türkiye'deki Otel İşletmelerinde HACCP Sistemi ……... 28
2.4.2 HACCP Sisteminin Avantajları……. 29
2.5 Türk Gıda Mevzuatı……... 30
2.6 HACCP Sisteminin Uygulanmasının Önündeki Engeller……. 32
3. HACCP SİSTEMİNİN OTEL İŞLETMELERİNDE UYGULAMASININ ÖNÜNDEKİ ENGELLER……. 39
3.1 YÖNTEM……... 39
3.1.1 Araştırma Modeli……. 39
3.1.2 Evren ve Örneklem…….. 39
3.1.3 Verilerin Toplanması…….. 40
3.1.4 Verilerin Analizi…….. 42
3.2 BULGULAR VE YORUMLAR…….. 43
3.2.1 Ölçeğin Güvenirliliğinin Test Edilmesi…….. 43
3.2.2 Faktör Analizi Sonuçları…….. 43
3.2.3 Araştırmaya Katılan Otel İşletmelerinin Türü……. 45
3.2.4 Araştırmaya Katılan Otel İşletmelerinin HACCP Sistemine Sahip Olma Durumları……... 46
3.2.5 Araştırmada Kullanılan Ölçeğe Ait Tanımlayıcı İstatistikler…….. 47
3.2.6 Araştırma Sonuçlarının Önceki Araştırmalarla Karşılaştırılması…… 70
3.3 SONUÇ VE ÖNERİLER……..……. 72
KAYNAKÇA…… 76
EK 1: Araştırmada Kullanılan Ölçek…… 85

TABLOLAR LİSTESİ

Tablo: 2-1 Gıda Kaynaklı Hastalıklara Ait Sağlık Bakanlığı Verileri ……..... 11

Tablo: 2-2 Gıda Kaynaklı Hastalıkların Toplumsal Maliyetleri …….……... 12

Tablo: 3-1 Faktör Analizi Sonuçları……...……...……..……...…….. 44

Tablo: 3-2 Araştırmaya Katılan Otel İşletmelerinin Türü ..…….……..…….…. 45

Tablo: 3-3 Otel işletmelerinin HACCP Sistemine Sahip Olma Durumları……..... 46

Tablo: 3-4 Araştırmada Kullanılan Ölçeğe Ait Tanımlayıcı İstatistikler……... 48

Tablo: 3-5 Yönetimin Gıda Güvenlik Sistemine Sahip Olmayı Desteklememesi Sorusuna Verilen Cevaplar……. 49

Tablo: 3-6 Gıda Güvenlik Sistemine Sahip Olunmasının İşletmenin Öncelikleri Arasında Olmaması Sorusuna Verilen Cevaplar……..... 50

Tablo: 3-7 İşletmenin Ve Yöneticilerin Gıda Güvenliği Sistemleri Hakkında Geniş Bilgiye Sahip Olmaması Sorusuna Verilen Cevaplar……..... 51

Tablo: 3-8 Gıda Güvenliği Sistemine Sahip Olmak İçin Fazla Harcama Yapmak Gerekmektedir Sorusuna Verilen Cevaplar…… 52

Tablo: 3-9 Çalışanların Yoğun Olmalarından Dolayı Gıda Güvenlik Sistemiyle Doğacak Yeni Uygulamalar İçin Yeterli Zamanın Olmaması Sorusuna Verilen Cevaplar. ……..….. 53

Tablo: 3-10 Yiyecek İçecek Departman Yöneticilerinin Gıda Güvenlik Yönetim Sistemi Geliştirmeleri İçin Yeterli Zamanının Olmaması Sorusuna Verilen Cevaplar. ……..... 54

Tablo: 3-11 Çalışanların Sayısının Gıda Güvenliği Sistemi Uygulamaları İçin Yeterli Olmaması Sorusuna Verilen Cevaplar……..… 55

Tablo: 3-12 Yiyecek İçecek Departmanlarında Çalışanların Gıda Güvenliği İle İlgili Yeterli Bilgiye Sahip Olmaması Sorusuna Verilen Cevaplar…… 56

Tablo: 3-13 Çalışanların Gıda Güvenliği Prosedürlerini Takip Etmeleri İçin Motivasyonlarının Olmaması Sorusuna Verilen Cevaplar……..... 56

Tablo: 3-14 Mevsimlik Çalışanların Çok Olması Sorusuna Verilen Cevaplar…..…... 57

Tablo: 3-15 Mutfak Ekipmanlarının Gıda Güvelik Sistemine Sahip Olmak İçin Yetersiz Olması Sorusuna Verilen Cevaplar……. 58

Tablo: 3-16 İşletmenin Mutfağı Ve Depolama Alanlarının Gıda Güvenlik Sistemi Kurmak İçin Uygun Tasarlanmamış Olması Sorusuna Verilen Cevaplar……..... 59

Tablo: 3-17 HACCP Sistemi İle İlgili Bilgi Alınabilecek Türkçe Kaynakların Az Olması Sorusuna Verilen Cevaplar……... 60

Tablo: 3-18 Yetkililer Tarafından Gıda Güvenliği Konusunda Kontrollerin Yapılmaması Sorusuna Verilen Cevaplar……..... 61

Tablo: 3-19 Gıda Güvenlik Sistemi Kurmak İçin Gerekli Rehber Kitap Ve Dokümanların Olmaması Sorusuna Verilen Cevaplar…….. 62

Tablo: 3-20 Gıda Güvenliği Sistemine Sahip Olunması İçin Devlet Tarafından Bir Teşvikin Olmaması Sorusuna Verilen Cevaplar…… 62

Tablo: 3-21 Devlet Tarafından HACCP Sistemine Sahip Olunması İle İlgili Denetimin Yapılmaması Sorusuna Verilen Cevaplar……..…….. 64

Tablo: 3-22 HACCP Sistemindeki Karmaşık Terimler Ve Kurallar Uygulamayı Güçleştirmektedir İfadesine Verilen Cevaplar…….……..... 65

Tablo: 3-23 Gıda Güvelik Sistemi Kurmak İçin Dışarıdan Uzman Yardımı Almak Gerekir İfadesine Verilen Cevaplar……... 66

Tablo: 3-24 Gıda Güvenlik Sistemlerini Yararlı Bulmuyorum İfadesine Verilen Cevaplar……. 67

ŞEKİLLER LİSTESİ

Şekil: 2-1 Bakteriyel Gıda Zehirlenme Tipleri…….. 10
Şekil: 2-2 Önkoşul Programları……. 16
Şekil: 2-3 HACCP Sisteminin Kuruluş Şeması…….. 17
Şekil: 2-4 Kritik Kontrol Noktalarının Belirlenmesinde Kullanılacak Karar Ağacı... 23

I. BÖLÜM

1.GİRİŞ

Bu bölümde araştırma konusuna açıklık getirebilmek için problem, araştırmanın amacı, önemi, sınırlılıkları, varsayımlar, terimlerin ve kısaltmaların tanımlanmasına yer verilmiştir.

1.1 Problem

Gıda güvenliği; gıdanın amaçlanan kullanımına uygun olarak hazırlandığında tüketiciye zarar vermeye neden olmayacağı yaklaşımıdır (TSE EN ISO 22000; 7).

Gıda güvenliği kavramına bilimsel bir yaklaşım getiren HACCP (Hazard Analysis and Critic Control Points, Tehlike Analizi ve Kritik Kontrol Noktaları) sistemi gıdalardaki biyolojik, fiziksel, kimyasal zararlanmaları, birey ve toplum açısından önem taşıyan sağlık ve kalite beklentileri doğrultusunda ortadan kaldırmaya yönelik bir belirleme aracıdır. Bu bağlamda ekipman dizaynını, işleme basamaklarını iyileştirmeyi, teknolojik gelişmeyi uyarlamayı, beklenen hedefi sağlayabilmeye yönelik teknikleri de içermektedir. Özgün risklerin belirlenip, önleyici etkinliklerin uygulanmasını amaçlayan HACCP sistemi, gıda güvenliğinin ve kalitesinin garantörü olarak nitelendirilmektedir.

HACCP sistemi gıda üreten bütün işletmeler gibi otel işletmeleri için de çok önemlidir. Otel ve yiyecek-içecek işletmeleri hizmet sunmanın ötesinde, müşterilerine, çalışanlarına ve buradan hareketle de topluma yönelik olarak gıda güvenliği ve dengeli beslenme konularında sorumluluk taşımaktadırlar (Bolat, 2002: 63-83). Otel işletmeleri yerli ve yabancı turistlere hizmet etmekte ve çoğunluğu dinlenme ve eğlenme amaçlı konaklayan bu turistlerin seyahatleri boyunca sorunsuz yiyecek-içecek hizmeti almaları ve memnuniyetlerinin sağlanması için güvenli gıdalar üretmeli ve gıda güvenliğinin sağlanması için de HACCP sisteminin uygulamalıdırlar. Aynı zamanda güvenli gıda üretilerek turistlerin sağlığının korunması yasalar gereği bir zorunluluktur. Otel işletmeleri kaliteli hizmet sunabilmek için HACCP sistemini uygulamak durumundadırlar. Ancak gıda

güvenliği yönetim sistemlerini uygulamak için yoğun bir çalışma, yönetici ve işgörenlerin de ciddi bir özveri göstermelerini gerektirmektedir. Gıda güvenliği yönetim sistemi olarak en çok uygulanan ve kabul görmüş olan HACCP sisteminin otel işletmelerinde uygulamasında engellerle karşılaşılabilir.

Bu noktalardan hareketle; otel işletmelerinde gıda güvenlik yönetim sistemi uygulamalarının önündeki engellerin tespit edilmesi, araştırmanın problemi olarak belirlenmiştir.

1.2 Araştırmanın Amacı

Bu araştırmanın amacı, HACCP gıda güvenlik yönetim sisteminin otel işletmelerinde uygulanmasının önündeki engellerin belirlenmesidir.

Otel işletmeleri misafirlerine daha kaliteli hizmet sunabilmek için gıda güvenliği prosedürlerine uymak zorundadırlar. Gıda güvenliğinin garantörü olarak gösterilen HACCP sistemi otel işletmeleri tarafında mutlak suretle uygulanması gereken bir yönetim sistemidir. Ancak otel işletmelerinin tamamında uygulanamayan HACCP sisteminin, neden uygulanmadığı konusunun aydınlatılması gerekmektedir. Bu nedenle işletmelerin gıda güvenliği sistemlerine sahip olup olmadıklarının belirlenmesi ve gıda güvenliği sistemlerinin uygulanmasının önündeki engellerin neler olduğunun araştırılarak bu konudaki sorunların tespiti ve olası sorunlara çözüm önerilerinin sunulması araştırmanın amacı olarak belirlenmiştir.

1.3 Araştırmanın Önemi

Gıda güvenliği bütün toplumu ilgilendiren bir konudur. Gıda üretimi yapan işletmeler halk sağlığı konusunda üzerlerine düşen görevleri yerine getirmelidir. Gıda güvenliğini sağlamak ve daha kaliteli ve güvenilir yiyecek-içecek hizmeti sunmak için otel işletmeleri de gıda güvenlik yönetim sistemlerini uygulamalıdır. Otel işletmelerinin gıda güvenliği uygulamaları hakkında bilgi edinerek uygulanmayan işletmelerde engellerin neler olduğunun araştırılması ve öneriler sunulması işletmelerin bu engelleri ortadan kaldırmasında, HACCP sistemini uygulamaya koymalarında işletmelere yardımcı olabileceği düşünülmektedir.

Uygulamaların önündeki engellerin belirlenmesiyle aynı zamanda bu konuda yetkili kamu kurumları da engelleri görebilecek ve gerekli düzeltmeler ve/veya teşviklerle işletmelere kolaylık sağlayabilecekleri düşünülmektedir. İşletmelerin gıda güvenliği sistemi uygulamalarıyla hizmetleri daha kaliteli hale gelerek müşteri memnuniyetinin artmasına katkı sağlayacaktır. Hizmet kalitesinin ve dolayısıyla müşteri memnuniyetini arttırma çabasında olan işletmelerin HACCP sistemini uygulamada karşılaştıkları zorluklar belirlenerek çözüm önerilerinin sunulmaya çalışılması işletmeler için önemli bir konudur.

Otel işletmelerin daha kaliteli yiyecek-içecek hizmeti sunabilmesinin önündeki engelleri ortadan kaldırmak için ilk önce bu engeller belirlenmelidir. HACCP sisteminin önündeki engeller açıkça tanımlanmalı, önemi anlaşılmalı ve HACCP uygulamaları üzerindeki etkisi değerlendirilmelidir (Panisello ve Quantick, 2001: 165-173, Baş ve diğerleri, 2007: 124-130).

Araştırmanın bulgularından hareket edilerek, otel işletmelerinde gıda güvenliği sistemlerinin uygulanmasının önündeki engeller belirlenerek bu sorunlara çözüm önerileri getirilmeye çalışılmıştır. Engellerin belirlenmiş olması bundan sonraki çalışmalara zemin hazırlayabileceği, işletmelerin bu konuda genel olarak karşılaşılan sorunları görebileceği ve bu sorunlara öneriler getirilebileceği düşünülürse, otelciler, yiyecek-içecek departman yöneticileri, gıda denetimi yetkilileri ve daha sonraki araştırmacılar için önemli bir kaynak olabileceğini belirtmek mümkündür.

1.4 Araştırmanın Sınırlılıkları

Bulgular incelenen evren ve araştırmanın yapıldığı zaman açısından belirli bir çerçeve içinde dikkate alınmalıdır. Zaman geçtikçe otel işletmelerinin uygulamaları, Türk Gıda Kodeksindeki hükümler ve yöneticilerin beyan ettikleri fikirler değişebilir. Araştırma Alanya yöresindeki 4 ve 5 yıldızlı otel işletmeleri ile sınırlı olduğundan sadece bu bölge hakkında bilgi verecek olup tüm ülkedeki işletmelerin durumunu yansıtamayacaktır.

1.5 Varsayımlar

Araştırma konusuna ilişkin varsayımlar aşağıda açıklanmıştır:

- Konu ile ilgili daha önceki araştırmalar ve HACCP sisteminin uygulama süreci incelenerek ve danışman öğretim üyesi nezaretinde hazırlanacak ve pilot uygulama sonucunda geliştirilecek olan sorularının, uygulanabilir ve konu ile ilgili sorunları önemli ölçüde yansıtacağı varsayılmıştır.
- Cevaplayıcıların (Otellerin Yiyecek İçecek Müdürlerinin) görüşmede doğru bilgileri beyan edecekleri varsayılmıştır.
- Cevaplayıcıların araştırmanın konusuna ilgi duyacağı varsayılmıştır.

1.6 Terimlerin ve Kısaltmaların Tanımlanması

Araştırmada kullanılması düşünülen terimler ve kısaltmalar aşağıda tanımlanmıştır:

- **Sektör:** Turizm Sektörü.
- **Yöneticiler:** Yiyecek İçecek Müdürleri.
- **WTO:** World Tourism Organization (Dünya Turizm Örgütü).
- **İşletmeler:** 4 ve 5 yıldızlı otel işletmeleri.
- **WHO :** World Health Organization (Dünya Sağlık Örgütü).
- **Gıda Güvenliği:** Gıdanın amaçlanan kullanımına uygun olarak hazırlandığında ve/veya tüketildiğinde tüketiciye zarar vermeye neden olmayacağı yaklaşımıdır (TSE EN ISO 22000; 7).
- **HACCP:** (Hazard Analysis and Critic Control Point) Tehlike Analizi ve Kritik Kontrol Noktaları.
- **Kritik Kontrol Noktası (KKN) :** Bir gıda tehlikesini önlemek, yok etmek veya kabul edilebilir düzeye indirmek için kontrolün uygulandığı ve gerekli olduğu basamak (CAC, 2003: 21).
- **GMP: Good Manufacturing Practices,** (İyi üretim uygulamaları).
- **GLP: Good Laboratory Practices,** (İyi laboratuar uygulamaları).

- **CAC:** Codex Alimentarius Commission.
- **FDA:** Food and Drug Administration.
- **FAO:** Food and Agricultural Organization.
- **NACMCF**: National Advisory Committee on Microbiological Criteria for Foods.
- **Bakteri:** Bağımsız yaşayabilen küçük organizmalar.
- **Patojen:** Hastalığa neden olan her türlü organizma ve madde.
- **TÜRKAK:** Türk Akreditasyon Kurumu.
- **Poliklorlu Bifenil:** Poliklorlu Bifeniller (PCB) endüstriyel amaçla üretilen organik klorlu bileşiklerdir. Doğada yaygın kimyasal kirlenmeye yol açtıkları ve lipofilik özellikleri nedeniyle canlı organizmada birikme eğilimi gösterdikleri bilinmektedir.
- **Nitrozaminler:** Bir sınıf kimyasal bileşiklerdir. Genelde gıdalarda koruyucu katkı maddesi olarak kullanılır. Kansere sebep olduğu bilinmektedir.
- **Polisiklik Aromatik Hidrokarbon: (PAH)** Petrol ve petrol türevi olan PAH'lar, kullanım esnasındaki hatalar ve ihmaller sonucunda, petrol dökülmesi ve fosil yakıtların tamamen yanmadan atılmalarıyla çevreye bulaşan ve sucul ve karasal ekosistemlerde uzun süre kalabilen çevresel bileşikler sınıfındandırlar.

II. BÖLÜM

2. HACCP SİSTEMİ VE UYGULAMASININ ÖNÜNDEKİ ENGELLER

İnsanlar yiyecek-içecek işletmelerinden beslenme ihtiyaçlarını gidermenin yanında başka faydalar da beklemektedir. Dünyanın neresinde olursa olsun insanlar rahat edebilecekleri güzel bir atmosferi ve güler yüzlü işgörenleri, lezzetli yiyecek-içecekleri arzulamaktadırlar. Ayrıca insanlar güvenilir, uygun fiyatta, kaliteli, doğru beslenme alışkanlıklarıyla yeterli-dengeli beslenmeyi geliştirecek gıdaları ve hizmetleri satın alma, tüketme hakkına da sahiptirler (Şanlıer, 2005: 213-227).

Oteller misafirlerine konaklama, yeme-içme ve eğlence hizmetleri sunmaktadır. Otel işletmeleri için yiyecek-içecek gelirleri en önemli gelir kaynağıdır. Otel işletmelerinin kaliteli yiyecek içecek hizmeti sunması ve yüksek gelir elde edebilmesi için, ürettiği ürünlerin güvenirliğini ve kalitesini sağlayacak sistemlere ihtiyacı vardır. HACCP gıda güvenlik sistemi burada devreye girerek otel işletmelerine güvenli ve kaliteli gıda üretimi için yardım etmektedir.

Araştırmamız sonucu ortaya çıkan tez raporu toplam üç bölümden oluşmaktadır. İlk bölümde, araştırmaya açıklık getirebilmek için problem, araştırmanın amacı, araştırmanın önemi, sınırlılıkları, varsayımlar ve terim ve kısaltmaların tanımlanmasına yer verilmiştir.

Tez raporunun ikinci bölümünde ilk olarak gıda güvenliği konusunun önemi örneklerle açıklanmaya çalışılmıştır. Gıda güvenliğini sağlamak için kullanılabilecek en iyi araç olan HACCP sistemini ve gelişimini daha iyi anlayabilmek için HACCP tarihi ve HACCP sisteminin kuruluş aşamaları açıklanmıştır. Sistem açıklandıktan sonra Turizm işletmelerinde kullanımı ve gerekliliği konularına değinilmiştir. Türkiye'de gıda güvenliği ve HACCP belgelendirmesi konusundaki yasal prosedürler, çıkarılan kanunlar ve bunların izlediği süreç açıklanmıştır.

Tez raporunun üçüncü bölümünde araştırmada izlenen yöntem açıklanmış ve ardından araştırmanın bulguları ayrıntılı bir şekilde değerlendirilmiştir. Araştırmanın sonuçları ile ortaya çıkan engeller açıklanmış ve çözüm önerileri sunulmuştur.

2.1 Gıda güvenliği

ISO 22000 standartlarına göre gıda güvenliği**; "**gıdanın amaçlanan kullanımına uygun olarak hazırlandığında ve/veya tüketildiğinde tüketiciye zarar vermeye neden olmayacağı" yaklaşımı olarak ifade edilmektedir (TSE EN ISO 22000; 7).

İnsanlar doğası gereği yaşamlarını devam ettirebilmek için beslenmek zorundadırlar. Dünyadaki gelişim ile birlikte insanların da yaşamları değişmiş bütün alışkanlık ve davranışları gibi yeme-içme alışkanlıkları da değişime uğramıştır. Yemek yemek artık sadece bir zorunluluk değil zevk ve kültür olarak insan hayatında yerini almıştır. Tüketilen yiyeceklerin bazıları sadece zevk, yeni yemekler tanımak, yeni tatlar denemek vb. nedenlerle tüketilir hale gelmiştir.

Sanayileşme ve çalışma şartlarının yoğunlaşması ile insanlar zaman tasarrufu için beslenme ihtiyaçlarını yiyecek-içecek işletmelerinde gidermeye yönelmişlerdir. Tarım alanları yeterli olan ülkeler tarım faaliyetlerini geliştirerek ihtiyacın arttığı dünyaya gıda maddeleri üretmeye ve satmaya başlamışlardır. Bu durum gibi sanayide gelişme gösteren ülkeler de hammadde halindeki gıdaları işleyerek yeni ürünler üretmekte ve ticaretini yapmaktadırlar. Bu gibi gelişmeler sonucu gıda üretimi ve pazarlaması büyük bir iş kolu haline gelmiş ve ticareti dünya çapında yapılmaya başlanmıştır. Bu denli büyük bir ticaret söz konusu olduğunda hatalar, ihmaller ve daha kötüsü olan etik dışı olaylar da kaçınılmaz hale gelmiştir. Gıda üretimi, ticareti ve sonucunda insanların bu gıdaları tüketmesi ile ortaya çıkacak olan sağlık problemleri dünya çapında önemli bir sorundur.

Şehirlerde yaşayan nüfusun artması, temizlik ve hijyen anlayışının gelişimi, tüketicilerin yiyecek hazırlama yöntemlerinin değişimi, uluslararası gıda ticaretinin artışı ile insanların gıda güvenliği konusunda daha ilgili olduğu son yıllarda görülmektedir (Bai ve diğerleri, 2007: 1108-1112). Bilinçli tüketiciler, işletmelerden

hijyen kurallarına ve bu konudaki bazı kriterlere uymalarını istemektedirler. Ülkelerin ve bireysel olarak tüketicilerin gıda üreticilerinden bekledikleri çalışmalar ve alınmasını istedikleri önlemlerle gıdaların kaliteli ve güvenli bir şekilde tüketiciye ulaşmasını sağlayarak, halk sağlığını korumak amaçlanmaktadır. Tüketicilerin sağlığına zarar vermeyecek olan gıdalar güvenli gıda olarak nitelendirilmektedir.

2.1.1. Gıdalarda Sağlığa Zararlı Tehlikeler.

Gıda güvenliği gıdada tüketim anında gıda kaynaklı tehlikelerin bulunması ile ilgilidir, gıda tehlikesi gıdanın üretiminin herhangi bir aşamasında oluşabilir yada ilk başta hammadde içerisinde mevcut olarak bulunuyor olabilir, bu nedenle de gıda zinciri boyunca etkin bir kontrolün gerçekleştirilmesi önemlidir (DPT: 2006: 1).

Gilmore ve diğerleri (1998) kaliteli yiyecek maddesini; "yiyeceğin gerçek tadını ve kimliğini sunacak şekilde seçilmiş, hazırlanmış ve servis edilmiş, besleyici, zararlı biyolojik ve kimyasal maddelerden arınık gıdalar" olarak tanımlamışlardır (Youn ve Sneed, 2003: 55-60).

Gıdaların lezzetinden daha önemli olan konu gıdaların sağlıklı yani güvenli olmasıdır. Gıdalarda meydana gelen tehlikeler, fiziksel, fimyasal ve biyolojik olarak gerçekleşmektedir. Fiziksel tehlikeler; gıda maddelerinin içine cam, metal, kumaş, kağıt, vb. parçacıkların girmesi ile gerçekleşmektedir. Hayvansal gıdalarda kemik, deri ve kıl gibi yabancı maddeler de en çok rastlanan fiziksel tehlikelerdir. Yukarıda sayılan maddelerin bazıları direkt olarak gıda maddesinde sağlığa zararlı bir durum meydana getirmeyebilir ancak yine de yeterli hijyen koşullarının sağlanmadığının göstergesidir ve bu maddeler insan vücuduna alındıklarında zararlı hale gelebilmektedirler.

Kimyasal tehlikeler olarak; tarım ve hayvancılıkta verimi arttırmak amacıyla hatalı ve bilinçsiz olarak kullanılan veteriner ve zirai ilaç kalıntıları ile çevresel kaynaklardan bulaşan poliklorlu bifeniller, dioksin (endüstriyel üretim yapılan yerlerde kirli hava bileşenleridir, bitkilerde birikebilir) ve ağır metaller (civa, kurşun, arsenik) veya gıda işleme aşamalarında oluşan polisiklik aromatik

hidrokarbon bileşikleri, nitrozaminler, ambalaj materyalinden kaynaklı polivinil klorür benzeri maddeler sayılabilir. Ayrıca, gıda katkı maddelerinin gıda sınıfı olması, tekniğine uygun olarak kullanılması ve öngörülen dozlarda uygulanmasının kontrolü büyük öneme sahiptir (Sertakan, 2006: 20).

Gıdalarda karşılaşılan ve önlenmesi en zor olan tehlikeler biyolojik tehlikelerdir. Biyolojik tehlikeler arasında değerlendirilen organizmalar makro parazitler, prionlar protozoonlar, bakteriler, virüsler, küfler, algler olarak gruplandırılabilir. Biyolojik tehlikeler arasında protozoonler, virüsler, prionlar ve bazı bakteriler gıda maddesi üzerinde çoğalamaz, gıda maddesi taşıyıcı rol oynar. Gıdalarda zehirlenmeye yol açan en önemli bakteri türleri *Salmonella'la*r, *Staphilococ'lar* ve bazı *Clostridium* türleridir. Birçok bakterinin kendisi veya toksinleri gıdalarla alındığında insanlarda hastalıklara yol açmaktadır.

Pierson ve Corlett (1993) çalışmalarında, 1 gram saf Botilinus zehrinin 8 milyon insanı öldürmeye yetecek düzeyde olduğunu ve bu yüzden Clostridium Botulinum isimli mikroorganizmanın gıda güvenliği açısından ne kadar büyük önem taşıdığını belirtmişlerdir (Ergin, 2007:4).

2.1.2. Gıdalarda Karşılaşılan Tehlikelerin Sebep Olduğu Olumsuz Sonuçlar.

Gıda kaynaklı bakteriyel hastalanma ve zehirlenmelerin etki mekanizması Şekil: 2-1'de görülmektedir.

Gıdalarla vücuduna alınan mikroorganizmalar çeşitli organ veya sistemlerde üreyerek insan sağlığını olumsuz etkilemektedir. Vücudun bazı fonksiyonlarını yerine getirememesine, fonksiyon bozukluğuna veya bazı organların zarar görmesine sebep olarak insanın sağlığının bozulmasına ve bazen ölümüne sebep olabilmektedir.

Şekil: 2-1 Bakteriyel Gıda Zehirlenme Tipleri

Kaynak: Sertakan, 2006: 17.

Gıdalarda bulunan biyolojik etkenler insan sağlığını yukarıda da görüldüğü üzere çeşitli şekillerde etkilemekte insanların hastalanmasına, zehirlenmesine ve hatta ölümüne sebep olabilmektedir. Bu nedenle gıda üreticileri bu zararlı mikroorganizmaların yiyeceklere bulaşmasını önlemelidirler. Gerekli önlemlerin alınmaması durumunda ortaya çıkabilecek olumsuz sonuçları daha iyi görebilmek için dünyadan ve ülkemizden bazı örnekler sunmak gerekir.

Türkiye Cumhuriyeti Sağlık Bakanlığı Araştırma, Planlama ve Koordinasyon Kurulu Başkanlığının yayınlamış olduğu istatistiklerde hastanelerde tedavi edilen hasta sayıları ve hastalık nedenleri incelendiğinde, kurumun "Gıda Zehirlenmesi-Bakteri Kaynaklı", "Paratifo ve Diğer Salmonella Enfeksiyonları" başlıkları altında bilgiler sunduğu görülmektedir. Diğer virüs ve bakteri hastalıklarının kaynağı belirtilmediği için bu bilgiler değerlendirilememiştir. Türkiye'ye ait Sağlık Bakanlığı istatistikleri tablo 2.1'de verilmiştir.

Tablo: 2-1
Gıda Kaynaklı Hastalıklara Ait Sağlık Bakanlığı Verileri

Hastalık	Tedavi Görüp Taburcu Olan Kişi Sayısı		Ölen Kişi Sayısı	
	2003	2004	2003	2004
Gıda Zehirlenmesi(Bakteri Kaynaklı)	7.565	8.519	44	109
Paratifo ve Diğer Salmonella Enfeksiyonları	2.470	4.135	4	35

Kaynak: Sağlık Bakanlığı, 2004: 88 ve TUİK, 2008.

Tablo: 2-1'de Türkiye'de 2003 ve 2004 yıllarında gıda kaynaklı hastalıklar sonucu tedavi gören ve ölen kişilerin sayısı verilmektedir. İki yılda toplam yirmi iki binden fazla kişi hastanede tedavi görmüş ve maalesef yaklaşık iki yüz kişi hayatını kaybetmiştir. Tabloda belirtilen verilere gıda kaynaklı hastalık geçirmiş bütün vatandaşların dahil edilememiş olabileceği gibi hastalanıp hastaneye gitmeden kişiler de bulunmamaktadır. Bu veriler gıda üretiminde güvenlik konusunun insan sağlığı için ne kadar önemli olduğunu

FDA'nın 1999 raporlarına göre Amerika'da yılda 33 milyon kişide gıda kaynaklı hastalık ve bu hastalıklar sonucu 9 bin ölüm vakası gerçekleşmektedir (Rhynard, 2001: 13).

Amerikan Tarım Bakanlığı İktisadi Araştırmalar Servisi, 2000 yılında sadece beş çeşit patojenin (*Campylobacter* spp, *Salmonella*, *E. coli 0157*, E. coli non-0157 STEC ve *Listeria monocytogenes*) sebep olduğu hastalanmaların maliyetinin 6,9 milyar dolar, 2003 yılında ise yine sadece beş patojenden kaynaklanan gıda kaynaklı hastalanmaların maliyetinin 7,28 milyar dolar olduğunu açıklamıştır (Riggins, 2006: 15).

Youn ve Sneed (2003) Amerika'da son yıllarda gıda kaynaklı hastalıklar sonucunda; 76 milyon hastalalık, 325 bin hastanelik vaka ve 5 bin ölüm, İngiltere'de de 9,4 milyon hastalık ortaya çıkmaktadır (Walker ve diğerleri, 2003: 169-174).

Gıda kaynaklı hastalıklara bağlı olarak çeşitli ülkelerde yapılan sağlık harcamaları yukarıdaki örneklerle açıklanmaya çalışılmıştır. Bu miktarlar hastane, ilaç, medikal ve ambulans servisi ücretlerini kapsamaktadır. Ancak gıda kaynaklı hastalıkların maliyetleri bu kadarla kalmamaktadır. Hastalıkların bazı toplumsal maliyetleri Tablo: 2-2'de belirtilmiştir (Riggins, 2006: 15).

Tablo: 2-2
Gıda Kaynaklı Hastalıkların Toplumsal Maliyetleri

Bireysel/Hane Halkına Maliyetleri Tıbbi muayene ve doktor masrafları, Laboratuar masrafları, Hastane ve hemşire (evde bakım) masrafları, İlaç ve medikal malzemelerin masrafları, Ambulans veya diğer ulaşım masrafları, Gelir ve verimlilik kaybı, Davranış değişikliğine sebep olması, Psikolojik masrafları, **Araştırma Maliyetleri** Yeni patojenlerin (hastalık yapan mikroorganizmalar) tanımlanması, Daha ucuz ve hızlı patojen saptama testleri geliştirme Hangi tüketici gruplarının hangi patojenler için yüksek risk grubu oluşturduğunun araştırılması, Hangi ürün ve üretim süreçlerinin yüksek riskli olduğunu belirlemek, Gıda zincirindeki tüm halkalar için risk değerlendirmesinin yapılması,	**Endüstriye Maliyetleri** Hayvan üretiminin maliyetleri, Patojen kontrol maliyetleri, Yeni süreçler geliştirme ve uygulamanın maliyetleri, Salgın veya hastalıkların maliyetleri, **Salgınların Maliyetleri** Salgınları araştırmanın maliyetleri, Salgının içeriğini araştırma maliyetleri, Temizlik maliyetleri, Yasal düzenlemelerin ihlal edilmiş olabileceğini araştırma maliyetleri **Düzenleme ve Halk Sağlığı Maliyetleri** Hastalık takibi/incelemesi, Gıda kaynaklı bu patojenlerin insanlar üzerinde görülme sıklığı ve öneminin gözlemlenmesi, Bütün gıda zincirinde patojenlerin görülme sıklığının gözlemlenmesi, Gıda kaynaklı patojenler için veri tabanların oluşturulması

Kaynak: Riggins, 2006: 16.

Yukarıdaki açıklamalardan yola çıkarak kaliteli ve güvenli gıdayı; iyi bir lezzete sahip, uygun ve zarar görmemiş hammadde kullanılarak üretilen, üretim ve sunum sürecinde bozulmalar engellenerek hazırlanmış besleyici gıdalar olarak düşünebiliriz. Bu şekilde ele aldığımızda, gıdanın üretimden önceki hammadde, üretim ve servis olarak üç aşamalı bir süreç sonunda tüketiciye ulaştığını görebiliriz. Turizm işletmeleri HACCP sistemini kullanarak üretim ve servis aşamasında

gıdaların bozulmasını engelleyebilir, ilk aşama olan hammadde sürecine müdahale edemeseler de, hammaddenin teslim alınması sırasındaki kontrollerle sağlıklı hammaddelerin üretime alınmasını sağlayabilirler.

2.2 HACCP Sisteminin Tarihi

HACCP sisteminin temelleri NASA (Amerikan Ulusal Havacılık ve Uzay Kurumu) için gıda üreten Pillsbury şirketinde atılmıştır. NASA uzay programları için şirketten %100 güvenli gıdalar üretmesini istemiştir. Mevcut olan güvenlik sistemleri yetersiz olduğundan yeni bir yöntem geliştirmek zorunda kalınmış ve Pillsbury şirketi NASA, Amerikan Silahlı Kuvvetleri Natic Laboratuarları ve Amerikan Hava Gücü Uzay Laboratuarı proje ekibiyle birlikte çalışarak temel ilkeleri belirlemiştir (Bauman, 1995: 1-7).

HACCP sistemi için ilk adımın 1959 da atılmış olmasına rağmen yıllarca Pillsbury şirketinin fabrikalarında kullanılmış ve resmi olarak ilk kez 1971'de Ulusal Gıda Koruma Konferansında kamuya duyurulmuştur. Bu açılımdan sonra 1973 yılında ilk HACCP dokümanı FDA (Food and Drag Administration) için yayımlanmış ve şirket FDA müfettişlerini eğitime almıştır (Bauman, 1994: 66-72).

1985'e kadar ülke içinde HACCP sistemi hakkında bilgi edinmek isteyen şirketlere bilgi ve belge sağlanmış, her şirketin kendi sistemini kurma aşamasında rehberlik edilmiştir. 1985 yılında National Academy of Science (NAS)'ın HACCP sistemini gıdaların mikrobiyolojik tehlikelerden korunması için önleyici bir sistem olduğunu yayınlayarak tavsiye etmesiyle, önemi ülke ve dünya çapında duyulmuştur. 1991'de Uluslararası FAO-WHO ortak uzmanlarından oluşan "Codex Alimentarius Committee on Food Hygiene- Kodeks Gıda Hijyeni Komitesi" HACCP sisteminin uluslar arası uygulanabilirliğinin sağlanabilmesi için bir kılavuz hazırlama girişimi başlatmış ve 1993'te ilk kılavuz yayınlanmıştır (Bauman, 1995: 1-7).

Bu gelişmeye bağlı olarak da Avrupa Topluluğu bu ilk kılavuzu 1993 yıllarında oluşturduğu "93/43 EC Council Directive on the Hygiene of Foodstuffs" kapsamına alarak, iyi hijyen uygulamalarını topluluk ülkelerinde gıda sektörü için

yasal zorunluluk haline getirmiştir. Öte yandan, gıdaların mikrobiyolojik özelliklerinin standardizasyonu üzerinde çalışan Amerikan "National Advisory Committee on Microbiological Criteria for Foods" (NACMCF), 1995'te özel bir HACCP çalışma grubu oluşturmuş ve bu grup gerek "Codex Alimentarus Committee on Food Hygiene" gerek "NACMCF" tarafından hazırlanmış olan ve birbirinden bazı farklılıklar arz eden HACCP dokümanlarını değerlendirerek, bu bağlamda HACCP sisteminin kurulması, uygulanması, çalışanların eğitimi, sistemin gelişimi ve bakımı için vazgeçilmez temel koşulları oluşturan "ön gereksinim programları"nın tanımlarını yapmıştır. Aynı yıllarda, Türkiye'nin de imzalamış olduğu Dünya Ticaret Örgütünce (WTO) gerçekleştirilen Sanitary and Phytosanitary Measures (SPM) anlaşmaları ile güvenli gıda üretimi için belirli izleme ve kontrol sistemlerinin geliştirilmesi ve uygulamaya konulması, gıda ticareti yapan tüm ülkelere zorunlu kılınmıştır (Sertakan, 2006: 38).

Ülkeler arasında gıdanın ticaretini engelleyebilecek farklı gıda güvenlik uygulamalarının yerine, gıda mevzuatlarında HACCP sistemini esas alan gıda kontrol sistemlerinin zorunlu uygulamaya alınması prensibi benimsenmiş ve bu amaçla ülkelere ulusal mevzuatını oluşturmada yol gösterecek kılavuz olarak seçilen Codex Alimentarius Komitesinin hazırlamış olduğu genel hijyen standardı (CAC/RCP1 1969, Rev. 1997, Amd. 1999-General Principles of Food Hygiene) 1997 ve 1999 yıllarında revize edilerek, adeta bir "Uluslararası HACCP Standardı" haline getirilmiştir.

ISO 22000 (Food safety management systems - Requirements for any organization in the food chain) "Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi - Gıda Zincirinde Yer Alan Her Organizasyon İçin Gereksinimler" 01.09.2005 tarihinde ise ISO tarafından uluslararası bir standart olarak yayınlanmıştır. Gıda zinciri içindeki çiftçiden/üreticiden başlayarak tüketime kadar ambalaj dahil tüm bileşenleri gıda güvenliği sistemi kapsamaktadır.

Ulusal bir HACCP Standardı hazırlama hedefi ile Türk Standartları Enstitüsü (TSE) çalışmalar yapmış ve neticesinde Mart 2003 tarihinde Danimarka standardını esas alan "TS 13001 Tehlike Analizi ve Kritik Kontrol Noktalarına (HACCP) göre

Gıda Güvenliği Yönetimi-Gıda Üreten Kuruluşlar ve Tedarikçileri için Yönetim Sistemine ilişkin kurallar" standardı yayınlanmıştır. Akabinde, TSE Nisan 2003 tarihinde "TS13027 Gıda Üretim Yerlerinde Hijyen ve Sanitasyon Genel Kurallar" standardını yayınlamıştır (Sertakan, 2006: 38-39).

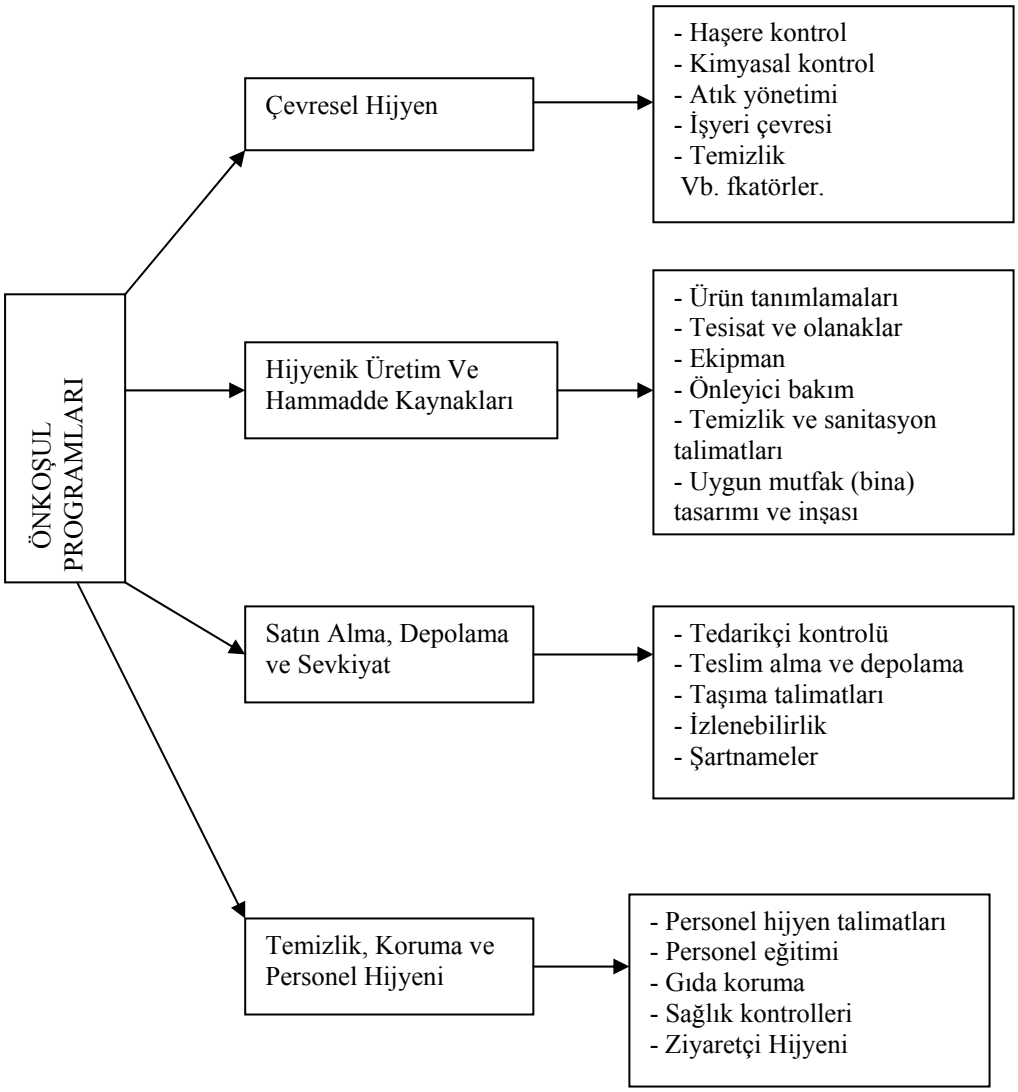
2.3 HACCP Sisteminin Kuruluşu

HACCP, gıdalarda doğabilecek güvenlik tehlikelerini kontrol etmeyi amaçlayan ve birçok kurum ve bilim adamı tarafından bunu sağlayacak en iyi yaklaşım olarak kabul edilen bir yönetim sistemidir (Khandke ve Mayes, 1998: 103-109). Doğabilecek tehlikeleri tanımlayarak, değerlendirerek ve kontrol ederek tehlikelerin daha hiç var olmadan önlenmesi amaçlanır. Başka sistemlerin aksine son üründe kontrol işlemine dayanmaz. Bütün sürece müdahale eden proaktif bir yaklaşımdır (FDA, 2004: 1).

HACCP sistemi; standart işlem prosedürleri, personel eğitimi ve diğer önkoşul programları ile küçük bağımsız işletmelerin, ulusal büyük işletmeler gibi gıdalarda doğabilecek tehlikeleri kontrol eden aktif yönetimsel süreçleri uygulamasını sağlamaktadır. (FDA, 2004: 1). HACCP sisteminin başarısı yönetimin ve çalışanların tam bağlılığını gerektirir (CAC, 2003: 21).

HACCP sistemi uygulamaya koyulmadan önce işletmede bazı önkoşul programlarının olması gerekmektedir. Önkoşul programları CAC tarafından: "HACCP sistemi için altyapı ve operasyonel koşulları sağlayan iyi üretim uygulamalarını içeren prosedürler" olarak tanımlanmaktadır. Önkoşul programları bazı ülkelerde yasal gereklilik olmasına rağmen birçok ülkede yasal bir zorunluluğu yoktur. Ancak önkoşul programları ile HACCP sisteminin daha etkili olması amaçlanmaktadır. Önkoşul programları ile HACCP planında ve uygulamasında karışıklığı önlemeye çalışılmaktadır; örneğin bir kuru gıda karışım işleminde 600 adet kritik kontrol noktası (KKN) (gerçek örnek) olmaktadır. Bu işlemde HACCP etkili olamamaktadır (Wallace ve Williams, 2001: 235-240). Önkoşul programları ile HACCP sisteminin önlem alması gereken noktalarda problemler daha önceden yok edilmiş olmakta ve/veya HACCP sistemini desteklemektedir. Önkoşul programları

CAC (2003) tarafından dört ana başlık altında ele alınmaktadır. Örnek olarak verilebilecek önkoşul programları Şekil: 2-2'de sunulmuştur

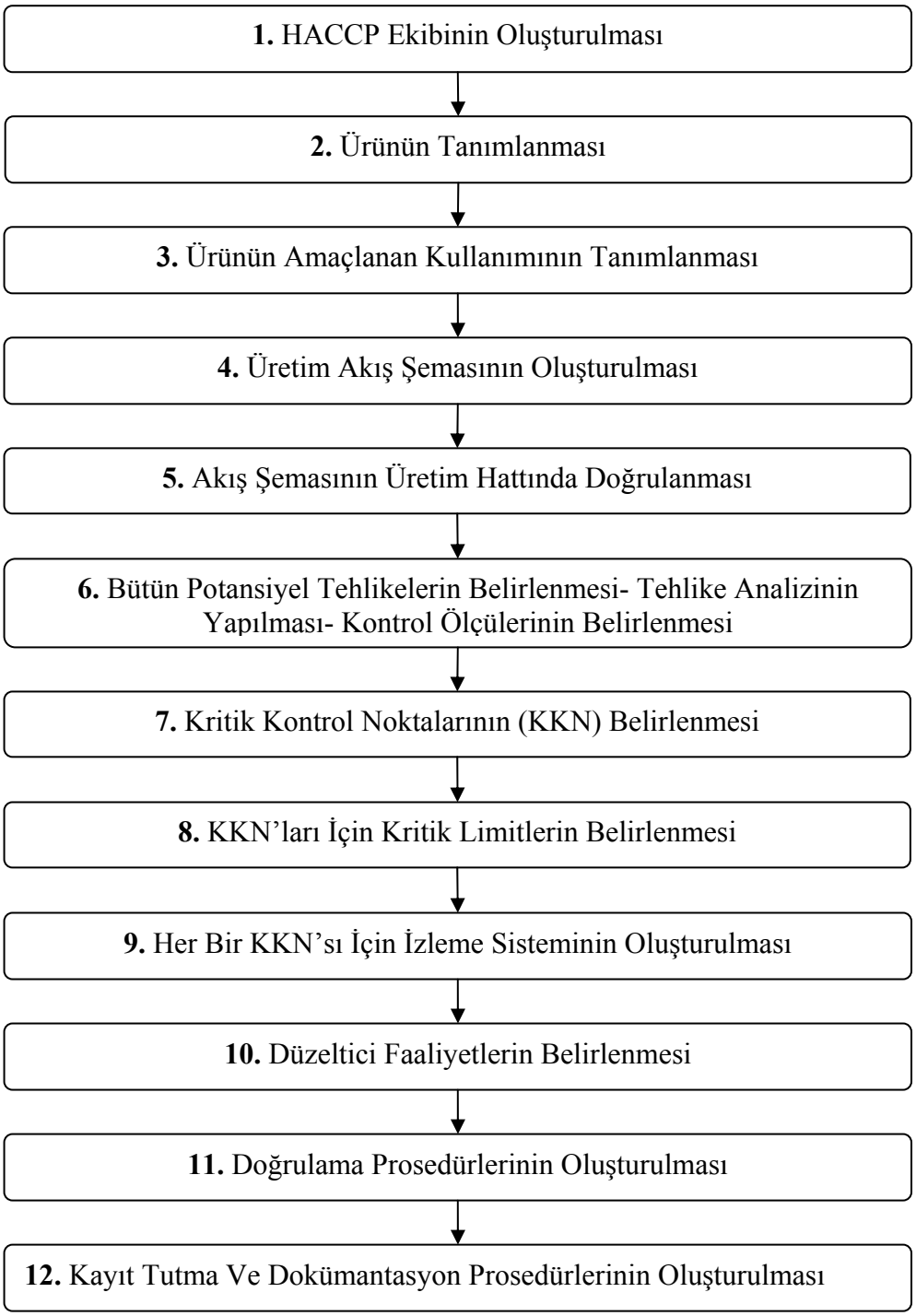


Şekil: 2-2 Önkoşul Programları

Kaynak: CAC, 2003 : 6 - WHO, 2006- Wallace ve William, 2001: 235-240 - Roberts ve diğerleri, 2005: 694-700

HACCP sistemi yedi temel prensipten oluşmaktadır. Ancak bu prensipleri uygulamaya başlamadan önce bazı hazırlıklar yapılmalıdır. Uygulamaya geçilmeden

önceki hazırlıkları ve yedi HACCP prensibinin uygulanışını gösteren akış şeması şu şekildedir:



Şekil: 2-3 HACCP Sisteminin Kuruluş Şeması.

Kaynak: CAC, 2003 : 29.

HACCP İle İlgili Tanımlar:

Kontrol (etmek): HACCP planındaki kriterlere uyulmasını sağlamak ve emin olmak için gerekli olan bütün faaliyetlerin yapılması.

Kontrol: Doğru prosedürlerin takip edildiği ve kriterlerin plandakine uygun olduğu durum.

Kontrol Tedbiri: Gıdada oluşabilecek herhangi bir tehlikeyi önlemek, yok etmek veya kabul edilebilir bir seviyeye indirmek için yapılan işlem veya etkinlik.

Düzeltici İşlem (faaliyet): Bir kritik kontrol noktasında, kritik limit değerini aşan bir durum oluştuğunda yapılacak olan işlemler.

Kritik Kontrol Noktası: Bir gıda tehlikesini önlemek, yok etmek veya kabul edilebilir düzeye indirmek için kontrolün uygulandığı ve gerekli olduğu basamak.

Kritik Limit: Kabul edilebilirlik ile kabul edilemezliği ayıran bir değer/ölçüt.

Akış Şeması: Belirli bir gıdanın üretiminde veya işlenmesinde uygulanan basamak veya işlemler arasındaki ilişkinin şematik gösterimi.

HACCP Planı: Gıda zincirindeki ilgili tehlikelerin kontrolünü sağlamak için HACCP prensiplerine uygun olarak hazırlanan doküman.

Tehlike: Gıdada sağlığa zararlı etkisi olabilecek fiziksel, kimyasal veya biyolojik etken veya durum.

Tehlike Analizi: Hangi tehlike ve durumların gıda güvenliğinde önemli olduğuna ve HACCP planında ele alınması gerektiğine karar vermek için, bu tehlike ve durumlara ilişkin bilgilerin toplanması ve değerlendirilmesi süreci.

İzleme: Kontrol parametrelerinin bir kritik kontrol noktasının kontrol altında olup olmadığını belirlemek için yürütülen planlı gözlemdir.

Adım: Gıda zincirinde birincil üretimden nihai tüketime kadar hammaddeyi de içeren bir nokta, prosedür, operasyon veya aşamadır.

Denetleme: HACCP planındaki faaliyetlerin etkinliğini belirlemek için kanıtların toplandığı inceleme.

Doğrulama: HACCP planına uyulup uyulmadığını belirlemek amacıyla izlemek için uygulanan prosedür, test, yöntem ve diğer değerlendirmeler (CAC, 2003: 21-22).

2.3.1 HACCP Ekibinin Oluşturulması

Etkili bir HACCP planının geliştirilmesi için ürün hakkında ayrıntılı bilgiye sahip ve alanında uzman kişilere ihtiyaç vardır. Birden fazla alanda uzman olan kişilerin çalışması da gerekmektedir. Ekipte bazı konular hakkında uzmanlar yoksa dış kaynaklardan örneğin; endüstrideki birliklerden, bağımsız uzmanlardan, HACCP rehberlerinden (ilgili endüstri için özel hazırlanmış) veya yetkili kamu kurumlarından yardım alınabilir. HACCP hakkında eğitim almış bir çalışan da işletmede istihdam edilebilir. HACCP planının kapsamı belirlenir. HACCP planı gıda zincirinde hangi bölümlerde ne tür tehlikelerin olabileceğini kapsamalıdır (CAC, 2003: 25).

2.3.2 Ürünün Tanımlanması

Ürünün ilgili bütün güvenlik bilgilerini içeren ayrıntılı tam bir tanımlaması yapılmalı, örneğin bileşimi, fiziksel/kimyasal yapısı, statik ve hareketli işlemlerde ki durumu (çalkalama, ısıtma, dondurma, dumanlama vb.) paketleme, dayanıklılık ve depolama koşulları ile dağıtım yöntemi ilgili ayrıntılar belirlenir. Çok geniş bir ürün çeşitliliğine sahip işletmelerde örneğin, catering işlerinde ürünler daha etkili bir HACCP planının yapılması amacıyla benzer özellikler bakımından sınıflandırılabilir (CAC, 2003: 25).

2.3.3 Ürünün Amaçlanan Kullanımının Tanımlanması

Son ürünün amaçlanan kullanımı ve taşıması gereken özellikler tüketicilerin ihtiyaçları doğrultusunda belirlenir. Son ürünlerin özellikleri, tehlike analizlerinin yürütülmesi için ihtiyaç duyulan kapsamda, uygun olarak, aşağıdaki bilgileri içeren dokümanlara tanımlanmalıdır;

a) Ürün ismi veya benzer tanımı,
b) Ürünün bileşimi,
c) Gıda güvenliği ile ilgili biyolojik, kimyasal ve fiziksel özellikler,
d) Öngörülen raf ömrü ve depolama koşulları,
e) Ambalajlama,
f) Dağıtım metodları.

Kullanıcı grupları ve uygun durumlarda tüketici grupları her bir ürün için tanımlanmalı ve spesifik gıda güvenliği tehlikelerine karşı hassas olan tüketici grupları göz önünde tutulmalıdır. Örneğin; hamile kadınlar, bebekler, yaşlılar, gıda ile ilgili hastalık grupları (Fenilketonüri, Wilson hastalığı), alerjik reaksiyona yatkın olanlar vb. (TSE EN ISO 22000; 43-44)

2.3.4 Üretim Akış Şemasının Oluşturulması

Akış şeması HACCP ekibi tarafından oluşturulur. Akış şemaları, gıda güvenliği yönetim sisteminin kapsadığı ürünler veya proses kategorileri için hazırlanmalıdır. Akış şemaları, gıda güvenliği tehlikelerinin muhtemel oluşum, artış veya başlangıçların değerlendirilmesi için bir temel sağlamalıdır. Akış şemaları açık, kesin ve yeterince ayrıntılı olmalıdır. Akış şemaları, uygun biçimde aşağıdakileri içermelidir.

a) İşlemdeki tüm aşamaların sırası ve etkileşimi,
b) Dış kaynaklı süreçler ve tedarikçiler tarafından sağlanan hizmetler,
c) Hammaddelerin, ingradiyentlerin ve ara ürünlerin sürece dahil olduğu yerler,
d) Tekrar işleme ve geri dönüşümün gerçekleştiği yerler,

e) Son ürünlerin, ara ürünlerin, yan ürünlerin ve atıkların serbest kaldığı yerler (TSE EN ISO 22000; 45)

2.3.5 Akış Şemasının Üretim Hattında Doğrulanması

Akış şemasındaki operasyon sürecinde bütün adımlar kontrol edilerek doğrulanmalı, gerekli düzeltmeler yapılmalıdır. Akış şemasının doğrulanması bütün süreci ayrıntılarıyla bilen uzman kişi veya kişilerce yapılmalıdır (CAC, 2003: 25).

2.3.6 Bütün Potansiyel Tehlikelerin Belirlenmesi- Tehlike Analizinin Yapılması- Kontrol Tedbirlerinin Belirlenmesi -PRENSİP 1-

HACCP ekibi ilk üretimden son tüketime kadar üretim, işleme ve dağıtım adımlarının herhangi bir aşamasında doğabilecek bütün potansiyel tehlikeleri belirlemelidir.

HACCP ekibi, HACCP planını tanımlamak için tehlike analizi yapmalı, güvenli gıda üretebilmek için bütün tehlikelerin ve bu tehlikelerin önlenmesi, yok edilmesi veya kabul edilebilir düzeye indirilmesi için nelerin gerekli olduğunu belirlemelidir. Tehlike analizi aşağıdaki bilgiler de dikkate alınarak yapılmalıdır.

- Daha önce ortaya çıkmış tehlikeler ve bunların sağlığa etkileri,
- Tehlikelerin niteliksel ve/veya niceliksel değerlendirilmesi,
- İlgili mikroorganizmaların yaşamları ve çoğalmaları,
- Gıda da bulunan toksinlerin, kimyasalların ve diğer öğelerin üretimi veya sürekliliği,
- ve bunlarla ilgi diğer durumlar.

Bazı özel tehlikeler için birden fazla kontrol ölçüsü ve birden fazla tehlike için özelleştirilmiş bir kontrol ölçüsü olabilir (CAC, 2003: 26).

2.3.7 Kritik Kontrol Noktalarının (KKN) Belirlenmesi -PRENSİP 2-

Aynı tehlike için uygulanan kontrol için birden fazla KKN'sı olabilir. HACCP sisteminde bir KKN'sının belirlenmesi için mantıksal akıl yürütme yaklaşımını

gösteren karar ağacı kullanılır. Karar ağacının uygulanması esnek olmalıdır, çünkü faaliyet bazen hayvan kesme, işleme, depolama ve dağıtım ile ilgili olabilir. KKN'larını belirlerken bir rehber olarak kullanılmalıdır. Örnek karar ağacı bütün durumlar için uygun olmayabilir. Gerektiğinde başka yaklaşımlar kullanılabilir. Karar ağacının uygulanması konusunda eğitim alınması tavsiye edilmektedir.

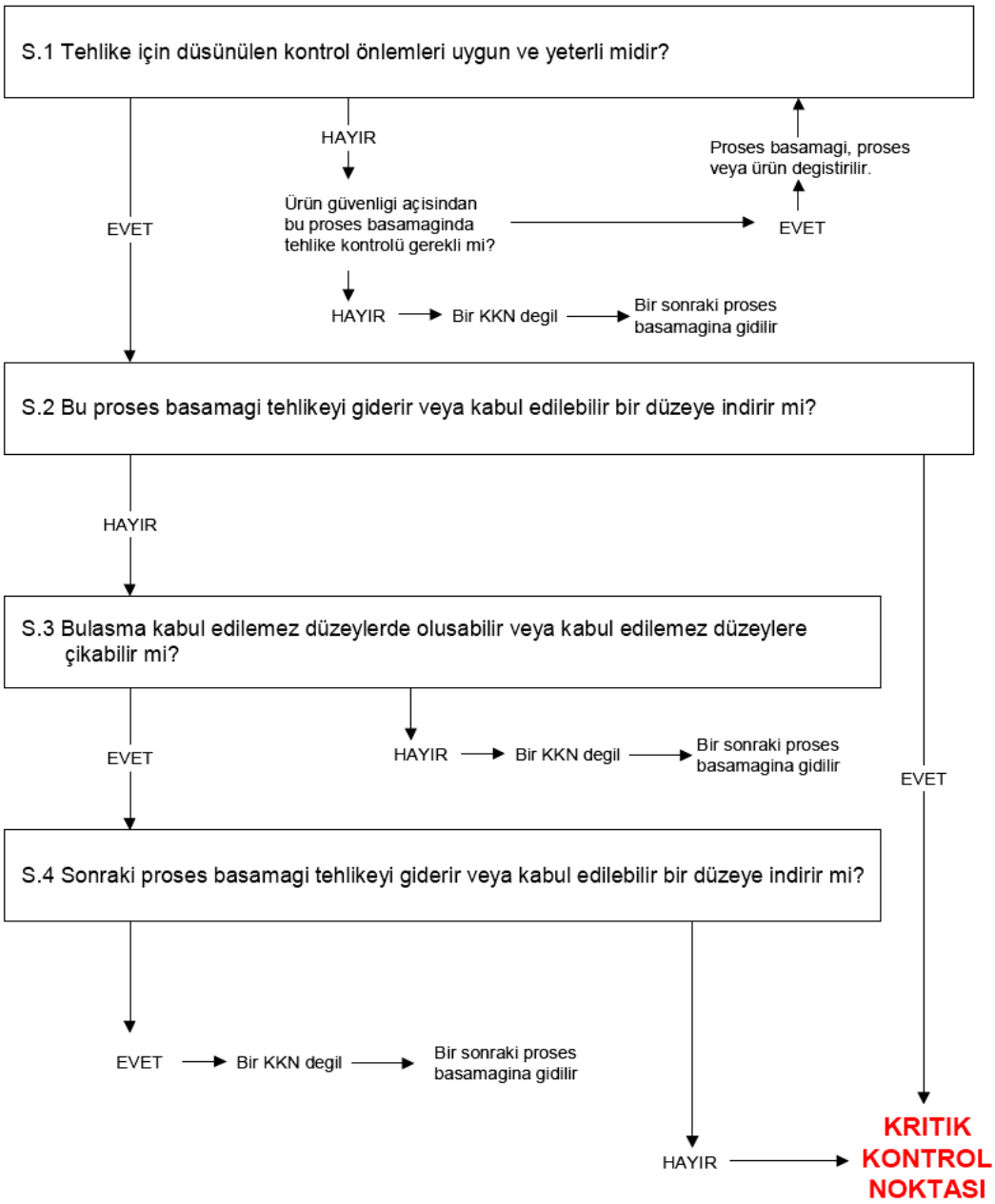
Güvenlik için bir kontrole ihtiyaç duyulduğu bir adımda tehlike tanımlandıysa ve bu adımda veya diğerlerinde bu tehlike için herhangi önleyici bir kontrol yoksa, bu adımdaki işlem veya ürün için bu adımda veya öncesinde veya sonrasında önleyici kontrol belirlenmelidir (CAC, 2003: 26).

2.3.8 KKN'ları İçin Kritik Limitlerin Belirlenmesi -PRENSİP 3-

Oluşturulan her bir KKN'sını izlemek için kritik limit/limitler belirlenmelidir. Kritik limitler son üründeki gıda güvenliği tehlikesinin belirlenmiş olan kabul edilebilir düzeyi aşmamasını sağlamak için oluşturulur. Kritik limitler ölçülebilir olmalıdır. Seçilen kritik limitler için açıklamalar yazılı hale getirilmelidir. Subjektif verilere dayalı kritik limitler (ürün, süreç, dağıtım vb.lerinin görsel muayenesi gibi) talimatlar, tanımlar, şartnameler, eğitimler ve işbaşı eğitimleri ile desteklenmelidir.

Kritik limitler her bir KKN için güvenlik sınırları olarak tanımlanır. Yani; önleyici tedbir için kabul edilemeyen değerden ayıran parametre, ürün güvenliği açısından kabul toleransı limitleri olarak kabul edilir. Bu amaçla genelde sıcaklık, zaman, rutubet, fiziksel boyutlar, ph derecesi, su aktivitesi ve serbest klor değerleri önleyici tedbir olarak düşünülmelidir.

Kritik limitlerin oluşturulmasında yasal yönetmelikler, Codex Alimentarius komisyon referansları, sektörel kurallar, müşteri şartları, bilimsel kaynaklar, uzmanlar, deneysel çalışmalar ve konunun uzmanlarından yararlanılabilir (TSE EN ISO 22000; 68)



Şekil: 2-4 Kritik Kontrol Noktalarının Belirlenmesinde Kullanılacak Karar Ağacı

Kaynak: Ergin, 2007; 67.

2.3.9 Her Bir KKN'sı İçin İzleme Sisteminin Oluşturulması -PRENSİP 4-

İzleme, planlanan ölçümlerin veya KKN'sının kritik limitle olan ilişkisinin gözlenmesidir. İzleme prosedürleri bir KKN'sında olabilecek sapmaları belirleyecek şekilde olmalıdır. Ayrıca izleme, süreçte kritik limitlere uyulduğundan emin olmak ve gerekli düzeltmeleri yapmak için bilginin zamanında akışını sağlamalıdır. İzleme sonuçları eğer bir KKN'sında kontrol sağlanamadığını gösterirse gerekli düzeltmeler yapılır. Düzeltmeler sapma ortaya çıkmadan önce yapılmalıdır. İzlemeler sonucunda elde edilen veriler, gerekli olduğunda düzeltmeleri dizayn edebilecek bilgilere ve yetkiye sahip kişilerce değerlendirilmelidir. Eğer izlemeler sürekli değilse, belirlenen sıklık herhangi bir KKN'sında sapmanın olmadığını garanti etmeye yeterli olmalıdır. İzleme prosedürleri hızlı bir şekilde yürütülmelidir çünkü, işleyen süreci gösterirler ve her zaman ayrıntılı testler yapılabilecek yeterli zaman olmaz (CAC, 2003: 27).

2.3.10 Düzeltici Faaliyetlerin Belirlenmesi -PRENSİP 5-

Her bir kritik kontrol noktası için izleme sonucu, bir kritik kontrol noktasının kritik sınırlardan saptığını gösterdiğinde uygulanacak özgün düzeltici faaliyetler belirlenmeli ve yazılı hale getirilmelidir. Düzeltici faaliyetler, kontrolden çıkan kritik kontrol noktasının tekrar kontrol altına alınmasını sağlanmalıdır. KKN'sı kontrol dışındayken üretilen ürünler, uygun olmayan ürünlerdir ve uygun olmayan ürünün kontrolüne göre kontrol edilmelidir. Uygulanan düzeltici faaliyetler yazılı hale getirilmelidir (TS 13001: 2003).

HACCP gözetimleri sırasında kritik kontrol noktalarının kritik limitlerin dışına çıkması (sapma) durumunda hangi işlemlerin yapılacağı HACCP planlarına kaydedilir. Ayrıca, HACCP sisteminin uygulanması aşamasında ya da oluşturulması aşamasında oluşabilecek olan aksaklıkların sebeplerinin ortadan kaldırılması ve önlem alınması amacıyla düzeltici faaliyet prosedürü hazırlanması gerekmektedir.

2.3.11 Doğrulama Prosedürlerinin Oluşturulması -PRENSİP 6-

Doğrulama, HACCP sisteminin doğru bir şekilde işlediğini görmek ve gerekirse düzeltmelerin neler olacağını vurgulamak amacıyla yapılır. Süreçteki

değişimler ve potansiyel güvenlik sorunları nedeniyle doğrulama gerekebilir. Doğrulama planla ilgili faaliyetleri bizzat yerine getirenler dışındaki personel tarafından yapılmalıdır. İşletme yöneticisi, spesifik bir faaliyeti izlemekten sorumlu kişinin yöneticisi, yasal otoriteler veya diğer kuruluşlar tarafından yapılabilir. Doğrulama işleminin sıklığı HACCP planının güvensiz ürünün tüketiciye ulaşmasını önleyecek, düzeltici faaliyet gerektiren ürünlerin sayısı gibi faktörlere bağlı olarak belirlenmelidir.

Doğrulama Faaliyetleri;

- Belirlenmiş uygulamaların sürekliliğini,
- Personelin kişisel hijyen ve sanitasyon uygulamaları için gerekli araçlara sahip olmasını,
- Donanımın gereklilikler uyarınca kalibrasyonunu,
- Kontrol prosedürlerinin takibini sağlamalıdır (WHO, 1999: 23-24).

2.3.12 Kayıt Tutma Ve Dokümantasyon Prosedürlerinin Oluşturulması - PRENSİP 7-

Etkili ve hatasız kayıt tutma HACCP sistemi için bir zorunluluktur. HACCP prosedürleri yazılı hale getirilmelidir. Dokümantasyon ve verilerin kaydı, operasyonun büyüklüğüne yapısına uygun ve yönetime HACCP kontrollerinin zamanında yapıldığını göstermeye yeterli olmalıdır. Uzmanca hazırlanan HACCP planı o sektör için özel hazırlanmış HACCP rehberinin de öğelerini içermelidir. Uzmanca HACCP sisteminin oluşturulması için, o sektöre ait spesifik öğeleri içeren HACCP rehberlerinden yararlanılmalıdır.

Dokümantasyon örnekleri:

Tehlike analizleri

KKN'sı belirleme,

Kritik limit belirleme,

Kayıt örnekleri:

KKN'sı izleme faaliyetleri,

Sapmalar ve belirlenen düzeltici faaliyetler,

Gerçekleştirilen doğrulama prosedürleri,

HACCP planında yapılan yeni değişiklikler.

Basit bir kayıt tutma sistemi etkili olabilir ve kolaylıkla personele iletilebilir, belki de var olan sisteme ve belgelere eklenebilir, örneğin dağıtım sisteminde ürünün sıcaklık değerlerinin irsaliyelere yazılması gibi (CAC, 2003: 28).

2.4 Turizm İşletmelerinde HACCP Uygulamaları

Devamlı olarak yaşanan yer dışında tüketici olarak tatil, dinlenme, eğlence, kültür vb. ihtiyaçların giderilmesi amacıyla yapılan seyahat ve geçici konaklama hareketlerine turizm denir (Sezgin, 2001:14). Geçici olarak devamlı oturduğu yeri terk eden insanların en önemli gereksinimleri konaklama ve yeme içmedir (Aktaş, 2002: 12). Otel İşletmeleri, asıl fonksiyonları müşterilerin geceleme ihtiyaçlarını sağlamak olan, bu hizmetin yanında, yeme-içme, eğlence ihtiyaçları için yardımcı ve tamamlayıcı birimleri de bünyelerinde bulundurabilen tesislerdir (Şener, 2001: 8). Bir turistin turizm hareketlerine katıldığı sürenin çoğunu geçirdiği oteller, konaklama ve yeme-içme hizmeti sunmakta ve bu konuda büyük bir sorumluluk almaktadır. Grupla yaşanan çevrelerde yiyeceklerden kaynaklanan hastalık riskinin yüksek olmasından dolayı, yiyeceklerin üretilmesinde güvenlik tedbirlerinin alınması bir zorunluluktur (Strohbehn ve diğerleri 2004: 1692-1699).

Gıda güvenliği konusunda tedbirlerin alınmaması turizm işletmelerinde gıda kaynaklı hastalıkların ortaya çıkmasına sebep olmaktadır. Bu tür vakaların ne sıklıkta ortaya çıktığını anlamak için bazı araştırmalardan örnekler sunmak yerinde olacaktır. Maclauren (2001), seyahat ve turizmde gıda güvenliği adlı çalışmasında o güne kadar yapılan araştırmaların sonuçlarına yer vermiştir. Bu araştırmalardan Dawood (1989), Cossar ve diğerleri (1994) ve Behrens ve diğerleri (1994)'ün sonuçlarına göre seyahat sırasında hastalıklar ortaya çıkmaktadır. Alışılmadık yerlere olan

seyahatler hastalık ve gıda güvenliği problemleri riskini arttırmaktadır (Lawton ve Page 1997: 89-104).

Travel Weekly (1998), 1000 yetişkin cevaplayıcının katıldığı araştırmada, %63'ünün seyahatleri sırasında hastalandıklarını belirtmiştir. Bu hastalıklardan % 35'inin belirtileri gastrointestinal rahatsızlıkları ve gıda zehirlenmesini işaret etmektedir. Cheung, Prisk ve Maxwell (2000), araştırmasının sonuçları 100 İngiliz vatandaşının %17'sinin son beş yılda uluslararası seyahatlerinde gıda kaynaklı bir hastalık yaşadığını göstermiştir.

MacLaurin, Loi ve MacLaurin (2000), 290 uluslararası hava yolcusundan %35'inin seyahatleri sırasında gıda kaynaklı hastalıklar sonucu rahatsızlandığını belirtiştir. Delgado's (2000), 200 Alman ve İngiliz turistin cevaplayıcı olarak katıldığı araştırmasının sonuçları da, cevaplayıcıların %38'inin seyahatleri süresince gıda kaynaklı bir hastalık yaşadığını göstermektedir.

Şanlıer (2005), Türkiye'nin değişik bölgelerine gelen 553 yabancı, 474 yerli toplam 1027 turist ile gerçekleştirdiği araştırmasında turistlerin Türk Mutfağı hakkındaki görüşlerini almıştır. Araştırmada kullanılan ankette sorulan bir soru üzerine, yerli turistlerin %11,4'ü, yabancı turistlerin %18,7'si tatillerinde bağırsak rahatsızlığı geçirdiğini bildirmişler.

Kişilerin turizm aktivitelerine katıldıklarında yaşadıkları gıda kaynaklı rahatsızlıklar yukarıdaki araştırmaların da gösterdiği şekilde önemsenmesi gereken bir konudur. Seyahatler sırasında görülen bu şikayetler turistlerin yaşam şartlarını olumsuz şekilde etkilemekte ve eğlence, dinlenme ve macera amacıyla çıktığı yolculuğunu istediği gibi yaşamasını engellemektedir. Bunun sonucunda müşteri memnuniyeti sağlanamamakta ve belki de bir sonraki seyahatlerinde turistlerin aynı bölgeyi seçmemelerine ve olumsuz tanıtımlarına kadar varabilecek düzeyde olumsuz sonuçlar ortaya çıkabilmektedir. Türkiye'deki turizm hareketlerine genel olarak bakıldığında herşey dahil sisteminin de etkisiyle vakitlerinin çoğunu konaklama işletmelerinde geçiren turistlerin gıda kaynaklı hastalıklara yakalanma ihtimalinin konaklama işletmelerinde geçirdikleri süre zarfında olabileceği dikkate alınmalıdır.

Tabi ki yukarıda incelenen araştırmalarda gıda kaynaklı hastalıkların tam olarak kaynağı araştırılmamış olsa da, konaklama işletmeleri turistlerin en çok vakit geçirdikleri ve gıda tükettikleri yerler olarak, ilk düşünülecek ve incelenecek yerlerdir. Bu yüzden bütün konaklama işletmeleri gıda güvenliğini sağlamada gerekli adımları atmalı ve önlemleri almalıdır.

2.4.1. Türkiye'deki Otel İşletmelerinde HACCP Sistemi.

Taylan (2004), gıda güvenliği konusuna yaklaşımları ve bir gıda güvenlik sistemi olan HACCP sisteminin yiyecek hazırlayan ve sunan işletmeler grubuna dahil edilebilen otel işletmelerindeki uygulamasını açıklamak, uygulamadan kaynaklanabilecek sorunları tespit etmek ve çözüm yollarını bulmak amacıyla yaptığı çalışmasını Antalya ilindeki konaklama işletmeleri üzerinde gerçekleştirmiştir. 2004 yılında örneklemi kapsamına giren 12 işletmeden 8'i ile görüşmüştür. İşletmelere uygulanan anketin sorularının birisinde araştırmacı işletmelerden HACCP sistemini uygulamada karşılaştıkları sorunları önem derecesine göre sıralamalarını istemiştir. İşletmeler bu soruyu cevapladıklarında ortaya çıkan sonuç şöyledir:

- İlave işgücü ve harcama ihtiyacının ortaya çıkması.
- Değişim ve yeniliklere karşı bir direnç olması.
- Uygulamadan kaynaklanan sorunlar (sistemle ilgili belgelerin hazırlanması ve kullanımı).
- Katılımcılık, motivasyon ve ekip çalışmasındaki yetersizlikler.
- Üst yönetimin sisteme olumlu bakmaması.
- Personelin bilgi ve bilinç düzeyinin düşük olması.

Ayrıca işletmeler HACCP sisteminin zararlarını açıklarken belirttikleri bir nokta da bürokrasinin artmasıdır.

Yukarıda belirtilen araştırma otel işletmelerinin HACCP sistemini uygulama sürecinde karşılaştıkları sorunları ve işletmelerin HACCP sistemini doğru bir şekilde uygulayıp uygulamadıklarını incelemiştir. Bu yönü ile araştırmamızdan farklı bir süreci incelese de sonuçları bakımından ele alındığında, araştırmanın yapıldığı tarih

itibari ile Antalya ilinde sadece 12 adet konaklama işletmesinin HACCP sistemini uygulamakta veya kurulum aşamasında olduğunu göstermektedir. Yani yüzlerce konaklama işletmesinin olduğu Antalya ilinde işletmelerin çoğunun gıda güvenlik sistemine sahip olmadığı anlaşılmaktadır. Bu sonuç araştırmamızın, "Türkiye'deki konaklama işletmelerinin çoğunda bir Gıda Güvenlik Yönetim Sisteminin olmadığı" varsayımını desteklemektedir.

Baş ve diğerleri (2006) Ankara ilinde HACCP ve önkoşul programlarının gıda işletmelerinde uygulamalarını araştırdıkları çalışmalarını toplam 109 gıda üreten işletme üzerinde gerçekleştirmişlerdir. Bu 109 işletmeden 11'i otel, 27'si kebapçı ve 18'i de restorandır. Bütün işletmeler arasında sadece 8'inin HACCP Gıda Güvenlik Sistemini uygulanmakta olduğu ortaya çıkmıştır. 8 işletme içerisinde toplu yemek üretimi yapan işletmeler, hastanelerin yemek servisleri ve okul yemek servisleri vardır, ancak otel ve restoranların hiçbirinde HACCP sistemi yoktur. Bu bilgiler ülkenin başkenti olan Ankara'da yerli ve yabancı turistlerin yemek ihtiyaçlarını karşılayacakları işletmelerin gıda güvenliği konusunda yetersiz olduğunu ortaya koymaktadır.

Türkiye'de turizm alanında detaylı bilgiler ve haberler sunan internet tabanlı sektörel haber portalı Turizmde Bu Sabah, 2007 yılında yayınladığı bir makalesinde; TSE'nin kalite uzmanlarından aldıkları bilgiler doğrultusunda Antalya'da 5 yıldızlı 300 otelden gıda güvenliği belgesi alan otel sayısının sadece 30 olduğunu belirtmiştir (İnternet 1).

2.4.2. HACCP Sisteminin Avantajları.

Otel işletmelerinin gıda güvenliği sistemine sahip olmaları hem kendi işletmeleri hem de bulundukları bölgenin imajı için önem arz etmektedir. Gıda güvenlik sisteminin işletmeye gıda güvenliğini sağlamanın yanında birçok faydası da olacaktır. Bunlar şu şekilde sıralanabilir;

• Sistemde potansiyel tehlikeler önlenerek güvenilir gıda için tüketici gözünde yeterli güven sağlanması,

• Marka güvenilirliğinde artış meydana gelmesi,

• Müşteri şikayetlerinde azalma görülmesi,

• Ürün kalite kontrolünden önleyici kalite kontrole geçilmesi ve böylece işletmede ürün kayıplarında azalmaların sağlanması,

• Zaman, sıcaklık, ağırlık, görünüm gibi kontrolü basit ve ölçülebilir parametrelerle kritik noktalar ölçülerek tüm sistemin kontrol altına alınması,

• İşletmede çalışanların tümünün sürece katılmasıyla ekip çalışması sonucunda çalışanların motivasyonlarında ve kuruluşa bağlılıklarında artış olması,

• Tedarikçilerin iyi seçilmesi ve denetlenmesi sayesinde maliyetlerde azalma meydana gelmesi, tedarikçilerle uyumun artması ve tedarikçilerin ürün kalitelerinde artış olduğunun gözlemlenmesi,

• Potansiyel tehlikelerin önceden görülmesi ortaya çıkarılması ve kısa zamanda giderilmesi,

• Hassas tüketici gruplarına yönelik ürünlerin de üretilmesi ve böylece müşteri memnuniyetinin artması,

• Dokümanların kontrolünün gerçekleştirilmesiyle tüm işlemlerde standardizasyon ve güncelliğin korunmasının sağlanması,

• İşletmeyi yasal suçlamalar karşısında korumaya destek sağlaması,

• Toplam kalite yönetim sistemine geçişte yardımcı olması,

• Yasal mevzuata uygunluğun sağlanması.

Yukarıda da görülebileceği gibi birçok faydası olan gıda güvenlik sistemlerinin Türkiye'deki otel işletmelerinde uygulamalarını görmek amacıyla bu alanda yapılan araştırmaları incelemek yerinde olacaktır.

2.5 Türk Gıda Mevzuatı

Gıda mevzuatında AB ile entegrasyonun sağlanabilmesi için son yıllarda ülkemizde yoğun çalışmalar yapılmaktadır. İlk olarak Türk gıda mevzuatında 1926 yılından bu yana geçerli olan Umumi Hıfzıssıhha Kanunu kaldırılmış, bunun yerine 560 sayılı Kanun Hükmünde Kararname ile daha geçerli kurallar getirilmeye çalışılmıştır. Ancak yasadaki bir kısım konularda Sağlık Bakanlığı, Sanayi ve Ticaret Bakanlığı, Maliye Bakanlığı, Gümrükler, Tekel, TSE ve Belediyeler çeşitli denetimlerde faaliyet göstermiş ve bu durum karmaşaya neden olmuştur.

1995 yılında kurumsal yapının değiştirilmesi çerçevesinde yapılan bir atılım yapılmaya çalışılmış, ancak, mevcut kargaşa yine devam etmiştir. Öncelikle gıda izin ve denetim sistemi Sağlık ve Tarım ve Köyişleri Bakanlıkları arasında paylaşılmıştır. Gıda üretim yerlerinin üretim izni ile denetimi Tarım ve Köyişleri Bakanlığı'na, gıda üretim yerlerinin çalışma izni ile gıda satış yerlerinin denetimi ise Sağlık Bakanlığı'na ait olmuş, Sağlık Bakanlığı denetim yetkisini Belediyeler ile paylaşma yolunu açmıştır. Gıda sicili ve işyeri sicili tutulmaya başlanmış, Türk Gıda Kodeksi hazırlanması için uygun ortam hazırlanmıştır. 560 sayılı KHK çerçeve bir mevzuat olup, gıda zincirinin üretimden tüketime kadar tüm aşamalarında uygulanmak üzere hazırlanmıştır. Cezai hükümler ise 4128 sayılı Kanun ile düzenlenmiştir.

5 Haziran 2004 tarihinde 5179 sayılı " Gıdaların üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararnamenin Değiştirilerek Kabulü Hakkında Kanun" Resmi Gazete'de yayımlanarak yürürlüğe girmiş ve sektöre AB müktesebatı çerçevesinde yeni bir yön çizilmeye çalışılmıştır.

5179 sayılı Kanun ve ilgili yönetmeliklerde yetkilerin hangi kurumda olduğu muğlak bırakılmıştır. Belediyeler Kanunu ile çelişiyor olması nedeniyle Danıştay, 5179 Sayılı Kanunun 4. maddesinin uygulamasını kısmen Tarım ve Köyişleri Bakanlığı'ndan alıp belediyelere vermiştir. Bunun sonucu olarak gıda sicili tutma ve gıda üretim yerlerine çalışma izni verme yükümlülüğünü belediyeler ve il özel idareleri yürütmeye başlamıştır. Bu uygulama gıda güvenliği ve kontrol sisteminde yeni bir çözümsüzlüğe neden olmuştur.

Yasanın yürürlüğe girmesinden sonra ilk çıkan yönetmelik 27/08/2004 tarihli ve 25566 sayılı Resmi Gazete'de yayımlanan ve 15.02.2005 tarih ve 25728 sayılı Resmi Gazete'de bazı maddeleri değiştirilen "Gıda ve Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemeleri Üreten İşyerlerinin Çalışma İzni ile Gıda Sicili ve Üretim İzni İşlemleri ile Sorumlu Yönetici İstihdamı Hakkında Yönetmelik" tir. Bu yönetmelik ekinde getirilen yeni düzenleme ile Gıda ve Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemeleri Üreten İş Kolları (56 adet) tasnif edilmiş, Ek 7/A ve 7/B'de gıda işletmelerinde üretimin niteliğine göre sorumlu yönetici olarak istihdam edilecek meslek mensupları belirtilmiştir.

Bunu 30 Mart 2005 tarih ve 25771 Sayılı Resmi Gazete'de yayımlanan "Gıda ve Gıda ile Temasta Bulunan Madde ve Malzemelerin Piyasa Gözetimi, Kontrolü ve Denetimi ile İşyeri Sorumluluklarına Dair Yönetmelik" takip etmiştir. Bu yönetmeliğe göre, gıda üretim ve satış yerlerinde HACCP uygulaması zorunlu hale getirilmiştir. Et, süt ve su ürünleri, hazır yemek fabrikaları ile düşük asitli konserve gıdaları üreten işyerlerinin işletme büyüklüklerine göre ilk bir veya iki yıl içinde; diğer işletmelerin de yine işletme büyüklüklerine göre iki veya üç yıl içinde hijyen kodlarını oluşturarak HACCP uygulamasına geçmeleri gerekmektedir (DPT, 2006: 33).

Mevcut uygulama ele alındığında, ülkemizde gıda üreten işletmeler olan otel işletmelerinin de gıda güvenliği konusundaki denetimleri Tarım ve Köyişleri Bakanlığı tarafından yapılmaktadır. Tarım ve Köyişleri Bakanlığı'na bağlı Koruma ve Kontrol Genel Müdürlüğü'nün bir alt birimi olan Gıda Kontrol Hizmetleri Daire Başkanlığı gıda üreten işletmeleri denetlemektedir. Gıda üreten işletmeler sınıfına giren otel işletmeleri de 5179 sayılı kanun gereğince HACCP sistemini uygulamak zorundadırlar. İşletmelerin gıda güvenliği konusundaki tedbirleri almakla yükümlü olmasına karşın bu tedbirleri aldığını ve HACCP sistemini uyguladığını beyan eden HACCP belgelendirmesine sahip olma zorunluluğu yoktur. Tarım ve Köyişleri Bakanlığı tarafından yapılan denetimlerde işletmelere HACCP belgelendirilmesi sorulmamaktadır.

2.6 HACCP Sisteminin Uygulanmasının Önündeki Engeller.

Gıda güvenlik sistemleri gıda üreten bütün işletmeler için yüksek kalite standartlarına ulaşmada, kalitenin yanında tüketici sağlığının korunması ve kaynak israfının engellenmesinde başvurulacak önemli bir araçtır. Fakat her uygulama ve değişim gibi gıda güvenlik sistemlerinin kurulmasında da karşılaşılan bazı zorluklar ortaya çıkmaktadır. Gıda güvenlik sistemlerinin uygulamasında karşılaşılan zorluklar yani engeller, her sektör için farklılıklar gösterebilmektedir. Turizm işletmelerinde gıda güvenlik sistemini uygulanmasında karşılaşılan engelleri belirleyebilmek için yapılacak araştırmadan önce bu konuda daha önce diğer sektörlerde yapılmış araştırmaları incelemek yerinde olacaktır.

Youn ve Sneed (2002); Iowa eyaletindeki okulların yemekhane yöneticileriyle, okullarda gıda güvenliği yönetim sistemlerinin uygulanmasın önündeki engelleri belirlemek amacıyla yaptıkları çalışmada, uygulamanın önündeki engellerin çalışanlar ve kaynaklar olarak iki faktör olduğunu belirlemişlerdir. Yöneticiler personel eğitiminin en büyük bireysel engel olduğunu belirtmiş ve %22'si personelin kesinlikle eğitime ihtiyacı olduğunu ifade etmişlerdir. Bu sonuç aynı zamanda Sneed ve White (1993), Hwang ve diğerleri. (2001), ve Giampaoli ve diğerleri (2002); araştırmalarındaki sonuçlarla da benzer bir özellik göstermektedir. Ayrıca çalışmada kurumsal HACCP planı hazırlamak, zaman ve motivasyon da diğer engeller olarak tespit edilmiştir. 414 cevaplayıcı ile yapılan araştırmada yöneticilerin %70'i işletmede kurumsal bir HACCP planı olmadığını belirtmişlerdir. Ancak yöneticilerin %71'i bir gıda güvenlik sertifikasına sahiptirler. Çalışan engelleri olarak belirtilen sorunlar; çalışanların eğitime ihtiyacı olması, çalışanlarda motivasyon eksikliği, yöneticilerin daha fazla zamana ihtiyaç duyması, çalışanların gıda güvenliğini takip için daha fazla zamana ihtiyaç duyması ve gıda güvenliği için bir uzman yardımına ihtiyaç duyulmasıdır. Kaynak engelleri olarak da; gıda güvenliğini sağlamak için daha fazla paraya ihtiyaç olduğu, faaliyetlerin (okullarda yemek servisi) farklı şekilde dizayn edilmiş olması ve araç-gereç yetersizliği olduğu ortaya çıkmıştır.

Giampaoli ve diğerleri (2002), okulların yemekhane yöneticilerinin gıda güvenliği ve HACCP sisteminin uygulanmasına karşı tutumlarını ve okullarda gıda güvenliği yönetim sistemlerinin uygulanmasının önündeki zorlukların belirlenmesi amacıyla Amerika'da tesadüfi örneklemeyle seçtikleri 800 yöneticiye (461 geri dönüş) elektronik posta göndererek yaptıkları araştırmada gıda güvenliği yönetim sistemlerinin uygulanmasının önündeki engeller şu şekilde belirtilmiştir:

- Yöneticilerin gıda güvenliği prosedürlerini takip edecek yeterli zamanlarının olmaması,
- Çalışanları gıda güvenliği eğitimine gönderecek yeterli zamanın olmayışı
- Çalışanların olumsuz tutumları
- Yeterli araç-gerecin olmaması,
- Çalışanları işyerinde bilgilendirecek eğitecek yeterli zamanın olmaması,
- Yöneticilerin daha fazla yardıma ihtiyacı olduğu,

- İşgören devir hızının yüksek olması,
- Çalışanların eğitimi için daha çok paraya ihtiyaç duyulması ,
- Halen bir HACCP programının olmayışı.

Ayrıca yöneticiler açık uçlu bir soruya (Gıda güvenliğini daha kolay sağlardım; eğer….) verdikleri yanıt dikkat çekicidir. Cevaplayıcıların %51'i para ve zamana ihtiyaçları olduklarını belirtmişlerdir. Araştırma bulgularında ortaya çıkan diğer engeller ise; personelin sertifika alma süreci ve sınavı konusunda sinirli ve kaygılı olmaları, personelin değişimden rahatsız olmalarıdır.

Vela ve Fernandes (2003) Madrid'te yiyecek-içecek işletmelerinde HACCP sisteminin uygulanmasının önündeki engelleri araştırmak amacıyla 29 işletmede işletmeciler ve bu işletmelere HACCP sistemi için danışmanlık yapan kişilerle görüşerek yaptıkları çalışmada, HACCP sisteminin ve yol gösterici yönergelerin tam olarak anlaşılmamasının tehlike analizini zorlaştırdığını belirtmişlerdir. Gillings ve diğerleri (2001)'in sonuçları doğrultusunda ortaya çıkan üç düzeyde toplam on bir potansiyel engelin nasıl algılandığı bu çalışmada bir anket aracılığıyla sorulmuştur. Bilgi düzeyindeki sorulara işletmelerdeki cevaplayıcıların hepsi HACCP sistemini duyduklarını belirtmiş, %46'sı bilgi düzeylerinin iyi, %46'sı bilgi düzeylerinin kötü olmadığını belirtmiş ve sadece %7'si bilgi düzeylerini kötü olarak nitelendirmişlerdir. Ancak bilginin halen bir engel olduğu açıkça ortadadır çünkü bütün işletmeler sistemi uygulamak için dışarıdan yardım almaktadırlar. HACCP sistemine karşı tutumları sorulduğunda işletmelerdeki cevaplayıcıların yarısı HACCP sistemini kullanışlı ve uzun vadeli faydalarını olduğunu belirtmiş buna karşın %18'i de tamamen zaman kaybı olarak nitelendirmişlerdir. İşletmelerdeki cevaplayıcıların %43,7'si işletmenin kontrolleri kendi başına yapabileceğini, ancak daha fazla zamana ihtiyaçları olduklarını çünkü, çok fazla KKN'sının, kayıt ve kontrolün olduğunu belirtmişlerdir. İşletmelerdeki cevaplayıcıların %25'i HACCP sistemini uyguladıktan sonra herhangi bir şeyin değişmeyeceğini ve bu sistemin sadece büyük işletmelerde uygulanabileceğini belirtmişlerdir. Yine işletmelerdeki cevaplayıcıların %93'ü daha güvenli gıdalar üretmek için yöntemlerini değiştireceklerini ve %75'i zorunlu olmasa bile kontrolleri yapacaklarını belirtmişlerdir. Bu sonuç diğer

araştırmaların tersine motivasyonun bir engel olmadığını göstermektedir çünkü, cevaplayıcılar sistemin uzun vadede yararlı olacağını düşünmektedirler.

Roberts ve Sneed (2003), Iowa'daki bağımsız restoranlarda uygulanan önkoşul ve HACCP programlarının kapsamını ve uygulanmanın önündeki potansiyel engelleri belirlemek amacıyla yaptıkları araştırmalarında 800 işletmeye anket göndermişlerdir. Anketlerden 131'i restoran müdürleri tarafından cevaplanarak geri dönmüştür. Anketin dördüncü bölümünde uygulamanın önündeki potansiyel engeller sorulmuştur. Bölüm başında "Restoranımdaki gıda güvenliği uygulamalarını geliştirirdim, eğer .." cümlesinin devamında bulunan ifadelere ne derecede katıldıkları sorulmuştur. Faktör analizinin sonucunda ifadeler HACCP ve kaynak olmak üzere iki başlık altında toplanmıştır. Restoran müdürleri eğer personelini eğitecek daha fazla fırsatlarının olması, harcayacak daha fazla kaynaklarının olması, gıda güvenliği prosedürlerini uygulayacak daha fazla zamanlarının olması ve personel devir hızının düşük olması durumunda gıda güvenliği uygulamalarını daha iyi takip edebileceklerini belirtmişlerdir.

Strohbehn ve diğerleri (2004), Amerikalı Diyetisyenler Birliğine kayıtlı ve herhangi bir işletmede diyetisyen olarak çalışan kişilere anket göndererek, HACCP uygulamalarını ve gıda güvenliğini sağlamak için yapılan çalışmaların neler olduğunu belirlemek amacıyla yaptıkları bir araştırmanın sonuçları, HACCP sisteminin uygulanmasının önündeki engellerin çalışanlar, zaman ve bağlılık faktörlerinin olduğunu göstermiştir. Çalışanların yeterli bilgiye sahip olmamaları, denetlenmemeleri, gıda güvenliği konusunda daha önce eğitim almamış olmaları, yarı zamanlı çalışanlar, oryantasyon ve rehber eğitimlerin olmaması ve personel devir hızının yüksek olması çalışanlardan kaynaklanan engeller olarak belirlenmiştir. HACCP sistemini hazırlayacak zamanın olmaması, çalışanları eğitecek zamanın olmaması, HACCP sistemini uygulayacak yeterli zamanın olmaması da zaman faktörü ile ilgi engeller olarak belirlenmiştir. Gıda güvenliğine çalışanların, orta kademe yöneticilerinin ve müdürlerin bağlı kalmaması da bağlılık faktörü ile ilgi engeller olarak belirlenmiştir. Ayrıca işletmenin bütçesinden gıda güvenliğinin

sağlanması için yeteri kadar kaynak ayrılmıyor olması ve yeterli sayıda ve nitelikte personelin çalıştırılmaması da işletmeden kaynaklanan engeller olarak belirlenmiştir.

Birçok araştırmacı { Manning ve Snider (1993); Clayton ve diğerleri, (2003); Clayton ve Griffith, (2004); Green ve Selman (2005) } çalışmalarında, gıda güvenliği konusunda eğitim almanın çalışanların gıda güvenliği ve sanitasyon kurallarına uymalarını sağlamadığı sonucuna varmıştır. Çalışanların çok yoğun olmaları ve günlük işlemleri yetiştirme çabasında olduklarından, bilinçli veya bilinçsiz olarak sanitasyon prosedürlerine uymamaktadırlar. Green ve Selman (2005), çalışanların güvenli gıda üretebilmelerinin önündeki engellerin, zaman baskısı, ekipman ve kaynak yetersizliği, yönetimin ve meslektaşlarının gıda güvenliğine verdiği önem ve gıda güvenliği eğitimi olarak dört faktör olduğunu belirtmişlerdir. Bu çalışmalar göstermektedir ki işletmede gıda güvenliği yönetim sistemi bulunmadığı sürece çalışanların hijyen-sanitasyon kurallarına uymaları sağlanamamaktadır. Ancak bir gıda güvenliği sistemi ile hijyen-sanitasyon kuralları sürecin bir parçası haline gelebilir ve çalışan sayısı ve bütün adımlar güvenli gıda üretme amacına hizmet edecek şekilde tekrardan düzenlendiğinde, çalışanların üzerindeki baskılar ortadan kalkabilir. Bu açıdan bakıldığında da bir gıda güvenlik sisteminin varlığı zorunlu hale gelmektedir (Hertzman ve Barrash, 2007: 562-576).

HACCP sisteminin uygulanması ve uygulamanın önündeki engelleri inceleyen araştırmalar değerlendirildikten sonra araştırmamızda yöneticilerle görüşme sırasında sorulabilecek olası engeller belirlenmiştir. Araştırma kapsamında otel işletmelerinde HACCP sisteminin uygulanmasının önündeki olası engeller aşağıda belirtilmiştir:

Zaman ile ilgili olan sorunlar:

- Çalışanların yoğun olmalarından dolayı gıda güvenlik sistemiyle doğacak yeni uygulamalar için yeterli zamanın olmaması.
- Yiyecek-içecek departman yöneticilerinin gıda güvenlik sistemi geliştirmeleri için yeterli zamanının olmaması.

Kamu faaliyetleri ile ilgili olan sorunlar:

- Gıda güvenliği sistemine sahip olunması için devlet tarafından gerçek bir teşvikin olmaması.
- Gıda güvenlik sistemi kurmak için gerekli rehber kitap ve dokümanların olmaması.
- Yetkililer tarafından gıda güvenliği konusunda kontrollerin yapılmaması.

İşletme ve yönetimle ilgili olan sorunlar:

- İşletmenin mutfağı ve depolama alanlarının gıda güvenlik sistemi kurmak için uygun tasarlanmamış olması.
- Yönetimin, gıda güvenlik sistemine sahip olmayı desteklememesi.
- Gıda güvenliği sistemi kurulmasının işletmenin öncelikleri arasında olmaması.
- Mutfak ekipmanlarının gıda güveliği sistemine sahip olmak için yetersiz olması.
- İşletmenin ve yöneticilerin gıda güvenliği sistemleri hakkında geniş bilgiye sahip olmaması.

Çalışanlar ile ilgili olan sorunlar:

- Yiyecek-içecek departmanlarında çalışanların gıda güvenliği ile ilgili yeterli bilgiye sahip olmaması.
- Çalışanların gıda güvenliği prosedürlerini takip etmeleri için motivasyonlarının olmaması.
- Çalışanların sayısı gıda güvenliği sistemi uygulamaları için yeterli değildir.
- Mevsimlik çalışanların çok olması.

HACCP sisteminden kaynaklanan sorunlar:

- HACCP sistemi ile ilgili bilgi alınabilecek Türkçe kaynakların az olması.
- HACCP sistemindeki karmaşık terimler ve kurallar uygulamayı güçleştirmektedir.
- Gıda güvenlik sistemlerinin yararlı olmaması.

- Gıda güvelik sistemi kurmak için dışarıdan uzman yardımına ihtiyaç duyulması.
- Gıda güvenliği sistemine sahip olmak için çok fazla harcama yapmak gerekmektedir.

HACCP sisteminin otel işletmelerinde uygulamasının önündeki olası engeller genel başlıklar altında değerlendirildiğinde zaman, kamu faaliyetleri, işletme ve yönetim, çalışanlar ve HACCP sisteminden kaynaklanan sorunlar olarak karşımıza çıkmaktadır. Otel işletmelerinin yapı ve çalışma şartlarının farklılığı da göz önünde bulundurularak ölçme aracında kullanılması düşünülen sorular yapılan değerlendirmenin ardından yukarıda açıklandığı şekilde tespit edilmiştir.

III. BÖLÜM

3. HACCP SİSTEMİNİN OTEL İŞLETMELERİNDE UYGULAMASININ ÖNÜNDEKİ ENGELLER

3.1 YÖNTEM

Araştırma raporunun bu bölümünde, araştırmada izlenen bilimsel yaklaşım (araştırma modeli, evren ve örneklem, veri toplama teknikleri, verilerin analizi) açıklanmıştır.

3.1.1 Araştırma Modeli

Araştırmanın ilk bölümünde HACCP ve gıda güvenlik sistemleri hakkındaki araştırmalar incelenip, gıda güvenliğinin ulusal ve uluslar arası platformlarda nasıl ele alındığı, ülkelerin bu konuda gösterdikleri hassasiyetleri inceleyerek gıda güvenliği konusunun önemi vurgulanmış, HACCP sisteminin tanıtımı yapılarak, süreçleri açıklanarak konunun daha iyi anlaşılması sağlanmaya çalışılmıştır. Bu yönüyle araştırma, kaynak tarama türünden bir çalışma özelliği taşımaktadır.

Alanya bölgesindeki 4 ve 5 yıldızlı otel işletmelerinde HACCP uygulamaların önündeki engelleri belirlemek için yapılan bu araştırma otel işletmelerinin ve yiyecek-içecek müdürlerinin mevcut durum ve düşüncelerini göstermektedir. Bu yönüyle araştırma betimsel bir nitelik taşımaktadır.

Araştırma yapıldığı çevreye göre değerlendirildiğinde bir alan araştırması niteliği taşımaktadır. Analiz teknikleri açısından bakıldığında sayısal bir araştırmadır.

3.1.2 Evren ve Örneklem

Örnekleme yöntemi olarak, tesadüfi olmayan örnekleme yöntemlerinden amaca göre (purposive) örnekleme yöntemi seçilmiştir. Yargısal (judgemental) diye de adlandırılan bu yöntemde araştırmacı ilgisine, uzmanlığına, seçeceği örneğin ana kütleye benzeyip benzememesine dayanarak, bilgi alınacak ana kütlenin bir alt grubu

veya parçası olan daha küçük bir gruptan seçer. Ancak amaca göre örnekleme temsili olmadığı için ana kütle hakkında genelleme yapma olanağına imkan vermez (Kuşluvan ve Kuşluvan, 2005: 183-203). Bu yüzden bu araştırmanın sonuçlarında coğrafi bir kısıtlama olduğundan tüm Türkiye'deki oteller için genelleme imkanı olmayacaktır. Türkiye'deki otellerin gıda güvenliği uygulamaları ve karşılaşılan sorunların önemli ölçüde birbirine benzediği varsayımıyla Alanya'daki oteller incelemeye alınmıştır. Çalışmanın örneklemini Alanya'da faaliyet gösteren ve Alanya Ticaret ve Sanayi Odasına kayıtlı 92 adet 4 ve 5 yıldızlı otel işletmeleri oluşturmaktadır. Antalya iline bağlı Alanya ilçesinde, Kültür ve Turizm Bakanlığının 31 Aralık 2005 tarihli istatistik bilgilerine göre; Kültür ve Turizm Bakanlığından Turizm Yatırımı belgeli 5 yıldızlı 11 adet, 4 yıldızlı 30 adet, Turizm İşletme belgeli 5 yıldızlı 18 adet, 4 yıldızlı 50 adet otel işletmesi bulunmaktadır. Araştırmanın yürütüldüğü sırada işletme belgesi bulunan 92 otel işletmesinin tamamına ulaşılmaya çalışılmıştır ancak, araştırmanın yapıldığı sırada henüz faaliyete geçmemiş sezonluk işletmelerin olması, birden çok işletmenin yiyecek-içecek departmanlarından sorumlu yöneticilerin olması ve tamamına ulaşılamaması ve görüşmeyi kabul etmeyen otellerden dolayı bütün işletmelere ulaşılamamıştır. Özellikle 5 yıldızlı otel işletmelerini çoğunun bulunduğu Okurcalar mevkiindeki işletmeler görüşme talebini reddetmişlerdir, bu yüzden 5 yıldızlı otel işletmelerine ulaşılma oranı düşüktür. Örnekleme alınan 92 otel işletmesinden 49'una ulaşılabilmiştir.

3.1.3 Verilerin Toplanması

Bu araştırmada veri toplamak için otel işletmelerinin yiyecek-içecek müdürleriyle yüz yüze görüşülmüş, yarı yapılandırılmış görüşme tekniği uygulanmıştır. Görüşmenin ilk bölümünde araştırmamızın amacı ve HACCP sistemi ile ilgili kısa bilgiler verilmiştir. HACCP gıda güvenlik sisteminin gıda kaynaklı hastalıkların önlenmesinde, bilinen ve tüm dünya çapında kabul görmüş bir araç olduğu, işletmelerin HACCP sistemine sahip olarak otel işletmesinde oluşabilecek olası gıda bozulmalarını ve bunların doğuracağı hastalanmaları engelleyebileceği vurgulanmıştır. Otel işletmelerinin de yoğun bir şekilde yiyecek ve içecek servisi yapan işletmeler olarak bu konuda önlem almak için HACCP sistemine başvurmaları

gerektiği açıklanmıştır. HACCP sisteminin birçok avantajı olmasına ve gıda güvenliği konusunda büyük bir önem arz etmesine rağmen Türkiye'de otellerin çoğunda hala gıda güvenlik sistemi bulunmadığı ve araştırmamızın amacının da otel işletmelerinde HACCP sisteminin neden uygulanmadığını araştırmak, uygulamanın önündeki engellerin neler olduğunu tespit ederek işletmelere, yetkili kamu kurumlarına ve endüstri birliklerine bu sorunların çözümleri için önerilerde bulunmak olduğu açıklanmıştır. Devamında görüşmeyi kabul eden yöneticilere herhangi bir yönlendirici soru sorulmadan yöneticinin kendisinin fikirlerini beyan etmesi istenmiştir. Görüşmenin ikinci bölümünde daha önceden hazırlanmış olan sorular yöneticiye yöneltilmiş ve cevaplar not alınmıştır. Araştırmacı tarafından hazırlanan sorular bölümlere ayrılarak kodlanmıştır. Örneğin B bölümündeki sorular devletin uygulamaları ile ilgilidir. B1 olarak kodlanan ifade "devletin (kamu kurumlarının) gıda güvenlik sistemine sahip olunması için gerçek bir teşvikin olmaması" dır. Yöneticiye "devletin gıda güvenliği konusunda teşvikleri var mıdır? " diye sorularak bu konudaki fikirleri alınmıştır. Araştırmacı tarafından eğer yöneticinin bu ifadeye tam olarak cevap vermediği anlaşılırsa, soru "sizce devletin gıda güvenlik sistemine sahip olunması için gerçek bir teşvikinin olmaması bir engel midir?" olarak sorulmuş, ve ne derece de bu ifadeye katılıp katılmadığını belirtmesi istenmiştir.

Görüşme sırasında sorulacak sorular, HACCP sistemi, HACCP sisteminin uygulanması, HACCP sistemi hakkındaki bilinç düzeyi ve HACCP sisteminin uygulamasının önündeki engeller hakkında daha önce yapılmış araştırmalar { Panisello ve diğerleri (1999)- Maclauren (2001)- Taylor (2001)- Youn ve Sneed (2002) – Giampaoli ve diğerleri (2002) - Vela ve Fernandes (2003) -Roberts ve Sneed (2003)- Tuominen ve diğerleri (2003)-Strohbehn ve diğerleri (2004)- Azanza ve Zamora (2005)- Baş ve diğerleri (2006) - Hertzman ve Barrash, (2007)} incelenerek belirlenmiştir. İkinci adımda üniversitelerin turizm eğitimi veren lisans programlarında görevli öğretim üyeleri ile görülmüş ve kendilerine hazırlanan sorular gösterilmiş, bu sorular haricinde otel işletmelerinde olabilecek olası engellerin de neler olabileceği sorularak eklemeler yapılmıştır. Bu sürecin ardından danışman öğretim üyesi ile görüşülerek kendisinin fikirleri alınmıştır. Bu noktaya

gelindikten sonra pilot uygulama için bir gün içerisinde 12 otel işletmesinin yöneticileri ile görüşülmüş ve görüşme sonucunda bir sorunun aslında iki ifade içerdiği görülerek düzenleme yapılmıştır. Yöneticiler devlet tarafından denetimlerin yapıldığını ancak bu denetimlerin düzensiz aralıklarla sadece gıdalardan numune alınması ve genel olarak üretim yerlerinin gözlemlenmesi olduğunu belirtmişlerdir. Ancak bu soru ile araştırmacı tarafından sorulmak istenen denetimin, gıda güvenlik sistemine sahip olup olunmadığının denetimi olduğu için araştırmaya yeni bir soru daha eklenmiştir. Bu ikinci soruda devlet tarafından, otel işletmesine gıda güvenliği sistemine sahip olup olmadıkları konusunda bir denetimin olup olmadığı sorulmuş ve bu konuda denetimin olmamasının bir engel olduğuna ne derecede katılıp katılmadığını ifade etmesi istenmiştir. Pilot uygulamada karşılaşılan bir diğer sorun da yöneticilerin eğitimlerinin sorulmasında yaşanmıştır, zaten araştırmamızın amacı yöneticilerin eğitim düzeylerini ve kariyer gelişimlerini incelemek olmadığından bu soru daha sonra yöneltilmemiştir. Yapılan bu düzenlemenin ardından görüşmede sorulacak ifadeleri içeren anket son halini (Ek:1) almıştır.

3.1.4 Verilerin Analizi

Araştırma kapsamında elde edilen veriler bilgisayar ortamında SPSS 13.0 programı ile analiz edilmiştir. Sorulara ait cevaplar, ankette görüldüğü gibi 1'den (Kesinlik Katılmıyorum) 5'e (Kesinlikle katılıyorum) doğru puanlanmıştır. Yapılan görüşmeler sonucu elde edilen veriler, frekans ve yüzde dağılımı, ortalama ve standart saplamaları hesaplanarak tablolarda gösterilmiştir. Soruların birbirleri ile olan ilişkilerini görmek için faktör analizi yapılmış ve 3 faktör bulunmuştur. Araştırmada kullanan ölçeğin güvenirliğinin kontrolü için Alfa Modeli kullanılmış ve Cronbach Alpha değeri hesaplanmıştır.

3.2 BULGULAR VE YORUMLAR

Bu bölümde araştırmanın bulguları ve bulgular ışığındaki yorumlara yer verilmiştir. İlk olarak görüşmede yöneticilere sorulan anketin cevaplarına yer verilecek ve ardından görüşmenin yapılandırılmamış ilk bölümünde yöneticilerin beyan ettiği önemli diğer engeller açıklanacaktır.

3.2.1 Ölçeğin Güvenirliliğinin Test Edilmesi

Güvenirlik kavramı yapılan her ölçüm için gereklidir, çünkü güvenirlik bir test yada ankette yer alan soruların birbirleri ile olan tutarlılığını ve kullanılan ölçeğin ilgilenilen sorunu ne derece yansıttığını ifade eder (Kalaycı, 2006: 403). Güvenirlik analizinde kullanılan modellerden biri de Alfa Modelidir (Cronbach Alpha Coefficient). Alfa (α) katsayısına bağlı olarak ölçeğin güvenirliği aşağıdaki gibi yorumlanır:

$0.000 \leq \alpha < 0.400$ ise ölçek güvenilir değildir,

$0.400 \leq \alpha < 0.600$ ise ölçeğin güvenirliği düşük,

$0.600 \leq \alpha < 0.800$ ise ölçek güvenilir, ve

$0.800 \leq \alpha < 1.000$ ise ölçek yüksek derecede güvenilir bir ölçektir (Kalaycı, 2006: 405).

Araştırmamızda kullanılan ölçeğin güvenirliğini test etmek için hesaplanan Alfa katsayısı 0.804'tür. Yukarıdaki açıklamalar dikkate alındığında araştırmamızda kullanılan ölçeğin oldukça güvenilir olduğu gözlenmiştir. Ölçeğin güvenilir olması, HACCP sisteminin otel işletmelerinde uygulanmasının önündeki engelleri belirleme gücünün yüksek olduğunu göstermektedir.

3.2.2 Faktör Analizi Sonuçları

HACCP gıda güvenlik sisteminin uygulamasının önündeki engelleri belirlemek amacıyla kullanılan ölçeğin alt boyutlarını tespit etmek amacıyla faktör analizi yapılmıştır. Faktör analizi yapılırken, ölçeğin bir bölümünde bulunan ifadelere yöneticilerin ne derecede katılıp katılmadıklarının sorulduğu "gıda güvenlik

sistemlerini yararlı bulmuyorum" " gıda güvenlik sistemi kurmak için dışarıdan uzman yardımı almak gerekir" "HACCP sistemindeki karmaşık terimler ve kurallar uygulamayı güçleştirmektedir" ifadeleri faktör analizinde kullanılmamıştır. Faktör analizi sonuçları Tablo: 3-1'de gösterilmektedir.

Tablo: 3-1
Faktör Analizi Sonuçları

Faktör Adı	Soru İfadesi	Faktör Ağırlıkları	Faktörün Açıklayıcılığı (%)
Yönetim Kısıtları	Yönetimin, gıda güvenlik sistemine sahip olmayı desteklememesi.	0,905	21,858
	Gıda güvenliği sistemi kurulmasının işletmenin öncelikleri arasında olmaması.	0,904	
	İşletmenin ve yöneticilerin gıda güvenliği sistemleri hakkında geniş bilgiye sahip olmaması.	0,757	
Kamu Uygulamaları	Gıda güvenlik sistemi kurmak için gerekli rehber kitap ve dokümanların olmaması.	0,865	15,842
	Gıda güvenliği sistemine sahip olunması için devlet tarafından gerçek bir teşvikin olmaması.	0,821	
	Yetkililer tarafından gıda güvenliği konusunda kontrollerin yapılmaması.	0,731	
Çalışanlar	Yiyecek-içecek departman yöneticilerinin gıda güvenlik yönetim sistemi geliştirmeleri için yeterli zamanının olmaması.	0,886	14,870
	Çalışanların yoğun olmalarından dolayı gıda güvenlik sistemiyle doğacak yeni uygulamalar için yeterli zamanın olmaması.	0,832	
	Çalışanların sayısının gıda güvenliği sistemi uygulamaları için yeterli olmaması.	0,613	
İşletme Kısıtları	Mutfak ekipmanlarının gıda güveliği sistemine sahip olmak için yetersiz olması.	0,912	13,865
	İşletmenin mutfağı ve depolama alanları gıda güvenlik sistemi kurmak için uygun tasarlanmamış olması.	0,790	
	Mevsimlik çalışanların çok olması.	0,613	
Kaynaklar	Gıda güvenliği sistemine sahip olmak için fazla harcama yapmak gerekmektedir.	0,764	12,424
	HACCP sistemi ile ilgili bilgi alınabilecek Türkçe kaynakların az olması.	0,727	
	Yiyecek-içecek departmanlarında çalışanların gıda güvenliği ile ilgili yeterli bilgiye sahip olmaması.	0,703	

Verilerin faktör analizine uygunluğunun test edilmesi için, Kaiser-Meyer-Olkin (KMO) örneklem yeterliliği ve Bartlett küresellik testi uygulanmıştır. Sipahi, Yurtkoru ve Çinko (2008)'e göre verilerin faktör analizine uygun olması için KMO değeri 0,50'nin üzerinde ve Barltlett testi de 0,05 önem derecesinde anlamlı olması gerekmektedir. Araştırmamız için hesaplanan KMO değeri 0,50'nin üzerinde ve Bartlett testi de 0,05 önem derecesinde anlamlı olduğundan verilerin faktör analizi için uygun olduğuna karar verilmiştir (KMO: 0,530 ve Barlett Testi *p*:0.000) .

Temel bileşenler yöntemi ve Varimax döndürme yöntemi kullanılarak sorular analiz edilmiştir. Örnekleme yeterliliği ölçüsü 0,50'nin altında kalan, faktör altında tek ve uygunsuz olan sorular analizden çıkarılarak yapılan faktör analizinde özdeğerleri 1 ve üzerinde bulunan beş faktör elde edilmiştir. Elde edilen beş faktör altında toplam oniki soru bulunmaktadır. Faktörler sırasıyla "Yönetim Kısıtları" "Kamu Uygulamaları" "Çalışanlar" "İşletme Kısıtları" ve "Kaynaklar" olarak adlandırılmıştır.

3.2.3 Araştırmaya Katılan Otel İşletmelerinin Türü

Tablo: 3-2'de araştırmaya katılan otel işletmelerinin türü görülmektedir. Araştırmaya katılan otel işletmelerinin büyük bir bölümü dört yıldızlı otel işletmesidir (%87,8). Beş yıldızlı otellerin oranı ise %12,2'dir.

Tablo: 3-2
Araştırmaya Katılan Otel İşletmelerinin Türü

Otel işletmelerinin Türü	Frekans	Yüzde
4 Yıldızlı	43	87,8
5 Yıldızlı	6	12,2
Toplam	**49**	**100,0**

Araştırmanın örneklemine alınan Alanya'daki 4 ve 5 yıldızlı otel işletmelerinin toplam sayısı 92'dir. Araştırmanın yürütüldüğü sırada Turizm işletme belgeli 92 otel işletmesinin tamamına ulaşılmaya çalışılmıştır ancak, araştırmanın yapıldığı sırada henüz faaliyete geçmemiş sezonluk işletmelerin olması, birden çok işletmenin

yiyecek-içecek departmanlarından sorumlu yöneticilerin olması ve tamamına ulaşılamaması ve bazı otellerin görüşmeyi kabul etmemelerinden dolayı bütün işletmelere ulaşılamamıştır. Özellikle 5 yıldızlı otel işletmelerini çoğunun bulunduğu Okurcalar mevkiindeki işletmeler görüşme talebini reddetmişlerdir, bu yüzden 5 yıldızlı otel işletmelerine ulaşılma oranı düşüktür. Araştırmaya katılan 49 otel işletmesi örneklemin %53'ünü oluşturmaktadır.

3.2.4 Araştırmaya Katılan Otel İşletmelerinin HACCP Sistemine Sahip Olma Durumları

Tablo: 3-3'te araştırmaya katılan otel işletmelerinin HACCP sistemine sahip olma durumları gösterilmektedir.

Tablo: 3-3
Otel işletmelerinin HACCP Sistemine Sahip Olma Durumları

Otel türü	HACCP Sistemi					
	Var		Yok		Kuruluş Aşamasında	
	N	%	N	%	N	%
4 yıldız	5	10,2	38	77,6	-	-
5 yıldız	2	4,1	3	6,1	1	2
Toplam	**7**	**14,3**	**41**	**83,7**	**1**	**2**

Araştırmaya katılan otel işletmelerinin sadece %14,3'ünde (7 otel) HACCP sistemi vardır. HACCP sistemine ve sertifikasına sahip 7 otel işletmesinin 2'si beş yıldızlı, 5'i dört yıldızlıdır. Otel işletmelerinin büyük bir çoğunluğunda % 83,7'sinde bir gıda güvenlik sistemi yoktur. Beş yıldızlı bir otel işletmesi araştırmanın yapıldığı sırada HACCP sisteminin kuruluş aşamasında olduğunu belirtmiştir.

Görüldüğü üzere otel işletmelerinin büyük bir çoğunluğu (%83,7) bir gıda güvenlik sistemine sahip değildir. Ancak daha önceki araştırmalar ile karşılaştırıldığında; Taylan (2004) Antalya ilinde sadece 12 adet işletmede HACCP sisteminin var veya kuruluş aşamasında olduğunu belirtirken, Turizmdebusabah.com (2007) 300 adet beş yıldızlı otel işletmesinin sadece 30'unda yani yüzde onunda

HACCP sisteminin var olduğunu söylerken; bugüne gelindiğinde otel işletmelerinin % 16,3'ü işletmelerinde HACCP sisteminin var veya kuruluş aşamasında olduğunu belirtmişlerdir. Bu Antalya'daki otel işletmeleri için olumlu bir göstergedir.

Araştırmada görüşme sırasında yöneticiler işletmelerinde HACCP sistemine sahip olmamalarına rağmen hijyen ve sanitasyon kurallarına dikkat ettiklerini ifade etmişlerdir. Gıda üreten diğer işletmeler gibi otel işletmelerinde de gıda güvenliği konusunun önemli olduğunu ve birçok noktada tehlikeler için önlem almaya çalıştıklarını belirtmişlerdir. Gıda güvenliği konusundaki bu ciddiyetlerini ifade ederken bu konuda dışarıdan yardım aldıklarını, İsis adlı bir firmanın gıda güvenliği konusunda kendilerine danışmanlık ettiğini belirtmişlerdir. İlk olarak çalışanların gıda üretiminde hijyen ve sanitasyon konusunda eğitim aldığını, işletmede mutfak ve servis alanlarında eksiklerin giderildiğini ve ardından güvenli gıda üretimi için gerekli uygulamaların sürekli hale getirildiğini ifade etmişlerdir. İsis adlı firma ile çalışan işletmelerin oranı yaklaşık % 50'dir. Bu firma belirli bir ücret karşılığında her ay belirli bir günü olmaksızın işletmelerin mutfak ve servis alanlarını denetlemekte ve bu denetlemenin ardından işletmelere bu denetleyici gözlemin sonuçlarını rapor olarak sunmaktadır. İşletme bu rapor doğrultusunda eğer varsa eksikliklerini gidermektedir. İşletmede bu firma tarafından denetlendiğine dair bir belge de genelde açık büfenin bulunduğu servis alanında bulundurulmaktadır. Bu firmanın ve yaptığı denetlemelerin yasal bir zorunluluğu veya yaptırımı yoktur, ancak işletmeler bu firma sayesinde eksikliklerini görerek bunları giderme yoluna gitmektedirler.

3.2.5 Araştırmada Kullanılan Ölçeğe Ait Tanımlayıcı İstatistikler

Tablo 3.4'da araştırmada kullanılan ölçekte bulunan sorulara verilen cevapların ortalamaları, standart sapmaları ve en çok tekrarlanan değerleri (Mod) verilmiştir.

Tablo: 3-4
Araştırmada Kullanılan Ölçeğe Ait Tanımlayıcı İstatistikler.

HACCP Sisteminin Önündeki Engeller	Ortalama	Standart S.	Mod
Yönetim Kısıtları			
Yönetimin, gıda güvenlik sistemine sahip olmayı desteklememesi.	2,3673	1,45336	1
Gıda güvenliği sistemi kurulmasının işletmenin öncelikleri arasında olmaması.	2,4082	1,47080	1
İşletmenin ve yöneticilerin gıda güvenliği sistemleri hakkında geniş bilgiye sahip olmaması.	2,7143	1,13652	2
Kamu Uygulamaları			
Gıda güvenlik sistemi kurmak için gerekli rehber kitap ve dokümanların olmaması.	3,6122	1,07657	4
Gıda güvenliği sistemine sahip olunması için devlet tarafından gerçek bir teşvikin olmaması.	4,3673	1,11232	5
Yetkililer tarafından gıda güvenliği konusunda kontrollerin yapılmaması.	3,0408	1,36869	2
Çalışanlar			
Yiyecek-içecek departman yöneticilerinin gıda güvenlik yönetim sistemi geliştirmeleri için yeterli zamanının olmaması.	2,4082	1,18881	2
Çalışanların yoğun olmalarından dolayı gıda güvenlik sistemiyle doğacak yeni uygulamalar için yeterli zamanın olmaması.	2,5714	1,20761	2
Çalışanların sayısının gıda güvenliği sistemi uygulamaları için yeterli olmaması.	2,9184	1,30443	4
Çalışanların gıda güvenliği prosedürlerini takip etmeleri için motivasyonlarının olmaması.	3,6327	1,20232	4
Mevsimlik çalışanların çok olması.	3,5714	1,50000	4
Mutfak ekipmanlarının gıda güveliği sistemine sahip olmak için yetersiz olması.	2,3061	1,08405	2
Gıda güvenliği sistemine sahip olmak için çok fazla harcama yapmak gerekmektedir.	3,7551	1,23374	5
HACCP sistemi ile ilgili bilgi alınabilecek Türkçe kaynakların az olması.	2,9592	1,18952	2
İşletmenin mutfağı ve depolama alanları gıda güvenlik sistemi kurmak için uygun tasarlanmamış olması.	3,6939	1,21113	4
Devlet tarafından HACCP sistemine sahip olunması ile ilgili denetimin yapılmaması.	4,4286	0,61237	4
Yiyecek-içecek departmanlarında çalışanların gıda güvenliği ile ilgili yeterli bilgiye sahip olmaması.	3,5306	1,15654	4
HACCP sistemindeki karmaşık terimler ve kurallar uygulamayı güçleştirmektedir.	2,8571	1,04083	4
Gıda güvenlik sistemi kurmak için dışarıdan uzman yardımı almak gerekir.	4,4082	0,76153	5
Gıda güvenlik sistemlerini yararlı bulmuyorum.	1,3061	0,50843	1

Sorulara verilen cevaplar, ankette (Ek:1) görüldüğü gibi 1'den (Kesinlik Katılmıyorum) 5'e (Kesinlikle katılıyorum) doğru puanlanmıştır. Ortalamalara bakarak ilgili madde hakkında karar vermek için şu şekilde değerlendirme yapılacaktır: Puanlama sonucunda cevaplar 1 ile 5 arasında puan alabilir, ama ortalamalara bakıldığında 4 aralık bulunmaktadır. O halde 4 aralık 5 puana bölünür. 4/5 =0.8'dir. Aritmetik ortalamanın ($\bar{\times}$) alacağı değer hangi aralıkta ise karar verilmiş olur.

Sonuç; $1{,}00 \leq \bar{\times} \geq 1{,}80 = 1$ Hiç katılmıyorum
$1{,}81 \leq \bar{\times} \geq 2{,}60 = 2$ Katılmıyorum
$2{,}61 \leq \bar{\times} \geq 3{,}40 = 3$ Kararsızım
$3{,}41 \leq \bar{\times} \geq 4{,}20 = 4$ Katılıyorum
$4{,}21 \leq \bar{\times} \geq 5{,}00 = 5$ Kesinlikle katılıyorum. Şeklinde olacaktır.

Araştırmada yapılan görüşmelerde tablo 3.4'te bulunan sorular sorulmuştur. Sorular ile ilgili verilerin ve yöneticilerin ilgili konudaki diğer fikirlerinin değerlendirilmesi her bir soru için ayrı ayrı yapılacaktır.

Tablo: 3-5'de yönetimin gıda güvenlik sistemine sahip olmayı desteklememesinin bir engel olup olmadığı sorusuna verilen cevaplar yer almaktadır.

Tablo: 3-5
Yönetimin Gıda Güvenlik Sistemine Sahip Olmayı Desteklememesi Sorusuna Verilen Cevaplar.

Mod	1	
Ortalama	2,3673	
Standart Sapma	1,45336	
	Frekans	**Yüzde**
Kesinlikle katılmıyorum	22	44,9
Katılmıyorum	8	16,3
Katılıyorum	17	34,7
Kesinlikle katılıyorum	2	4,1
Toplam	**49**	**100,0**

Bu soruya verilen cevapların ortalamasına bakıldığında yöneticilerin bu fikre katılmadıkları anlaşılmaktadır, yine en çok tekrarlanan cevap kesinlikle katılmıyorum seçeneğidir. Ancak cevapların frekansları incelendiğinde aslında yöneticilerin %38,8'inin bu fikre katıldığı görülmektedir. Görüşme yapılan yöneticilerin iki uçta toplandığı anlaşılmaktadır. Yönetimin HACCP sistemine sahip olmak için bir engel olmadığını belirten işletmeler ya zaten HACCP sistemine sahip olan yada daha önce bahsedildiği gibi isis adlı bir firma ile çalışan işletmelerdir, bu sebeple kendi işletmeleri için böyle bir engel olmadığını düşünmektedirler. Bu sorunun bir engel olduğunu düşünen işletmeler ise tepe yönetimin HACCP sistemine sahip olmayı desteklememesinin asıl engel olduğunu belirtmişlerdir. Çünkü işletme için büyük adımların kararlarını tepe yönetim vermektedir. Ancak görüşmeler sırasında bu engelin aslında başka problemlerin sonucu olduğunu ifade etmişlerdir ki bunlara diğer soruların değerlendirilmesinde değinilecektir. Sonuç olarak, yiyecek içecek yöneticileri yönetimin HACCP sistemine sahip olmayı desteklememesinin bir engel olmadığını belirttikleri gözlenmektedir.

Tablo: 3-6
Gıda Güvenlik Sistemine Sahip Olunmasının İşletmenin Öncelikleri Arasında Olmaması Sorusuna Verilen Cevaplar.

Mod	1	
Ortalama	2,4082	
Standart Sapma	1,4708	
	Frekans	**Yüzde**
Kesinlikle katılmıyorum	22	44,9
Katılmıyorum	7	14,3
Katılıyorum	18	36,7
Kesinlikle katılıyorum	2	4,1
Toplam	**49**	**100,0**

Tablo: 3-6'da otel işletmelerinde gıda güvenlik sistemine sahip olunmasının işletmenin öncelikleri arasında olmaması sorusuna verilen cevaplar görülmektedir. Cevapların ortalamasına bakıldığında yiyecek-içecek yöneticilerinin bu konunun bir engel olduğuna katılmadıkları görülmektedir. Ancak cevapların dağılımına bakıldığında %40,8 gibi büyük bir oranın HACCP sistemine sahip olmanın

işletmenin öncelikleri arasında olmamasını bir engel olarak görmektedir. Bu cevabı veren yöneticilerin görüşme sırasında belirttikleri önemli bir husus da işletmenin öncelikleri arasında HACCP sisteminin olmadığı ve bu yüzden işletmelerine HACCP sistemini kuramadıklarıdır.

Tablo: 3-7'de işletmenin ve yöneticilerin gıda güvenliği sistemleri hakkında geniş bilgiye sahip olmamasının bir engel olarak değerlendirildiği soruda, yöneticilerin bu konuda kararsız olduklarını görülmektedir. En çok tekrarlanan cevap ise katılmıyorum seçeneğidir. Genel olarak görüşmeler değerlendirildiğinde yöneticilerin çoğu bu konunun bir engel olmadığını, çünkü işletmecilerin birçoğunun bu konuda bilgili olduğunu ve kendilerinin de işletmecileri bu konuda gerektiğinde bilgilendirdiklerini belirtmişlerdir. Gıda güvenliği mutlaka bütün işletmeciler tarafından dikkat edilen belki ayrıntılı olmasa da bilgilerinin olduğu bir hususdur. Ancak bu konuda bilgilerinin olmasına rağmen bazen maliyet dolayısıyla bu konuda taviz veren işletmecilerin aslında HACCP sisteminin uzun vadede yararlı ve maliyetleri düşürücü bir araç olduğu konusuna dikkatlerinin çekilmesi gerekmektedir. Bu açıdan bakıldığında aslında bazı işletmecilerin bu konuda geniş bilgiye sahip olmadığını görmekteyiz.

Tablo: 3-7
İşletmenin Ve Yöneticilerin Gıda Güvenliği Sistemleri Hakkında Geniş Bilgiye Sahip Olmaması Sorusuna Verilen Cevaplar.

Mod	2	
Ortalama	2,7143	
Standart Sapma	1,13652	
	Frekans	**Yüzde**
Kesinlikle katılmıyorum	5	10,2
Katılmıyorum	24	49,0
Kararsızım	1	2,0
Katılıyorum	18	36,7
Kesinlikle katılıyorum	1	2,0
Toplam	**49**	**100,0**

Tablo: 3-8'de yöneticilere gıda güvenliği sistemine sahip olmak için fazla harcama yapmak gerekmektedir ifadesine ne derecede katıldıkları sorulduğunda

verdikleri cevaplar gösterilmektedir. Yöneticilerin bu ifadeye verdikleri cevapların en çok tekrarlananı kesinlikle katılıyorum ifadesidir. Ortalamaya da bakıldığında yöneticilerin HACCP sistemine sahip olmak için fazla harcama yapmak gerektiğine katıldıkları görülmektedir. Bu sonuç HACCP sisteminin maliyetinden dolayı işletmelerin uygulamaya sıcak bakmadıklarını göstermektedir. Maliyet oluşturan esas noktanın fiziksel şartları iyileştirmekten kaynaklandığını belirten yöneticiler otellerin birçoğunun uzun yıllardan beri faaliyet gösteren işletmeler olduğunu bu yüzden mutfaklarının büyük bir iyileştirmeden geçmesi gerektiğini belirtmektedirler. Bu gibi çalışmaların da maliyetlerinin büyük olacağını ve bu yüzden işletmecilerin çekindiğini ifade etmişlerdir.

Tablo: 3-8
Gıda Güvenliği Sistemine Sahip Olmak İçin Fazla Harcama Yapmak Gerekmektedir Sorusuna Verilen Cevaplar.

Mod	5	
Ortalama	3,7551	
Standart Sapma	1,21113	
	Frekans	**Yüzde**
Kesinlikle Katılmıyorum	2	4,1
Katılmıyorum	9	18,4
Kararsızım	5	10,2
Katılıyorum	16	32,7
Kesinlikle katılıyorum	17	34,7
Toplam	**49**	**100,0**

Yöneticiler maliyet konusunu en büyük iki engelden birisi olarak belirtmişlerdir. Ancak HACCP sistemine sahip olunmasının tek başına çok fazla maliyetinin olmadığını aslında yapılması gereken iyileştirmelerin işin bir parçası olduğunu düşündüklerini belirtmişlerdir. Maliyetin önemli bir engel olduğunu ifade eden yöneticiler işletmelerin çok fazla kar edemediklerinden dolayı bu maliyetten kaçındıklarını ve kar marjlarını azaltan unsurun her şey dahil sistemi olduğunu ifade etmişlerdir. Araştırmamızın konusunda yer almayan her şey dahil sisteminin, birçok yönetici tarafından bütün oteller için birçok problemin kaynağı olduğu ifade edilmiştir.

Tablo: 3-9
Çalışanların Yoğun Olmalarından Dolayı Gıda Güvenlik Sistemiyle Doğacak Yeni Uygulamalar İçin Yeterli Zamanın Olmaması Sorusuna Verilen Cevaplar.

Mod	2	
Ortalama	2,5714	
Standart Sapma	1,20761	
	Frekans	**Yüzde**
Kesinlikle katılmıyorum	7	14,3
Katılmıyorum	26	53,1
Katılıyorum	13	26,5
Kesinlikle katılıyorum	3	6,1
Toplam	**49**	**100,0**

Tablo: 3-9'da yöneticilerin, çalışanların yoğun olmalarından dolayı gıda güvenlik sistemiyle doğacak yeni uygulamalar için yeterli zamanlarının olmamasını değerlendirdikleri veriler sunulmaktadır. Soruya verilen cevapların ortalamasına bakıldığında yöneticilerin zamanı bir sorun olarak görmedikleri anlaşılmaktadır, ortalama ve en çok tekrarlanan değer katılmıyorum seçeneğinde birleşmektedir. Ancak zamanın bir engel olduğunu ifade eden yöneticiler bu konunun kaynağının yetersiz personel çalıştırılmasının olduğunu belirtmişlerdir. Görüşülen yöneticiler özellikle mutfak bölümünde yetersiz personelle çalıştıklarını söylemişlerdir. Örneğin on beş personel çalıştırılması gerekirken on iki personelle çalışılan mutfakta personelin üzerinde çok fazla iş olduğunu ve bunun sonucu olarak zamanın kısıtlı olduğu ifade etmişlerdir. Bu açıdan bakıldığında zaman konusunun temelinde yetersiz personel yatmaktadır. Sonuç olarak yöneticiler zamanı HACCP sistemine bir engel olarak görmemektedirler. Yöneticiler HACCP sistemiyle gelecek yeni uygulamaların çalışanların işlerinin bir parçası olacağını ve bu yüzden zamanı HACCP sisteminin önünde bir engel olarak görmediklerini belirtmişlerdir.

Tablo: 3-10'da, yöneticilerin gıda güvenlik sistemi geliştirmeleri için yeterli zamanın olmaması sorusuna verdikleri cevaplar incelendiğinde ortalamanın ve en çok tekrarlanan değerin katılmıyorum seçeneği olduğu görülmektedir. Görüşme yapılan yöneticiler kendilerinin ve diğer ekip arkadaşlarının yoğun çalışmalarına rağmen zamanlarının HACCP sistemi için kısıtlı olmadığını ve zaten HACCP sistemi

konusundaki büyük sorumluluğun kendilerine ait olduğunu, sistemin kurulması için gerekli uyarıları yapanların kendilerini olduğunu ifade etmişlerdir. Sonuç olarak yöneticiler, yiyecek-içecek departmanlarındaki yöneticilerin zamanının olmamasını bir engel olarak görmemektedirler.

Tablo: 3-10
Yiyecek İçecek Departman Yöneticilerinin Gıda Güvenlik Yönetim Sistemi Geliştirmeleri İçin Yeterli Zamanının Olmaması Sorusuna Verilen Cevaplar.

Mod	2	
Ortalama	2,4082	
Standart Sapma	1,18881	
	Frekans	**Yüzde**
Kesinlikle Katılmıyorum	9	18,4
Katılmıyorum	27	55,1
Katılıyorum	10	20,4
Kesinlikle katılıyorum	3	6,1
Toplam	**49**	**100,0**

Tablo: 3-11'de çalışanların sayısının yeterli olmamasının HACCP sistemine bir engel olup olmadığı sorulduğunda yöneticilerin verdikleri cevaplar yer almaktadır. Soruya verilen cevapların ortalaması yöneticilerin kararsız olduğunu gösterirken en çok tekrarlanan değerin katılıyorum ifadesinin olduğu görülmektedir. Soruya verilen cevapların ortalaması karasız olduklarını göstererek, bu konuda bir yorum yapmamıza imkan vermese de, en azından katılmadıklarını göstermemekle birlikte, en çok tekrarlanan cevabın katılıyorum ifadesi olması çalışanların sayısının az olmasının bir engel olarak karşımıza çıktığını söylememize destek vermektedir. Cevaplayıcıların %51'i çalışan sayısının az olmasının bir engel olduğu ifade etmiştir. Çalışan sayısının yetersiz olması otel işletmelerinin mali politikalarının bir sonucu olarak karşımıza çıkmaktadır, bu durum da çalışanların üzerine daha fazla yük binmesine ve maalesef bazı güvenlik uygulamalarını istemeyerekte olsa terk etmelerine sebep olmaktadır. Sonuç olarak yöneticilerin çalışan sayısının yetersiz olmasını HACCP sisteminin önünde bir engel olarak gördüklerini söyleyebiliriz.

Tablo: 3-11
Çalışanların Sayısının Gıda Güvenliği Sistemi Uygulamaları İçin Yeterli Olmaması Sorusuna Verilen Cevaplar.

Mod	4	
Ortalama	2,9184	
Standart Sapma	1,30443	
	Frekans	**Yüzde**
Kesinlikle Katılmıyorum	8	16,3
Katılmıyorum	16	32,7
Katılıyorum	22	44,9
Kesinlikle katılıyorum	3	6,1
Toplam	**49**	**100,0**

Tablo: 3-12'de yiyecek-içecek departmanlarında çalışanların gıda güvenliği ile ilgili yeterli bilgiye sahip olmamasının ne derecede bir engel olduğunun değerlendirildiği cevaplar yer almaktadır. Yöneticilerin verdiği cevapların ortalaması ve en çok tekrarlanan değer katılıyorum seçeneğinde birleşmektedir, yani yöneticiler çalışanların gıda güvenliği konusunda yeterli bilgiye sahip olmamasını önemli bir engel olarak görmektedirler. Yapılan görüşmelerde yöneticiler çalışanların bu konuda yeterli bilgiye sahip olmaması durumunda eğitim ihtiyacının ortaya çıktığını, bu eğitimin de hem uzun bir süreye hem de maddi olarak büyük bir masrafa yol açtığını belirtmişlerdir. Durum böyle olunca hem işletmeciler hem de çalışanlar fedakarlıkta bulunmaktan kaçınmaktadır. Sonuç olarak çalışanların yeterli bilgiye sahip olmamasının HACCP sistemine bir engel olarak ortaya çıktığı görülmektedir.

Çalışanların HACCP sistemi hakkında bilgilerinin yetersiz olmasının sebebi olarak kalifiye personelin yetersizliği durumu gösterilmektedir. Daha önce de değinildiği gibi her şey dahil sisteminin getirdiği olumsuz mali yapı işletmeleri birçok alanda tasarrufa itmektedir. Yöneticiler, yapılan tasarrufun ilk olarak personel giderlerinde olduğunu, bu yüzden mümkün olan en az sayıda en düşük ücretli personellerin tercih edilerek kalifiye çalışanların istihdam edilemediğini belirtmişlerdir.

Tablo: 3-12
Yiyecek İçecek Departmanlarında Çalışanların Gıda Güvenliği İle İlgili Yeterli Bilgiye Sahip Olmaması Sorusuna Verilen Cevaplar.

Mod	4	
Ortalama	3,5306	
Standart Sapma	1,15654	
	Frekans	**Yüzde**
Katılmıyorum	16	32,7
Kararsızım	1	2,0
Katılıyorum	22	44,9
Kesinlikle katılıyorum	10	20,4
Toplam	**49**	**100,0**

Tablo: 3-13'te çalışanların gıda güvenliği prosedürlerini takip etmeleri için motivasyonlarının olmamasının ne derecede bir engel olarak algılandığını gösteren cevaplar bulunmaktadır. Yöneticilerin bu soruya verdikleri cevapların ortalaması ve en çok tekrarlanan değeri katılıyorum seçeneğinde birleşmektedir. Yöneticiler çalışanların motivasyon eksikliğini HACCP sistemine bir engel olarak görmektedirler. HACCP sisteminin koruyucusu ve kurallarının uygulayıcısı olan çalışanlarda bu faaliyetler için bir isteksizlik olmasının, sistemin başarıyla uygulanmasını engelleyeceği düşünülmektedir.

Tablo: 3-13
Çalışanların Gıda Güvenliği Prosedürlerini Takip Etmeleri İçin Motivasyonlarının Olmaması Sorusuna Verilen Cevaplar.

Mod	4	
Ortalama	3,6327	
Standart Sapma	1,20232	
	Frekans	**Yüzde**
Katılmıyorum	14	28,6
Kararsızım	5	10,2
Katılıyorum	15	30,6
Kesinlikle katılıyorum	15	30,6
Toplam	**49**	**100,0**

Çalışanların HACCP sisteminin kurulmasına çok memnun olmamaları karşılaşılabilecek bir durumdur, çünkü zaten çalışanların sayısının yetersiz olması, üzerlerine düşen görevlerin fazla olması gibi sorunlarla boğuşan çalışanlar bu konuda isteksiz davranabileceklerdir. Bu isteksizlik aynı zamanda değişime karşı gelişen direnç olarak da düşünülebilir.

Çalışanların HACCP sistemi konusunda isteksiz olmalarının bir sebebi de bu konuda fazla bilgilerinin olmaması olarak görülmektedir. Bu konularda fazla bilinçli olmayan çalışanların istihdamı sonucu varılan durumda, eğitim seviyesi düşük ve etik davranışlardan uzak bir iş ortamı kurulmuş olmaktadır. Gıda güvenliği konusunda bilgisi olmayan ve bunun sonucunda hijyen ve sanitasyon konusunda hassas olmayan, ortaya çıkabilecek problemleri bilmeyen ve önemsemeyen çalışanların ağırlıkta bulunduğu bir örgütte de HACCP sistemini kurmak kolay olmayacaktır.

Tablo: 3-14'te mevsimlik çalışanların çok olmasının bir engel olup olmadığı sorusuna verilen cevaplar görülmektedir. Cevapların ortalamasına ve en çok tekrarlanan değere bakıldığında yöneticilerin mevsimlik çalışanların HACCP sisteminin önünde bir engel olduğuna katıldıkları görülmektedir. Ancak yine de bu konuda yöneticiler arasında farklı görüşlere sahip olanlar vardır. Alanya'da bütün yıl faaliyet gösteren işletmeler kadrolarını yüzde seksen ile doksan arasında koruduklarını ve bu çalışanların yıllardır o işletmede olduğunu belirtmişlerdir. Bu sebeple personel devir hızının düşük olduğunu ve mevsimlik çalışmanın kendilerini HACCP sistemi kurmak için engellemeyeceğini belirtmişlerdir. Bazı yöneticiler mevsimlik çalışanların büyük bir engel olduğunu belirtmişlerdir. Çalışanların mevsimlik olmasından dolayı her yıl çalışanların çoğunun değiştiğini ve bu yüzden her seferinde aynı eğitimi vermek gerektiğini ve bu durumun karşılarına çıkan bir engel olduğunu ifade etmişlerdir.

Türkiye'de sahil kentlerinde faaliyet gösteren işletmelerin çoğunun mevsimlik çalıştığı göz önünde bulundurulduğunda mevsimlik çalışanların HACCP sistemine bir engel olduğunu söyleyebiliriz.

Tablo: 3-14
Mevsimlik Çalışanların Çok Olması Sorusuna Verilen Cevaplar.

Mod	4	
Ortalama	3,5714	
Standart Sapma	1,5	
	Frekans	**Yüzde**
Kesinlikle Katılmıyorum	8	16,3
Katılmıyorum	7	14,3
Katılıyorum	17	34,7
Kesinlikle katılıyorum	17	34,7
Toplam	**49**	**100,0**

Tablo: 3-15
Mutfak Ekipmanlarının Gıda Güvelik Sistemine Sahip Olmak İçin Yetersiz Olması Sorusuna Verilen Cevaplar.

Mod	2	
Ortalama	2,3061	
Standart Sapma	1,08405	
	Frekans	**Yüzde**
Kesinlikle Katılmıyorum	10	20,4
Katılmıyorum	25	51,0
Kararsızım	5	10,2
Katılıyorum	7	14,3
Kesinlikle katılıyorum	2	4,1
Toplam	**49**	**100,0**

Tablo 3-15'te mutfak ekipmanlarının gıda güvenlik sistemine sahip olmak için yetersiz olmasının değerlendirildiği soruya verilen cevaplar gösterilmektedir. Cevapların ortalamasına ve en çok tekrarlanan cevaba bakıldığında ikisinin de katılmıyorum seçeneğinde birleştiği görülmektedir. Yöneticiler mutfak ekipmanlarının bir engel olmadığını düşünmektedirler. Yöneticiler yapılan görüşmelerde mutfakta ve servis alanında kullanılan ekipmanların yeterli ve günün teknolojik şartlarına uygun olduğunu, zaten yenilikleri takip etmenin işlerini kolaylaştırdığını, verimliği ve kaliteyi arttırdığını belirtmişler bu yüzden işletmelerinin ekipmanlarının yeterli olduğunu bu yüzden de HACCP sisteminin önünde bir engel olarak görmediklerini ifade etmişlerdir.

Tablo: 3-16
İşletmenin Mutfağı Ve Depolama Alanlarının Gıda Güvenlik Sistemi Kurmak İçin Uygun Tasarlanmamış Olması Sorusuna Verilen Cevaplar.

Mod	4	
Ortalama	3,6939	
Standart Sapma	1,21113	
	Frekans	**Yüzde**
Kesinlikle Katılmıyorum	5	10,2
Katılmıyorum	5	10,2
Katılıyorum	29	59,2
Kesinlikle katılıyorum	10	20,4
Toplam	**49**	**100,0**

Tablo: 3-16'da işletmenin mutfağı ve depolama alanlarının gıda güvenlik sistemi kurmak için uygun tasarlanmamış olmasının HACCP sisteminin önünde bir engel olup olmadığı sorulduğunda verilen cevaplar yer almaktadır. Cevapların ortalamasına ve en çok tekrarlanan cevaba bakıldığında yöneticilerin bu konuya katıldıkları görülmektedir. Yapılan görüşmeler sırasında yöneticiler mutfak tasarımlarının birçok konuda eksik yönlerinin olduğunu ifade etmişlerdir. Örneğin otelin misafir kapasitesine göre küçük mutfak ve depolama alanları olduğu ve havalandırma konusunda sıkıntıların olduğu belirtilen sorunlar arsındadır. Gıda güvenlik sistemlerinin kurallarına göre mutfak alanından mutfak personeli haricinde başkasının geçmemesi gerektiğini bildiklerini ancak birçok işletmede bu duruma uygun mutfağın olmadığını belirtmişlerdir. Bu durumun sebebi olarak yılardır faaliyet gösteren işletmelerin (örneğin on, on iki yıl) altyapı konusunda yetersiz kaldığıdır. Alt yapı sorunlarının çözülmesi için çok büyük yatırımların yapılması gerektiğinden veya bu değişimin otel yıkılmadığı sürece yapılamayacağından bu sorunlar aşılamamaktadır.

Otel işletmelerinin mutfak ve depolama alanlarının mimari planlaması yapılırken gıda güvenlik sistemleri konusunda uzman gıda mühendislerinden ve turizm yöneticilerinden yardım alınması gerekmektedir. Otel işletmesinin yapım aşamasında misafirlerin vakit geçirdikleri alanlarda estetik kaygısıyla bu konu

üzerinde yoğunlaşılması sonucu otel için önem taşıyan mutfak tasarımları ikinci planda kaldığından bu konuda hataların yapıldığı görülmektedir.

Tablo: 3-17
HACCP Sistemi İle İlgili Bilgi Alınabilecek Türkçe Kaynakların Az Olması Sorusuna Verilen Cevaplar.

Mod	2	
Ortalama	2,9592	
Standart Sapma	1,18952	
	Frekans	**Yüzde**
Kesinlikle Katılmıyorum	2	4,1
Katılmıyorum	21	42,9
Kararsızım	11	22,4
Katılıyorum	7	14,3
Kesinlikle katılıyorum	8	16,3
Toplam	**49**	**100,0**

Tablo: 3-17'de HACCP sistemi ile ilgili bilgi alınabilecek Türkçe kaynakların az olmasının bir engel olup olmadığı sorulduğunda verilen cevaplar yer almaktadır. Ortalamaya bakıldığında yöneticilerin bu konuda karasız olduğu görülmektedir. Ancak yöneticilerin %30'u Türkçe kaynakların az olmasını bir engel olarak görmektedirler. Görüşmede yöneticiler gıda güvenliği ve HACCP sistemi ile ilgili kaynak bulmakta zorlandıklarını ifade etmişler ve durumun sorumlusu olarak kamu kurumlarını göstermişlerdir. En çok tekrarlanan cevaba bakıldığında katılmıyorum seçeneği karşımıza çıkmaktadır. HACCP sistemi ile ilgili kaynak bulmanın sorun olmadığını ifade eden yöneticiler, aslında bu konuda sorun yaşamadıklarını, çünkü HACCP sistemine sahip olmak ve HACCP belgesi almak için kendilerine danışmanlık yapan firmaların bu konuyla ilgilendiğini ve bu yüzden işletmenin üzerinde böyle bir sorumluluk olmadığını belirtmişlerdir.

Yöneticilerin HACCP sistemi ile ilgili bilgi alabilecekleri kaynaklar olarak danışmanlık firmalarını gördükleri anlaşılmaktadır. Danışmanlık firmaları sayesinde

kendilerinin bu konuda araştırma yapmasına gerek kalmayan yöneticiler dolayısıyla bu konunun bir engel olmadığını düşünmektedirler.

Tablo:3-18
Yetkililer Tarafından Gıda Güvenliği Konusunda Kontrollerin Yapılmaması Sorusuna Verilen Cevaplar.

Mod	2	
Ortalama	3,0408	
Standart Sapma	1,36869	
	Frekans	**Yüzde**
Kesinlikle katılmıyorum	4	8,2
Katılmıyorum	22	44,9
Kararsızım	1	2,0
Katılıyorum	12	24,5
Kesinlikle katılıyorum	10	20,4
Toplam	**49**	**100,0**

Tablo: 3-18'de yetkililer tarafından kontrollerin yapılmamasının bir engel olup olmadığı sorulduğunda yöneticilerin verdikleri cevaplar yer almaktadır. Verilen cevapların ortalamasına bakıldığında yöneticilerin kararsız oldukları anlaşılmaktadır, ancak en çok tekrarlanan cevabın katılmıyorum olduğu görülmektedir. Bu fikre sahip yöneticiler yetkililer tarafından denetimlerin yapıldığını söylemekte ve bu yüzden bir sorun olmadığını düşünmektedirler. Bu soruya verilen cevaplara bakıldığında yöneticilerin %44,9'unun katılıyorum veya kesinlikle katılıyorum ifadesini kullandıkları görülmektedir. Görüşülen yöneticilerin neredeyse tamamı aslında yetkililer tarafından denetlemelerin yapıldığını ancak bu denetlemelerin sayısının az olduğunu ve çok ayrıntılı bir gözlemin yapılmadığını belirtmişlerdir.

Yetkililer tarafından denetlemelerin yapıldığını ancak bu denetlemelerin etkin olmaktan uzak ve yetersiz olduğu anlaşılmaktadır. Yapılan denetlemelerin yetersiz olması işletmelerin kolaylıkla bazı sorumluluklardan kaçabilmesine imkan vermektedir.

Tablo: 3-19
Gıda Güvenlik Sistemi Kurmak İçin Gerekli Rehber Kitap Ve Dokümanların Olmaması Sorusuna Verilen Cevaplar.

Mod	4	
Ortalama	3,6122	
Standart Sapma	1,07657	
	Frekans	**Yüzde**
Katılmıyorum	10	20,4
Kararsızım	11	22,4
Katılıyorum	16	32,7
Kesinlikle katılıyorum	12	24,5
Toplam	**49**	**100,0**

Tablo: 3-19'de gıda güvenlik sistemi kurmak için gerekli rehber kitap ve dokümanların olmamasının bir engel olup olmadığı sorusuna verilen cevaplar gösterilmektedir. Verilen cevapların ortalaması ve en çok tekrarlanan değeri katılıyorum seçeneğinde birleşmektedir. Yöneticiler kamu kurumlarının işletmelere HACCP sistemi kurmalarında kullanacakları rehberler sunmadığını ve bu durumun önemli bir engel olduğunu ifade etmişlerdir.

Tablo: 3-20
Gıda Güvenliği Sistemine Sahip Olunması İçin Devlet Tarafından Bir Teşvikin Olmaması Sorusuna Verilen Cevaplar.

Mod	5	
Ortalama	4,3673	
Standart Sapma	1,11232	
	Frekans	**Yüzde**
Katılmıyorum	8	16,3
Katılıyorum	7	14,3
Kesinlikle katılıyorum	34	69,4
Toplam	**49**	**100,0**

Tablo: 3-20'de görüldüğü üzere yöneticiler devlet tarafından gıda güvenlik sistemine sahip olunması için gerçek bir teşvikin olmamasını bir engel olarak görmektedirler. Verilen cevapların ortalaması ve en çok tekrarlanan değer kesinlikle

katılıyorum seçeneğinde birleşmektedir. Bu durum devlet tarafından uygulanacak bir teşvike ihtiyaç olduğunu göstermektedir.

Tablo: 3-18, 3-19 ve 3-20'de tanımlayıcı istatistiklerin sunulduğu sorular aynı zamanda, Kamu Uygulamaları olarak adlandırılmış bir faktör altında toplanmaktadır. Bu üç engeli (Gıda güvenlik sistemi kurmak için gerekli rehber kitap ve dokümanların olmaması, Gıda güvenliği sistemine sahip olunması için devlet tarafından gerçek bir teşvikin olmaması ve Yetkililer tarafından gıda güvenliği konusunda kontrollerin yapılmaması) birlikte değerlendirdiğimizde kamu uygulamalarının yetersiz olduğunu görmekteyiz. Bütün insanların yaşamlarını sürdürmek için beslenmek zorunda olması sebebiyle gıda güvenliği bütün ülkeyi ilgilendiren bir konudur. Bütün ülkeyi ilgilendiren ve maliyetlerinin birçoğu devlet kurumlarına kesilen gıda kaynaklı hastalıkların engellenmesi için gerekli yasal düzenlemeleri yapması gereken kamu kurumlarının bu konuda gerekli hassasiyeti göstermediği gerçeği ortaya çıkmaktadır.

Kamu kurumlarının bir diğer sorumluluğu da HACCP sistemini uygulamak isteyen işletmelere yardımcı olacak rehberlerin hazırlanmasını sağlamaktır. Yurt dışında bir çok örneği bulunan bu uygulamanın ülkemizde olmadığı görülmektedir. Gıda güvenliği konusunun öneminin anlatıldığı ve işletmelerin bu konularda bilgilendirilerek halk sağlığını korumanın amaçlandığı hizmetleri yürüten kurumların olmaması ülkemiz açısından önemli bir eksikliktir. Bu durumun sonucunda işletmeler gıda güvenliği konusunda yeterli bilinç düzeyine ulaşamamaktadır. Gıda güvenliği konusunda bilgilendirme faaliyetleri sadece işletmeler için değil aynı zamanda halk için de yapılarak, halkın bu konuda daha hassas olarak tüketim sırasında bilinçli davranması ve işletmeler üzerinde itici bir güç olması sağlanmalıdır.

Tablo: 3-21
Devlet Tarafından HACCP Sistemine Sahip Olunması İle İlgili Denetimin Yapılmaması Sorusuna Verilen Cevaplar.

Mod	4	
Ortalama	4,4286	
Standart Sapma	0,61237	
	Frekans	**Yüzde**
Katılmıyorum	1	2,0
Katılıyorum	25	51,0
Kesinlikle katılıyorum	23	46,9
Toplam	**49**	**100,0**

Tablo: 3-21'de devlet tarafından HACCP sistemine sahip olunması ile ilgili denetimin yapılmamasının bir engel olup olmadığı sorusuna verilen cevaplar yer almaktadır. Cevaplar incelendiğinde nerdeyse yöneticilerin tamamının (%98) HACCP sistemi denetiminin olmamasını bir engel olarak gördüğü anlaşılmaktadır. Yani yetkililer tarafından bu konuda denetimin olmaması işletmelerin HACCP sistemine yönelmesini engellemektedir. Ancak bu durum bazı soruları düşünmemize sebep olmaktadır. Gıda üreten işletmelerin HACCP sistemine sahip olması için mutlaka yasal bir zorunluluk mu olmalı? Bu açıdan bakıldığında bütün işletmeler için genellememekle birlikte, işletmelerin bu konuda belki de etik davranmadıklarını düşünebiliriz. HACCP sistemi halk sağlığının koruması ve olabilecek hastalanma ve ölüm vakalarının engellenmesi amacına hizmet etmektedir. Bu gibi önleyici faaliyetlerin yanında işletmede gıda bozulmalarını engelleyerek tasarruf sağlamak, işletmenin kaliteli ürünler üretmesine yardım etmek ve doğabilecek gıda kaynaklı hastalıkları engelleyerek işletmenin kanunlar karşısında zor durumda kalmasını engellemek gibi avantajları olan HACCP sistemi işletmelerin de çıkarlarına hizmet etmektedir.

Tablo: 3-22, 3-23 ve 3-24'te açıklanan sorular yöneticilere "şimdi okuyacağım önermelere ne derece katılıyorsunuz" şeklinde sorulmuştur.

Tablo: 3-22
HACCP Sistemindeki Karmaşık Terimler Ve Kurallar Uygulamayı Güçleştirmektedir İfadesine Verilen Cevaplar.

Mod	4	
Ortalama	2,8571	
Standart Sapma	1,04083	
	Frekans	**Yüzde**
Kesinlikle Katılmıyorum	4	8,2
Katılmıyorum	18	36,7
Kararsızım	8	16,3
Katılıyorum	19	38,8
Toplam	**49**	**100,0**

Tablo: 3-22'te HACCP sistemindeki karmaşık terimler ve kurallar uygulamayı güçleştirmektedir ifadesine yöneticilerin ne derecede katıldıkları sorulduğunda alınan cevaplar gösterilmektedir. Cevapların ortalamasına bakıldığında yöneticilerin kararsız olduğu görülmektedir. Cevapların oranlarına bakıldığında %38,8'nin katılıyorum, %44,9'nun katılmıyorum ifadelerini kullandıkları görülmektedir. Görüşmelerde yöneticiler aslında HACCP sisteminin karmaşık terimler içerdiğini ve sistem kurulması aşamasının zor olduğunu ve uzmanlık gerektirdiğini düşünmektedirler, ancak işletmeler HACCP belgelendirme sürecinde bir danışman firmadan yardım aldıklarından bu zorluklarla karşılaşmadıklarını belirtmişlerdir.

Tablo: 3-23'te gıda güvenlik sistemi kurmak için dışarıdan uzman yardımı almak gerekir ifadesine yöneticilerin ne derecede katıldıklarını gösteren cevaplar bulunmaktadır. Verilen cevapların ortalaması ve en çok tekrarlanan cevaba bakıldığında ikisinin de kesinlikle katılıyorum ifadesinde birleştiği görülmektedir. Yöneticiler işletmelerinde gıda güvenlik sistemleri konusunda geniş bilgiye sahip çalışanların olmadığından dolayı mutlaka HACCP sisteminin kuruluş aşamasında dışarıdan uzman yardımı almak gerektiğini ifade etmişlerdir.

Otel işletmelerinde HACCP sistemi hakkında geniş bilgiye sahip çalışanların istihdam edilmemesi sonucu işletmeler ve işletmeciler hem bu konuda bilinç kazanamamakta yada geç kazanmakta hem de uzman yardımına ihtiyaç duyduklarında daha fazla kaynak harcamak zorunda kalmaktadırlar. Bu durum bir kez daha kalifiye personel istihdam edilmesi konusunda otel işletmelerinin yeterli özeni göstermediğinin işaretidir.

Tablo: 3-23
Gıda Güvelik Sistemi Kurmak İçin Dışarıdan Uzman Yardımı Almak Gerekir İfadesine Verilen Cevaplar.

Mod	5	
Ortalama	4,4082	
Standart Sapma	0,76153	
	Frekans	**Yüzde**
Kararsızım	8	16,3
Katılıyorum	13	26,5
Kesinlikle katılıyorum	28	57,1
Toplam	**49**	**100,0**

Tablo: 3-24'te gıda güvenlik sistemlerini yararlı bulmuyorum ifadesine yöneticilerin ne derecede katıldıklarını gösteren cevaplar bulunmaktadır. Yöneticiler gıda güvenlik sistemlerinin yararlı olmadığına kesinlikle katılmamaktadır. Cevapların ortalaması ve en çok tekrarlanan değer kesinlikle katılmıyorum ifadesinde birleşmektedir. Görüşme yapılan yöneticiler gıda güvenliği sisteminin işletmelerine ve bizzat kendilerine birçok faydasının olduğunu bilmektedirler. Bu sebeple gıda güvenlik sistemlerinin otel işletmelerinde olması gerektiğini ifade etmişlerdir.

Yöneticilerle yapılan görüşmelerin sonucunda, görüşme yapılan bütün yöneticilerin HACCP sistemini ve belgelendirmesini duydukları çok ayrıntılı olmasa da bu konuda bilgilerinin olduğu anlaşılmıştır. Ayrıca gıda güvenliği, sanitasyon, gıda ve su hijyeni konularında bilgili oldukları ve bu konulardan en azından bir veya birkaçı hakkında bir seminer veya bilgilendirme faaliyetlerine katıldıkları görülmektedir.

Tablo: 3-24
Gıda Güvenlik Sistemlerini Yararlı Bulmuyorum İfadesine Verilen Cevaplar.

Mod	1	
Ortalama	1,3061	
Standart Sapma	0,50843	
	Frekans	**Yüzde**
Kesinlikle Katılmıyorum	35	71,4
Katılmıyorum	13	26,5
Kararsızım	1	2,0
Toplam	**49**	**100,0**

Yöneticilerin görüşmeler sırasında önemle üzerinde durdukları konulardan birisi yetkililer tarafından yapılan denetlemelerdi. Yöneticiler denetlemelerin yetersiz olduğunu, yetersiz olmakla birlikte özellikle bakanlık tarafından yapılan denetlemelerin istenilen düzeyde yapılmadığını ifade etmişlerdir. Durum böyle iken doğal olarak işletmeler bir baskı altında olmadığından gıda güvenliği konusunu rahatlıkla ihmal edebilmektedirler. Denetlemelerin yetersiz olması araştırmamızda ortaya çıkan en önemli engellerden biridir.

Görüşmeler sırasında bazı yöneticiler çalışanların gıda güvenliği konusunda bilinçsiz olduğunu ve yeniliklere karşı direnç gösterdiklerini ve bu yüzden gıda güvenliği uygulamalarını geliştirmekte ve yaptırmakta zorluklarla karşılaştıklarını ifade etmiştir. Daha önce de değinildiği gibi bu sorun işletmelerde kalifiye personel istihdam edilmemesinin bir sonucudur.

HACCP gıda güvenlik sistemine sahip ve bunu belgelendirmiş bir otel işlemesinin yöneticisi, işletmelerinin bu çalışmalarda hassasiyet gösterdiğini ve birçok yatırım yapıp sistemin sorunsuz bir şekilde devam etmesi için büyük uğraşlar verdiğini ancak bazı işletmelerin sadece belirli bir miktar para karşılığında usulsüzce HACCP belgesine sahip olabildiğini belirtmiştir. Bu etik dışı davranışlar sonucunda bir yanda özveri ile ciddi bir işletmecilik örneği sergileyen işletmeler ile diğer yanda illegal yöntemlerle elde edilmiş bir HACCP belgelendirmesine sahip işletmelerin ikisinin de HACCP sistemi var durumuna gelerek aynı belgeye sahip olmalarının, bu

işi ciddiyetle sürdüren işletmelerde HACCP sistemine olan inancı yıktığını belirtmiştir. Yine aynı şekilde bazı yöneticiler usulsüz belgelendirmelerden şikayetçi olduklarını ifade etmiştir. Görüşülen işletmelerden birinde danışmanlık yapan bir gıda mühendisi bu işin uzmanı olarak, Türkiye'de yurtdışından da akredite olanlar dahil olmak üzere 200'ün üzerinde belgelendirme yetkisine sahip firmanın olduğunu ve bu firmalar üzerinde bir denetlemenin olmamasından dolayı kolaylıkla usulsüz belgelendirme yapabildiklerini ifade etmiştir. Bu şekilde illegal belgelendirme yapan firmaların olması otel işletmelerinde HACCP sisteminin önünde bir engel olarak görülmektedir. Bu durum sonucu yasal bir zorunluluk olmadığından HACCP sistemini uygulamayan işletmeler, yasal bir zorunluluk gelmesi durumunda bu firmalardan kolaylıkla HACCP sistemini uyguladıklarını gösteren belgeyi alabileceklerini bildiklerinden, HACCP sistemine sahip olma yönünde bir tutuma sahip olmadıklarını düşünebiliriz.

Görüşme yapılan yöneticilerin bazıları işletmecilerinin HACCP sistemi hakkında bilgiye sahip olmadıklarını ve bu yüzden sistemi uyulamadan sadece maliyet sebebiyle kaçtığını ifade etmişlerdir. Otel işletmecileri tesis için yapılacak büyük yatırımlar için verilen kararlarda tek yetkili olduklarından, HACCP sistemini ve faydalarını tam olarak bilmeyen işletmeciler, bunun sonucu sisteme sıcak bakmamaktadırlar. Bu durum bazı yöneticiler tarafından en önemli engel olarak görülmektedir.

Otel işletmelerinin eski olmalarında dolayı gıda güvenlik sistemi için gerekleri önkoşulları sağlanamadığını düşünen yöneticiler, mutfağın ve diğer arka bölümlerin yetersiz ve tam olarak uygun şartlarda olmadığını belirtmişlerdir. Yöneticiler on yıl ve üzerinde faaliyet gösteren işletmelerde eğer bir yenileme çalışması yapılmadıysa, planlamanın gıda güvenliği prensiplerine göre yapılmadığını ve mevcut durumda şartların çok uygun olmadığını belirtmişlerdir.

Yiyecek-içecek departmanlarında çalışanların gıda güvenliği konusunda eğitime ihtiyaçları olduğunu belirten yöneticiler, bu eğitimlerin sadece seminerler olarak değil hizmeti içi ve işbaşı olarak da yapılması gerektiğini ve bu eğitimlerin de zaman ve finansman gerektirdiğini bu yüzden işletmelerde sorunlarla karşılaşıldığını

ifade etmişleridir. Eğitim alınması gerektiğini ancak maliyetleri yüzünden sorunlarla karşılaşıldığı için, eğitimsiz personelin HACCP sisteminin önünde bir engel olduğunu belirten bir çok yönetici olmuştur.

Bazı yöneticiler HACCP sisteminin sadece kendileri tarafından uygulanmasının sorunları çözmeyeceğini düşünmektedirler. Çünkü yöneticiler zaman zaman işletmelerine gıda maddesi tedariki yapan firmalarda uygunsuz durumlarla karşılaştıklarını belirtmişleridir. Gıda güvenliği konusunda bilgili olmayan tedarikçi firmaların bazen et ürünlerinde soğuk zincirini kırdıklarını, kullanma tarihi geçmiş ürünleri dondurarak tekrar piyasaya sürdüklerini ve bu olayların bizzat kendilerinin başına geldiğini ifade etmişlerdir. Yine başka bir örnek olarak dondurulmadan saklanması gereken şarküteri ürünlerini bazen tedarikçilerin dondurulmuş ürünlerle birlikte taşıdığını ve otele ulaştığında yarı donmuş olarak teslim edildiğini ancak bunun hemen anlaşılmadığını ürünler kullanılırken veya büfede servis edilirken sorunun ortaya çıktığını bu yüzden tedarikçilerin de gıda güvenliği prosedürlerine dikkat etmeleri gerektiğini düşünmektedirler. Etraflarında gıda güvenliği prosedürlerine dikkat etmeyen işletmelerin olmasının, otel işletmelerinin çalışanlarının motivasyonlarını düşürdüğünü bu yüzden bir engel olduğunu ifade eden yöneticiler bulunmaktadır.

Görüşmeler sırasında mutfak yöneticilerinden biri gıda güvenliği konusunda aşçıbaşılarının üzerlerinde çok büyük bir sorumluluk olduğunu ifade etmiştir. Eğer işletmede gıda kaynaklı bir hastalık veya salgın olduğu takdirde hemen kendilerinin zan altında kaldığını ve sorumlu olarak gösterildiğini bu yüzden hep yüksek riskli bir pozisyonlarının olduğunu söyleyen yönetici, aslında HACCP sisteminin kendileri için çok yararlı olduğunu belirtmiştir. Yönetici işletmeye HACCP sistemi kurulduktan sonra birçok noktada kontrollerin yapılacağını ve böylece sorunların doğmadan engellenebileceğini ve aynı zamanda artık sorumluluğun HACCP ekibinde olacağını ifade etmiştir.

Görüşmeler sırasında birçok yönetici işletmelerinde HACCP sistemi olamamasına rağmen hijyen ve sanitasyon kurallarına uyduklarını ifade etmişlerdir. İşletmede HACCP sisteminin olması durumunda işletmelerini bulundukları noktadan

çokta fazla ileriye götürmeyeceğini belirten yöneticilerden biri, HACCP sisteminin kendilerine yeni marjinal faydalarının olmayacağını düşünmektedir. Çünkü kamu yetkilileri hijyen konusunda denetlemeler yaparken HACCP sisteminin varlığını sorgulamamakta ve işletmede HACCP sistemi bulunması halinde denetimlerine devam etmektedirler. Aynı şekilde yurt dışından müşteri gönderen tur operatörleri ve misafirler alınan HACCP belgelerine itimat etmemekte ve kendi tavsiye ettikleri firmalarla çalışmalarını istemekte olduğunu açıklayan yönetici, bu durumlar sonucunda; kurulan gıda güvenlik sistemi ve sonucunda alınan HACCP belgesi kamu kurumları tarafından tanınmamakta, yetkililer denetleme yapmakta ve yurt dışındaki işletmeler kamu denetimlerini ve HACCP belgesini önemsememektedir. Bu açıdan bakıldığında zaten hijyen ve sanitasyon kurallarına uyan işletmelerin HACCP belgelendirmesine ihtiyaç duymadığı ifade edilmiştir. Sonuç olarak belgelendirme karmaşası ve denetimlerin birbirinden bağımsız olması HACCP sisteminin önünde bir engel olarak görülmektedir.

Görüşmeler sırasında bazı yöneticiler artık HACCP sisteminin kurulması ve belgelendirilmesi işinin bir pazarlama aracı olarak görüldüğünü ve yeni bir ticaret kolu olduğunu söylemişlerdir. Bazı işletmelerin HACCP belgelendirmesine sadece, "işletmemizde HACCP gıda güvenlik sistemi var" ifadesini kullanabilmek için sahip olduğunu, aynı şekilde belgelendirme yetkisine sahip akredite kuruluşların da sadece bir kazanç kaynağı olarak gördükleri bu işin aslında gerçek amacı olan halk sağlığı ve gıda güvenliğinin ikinci planda kaldığını düşünen yöneticiler vardır.

3.2.6 Araştırma Sonuçlarının Önceki Araştırmalarla Karşılaştırılması.

HACCP gıda güvenlik sistemi uzun yıllardır bütün dünyada bilinen ve ilgi gösterilen konudur. HACCP gıda güvenlik sistemiyle ilgili bir çok araştırma yapılmıştır. Bu araştırmaların çoğu ülkemiz dışında yapılan araştırmalardır. Yapılan araştırmaların içinde HACCP sisteminin önündeki engelleri de araştıranlar bulunmaktadır. Ancak özellikle turizm sektöründe uygulamaların önündeki engelleri araştıran bir çalışmaya daha önce rastlanmamıştır. Bu sebeple, otel işletmelerinde yapılan bu araştırmanın okul yemek servisleri, kreşler ve hastanelerde yapılan

araştırmalardan farklı sonuçları olabileceğinden, daha önceki araştırmalarla karşılaştırmalar yapılması uygun olacaktır.

Araştırmamız sonuçları yöneticilerin çalışanların gıda güvenliği konusunda yeterli bilgiye sahip olmamasını önemli bir engel olarak algıladıklarını göstermektedir. Youn ve Sneed (2002)'de de yöneticiler personel eğitiminin en büyük bireysel engel olduğunu belirtmiş ve %22'si personelin kesinlikle eğitime ihtiyacı olduğunu ifade etmişlerdir. Bu sonuç aynı zamanda Sneed ve White (1993), Hwang ve diğerleri. (2001), ve Giampaoli ve diğerleri (2002); araştırmalarındaki sonuçlarla da benzer bir özellik göstermektedir.

Araştırmamızda yöneticilerin zamanının olmamasının ve çalışanların zamanın olmaması HACCP sisteminin önünde bir engel olmadığı ortaya çıkmıştır. Bu sonuçlar Giampaoli ve diğerleri (2002), Strohbehn ve diğerleri (2004) ve Roberts ve Sneed (2003)'ün sonuçlarıyla örtüşmemektedir. Green ve Selman (2005), çalışanların güvenli gıda üretebilmelerinin önündeki engellerin, zaman baskısı, ekipman yetersizliği, yönetimin ve meslektaşlarının gıda güvenliğine verdiği önem olduğunu belirtmişlerdir. Hertzman ve Barrash (2007) çalışması, zaman baskısının hijyen ve sanitasyonun uygulamalarının önünde bir engel olduğu sonucunu ortaya koymaktadır. Roberts ve Sneed (2003) araştırmasının sonuçları da yöneticilerin zamanının kısıtlı olduğunu belirtmişlerdir. Söz konusu araştırmalarda yöneticilerin ve çalışanların zamanın olmamasının bir engel olarak görüldüğü sonucu ortaya çıkmıştır. Bu sonuçlar bakımından araştırmalar farklılık göstermektedir.

Yine araştırmamızda mutfak ekipmanlarının yetersiz olmasının bir engel olmadığı anlaşılmıştır. Otel işletmelerinin tamamı ekipmanlarının yeterli ve günün şartlarına uygun olduğunu belirtmişlerdir. Bu sonuç Giampaoli ve diğerleri (2002)'nin sonuçlarının tam tersi bir durumu göstermektedir.

Araştırmamız sonucunda mevsimlik çalışanlar ve çalışanların gıda güvenliği sistemleri hakkında yeterli bilgiye sahip olmamaları HACCP sisteminin önünde engel olarak ortaya çıkmıştır. Strohbehn ve diğerleri (2004), yarı zamanlı çalışanların ve çalışanların yeterli bilgiye sahip olmamalarının bir engel olduğunu belirtmiştir.

Green ve Selman (2005)'in sonuçları gıda güvenliği eğitiminin bir engel olduğunu göstermektedir. Bu sonuçlar bakımından araştırmalar benzerlik göstermektedir.

Araştırmamızda HACCP sistemi için harcanacak mali kaynakların önemli bir engel olduğu görülmektedir. Bu açıdan araştırmamızın sonucu Giampaoli ve diğerleri (2002), Roberts ve Sneed (2003), Strohbehn ve diğerleri (2004) araştırmalarının sonuçlarını desteklemektedir.

3.3 SONUÇ VE ÖNERİLER.

Çalışmamız, Türkiye'deki konaklama işletmelerinin çoğunda bir Gıda Güvenlik Yönetim Sisteminin olmadığı varsayımından yola çıkarak, HACCP gıda güvenlik yönetim sisteminin otel işletmelerinde uygulanmasının önündeki engellerin belirlenmesi amacıyla yapılmıştır. Araştırmamız sonucunda Alanya'da faaliyet gösteren işletmelerin %83,7'sinin HACCP sistemine sahip olmadığı görülmüştür.

Otel işletmelerinde HACCP sisteminin uygulamasının önündeki en büyük engellerden birisi işletmeler tarafından fazla harcama yapılmasını gerektirmesidir. HACCP sistemini uygulamak isteyen işletmeler gıda üretim ve depolama alanlarını yeniden tasarlamak, değişiklikler yapmak ve yeni düzenlemeler getirmek durumundadır. Bu faaliyetler yıllar önce inşa edilmiş otel işletmeleri için büyük yatırım demektir. Otel işletmelerinin her şey dahil sistemiyle her gün biraz daha kötüye giden mali yapıları bu yatırımlara imkan vermemektedir. Bazı işlerin yapıldıktan sonra tekrar düzeltilmesi, ilk aşamada uygun olarak yapılmasından daha fazla maliyetlidir. Bu yüzden otel işletmeleri fizibilite çalışmalarından itibaren işletmenin geri hizmet alanlarını gıda güvenlik sistemlerinin öngördüğü şekilde planlamalı ve inşa etmelidir. Yatırımcılar bu konularda uzman olmadıklarından, büyük ihtimal ile planlama sürecinde eksiklikleri fark edemeyeceklerdir. Otel işletmelerinin yatırım ve işletme belgelendirmesi konusundan yetkili kamu kurumları, izinlerin verilmesi şartlarına mutfak planlamalarını da eklemelidirler. Ancak bu yaptırımın bütün işletmelere ayrı ayrı maliyetinin olmaması için, gıda güvenlik prosedürlerine uygun mutfak planlamasının kriterlerini ve örnek planlarını

işletmelere yatırım şartnameleri içinde sunmalıdır. Bu konuda ilk ve en büyük adımın kamu kurumları tarafından atılması gerekmektedir.

Araştırmanın sonuçları, otel işletmelerinin HACCP sistemini uygulamak istediklerinde işletme dışından uzman yardımı almalarına ihtiyaç duyduklarını göstermiştir. Bu durum işletmede HACCP sistemi konusunda uzmanların olmamasından kaynaklanmaktadır. Otel işletmelerinin yiyecek-içecek departmanlarında HACCP sistemi konusunda uzman kişileri istihdam etmelerine ihtiyaç vardır. İşletmede istihdam edilen uzman gerekli çalışmaları yaparak sistemin uygulamaya geçmesini sağlayabilir. Otel işletmeleri bünyelerinde en azından bir uzman istihdam etmelidir. İstihdam edilen gıda mühendisi veya uzman birden fazla işletmeye koordinatörlük yapabilmektedir. Bu açıdan birden fazla otel işletmeciliği yapan şirketler için daha kolay bir uygulamadır. Aynı şekilde yakın ilişkileri bulunan oteller birlikte bir uzman istihdam edebilirler. İşletmeciler ve yöneticiler kalifiye çalışanlar konusunda taviz vermemelidir. Bu istihdam sonucunda da işletmeler gıda güvenlik sistemi kurmak için dışarıdan yardım almak zorunda kalmayacaktır.

Otel işletmelerinde HACCP sisteminin kurulması onayını verecek olan işletmecilerin HACCP sistemi hakkında geniş bilgiye sahip olmamaları yiyecek-içecek yöneticilerince(%38,7) sistemin önünde bir engel olarak görülmektedir. İşletmecilerin gıda güvenliği konularında daha fazla bilgilendirilmeleri gerekmektedir. Bilgilendirme işletme içerisinde yöneticiler tarafından yapılabileceği gibi, bölgelerde bulunan endüstri birlikleri tarafından da yapılabilir. Örneğin ticaret ve sanayi odaları veya otelcilerin kurdukları diğer birliklerin toplantılarında gıda güvenliği konusunda uzman bir kişi, işletmecilere HACCP sisteminin önemi ve faydaları konusunda bilgi verebilir.

Yöneticiler tarafından engel olarak görülen diğer konulardan ikisi ise çalışanların gıda güvenliği konusunda yeterli bilgiye sahip olmamaları ve gıda güvenliği prosedürlerini takip etmek için motivasyonlarının olmamasıdır. Bu engellerin aşılabilmesi için otel işletmelerinin hizmet içi eğitim ve oryantasyon faaliyetlerini planlamaları ve uygulamaları gerekmektedir. Yiyecek-içecek departmanlarında istihdam edilecek personelin işe alımlarında da sertifikalara dikkat

edilmeli, daha önce gıda güvenliği, gıda ve su hijyeni konularında eğitim almış çalışanların tercih edilmesi gerekmektedir. İşletmeler mevsimlik çalışsalar bile her yıl aynı çalışanlar ile hizmete devam etmeye özen göstermelidirler.

Otel işletmelerinde çalışan personellerin arasında turizm meslek liselerinden ve üniversitelerin turizm alanında eğitim veren yüksek okul ve fakültelerinden mezun kişiler de bulunmaktadır. Turizm meslek liselerinde eğitim öğretim müfredatına gıda güvenlik sistemleri eğitiminin eklenmesi gerekmektedir. Bu düzenleme Milli Eğitim Bakanlığı tarafından en kısa zamanda yapılmalıdır. Aynı şekilde üniversitelerde turizm eğitimi veren okullar özellikle yiyecek-içecek bölümü olan yüksek okullar ders programlarına HACCP sistemi eğitimi verilen bir ders eklemelidirler. Bu dersin yürütülmesi gıda mühendisleri ile birlikte yapılmalı ve uygulamalı olarak işletmelerde HACCP sistemini kuruluşu açıklanmalıdır. Bu gelişmeler sağlandığı takdirde üniversitelerin yiyecek-içecek eğitimi veren bölümlerinden mezun olan öğrenciler bir otel işletmesinde HACCP sisteminin kurulması görevini rahatlıkla üstlenebilirler. Böylece mezun olan öğrencilerin bilgi ve yetenekleri artmış ve bu kişileri istihdam eden işletmelerin de uzman ihtiyacı karşılanmış olur.

Otel işletmelerinde HACCP sisteminin uygulanmasının önündeki en büyük engellerden biri olarak kamu uygulamaları görülmektedir. Kamu kurumları tarafından denetimlerin yapılmaması işletmelerin üzerinde bir yaptırım gücü oluşmasını engellemektedir. Kamu kurumları tarafından yapılan denetimlerin arttırılması gerekmektedir. Ancak denetimlerin arttırılmasından daha önemli olan konu suistimallerin engellenmesidir.

Araştırmamız sonucunda rehber kitap ve dokümanların olmamasının HACCP sisteminin önünde bir engel olduğu ortaya çıkmıştır. Yurt dışında birçok örneği bulunan rehberlerin, ülkemizde de her sektör için ayrı ayrı özelleştirilerek hazırlanması gerekmektedir. İlgili kamu kurumlarının bu konudaki eksiklikleri bir an önce gidererek gıda zincirindeki bütün işletmeler için gıda güvenliği prosedürleri ve HACCP uygulama rehberlerini işletmelerin kullanımına sunmalıdır.

Otel işletmelerinde gıda güvenliğinin sağlanmasının zorunlu kılınması gerekmektedir. Bunu sağlamak için iyi bir örgütlenme şarttır. Kamu kurumlarının haricinde sektör işletmelerinin oluşturduğu birlik ve odalar da işletmeler arası iletişimi koordine etmeli ve yol gösterici adımları atmalıdır. İşletmeciler ve çalışanlar için gıda güvenliği konusunda eğitim çalışmalarını düzenlemeli, tüm işletmelerin bu faaliyetlerden haberdar olmasını ve katılımlarını sağlamalıdır.

KAYNAKÇA

AKTAŞ, A. (2002). **Turizm İşletmeciliği ve Yönetimi**. Genişletilmiş ikinci baskı. Antalya.

ANONİM, (2004). **II. Tarım Şurası Gıda Güvenliği Komisyonu Çalışma Belgesi**, T.C. Tarım ve Köyişleri Bakanlığı, http://tarimsurasi.tarim.gov.tr/PDFLER/V.Komisyon.pdf adresinden 25 Temmuz 2007 tarihinde alınmıştır.

AZANZA M.P.V. and ZAMORA-LUNA M.B.V. (2005). Barriers Of HACCP Team Members To Guideline Adherence. **Food Control**. 16, 15–22. http://www.sciencedirect.com adresinden 13 Temmuz 2007 tarihinde alınmıştır.

BAI, L., MA, C., YANG, Y., ZHAO, S. and GONG, S. (2007). Implementation of HACCP System In China: A Survey of Food Enterprises Involved, **Food Control,** 18, 1108-1112. http://www.sciencedirect.com adresinden 13 Temmuz 2007 tarihinde alınmıştır.

BAŞ, M., ERSUN, A., KIVANÇ, G. (2006). Implementation Of HACCP And Prerequisite Programs In Food Businesses In Turkey. **Food Control**. 17, 118–126. http://www.sciencedirect.com adresinden 28 Ekim 2007 tarihinde alınmıştır.

BAŞ, M., YÜKSEL, M., ÇAVUŞOĞLU, T. (2207). Difficulties And Barriers For The Implementing Of HACCP And Food Safety Systems In Food Businesses In Turkey. **Food Control**, 18 (2007) 124–130. http://www.sciencedirect.com adresinden 30 Temmuz 2007 tarihinde alınmıştır.

BAUMAN, H.E. (1994). The Origin Of The HACCP System And Subsequent Evolution. **Food & Science Technology Today**. Volume 8: 66-72.

BAUMAN, H.E. (1995). The Origin And Concept Of HACCP. **Advances in Meat Research**. Volume: 10, 1-7.

BOLAT, T. (2002), HACCP Sistemi ve Bir Fast Food İşletmesi Uygulaması. **Anatolia Turizm Araştırmaları Dergisi**, Cilt:13, Sayı1, 63-83.

BEHRENS, R., STEFFEN, R. and LOCK, D. (1994). Travel Medicine: Before Departure. **Medical Journal of Australia**, 160 (7): 143-47.

CAC. (Codex Alimentarius Commission) (2003). CAC/RCP 1-1969, Rev.4. Recommended International Code Of Practice General Principles Of Food Hygiene. www.codexalimentarius.net /download/standards/23/cxp_001e.pdf adresinden 17 Eylül 2007 tarihinde alınmıştır.

CHEUNG, G., PRISK, E. M. and MAXWELL, S. M (2000). The Knowledge And Practice Of British Tourists With Regards To The Presentation Of Food Related Illness. In Conference Proceedings: **Food Safety In Travel And Tourism**, 12-16.

CLAYTON, D.A. and GRIFFITH, C.J. (2004), Observation Of Food Safety Practices In Catering Using Notational Analysis, **British Food Journal**, Vol. 106 No. 3, pp. 211-27.

CLAYTON, D.A., GRIFFITH, C.J., PRICE, P.E. and PETERS, A.C. (2003), Food Handlers' Beliefs And Self-Reported Practices, **International Journal of Environmental Health Research**, Vol. 12 No. 1, pp.25-39.

COSSAR, J., REID, D., FALLON, R., BELL, ERIDING, M., FOLLETT, E., DOW, B., MITCHELL, S. and GRIST, N. (1994). A Cumulative Review Of Studies Of Travelers, Their Experience Of Illness And The Implication Of Their Findings. **Journal of Infection**, 21: 27-42.

DELGADO, E. (2000). The Cristal Programme: HACCP Application For The Tourism Industry. In Conference Proceedings **Food Safety In Travel And Tourism**, 78-94.

DPT. (Devlet Planlama Teşkilatı) (2006) Gıda Güvenliği, Bitki Ve Hayvan Sağlığı Özel İhtisas Komisyonu Raporu, **Devlet Planlama Teşkilatı Müsteşarlığı 9. Kalkınma Planı (2007-2013).** http://www.dpt.gov.tr adresinden 9 Ağustos 2007 tarihinde alınmıştır.

ERGİN, Y. (2007). Iso 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi Ve Iso 13001, Kritik Kontrol Noktalarında Tehlike Analizleri – HACCP Karşılaştırması, Yüksek Lisans Tezi, Dokuz Eylül Üniversitesi. http://www.yok.gov.tr adresinden 3 Ağustos 2007 tarihinde alınmıştır.

ERKAN, Ü.C. (2006). Bir Hazır Yemek Üretim Tesisinde HACCP Gıda Güvenliği Sisteminin Kurulması Üzerine Bir Araştırma, Yüksek Lisans Tezi, Trakya Üniversitesi. http://www.yok.gov.tr adresinden 3 Ağustos 2007 tarihinde alınmıştır.

FDA. (Food and Drug Administration) (2004). U. S. Department Of Health and Human Services Public Health Service Food and Drug Administration 2001 Food Code (Updated April 2004) http://vm.cfsan.fda.gov/~acrobat/fcannex5.pdf. adresinden 28 Ekim 2007 tarihinde alınmıştır.

GIAMPAOLI, J., SNEED, J., CLUSKEY, M. and KOENIG, H.F. (2002). School Foodservice Directors' Attitudes And Perceived Challenges To Implementing Food Safety And HACCP Programs. **The Journal of Child Nutrition & Management**, 26. http://docs.schoolnutrition.org/newsroom/jcnm/02spring/giampaoli1/. adresinden 21Kasım 2007 tarihinde alınmıştır.

GILLING,S., TAYLOR, E. A., KANE, K., and TAYLOR, J. Z. (2001). Successful Hazard Analysis Critical Control Point Implementation In The Unitedkingdom: Understanding The Barriers Through The Use Of A Behavioral Adherence Model. **Journal of Food Protection**, 64(5), 710–715

GILMORE S.A., BROWN N.E. and DANA J.T. (1998). A Food Quality Model For School Food Services. **The Journal of Child Nutrition & Management**;

22. 332-39. http://docs.schoolnutrition.org/newsroom/jcnm/archives/JCN&M%201998%20Issue%202.pdf adresinden 5 Eylül 2007 tarihinde alınmıştır.

GREEN, L.R. and SELMAN, C. (2005), Factors Impacting Food Workers' And Managers' Safe Food Preparation Practices: A Qualitative Study, **Food Protection Trends**, Vol. 25 No. 12,pp. 981-90.

HERTZMAN, J. and BARRASH, D. (2007). An Assessment Of Food Safety Knowledge And Practices Of Catering Employees. **British Food Journal**. Vol. 109, No. 7. 562-576. www.emeraldinsight.com adresinden 2 Ocak 2008 tarihinde alınmıştır.

HWANG, J.H., ALMANZA, B.A., and NELSON, D.C. (2001). Factors Influencing Indiana School Foodservice Directors/Managers' Plans To Implement A Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) Program. **The Journal of Child Nutrition & Management**, 25, 24-29.

İNTERNET 1: (2007) www.turizmdebusabah.com. 2.2.2007 tarihli yazısı: http://www.turizmdebusabah.com/HaberPrint~haberNo~31543.htm adresinden 10 Temmuz 2007 tarihinde alınmıştır.

KALAYCI, Ş. (2006). Faktör Analizi. **SPSS Uygulamalı Çok Değişkenli İstatistik Teknikleri.** Kalaycı, Ş (Editör). (ikinci baskı). Ankara: Asil Yayın Dağıtım.

KHANDKE, S.S. and MAYES, T. (1998). HACCP Implementation: A Practical Guide To The Implementation Of The HACCP**, Food Control**, 9, 103-109. . http://www.sciencedirect.com adresinden 22 Temmuz 2007 tarihinde alınmıştır.

KUŞLUVAN, Z. ve KUŞLUVAN, S. (2005).Otel İşletmelerinde İş ve İşletme İle İlgili Faktörlerin İşgören Tatmini Üzerindeki Görece Etkisi: Nevşehir Örneği. **Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi**, Cilt :16, Sayı: 2, 183-203.

LAWTON, G. and PAGE, S. (1997). Evaluating Travel Agents' Provision Of Health Advice To Travelers. **Tourism Management**, 18 (2): 89-104.

MACLAURIN, T. L. (2001). Food Safety In Travel And Tourism. **Journal of Travel Research.** 39: 332-333. http://jtr.sagepub.com adresinden 22 Şubat 2008 tarihinde alınmıştır.

MACLAURIN, T., LOI, S. and MACLAURIN, D. (2000). Air Travelers' Attitudes To Food Safety. In Conference Proceedings: **Food Safety In Travel And Tourism**, 17.

MANNING, C.K., SNIDER, O.S. (1993), Temporary Public Eating Places: Food Safety Knowledge, Attitudes And Practices, **Journal of Environmental Health**, Vol. 56 No. 1, pp. 24-8.

PANISELLO, P.J., QUANTICK, P.C. and KNOWLES, M.J.(1999). Towards The Implementation Of HACCP: Results Of A UK Regional Survey, **Food Control**, 10, 87-98. . http://www.sciencedirect.com adresinden 22 Temmuz 2007 tarihinde alınmıştır

PANISELLO, P. J., and QUANTICK, P. C. (2001). Technical Barriers To Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP). **Food Control**, 12 (3), 165-173. http://www.sciencedirect.com adresinden 22 Temmuz 2007 tarihinde alınmıştır

RHYNARD, H. (2001). Food Safety Knowledge Of Grocery Store Managers. Thesis of Master Of Science, Faculty of D'Youville College School Of Health an Human Services, Buffalo New York. http://proquest.umi.com adresinden 16 Temmuz 2007 tarihinde alınmıştır.

RIGGINS, L. D. (2006). Beliefs And Perceptions About HACCP In Childcare Centers: An Exploratory Study, Phd. Thesis, Kansas State University. http://proquest.umi.com adresinden 16 Temmuz 2007 tarihinde alınmıştır.

ROBERTS, K. R. and SNEED, J. (2003). Status Of Prerequisite And HACCP Program Implementation In Iowa Restaurants. **Food Protections Trends**, Vol: 23, No:10. 808-816.

ROBERTS, K. R., BARRET, B. And SNEED, J. (2005). Status Of Prerequisite And HACCP Program Implementation In Lowa And Kansas Restaurants: Sanitarians' Perspective, **Food Protectin Trends**, Vol: 25, No: 9, 694-700.

SAĞLIK BAKANLIĞI. (2004) T.C. Sağlık Bakanlığı Araştırma Planlama ve Koordinasyon Kurulu Başkanlığı, **Sağlık İstatistikleri 2003**. www.saglik.gov.tr adresinden 15 Ocak 2008 tarihinde alınmıştır.

SERTAKAN, A. (2006). Bisküvi Üretim Proseslerinde HACCP Gıda Güvenliği Sisteminin Kurulması Ve Uygulamaları Üzerine Bir Çalışma, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi. Trakya Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Tekirdağ. http://www.yok.gov.tr adresinden 22 Kasım 2007 tarihinde alınmıştır.

SEZGİN, O. M. (2001). **Genel Turizm ve Turizm Mevzuatı**. (İkinci baskı). Ankara: Detay Yayıncılık.

SİPAHİ, B. , YURTKORU, E.S., ÇİNKO, M. (2008). **Sosyal Bilimlerde SPSS'le Veri Analizi.** İkinci baskı. Beta Basım Dağıtım. İstanbul.

SNEED, J., STRONBEHN, C. and GILMORE, S. A. (2004). Food Safety Practices And Readiness To Implement HACCP Programs In Assisted-Living Facilities In Iowa. **Journal of the American Dietetic Association**, 104, 1678-(6). http://www.sciencedirect.com adresinden 3 Eylül 2007 tarihinde alınmıştır.

STROHBEHN, C., GILMORE, S., SNEED, J. (2004). Food Safety Practices And HACCP Implementation: Perceptions Of Registered Dietitians And Dietary Managers. **Journal of the American Dietetic Association**, 104, 1692-1699. http://www.sciencedirect.com adresinden 3 Eylül 2007 tarihinde alınmıştır.

ŞANLIER, N. (2005). Yerli Ve Yabancı Turistlerin Türk Mutfağı Hakkındaki Görüşleri. **Gazi Eğitim Fakültesi Dergisi**, 25:1:213-227.

ŞENER, B. (2001). **Konaklama İşletmelerinde Ön Büro Yönetimi**. Ankara: Detay Yayıncılık.

ŞENER, B. (2007). **Modern Otel İşletmelerinde Yönetim ve Organizasyon**. Ankara: Detay Yayıncılık.

TAYLAN, S. (2004). Turizm İşletmelerinde Gıda Güvenliği ve HACCP: Kavramlar ve Bir Uygulama. Yüksek Lisans Tezi, Akdeniz Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, İktisat Anabilim Dalı. Antalya. http://www.yok.gov.tr adresinden 10 Ocak 2008 tarihinde alınmıştır.

TAYLOR, E. (2001). HACCP In Small Companies; Benefit or Burden. **Food Control**. 12. 217-222. http://www.sciencedirect.com adresinden 20 Temmuz 2007 tarihinde alınmıştır.

TRAVEL WEEKLY (1998). "Have You Been Ill on Vacation?" **Travel Weekly**, July 30, 18.

TS 13001- (2003) Tehlike Analizi ve Kritik Kontrol Noktalarına (HACCP) Göre Gıda Güvenliği Yönetimi – Gıda Üreten Kuruluşlar ve Tedarikçileri İçin Yönetim Sistemine İlişkin Kurallar.

TSE EN ISO 22000. Türk Standartları Enstitüsü, G-F TSE-ISO-EN 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemleri Temel Eğitimi Kitapçığı.

TUOMINEN, P., SEBASTIAN, H., AARNISALO, K., RAASKA, L. and MAIJALA, R. (2003). Trapping The Foof Safety Performance Of All Small Or Medium Sized Food Company Using A Risk Based Model. **Food Control**, 14, 573-578. http://www.sciencedirect.com adresinden 18 Temmuz 2007 tarihinde alınmıştır.

TUİK. (Türkiye İstatistik Kurumu) (2008). Sosyal Güvenlik ve Sağlık İstatistikleri, Sağlık İstatistikleri, Hastalık Nedenleri. www.tuik.gov.tr adresinden 22 Temmuz 2008 tarihinde alınmıştır.

VELA A.R. and FERNANDEZ J.M. (2003). Barriers For The Developing And Implementation Of HACCP Plans: Results From A Spanish Regional Survey. **Food Control.**14, 333-337.

YOUN, S. and SNEED, J. (2002). Training And Perceived Barriers To Implementing Food Safety Practices In School Foodservice. **The Journal of Child Nutrition & Management**, Fall (02). http://docs.schoolnutrition.org/newsroom/jcnm/02fall/youn/ adresinden 4 Eylül 2007 tarihinde alınmıştır.

YOUN, S. and SNEED J. (2003). Implementation Of HACCP And Prerequisite Programs In School Foodservice, **Journal Of The American Dietetic Association**, Vol: 103, Number 1, 54-60. http://www.sciencedirect.com adresinden 23 Temmuz 2007 tarihinde alınmıştır.

WALLACE, C. and WILLIAMS, T. (2001). Pre-requisite: A Help or A Hindrance To HACCP, **Food Control**, 12, 235-240. http://www.elsevier.com/locate /foodcont adresinden 24 Temmuz 2007 tarihinde alınmıştır.

WALKER, E., PRITCHARD, C. and FORSYTHE, S. (2003). Hazard Analysis Critical Control Points And Prerequisite Programme Implementation In Small And Medium Size Food Businesses. **Food Control.** 14,169–174 http://www.sciencedirect.com adresinden 23 Temmuz 2007 tarihinde alınmıştır.

WHO, (1999). "Food Safety Programme, Strategies for Implementing HACCP in Small and/ or Less Developed Businesses" Report of a WHO Consultation, 16- 19 June. The Hague, http://www.who.int/foodsafety/publications/fs management/en/HACCP_smallbus.pdf adresinden 9 Ekim 2007 tarihinde alınmıştır.

WHO, (2006). "Prevention of Foodborne Disease: The Five Keys to Safer Food" World Healt Organization International Food Safety Authorities Network (INFOSAN). http://www.who.int/foodsafety/publications/consumer/5keys/en/index.html. adresinden 10 Temmuz 2007 tarihinde alınmıştır.

EK 1: Araştırmada Kullanılan Ölçek

Otel İşletmesinin Türü: 4 yıldız 5 yıldız
Otel İşletmenizde Gıda Güvenlik Sistemi Var mı? Evet Hayır Kurulum aşamasında

	HACCP Sisteminin Önündeki Engeller	Kesinlikle Katılmıyorum	Katılmıyorum	Kararsızım	Katılıyorum	Kesinlikle Katılıyorum
1	Çalışanların yoğun olmalarından dolayı gıda güvenlik sistemiyle doğacak yeni uygulamalar için yeterli zamanın olmaması.					
2	Yiyecek-içecek departman yöneticilerinin gıda güvenlik yönetim sistemi geliştirmeleri için yeterli zamanının olmaması.					
3	Gıda güvenlik sistemi kurmak için gerekli rehber kitap ve dokümanların olmaması.					
4	Gıda güvenliği sistemine sahip olunması için devlet tarafından gerçek bir teşvikin olmaması.					
5	Yetkililer tarafından gıda güvenliği konusunda kontrollerin yapılmaması.					
6	İşletmenin ve yöneticilerin gıda güvenliği sistemleri hakkında geniş bilgiye sahip olmaması.					
7	Yiyecek-içecek departmanlarında çalışanların gıda güvenliği ile ilgili yeterli bilgiye sahip olmaması.					
8	Çalışanların gıda güvenliği prosedürlerini takip etmeleri için motivasyonlarının olmaması.					
9	Çalışanların sayısı gıda güvenliği sistemi uygulamaları için yeterli değildir.					
10	Mevsimlik çalışanların çok olması.					
11	Mutfak ekipmanlarının gıda güveliği sistemine sahip olmak için yetersiz olması.					
12	Gıda güvenliği sistemine sahip olmak için fazla harcama yapmak gerekmektedir.					
13	HACCP sistemi ile ilgili bilgi alınabilecek Türkçe kaynakların az olması.					
14	İşletmenin mutfağı ve depolama alanları gıda güvenlik sistemi kurmak için uygun tasarlanmamış olması.					
15	Gıda güvenliği sistemi kurulmasının işletmenin öncelikleri arasında olmaması.					
16	Yönetimin, gıda güvenlik sistemine sahip olmayı desteklememesi.					
17	Devlet tarafından HACCP sistemine sahip olunması ile ilgili denetimin yapılmaması.					
18	Gıda güvelik sistemi kurmak için dışarıdan uzman yardımı almak gerekir.					
19	HACCP sistemindeki karmaşık terimler ve kurallar uygulamayı güçleştirmektedir.					
20	Gıda güvenlik sistemlerini yararlı bulmuyorum.					