



Journal of Recreation and Tourism Research

Journal home page: www.jrtr.org

ISSN:2148-5321

GASTRONOMİ VE AŞÇILIK ÖĞRENCİLERİNİN GIDA HİJYENİ VE GIDA GÜVENLİĞİ KONUSUNDA BİLGİ, TUTUM VE UYGULAMA DÜZEYLERİNİN ÖLÇÜLMESİ

Özkan DEMİR^a

Ufuk SAMAV^b

Göksel Kemal GİRGİN^c

^aBalıkesir University, Faculty of Tourism, Balıkesir, Turkey (ozkan.demir@yahoo.com)

^bBalıkesir University, Faculty of Tourism, Balıkesir, Turkey (ufuk.samav@gmail.com)

^cBalıkesir University, Faculty of Tourism, Balıkesir, Turkey (girgin@balikesir.edu.tr)

ARTICLE HISTORY

Received:

31.03.2017

Accepted:

10.04.2017

Anahtar Kelimeler:

Hijyen
Sanitasyon
Gıda hijyeni
Gıda güvenliği
Gastronomi ve mutfak eğitimi

Keywords:

Hygiene
Sanitation
Food hygiene
Food safety
Gastronomy and culinary training

ÖZ

Gıda hijyeni ve güvenliğinin sağlanabilmesi için gıda üretim yerlerinde çalışan iş görenlerin, bu konudaki bilgi düzeylerinin yeterli seviyede olması gerekmektedir. Bu çalışmanın amacı, ileriki dönemlerde sektörde istihdam edilme olasılıklarını fazla olduğu Gastronomi ve Mutfak Sanatları ile Aşçılık bölümü öğrencilerinin, gıda güvenliği ile ilgili bilgi, tutum ve uygulama düzeylerini belirlemektir. Belirlenen bu amaç doğrultusunda farklı üniversitelerde gastronomi ve mutfak sanatları ile aşçılık bölümlerinde eğitim gören toplam 386 öğrenci ile gıda hijyeni ve güvenliği, besinlerin bozulmasına neden olan etmenler, besinlerin saklama koşulları ve bazı patojenlerin ne gibi problemlere sebebiyet verebileceği ilgili bir anket yapılmıştır. Araştırma sonuçlarına göre; çapraz bulaşma, yiyecek ve içeceklerin zaman ve sıcaklık koşullarına göre doğru depolanması, hastalık riskini arttıran gıdalar ve gıda kaynaklı hastalık ölçeğinde en çok hastalık riski altında kalan gruplar konusunda katılımcıların bilgi ve uygulama düzeylerinin orta seviyede olduğu tespit edilmiştir. Ancak öğrencilerin, patojenler ve ilişkili oldukları gıdalar ile ilgili bilgi düzeylerinin oldukça düşük olduğu tespit edilmiştir.

ABSTRACT

In order to ensure food hygiene and safety, the level of knowledge of workers in food production areas need to be sufficient. The purpose of this study is to determine the level of knowledge, attitude and practice of food safety in the students of Gastronomy and Culinary Arts and Cookery department where the probability of employment in the sector is high in the future periods. In accordance with this purpose, a survey was conducted on a total of 386 students from different gastronomy and culinary arts and culinary departments in different universities on food hygiene and safety, factors that cause food deterioration, storage conditions of food and some problems with some pathogens. According to the results of the research; Cross-contamination, correct storage of food and beverages according to time and temperature conditions, food and food-borne diseases that increase the risk of illness, and participants who are most at risk of disease are at a moderate level of knowledge and practice. Nevertheless, it has been found that students' knowledge of pathogens and the related foods is very low.