

**Trakya Bölgesinde Kırsal ve Kentsel
Tüketicilerin Gıda Ürünleri Tüketim
Alışkanlıkları ve Gıda Güvenliğine İlişkin
Bilgi Düzeylerinin Belirlenmesi**
Emine YILMAZ
Doktora Tezi
Tarım Ekonomisi Anabilim Dalı
Danışman: Prof. Dr. İ. Hakkı İNAN
2008

T.C.
NAMIK KEMAL ÜNİVERSİTESİ
FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ

DOKTORA TEZİ

**TRAKYA BÖLGESİNDE KIRSAL VE KENTSEL TÜKETİCİLERİN GIDA
ÜRÜNLERİ TÜKETİM ALIŞKANLIKLARI VE GIDA GÜVENLİĞİNE İLİŞKİN
BİLGİ DÜZEYLERİNİN BELİRLENMESİ**

EMİNE YILMAZ

TARIM EKONOMİSİ ANABİLİM DALI

DANIŞMAN: PROF.DR. İ. HAKKI İNAN

TEKİRDAĞ-2008

Her hakkı saklıdır

Prof.Dr. İ. Hakkı İNAN danışmanlığında, **Emine YILMAZ** tarafından hazırlanan bu çalışma **05/09/2008** tarihinde aşağıdaki jüri tarafından Tarım Ekonomisi Anabilim Dalı'nda **DOKTORA** tezi olarak kabul edilmiştir.

Juri Başkanı: Prof. Dr. Gamze SANER

İmza :

Üye: Prof. Dr. İ. Hakkı İNAN

İmza :

Üye: Prof. Dr. Şefik KURULTAY

İmza :

Üye: Yrd. Doç. Dr. Yasemin ORAMAN

İmza :

Üye : Yrd. Doç.Dr. Ömer AZABAĞAOĞLU

İmza :

Yukarıdaki sonucu onaylarım

Prof. Dr. Orhan DAĞLIOĞLU

Enstitü Müdürü

DOKTORA TEZİ

**TRAKYA BÖLGESİNDE KIRSAL VE KENTSEL TÜKETİCİLERİN GIDA
ÜRÜNLERİ TÜKETİM ALIŞKANLIKLARI VE GIDA GÜVENLİĞİNE İLİŞKİN
BİLGİ DÜZEYLERİNİN BELİRLENMESİ**

EMİNE YILMAZ

**Namık Kemal Üniversitesi
Fen Bilimleri Enstitüsü
Tarım Ekonomisi Anabilim Dalı**

Danışman: Prof.Dr. İ.Hakkı İNAN

Bu çalışmada Trakya bölgesinde kentsel ve kırsal kesimde yaşayan bireylerin gıda ürünleri satın alırken dikkat ettikleri parametreler, tüketim alışkanlıkları ve gıda güvenliği ile ilgili sağlık riskleri karşısında bilgi düzeyleri ve tutumları incelenerek beklentileri belirlenmiştir.

Çalışma Trakya bölgesinde (Tekirdağ, Edirne, Kırklareli) kentsel (385 kişi) ve kırsal kesimde(385 kişi) olarak ailede gıda tüketim kararında etkili olan bireylerle toplam (770 hane) ile yüz yüze görüşülerek yapılmıştır.

Elde edilen veriler istatistiksel olarak tanımlayıcı ve çıkarımsal istatistik açısından bilgisayar ortamında paket program yardımı ile analiz edilmiştir. Verilerin değerlendirilmesinde *t-testi*, *khi-kare* ve *faktör analizinden* de yararlanılmıştır.

Araştırmada Trakya Bölgesinde bulunan üç il Edirne, Kırklareli ve Tekirdağ illerinde ve ayrıca kırsal ve kentlerde yaşayan tüketicilerin gıda alışverişlerinde dikkate aldıkları kriterlerin önem değerlendirmeleri arasında fark olup olmadığı Çok Değişkenli Varyans Analizi (*MANOVA*) yardımıyla belirlenmiştir.

Bireylerin gıda güvenliği hakkında bilgi sahibi olmalarında etkili olan faktörler *Logit Analizi* yardımıyla ortaya konmuştur. Sonuçlarına göre cinsiyet, köy-şehir ve eğitim değişkenleri istatistiki olarak anlamlı ve eğitim katsayılarının beklentilerle uyumlu oldukları tespit edilmiştir. Faktör grubu değişkenlerden ise sadece birinci (*gıda içeriği bilinci*, *uygun hazırlama ve bilinçli satın alma*) ve üçüncü faktör grubu (*kalite ve fiyat*) değişkeni istatistiki olarak anlamlı bulunmuştur.

Çalışmaya katılan kişilerin 557'si bayan (%72,3), 213'ü (%27,7) erkektir. Ailelerin sosyo-demografik özellikleri ve ekonomik durumlarına göre gıda tüketimi ve gıda güvenliği konusuna bakış açıları araştırılmıştır. Hanelerde alışverişin anne ve baba tarafından yapıldığı, hanelerin eğitim durumu ve ekonomik durum yükseldikçe hazır gıda tüketimlerinin arttığı, gıda alırken en önemli konuların tazelik, ürünün tadı ve lezzetiyle birlikte gıda güvenliğinin önemli olduğu belirlenmiştir. Kentlerde yaşayanların kırsal kesimde yaşayanlara göre gıda tüketiminde daha dikkatli oldukları özellikle hayvansal ürün kaynaklı hastalıklara karşı kentte yaşayanların daha önemle üzerinde durdukları belirlenmiştir.

Anahtar kelimeler: Tüketici Bilinci, Gıda Güvenliği, Beslenme, Satın Alma
2008, 142 sayfa

ABSTRACT
Ph.D. Thesis

**DETERMINATION OF THE FOOD CONSUMPTION BEHAVIORS AND THE
FOOD SAFETY KNOWLEDGE LEVEL OF THE CONSUMERS LIVING IN RURAL
AND URBAN AREAS IN THRACE REGION**

Emine YILMAZ

Namık Kemal University
Graduate School of Natural and Applied Sciences
Main Science Division of Agricultural Economy

Supervisor :Prof. Dr. I. Hakkı INAN

The parameters of the buying decision of the people living in the rural and the urban areas in Thrace region, and their consumption behaviors, knowledge levels and attitudes about the health risks related with food safety were investigated and their expectations were determined.

The research was conducted with a total of 770 households (of which 385 was from rural areas, and 385 from urban areas) that were effective on the foodstuff consumption.

The data were statistically analyzed in terms of descriptive and inferential statistics by using statistical package programme. t test, khi square test and factor analyses were made for the evaluation of the data.

The differences between the evaluation of the criteria which were considered while buying foodstuffs by the consumers living in three different cities in Thrace Region, ie. Edirne, Kırklareli and Tekirdağ, and rural and urban areas were determined by using Multivariate analysis of variance (MANOVA).

The factors affecting the knowledge level of the consumers were determined by means of Logit Analysis. The results show that the variables, ie. gender, rural-urban area, education level, were statistically significant and the slope ratios were compatible with the expectations. Only the first (knowledge about ingredients, right preparation of foodstuffs, buying decision) and the third (quality and price) factor group variables were found to be statistically significant.

The research was conducted on 557 female (72.3%) and 213 male (27.7%). The socio-demographic features of the families, their food consumption with respect to their economical conditions and their attitudes towards food safety were investigated. It is determined that the shopping are done by the parents in households and freshness, taste and the flavour of the food product are important issues about the buying decision of food products as well as food safety. And also it is determined that the higher the educational and the economical level of the family, the higher the consumption of ready-to-eat food products. The research indicates that the families living in urban areas give more importance to food consumption compared to the ones living in rural areas, and families living in urban areas emphasize the food-borne diseases, especially these originating from foodstuffs of animal origin, than the families living in rural areas.

Keywords : Food Safety, Consumer behavior, nutrition, Food consumption

2008, 142 pages

İÇİNDEKİLER	SAYFA NO
1.GİRİŞ	1
2.KONU İLE İLGİLİ ÇALIŞMALAR	7
3. MATERYAL VE YÖNTEM	12
3.1. Materyal	12
3.2. Yöntem	12
3.2.1. Verilerin toplanması Sırasında Örneklemeye Yöntemi	13
3.2.2.Verilerin Analizinde Kullanılan Yöntem	15
3.2.3. Analiz Yöntemleri.	16
3.2.3.1. Faktör Analizi	16
3.2.3.2.Logit Analizi	18
3.2.3.3. Çok Faktörlü Varyans Analizi (MANOVA)	21
3.2.3.4.“Ki-Kare” ve “t” Testi	21
4. BESLENME VE GIDA GÜVENLİĞİ	23
4.1. Beslenme ve Besin Grupları	23
4.1.1. Beslenme	23
4.1.2. Besin Grupları	25
4.1.3. Gıda Katkı Maddeleri	26
4.1.4. Gıdalardan Kaynaklanan Hastalıklar ve Zehirlenmeler	28
4.1.5. Gıdalardaki tehlikeler	29
A. Biyolojik tehlikeler	30
a) Gıda zehirlenmeleri	30
b) Virüsler	31
c) Küfler	31
d) Algler	31
e) Prionlar	32
B. Kimyasal tehlikeler	32
a) Tarım ilaçları	33
b) Gübre kalıntıları	33
c) Veteriner ilaçları	33
d) Alerjenler	34
e) PAH (Polisiklik Aromatik Hidrokarbonlar)	35
f) Ağır metaller	35
g) Ambalaj maddelerinden geçişler	35
C. Fiziksel tehlikeler	35
4.2. Gıdalarda Kalite Güvenliği ve Kalite Güvenlik Sistemleri	36
4.2.1. Tehlike Analizi ve Kritik Kontrol Noktaları (HACCP)	37
4.2.2. GMP (Good Manufacturing Practice) Uygulamaları	38
4.2.3. EUROGAP Protokolü (Avrupa Perakendeciler Ürün Çalışma Grubu İyi Tarım Uygulamaları)	39
4.2.4. Entegre Mücadele	39
4.2.5. ISO 9000 Standartları	40
4.2.6. Çevresel Yönetim Sistemleri ve ISO 14000 Standartları	41
4.2.7. ISO 22000:2005- Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi	42
4.2.6. Dünyada ve Türkiye’de Gıda Güvenliği	43
4.2.6.1. Dünyada Genel Durum	43

4.2.6.2. Avrupa Birliğinde Genel Durum	44
A- Yeşil Belge	45
B- Beyaz Belge	46
C- Gıda Güvenliği'ne ilişkin Tüzük (178/2002/EC)	48
4.2.6.3. Türkiye'de Gıda Güvenliği	50
4.2.6.3.1. Türkiye'de Gıda Güvenlik Sistemleri Konusunda Uygulamalar	50
4.2.6.4. Türk Gıda Mevzuatı	51
4.2.6.1.2. Türkiye'de Gıda Kontrolünde Görevli Kamu Kurumları	55
1. Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı	55
2. Sağlık Bakanlığı	58
4.2.7. Türkiye'de Gıda Tüketimi	60
5. TÜKETİCİ DAVRANIŞLARI VE TÜKETİCİ SATIN ALMA DAVRANIŞLARINI ETKİLEYEN FAKTÖRLER	65
5.1. Gıda Talebinin Temel Gütüleri	65
5.1.1. Beslenme	65
5.1.2. Sağlık	65
5.1.3. Lezzet faktörü	66
5.1.4. Tüketim kolaylığı	66
5.1.5. Gıda güvenliği	66
5.1.6. Referans gruplarıyla uyum	66
5.1.7. Prestij	67
5.1.8. Çevre	67
5.2. Gıda Tüketim Alışkanlıkları ve Güncel Eğilimler	67
5.3. Tüketicinin Karar Süreci	68
5.4. Gıda Alımında Tüketici Davranışı	69
6. ARAŞTIRMA BULGULARI	70
6.1. Araştırma Alanındaki Ailelerin Sosyo-Demografik Özellikleri	70
6.2. Gelir gruplarına göre gıda harcama yapısı	72
6.3. Tüketicilerin Hazır Yiyecek Kullanma Durumu	74
6.4. Tüketicilerin Perakendeci Seçimi ve Satın Alma Davranışları	76
6.4.1. Aile Bireylerinin Gıda Alışverişini Yapma Durumu	76
6.4.2. Gıda Maddesi Satın Alınırken Önem Verilen Konular	77
6.4.2.1. Manova Analizi Sonuçları	78
6.4.3. Gıda Güvenliği Açısından Tüketicileri Endişelendiren Durumlar	82
6.4.4. Tüketicilerin Gıda Maddesi Satın Alırken Etkilendiği Unsurlar	84
6.4.5. Ailelerin Başlıca Gıda Maddelerini Satın Aldıkları Perakendeciler	86
6.5. Tüketicilerin Gıda Güvenliği Hakkında Bilgi Düzeyleri	88
6.6. Tüketicilerin Son Üç Yılda Gıda Ürünleri Tüketiminde Değişme Durumu	91
6.7. Gıda Ürünlerinin Gıda Güvenliği Açısından Değerlendirilmesi	92
6.8. Tüketicilerin Günlük Alınması Gereken Kalori Miktarları Hakkında Bilgi Düzeyleri	93
6.9. Tüketicilerin Etiket Bilgilerini İnceleme Durumları	94
6.10. Tüketicilerin Gıda Ürünü Satın Alırken Dikkat Ettikleri Özellikler	98
6.11. Süt ve Süt Ürünleri Tüketimi	103
6.12. Et ve Et Ürünleri Tüketiminde Dikkat Edilen Özellikler	106
6.13. Organik Ürün Kavramından Haberdar Olma Durumu	108
6.14. Ailede Zehirlenme Durumu	110
6.15. Tüketicilerin Gıda Güvenliği Hakkındaki Bilgi Sahibi Olmalarında Etkili Olan Faktörlerin Logit Analizi İle Değerlendirilmesi	114
7. SONUÇ ve ÖNERİLER	119

KAYNAKLAR	129
TEŞEKKÜR	136
ÖZGEÇMİŞ	137
EK 1. Anket Formu	138

ÇİZELGELER DİZİNİ	SAYFA NO
Çizelge 3.1. Örnek Hacminin İllerin Kentsel Alanda Yaşayan Nüfus Yoğunluğuna Göre Dağılımı	14
Çizelge 3.2. Örnek Hacminin İllerin Kırsal Alanda Yaşayan Nüfus Yoğunluğuna Göre Dağılımı	15
Çizelge 3.3. Değişkenlerin Tanımları	20
Çizelge 4.1. Harcama Türlerine göre ayık ortalama tüketim harcamasının dağılımı	60
Çizelge 4.2. Temel Gıda Ürünlerinde Kişi Başına Düşen Yıllık Tüketim Miktarı ve Gıda Harcaması İçindeki Payları (1994–2005)	62
Çizelge 4.3. Gelire göre sıralı % 20'lik gruplar itibariyle tüketim harcamalarının dağılımı	63
Çizelge 4.4. Türkiye’de Gıda Harcamasının Alt Gruplara Dağılımı	64
Çizelge 5.1. Gıda alımında tüketici davranışı	70
Çizelge 6.1. Araştırma Alanındaki Bireylerin Demografik Özellikleri	71
Çizelge 6.2. Araştırma Alanındaki Ailelerin Aylık Gelirleri ve Gıda Harcamaları	73
Çizelge 6.3. Araştırma Alanındaki Bireylerin Hazır Yiyeceklerden Kullanma Durumu	75
Çizelge 6.4. Tüketicilerin Gıda Ürünü Almadan Önce Dikkat Ettikleri Özellikler	78
Çizelge 6.5. Hotelling'in T-Kare Testi	79
Çizelge 6.6. Faktör Analizi Sonuçları	80
Çizelge 6.7. Trakya Bölgesindeki Köylerde ve Kentlerde Yaşayan Tüketicilerin Gıda Alışverişlerinde Dikkate Aldıkları Kriterlerin Önem Değerlendirmelerinin Farklı Olup Olmadığını Gösteren Varyans Analizi Sonucu Özeti	81
Çizelge 6.8. Trakya Bölgesindeki Köylerde ve Kentlerde Yaşayan Tüketicilerin Gıda Alışverişlerinde Dikkate Aldıkları Kriterlerin Önem Değerlendirmelerinin Farklı Olup Olmadığını Gösteren Varyans Analizi Sonucu Özeti	81
Çizelge 6.9. Gıda Güvenliği Açısından Tüketicileri Endişelendiren Durumlar	83
Çizelge 6.10. Tüketicilerin Gıda Ürünü Satın Alırken Etkilendiği Unsurlar	85
Çizelge 6.11. Ailelerin Gıda Ürünlerini Satın Aldıkları Yerlere Göre Dağılımı	86
Çizelge 6.12. Tüketicilerin Gıda Güvenliğini Duyma Durumu	88
Çizelge 6.13. Tüketicilerin Gıda Güvenliği Sağlanmış Olan Ürünlere Fazladan Ödeme Yapmayı Kabul Etme Durumları	90
Çizelge 6.14. Son Üç Yılda Gıda Ürünleri Tüketiminde Değişme Durumu	91
Çizelge 6.15. Gıda Ürünlerinin Gıda Güvenliği Açısından Değerlendirilmesi	93
Çizelge 6.16. Tüketicilerin Alınması Gereken Kalori Miktarları Hakkında Bilgi Düzeyi	94
Çizelge 6.17. Tüketicilerin Gıda Maddelerinde Belirtilen Etiket Bilgilerinin İnceleme Durumları	95
Çizelge 6.18. Hazır İşlenmiş Gıda Ürünlerinin Tüketiminde Dikkat Edilen Özellikler	99
Çizelge 6.19. Dondurulmuş gıda ürünlerinin tüketiminde dikkat edilen <i>özellikler</i>	102
Çizelge 6.20. Kırsal ve Kentsel Tüketicilerin Süt tercihleri	104
Çizelge 6.21. Süt ve süt ürünlerinin tüketiminde dikkat edilen özellikler	105
Çizelge 6.22. Et ve Et ürünlerinin tüketiminde dikkat edilen özellikler	106
Çizelge 6.23. Tavuk ve Tavuk Eti ürünlerinin tüketiminde dikkat edilen özellikler	107

Çizelge 6. 24. Organik Ürün Kavramını Duyma Durumu	109
Çizelge 6. 25. Zehirlenme Görülen Ailelerde Zehirlenme Nedenleri	112
Çizelge 6. 25. Faktör Analizi Rotasyon Çözümü	116
Çizelge 6. 26. Logit Model Sonuçları	117

GRAFİK DİZİNİ	SAYFA NO
Grafik 4.1. Harcama Türlerine Göre Hane Halkı Tüketim Harcamalarının Dağılımı	61
Grafik 4.2. Türkiye’de Gıda Harcamasının Alt Gruplara Dağılımı	64
Grafik 6.1. Ailede Bireylerin Gıda Alışverişi Yapma Durumu	77
Grafik 6. 2. Tüketicilerin Süt Tercihleri	103
Grafik 6.3. Görüşülen Ailelerde Zehirlenme Vakası Görülme Oranı	111
Grafik 6.4. Tüketicilerin Kalite Kontrol ve Denetim Kurumları Hakkında Bilgileri	113
Grafik 6.5. Tüketicilerin Faaliyetlerden Haberdar Olduğu Kuru ve Kuruluşlar	113

1.GİRİŞ

Beslenme, insanın büyüme, gelişme, sağlıklı ve üretken olarak uzun süre yaşaması için gerekli olan öğeleri alıp vücudunda kullanmasıdır (Baysal 1992).

Dünyada beslenme ile ilgili problemlere bakıldığında başlıca iki temel sorunun olduğu görülmektedir. Bunlardan birincisi, insanın yeterli besin maddesi bulamamasına bağlı açlık problemi; ikincisi ise aşırı ve dengesiz beslenmeye bağlı oluşan çeşitli sağlık problemleridir. Her iki durumda da insan sağlığı risk altına girmekte, dünyanın bazı yerlerinde açlığa dayalı insan ölümleri görülürken, diğer bazı yerlerinde ise aşırı ve dengesiz beslenmekten kaynaklanan sağlık problemlerinden dolayı yine insanlar acı çekmeye zorlanmaktadır.

Türkiye’de, enerji ve besin öğeleri yönünden beslenme durumu incelendiğinde enerjiyi yetersiz düzeyde tüketen aile oranı düşüktür. Toplam protein tüketimi kişi başına yeterli düzeydedir. Ancak tüketilen proteinin çoğu bitkisel kaynaklıdır (Anonim 2001) .

Gelişen ekonomiye paralel olarak hazır gıda tüketimi ve buna bağlı olarak hazır gıda üretimi artmıştır. Artan üretim sonucu her zaman kalitede artış olmamaktadır. Toplu gıda tüketiminin artması nedeniyle hijyenik koşullarda en ufak bir aksama büyük bir topluluğu etkileyebilmektedir. Bu nedenden dolayı gıda kaynaklı hastalıklar tüm dünyada büyüyen bir halk sağlığı sorunudur (Etiler 2001).

Gıda güvenliği konusu, tüm dünyada olduğu gibi Avrupa Birliğinde de gittikçe önem kazanan bir konudur. Bu duruma da son on yılda karşılaşılan gıda krizlerinin yarattığı bir duyarlılık etkili olmuştur. 1998 yılında Sığırların Süngerimsi Beyin Hastalığı (BSE) veya yaygın adıyla “deli dana hastalığı” AB’deki hayvansal ürün üretimine özellikle sığır etine büyük bir darbe vurmuştur. Bu dönemde sığır eti üretimi büyük ölçüde azalmıştır. Krizler tüketicilerin gıda ile ilgili kuruluşlara güvenini de sarsmıştır. Bu nedenle, AB’nin kuruluş yıllarına kadar giden yasal düzenlemelerin etkinliği, çerçevesi, üye devletlerle AB kurumları arasındaki yetki dağılımı ile gıda denetimlerinin yeterliliği sorgulanmaya başlanmıştır. AB’nin yürütme organı olan Avrupa Komisyonu bu çerçevede bir yandan kendi bünyesindeki gıda denetimi birimlerinde değişikliklere giderken bir yandan da gıda ile ilgili olarak AB içerisinde genel bir tartışma başlatmıştır.

Son yıllarda, yoğun girdi ve teknoloji kullanımının bulunduğu tarımsal üretimde yaşanan ve sağlığı olumsuz etkileyen sorunlar nedeniyle, gelişmiş ülkeler, çevre, bitki, hayvan ve insan sağlığına zarar vermeyen bir üretim modeli arayışına girmişlerdir. Bu çerçevede, çevre ve canlılara dost, güvenli bir şekilde üretilen ürünlere talep artmaya başlamıştır. Bu talebe uygun olarak, tüketicileri korumak, çevre kirliliğini önlemek, bitki ve hayvan sağlığını

gözeterek gıda güvenliğini sağlamak amacıyla mevzuat ve politika çalışmaları yoğunlaşmıştır (Anonim 2007a).

Gıda güvenliği; tüketime sunulan gıdalarda fiziksel, kimyasal, biyolojik ve her türlü tehlikeli ajanların ortadan kaldırılması için alınan önlemler bütünü ifade etmektedir. AB ülkeleri ile bu ülkelerle ticaret yapan diğer ülkelerde piyasa talebine uygun biçimde gıda güvenliği konusunda zorunlu olarak çeşitli önlemler alınmaya başlamıştır. Avrupa Komisyonu tarafından 12 Ocak 2000 tarihinde kabul edilen Gıda Güvenliği Beyaz Dokümanında gıdaların üretimi, tüketimi ve ticareti ile tüketicilerin korunması ve gıda güvenliği konularında AB gıda politikalarını eylem planına dönüştürecek öneriler yapılmıştır. AB'nin 26 Haziran 2003 tarihli Konsey Kararı ile Ortak Tarım Politikasında (OTP) yapılan değişikliklerde belirlenen öncelikli alanların önemli bir kısmını gıda güvenliği ve kalitesinin artırılması, hayvan sağlığı ve refahı standartlarının yükseltilmesi, iyi tarım tekniklerinin uygulanması oluşturmuştur. Gıda güvenliğini sağlamaya yönelik olarak "Gıda Güvenliği Yönetim Sistemleri" olarak adlandırılan bir dizi araç dünyada uygulamaya girmiştir. İyi Tarım Uygulamaları (*Good Agricultural Practicse-GAP*), İyi Üretim Uygulamaları (*Good Manufacturing Practicse-GMP*), İyi Hijyenik Uygulamalar (*Good Hygienic Practicse-GHP*), İyi Laboratuvar Uygulamaları (*Good Laboratory Practice-GLP*) ile Tehlike Analizi ve Kritik Kontrol Noktaları (*Hazard Analysis and Critical Control Points-HACCP*) gibi uygulamalar gıda güvenliğini sağlamaya yönelik araçlar olarak uluslararası boyutta kabul görmüş ve yaygınlaşmaya başlamıştır. Türkiye'de AB Müktesebatının Üstlenmesine İlişkin Ulusal Programda gıda güvenliği, hayvan ve bitki sağlığı konusu geniş yer almıştır. Bitki ve hayvan sağlığı ile hayvan refahı konularında yürürlükteki mevzuatta yapılan revizyonların yanı sıra yeni mevzuat düzenlemeleri de öngörülmüştür. Gıda ürünlerinin güvenli arzı ve tüketimi için 560 sayılı Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmündeki Kararname revize edilerek 5 Haziran 2004 tarihli Resmi Gazetede yayımlanan 5179 sayılı Kanun ile AB müktesebatına uygun hale getirilmeye çalışılmıştır (Anonim 2007a).

Gerçekleştirilen tartışmalar, Beyaz Kitap ve 178/2002 sayılı Konsey Tüzüğü ile sonuçlanmıştır. Sözü edilen Konsey Tüzüğü AB gıda güvenliği sisteminin yeni çerçevesini oluşturmuştur. Bu kapsamda, risk analizi AB gıda güvenliği sisteminin temeli kabul edilmiş, gıda güvenliği sisteminin hayvan yemleri de dahil olmak üzere gıda zincirinin tamamını kapsaması öngörülmüş, gıda sektörüne birinci derecede sorumluluk yüklenmiş ve erken uyarı sistemi gibi uygulamaya ilişkin bazı unsurlar iyileştirilmiştir. Sözü edilen Tüzükle, AB'de risk değerlendirmesinden sorumlu en yetkin ve en üst düzeyde örgüt olarak kurulan Avrupa

Gıda Güvenliği Otoritesi de AB gıda güvenliği politika ve sisteminin en göze çarpan unsurlarından biri olarak görölmektedir.

AB’de gıda güvenliğinin önem kazanmasının bir diğer nedeni, AB tarım politikalarının geçirmekte olduğu evrimdir. Başlangıcından günümüze tarım kesimine büyük korumalar getiren ve yaklaşık AB bütçesinin yarısını eriten tarım politikaları, yüksek maliyetleri ve düşük etkinlikleri nedeniyle eleştirilmekte ve fiyatların piyasada oluşmasına daha çok imkân tanıyan, tüketicilerin beklentilerini daha çok önemseyen bir yapıya doğru evirilmekte ve destek araçlarını bu alanlara kaydırmaktadır. Kırsal kalkınma, hayvan ve bitki sağlığı, organik tarım ile gıda kalitesi ve güvenliği bahse konu yeni politika odaklarındandır. Son olarak AB bütçesinden kırsal kalkınma adı altında aktarılacak kaynakların çerçevesini belirleyen 1257/99 sayılı Konsey Tüzüğüne gıda güvenliği tedbiri de eklenmiştir. Böylece gıda güvenliğini ve denetimini artırmaya çalışan üye devletler ve bu devletlerdeki gıda işletmeleri AB tarafından finansman desteği alabilecek konuma gelmişlerdir (Güder 2006).

Dünya üzerinde yaşayan tüm toplumların en önemli sorunlarının başında yeterli ve dengeli beslenme gelmektedir. Hızla artan dünya nüfusu, insan beslenmesinde çok önemli bir yeri olan protein içeren gıda maddelerine talebi hızla arttırmaktadır. Mevcut dünya gıda üretimi de maalesef artan bu talebi tam karşılayamamakta ve dolayısıyla bir protein açığı doğmaktadır. Tüm ölkelerde, özellikle gelişmekte olan ölkelerde bu protein açığı sorununun kapatılması için önemli çalışmalar yapılmaktadır. Türkiye’de de her ne kadar bir açlık söz konusu değilse de hayvansal protein açığı bulunmaktadır (Demirci ve Yılmaz 1996).

Türkiye’de karbonhidratlı gıda tüketiminin, proteinli gıdaların tüketiminden daha fazla olduğu görölmektedir. Yeterli ve dengeli beslenme için, yüksek protein kalitesine sahip hayvansal gıdaların tüketilmesi gerekmektedir. Ancak hayvansal ürünler bitkisel ürünlere göre daha pahalı gıda kaynaklarıdır. Bu nedenle gelişmiş ölkelerde günlük diyet içersinde hayvansal ürünlerin payının yüksek oluşuna karşılık, gelişmemiş ölkelerde bitkisel ürünlerin payı yüksektir. Başka bir ifade ile gelişmemiş ve az gelişmiş ölkelerde beslenme bitkisel ürünlere özellikle tahıla dayanmaktadır.

Türkiye’de kişi başına et tüketiminin yaklaşık 20 kg/yıl (2003 yılı) olduğu görölmektedir. Türkiye deki bu tüketim indeksi diğer ölkeler ile karşılaştırıldığında hayli düşüktür. Örneğin ABD’de kişi başına tüketilen yıllık et miktarı 123 kg, aynı oran AB ölkelerinde ise 91 kg/yıl’dır (FAO 2008).

İnsanlık tarihi boyunca gıda en stratejik ürün ve gıda güvencesi devletlerin en önemli konusu olmuştur. Son 40-50 yıl içinde tarımdaki gelişmelerle tarımsal üretimde çok büyük artışlar elde edilmiş olmasına karşılık bu yeni üretim tarzı birçok gıda kaynaklı sağlık riskini de beraberinde getirmiştir. Günümüzde başta gelişmiş ülkeler olmak üzere gıda güvencesi kaygısının yerini gıda güvenliği almaya başlamıştır. Gıda güvenliği devletin bir sorumluluğu olup, ancak çok etkili bir gıda denetimi ile sağlanabilir. Türkiye etkin bir gıda denetimi için uygun yasal alt yapıya yaklaşık 50 yıllık bir uğraşı sonunda son birkaç yıl içinde kavuşmuştur (Çoksöyler ve ark. 2007).

Yeterli gıda temini, başka bir deyişle gıda güvencesi insanlık tarihinde stratejik bir sorun olmuştur. Muhtemelen bu stratejik önemi nedeniyle gıda güvencesi binlerce yıldır tüm medeniyetlerde önemini korumuştur.

Yararları ve zararları halen tartışılıyor olmasına karşılık kesin olan tek şey tüketicinin evrensel haklarından olan ne yediğini bilme ve seçme hakkının elinden alınmaması ve aldatılmamasıdır. Tüketici organik gıda olarak satın aldığı bir ürün veya mamulün tarımsal üretiminde kabul etmediği belli ilaç ve preparatların kullanılmadığından ve satın aldığı ürünün GDO içermediğinden emin olmak istemektedir. Bunun etiket üzerinde belirtilme ve bu etiket beyanının doğruluğunun gıda denetim sistemi tarafından garanti altına alınması gerekmektedir. Bu da ancak tarımsal üretim sürecinin izlenmesi ile mümkündür.

Tüketicinin bir dayanışma halinde kendini koruma ihtiyacı ise bu tarihlere göre oldukça yenidir. Üretici ve tüketicinin ömür boyu karşı karşıya olduğu kapalı pazar bölgelerinde belki de buna ihtiyaç duyulmamıştır. Ancak gelişen sanayi devrimi ile her malın sorumluluğunu üstlenecek bir üreticisinin bulunmaması, üretilen malın ülke içi ve ülkeler arası dağılımı ve tüketicinin karşısında birebir konuşacağı sorumlu üreticiyi görememesi ve en önemlisi de üreticinin güçlenerek tüketiciyi baskı ve kontrol altına alma eğilimi tüketicilerinde ortak eylemler ile kendilerini aktif korumaları 1800'lerin ikinci yarısında başlamıştır. O yıllarda en önemli tüketici hareketi ise bezelye konservesinde bezelyelerin yeşil görünmesini sağlamak için sağlık için zararlı bir şekilde boyanmalarına karşı yapılmış ve binlerce kişinin katılımı ile yapılan bu eylemler sonunda Dünyanın en güçlü gıda kontrol teşkilatı olan ABD Federal Gıda ve İlaç İdaresi (FDA) ortaya çıkmıştır. Daha sonraki yıllarda tüketici hareketleri Avrupa da gelişmeye başlamış ve çok büyük üye sayılarına ulaşan dernekler kurulmuştur. Bu derneklerin büyük bir kısmının kendi yayın organları ve kendi laboratuvarları bulunmaktadır.

Gerçek anlamda tüketicinin korunmasına yönelik hukuk sistemi, 20.yüzyılın ikinci yarısından itibaren ortaya çıkmıştır. Tüketici hareketlerinin ve tüketici haklarının korunmasına ilişkin ilk girişimler 1962 yılında Amerika Birleşik Devletlerinde dönemin başkanı John F. Kennedy tarafından ortaya atılan 4 tüketici hakkı ile başlamıştır. 1986 yılında yürürlüğe giren “Tüketiciyi Koruma Politikasına Yeni Hız Kazandırma Programı” çerçevesinde yeniden gözden geçirilerek bugünkü evrensel kabul görmüş şekli olan 8 hakka (Temel İhtiyaçların Karşılanması Hakkı, Güvenlik Hakkı, Bilgi Edinme Hakkı, Seçme Hakkı, Temsil Edilme Hakkı, Tazmin Edilme Hakkı, Eğitilme Hakkı ve Sağlıklı Bir Çevreye Sahip Olma Hakkı) ulaşılmıştır.

AB Gıda Kanunu, “tarladan sofraya” yaklaşımı ile şekillendirilmiştir. Bu yaklaşıma göre; gıda kanunu ilk üretim, ürünün işlenmesi, taşınması, dağıtımı gibi bölümlerden oluşan gıda üretim zincirinin tüm bölümlerini kapsamalıdır. Her bölümde, gıdanın güvenliğinden o bölümde faaliyet gösteren operatör sorumludur. 2002 tarihli AB Gıda Kanunu’nun genel hükümleri şunlardır;

- Güvenli olmayan gıda ürünleri pazara sunulmamalıdır
- Bir gıda ürününün güvenli olup olmadığının belirlenmesinde; ürünün normal kullanım koşulları, tüketiciye aktarılan bilgiler, ürünün kullanımı ile ortaya çıkacak kısa ve uzun vadeli etkiler ve toksik etkileri gözönünde bulundurulur.
- Ürünün güvenli olmadığı belirlenmesi durumunda; malın dahil olduğu tüm parti Gıda Kanunu’na uygunsuz sayılır.
- Gıda üretim zincirinin her aşamasında faaliyet gösteren operatörler ürünün Gıda Kanunu ile belirlenmiş olan koşulları sağlaması ile yükümlüdür.
- Gıda ürünlerinde kullanılan tüm maddeler, üretim, işleme ve dağıtım zincirlerinin her aşamasında o zincirde faaliyet gösteren operatörler tarafından izlenebilmelidir.

AB Komisyonu, Gıda Yasasının yayınlanmasından 6 ay sonra bir tebliğ ile yasanın eksiklikleri konusunda görüş bildirmiştir. AB genel olarak şu tavsiyelerde bulunmuştur:

- Gıda üreticileri sağlıklı ve güvenli gıda üretilmesi ile bunların uygun şartlarda pazara sürülmesinden birincil derecede sorumludur. Yasada üreticinin sorumluluğu ve uymaması durumunda karşılaşılabilecek cezai müeyyideler net bir şekilde ifade edilmemiştir.
- Gıda Kanunu'nun ilgili maddesinde ihraç edilen ancak aflatoksin gibi gerekçelerle geri dönen ürünlerin ülke içinde kullanılabileceği anlamı çıkmaktadır.

- Kanunda kontrollerden bahsedilmiş ama kontrollerden sorumlu kuruluş net olarak belirtilmemiştir (Kesen 2007).

Toplumda bilinçli tüketici sayısının gittikçe artması tüketici davranışları kavramının önemini arttırmıştır. Tüketici davranışları kişilerin ihtiyaçlarını gidermek amacı ile satın aldıkları mal ve hizmetleri neden, nasıl ve ne zaman aldıklarını göstermektedir. Tüketici davranışlarının tam olarak belirlenmesi, tüketicinin ihtiyaç ve isteklerinin yönünün de doğru olarak saptanmasını sağlamaktadır (Demirel ve Yoldaş 2005).

Bu çalışmada Trakya bölgesinde kentsel ve kırsal kesimde yaşayan bireylerin gıda ürünleri satın alırken ve tüketirken sağlıkları ile ilgili riskler karşısında bilgi düzeyleri ve tutumları incelenerek, beklentileri ortaya konmuştur. Türkiye’de tüketici istekleri, gıda güvenliği bilinci konusunda araştırma sayısının da sınırlı olduğu düşünülerek bu çalışma yapılmıştır.

Çalışma yedi ana bölümden oluşmaktadır.

Birinci bölüm olan giriş bölümünde araştırmanın önemi ve amacı ortaya konmuştur.

İkinci bölümde, konu ile ilgili olarak daha önce Türkiye’de ve dünyada yapılan çalışmalar ana hatları ile verilmiştir.

Üçüncü bölümde araştırmada kullanılan materyalin nereden ve nasıl toplandığı ile araştırmada kullanılan yöntemler açıklanmıştır. Tüketici araştırmalarında kullanılan faktör analizi, logit analizinin uygulanışı ve değerlendirmeleri ile ilgili yöntemler ve yöntemlerin fonksiyonel gösterimi verilmiştir.

Dördüncü bölümde beslenme, besin grupları, gıda katkı maddeleri, gıdalardan kaynaklanan hastalıklar ve zehirlenmeler, gıdalarda kalite güvenliği ve kalite güvenlik sistemleri, Türkiye’de ve Dünya’da gıda güvenliği, Türkiye’de gıda tüketimi konuları incelenmiştir.

Beşinci bölümde, Tüketici Davranışları ve Tüketici Satın Alma Davranışlarını Etkileyen Faktörler ortaya konulmuştur.

Altıncı bölümde araştırma alanından (Tekirdağ, Edirne, Kırklareli), elde edilen bulgular verilmiştir. Araştırma alanında incelenen ailelerle ilgili sosyo-demografik ve ekonomik genel tablolar verilmiştir. Ailelerin besin alma ve karar sürecindeki davranışları, tüketicilerin perakendeci seçimi ve satın alma davranışları, tüketicilerin gıda güvenliği hakkındaki bilgi düzeyleri, ortalamalar, yüzde ve ağırlıklı puanlamalarla hesaplanan tablolarla yorumlanmıştır. Ailelerin satın alma davranışlarını etkileyen faktörlere yer verilmiştir.

Yedinci bölüm olan son bölümde ise önceki bulgulara dayanılarak araştırmanın sonucu hakkında değerlendirme yapılarak önerilerde bulunulmuştur.

2.KONU İLE İLGİLİ ÇALIŞMALAR

Huang ve Raunika (1985), ABD’de gıda harcamaları üzerinde gelirin etkisini saptamak amacıyla ulusal gıda anketi verilerini kullanarak gelirin ve sosyoekonomik değişkenlerin evde ve ev dışında gıda harcamalarına etkisini araştırmışlardır.

Lund ve Derry (1985), Büyük Britanya’da gıda tüketimi üzerine etkili faktörleri belirlemeye çalışmışlardır. 1982 yılında ulusal gıda anketlerinden yararlanılarak yapılan çalışmada bu faktörleri; ailelerin yerleşim bölgeleri, gelir düzeyleri, aile nüfusunun yaş gruplarına göre dağılımı, aile bireylerinin eğitim durumu, yaşam dönemi, ev kadınının yaşı v.b. olarak belirtmişlerdir.

Rozin ve ark. (1986), ABD’de gıda seçimine etki eden psikolojik faktörleri incelemişlerdir. Bu kapsamda gıda tüketicisinin tercihlerinin bir sınıflandırmasını yapmışlar, gıda değerlendirme boyutlarını ve gıda seçimini belirleyen faktörleri teorik olarak ele almışlardır.

Önce (1988), “Kalite Faktörü ve Pazarlamadaki Rolü” adlı çalışmasında kalite kavramının tüketicilerin satın alma aşamalarını ne şekilde etkilediği ve buna etki eden faktörleri tespit etmiş, kalite güvence sistemlerinin firmaya kazandırdığı yararlar ile rekabete katkılarını belirlemiştir.

Köster (1989), “Ürün Geliştirmede Tüketici Araştırmaları ve Duyarlılık Analizi” adlı çalışmasında duyarlılık analizinde yeni bir teknik denemiştir. Bu yöntemde üründen hoşlanıp hoşlanmadığını ifade edebilecek eğitilmiş panelistler kullanmıştır. Tanımlayıcı panel olan bu yöntemle, ürünlerin algılanabilir özellikleri detaylı analiz edilmekte, tüketicilerin nelerden hoşlanıp hoşlanmadıkları hakkında bilgi vermekte aynı zamanda kimyasal ve fiziksel özellikleri de ortaya çıkarmaktadır. İki farklı domates tipinin tüketici değerlendirmesini ortaya koymak için iki farklı analiz kullanılmıştır. İlk analizde duyarlılık analizi kullanılmıştır. İkinci analizde ise aynı ürün farklı 4 ürün gibi tüketiciye sunulmuştur. Her iki testte aynı sonuçlar elde edilmiştir.

Alversleben ve Meier (1990), “Tüketici Algısı Üzerinde Orijin ve Kıymetin Etkisi” adlı çalışmalarında tüketicilerin ürün kalitesi algısında psikolojik faktörlerin neden olduğu çarpıklıklar incelenmiştir. Ürünün üretim yerinin, imajının, fiziksel özelliklerinin, üretim metodunun kalite değerlendirmesi ve tüketici memnuniyetindeki etkilerini gösteren ampirik çalışmalar örnek verilerek açıklanmıştır.

Senauer (1990), araştırmasında ABD gıda sisteminde tüketiciler trendleri ve bu trendlerin gıda sistemindeki önemini incelemiştir. Araştırmada ailenin demografik özellikleri, yaşam tarzları, pazarın bölümlenmesi, kadının çalışma hayatına katılımı, tüketim alışkanlıkları ve gıda perakendeciliğindeki değişimlerin gıda tüketimine etkileri incelenmiştir.

Kılıç (1993), “Tüketici Tatmini ve Şikayet Davranışı: Dayanıklılı Tüketim Mamullerinde Tüketicinin Şikayet Davranışının Araştırılması” adlı çalışması iki bölümden oluşmaktadır. Birinci bölümde tüketici tatmini, Şikayet kavramları ve tüketici Şikayet davranışının nedenlerini belirlemek için geliştirilen “Tüketici Şikayet Davranış Modeli” açıklanmıştır. İkinci bölümde ise araştırmanın yapıldığı dönemde İstanbul ilinde iki yıl içinde herhangi bir dayanıklılı tüketim maddesi alan ve halen kullanan tüketicilere yapılan anket sonuçları yer almaktadır.

Çelik ve Ünver (1993), Ankara ilinde yaşayan çalışan kadın ve erkek tüketiciler ile çalışmayan ev kadını tüketicilerin gıda kontrolü ile ilgili uygulamalarını saptamak amacıyla 1488 kişi üzerinde yürüttükleri çalışmada, tüketicilerin % 49,3’ünün gıda ambalajı üzerindeki yazıları her zaman her yönüyle okudukları belirlenmiştir. Tüketicilerin % 39,3’ünün gıda seçimini fiyat+kalite+besleyici değeri dikkate alarak yaptıkları, %70,9 oranında tüketicilerin aldıkları gıdalar içinde en az bir kere bozuk gıdaya rastladıkları ve bunların %67,5’inin bozuk çıkan gıda ile ilgili hiçbir Şey yapmadıkları saptanmıştır.

Hanta (1994), “Adana İli Kentsel Alanda Hayvansal Gıda Tüketim Yapısı” konulu yüksek lisans tezinde hayvansal gıda ürünlerinin tüketimi ve gelirin tüketim üzerinde etkisini ölçmek amacıyla 200 tüketici ile yüz yüze görüşme yaparak tüketicilerin sosyoekonomik özelliklerini, hayvansal gıda ürünlerinin gelirden aldıkları payı ve tüketici tercihlerini ortaya koymuştur.

Nayga (1996), “Tüketicilerin Gıda Ürünleri Paketlerindeki Besin Bilgilerini Kullanımı Belirleyicileri” başlıklı çalışmasında bir ailenin temel besin maddelerinin neler olduğunu sosyo-demografik özelliklerle ortaya koymuştur. Eğitilmiş kadınların büyük oranda besin bilgilerini kullandıkları ortaya çıkmıştır. Hane halkı genişliği, ırk, meslek, ketleşme, bölge, yaş, gelir önemli etkili faktörler olarak belirlenmiştir.

Aksulu (1996), “Ambalajlı Gıda Ürünlerinde Etiketin Önemi ve Tüketici Duyarlılığı” adlı çalışmasında İzmir’de 6 büyük süper markette örnekleme yöntemi ile seçilen tüketicilere anket uygulanmıştır. Çalışmada tüketicilerin satın alma sırasında gıda ürünlerinin ambalajı üzerindeki bilgileri değerlendirip değerlendirmedikleri, ne düzeyde değerlendirdikleri ve hangi bilgilere önem verdiği, süper marketten satın alınan ambalajlı ürünlerin neler olduğu ortaya konulmuştur.

Tzimitra-Kalogianni (1996), Yunanistan'ın Thessaloniki Bölgesinde 220 adet aileyle yaptığı anket verilerini değerlendirerek dondurulmuş et tüketimine etkili faktörleri belirlemiştir. Bu faktörler, ailenin gelir düzeyi, aile bireylerinin yaş gruplarına göre dağılımı, ev kadınının eğitim düzeyi, mesleği, çalışıp çalışmadığı ile ailenin derin dondurucuya sahip olma durumu olarak sayılabilir.

Koç (1997), “Domates Salçası Talebinin Kantitatif Analizi: Adana’da Yatay Kesit Çalışması Sonuçları” adlı çalışmasında, Adana ilinde farklı sosyoekonomik ve kültürel gruplarda yer alan 476 hane halkı ile anket yaparak, fabrika üretimi domates salçası talep analizini ortaya koymuştur. Analizde LOGİT modeli kullanılmıştır ve domates salçası tüketimi üzerine sosyoekonomik faktörlerin etkisi ve biber salçası tüketiminin etkisi ölçülmüştür.

Çınar ve Özer’in (1999) üniversite öğrencilerinin gıda ürünlerinde etiketleme tutumları üzerine yaptıkları bir çalışmada, öğrencilerin gıda ürünlerinde en çok imal ve son kullanma tarihine, ikinci sırada ürünün fiyatına, üçüncü olarak ürünün içeriği hakkındaki bilgilere ve son olarak ürünün kullanım şekillerine dikkat ettikleri belirlenmiştir.

Madran (1999), “Türk Tüketicisinin Gıda Tüketim Davranışları ve Türkiye Dondurulmuş Gıda Pazarında Tüketici davranışları Üzerine Bir Çalışma” konulu eserinde dondurulmuş gıda sanayini, bu sanayide pazarlama karması unsurlarını, tüketim yapısını belirleyen sosyoekonomik faktörleri incelemiştir.

Alpay ve ark. (2001), “Avrupa Birliği Kalite Sağlık Standartlarının Türk Gıda Sanayi Sektörü Rekabet Gücü Üzerine Etkisi” adlı çalışmalarında Avrupa Birliği’nde Kalite Standartları, Türkiye’de kalite kontrol uygulamaları ve AB ile uyumu tartışılmıştır. Ayrıca Türk Gıda Sanayinin Avrupa pazarında kalite, sağlık ve çevre standartları dikkate alınarak rekabet gücünü nasıl etkileyeceği; HACCP sisteminin uygulanıp uygulanmamasının ihracat performansı üzerindeki etkileri araştırılmıştır.

Oraman ve Azabağaoğlu (2001), “Kümeleme Analizi İle Tüketicilerin Süt ve Yoğurt Ürünlerini Satın Alma Davranışının ve Marka Tutumlarının Belirlenmesi” adlı çalışmalarını 385 kişi ile İstanbul ilinde anketler ile yapmışlardır. Bireylerin süt tercihlerinin %72 UHT, % 4,9 işlenmemiş süt olduğu bulunmuştur. Genel değerlendirme sonucu satın almada, marka bağımlılığı (%27,3), ürün kalitesi (%22,5), tat ve aromanın (%22,1) etkili olduğu saptanmıştır. Yoğurt içinde benzer sonuçlar elde edilmiş olup son kullanma tarihi, marka, fiyat ve ambalaj tercihte öncelikli kriter olarak belirlenmiştir.

Nayga (2001), “Tüketicilerin Besin Bilgi Etiketlerini Kullanması: İçsel Sağlık Bilgisi ve Örnek Seçim Etkisi” adlı çalışmasında 1995 yılında ABD’de yapılan Beslenme ve Sağlık

Bilgisi Anketlerindeki verileri kullanarak sağlık bilgisinin işlenmiş gıda ürünleri etiketlerinin kullanımındaki rolünü araştırmıştır. Sağlık bilgisinin etiket bilgilerinin kullanımının artışında önemli bir role sahip olduğu görülmüştür. Özellikle düşük eğitimli kişilere, erkeklere ve düşük gelire sahip kişilere sağlık ve beslenme bilgisi ile ilgili eğitim ve yayım çalışmalarının yapılması, etiket kullanımının olumlu sonuçları hakkında bilgi verilmesinin faydalı olacağı belirlenmiştir.

Dölekoğlu (2002), “Tüketicilerin İşlenmiş Gıda Ürünlerinde Kalite Tercihleri Sağlık Riskine Karşı Tutumları ve Besin Bileşimi Konusunda Bilgi Düzeyleri (Adana Örneği)”, adlı çalışmada Dünya ve Ülkemizde besleme ve gıda güvenliği ile ilgili gelişmeler incelenmiştir. Adana ilinde hanelerin aylık gıda tüketimleri dikkate alınarak yeterli ve dengeli beslenme düzeyleri, tüketicilerin gıda satın alırken ve tüketirken sağlık riskine karşı tutumları ve bilinç düzeyleri belirlenmeye çalışılmıştır. Adana ili kent merkezinde 300 aile ile anket yapılmış ve ankete katılan ailelerin ortalama kalori tüketimi gerekli miktarın üzerinde 3059 cal/gün olarak bulunmuştur. Kalori alımının kaynaklarına göre dağılımında hayvansal gıdaların payı %16 bitkisel gıdaların payı %84 olarak bulunmuştur. Ailelerin günlük kalori alımını etkileyen değişkenler logit analizi yardımı ile bulunmuş gıdaların doyuruculuğu negatif etkili, buna karşılık gıda harcama, anne eğitimi, hanedeki erkek nüfus oranı pozitif etkili faktörler olarak hesaplanmıştır.

Knight ve ark. (2003), “Jamaika’da Kırsal Kesimde Yaşayanların Gıda Güvenliği Hakkındaki Bilgi Düzeyleri” adlı çalışmalarında ankete katılan 110 kişiden 75’i bayan 35’i erkektir. Ankete katılanların % 73’ü aldıkları gıdaları evde hazırlarken gıda güvenliğine çok dikkat ettikleri, % 23’ünün biraz dikkat ettiği, sadece % 4’ünün dikkat etmediğini belirtmişlerdir. Gıda ürünü satın alırken tüketicilerin % 86’ sının gıdaların hijyenine, % 73’ ünün gıda üretimindeki uygulamalara % 71’ nin gıdanın görünüşüne, % 45’ inin gıdanın ambalajına, % 34’ nün ise soğuk gıdaların sıcaklığına dikkat ettiği anlaşılmıştır. Diğer ilgilendikleri noktalar ise gıda kalitesi ve depolaması, etiketi, toksik kalıntıları, beslenme değeri ve son kullanma tarihleridir. Gıda maddesi satın alımında tüketicilerin % 56’sı süpermarketi, %36’sı toptan ve perakende satış yerlerini, % 9 u bakkalları tercih etmektedir. Düşük gelir gurubundakiler toptan satış yerlerini tercih ederken ekonomik durumu iyi olanlar süpermarketleri tercih etmektedirler.

Şanlıer ve Şeren (2005), “Tüketicilerin Besin Satın Alma Bilinçlerinin Değerlendirilmesi” adlı çalışmalarında Ankara’nın değişik semtlerinde süpermarketlerden alışveriş yapan ve yaşları 19–59 arası değişen 98 kadın, 87 erkek toplam 185 tüketici ile anket yapmışlardır. Beslenme, güvenilirlik, maliyet, uygunluk başlığı altında yer alan sorular

puanlanmış ve toplam puan 90 üzerinden değerlendirilmiş uygun istatistik yöntemleri kullanılmıştır. Yapılan puanlama sonucunda tüketicilerin %8,1'inin kötü, % 37,8'inin iyi, %54,1'inin orta satın alma bilincine sahip oldukları tespit edilmiştir.

Bal ve ark.(2006), “Gıda Güvenliği Konusunda Tüketici Bilincinin İncelenmesi (Tokat İli Örneği)” adlı çalışmalarında, Tokat ilinde tüketicilerin gıda güvenliği konusundaki bilinç düzeyleri ve düşüncelerini araştırmışlardır. Tüketicilerin % 48,39'u gıda güvenliğinin ne olduğunu bilmemekte ve bu kavramı hiç duymamıştır, % 51,61'i ise bu kavramı daha önce duyduğunu belirtmiştir. Duyanların % 79,69'u gıda güvenliği kavramını doğru olarak tanımlarken, % 20,31'inin gıda güvenliği kavramını duyduğu, ancak ne ifade ettiğini bilmediği veya yanlış bildiği saptanmıştır.

Topuzoğlu ve ark. (2007), “Tüketicilerin Gıda Ürünleri ile İlgili Bilgi Düzeyleri ve Sağlık Risklerine Karşı tutumları”, adlı çalışmalarında İstanbul Ümraniye'de hizmet veren bir sağlık ocağına başvuran kişilerin gıda ürünleri satın alma konusundaki bilgi ve tutumlarını incelemiştir. Veriler sağlık ocağına başvuran 167 kişi ile yüz yüze görüşme tekniği kullanılarak toplanmıştır. Tanımlayıcı analizlerin yanı sıra gıda maddeleri alımında dikkat edilen kalıpları ortaya koymak amacıyla faktör analizi kullanılmıştır.

Topuzoğlu ve ark. (2007) yaptıkları çalışmada katılımcıların aldıkları gıda maddelerinin doğaya zararlı ürünleri almamaya çalışma (%56,9), markalı ürünlerin kaliteli olduğuna inanma (%55,7), besin değeri iyi olan gıdaların daha pahalı olduğuna inanma (%55,1), besleyiciliği doyuruculuktan daha fazla önemseme (%55,1), protein ve vitamin içeriğini öğrenmeye çabalama (%52,7), etiket bilgilerini okuma (%52,1), ürünün zararına dikkat etme (%51,8), yiyecekleri besin içeriğinden emin olarak pişirme (%50,3), büyük marketlerde kaliteli ürün satıldığını düşünme (%46,7) yer aldığını bildirmektedirler.

3. MATERYAL VE YÖNTEM

3.1. Materyal

Bu çalışmanın ana materyalini Trakya bölgesinde (Tekirdağ, Edirne, Kırklareli) seçilmiş haneler ile yapılan anket çalışmasından sağlanan veriler oluşturmuştur. Çalışmanın anket aşamasında çalışma için yeterli örnek hacmini belirlemek ve uygulanacak anketin eksikliklerini gidermek amacıyla pilot anketler hazırlanmıştır. Hazırlanan bu anketler tesadüfî olarak seçilen ailelere uygulanmıştır. Pilot anketlerden elde edilen sonuçlardan hareketle anket formları gözden geçirilmiş, düzenlemeler yapılmış ve esas anketler hazırlanarak, 2006'da anket çalışmasına başlanmış ve toplam 770 aile ile yüz yüze görüşülmüştür.

Araştırmanın ikincil verileri ise gıda güvenliği konusunda Türkiye'de ve dünyada süreli yayınlar (aylık ekonomi ve gıda dergilerinden), Devlet Planlama Teşkilatı'nın (DPT) yayınları, Tarımsal Araştırma Enstitüsü (TEAE) yayınlarından, Türkiye İstatistik Kurumunun (TÜİK) yayınlanmış veriler oluşturmuştur.

3.2. Yöntem

3.2.1. Verilerin Toplanması Sırasında İzlenen Örnekleme Yöntemi

Araştırmaya ilişkin orijinal verilerin sağlanmasında yüzyüze görüşme anket yöntemi esas alınmıştır. Anket formlarında, tüketicilerin demografik bilgileri ve gıda tüketim alışkanlıklarına ilişkin sorular kapalı uçlu, gıda güvenliğine ilişkin bilgi düzeylerini belirlemek için hazırlanan sorular 5'li Likert ölçeğinde hazırlanmıştır.

Orijinal veriler tek aşamalı toplanmıştır. Araştırmanın ilk aşamasını Trakya Bölgesinde Edirne, Kırklareli ve Tekirdağ İllerinde yaşayan tüketicilerle yüz yüze yapılan anket çalışması oluşturmuştur. Veri kaynağını oluşturan tüketicilerin belirlenmesinde tesadüfî örnekleme yöntemi kullanılmıştır (Akbaş ve ark. 2007). Örnek sayısının belirlenmesinde ise aşağıdaki formülden yararlanılmıştır;

$$n = \left(\frac{z_{\alpha/2}}{d} \right)^2 p \cdot q \quad n = \left(\frac{1,96}{0,05} \right)^2 0,5 \cdot 0,5 \cong 385$$

n: örnek hacmi

$z_{\alpha/2}$ = Güven katsayısı (%95'lik güven için bu katsayı 1.96 alınmıştır.)

p= Edirne, Kırklareli ve Tekirdağ İllerinde kentlerde ikamet eden gıda tüketicilerinin oranı, Ölçmek istenilen özelliğin ana kütlede bulunma ihtimali (Konusunda hiçbir ön bilgi olmadığı için 0.5 alınmıştır.)

q= 1-p (kırsal tüketicilerin oranı)

d= Kabul edilen örnekleme hata payı (Çalışmada %5'lik bir örnekleme hatası ön görülmüştür)

Bu tip örnekleme uygulamalarında uygulanan genel kural $(p)=(q)=0.5$ kabul edilmiştir. Bu durumda sabit bir örnekleme hatası ve güvenilirlik derecesi mümkün olan en büyük örnek hacmi elde edilmektedir.

Edirne, Kırklareli ve Tekirdağ illerinin tamamında gıda maddeleri tüketimlerine yönelik bu ürünleri tüketenlerin oranını saptayan bir çalışma yapılmadığı için, popülasyonu temsil edecek *maksimum örneğe ulaşmak için* oran %50 alınmıştır (Malhotra 1993).

Örnekleme alanını belirlemek için üç ilin kırsal ve kentsel merkezlerinde yaşayan tüm tüketicilerin kapsandığı bir örnekleme çalışmasına gidilmiştir. Buna göre % 95 önem düzeyinde ve % 5 hata payına göre hesaplanan örnek hacmi 385 kişi kentsel kesimde, 385 ankette kırsal kesimde olmak üzere toplam 770 anket olarak belirlenmiştir. Yukarıda hesaplanan örnek hacminin Çizelge 3.1'de illerin kentsel alanda yaşayan nüfus yoğunluğuna göre dağılımları yapılmıştır.

Çizelge 3.1. Örnek Hacminin İllerin Kentsel Alanda Yaşayan Nüfus Yoğunluğuna Göre Dağılımı

İller	Nüfus*	Nüfus Yoğunluğu Dağılım(%)	Anket Sayısı	İller Toplamı
Kırklareli	80 730	6,5	25	88
Babaeski	53 655	3,1	12	
Demirköy	11 407	0,5	2	
Kofçaz	4 166	0,3	1	
Lüleburgaz	117 606	9,6	37	
Pehlivan köy	5 892	0,3	1	
Pınarhisar	22 729	1,3	5	
Vize	32 276	1,3	5	
Edirne	140 830	14,5	56	109
Enez	11 929	0,5	2	
Havsa	24 027	1,0	4	
İpsala	33 564	1,0	4	
Keşan	77 637	5,2	20	
Lalapaşa	10 154	0,3	1	
Meriç	19 052	0,5	2	
Süloğlu	11 927	0,8	3	
Uzunköprü	73 486	4,4	17	188
Tekirdağ	107 191	13,2	51	
Çerkezköy	41 638	5,2	20	
Çorlu	141 525	17,4	67	
Hayrabolu	18 812	2,3	9	
Malkara	24 898	3,1	12	
M.Ereğlisi	8 779	1,0	4	
Muratlı	18 571	2,3	9	
Saray	17 769	2,1	8	
Şarköy	16 194	2,1	8	8
TOPLAM		100	385	385

*Kırklareli, Edirne ve Tekirdağ Nüfus İl Müdürlükleri Kayıtları, 2000

Bu çalışmada Edirne, Tekirdağ ve Kırklareli illerinin kırsalında yaşayan tüketiciler için belirlenen örnek hacmi dağılımında Çizelge 3.1’de görüldüğü gibi illere bağlı köy sayıları dikkate alınarak her köyden 5 anket olmak üzere, toplam 385 tüketiciyle anket yapılmıştır.

Alder ve Roesler (1977) 300 bölgenin her birinden 5 seçmen almakla GALLUP’un oldukça sağlıklı seçim tahminlerinde bulunduğunu ve daha büyük bir örnek alındığında (1500’ün üzerinde) tahminlerde değişme olmadığını ifade etmişlerdir (İnan ve Güngör 1992).

Çizelge 3.2. Örnek Hacminin İllerin Kırsal Alanda Yaşayan Nüfus Yoğunluğuna Göre Dağılımı

İller	İllerdeki Köy Sayısı	Anket Sayısı
Kırklareli	20	99
Edirne	24	121
Tekirdağ	33	165
Toplam	77	385

3.2.2.Verilerin Analizinde Kullanılan Yöntem

Anket çalışmalarıyla sağlanan veriler kodlanarak bilgisayar paket programında değerlendirilmiş ve elde edilen çıktılar çizelgeler halinde düzenlenmiştir. Elde edilen veriler istatistiksel olarak tanımlayıcı ve çıkarımsal istatistik açısından bilgisayar ortamında paket program yardımı ile analiz edilmiştir. Ayrıca verilerin değerlendirilmesinde çok değişkenli (multivariate) istatistiksel analiz yöntemlerinden de (Logit analizi, faktör, manova, khi-kare, t-testi vb.) yararlanılmıştır.

Araştırmada kırsal ve kentsel bölgelerde yaşayan tüketicilerin tutumlarını belirlemek amacıyla bazı sorular 5'li Likert ölçeği şeklinde sorulmuştur. Bu soruların değerlendirilmesinde T Testi (One-Sample Test) uygulanmıştır ($P>0,01$ ve $P>0,05$).

Bazı gözlemler belirli ölçme araçları (anket, soru formları, Likert ölçekli geliştirilmiş indeksler) aracılığıyla elde edilir. Bu veriler skor değerler olarak ele alınır. Khikare testi parametrik olmayan testler içinde en yaygın kullanımı olan testlerdendir (Özdamar 1999). Değişkenler arasındaki ilişkinin anlamlılığının test edildiği Khi-kare çözümlenmesinde her gözenek için, beklenen değer hiçbir zaman sıfır olmaması ve beklenen değeri beş/beşin altında olan gözenek sayısı, toplam gözeneklerin yüzde 20'sini geçmemesi gerekir (Karasar 1991). Khi-kare testinin anlamlı bulunması iki değişken arasında bir ilişki olduğunu belirtmektedir (Kaptan 1993). Elde edilen verilere Khi-kare tekniği uygulanmıştır. Bireylerin gıda güvenliği hakkında bilgi sahibi olmalarında etkili olan faktörler Logit Analizi ile değerlendirilmiştir.

3.2.3. Analiz Yöntemleri.

3.2.3.1. Faktör Analizi

Faktör analizi birbiriyle ilişkili çok sayıdaki değişkeni az sayıda, anlamlı ve birbirinden bağımsız faktörler haline getiren ve yaygın olarak kullanılan çok değişkenli istatistik tekniklerinden biridir (Kleinbaum ve ark. 1998).

Faktör analizi, genel olarak çok sayıda değişken arasındaki ilişkilerin analiz edilmesi ve daha sonra bu değişkenlerin genel esas boyutlar (faktörler) tarafından açıklanması problemine yöneliktir. Örneğin, bir anket formu 100 kadar soru içerebilir, fakat soruların hiç biri aynı olmadığından ana hatlar aynı ölçüde belirlenemez. Faktör analizini kullanarak, analizi yapan kişi, anket yoluyla belirlenen farklı boyutları tanımlayabilir ve her bir değişkenin her bir faktör üzerindeki faktör yüklerini hesaplayabilir. Yine benzer şekilde, her bir faktör, orijinal gözlem değerlerinin bir fonksiyonu olan bağımlı bir değişken olarak da görülebilir (Joseph ve ark. 1992).

Faktör analizinin genel amacı; belirli sayıdaki orijinal değişkenleri içeren bilgilerin en az bilgi kaybıyla, daha az sayıdaki yeni faktörler seti ile yoğunlaştırılması (özetlenmesi) için bir yol bulmaktır. Özelde, faktör analizinde aşağıda belirtilen dört fonksiyon uygulanabilmektedir:

1- Çok sayıda değişkenler içersinde bulunan, kolaylıkla gözlemlenemeyen bir boyutlar setinin tanımlanması (R tipi faktör analizi olarak nitelendirilir).

2- Çok sayıda verinin, daha büyük bir popülasyon içerisinde bulunan farklı grupları birleştirilmesi ya da yoğunlaştırılması tekniği (Q tipi faktör analizi olarak nitelendirilir).

3- Büyük miktarlardaki değişkenlerden, regresyon, korelasyon veya diskriminant analizi için uygun değişkenlerin tanımlanması.

4- Regresyon, korelasyon ve diskriminant analizlerinde kullanılmak üzere kısmen ya da tamamen orijinal değişkenlerin yerini alacak olan ya da az sayıda bulunan ve tamamen yeni değişkenlerin oluşturulması (Joseph ve ark. 1992).

Faktör analizi, genellikle 50 gözlemden daha düşük bir örnek hacmine uygulanmaz, örnek hacminin 100 ya da daha fazla olması istenir. Genel bir kural olarak, analiz edilecek değişken sayısının 4 ya da 5 katı daha fazla gözlem değerinin olması gerekir. Bu oran bir yere kadar geçerlidir ve birçok durumda, değişkenlerin sadece 2 katı adede sahip olan gözlemlere de faktör analizi uygulanabilmektedir. Küçük örnek hacimleri ve küçük değişken-gözlem

adedi oranı ile çalışıldığı durumlarda, analizi yapan kişinin bulguları yorumlamada temkinli olması gerekmektedir (Joseph ve ark. 1992).

Değişkenler her zaman faktör analizi uygulamaya elverişli olmayabilir. Değişkenlerin faktör analizine uygunluğu bazı testlerle ölçülebilmektedir. Veri setinin faktör analizi için uygun olup olmadığını değerlendirmek amacıyla 3 yöntem kullanılır. Bunlar korelasyon matrisinin oluşturulması, Barlett testi ve Kaiser-Meyer-Olkin (KMO) testleridir.

1- Analizde kullanılan tüm değişkenler için korelasyon matrisinin oluşturulması: Veri setinin faktör analizi için uygun olup olmadığını tespit edilmesinde ilk adım, değişkenler arasındaki korelasyon katsayılarının incelenmesidir. İstenen değişkenler arasındaki korelasyonların yüksek olmasıdır. Çünkü değişkenler arasındaki korelasyonlar ne kadar yüksek ise, değişkenlerin ortak faktörler oluşturma olasılıkları o kadar yüksektir. Başka bir ifade ile, değişkenler arasında yüksek korelasyon varlığı, değişkenlerin ortak faktörlerin değişik biçimlerdeki ölçümleri olduğunu gösterir. Değişkenler arasında düşük korelasyonların varlığı ise, değişkenlerin ortak faktörler oluşturamayacaklarının işaretidir (Kalaycı ve ark. 2005).

2- Barlett testi (Barlett test of Sphericity): Korelasyon matrisinde değişkenlerin en azından bir kısmı arasında yüksek oranlı korelasyonlar olduğu olasılığını test eder. Analize devam edilebilmesi için “korelasyon matrisi birim matristir” sıfır hipotezinin reddedilmesi gerekir. Eğer sıfır hipotezi reddedilirse, değişkenler arasında yüksek korelasyonlar olduğunu, başka bir deyişle veri setinin faktör analizi için uygun olduğunu gösterir (Hair ve ark. 1998).

3- Kaiser-Meyer-Olkin (KMO) örneklem yeterliliği ölçütü: Gözlenen korelasyon katsayıları büyüklüğü ile kısmi korelasyon katsayılarının büyüklüğünü karşılaştıran bir indekstir. KMO oranının (0,5)'in üzerinde olması gerekir. Oran ne kadar yüksek olursa veri seti faktör analizi yapmak için o kadar iyidir denilebilir (Sharma 1996).

Matematiksel olarak faktör analizi çoklu regresyon analizi ile benzerlik göstermektedir. Yargılar arasından belirli özellikte olanlar bir faktöre yüklenerek grup oluşturmakta ve toplam varyansı dikkate alarak veriler gruplandırılmaktadır. Veri setindeki benzer özellikler verilen cevaplara göre bir araya toplanmaktadır. Böylece o grubun hakkında benzeşme özellikleri açısından bir yargıda bulunabilir. Bu çalışmada faktör analizi diğer analizlerin doğruluğunu göstermek için kullanılmıştır.

$$F_i = \sum_{j=1}^p [W_{j1} X_1 + W_{j2} X_2 + \dots + W_{jp} X_p]$$

F_i : i'ninci faktörün tahmini

W_i : Faktör değeri katsayısı

p : Değişken katsayısı

X_i : i'ninci satırdaki yargı değeri (her anketteki yargıya dayalı puan) (Malhotra 1994).

Veriler faktör analizi yapılmadan önce bu analize uygunluğunu test etmek amacıyla Kaiser-Meyer-Olkin Measure of Sampling Adequacy testi yapılmıştır. Bunun yanında küresellik testiyle de (Bartlett Test of Sphericity) anket sonuçlarının faktör analizi için uygun olup olmadığı analiz edilmiştir. Test sonuçlarına göre sonuçlar uygun bulunduğu için veriler faktör analizinde kullanılmıştır.

3.2.3.2. Logit Analizi

İki değerli seçim modelleri, bireylerin karakterlerine bağlı olarak iki alternatif arasından seçim yapılmasını varsayar. Bireylerin davranışları ve yapacakları seçimler hakkında bilgiye sahip olduğunda, onların örnek dışı seçimleri öngörececek bir denklem tahmin edilebilir. Bireylerin seçimlerle ilgili olasılık yapıları hakkında birçok varsayım yapmak mümkün olduğundan alternatif model spesifikasyonları ortaya çıkmaktadır (İşyar 1994). Çalışmada bireylerin gıda güvenliği hakkındaki bilgi düzeyini etkileyen kriterleri ortaya koymak üzere çok değişkenli istatistik analiz yöntemlerinden biri olan logit analizi kullanılmıştır. Doğrusal olasılık modelinde karşılaşılan sorunları çözmek üzere probit modeline alternatif olarak oluşturulan logit model, uygulamada daha cazip bulunmakta ve daha yaygın biçimde kullanılmaktadır. Oluşum süreci itibariyle probit modelle aynı olmasına karşılık, dayandığı birikimli dağılım fonksiyonu (BDF) itibariyle ondan ayrılmaktadır (Özer 2004). Bireyin gıda güvenliği hakkında bilgi sahibi olma olasılığı;

$$P_i = E(Y = 1|X) = \frac{1}{1 + e^{-(\beta_1 + \beta_2 X_2 + \dots + \beta_k X_k)}} \quad (1)$$

ya da

$$P_i = \frac{1}{1 + e^{-Z}} \quad (2)$$

ile gösterilir. Burada,

$$Z_i = \beta_1 + \beta_2 X_2 + \Lambda + \beta_k X_k \quad (3)$$

dir ve (2) nolu eşitlik (birikimli) lojistik dağılım fonksiyonu olarak bilinir. Z_i $-\infty$ dan $+\infty$ a kadar olan aralıkta değişirken, P_i ' nin 0 ile 1 arasında değerler aldığı ve Z_i ile ilişkisinin doğrusal olmadığı bilinmektedir.

Gıda güvenliği hakkında bilgi sahibi olma olasılığı P_i ise satın almama olasılığı $(1-P_i)$ şu şekilde olur,

$$1 - P_i = \frac{1}{1 + e^{Z_i}} \quad (4)$$

Dolayısıyla şu yazılabilir,

$$\frac{P_i}{1 - P_i} = \frac{1 + e^{Z_i}}{1 + e^{-Z_i}} = e^{Z_i} \quad (5)$$

Bu durumda $P_i / (1-P_i)$, bilgi sahibi olmanın bahis oranıdır. Bu eşitliğin doğal logaritması alınırsa aşağıdaki sonuca ulaşılır;

$$L_i = \ln\left(\frac{P_i}{1 - P_i}\right) = Z_i \quad (6)$$

$$= \beta_1 + \beta_2 X_2 + \dots + \beta_k X_k$$

Bahis oranının logaritması L , yalnız X 'e göre değil ana kütle katsayılarına göre de doğrusaldır. L 'ye logit denir ve logit modeli (6) nolu eşitlikten gelmektedir (Gujarati 1999).

Modelde kullanılan değişkenler aşağıdaki eşitlikte ve aldıkları değerler Tablo1 de verilmektedir.

$$\ln\left[\frac{P_i}{1-P_i}\right] = Y_i = \beta_0 + \beta_1 \text{FAKTÖR1} + \beta_2 \text{FAKTÖR2} + \beta_3 \text{FAKTÖR3} + \beta_4 \text{FAKTÖR4} + \beta_5 \text{FAKTÖR5} + \beta_6 \text{KÖY} + \beta_7 \text{CİNSİYET} + \beta_8 \text{EĞİTİM1} + \beta_9 \text{EĞİTİM2} + \beta_{10} \text{EĞİTİM3} + \beta_{11} \text{EĞİTİM4}$$

$\ln\left[\frac{P_i}{1-P_i}\right]$ olasılık oranı i. tüketicinin gıda güvenliği hakkında bilgi sahibi olma olasılığını göstermektedir.

Ele alınan model en yüksek olabilirlik (Maximum Likelihood) yöntemiyle tahmin edilmiştir. Bu tahmin sonuçları ele alınarak bireylerin gıda güvenliği hakkında bilgi sahibi olma olasılıkları ve olasılık oranları hesaplanmıştır. Bu yöntem birçok istatistikî özelliğe sahiptir. Tüm tahminler tutarlı ve asimptotik etkindir. En yüksek olabilirlik yöntemi ile tahmin edilen logit modelinde katsayıların tamamının veya bir kısmının anlamlılığı test edildiğinde olabilirlik oranı (likelihood ratio, LR) testi uygulanabilir (Pindyck ve Rubinfeld 1991). Bunun yanı sıra uyumun iyiliği bakımından R^2 değeri logit modeller için uygun bir ölçü olarak kabul edilmemektedir (Thomas 2000). Uyumun iyiliği olarak birçok alternatif önerilmekle beraber Nagelkerke R^2 değeri kullanılmıştır.

Çizelge 3.3. Değişkenlerin Tanımları

Bağımlı Değişken		
GÜVENLİK	1	Gıda güvenliği hakkında bilgi sahibi
	0	Gıda güvenliği hakkında bilgi sahibi değil
Bağımsız değişkenler		
CİNSİYET	1	Kadın
	0	Erkek
KÖY	1	Şehirde yaşayan
	0	Köyde yaşayan
EĞİTİM	1	Tahsilsiz
	2	İlkokul Mezunu
	3	Ortaokul Mezunu
	4	Lise Mezunu
	5	Üniversite Mezunu
FAKTÖR1	Gıda içeriği bilinci, uygun hazırlama ve bilinçli satın alma	
FAKTÖR2	Sağlıklı besin	
FAKTÖR3	Kalite ve fiyat	
FAKTÖR4	Doğal ürün ve katkı maddesinin kullanılması	
FAKTÖR5	Çevre bilinci	

Logit modelin tahmincilerinin yorumu doğrusal regresyon modelinde olduğu kadar kolay değildir. Bu katsayıların yorumlanmasında odds oranlarından yararlanılmaktadır. Odds oranları, tahmincilerin katsayılarının doğal logaritmalarının üsteli alınarak elde edilmektedir. Odds oranı; diğer değişkenler sabit iken ilgili bağımsız değişkenin 1 (bir) yada 0 (sıfır) alma durumunda bağımlı değişkenin gerçekleşme olasılığını kaç kat etkileyeceğini ifade etmektedir. Bunun yanısıra kural olarak regresyon katsayıları negatif değer alıyorsa bu katsayıların Odds oranları $OO=1/OO$ şeklinde düzeltilmelidir (Özdamar 2004).

3.2.3.3. Çok Faktörlü Varyans Analizi (MANOVA)

Çok-faktörlü varyans analizinde, bir ya da daha fazla bağımsız değişkene ait grupların, iki ya da daha fazla bağımlı değişkene ilişkin ortalamaları karşılaştırılır ve ortalamalar arasındaki farkın belirli bir güven düzeyinde (%95, %99 gibi) anlamlı (önemli) olup olmadığı test edilir. Bu test ile her bir bağımsız değişkene ait gruplar kendi arasında, her bir bağımlı değişkene ilişkin ölçümlere göre ayrı ayrı karşılaştırılır. Çok-faktörlü varyans analizine MANOVA (Multivariate ANOVA) testi de denmektedir.

Çok Değişkenli Varyans Analizi (MANOVA) yardımıyla Trakya Bölgesinde bulunan üç il Edirne, Kırklareli ve Tekirdağ illerinde yaşayan tüketicilerin gıda güvenliği konularında duydukları endişeler arasında fark olup olmadığı belirlenmiştir. Ayrıca İl merkezi ve köylerde yaşayanlar arasındaki fark olup olmadığı ortaya konmuştur.

3.2.3.4. “Ki-Kare” ve “t” Testi

“t” testi, iki örneklem grubu arasında ortalamalar açısından fark olup olmadığını araştırmak için kullanılır. t testi, bir gruptaki ortalamanın diğer gruptaki ortalamadan önemli derecede farklı olup olmadığını belirler.

Ki kare testi istatistiksel araştırmalarda sıklıkla kullanılan ve uygulama kolaylığı nedeniyle de tercih edilen bir testtir (Kalaycı ve ark. 2005). Tüketicilerin gıda güvenliği hakkında bilgisi olma durumları ile bölge, cinsiyet ve eğitim düzeyleri arasında bir ilişki olup olmadığı ki kare analizi ile araştırılmıştır.

Ki-kare" analiz yöntemi sadece ilişkilerin saptanmasında değil, aynı zamanda değişkenler arasındaki farklılıkların belirlenmesinde de kullanılmaktadır. "Ki-kare" analiz yöntemi frekans dağılımları üzerinden işlem yapan bir analiz yöntemidir. İki değişkenin birbirlerinden bağımsız olması aralarında bir ilişkinin bulunmadığı anlamına gelir. "Ki-kare"

testi değişkenlerin bağımsızlığını ölçmede yaygın olarak kullanılır. "Ki-kare" analiz yöntemiyle ilgili olarak bilinmesi gereken en önemli özellik serbestlik derecesidir. Serbestlik derecesi arttıkça "Ki-kare" testi normal dağılıma benzemeye başlar. Ayrıca "Ki-kare" değeri serbestlik derecesine bağlı olduğundan, analizde yer alan gözlem sayısı arttıkça "Ki-kare" değeri de artar. Sonuçta anlamlı farklılıkların varlığına ilişkin işaretler elde etme olasılığı da artar. Aslında "Ki-kare" analiz yöntemi iki değişken arasında sistematik bir ilişkinin var olup olmadığını belirlemeye yardım eder. Yani "Ki-kare" analiz yöntemi bir çapraz tabloda yer alan değişkenler arasındaki gözlenen ilişkinin istatistiksel olarak anlamlı olup olmadığını test etmek amacıyla kullanılır (Anonim 2008a).

4. BESLENME VE GIDA GÜVENLİĞİ

4.1. Beslenme ve Besin Grupları

4.1.1. Beslenme

İlk çağlardan bu yana insanoğlunun temel sorunu yeterli gıdaya erişim olmuştur. Gıda insan ihtiyaçlarının birinci basamağı olan fizyolojik ihtiyaçlar arasında yer almaktadır. Psikolog A.H. Maslow İnsan ihtiyaçlarını önceliklerine göre en acı verenden en az acı verene doğru sıralamış ve fizyolojik ihtiyaçlar da ilk sırada yer almıştır (Mucuk 1997)

Yeterli ve dengeli beslenme toplumu ve onu oluşturan bireylerin sağlıklı ve güçlü olarak yaşamasında, ekonomik ve sosyal yönden gelişmesinde, refah düzeyinin artmasında, huzurlu ve güvence altında varlığını sürdürebilmesinde temel koşullardan en önemlisidir. İnsan ihtiyaçlarının başında gelen beslenme büyüme, gelişme, sağlıklı ve üretken olarak uzun süre yaşamak için gerekli olan besinlerin alınması ve vücutta kullanılmasıdır (Baysal 1992, FAO/WHO 1992).

Vücudun büyümesi, yenilenmesi ve çalışması için gerekli olan bu besin öğelerinin her birinin yeterli miktarda alınması ve vücutta uygun şekilde kullanılması durumu “yeterli ve dengeli beslenme” deyimi ile açıklanır. Bu besin öğeleri vücudun gereksinmesi düzeyinde alınamazsa, yeterli enerji oluşmadığı ve vücut dokuları yapılamadığından “yetersiz beslenme” durumu oluşur. İnsan gereğinden çok yerse bu besin öğelerini gereğinden çok alır. Çok olarak alınan bu öğeler vücutta yağ olarak biriktiğinden sağlık için zararlıdır. Bu durum dengesiz beslenmedir (Baysal 1995).

Annenin gebelik döneminde dengeli beslenmesi, bebek ve çocukların yeterli gıdayı alması bebek ve çocuk ölümlerini ve bedensel özürleri de azaltmaktadır. 0-3 yaş arası dengeli beslenen çocuklar arasında zeka geriliği yetersiz beslenenlere oranla daha düşük görülmektedir. Yeterli ve doğru beslenme vücudu hastalıklara karşı dirençli kılmaktadır. Aynı zamanda epidemiyolojik ve klinik araştırmalar koroner kalp hastalıkları, serbrvaskiler hastalıklar, dolaşım sistemi hastalıkları, kanser türleri, sindirim sistemi hastalıkları, şeker hastalığı, diş çürümeleri, şişmanlık(obezite), guatr, çeşitli kemik ve eklem hastalıkları oluşmasında beslenme alışkanlıkları ve yaşam biçiminin etkili olduğunu ortaya koymuştur. Beslenmenin sağlık üzerindeki olumsuz etkileri son 30 yılda anlaşılabilmiş ve diyetin hastalık riskindeki rolünü destekleyen çalışmalarla kamuoyu aydınlatılmıştır. Gelişmiş ülkelerde erken yetişkin ölümlerinin en yaygın sebebi olan kardiyovasküler hastalıklar ve kanserin gelişiminde beslenmenin önemli rolü olduğu saptanmıştır. Doymuş yağların aşırı alımı yüksek kolesterol ve koroner kalp hastalık riskini; şişmanlık, alkol alımı ve aşırı tuz tüketimi

hipertansiyon riskini arttırdığı ve kanser vakalarının yaklaşık 1/3'ünün beslenme ile ilişkili olduğu çeşitli araştırma bulguları ile elde edilmiştir (Baysal 1992).

Türkiye'de, enerji ve besin öğeleri yönünden beslenme durumu incelendiğinde, enerjiyi yetersiz düzeyde tüketen aile oranı düşüktür. Toplam protein tüketimi kişi başına yeterli düzeydedir. Proteinin çoğu bitkisel kaynaklıdır. Hayvansal protein tüketimi ise yetersizdir. Kalsiyum (%13–26), A vitamini (%3–31) ve riboflavini (%34–40) yetersiz tüketenlerin oranı oldukça yüksektir. Özellikle süt ve ürünlerinin yetersiz düzeyde tüketilmesi kalsiyum ve riboflavin yetersizliğinin temel nedenidir. Demiri yetersiz düzeyde tüketenlerin oranı düşük olmasına karşın, demir yetersizliği anemisi görülme oranı çok yüksektir (Pekcan ve Karağaoğlu 2000, Pekcan 2001).

Türk halkının beslenme durumuna bakıldığında Türkiye'de temel besin ekmek ve diğer tahıl ürünleridir. Günlük enerjinin ortalama %44'ü sadece ekmekten, %58'i ise ekmek ve diğer tahıl ürünlerinden sağlanmaktadır. Yıllar içerisinde besin tüketim eğilimi incelendiğinde ekmek, süt ve süt ürünleri, et ve et ürünleri, taze sebze ve meyve tüketiminin azaldığı; kurubaklagil, yumurta ve şeker tüketiminin ise arttığı söylenebilir. Genelde toplam yağ tüketim miktarında önemli farklılık olmamasına karşın, bitkisel sıvı yağ tüketim miktarının katı yağa oranla arttığı gözlenmektedir (Pekcan 2001). Toplumun bazı kesimlerinde hane halkı gıda güvencesizliği ve hayvansal ürünlerin az miktarda tüketimine bağlı olarak makro ve mikro besin öğeleri eksikliği görülmektedir (TKB 2000).

Türkiye beslenme durumu yönünden hem gelişmekte olan, hem de gelişmiş ülkelerin sorunlarını birlikte içeren bir görünüme sahiptir. Türkiye'de halkın beslenme durumu bölgelere, mevsimlere, sosyoekonomik düzeye ve kentsel-kırsal yerleşim yerlerine göre önemli farklılıklar göstermektedir. Bunun temel nedenlerinin başında gelir dağılımındaki dengesizlik gelmektedir. Bu durum beslenme sorunlarının niteliği ve görülme sıklığı üzerinde etkili olmaktadır. Ayrıca beslenme konusundaki bilgisizlik, hatalı besin seçimi ile yanlış hazırlama, pişirme ve saklama yöntemlerinin uygulanmasına neden olmakta ve beslenme sorunlarının boyutlarının büyümesine yol açmaktadır (Pekcan 1998).

Ayaküstü beslenme (fast-food), özellikle kentsel bölgelerdeki çocuk ve gençlerde yaygın bir beslenme şekline gelmiştir. Bu şekilde beslenme doymuş yağ asitleri yönünden zengin, posa içeriği, A ve C vitaminleri yönünden yetersiz olup, yetersiz ve dengesiz beslenmeye neden olmakta, şişmanlık, kalp-damar hastalıklarının oluşma riskini arttırmaktadır (TDD 1993).

4.1.2. Besin Grupları

Beslenme için gerekli protein, yağ, karbonhidrat, vitamin ve mineraller besinlerle sağlanmaktadır. Besinler fizyolojik gereksinimleri gidermenin yanında, psikolojik ve sosyal değerleri de taşımaktadır.

İlkel insanlar, avladıkları hayvanlar ve topladıkları bitkilerle beslenirlerdi. Onlar için beslenme sorunu, karın doyuracak kadar yiyecek bulma şeklinde idi. Zaman geçtikçe, tarım tekniğindeki gelişmeler, daha çok ve çeşitli yiyeceklerin üretilmesini sağladı. Bugün özellikle gelişmiş ülkelerde, insanlar çok çeşitli besin bulma olanağına sahiptir. Bu besinler, içerdikleri protein, yağ, karbonhidrat, vitamin ve mineral ile görünüş, şekil ve lezzet yönünden belirli gruplarda toplanmaktadır (Baysal 1995).

- 1- Et ve benzeri kümes ve av hayvanları ile deniz ürünleri
- 2- Yumurta
- 3-Süt ve süt türevleri
- 4- Kuru baklagiller, yağlı tohumlar (ceviz, susam, fıstık vb.)
- 5- Tahıllar
- 6- Sebze ve meyveler
- 7- Şeker ve şekerli gıdalar
- 8- Yağlar
- 9- Baharat ve içkiler

1-Et ve benzeri kümes ve av hayvanları ile deniz ürünleri: Etler biyolojik değeri yüksek, zengin protein kaynağıdır. Ayrıca B grubu vitaminlerle demir ve çinko bakımından da zengindirler. Etin su olmayan kısımları çoğunlukla protein ve yağdan oluştuğundan aynı zamanda enerji kaynağıdır.

2- Yumurta: Bir yumurtada ortalama 6 gr kadar protein, 37 gr kadar su, 6 gr kadar yağ ve çok az miktarda karbonhidrat vardır. Ayrıca yumurta demir, A vitamini ve bazı B vitaminlerince zengin bir yiyecektir. Yumurtanın kabuğunda kalsiyum ve tuz bulunmaktadır. Yumurtanın sarısı akına nazaran daha fazla yağ, protein, ve demir içermektedir.

3- Süt ve süt ürünleri: Süt, yoğurt ve bunların katılaştırılıp su miktarının azaltılması ile yapılan peynirler ve çökelek gibi besinler bu gruba girmektedir. Yine sütün suyu uçurularak yapılan süt tozu da bu grupta yer almaktadır. Bu gruptaki besinler, protein ve kalsiyum bakımından zengindirler. Bu grup besinlerde yağ, karbonhidrat ve bazı vitaminler de bulunmaktadır.

4- Kuru baklagiller, yağlı tohumlar (ceviz, susam, fıstık vb.): Kuru baklagiller, olgunlaşmış tohumlar olduklarından esas bileşimleri karbonhidrat ve proteindir. Tanelerin dış kısımlarında ise nişasta bulunmaktadır. Kuru baklagillerin yağı çoğunlukla doymamış yağ asitlerinden oluşmuştur. Yağlı tohumlar ceviz, fındık, fıstık, susam gibi yiyecekler bu gruba girmektedir. Bu yiyecekler yağ ve protein bakımından zengindir ve bazıları yağ elde etmek için kullanılmaktadır.

5- Tahıllar ve tahıl ürünleri: Buğday, pirinç, mısır ve bunlardan yapılan un, ekmekek, makarna, bulgur vb. bütün besinler bu gruba girer. Bu gruptaki besinlerde birinci ve ikinci gruba oranla daha az protein vardır. Bu grup besinlerin önemli kısmı karbonhidrattır. Doğal olarak yenilenlerde bazı vitaminler ve mineraller vardır.

6- Sebze ve meyveler: Sebze ve meyvelerin önemli kısmı sudur. Az miktarda protein, karbonhidrat, vitamin ve mineraller sebze ve meyvelerin katı öğelerini oluşturur. Folik asit, A vitamininin ön ögesi olan beta-karoten, E, C, B2 vitamini, kalsiyum, potasyum, demir, magnezyum, posa ve diğer antioksidan özelliğe sahip bileşiklerden zengindirler.

7- Şeker ve şekerli gıdalar: Şeker ilk çağlarda daha çok ilaç olarak kullanılmasına karşın son yüzyılda insanın belli başlı enerji kaynaklarından biri durumuna gelmiştir. Pratikte şeker denilince, şeker pancarından ya da şeker kamışından fabrikasyonla elde edilen sakkaroz akla gelir. Bunun yanında, bitkilerde früktoz, glikoz ve maltoz, sütte ise laktoz adı altında şeker bulunmaktadır. Früktoz en çok meyvelerde, glikoz ise sadece üzümde bulunur. Şekerler hemen hemen saf karbonhidratlar olduklarından, vücuda ısı ve enerji verirler.

8- Yağlar: Bir molekül gliserolle yağ asitlerinin yapmış olduğu esterlerdir. Yağlar sağladıkları kaynaklara göre hayvansal ve bitkisel olarak sınıflandırılırlar. Oda ısısında sıvı olan yağların bileşiminde daha çok doymamış, katı olanlarda ise doymuş yağ asitleri bulunur. Süt yağı ve sızma zeytinyağı dışında olan rafine yağlar da yalnız yağdan ibarettir. Tereyağında A vitamini, sıvı yağlarda E vitamini bulunur.

9- Baharat ve İçkiler: Yemeklerin lezzetini artırmak ve bazı durumlarda da mikroorganizmaların üremesini önlemek amacıyla ile kullanılır. Baharatlar az miktarda kullanıldıklarından dolayı beslenmeye fazla katkıda bulunmazlar.

4.1.3. Gıda Katkı Maddeleri

Tek başına gıda olarak tüketilmeyen, gıda ham maddesi veya yardımcı maddesi olarak kullanılmayan, tek başına besleyici değeri olan ya da olmayan, seçilen teknoloji gereği kullanılan işlem veya üretim sırasında kalıntı ve türevleri mamul maddede bulunabilen,

gıdanın üretilmesi, tasnifi, işlenmesi, hazırlanması, ambalajlanması, taşınması, depolanması sırasında gıda maddesinin koku, tat, görünüş, yapı ve diğer niteliklerini korumak, düzeltmek veya istenmeyen değişikliklere engel olmak ve düzeltmek amacıyla kullanılmasına izin verilen maddelerdir.

Gıda katkı maddelerini tanımlamak ve herhangi bir karışıklığa yol açmamak için kullanılan Avrupa Birliği'nin (EC) simgesi olarak E harfi ve üç rakamlı sayıdan oluşan kodlardır. Avrupa Birliği tarafından her katkı maddesi için belirlenir. Doğal veya sentetik olarak gıda maddelerinde kullanılan ve katkı maddesi olarak tanımlanan tüm kimyasallar bu kodlama sisteminin içindedir.

Gıda katkı maddeleri işlevlerine göre: koruyucular, tatlandırıcılar, antioksidanlar, renklendiriciler, tatlandırıcılar, kekleşmeyi önleyiciler, stabilizerler, emülgatörler, taşıyıcılar, taşıyıcı solventler, asitler, asitliği düzenleyiciler, aroma arttırıcılar, emülsifiye edici tuzlar, hacim arttırıcılar, itici gazlar, jelleştiriciler, kabartıcılar, kıvam arttırıcılar, köpük oluşturunucular, köpüklenmeyi önleyiciler, metal bağlayıcılar, modifiye nişastalar, nem tutucular, paketleme gazları, parlaticılar, sertleştiriciler, stabilizörler, taşıyıcılar, topaklanmayı önleyiciler, un işlem maddeleri olarak sınıflandırılmaktadırlar(Boyacıoğlu 2003).

Gıda katkı maddelerinin kullanım nedenleri çok fazladır;

- Gıdanın besleyici değerini korumak için kullanılabilirler.
- Özgün diyet ihtiyaçları olan insanlar için özel bir gıda üretiminde kullanılabilirler
- Gıdanın dayanıklılığını arttırmak için kullanılırlar, böylece gıda maddeleri daha uzun bir raf ömrüne sahip olurlar.
- Gıdanın dokusal özelliklerini geliştirmek için kullanılabilirler.
- Gıdanın lezzetini ve rengini çekici hale getirebilir veya koruyabilirler.
- Yağın acılaşması gibi reaksiyonları önleyerek lezzet kayıplarını önlerler ve besin öğelerini korurlar.
- Gıdanın işlenmesi sırasında çoğu zaman teknolojik gereklilik olarak kullanılırlar.
- Gıdada hastalık yapıcı mikroorganizmaların gelişmelerini önlerler.
- Gıda çeşitliliği sağlarlar (Boyacıoğlu 2003).

4.1.4. Gıdalardan Kaynaklanan Hastalıklar ve Zehirlenmeler

Gıda kökenli bir hastalığın oluşumu için, hastalık etmeniyle bulaşan ve bu etmenin belli bir düzeye ulaştığı gıdanın yenilmemesi gerekmektedir. Bu tüketimin ardından hastalığın özelliğine bağlı olarak geçen zaman periyodunda çeşitli belirtiler oluşmaya başlamaktadır.

Gıdalar aracı ile vücuda giren patojen karakterli mikroorganizmaların (bakteri, virüs, riketsia v.b.) veya parazitlerin neden olduğu hastalıklar enfeksiyon, toksik (zehirli madde üretebilen) karakterli mikroorganizmaların bulaşması ve bunların ürettikleri toksinlerden kaynaklanan hastalıklar da entoksikasyon olarak tanımlanırlar. Gerek enfeksiyonlar, gerekse entoksikasyonların oluşması için mikroorganizma veya toksinlerin tüketilen gıdada varlığı yanında belli bir düzeye ulaşmış olması gerekmektedir. Oluşacak hastalıkların şiddeti ve çeşidi üzerine; tüketilen gıdanın niteliği, proste uygulanan zaman-sıcaklık ilişkisi, mevcut mikroflora cinsi ve popülasyonu, hasat-kesim-işleme-depolama koşulları, ambalajlama durumu, ülkesel özellikler, beslenme alışkanlıkları ve kişilerin dayanıklılık durumu etkilidir (Topal 1996).

Gıdalarla kaynaklanabilen sağlık riskleri yalnızca mikrobiyolojik veya diğer biyolojik kökenli bulaşmalarla sınırlı olmayıp, başka faktörlerle de gıdalara geçebilirler. Tarımsal ilaç (pestisit, herbisit, fungusit, germisit) kalıntıları, dezenfektan-deterjan kalıntıları, antibiyotikler, ağır metaller gibi çeşitli kimyasallar, hormonlar, radyoaktif izotoplar önemli gıda zehirlenmelerine yol açan kontaminantlardır (Minor 1983).

Yetersiz ve dengesiz beslenmenin birçok sağlık sorunlarının kaynağı olduğu bilinmektedir. Bu risklerin dışında, gıdalardan insanlara bulaşan hastalık ve bunlara bağlı ölüm tehlikesi de söz konusudur. Özellikle sığır, koyun ve keçi gibi hayvanlardan bulaşan ve tedavi edilmediği sürece uzun yıllar süren *Brucella* hastalığı en çok bilinendir. Hastalık ile ilgili Türkiye’de 1995’de 8.506 vaka ve 9 ölüm, 1999’da 11.482 vaka ve 3 ölüm rapor edilmiştir (DPT 2001). Ayrıca son yıllarda Avrupa’da ortaya çıkan ve deli dana hastalığı olarak bilinen BSE de ölümle sonuçlanan birçok vakaya neden olmuştur. *Anthrax*, Kuduz, Sığır Tüberkülozu da hayvansal ürünlerden insanlara bulaşan diğer önemli bulaşıcılar olarak gündemdedir. 1985 yılında İngiltere’de tanımlanan BSE, literatürde çağın önemli hastalıkları arasında yerini almıştır. 1993 yılı ortalarına kadar İngiltere, İskoçya ve Galler bölgesinde yaklaşık 100.000 vaka saptanmıştır. 1997 yılı sonuna kadar Fransa’da 27, İsviçre’de 256, Portekiz’de 70 ve Almanya’da 5 deli dana vakası saptanmıştır. Bunların dışında, Amerika, Hollanda, İrlanda, Umman, Falkland Adaları, İtalya, Kanada ve Danimarka’da az sayıda “Deli Dana” vakası bildirilmiştir (Yılmaz 2001).

Gıdalardan bulaşan hastalıklar dışında doğal, teknik, bakteriyel ve küflerden kaynaklanan mikotoksin zehirlenmeler de önemli sağlık sorunları yaratmaktadır. Besin zehirlenmeleri olarak adlandırılan bu hastalıkların nedenleri (Oğan 1996).

- 1- Yanlışlıkla yenen ve toksik madde içeren ürünlerden kaynaklanan zehirlenmeler.
- 2-Gıdalara karışan doğal toksik maddelerin yol açtığı zehirlenmeler.
- 3- Gıdalarda normalde bulunan ancak özel durumlarda toksik etki yaratan zehirlenmeler.
- 4- Üreticilerin gıdalara dolgu maddesi olarak fazladan toksik içeren maddeler katılmasıyla hileli ürünlerden kaynaklanan zehirlenmeler.
- 5- Sentetik olan gıda katkı maddelerinin birikmesinin neden olduğu zehirlenmeler.
- 6- Üretim tüketim sürecinde besinlere karışabilen kimyasal maddelerden kaynaklanan zehirlenmeler.
- 7- Gıdaların çiğ yenmesi ya da kusurlu hazırlanıp sunulmasından kaynaklanan zehirlenmeler.

Besin zehirlenmeleri özellikle gelişmekte olan ve az gelişmiş ülkelerde sık gözlenmektedir ki, bunda yetersiz çevre koşulları, toplumun düşük eğitim seviyesi önemli düzeyde etkilidir. Gelişmiş ülkelerde ortaya çıkan besin zehirlenmelerinin başlıca nedenleri olarak ise; yaşlı nüfusun artması ve bağışıklık sistemi baskılanmış hasta sayısının yükselmesi, büyük ölçekli hayvancılık işletmelerinde potansiyel kontaminasyon kaynaklarının artması, ev dışında yemek yeme alışkanlığının yaygınlaşması ve hazır gıda tüketiminin artması olarak sıralanabilir (Kutbay 2001).

4.1.5. Gıdalardaki tehlikeler

Gıda güvenliğini etkileyen tüm tehlikeler, biyolojik, kimyasal, fiziksel bulaşmalardan ve üretim sırasındaki bazı hatalı uygulamalardan kaynaklanmaktadır. Gıdalarda bulunabilecek tehlikeler aşağıdaki gibi sınıflandırılabilir:

Biyolojik tehlikeler: Bakteri, virüs, parazit, küf toksinleri

Kimyasal tehlikeler: Pestisitler ve veteriner ilaçları, doğal toksik maddeler, endüstriyel kontaminantlar, gıda işleme sırasında oluşan toksik maddeler, gıda katkı maddeleri

Fiziksel tehlikeler: Cam, metal, plastik, taş, toprak, tahta parçaları, kıl gibi yabancı maddeler ve radyoaktivite.

A. Biyolojik tehlikeler

Biyolojik tehlikeler, etkilerinin şiddeti ve görülme sıklıkları bakımından şu şekilde gruplandırılmaktadırlar:

Şiddetli tehlikeler: *Clostridium botulinum*, *Shigella dysenterae*, *Salmonella typhi*, *paratyphi A, B*; *Hepatit A ve E*; *Brucella abortus*, *B. suis*; *Vibrio cholerae*; *Taenia solium*; *Trichinella spiralis*.

Orta şiddette etkili, ancak yaygın tehlikeler: *L. monocytogenes*; *Enterovirulent Escherichia coli (EEC)*; *Streptococcus pyogenes*; *Rotavirüs*; *Norwalk virüs grubu*; *Diphllbothrium latum*; *Ascaris limricoides*, *Cryptosporidium parvum*

Orta şiddette etkili, ancak sınırlı düzeyde yaygın tehlikeler: *Bacillus cereus*; *Campylobacter jejuni*; *Cl. perfringens*; *Staph. aureus*, *Vibrio parahaemolyticus*; *Y. enterocolitica*; *Giardia lamblia* (Anonim 2004).

f) Gıda zehirlenmeleri

Gıda zehirlenmeleri gıdaların içerisinde çoğalan bakteriler ve bunların ürünlerinin gıda ile alınması nedeniyle meydana gelir. Gıda orijininin bu bakterilerle bulaşık olarak elde edilebildiği gibi sonradan gıdaya bulaşmış olabilirler. Gıdaların bozulması genellikle besinlerin insan tüketimine elverişli olmaktan çıkması anlamına gelmektedir. Bu bozulmanın nedeni biyolojik veya kimyasal olabilir. Biyolojik nedenler arasında enzimler, mikroorganizmaların büyümesi, böceklenme, parazitlerle kirlenmesi sayılabilir. Isı ile işlenen bazı gıdalarda birçok mikrobik etken ölürken, yüksek ısıya dayanıklı bazı mikroorganizmalar etkilenmeyebilir. Bakteriler değişik yollarla besinlerin bozunumuna yol açarlar, tad, koku ve görünümünden yararlanarak bunların üreyip üremediğinin belirlenebilmesi mümkün olmayabilir. Gıdalarda üreyen mikroorganizmalar o besinin normal florasında olabildiği gibi, gıdaların hazırlanması, işlenmesi, taşınması, depolanması, hazırlanması ve sunulması sırasında karışabilirler. Bozulma nedeni olan mikroorganizmaların gıda maddelerinde üremeleri birçok etmene bağlıdır:

1. Mikroorganizmanın tipi
2. Söz konusu yiyecekte kendi temel besin maddelerini bulabilmeleri
3. Başlangıç yükü
4. Çevresel Koşullar

Bunlar arasında besinlerin bileşimi, var olan nem, pH değeri, oksijen basıncı, inhibitör maddelerin olup olmaması, ortamın ısı sayılabilir. Bakteriye gıda zehirlenmesi bakterilerin insan organizmasına etki tarzına göre başlıca iki grupta toplanır.

Gıda enfeksiyonu (toksik enfeksiyon tipi besin zehirlenmeleri): Daha çok toksik enfeksiyon şeklinde bizzat bakterilerin kendilerinin ve endotoksinlerinin tersi ile gastro-enterit belirtileriyle seyreden besin zehirlenmeleridir.

Toksin tipi besin zehirlenmeleri: Bu tip besin zehirlenmeleri, genellikle mikro organizmaların besin maddelerinin içinde üremeleri sonucu besin maddelerine verdikleri ekzotoksin ile meydana gelirler.

Gıdalarda zehirlenmeye yol açan en önemli bakteri türleri salmonellalar, stafilokoklar ve bazı clostridium türleridir. Birçok bakterinin kendisi veya toksinleri gıdalarla alındığında insanlarda hastalıklara yol açmaktadır (Anonim 2004).

g) Virüsler

Gıdalar kanalıyla insanlara taşınabil başlıca virüsler Hepatit A, polio ile rotavirüs, astrovirüs ve Norwalk ve Norwalk benzeri virüslerdir. Gıdalara genellikle fekal oral yolla insanlar veya kontamine sular vasıtasıyla bulaşır. Önemli bir kısmı insanlarda mide ve bağırsak rahatsızlıklarına yol açarlar. İnsan atıklarının karıştığı sularla sulanan sebzelerin yenilmesine bağlı olarak yayılma riski tüm gıda kaynaklı mikrobiyal hastalıklarda yüksektir. Donmuş yiyeceklerle söz konusu etmenler yok olmadığından bunlar da yayılımda önemli bir araç olabilmektedir.

h) Küfler

Tarımsal ürünlerin üretiminden tüketimine kadar geçen işlem aşamalarında mikroorganizmalarla kontamine olma riski oldukça fazladır. Bu mikroorganizmalardan küfler, her ortamda bulunur ve tarımsal ürünlere hasat öncesi, hasat ve depolama sırasında bulaştığı yapılan araştırmalarla belirlenmiştir. Ürünlerde sıcaklık, rutubet, su miktarı, vb. nedenlerle küfler gelişerek ürünün biyolojik özelliklerinde, beslenme değerinde ve teknolojik kalitesinde önemli zararlara neden olurlar. Bunlar; özellikle karaciğer, böbrek gibi organlarda hastalıklar, bağışıklık sisteminde bozukluklar, kusurlu ve eksik organ oluşumları, deri nekrozları, üremede azalma ve kilo kaybı gibi bozukluklardır. Mikotoksinler içerisinde insan sağlığı için en fazla risk taşıyan aflatoksinler, okratoksin A, patulin, fumonisinler ve trikotesenlerdir (Gümüş ve Yılmaz 2006).

i) Algler

Algler arasında *Cyanobacteria* (mavi-yeşil alg) ve *Pyrophyta* (dinoflagellatlar) cinslerinden bazı türler diğer bazı canlılar için toksik bileşikler üretmektedir. Su ürünleri kanalıyla insanlara geçen bu toksinler, farklı zehirlenme tipleri sergilerler: Felç yapan “*Paralytic Shellfish Poison*” (PSP), ishal yapan DSP (*Diarrhetic Shellfish Poison*), hafıza kaybına yol açan ASP (*Amnesic Shellfish Poison*) sinir sistemini etkileyen NSP (*Neurotoxic Shellfish Poison*) bunların en önemlileridir. Algler dışında su ürünleri kanalıyla ortaya çıkan zehirlenme tiplerinde iki önemli tehlike, “histamin” ve “tetradotoksin”dir. “Histamin” zehirlenmesi (“*Scombroid*” zehirlenmesi), genellikle siyah etli balıklarda yüksek oranda bulunan serbest amino asitlerden olan histidinin mikrobiyal olarak indirgenmesi ile oluşur. Bu tür zehirlenme, histamini yüksek oranlarda içeren peynir, yoğurt vb. diğer hayvansal kökenli gıdaların tüketimi ile de ortaya çıkmaktadır.

j) Prionlar

Prionlar “deli dana” hastalığı olarak da bilinen BSE (*Bovine Spongiform Encephalitis*) etmeni protein yapısındaki bileşikler olarak tanımlanmakta olup, insanlara kontamine sığır eti ile bulaşabildikleri öne sürülmektedir. Hastalığın hayvanın kas dokuları ile taşınma olasılığı düşüktür. Ancak beyin vb. sakatatta, jelatinde bulunma olasılıklarının bulunduğu, konserve gıda üretiminde uygulanan ısı işlem uygulamalarında dahi tahrip edilemedikleri belirtilmektedir. Bu nedenle, eğer hammaddede bulunuyorlarsa, prionları daha sonra yok edebilecek teknolojik bir süreç ya da yöntem söz konusu olamamaktadır (Anonim 2004, Aran 2008).

D. Kimyasal tehlikeler

Gıdalarda bulunan kimyasal kirlilik genellikle makroşimik ve mikroşimik olmak üzere iki grupta toplanabilir. Makroşimik kirlilik nispeten daha az toksisiteye sahip olan fakat çevrede ve gıdalarda fazla bulunan kimyasal madde artıklarından oluşmaktadır.

Gıdalar, böcek ilaçları, zararlı otları yok etmekte kullanılan kimyasal maddeler ve evde kullanılan kemirici ilaçlarına bağlı olarak kimyasal kirlenmeye uğrayabilir. Bu durumda söz konusu gıdaları yiyen kişilerde gıda zehirlenmesi görülür.

Sebze ve meyvelerde ürünü artırmak için kullanılan hormonlar insanlarda zararlı etkiler yapabilir. Besinlerle alınan mikroorganizmalar hastalık nedeni olurken, kimyasal maddeler zehirleyici etki yapabilmektedir. Radyoaktif maddeler uzun süre ışınım etkisi yapabilmektedir. Bu durumda insanda kanser gelişimi kolaylaşabilir. Hormonal ve metabolik bozukluklar ortaya çıkabilir.

Herhangi bir işleme uğratılmadan tüketilen gıdalar içerisinde gıda kontaminantları da dahil olmak üzere çok sayıda kimyasal madde bulunur. İşlenmiş gıdalarda (hazır gıdalar) ise bu gruplara ilaveten gıda katkı maddeleri de bulunur. Gıda katkıları işlenmiş gıdaların üretiminde teknolojik işlemlere yardımcı olma, mikrobiyolojik bozulmayı önleme, dayanıklılığı artırma, besleyici değeri koruma, renk, görünüş ve lezzet gibi duyuşal özellikleri düzeltme gibi değişik amaçlarla kullanılan çeşitli kimyasal maddelerdir.

h) Tarım ilaçları

Kısaca GAP (Good Agricultural Practise) olarak referans edilen “iyi tarım uygulamaları”, hangi tarımsal üründe hangi pestisitlerin ne düzeyde ve ne sıklıkla kullanılması gerektiğini tanımlamaktadır. Bu koşullara uygun olarak kullanıldıkları takdirde, pestisitler gıda zincirinde önemli bir tehlike oluşturmazlar. Her tür tarımsal ürün için kullanımında sakınca bulunmadığı belirlenmiş olan pestisitler ve bunların ilgili gıda üründe izin verilen kalıntı limitleri ilgili kodeks standartlarında ve ilgili mevzuatta yer almaktadır.

i) Gübre kalıntıları

Tarımda azotlu gübre kullanımındaki artış diyetle alınan nitrat ve nitrit miktarlarında da artışa neden olmuştur. Yoğun tarımsal üretim yapılan alanlardaki hem kaynak sularında hem yetiştirilen bitkisel ürünlerde bu değerler zaman zaman çok yüksek olabilmektedir. Tarla-bahçe sulamada arıtılmamış kanalizasyon suyu ve direkt hayvan gübresi kullanımı da bitkisel gıda hammaddelerinde patojen bakteri ve parazit kontaminasyonuna neden olabilmektedir.

j) Veteriner ilaçları

Antibiyotikler hayvan yetiştiriciliğinde, hayvan hastalıklarının tedavisi ve önlenmesi amacıyla yanı sıra, bazen büyüme-gelişmeyi teşvik amacıyla de kullanılmaktadır. Yine bu ikinci amaç için hayvan yetiştiricilerinin yaygın olarak kullandıkları hormonlar ve benzeri

büyüme-gelişme düzenleyici bileşiklerin çiftlik hayvanlarında kullanımı, insan sağlığı üzerinde yarattığı riskler nedeniyle bazı ülkelerde yasaklanmıştır. Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği, bu açıdan sakıncasız olduğu üzerinde mutabakat sağlanan veteriner ilaçlarının hayvansal gıda ürünlerinde tolere edilebilecek kalıntı limitlerini içermektedir.

k) Alerjenler

Bazı doğal gıda bileşenleri ve sonradan ilave olunan gıda katkıları (balık-yumurta- süt bileşenleri, sülfidler, bazı sentetik gıda boyaları vb.) alınan doza ve kişinin özel hassasiyetine göre alerjik reaksiyonlara neden olabilmektedir. Bu nedenle gıda ürününün etiketinde ürünün içeriği ve katkıları tam olarak yer almalı, bunlar arasında bazı hassas gruplarda alerjen olduğu bilinen bir madde varsa özel bir uyarı ile belirtilmelidir.

Türkiye’de genetik yapısı değiştirilmiş (GD) ürün üretimi yasak olmasına rağmen 1998 yılından itibaren alan denemeleri yapılmaya başlanmıştır. GD ürünlerin alan denemelerini takiben tescili, üretime sokulması ve gıda zincirinde kullanılması gündeme gelecektir. Türkiye’de iç piyasada işlenerek ürün halinde pazara sürülen hammadde veya yurtdışından ithal edilen işlenmiş ürünlerden önemli bir kısmının GDO içeriğine sahip olduğu ileri sürülmektedir. Özellikle mısır ve soyanın büyük bir kısmı ABD ve Arjantin’den ithal edilmiş, olup neredeyse tamamının GDO içerikli olduğu iddia edilmektedir. Ayrıca 20’ye yakın ilin pazarlarından alınan domates ve patateslerin GD ürün olduğu saptanmıştır. Bunların hemen hemen tümü, Türkiye’ye kaçak yollarla giren GD tohumlarının hiçbir denetime tabi tutulmadan tarlalarda veya seralarda ekilmesi sonucunda üretilmektedir (Günaydın 2004).

Dünyada genetik yapısı değiştirilmiş canlıların ve bunlardan elde edilen gıdaların dağılımı hızla artmaktadır. Mısır ve soyadan üretilen yağ, un, nişasta, glikoz şurubu, sakkaroz, fruktoz içeren gıdalar; bisküvi, kraker, pudingler, bitkisel yağlar, bebek mamaları, şekerlemeler, çikolata ve gofretler, hazır çorbalar, mısır ve soyayı yem olarak tüketen tavuk ve benzeri hayvanlardan elde edilen gıdalar ile pamuk GDO’lu olma riski taşıyan tarımsal ürünlerin başında gelmektedir. Bu ürünlerin özellikle insan sağlığı üzerinde kısa ve uzun dönemde oluşturacağı etkiler ise yeterince bilinmemektedir. Ayrıca bu ürünlerin genetik çeşitliliği tehdit etmesi durumunda geri dönüşü olmayan bir sürece de girilmiş olacaktır. Tüm bu nedenlerle bu tür ürünler yeterli bilimsel araştırmalar yapıldıktan sonra tüketime sunulmalı ve ayrıca kullanımları yasal çerçevede sürekli kontrol edilmelidir (Ahmed 2002, Kıyak 2004, Çelik ve Balık 2007).

l) PAH (Polisiklik Aromatik Hidrokarbonlar)

Polisiklik aromatik hidrokarbonlar yiyeceklerin içerisinde aşağı yukarı 100 polisiklik aromatik hidrokarbon belirlenmiştir. Bu bileşiklerin büyük çoğunluğunun mutajenik ve/veya karsinojenik olması nedeniyle önemi büyüktür. Yiyeceklerdeki PAH kontaminasyonunun pirolizis ve petrol ile katran ürünleri ile temas olmak üzere iki kaynağı bulunmaktadır. Yağ damlamasıyla, açık alevler üzerinde et ve balık ürünlerinin kızartılması pirolizasyona ve diyet kökenli PAH oluşumuna neden olmaktadır. Gıdanın direkt alevle teması durumunda PAH miktarı daha da yükselmektedir. Alevde pişen ve yağ damlama riski bulunan yiyecekler genellikle toplu tüketime açık yiyecekler olma özelliğindedir. Paket dönerler, hamburgerler vb. bu açıdan değerlendirilmelidir (Anonim 2004).

m) Ağır metaller

Cıva, kurşun, arsenik, kadmiyum gibi toksik ağır metaller gıdalarda tercihen hiç bulunmamalı, varsa da Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde belirtilen sınır değerleri aşmamış olmalıdır. Toksik metaller gıdalara genellikle çevre kirliliği sonucunda havadan, sudan, topraktan, ya da üretimde kullanılan ekipmandan bulaşabilmektedir. Bunlardan arsenik kanserojen olarak da tanımlanmış olup, epidemiyolojik çalışmalar içme sularında yüksek oranlardaki arsenik mevcudiyeti ile akciğer, karaciğer, kolon ve mesane kanserleri arasında bir ilişkinin varlığını göstermektedir.

n) Ambalaj maddelerinden geçişler

Bazı plastik ambalaj materyallerinin bileşimlerindeki maddelerden gıdalara geçiş (migrasyon) olabilmektedir. Migrasyon düzeyi, plastiğin ve gıdanın cinsine bağlı olarak değişebilmektedir. Genellikle polimerik ambalaj materyallerinden gıdaya geçiş olmamaktadır, ancak polimerin içinde kalmış olan vinil klorür ve akrilonitril gibi “monomer”lerinden gıdalara geçiş olabilmektedir. Bu bileşiklerin çoğunun laboratuvar hayvanlarında kanserojen ve mutajen etkileri gözlenmiştir. Gerek Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği, gerek yeni hazırlanan gıda ile temas eden plastiklere ilişkin yönetmelikler bu konuda ki kabul edilebilir sınırları belirtmektedir.

E. Fiziksel tehlikeler

Cam, metal, kağıt, çöp, saç, boya, hayvansal kaynaklı gıdalarda kemik, deri vb. yabancı maddeler bu gruba girmektedir. Bu yabancı maddeler, bazı durumlarda mikrobiyolojik tehlikeleri de beraberlerinde getirebilmekte, en azından o ürünün hijyenik koşullarda üretilmediği konusunda fikir verebilmektedir. Tüketici şikayetlerinin büyük bir kısmını gıdalarda bulunan yabancı fiziksel maddelerin oluşturduğu, yabancı maddeler arasında ise camın ilk sırayı aldığı belirtilmektedir. Yabancı maddelerin sıklıkla saptandığı gıda grupları sırasıyla fırıncılık ürünleri, içecekler, sebzeler, bebek mamaları, meyveler, tahıllar, balık ve balık ürünleri, çikolata ve diğer kakao ürünleridir (Anonim 2004).

4.2. Gıdalarda Kalite Güvenliği ve Kalite Güvenlik Sistemleri

Kalite güvenliği, ham madde ve son ürünün mevcut standartlara uygunluğu, işleme ve ekipman dizaynı, proses hattı düzenlemesi çok geniş bir cepheden gerçekleştirilen uygunluk kontrolleridir. Diğer bir ifade ile ürünün raf ömrünü belirleyen paketleme, depolama ve dağıtım koşullarını da inceleme kapsamına alan bir uygulamadır (Hayes 1992).

Uygulamada kalite kontrolü gıda ürününün kalitesinin bir göstergesi olarak bir çok indikatör parametrenin baz alınması şeklinde yapılmaktadır. Ancak ülkenin değişik normları uygulaması, ürünün farklı karakteristikleri gibi ayrıcalıklar, bazı temel stratejilerin geliştirilmesi zorunluluğunu getirmiştir. Üretimde, depolamada esas alınacak bu stratejilerin kullanımı yaygınlaşmıştır. Bu stratejiler içinde geleneksel kalite kontrol yöntemlerinin yanı sıra “Kritik Kontrol Noktasında Risk Analizleri Sistemi” (HACCP-Hazard Analysis Critical Control Point System) ve “İyi Üretim Uygulamaları” (GMP- Good Manufacturing Practice) ürün güvenliğini garantileyen güncel uygulamalar olarak yerleşmiştir (Eilers 1990).

Gelişen teknoloji ile birlikte gıda ve tarım ürünlerinde riskler artmaya ve aynı zamanda ortaya çıkan tehlikeler bilimsel olarak iyi anlaşılmaya başlanmıştır. Uluslar arası ticaretin gelişmesi, tüketicinin bilinçlenmesi, gıda ürünleri satın almada çeşitlilik ve farklılık taleplerinin yanı sıra sağlık ve çevre kaygısının artması üreticilerin ve karar alıcıların konuya daha hassas ve bilinçli yaklaşımlarını sağlamıştır. Kamu ve özel teşebbüsün bu konuda çalışmaları yaygınlaşmıştır. Kamu gerekli düzenlemeleri ve yasal mevzuatı hazırlarken özel kuruluşlar tarafından gönüllülük esası ile uygulanan sistemlerin başarısının kanıtlanması standartlarının kabulünü sağlamış ve belgelendirmeye dayandığı için tüketici tarafından da aranan garanti özellikleri olmaya başlamıştır. Son yıllara kadar üreticiden tüketiciye kadar

geçen süreçte ürünlerin üstün özelliklerinin korunması olan kalite kontrolünün yerini, önce toplam kalite, daha sonra HACCP, GAP, GMP, GHP, ISO 9000 uygulamaları almıştır (Dölekoğlu 2003).

4.2.1. Tehlike Analizi ve Kritik Kontrol Noktaları (HACCP)

Hazard Analysis Critical Control Points, ifadesinin baş harflerinden oluşan ve Tehlike Analizi ve Kritik Kontrol Noktaları olarak açıklanabilen HACCP, gıda ürünlerinin güvenliğinde garanti sağlayan sistematik bir işlemdir. Hammaddeden son ürüne kadar bilimsel kontrollerin uygulanmasıyla gıdaların neden olduğu tehlikelerin önlenmesine odaklı bir sistemdir.

İlk uzay çalışmaları için gündeme getirilen bu kavram, daha sonra A.B.D. de gıda endüstrisine uyarlanmış, sonra da Avrupa'da Topluluk ülkeleri arasında yaygın uygulama alanı bulmuştur. AB'nin 93/43 nolu gıda direktifi ile de gıda hijyeninde zorunlu hale getirilmiştir (Leistner 1994). Bu ülkelere ihracat yapan Türkiye HACCP uygulama zorunluluğunun içinde yer almak durumunda kalmıştır. Ülkemizde de 16 Kasım 1997'de yayınlanan "Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin" 1. Bölümü'nde kritik kontrol noktası tanımına, 7. Bölümü'nde Gıda Hijyeni için hammadde temini, işleme ve kontrol işlemlerine yer verilmiş, kritik kontrol noktalarının uygulanışı ve aşamaları belirtilmiştir (Dölekoğlu 2002).

HACCP sistemi düzenlenerek 7 basamakla tanımlanmıştır. Bunlar:

1. Risk Analizi: Tüketicinin maruz kalacağı gerçek ve potansiyel tehlikelerin hangi safhada meydana gelebileceğinin uzmanlar tarafından belirlenmesi.
2. Kritik Kontrol Noktalarının Belirlenmesi: Üretimden tüketim sürecinin herhangi bir noktasında kontrolün yapılmaması veya gözden kaçırılması sonucu oluşabilecek fiziksel, biyolojik ve kimyasal tehlikelerin belirlenmesi.
3. Belirlenen her bir kritik kontrol noktasında önlemler için kriterlerin belirlenmesi, kritik sınırların saptanması.
4. Kritik kontrol noktalarıyla belirlenen uyarı ve önlemlerin uygulanabilmesi için yöntemlerin saptanması.
5. Belirlenen sınırlardan (kriterlerden) sapmaların kontrol altına alınarak düzeltilmesi.
6. Doğrulama prosedürlerinin (yöntemlerinin) tesis edilmesi
7. Belgeleme ve kayıt tutmanın tesis edilmesi.

HACCP her üretim dalında uygulanabilir bir sistemdir fakat, her ürün için standart bir reçete söz konusu değildir. Her ürün için yeniden düzenlenmesi gerekir. Çünkü her ürünün işleme tekniği, hammadde, depolama, ambalajlama ve taşıma aşamasında farklı riskler içermektedir. Ayrıca ürünün hedef kitlesi için risk sınırları farklı olacaktır. Yetişkinlerin, bebeklere ve yaşlılara göre toleransı ve risk düzeyleri de mutlaka farklı olacaktır (Topal 1996).

4.2.2. GMP (Good Manufacturing Practices) Uygulamaları

Genelde GMP olarak bilinen bu kavram Gıda ve İlaç İdaresi'nin (Food and Drug Administration) resmi kayıtlarına göre "Current Good Manufacturing Practices (Güncel İyi Üretim Uygulamaları)" olarak ifade edilmektedir. Gıdaların güvenliği ve yararlılığını garanti altına alan uygulama standardı olarak tanımlanmaktadır. Bu kuramlar söz konusu gıda işletmesindeki; kazanılan deneyimler, tasarım ve yapısal olanaklar yanında, izlenen proses, depolama koşulları, sanitasyon, kontrol işlemleri, tutulan kayıtlar dahil olmak üzere tüm yönleriyle olayı kapsamaktadır. GMP uygulamalarının temel yaklaşımı kalite güvencesine erişmektir. Çeşitli gıda sanayi kuruluşlarının, uygulama ve işleme tekniklerinde kendi yönetsel belirlemeleri içeren kurallar FDA tarafından aşağıda verilen gruplarda toplanmıştır (Stauffer 1988).

1. Gıda işletmelerinde sanitasyon olanakları ve kontrol
2. Personel
3. İşletme zemin ve çevre
4. Sanitasyon uygulamaları
5. Ekipman ve işleme teknikleri
6. İşleme ve kalite kontrol basamakları

Her gıda firması üretilen tüm ürünler için bir hedefe sahip olmalıdır. Bu hedef, satın alma, üretim, dağıtım tarafından anlaşılabilir ve spesifikasyonlarla açıklanabilir. Spesifikasyonla yönetim, işletme çalışmaları, alıcılar ve satıcılar arasındaki iletişimi sağlar. Spesifikasyonlar olmadan, sanitasyon standartları üretici ve tüketici gözünde sadece bir kavramdır. Spesifikasyonlar herkesin ne istediğini daha iyi anlamasına yardımcı olur (Oraman 1998).

Bu sistem tüketiciyi tehlikeli bir ürün alımından korumuş olmaktadır. ABD'de yasalarda yer aldığı için gerekli düzenlemeleri yerine getirmeyen bir firma uyarı, ürüne el koyma, para cezası ve hapis gibi cezalar uygulanmaktadır. GMP'de basamaklar çok genel ve açıktır. Ayrıca esnek olduğu için imalatçıya gerekli kontrollerin nasıl yapılacağı seçme

şansıda vermektedir. İmalatçı üretim sistemini ve teknolojisini yasa gereği güncellemek zorundadır. Bu nedenle cGMP olarak da zaman zaman adlandırılmaktadır. “c” güncel anlamına gelmektedir. Sürekli iyileştirme yaklaşımı hakim olduğu için işletmeler eğitim, güçlendirme ve dışsal denetleme konusunda güncellenen bir döngüyü oluşturmalıdır (Dölekoğlu 2003, Anonim 2005b).

4.2.3. EUROGAP Protokolü (Avrupa Perakendeciler Üreticiler Çalışma Grubu İyi Tarım Uygulamaları)

Avrupalı hipermarket ve süpermarketlerin üreticilerden istediği, uluslararası alanda kabul edilen ve iyi tarım uygulamalarına uyulması esasına dayanan bir tarımsal üretim standardı olan Europgap, meyve ve sebze yetiştiriciliği faaliyetinde standart uygulama ve disiplinleri belirten bir protokoldür. Avrupa Perakendeciler Üreticiler Çalışma Grubu (EUROP– Euro Retailer Producer Working Group) tarafından 1997 yılında ortaya konan protokol, İyi Tarım Uygulamaları (GAP) esaslarını tanımlamaktadır. Avrupa’daki yaş meyve, sebze pazarının yüzde 70-80’lik kısmına hakim olan hipermarket ve süpermarketler tüketicilerine arz ettikleri yaş meyve sebze ürünlerinde son yıllarda gündeme gelen insan sağlığını tehdit eder nitelikteki belli bazı riskleri en aza indirmek amacı ile protokol ortaya konulmuştur. Ürünlerini dünyanın dört bir yanından ithal eden bu kuruluşlar arasında artan rekabet ortamı gıda güvenliği konusunu her zamankinden daha önemli hale getirmiştir. Bunun sonucu olarak süpermarketler tedarikçilerden ve dolayısıyla üreticilerden “raflarına koydukları ürünün müşterilerine zarar vermeyeceği” konusunda güvence istenmektedir. Europgap Protokolü ile tanımlanan bu güvenceye ulaşmanın koşullarını yerine getirerek bu disipline uygun tarımsal üretime uyum sürecine geçişin 2006 yılına kadar tamamlanması üretici ve tedarikçilerden talep edilmektedir.

Europgap sertifikasına sahip işletmelerin ürünleri Avrupa’daki süpermarket zincirleri tarafından tercih edilmektedir. Europgap, aynı zamanda HACCP’in kullanılmasını da teşvik etmekte ve prensiplerini benimsemektedir.

4.2.4. Entegre Mücadele

Entegre mücadele, Entegre Zararlı Yönetimi (IPM) veya Entegre Zararlı Kontrolü (IPC) olarak da bilinmekte ve kısaca “Zararlıların Yönetim Sistemi” olarak ifade edilmektedir. Bu çerçevede, Entegre Mücadele, “kültür bitkilerindeki zararlı türlerin

popülasyon dinamikleri ve çevre ile ilişkilerini dikkate alarak, uygun olan bütün mücadele yöntemlerini ve tekniklerini uyumlu bir şekilde kullanarak, zararlıların popülasyon yoğunluklarını ekonomik zarar seviyesinin altında tutan bir zararlı yönetim sistemi” olarak ifade edilmektedir. Entegre Mücadele Projelerinin ana hedefleri:

1. Bitkisel üretimin arttırılması, kaliteli ve pestisit sorunu bulunmayan ürün elde edilmesi,
2. Doğal düşmanların korunması ve desteklenmesi,
3. Tarla, bahçe ve bağların periyodik olarak kontrol edilmesi,
4. Çiftçilerin kendi tarlası, bahçesi ve bağının uzmanı haline getirilmesi
5. Pestisitlerin çevreye bulaşmasının önlenmesidir.

4.2.5. ISO 9000 Standartları

Kalite yönetimi ve kalite güvenliğini sağlama standartları olan ISO 9000 serisi kapsamındaki terimleri tanımlayan bir sözlük niteliğinde olmak üzere “ISO 8402” 1986’da hazırlanmış ve 1992’de yeniden düzenlenmiştir. ISO 9000 ve 9004 standart serisi, kalite sistem öğelerini açıklayıcı ve bu konudaki eksiklikleri giderici niteliktedirler. Söz konusu standartlar, işletmelerin bu sistemleri uygulamak üzere uygun öğeleri seçip kullanabilmelerine ve organizasyonlarına yardımcı olabilecek şekilde hazırlanmıştır. Avrupa Topluluğu bu standartları Avrupa Standartları (EN) olarak benimsemiş ve ISO 9000’deki gibi EN 29 000 olarak numaralamıştır (Rothery 1993).

ISO 9000 Standartlarına göre gıdanın kalitesi; bütün sistemin katılımı ile sağlanabilen bir toplam kalite yönetimi ile elde edilebilir. Buna göre gıda sektöründe Kalite güvence Sistemi, bütün çalışanların katılımı ile birlikte ve anında çözümler üretmeye yönelik bir organizasyondur. Eğitilmiş, tüketiciye saygılı, sorumluluklarını bilen, ortak karar verebilen bir yönetim ve çalışma anlayışının yerleştirilmesi esastır. Bu esaslar ISO 9000’e göre bir öneri değil bir zorunluluktur (Özcan 1995).

ISO 9001:2000; ISO 9001:1994 ve ISO 9003:1994 versiyonunun gözden geçirilmiş ve birleştirilmiş şeklidir. İşletmenin verimliliği için sürekli gelişme kavramını ön plana çıkararak pazarda tüketici ihtiyaç ve beklentilerine cevap verebilecek, işletmeye rekabet avantajı sağlayacak konuma getirmek amaçtır. Ayrıca kaynak yönetimi, ürün veya hizmetin gerçekleştirilmesi süreci, ölçme, analiz etme, sürekli geliştirme, tüketici tatmini kavramları ön plana çıkarmıştır (Gündüz 2002).

ISO 9004:2000; ISO 9004:1994 kalite yönetim sistemlerini mükemmelliğe ulaştırmada, performansı iyileştirmede araç olarak kullanabilecek genel bir dokümandır.

4.2.6. Çevresel Yönetim Sistemleri ve ISO 14000 Standartları

Çevre kirliliğinin önlenmesine yönelik taleplerin artması ile birlikte bu alanda uygulanan düzenlemeler gittikçe artmaktadır. Çevre ekonomisi literatürlerinde ilgi çeken konulardan biri de artan düzenlemelerin firmaların uluslar arası alandaki rekabetlerini nasıl etkileyeceği konusunda olmaktadır.

Çevre standardı (ISO 14000); Sanayileşme, Konvansiyonel tarım çevreyi ve insan sağlığını önemli tehditlere maruz bırakmaya başlamıştır. Tehlikenin boyutlarının giderek artacağı gerçeği ile 20 yüzyılın son çeyreğinde AB ülkelerince önleyici tedbirler uygulanmaya başlamıştır ve bu uygulamaların periyodik denetimi yapılarak revize edilmiştir. (Anonim 2008b).

Kişilerin duyarlılığının artması ve yaşanan olaylar yeni önlemlerin alınmasını zorunlu kılmıştır. 1993'de AB piyasa güçlerince kontrol edilecek çevre yönetim (EMAS) uygulamasını yürürlüğe koymuştur. Yine 1993 yılında ISO tarafından Çevre Yönetim Teknik Komitesi kurulmuştur. Komite 1996 yılında ISO 14000 Çevre Yönetim Serisi (ÇYS) Standartlarını yayınlamıştır. Fakat yalnızca ISO 14001 belgelendirilebilen bir standart olarak uygulanmaktadır, diğer standartlar ise belge niteliğindedir. 14001 bir performans standardı değil yalnızca ÇYS standardıdır ve performans gelişimini sağlayacak uygulamaları içermektedir (Yüksel 2001).

Çevresel yönetim sistemi; kuruluşların kendilerinden kaynaklanan çevre sorunlarının ve bunların öncelik alanlarının saptanması olup, uygulanması için de gerekli politika, amaç, kaynak, yükümlülük ve hedeflerinin planlı ve koordineli bir şekilde yapılması çabaları olarak tanımlanmaktadır. ISO 14000; tüm boyutlardaki kuruluşların ve işletmelerin üretim, hizmet gibi aktivitelerinin ve diğer ilgili potansiyellerinin artan etkileşimi ile çevre kalitesini geliştirme ve insan sağlığını koruma kapsamında birleştirilmesi ve güçlendirilmesi ile ilgilidir. Bu nedenle bu konuda gıda sektörü ile yakından ilgilidir. Çünkü gıda ile ilgili bazı sektörlerde çevre sorunlarına neden olabilecek ciddi atıklar söz konusudur. Bu sistemde üretime bağlı olarak karşılaşılabilecek çevresel sorunların oluşmadan önlenmesi, hatalardan sonuç çıkarılması ve tekrarların önlenmesini esas alan bir sistemin kurulması benimsenmektedir.

ISO 14000 standartları, sürdürülebilirlik prensiplerine göre çevre yönetiminin çerçevesini belirlemektedir. İşletme, kendi çevre politikasına uymayı taahhüt etmekte ve bunu başkalarına da göstermeyi kabul etmektedir. ISO 14000 gelecekteki çevre yönetimi için bir “prototip” yaratmakta ve kamu tarafından geliştirilen kuralların uygulanmasının dayandığı “emret-denetle” yaklaşımı yerine firmaların gönüllü katılımlarını yönlendirmek ve özendirme amacını gütmektedir (Us 2000).

4.2.7. ISO 22000:2005- Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi

ISO (International Standard Organisation) tarafından hazırlanan ve 2005 yılı Eylül ayında yayınlanan ISO 22000:2005 standardı, “Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi” olarak yayınlanmış ilk uluslararası standarttır. Bu standart Uluslararası Standartlar Örgütü (ISO)’nün ISO/TC 34. teknik komite tarafından, bütün dünyadaki dernekler ve gıda uzmanlarının da bir araya gelmesiyle geliştirilerek yayınlanmıştır.

27.01.2006 tarihinde ISO 22000:2005 standardı TS-EN-ISO 22000 Standardı olarak Türk Standartları Enstitüsü tarafından yayınlanmış ancak daha sonra iptal edilerek yerine 24.04.2006 tarihinde TS-EN-ISO 22000 standardı “Gıda Güvenliği Yönetim Sistemleri-Gıda Zincirindeki Tüm Kuruluşlar İçin Şartlar” yayınlanmış olup, standart üzerindeki redaksiyonel düzeltmeler devam etmektedir. Bu standardın yayınlanması ile TS 13001- HACCP standardı iptal edilerek, yürürlükten kaldırılmıştır.

Güvenli gıda alımı için sürekli artan bir müşteri talebi bulunması, ülkeler tarafından birçok Gıda Güvenli Standartlarının geliştirilmesine yol açmış ve sayıda ulusal standart karışıklığına neden olmuştur. Sonuç olarak uluslararası bir uyuma ihtiyaç olup ve ISO 22000:2005 ile bu ihtiyacın karşılanması hedeflenmektedir (Anonim 2008c).

ISO 22000:2005 standardı tüketim aşamasına kadar gıda tedarik zincirinde güvenliği sağlayan ve tüm ilgili kısımlarla etkili bir iletişim oluşturan; kontrol otoritesi, yönetim sistemi, süreç kontrol, Codex Alimentarius koşullarına uygulanmış, HACCP (Kritik Kontrol Noktalarında Tehlike Analizleri) ilkeleri ile GMP (İyi İmalat Uygulamaları) gibi zorunlu programlar, zarar verici etken takibi, temizleme, dezenfeksiyon prosedürleri gibi birçok konuyu kapsamaktadır (Dalgıç ve Belibağlı 2006).

4.2.6. Dünyada ve Türkiye’de Gıda Güvenliği

4.2.6.1. Dünyada Genel Durum

Dünya nüfusundaki hızlı artışla birlikte gıda maddelerine duyulan ihtiyaç da yoğun bir şekilde artmıştır. Gıda maddelerine olan talebin karşılanabilmesi amacıyla; birim alandan daha fazla ürün alabilmek için tarımsal alanlarda kimyasal girdilerin kullanıldığı konvansiyonel üretime başlanmıştır. Yeşil devrim olarak adlandırılan, verim ve üretimde önemli artışların olduğu 1960’larla başlayan dönemde bilinçsiz ve yanlış ilaç uygulamaları, kimyevi gübrelerin bilinçsiz ve aşırı kullanılması sonucunda ekolojik denge bozulmaya başlamış, çevre ve insan sağlığı üzerinde olumsuz etkiler ortaya çıkmıştır. Bu nedenle, gelişmiş ülkelerde artan tüketici bilinci ile birlikte sürdürülebilir tarım ve gıda güvenliği kavramları tartışılmaya başlanmıştır.

Gıda güvencesi sorununu çözümlemiş ülkelerde, gıda üretim ve ticaretinin küresel ölçekte insan sağlığına ve çevreye zarar vermeyen, güvenli ve kaliteli şekilde yapılması için büyük bir titizlik gösterilmektedir.

Dünya Sağlık Örgütü (WHO) küresel gıda güvenliği endişelerini;

1. Mikrobiyolojik tehlikeler,
2. Kimyasal tehlikeler
3. Gıda kaynaklı hastalıkların taranması ve izlenmesi
4. Yeni teknolojiler
5. Ülkelerde mevcut idari ve beşeri kapasitenin geliştirilmesi başlıkları altında sınıflandırmıştır.

Gıda güvenliğini sağlamaya yönelik uluslararası uygulamaya baktığımızda, Birleşmiş Milletler kuruluşlarının kendi görev alanları çerçevesinde öncelik verdiği konuların başında gıda güvenliğinin geldiği anlaşılmaktadır. Bu çerçevede, 1997 yılında BM İdari Koordinasyon Komitesi bünyesinde, 1996 Dünya Gıda Zirvesi Eylem Planı'nın uygulanmasını izlemekle görevli bir "Gıda Güvenliği ve Kırsal Kalkınma İletişim Ağı" oluşturulmuştur. Küresel düzeyde ve tüm Birleşmiş Milletler kuruluşlarının katılımıyla oluşturulan söz konusu İletişim Ağı'nın sekretarya görevi Gıda ve Tarım Örgütü (FAO) ve Uluslararası Tarımsal Kalkınma Fonu (IFAD) tarafından üstlenilmiştir. İletişim Ağı çalışmaları, diğer ülkelere benzer olarak, Türkiye’de de, Birleşmiş Milletler Daimi Koordinatörlük sistemi çerçevesinde ve FAO ülke

ofisinin liderliğinde, ilgili hükümet ve sivil toplum kuruluşlarının katkı ve katılımları ile yürütülmektedir.

Birleşmiş Milletler FAO/WHO tarafından kurulan “Kodeks Alimentarius Komisyonu” gıda maddelerine yönelik asgari kalite ve güvenlik kriterlerini belirlemekte ve dünya ülkelerine tavsiyelerde bulunmaktadır. Dünya Ticaret Örgütü (DTÖ) tarafından Sağlık ve Bitki Sağlığı Anlaşması (SPS), Ticarete Teknik Engeller Anlaşması (TBT) ile güvenli, kaliteli ve çevreye zarar vermeyen gıda ürünleri ticaretinin kurallarını yönlendirmektedir. AB ise, çiftlikten sofraya yaklaşımı ile gıda güvenliği, bitki ve hayvan sağlığı ile hayvan refahını sağlamaya yönelik gelişmiş oldukça geniş bir mevzuata sahiptir.

Bitki koruma alanında bitki ve bitkisel ürünlerden yayılan zararlı ve hastalıkların önlenmesi ile bunlarla mücadele yöntemlerinin belirlenerek uygulanması FAO Uluslararası Bitki Koruma Anlaşması (IPPC) çerçevesinde yürütülmektedir. Bitki Sağlığı Önlemleri Komisyonu (CPM) tarafından yürütülen uluslararası düzeydeki çalışmalar sonucu Uluslararası Bitki Sağlığı Önlemleri Standartları (ISPMs) belirlenmektedir. Dünya Ticaret Örgütü Anlaşması çerçevesinde yapılan bitkisel ve hayvansal ürünlerin gıda güvenliğine uygunluğunu öngören SPS Anlaşması ile uluslararası standartların oluşturulması IPPC sekreteryası tarafından koordine edilmektedir.

4.2.6.2. Avrupa Birliğinde Genel Durum

AB'nin gıda mevzuatı çerçevesinde yıllar içinde bilimsel, sosyal, politik ve ekonomik tarafların arasında denge oluşturacak şekilde ve özellikle de AB'nin Ortak Tarım Politikasının amaçlarından biri olan İç Pazarın oluşturulması doğrultusunda ulusal gıda güvenliği politikalarının birbirine yakınlaştırılması çalışmaları hızlandırılmıştır. Gıda güvenliği ve halk sağlığı politikalarının yönetimi konusundaki sorumluluklar da bu dönemde Komisyonun kendi içerisinde dahi oldukça dağınık bir yapı sergilemiştir. Bu durumun düzeltilmesi ve gıda güvenliğinin entegre bir yaklaşımla ele alınmasına yönelik çabalara rağmen, uzun yıllar ciddi bir ilerleme kaydedilememiştir.

Zaman içinde sektörel bazda gelişen gıda mevzuatında değişen koşullar doğrultusunda değişiklikler yapılmış, çeşitli eklemeler ile ihtiyaçlar karşılanmaya çalışılmıştır. AB'nin bu ihtiyacın farkına varması ve gıda güvenliğine ilişkin konuları gündemine almasını hızlandıran birkaç faktör vardır. Bunlardan ilki, 1990'lı yıllarda yaşanan deli dana (BSE) krizidir. Bu kriz, tüketicinin korunması ve gıda güvenliği politikaları açısından bir dönüm noktası oluşturmuştur. BSE krizi, gerek AB mevzuatı gerekse Komisyon ve üye devletlerdeki

kurumsal yapıların yetersizliklerini ortaya çıkarmıştır. Dolayısıyla, bu kriz genelde AB gıda güvenliği mevzuatında, özeldense gıda denetim sistemlerinde çok sayıda reformu tetiklemiştir. Gıda maddelerine ilişkin Topluluk kuralları, kurucu antlaşmada belirlenen farklı yasal temeller esas alınarak oluşturulmuş ve sorumluluk Komisyon ile Üye Devletler arasında karmaşık bir şekilde dağılmıştır. Özellikle, Üye Devletlerin ilgili direktifleri kendi hukuk sistemine aktarmalarında farklı yaklaşımlar ve uygulama yöntemleri ortaya koymalarına, bazı alanlarda yasal boşluklar doğmasına neden olmuş ve uygulamada etkinlik sağlanamamıştır.

Diğer taraftan, özellikle hayvanların beslenmesinde kullanılan yemlerin içeriğinde bulunan maddeler (kalıntılar) ve kemik unu gibi hayvansal ürünlerden elde edilen yemlerin hijyeninin doğrudan elde edildikleri hayvanların sağlığı ile bağlantılı olması, bunların ve hayvan hastalıklarının tedavisinde kullanılan veteriner tıbbi ürünlerin kalıntılarının doğrudan gıda zincirine geçme riski bulunması Topluluğu gıda zincirini bir bütün olarak ele almaya, gıda mevzuatına ilişkin yasal bir çerçeve oluşturmaya ve mevcut mevzuatı yeniden gözden geçirmeye itmiştir. Bu bağlamda oluşturulan 178/2002 sayılı Tüzük, gıda ve yem konusunun bir bütün olarak ele alınması gerektiğinin altını çizerek genel bir çerçeve oluşturmuştur.

A- Yeşil Belge

Avrupa Gıda Mevzuatının değiştirilmesine ilişkin ilk adım, Komisyonun 1997 yılında AB’nde Gıda Hukukunun Genel Prensiplerine İlişkin Yeşil Doküman’ı yayımlaması ile atılmıştır. Yeşil Belge, mevcut mevzuat ve bu mevzuatın geliştirilmesine ilişkin kapsamlı bir tartışma başlatmıştır.

Yeşil Belge 4 temel hedefi kapsamaktadır:

- Mevzuatın; tüketici, üretici, imalatçı ve tüccarların ihtiyaç ve beklentilerini ne derece sağladığını belirlemek,
- Gıda maddelerinin denetim ve kontrollerine ilişkin resmi sistemler ile ilgili önlemlerin, gıdaların sağlıklı ve güvenli olmasını ve tüketici çıkarlarının korunmasını ne derece sağladığını belirlemek,
- Gıda mevzuatına ilişkin kamuoyu oluşturmak,
- Komisyonun gerekli hallerde Topluluk Gıda Hukukunu geliştirici uygun önlemler teklif etmesini sağlamak.

Komisyon bu dönemde, politik seçeneklerden önce Topluluk Gıda Hukukunun temel amaçlarının belirlenmesi üzerinde durmuş ve tüm gıda zincirini kapsayan düzenleyici bir

yaklaşımın kabul edilmesi gerekliliğini ortaya koymuştur. Buna göre şu hedefler belirlenmiştir;

- Halk sağlığının ve tüketicinin en üst seviyede korunmasının sağlanması,
- Tek Pazar içinde malların serbest dolaşımının sağlanması,
- Bilimsel kanıt ve risk değerlendirmesine ilişkin temel bir mevzuat oluşturulması,
- AB’de sanayinin rekabet gücünün ve ihracat hacminin artırılması,
- Gıda güvenliği için birincil sorumluluğun sanayici, üretici ve tedarikçiler ile oluşturulması,

- Mevzuatın basit, tutarlı, rasyonel ve açık olmasının sağlanması

Yeşil Belge ile oldukça kapsamlı olan gıda mevzuatının şeffaflık ve tutarlılık bakımından yetersiz olduğu, Topluluk içinde henüz uyumlaştırılmamış alanların ticarete engel teşkil edecek şekilde farklılık göstererek zorluklara yol açtığı ve Topluluk mevzuatının ulusal düzeyde uygulanması ile yürürlüğe konulmasında farklar olduğu ortaya çıkmıştır. Bu sebeple gıda mevzuatının basitleştirilmesi ve daha rasyonel hale getirilmesi konusu gündeme gelmiştir (Yeşil Belge 1997).

BSE krizinden sonra ortaya çıkan dioksin krizi de Topluluk içinde endişelere yol açmıştır. Kriz, hayvan yemlerine kanserojen dioksin içeren hayvansal yağ karışmasıyla ilk kez Belçika’da ortaya çıkmış ve kısa sürede Topluluk içinde yayılmıştır.

B- Beyaz Belge

BSE ve dioksin krizlerinin yönetimindeki başarısızlık, tüketicinin Topluluk içindeki ürünlerin kalite ve güvenliğine olan güvenini sarsmıştır. Bu sebeple, Komisyon, tüketici sağlığının en üst düzeyde korunması ve tüketici güveninin yeniden sağlanması amacıyla 14 Ocak 2000 tarihinde yeni bir düzenleyici yaklaşım getiren Gıda Güvenliğine ilişkin “Beyaz Belge”yi yayımlamıştır.

AB’de yüksek gıda güvenliği standartlarının sağlanması Beyaz belgede Topluluk önceliğini yansıtmaktadır. Beyaz belge ile, gıda mevzuatı ve gıda güvenliğine ilişkin yeni ve radikal bir yaklaşım ortaya konulmaktadır.

Beyaz Belge, gıda zincirinde, hijyen hükümlerinden, hayvan sağlığı, hayvan refahı ve bitki sağlığı önlemlerine kadar gıda güvenliğine ilişkin tüm konuların ilk kez bir arada ele alındığı bir belgedir.

Kapsamlı ve bütünleşik şekilde sektörde geriye dönük izlemeyi içeren, tutarlı, etkin ve dinamik bir yaklaşım, şeffaflık, risk analizi, ihtiyatlılık gıda güvenliği uygulamalarında temel alınmaktadır.

Gıda güvenliğinin sağlanmasında; bilimsel veri toplanması, bilgilerin analizi, bilimsel tavsiye yoluyla temel felsefeyi oluşturmak amaçlanmaktadır.

AB gıda güvenliği politikasının uluslararası boyutuna ait yaklaşım ise şöyledir:

- Hayvan ve bitki sağlığı konularında üçüncü ülkeler ile yeni anlaşmalar yapılması,
- Uluslararası gıda standartlarının hazırlanmasında söz sahibi olunabilmesi için AB'nin Kodeks Alimentarius komisyonuna etkin katılımı için bir teklif hazırlanması,
- Uluslararası hayvan sağlığı standartlarının hazırlanmasında söz sahibi olunabilmesi için AB'nin OIE'ye etkin katılımı için bir teklif hazırlanması.

Beyaz Belge; AB'nin "çiftlikten sofraya gıda güvenliği" yaklaşımını destekleyici mevzuat reformları ile gıda güvenliğini doğrudan veya dolaylı ilgilendiren pek çok konuya ilişkin önlemleri kapsamaktadır.

Kapsamlı ve bütünleşik yaklaşım ilkesi; gıdaların birincil üretiminden tüketimine kadar tüm aşamaları içine alan ve gıda güvenliğinin temel unsurları olan bilimsel tavsiye, veri toplama ve analiz, düzenleyici hususlar ile halkın bilgilendirilmesi gibi konuların bütünleşik olarak ele alındığı kapsamlı bir yaklaşımın bir ifadesidir.

Sorumluluk İlkesi; yem imalatçıları, çiftçiler, gıda imalatçıları/işletmecileri, tüketiciler, üye devletlerdeki ve üçüncü ülkelerdeki yetkili merciler, Komisyon gibi gıda zincirinde yer alan tüm paydaşların rolünün açık olarak belirlenmesi gerekliliği ortaya konulmaktadır. Bu kapsamda;

- Yem imalatçıları, çiftçiler, işletmeciler gıda güvenliği konusunda birinci derecedeki sorumludur,
- Yetkili merciler bu sorumluluğu ulusal gözetim ve kontrol sistemlerinin işletilmesi yolu ile izler ve yürütürler,
- Komisyon, yetkili mercilerin bu sistemlerin kullanımlarını ulusal seviyede gerçekleştirdiklerinin teftiş edilmesinden ve denetimlerin değerlendirilmesinden sorumludur,
- Tüketicilerin ise, güvenli gıdaları satın almaları gıdaların uygun koşullarda saklanması ve değerlendirilmesinden sorumlu olduklarını bilmeleri gereklidir.

Bu şekilde, yem üretimi, birincil üretim, gıda işlenmesi, depolanması, nakliyesi ve perakende satışı da dahil olmak üzere gıda zincirindeki tüm sektörleri kapsayan çiftlikten sofraya politikası sistematik ve tutarlı bir şekilde uygulanmış olacaktır.

Geriye Dönük İzlenebilirlik İlkesi; ortaya çıkan risklerin kaynağının belirlenebilmesi için önemlidir. Gıda kaynaklı bir sorun ile karşılaşıldığında, Topluluk içinde çiftlikten veya tarladan başlamak üzere, bir ürünün nihai tüketiciye ulaşana kadar geçtiği tüm aşamalar incelenerek sorunun kaynağına ulaşılabilir. Bu çerçevede topluluk içinde geriye dönük izleme sistemlerinin ve prosedürlerin oluşturulması önem arz etmektedir.

Tutarlı, Dinamik ve Etkin Yaklaşım İlkesi; mevcut sistemin ortaya çıkacak risklere hızlı bir şekilde yanıt verebilecek ve üretim zincirindeki gelişmeleri takip edebilecek bir yapıya kavuşturulması, etkili ve dinamik bir gıda güvenliği politikası oluşturulması gerekliliğini ortaya koyar. Bu yaklaşımın tüm üye ülkelerde uygulanabilir olması ile Topluluk içinde de tutarlılık sağlanmış olacaktır.

Şeffaflık İlkesi; Topluluk içinde ortaya çıkan risklerin ve bunlara ilişkin olarak alınan önlemlerin halka açık ve ulaşılabilir olmasını kapsamaktadır. Kamuoyunun tam ve doğru bir şekilde bilgilendirilebilmesi için bilimsel veri, analiz ve tavsiyelerin halka açık bir şekilde yayınlanması gerekmektedir.

Risk Analizi İlkesi; gıda güvenliği politikasının temelini oluşturmaktadır ve risk değerlendirmesi, risk yönetimi ve risk iletişimi olmak üzere üç unsuru kapsamaktadır. Risk değerlendirmesi; geniş kapsamlı bilimsel bilgi toplanması ve bu bilgilerin analizini, bu analizler sonucunda da doğru ve güncel bir bilimsel tavsiye oluşturulmasını kapsar. Risk yönetimi; risk değerlendirmesi ve bilimsel tavsiyeler dikkate alınarak politik alternatifler ile uygun önleyici ve kontrol seçeneklerinin belirlendiği süreçtir. Risk iletişimi ise; risk analizi sürecinde risk değerlendiricileri, risk yöneticileri, tüketiciler, gıda ve yem işletmecileri, akademik topluluk ve diğer ilgili taraflar arasında tehlikeler, riskler, riskler ile bağlantılı faktörlerle ilgili olarak risk değerlendirmesine ilişkin bulgular ve risk değerlendirmesi kararları da dahil olmak üzere bilgi ve görüş alışverişinde bulunulmasıdır.

İhtiyatlılık İlkesi; Mevcut bilginin değerlendirilmesini takiben sağlık üzerinde zararlı bir etki olması ihtimalinin belirlendiği, fakat bilimsel belirsizliğin devam ettiği özel durumlarda, daha kapsamlı bir risk değerlendirmesi yapılana kadar Topluluk içinde sağlığın korunmasının sağlanması için gerekli görülen geçici risk yönetimi önlemlerinin kabul edilmesini kapsamaktadır (Beyaz Belge 2000).

Beyaz belge de aynı zamanda izleme ve takip, hızlı alarm sistemi, gıda güvenliği araştırması, bilimsel işbirliği, analitik destek ve bilimsel tavsiyenin elde edilmesi gibi alanlarda iyileştirmeler yapılması öngörülmüştür.

Beyaz belge ile teklif edilen en önemli konulardan birisi de bilimsel tavsiyelerin hazırlanması ve toplanması, hem bu tavsiyeleri hem de Topluluk karar alma sürecini

destekleyecek bilgilerin toplanması ve analizi, gıda güvenliğine ilişkin konuları ilgilendiren gelişmelerin izlenmesi ve takibi ve bulguların tüm ilgili taraflara iletilmesi gibi konularda faaliyet gösterecek bağımsız bir Avrupa Gıda Güvenliği Otoritesi'nin kurulmasıdır.

C- Gıda Güvenliği'ne ilişkin Tüzük (178/2002/EC)

Beyaz Doküman'ın yayımlanmasından iki yıl sonra, 28 Ocak 2002 tarihinde 178/2002/EC sayılı Gıda Kanununun Genel Prensiplerini Ortaya Koyan, Avrupa Gıda Güvenliği Otoritesini (EFSA) Kuran ve Gıda Güvenliğine İlişkin Konulardaki Usulleri Belirleyen Avrupa Parlamentosu ve Konseyi Tüzüğü kabul edilmiştir.

Bu tüzük ile Beyaz Doküman ile tavsiye edilen önlemlerden pek çoğu somutlaştırılmış ve Avrupa'da gelecekte oluşturulacak tüm gıda mevzuatı için esas teşkil edecek önde gelen prensipler, tanımlar ve gereklilikler ortaya konmuştur.

EFSA Yönetim Kurulu, Yürütme Amiri, İstişari Forum, Bilimsel Komite ve Bilimsel Panellerden oluşmaktadır.

Tüzük ile Avrupa'da gelecekte oluşturulacak tüm gıda mevzuatı için esas teşkil edecek prensipler, tanımlar ve gereklilikler ortaya konulmuştur. Tüzüğün en önemli amaçlarından bir tanesi, sağlığın üst seviyede korunması için, gıdanın tanımı da dahil olmak üzere ortak tanımlar oluşturmak, gıda hukukunun önde gelen prensipleri ile yasal hedeflerini belirlemek ve mevcut ulusal mevzuatı uyumlaştırmaktır.

Tüzüğün Hedefleri;

- gıda ve yemlere ilişkin önlemler için ortak bir temel oluşturulması
- tüketicilerin, ticari tarafların ve diğer paydaşların gıda yasasını destekleyici karar alma sürecine dahil edilmesi,
- gıda güvenliğine doğrudan etkisi olan gıdalar, hayvan yemleri ve diğer tarımsal girdiler ile temas eden materyallerin gıda yasası kapsamına alınması,
- gıda zincirinin sürekli bir sistem olarak ele alınması,
- gıda güvenliğinin sürekli olarak izlenmesi,
- alınan önlemlerin risk değerlendirmelerini esas alması,
- ihtiyatlılık ilkesinin esas alınması,
- tüketicinin bilgilendirilmesi,
- Avrupa Gıda Güvenliği Otoritesinin kurulması,
- Otoritenin risk değerlendirmesinde bağımsız bir referans noktası olarak görev yapması,

➤ Risk değerlendirenler ile risk yöneticileri arasındaki bağı güçlendirilmesidir.

AB, dünyanın en yüksek gıda standartlarına sahip bölgesi olarak dikkat çekmektedir. Nitekim, oluşturduğu ve seri halde sürdürdüğü Çerçeve Programları'nın 2002–2006 yılları arasında sürdürülen altıncısında “Gıda Kalitesi ve Güvenliği” öncelikli alanlardan birisi olarak belirlenmiş olup, bu konuda yürütülecek projelere önemli oranda finansal destek sağlanmıştır. Hazırlıkları sürdürülen ve 2007–2013 yıllarını kapsayan 7. Çerçeve Programında da “Gıda, Tarım ve Biyoteknoloji” konusu öncelikli alanlar arasında belirlenmiş durumdadır (Anonim 2007a).

4.2.6.3. Türkiye’de Gıda Güvenliği

4.2.6.3.1. Türkiye’de Gıda Güvenlik Sistemleri Konusunda Uygulamalar

Türkiye’de de, dünyada gıda güvenlik sistemlerinde ortaya çıkan gelişmelere paralel biçimde, değişimler yaşanmaktadır. Bir taraftan AB ile Gümrük Birliği Kararı diğer taraftan Türkiye’nin de taraf olduğu Dünya Ticaret Örgütü kapsamında imzalanan Sağlık ve Bitki Sağlığı Anlaşması (SPS) kapsamında gıda güvenliği konusunda yükümlülüklerin artmasına bağlı olarak yasal düzenlemelere gidilmiştir.

Bilindiği gibi ülkemiz halihazırda tarım ülkesi kimliğini korumakta, tarım ve tarım dayalı sanayi ürünleri ihracatı ülke ekonomisi için önem arz etmektedir. Ayrıca, tarım ürünleri ihracatının yaklaşık yüzde 50’si gıda güvenlik sistemleri konusundaki önlemleri en yaygın ve katı biçimde uygulayan AB’ne yapılmaktadır. Konu bu boyuttan ele alındığında, Türkiye’nin gıda güvenlik sistemleri konusundaki gelişmeleri oldukça yakından izlemesi ve uygulamasının zorunluluğu ortaya çıkmaktadır.

Ülkemizde 2000’li yıllarda yaş meyve-sebze ve işlenmiş meyve-sebze ürünlerinin ihracatından sağlanan döviz getirisi 2 milyar ABD Doları seviyesindedir. Europgap disipliniinde tarımsal üretimin ülkemizde uygulanabilme oranı doğrultusunda ihracatımız devam edebilecek veya uygulamaların hayata geçirilmesindeki gecikmeler ihracatımız için sınırlayıcı bir faktör oluşturabilecektir. Türkiye’de “İyi Tarımsal Uygulamalar” daki gecikme ülke üretim ve ihracatını sıkıntıya sokabilecektir. Ülkemizde Europgap standartlarına uygun ürün üretilmesi yönünde çalışmalar başlamıştır. İyi Tarım Uygulamalarına İlişkin Yönetmelik 08.09.2004 tarih ve 25577 Sayılı Resmi Gazetede yayımlanmıştır.

27 Aralık 2003 tarih ve 25329 sayılı “Kontrollü Örtü Altı Üretimin Uygulamasına İlişkin Yönetmelik” hükümlerinin üreticiler tarafından yerine getirilmesiyle de daha bilinçli ve sağlıklı bir üretim gerçekleştirilmesi söz konusu olmaktadır.

İyi Tarım Uygulamaları yanında güvenli ham madde temini bakımından bir diğer alternatif üretim metodu ise organik tarımdır. Bilindiği üzere organik tarım; ekolojik sistemde hatalı uygulamalar sonucu kaybolan doğal dengeyi yeniden kurmaya yönelik, insana ve çevreye dost üretim sistemlerini içeren, kimyasal ilaç ve gübreleri kullanmaksızın izin verilen girdilerle yapılan, organik ve yeşil gübreleme, münavebe, toprağın muhafazası, bitkinin direncini artırma, doğal düşmanlardan faydalanmayı tavsiye eden, bütün bu olanakların kapalı bir sistemde oluşturulmasını öneren, üretimde sadece miktar artışının değil, aynı zamanda ürün kalitesinin de yükselmesini amaçlayan alternatif bir üretim sistemidir. Bu üretim sisteminde her aşama kontrol altında olup, elde edilen ürün de sertifikalandırılmakta ve bu yöntemle de ürünlerin güvenilirliği kanıtlanmış olmaktadır (Sayın 2002).

Türkiye’de Organik Tarımın Esasları ve Uygulamasına İlişkin Yönetmelik 11.07.2002 Tarih ve 24812 Sayılı Resmi Gazetede, bu yönetmeliğin son değişikliği 14.08.2004 tarih ve 25553 Sayılı Resmi Gazetede, 5262 Sayılı Organik Tarım Kanunu 3.12.2004 tarih ve 25659 Sayılı Resmi Gazetede, yönetmeliği ise 10.06.2005 tarih ve 25841 sayılı Resmi Gazetede yayımlanmıştır. Bu çerçevede, üretimde tarladan tüketiciye ulaşıncaya kadar geçen süreç kurula bağlanmaktadır.

Türkiye’de de HACCP belgeli gıda firma sayısı giderek artmakta olup, 2003 yılında 12 olan firma sayısı 2004 yılında 71’e yükselmiştir. Bu firmaların dağılımı en yoğun oldukları sektörler itibariyle; %36,6’sı yemek, %15,5’i meyve sebze işleme, %9,9’u süt ve ürünleri sanayi şeklindedir. Çok uluslu gıda firmalarının çoğu HACCP sistemini uygulamaktadır.

HACCP konusunda yetki Tarım ve Köyişleri Bakanlığı’ ndadır. Bu sertifikaların yasal bir geçerliliği yoktur. HACCP tetkiki gıda güvenliği kontrol sisteminin ve hijyen kontrollerinin temelini oluşturduğundan bu konudaki denetimler TKB tarafından mevzuata uygun olarak sürdürülmektedir. Herhangi bir kuruluşa yetki verilmemiştir. Öte yandan, AB ülkelerinden sık sık hızlı alarm mesajı alan bazı firmalara bir tedbir olarak alarma konu tehlikeyi baz alarak HACCP uygulama zorunluluğu getirilmiştir.

Türkiye’de 2004 yılında TS EN ISO 9001:2000 kalite yönetim sistemi belgeli toplam 338 gıda firması bulunmaktadır. TSE’den kalite yönetim sistemi belgesi almış gıda firmalarından %16,9’unu süt ve ürünleri, %15,9’unu yemek sektörü, %13,6’sını meyve sebze

işleme sanayi, %11,2'sini şeker ve şekerli ürünler ve %11,0'ını un ve unlu ürünler oluşturmaktadır.

Türkiye'de sisteme uyum çalışmaları 2000 yılında başlamış olup, 5179 sayılı Kanunda bu husus yer almıştır. Bu konudaki altyapının güçlendirilmesi amacıyla AB'den hibe yardımıyla yürütülen bir proje 2005 yılında başlatılmıştır (Anonim 2007a).

4.2.6.4. 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 Hıfzısıhha 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 karmaşaya neden olmuşlardır.

1995 yılında kurumsal yapının değiştirilmesi çerçevesinde bir atılım yapılmaya çalışılmış, ancak, mevcut kargaşa yine devam etmiştir. Öncelikle gıda izin ve denetim sistemi Sağlık ile Tarım ve Köy işleri Bakanlıkları arasında paylaşılmıştır. Gıda üretim yerlerinin üretim izni ile denetimi Tarım ve Köy işleri 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 Köy işleri 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.

AB'nin 178/2002 sayılı Tüzüğünde yem ve gıda ile ilgili düzenlemeler birlikte aynı mevzuat içerisinde yer almıştır. Gelişmiş ülkelerde “gıda güvenliği” terimi yanında “yem güvenliği” terimi de yerleştirilmiş olup, gerekli denetim ve kontrol bu kapsamda yürütülmektedir.

Türkiye’de ise Gıda ve Yem Kanunları ayrı ayrı yürürlükte bulunmaktadır.

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, Ek7/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 (Anonim 2007a).

Türkiye’de Gıda Güvenliği ve Kontrol Sisteminin Yeniden Yapılandırılması ve Güçlendirilmesi Eşleştirme Projesi’nde Tarım ve Köyişleri Bakanlığı Koruma ve Kontrol Genel Müdürlüğü ile Almanya Tüketiciyi Koruma ve Gıda Güvenliği Federal Ofisi ve Litvanya Gıda ve Veteriner Servisi tarafından ortaklaşa yürütülmüştür (Gıda Hattı Dergisi 2007).

Bu proje ile Türkiye’de gıda güvenliği kontrol sisteminin 178/2002/EEC sayılı Konsey Tüzüğü’ne uyumunun sağlanması, Bakanlığın ve taşra teşkilatının yasal ve yapısal olarak güçlendirilmesi ve özel sektörle işbirliğinin geliştirilmesi amaçlanmıştır. Bu proje ile şimdiye kadar aşağıdaki hizmetler gerçekleştirilmiştir.

1. Risk esaslı denetim sistemine geçilmesi için 5 yıllık strateji ve kaynak kullanımının belirlendiği "Çok Yıllık Ulusal Program"lar ve gıda denetimi ile ilgili tüm prosedürleri içeren el kitapları hazırlanmıştır.

2. Gıda sektörünün küçük ve orta ölçekli işletmelerinin teknik ve hijyenik alt yapılarının geliştirilmesi için Türkiye Gıda ve İçecek Sanayi Dernekleri Federasyonunun koordinasyonunda 24 alt sektör bazında "spesifik hijyen kılavuzları" hazırlanmıştır.
- 3.HACCP, iyi hijyen uygulamaları ve tetkiki, gıda denetim metodolojisi, numune alma teknikleri, etiketleme, GMO ve ışınlanmış gıdalar konularında eğitimler düzenlenerek gıda denetçilerinin gıda teknolojisi ve gıda güvenliği konularındaki teknik bilgilerinin ve kapasitelerinin artırılması sağlanmıştır.
4. Gıda denetim birimlerin kalite yönetim ve akreditasyon hazırlıkları tamamlanmıştır. Pilot iller Ankara, Konya ve Bursa Tarım İl Müdürlükleri ve merkez görevlilerince ISO 17020 Kalite El Kitabı ve dokümantasyonları hazırlanmıştır.
- 5.Gıda denetim ve kontrolüne yönelik tüm verilerin toplandığı ve değerlendirildiği "Gıda Güvenliği Bilgi Sisteminin" işletilmesine yönelik olarak, veri toplanması ve değerlendirilmesi ile ilgili eğitim ve danışmanlık hizmeti alınmıştır. Bu kapsamda gıda kataloğu da oluşturulmaktadır.
- 6.Almanya Risk Analiz Kurumu uzmanlarına "Risk yönetim ve risk değerlendirme organlarının teşkilat ve yapısının netleştirilmesi" ve "Risk yönetim ve değerlendirme organları arasındaki işbirliği ve etkileşimin tanımlanması" konularında rapor hazırlanmış ve Rapor doğrultusunda Bakanlık Kuruluş Kanunu taslağına bilimsel, bağımsız ve şeffaf bir şekilde hizmet verecek gıda üretim ve tüketim zincirinde olası riskleri önlem alınmak üzere tespit edecek bir "risk değerlendirme birimi"nin kurulması için gerekli düzenlemeler ilave edilmiştir.
7. Kalıntı İzleme Planları gözden geçirilerek AB normlarına uygun hale getirilmiştir. Pestisit, mikotoksin, çiğ süt, mikrobiyolojik (peynir, tavuk eti, kırmızıbiber) ve kükürtdioksit gibi Bakanlık yıllık denetim programları değerlendirilmiş ve buna göre yeniden düzenlenmiştir.
- 8.AB ile entegre gıda güvenliği ile ilgili olarak acil durumlarda Gıda ve yemde hızlı alarm sisteminin (Rapid Alert System for Food and Feed - RASFF) hızlı bir bilgi akışınının 7 gün/24 saat esasına göre sağlanması için 81 İl Müdürlüğü - Kontrol Şube Müdürlüklerinde AB uygulamaları ile eşdeğer olan bir sisteme geçilmektedir.
9. "Gıda ve Yem Maddeleri ile İlgili Acil Durum Planları Hazırlanması Hakkındaki Kılavuz", "Gıda Güvenliği Konusunda Kriz Yönetim Kılavuzu" ve "Gıda ve Yem Maddelerine İlişkin Acil Eylem Planı (Ankara Tarım İl Müdürlüğü)"taslakları hazırlanmış ve uygulamaya başlanmıştır.
10. Gıda denetim ve kontrolüne yönelik tüm verilerin toplandığı ve değerlendirildiği "Gıda ve Yem Güvenliği Bilgi Sisteminin" işletilmesi için 630 bilgisayar 170 diz üstü bilgisayar

alınmış, bilgi sisteminde bir veri tabanı oluşturmak için bir yazılım programı geliştirilmiş ve 2008 yılı başında tüm denetim hizmetlerinin on-line olarak yapılması kararlaştırılmıştır. Yukarıda sayılan hizmetler gerçekleştirilmesine rağmen Bakanlık bünyesinde, gıda hizmetleri ile ilgili bir genel müdürlüğün kurulması yaklaşık 12–13 senedir çeşitli kesimlerce dillendirilmesine ve bu projenin de en önemli hedefi olmasına rağmen gerçekleştirilmemiştir. İkinci olarak 5179 sayılı Kanunun revize edilerek eksikliklerinin giderilmesi gerçekleştirilmemiştir (Gıda Hattı Dergisi 2007).

Avrupa Komisyonu tarafından hazırlanan 2007 yılı İlerleme Raporu incelendiğinde; ülkemizde gıda güvenliği konusundaki AB bildirimlerinin izlenebilmesi amacıyla, AB ile uyumlu Ulusal Gıda ve Yem Acil Uyarı Sisteminin (RASFF) kurulduğu, bilişim altyapısının geliştirilmesiyle merkezi ve yerel birimler arasındaki bilgi ağının güçlendirildiği, kalıntı planının AB tarafından onaylandığı, gıda denetçilerine verilen eğitimler nedeniyle idari yapılanmalarda ilerleme kaydedildiği, sektör spesifik hijyen kılavuzlarının geliştirildiği, akredite laboratuvar sayısı 16'ya yükseltildiği belirtilmektedir. Ayrıca gıda maddelerinin etiketleme, sunuş ve reklam, katkı maddeleri ve saflık kriterleri, öz çözücüleri, hızla dondurulmuş gıda maddeleri, ışınlanmış gıdalara ilişkin düzenlemeler büyük ölçüde müktesebat ile uyumlu olduğu, tatlandırıcılar ve gıda ile temas halindeki maddelerine ilişkin mevzuat uyumunun tamamlanması gerektiği, bulaşanlara ilişkin müktesebatın temel gereklilikleri mevcut olduğu ancak, AB uygulamalarına tam uyum sağlanması için bazı değişikliklerin yapılması gerektiği, aflatoksin'in önemli bir sorun olmaya devam ettiği, Gıda Maddelerinde Pestisit Kalıntılarının Resmi Kontrolü için Numune Alma Metotları Tebliği'nin yürürlüğe girdiği, özel beslenme amaçlı gıdalara ilişkin kuralların ulusal mevzuata aktarıldığı, Maden suları alanında uyumun ileri düzeyde olduğu, Resmi denetime ilişkin idari kapasite, gıda kontrolörlerinin sayısının artırılması suretiyle iyileştirildiği belirtilmektedir. AB İlerleme Raporu 2007 olumlu gelişmeler yanında, Gıda işletmelerinin yeniden yapılandırılmasına yönelik hiçbir adım atılmadığı, Gıda işletmelerinin büyük bir çoğunluğunun AB hijyen gereklilikleri ile uyumlu olmadığı, gıda katkıları, genetiği değiştirilmiş organizmalar ve yeni yemlere gıda ürünlerinde mevzuat uyumunun tamamlanmadığı, ilişkin özel kurallar alanında ilerleme kaydedilmediği, Gıda ve yem piyasaya sunulması alanında ilerleme kaydedilmediği, Bakanlığın birimleri ve kurumlar arasındaki yetki paylaşımının net olmaması nedeniyle ulusal mevzuata aktarma ve resmi denetimlerde sorunlarla karşılaşıldığı, AB müktesebatın gerektiği şekilde uygulanmasının temin edilmesi için idari kapasitenin daha fazla güçlendirilmesi gerektiği, hijyen paketlerinin ulusal mevzuata aktarılması işlemlerinin de bir an önce tamamlanmasını istemektedir.

4.2.6.1.2. Türkiye'de Gıda Kontrolünde Görevli Kamu Kurumları

1. Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı

Halen gıda hizmetleri, Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı'nda toplanmış gibi gözükse de Sağlık Bakanlığı sularla ilgili hizmetlerden, Dış Ticaret Müsteşarlığı TSE standartlarının dış ticarete uygulamasından, Tütün, Tütün Mamulleri ve Alkollü İçkiler Piyasası Düzenleme Kurumu alkollü içkilerle ilgili ürünlerin ticaretinin düzenlemesinden, Şeker Kurumu şeker kotalarının tahsisinden sorumludurlar. Yurtiçi gıda denetimlerinden ve üretim izinlerinden Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı Teşkilatı yanında mahalli idareler de (Belediyeler) sorumludur

Tarım ve Köy İşleri Bakanlığının kuruluşu ve görevlerini belirleyen 441 sayılı kanun hükmündeki kararname gereği;

- 1) Halkın gereği gibi beslenmesini sağlamak ve tüketim taleplerini karşılamak için ihtiyaç duyulan çalışmaları yapmak, ihracat imkanlarını geliştirmek üzere bitkisel üretim ve hayvancılıkta verimliliği artırıcı tedbirleri almak ve üretimi çeşitlendirmek
- 2) Bitkisel, hayvansal ve su üretim kaynaklarının en iyi şekilde kullanılması, verimliliğinin artırılması, ürünlerinin çeşitlendirilmesi, kalitenin iyileştirilmesi ile ilgili uygulama projesi hazırlamak
- 3) Gıda, tarım ve hayvancılık konularında araştırma yapmak görevlerini yürütmektedir.

Aynı zamanda, tarımsal üretimi geliştirmek amacıyla kullanılan tüm girdiler ile gıda maddelerinin üretimi, işlenmesi, depolanması, dağıtımı ve değerlendirilmesi aşamalarında üretici, tüketici ve çevrenin korunması için gerekli düzenlemeleri yapmak ve bu amaçla kontrol sistemini kurmak, Tarım ve Köy İşleri Bakanlığının görevleri arasında yer almaktadır. Bakanlık, Merkezde halen Koruma ve Kontrol Genel Müdürlüğü ve ülke genelinde 81 İl Müdürlüğü ile 39 İl Kontrol Laboratuvarı ve bir Gıda Kontrol Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü tarafından gıda kontrol hizmetlerini yürütmektedir.

Gıda hizmetlerine sistematik bir yaklaşım getiren "560 sayılı Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair" KHK, 28 Haziran 1995 tarihinde yayımlanarak yürürlüğe girmiştir. 560 sayılı KHK'nin amacı; gıda maddelerinin teknik ve hijyenik bir şekilde üretim, işleme, muhafaza, depolama, pazarlama ve halkın gereği gibi beslenmesini sağlamak, üretici ve tüketici menfaatleriyle halk sağlığını korumak üzere gıda maddelerinin üretiminde kullanılan her türlü ham ve yardımcı maddeler, mamul ve yarı mamul gıda maddeleri ile yan ürünlerinin özelliklerinin tespit edilmesi, gıda maddeleri üreten işyerlerinin asgari teknik ve

hijyenik şartlarının belirlenmesi, denetiminin yapılması gıda maddeleri ile ilgili hizmetlere dair esas ve usulleri belirlemektir.

Buna göre; gıda maddelerinin üretim yerlerinde gıda kodeksine uygunluğunun denetimi ve gıda kontrolü ile üretim izni ve denetimi ve gıda maddelerinin ithalat ve ihracat aşamalarındaki denetimler Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı yetkisine bırakılmıştır. Ayrıca et kesim yerleri ve et entegre tesislerinin çalışma izin işlemleri ve denetimleri de Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı görevleri arasında yer almaktadır.

560 sayılı KHK kapsamında öngörülen Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği ve Ürün Tebliği her iki Bakanlık tarafından müştereken hazırlanarak yayımlanmakta ve görev alanlarına bağlı olarak denetlenmektedir.

9 Haziran 1998 tarih ve 23367 sayılı Resmi Gazetede yayımlanan Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine dair Yönetmelik gereği Tarım ve Köy İşleri Bakanlığının görevleri bulunmaktadır. Tarım ve Köy İşleri Bakanlığının kuruluşu ve görevlerini belirleyen 441 sayılı KHK çerçevesinde gıdaların üretiminden tüketime kadar olan aşamalarda kalite ve güvenilirlik limitlerinin belirlenmesiyle kalıntı ve bulaşan maddelerin seviyelerinin tespit edilmesine yönelik olarak 1990 yılından itibaren ülkesel düzeyde "Gıdalarda katkı kalıntı ve bulaşanların izlenmesi projesi yürütülmektedir". Proje, aşağıda verilen 9 alt proje dahilinde çeşitli gıda maddelerinin kalite ve güvenilirlik kriterlerinin analizleri sonucunda belirlenmesiyle yıllar itibariyle yürütülmektedir:

- 1- Gıdalarda Zirai İlaç Kalıntı Düzeylerinin Tespiti
- 2- Gıdalarda Ağır Metal Kalıntı Düzeylerinin Tespiti
- 3- Gıdalarda Nitrat ve Nitrit Düzeylerinin Tespiti
- 4- Gıdalarda Patojen Mikroorganizmaların Tespiti
- 5- Gıda ve Yemlerde Mikotoksin Düzeylerinin Tespiti
- 6- Gıdalarda Kullanılan Boyar Madde Düzeylerinin Tespiti
- 7- Gıdalarda Kullanılan Koruyucu Madde Düzeylerinin Tespiti
- 8- Gıdalarda Veteriner İlaç ve Anabolizan Madde Kalıntı Düzeylerinin Tespiti
- 9- Gıdalarda Bitkisel Gelişmeyi Düzenleyicilerin Kalıntı Düzeylerinin Tespiti

Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı, 560 sayılı KHK kapsamında yürütülen Gıda Kontrol Hizmetlerinin ve Gıda Kontrol Sistemiyle ilgili mevcut altyapının geliştirilmesi amacıyla "Gıda Denetim Hizmetlerinin Geliştirilmesi Projesi"ni hazırlamış ve etkili uygulamayla sağlamak üzere Avrupa Birliğinin desteğine sunulmuştur. Ülkemizden sunulan birçok ülke arasından seçilerek AB tarafından desteklenmesi kabul edilen projenin finansman anlaşması da imzalanmıştır.

Proje, Bakanlık İl Kontrol Laboratuvar Müdürlükleri tarafından yapılan analizler ile İl Müdürlükleri tarafından yapılan gıda maddeleri denetiminin AB normlarına uygun Alet Ekipman ve Metotlarla daha hassas ve güvenilir bir şekilde yapılabilmesi için mevcut alt yapının güçlendirilmesini hedeflemektedir. Bu hedefe ulaşmak için 3 esas projenin temelini oluşturmaktadır:

- 1) İl Müdürlüklerine gıda denetim ve numune alma araçlarıyla İl Kontrol Laboratuvarlarına değişik analizler için gerekli olan laboratuvar cihazlarının alımı,
- 2) Bakanlık Merkez Teşkilatı ile 15 İl Müdürlüğü ve İl Kontrol Laboratuvarının birbirine network ile bağlanması,
- 3) Laboratuvar elemanları ile gıda kontrolörlerinin konularında eğitimlerinin yapılması.

2. Sağlık Bakanlığı

"Sağlık Bakanlığının Teşkilat ve Görevleri Hakkında 181 Sayılı KHK" Madde 9 (d) Bendi "Yenilecek ve içilecek tüm gıda maddeleri ile toplum sağlığını ilgilendiren eşya ve levazımın sağlık yönünden kontrol ve denetimlerini yapmak ve gerekli hallerde izin vermek" şeklinde olup bu görevi yerine getirirken diğer Bakanlıklar ve yerel yönetimlerle koordinasyonun sağlanması gerektiği belirtilmektedir.

4128 sayılı Kanun ile değişik 560 sayılı Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararname ile ülkemizde gıda mevzuatı yeniden düzenlenmiştir. KHK 'nın 4üncü, 9uncu, 10uncu ve 11inci maddelerine dayanılarak hazırlanan ve 10 Temmuz 1996 tarih ve 22692 sayılı Resmi Gazete'de yayınlanarak yürürlüğe giren Gıda Üretim ve Satış Yerleri Hakkında Yönetmelik ile gıda ve gıda katkı maddesi üreten işyerlerinin teknik ve hijyenik yönden denetimleri yapılmakta, çalışma izni verilmekte ve gıda işyeri siciline kayıtları yapılmaktadır. Ayrıca gıda satış ve toplu tüketim yerleri ile bu yerlerde satışa sunulan gıda maddelerinin denetimleri de Belediye sınırları ve mücavir alanlar içinde belediyeler ile işbirliği içinde bunun dışındaki yerlerde Sağlık Bakanlığınca yapılmaktadır. 4128 Sayılı Kanun ile Değişik 560 sayılı KHK'ya eklenen 18/A ve 18/B maddeleri, gıda ve gıda katkı maddeleri üreten işyerleri, gıda satış ve toplu tüketim yerleri ile bu yerlerde satışa sunulan gıda maddeleri ile ilgili ceza hükümlerini belirlemekte olup; 01.08.1999 tarih ve 23773 sayılı Resmi Gazetede yayımlanan "Türk Ceza Kanunu ile Cezaların İnfazı Hakkında Kanunda Değişiklik Yapılmasına Dair Kanun" gereği ceza miktarları her yıl yeniden belirlenerek uygulanmaktadır.

Sağlık Bakanlığı denetim yetkisini, İllerde İl Sağlık Müdürlüğü Gıda ve Çevre Kontrol Şube Müdürlükleri, İlçelerde Sağlık Grup Başkanlıkları vasıtası ile kullanmaktadır.

560 sayılı KHK'nın 7nci maddesine dayanılarak hazırlanan Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği, 16 Kasım 1997 tarih ve 23172 sayılı Resmi Gazete'de yayınlanarak yürürlüğe girmiştir. Türk Gıda Kodeksine bağlı olarak ürün bazında bu güne kadar 19 adet kodeks yayımlanarak yürürlüğe girmiştir. Bu çalışmalar Bakanlığımız, Tarım ve Köyişleri Bakanlığı ve Bağlı kuruluşların ortaklaşa faaliyeti sonucu gerçekleştirilmektedir (Güder 2006).

Yürütülen Programlar:

Temel Sağlık Hizmetleri Genel Müdürlüğü Toplum Beslenmesi Şubesinde yürütülen ve halkın beslenmede bilinçlendirilmesini amaçlayan "Toplum Beslenmesi Eğitim Programı" en geniş kapsamlı programlardan biridir. Bu program 1996 yılında başlatılmış olup halen devam etmektedir.

Bu program kapsamında kitle iletişim araçları kullanılarak Doğu ve Güneydoğu Anadolu Bölgesinde yaşayan vatandaşlarımızın koruyucu sağlık hizmeti olan beslenme konusunda bilgilendirilmelerini amaçlayan "Genel Beslenme Bilgisi ve Gıda Hijyeni" ile "Risk Gruplarının Beslenmesi" ve "Özel Durumlarda Beslenme (şişmanlık, anemi, raşitizm, kabızlık, menopozda beslenme, yaşlılıkta beslenme)" konularında belgesel nitelikte 30'ar dakikalık 5 bölümlük filmlerin çekimleri yapılmış olup GAP TV' de yayınlanmıştır. Bu konuda sağlıkla ilgili çeşitli radyo programlarına katılarak beslenme konusunda halka bilgi aktarımı yapılmaktadır. Ayrıca, Üniversite ve diğer bazı kuruluşlarla birlikte bölgesel düzeyde beslenme araştırmaları yapılarak elde edilen sonuçlara göre eğitimler düzenlenmektedir.

Temel Sağlık Hizmetleri Genel Müdürlüğünce "Sağlıklı Beslenelim Kalbimizi Koruyalım Projesi" yürütülmektedir. Proje çalışmalarına 2000 yılı içinde başlanmış olup halen devam etmektedir. Konuyla ilgili diğer programlar, Ana, Çocuk Sağlığı ve Aile Planlaması Genel Müdürlüğünce yürütülmektedir. Bunlar şu şekilde sıralanabilecektir:

- *Anne sütünün teşviki ve bebek dostu hastaneler programı,
- *Anne ve çocuk beslenmesi programı,
- *İyot yetersizliği hastalıklarının önlenmesi ve tuzun iyotlanması programı,
- *Ağız ve diş sağlığını iyileştirmede florür kullanımı programı,
- *Çocuk hastalıklarına bütüncül yaklaşım programı,
- *Erken çocukluk gelişiminin izlenmesi programı,
- *Adölesan sağlığı ve gelişimi programı

İl Sağlık Müdürlüklerinde çalışan; gıda ve gıda katkı maddelerinin üretildiği, satış ve toplu tüketiminin yapıldığı işyerlerinde teknik ve hijyenik denetim ile satış ve servise sunulan

gıda maddelerinin denetim işlemlerinde görevlendirilmek üzere Yönetmelikte tanımlanan personelin eğitilmesi için gerek Bakanlık gerekse İl Sağlık Müdürlükleri bünyesinde hizmet içi eğitim programları düzenlenmektedir. Bu programı başarı ile bitiren kişilere gıda denetçi kimliği düzenlenmektedir. Bu amaçla Türkiye genelinde 3705 kişiye "Gıda Denetçisi Kimlik Kartı" düzenlenmiştir. (Anonim 2008d).

4.2.7. Türkiye’de Gıda Tüketimi

Türkiye İstatistik Kurumu’nun 2005 ve 2006 yılında gerçekleştirdiği Hane Halkı Tüketim Harcamaları Anketi sonuçları karşılaştırıldığında; 2005 yılında %24,9 olan gıda harcaması payının 2006’da % 24,8 olarak gerçekleştiği konut harcamalarının %25,9’dan %27,2’ye, ulaştırma harcamalarının %12,6’dan %13,1’e ve eğitim harcamalarının %1,9’dan %2,1’e yükseldiği; kültür ve eğlenceyle ilgili harcama payının ise % 2,5’den % 2,2’ye düştüğü gözlenmektedir..

Çizelge 4.1. Harcama Türlerine Göre Aylık Ortalama Tüketim Harcamasının Dağılımı

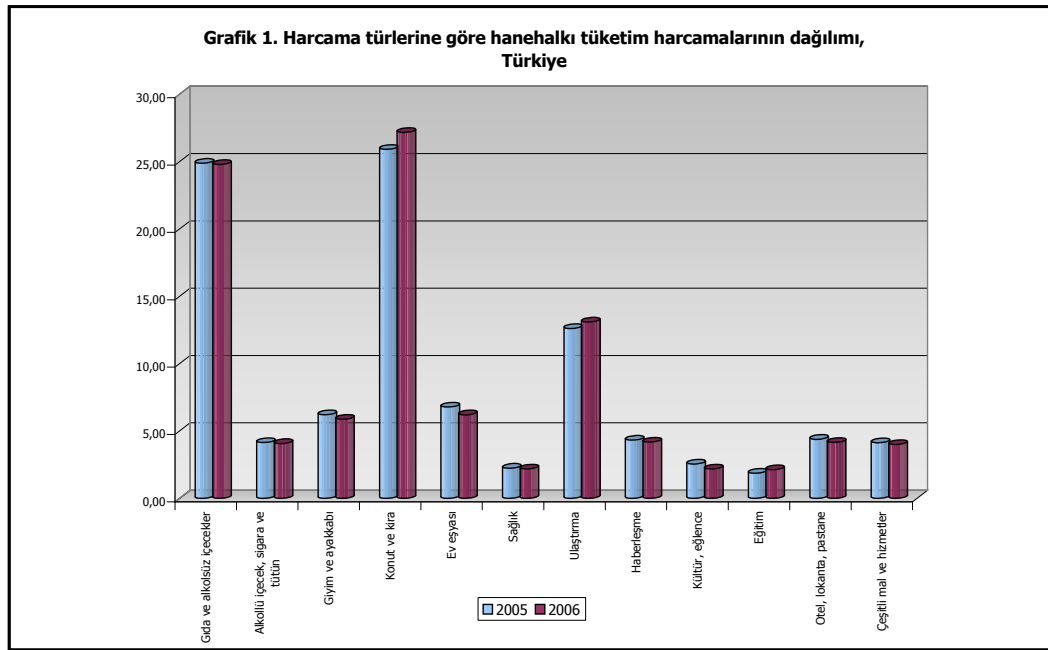
Harcama Türleri	2005		2006	
	YTL	%	YTL	%
Toplam Tüketim Harcaması	19 149 801 330	100,0	21 662 671 695	100,0
Gıda ve Alkolsüz İçecekler	4 764 370 652	24,9	5 370 426 817	24,8
Alkollü İçecek, Sigara ve Tütün	792 888 256	4,1	881 543 375	4,1
Giyim ve Ayakkabı	1 188 637 887	6,2	1 272 136 330	5,9
Konut ve Kira	4 962 096 876	25,9	5 884 930 102	27,2
Ev Eşyası	1 298 002 888	6,8	1 342 914 767	6,2
Sağlık	428 626 944	2,2	472 436 912	2,2
Ulaştırma	2 414 094 273	12,6	2 835 573 365	13,1
Haberleşme	826 944 800	4,3	905 619 156	4,2
Kültür Eğlence	487 188 697	2,5	471 169 889	2,2
Eğitim Hizmetleri	358 012 851	1,9	461 529 242	2,1
Otel, Lokanta, Pastane	839 091 832	4,4	899 253 095	4,2
Çeşitli Mal ve Hizmetler	789 845 374	4,1	865 138 645	4,0

Kaynak: TÜİK, Hane Halkı Tüketim Harcamaları Anketi Sonuçları,

Giderek artan ve dinamikleşen bir pazar olan Türkiye’de tüketim kalıpları da değişmektedir. Tüketicilerin daha kaliteli ve sağlıklı ürün talepleri, genç nüfusun toplam

nüfus içindeki oranının fazlalığı, kişi başına düşen gelirden artışlar, teknolojik gelişmeler, ürünlerin çeşitlenmesi ve farklılaşması tüketim kalıplarındaki değişimi etkileyen faktörlerdir. Tüketim harcamaları içinde, gıda harcamaları mutlak olarak artarken oransal olarak gerilemektedir. 1990'lı yıllara kadar toplam harcamalar içinde ilk sırayı alan gıda harcamalarının yerini son yıllarda konut-kira harcamaları almaktadır. Düşük gelir grubunda bulunan aileler gelirlerinin %37,8'ini gıda ürünleri için harcarken, yüksek gelir grubundaki aileler %18,2'sini harcamaktadır (Anonim 2005a).

Grafik 4.1. Türkiye’de Harcama Türlerine Göre Hane Halkı Tüketim Harcamalarının Dağılımı



Kaynak: TÜİK, Hane Halkı Tüketim Harcamaları Anketi Sonuçları,

Çizelge 4.2’ de seçilen ürünler bir ferden gıda harcamaları için ayırdığı bütçenin büyük çoğunluğunu oluşturan temel tüketim maddeleri yer almaktadır. Kişi başına toplam gıda harcaması seçilen ürünler için 1994 yılında %62,1 iken 2005 yılında bu oran %56,7’ye gerilemiştir (Anonim 2005a). 1994 yılına göre 2005 yılında kümes hayvanları tüketimindeki önemli artış yaşanırken margarin, çay ve kırmızı ette belirgin gerileme gözlenmiştir. Diğer ürünlerin tüketiminde önemli bir değişim olmamıştır.

Kişi başına toplam gıda harcamasının payının bu seçili ürünler için düşmesinin nedeni tüketici gelirinin artması ve gıda tüketiminin aşağıdaki temel gıda tüketim maddelerinden bu seçili ürünler dışındaki diğer bazı lüks tüketim sayılabilecek mallara kayması, ürün fiyatlarındaki artış ve tüketici alışkanlıklarının değişmesi ile açıklanabilir (Anonim 2006).

Çizelge 4.2' ye göre 1994'te 63,6 kg olan kişi başına yıllık ekmek tüketimi 2002'de 59,5 kilografa gerilemesine karşın, 2005'te 65,2 kilogram olarak gerçekleşmiştir. Ekmek için yapılan harcamaların toplam gıda harcamaları içindeki payı ise yüzde 10'dan, 2005'te yüzde 9,6'ya düşmüştür. Bu dönemde, kişi başına yıllık makarna, kümes hayvanları eti ve yumurta tüketiminde önemli artışlar olmuştur. Makarna tüketimi 3,9 kg'dan 6 kg'a, kümes hayvanı eti 2,7 kg'dan 8,5 kg'a, yumurta tüketimi 109,1 adetten 130,8 adete, yoğurt tüketimi ise 15,9 kg'dan 19,9 kg'a çıkmıştır.

Çizelge 4.2. Temel Gıda Ürünlerinde Kişi Başına Düşen Yıllık Tüketim Miktarı ve Gıda Harcaması İçindeki Payları (1994–2005)

Madde Adı	Ölçü Birimi	1994		2002		2003		2004		2005	
		Miktar	%	Miktar	%	Miktar	%	Miktar	%	Miktar	%
Pirinç	Kg	7.5	2.31	7.3	1.9	7.7	1.8	8.2	1.8	9.1	2.0
Ekmek	Kg	63.6	1.0	59.5	10.7	65.4	11.9	62.9	10.2	65.2	9.6
Makarna	Kg	3.9	14.4	5.7	0.9	5.5	0.9	4.8	0.7	6.0	0.8
Et (Sığır, Koyun)	Kg	20.7	1.9	10.6	10.4	7.6	11.4	9.0	13.1	10.1	12.9
Kümes Hayvanı	Kg	2.7	3.3	6.0	3.2	6.6	3.5	7.2	3.5	8.5	3.5
Süt	Kg	28.8	2.4	33.6	3.6	30.0	3.5	33.0	3.4	30.1	3.2
Yoğurt	Kg	15.9	5.9	18.5	3.0	16.6	2.7	18.4	2.8	19.9	3.1
Beyaz Peynir	Kg	7.8	2.2	5.2	3.2	4.8	3.3	6.3	3.3	8.7	5.9
Yumurta	Adet	109.1	2.3	115.5	2.8	117.4	2.4	125.0	2.3	130.8	2.0
Margarin	Kg	4.7	0.9	3.7	1.4	3.0	1.1	3.1	1.0	2.9	0.8
Portakal	Kg	8.7	1.3	10.6	1.1	10.1	1.2	10.0	1.1	11.3	1.1
Elma	Kg	10.7	1.0	9.9	1.4	11.7	1.5	14.0	1.4	13.7	1.4
Karpuz	Kg	18.5	0.3	20.8	0.8	11.5	0.6	9.9	0.5	12.6	0.7
Ispanak	Kg	2.9	0.8	2.6	0.3	2.7	0.4	2.9	0.4	3.3	0.4
Patlıcan	Kg	7.7	1.6	7.0	0.6	5.8	0.7	6.6	0.7	6.1	0.6
Patates	Kg	23.5	0.9	24.2	1.5	22.6	1.6	22.7	1.2	24.2	1.4
Kuru fasulye	Kg	2.5	3.8	2.0	0.7	1.9	0.5	2.0	0.4	2.0	0.5
Toz şeker	Kg	18.0	3.2	13.7	3.7	14.1	3.9	15.0	3.8	15.2	3.6
Çay	Kg	2.9	3.2	3.0	2.3	2.6	2.4	2.6	2.4	2.8	2.5

Kaynak: TÜİK Hane halkı Tüketim Harcaması Anketi Sonuçları, Çeşitli Yıllar.

Ürün fiyatlarındaki gelişmelere bağlı olarak, harcamalar artmışsa da makarna ve yumurta harcamalarının toplam gıda harcamaları içindeki payı düşerken, kümes hayvanları etine yapılan harcamaların payı artmıştır.

Kişi başına yıllık pirinç tüketimi 7,5 kg'dan 9,1 kg'a, süt tüketimi 28,8 litreden 30,1 litreye, peynir tüketimi 7,8 kg'dan 8,7 kg'a yükselmiştir. Margarin, kuru fasulye, toz şeker tüketiminde azalma olmuştur. 1994–2005 döneminde, kişi başına yıllık margarin tüketimi 4,7 kg'dan 2,9 kg'a, kuru fasulye tüketimi 2,5 kg'dan 2 kg'a, toz şeker tüketimi de 18 kg'dan 15,2 kg'a düşmüştür. Çay tüketimi ise 100 gram azalarak, 2,9 kg'dan 2,8 kg'a gerilemiştir. Ispanak tüketimi artarken, patlıcan tüketimi azalmıştır. Kişi başına yıllık elma tüketimi 10,7 kg'dan 13,7 kg'a, portakal tüketimi 8,7 kg'dan 11,3 kg'a çıkarken, karpuz tüketimi 18,5 kg'dan 12,6 kg'a gerilemiştir (Anonim 2005a)

Çizelge 4.3. Gelire Göre Sıralı % 20'lik Gruplar İtibariyle Tüketim Harcamalarının Dağılımı

Harcama Türleri	Gelire göre sıralı hane halkı yüzdeleri					
	Gelirden en az pay alan			Gelirden en fazla pay alan		
	Toplam	1. % 20	2. % 20	3. % 20	4. % 20	5. % 20
Gıda ve Alkolsüz içecekler	100,0	13,5	16,8	19,2	22,9	27,6
Alkollü içecek, sigara ve tütün	100,0	12,6	16,1	19,5	23,3	28,5
Giyim ve ayakkabı	100,0	8,3	11,9	17,7	23,1	39,0
Konut ve kira	100,0	9,5	14,5	19,2	23,9	32,9
Ev eşyası	100,0	8,0	12,7	19,1	25,5	34,7
Sağlık	100,0	10,2	13,5	17,4	20,8	38,1
Ulaştırma	100,0	3,9	7,1	12,2	21,5	55,3
Haberleşme	100,0	7,8	12,6	18,1	23,1	38,4
Kültür, Eğlence	100,0	6,3	10,8	15,7	24,2	43,0
Eğitim Hizmetleri	100,0	2,1	9,5	12,9	21,6	53,9
Otel, lokanta, pastane	100,0	5,8	11,1	16,4	23,7	43,0
Çeşitli mal ve hizmetler	100,0	6,3	10,3	17,4	22,6	43,4
Toplam	100,0	9,2	13,1	17,8	23,2	36,7

Kaynak: TÜİK, Hane Halkı Tüketim Harcamaları Anketi Sonuçları, 2007

Gelire göre sıralı %20'lik grupta yer alan hane halkları toplam gıda harcamasının %13,5'ini yaparken; beşinci %20'lik grupta yer alan hane halkları %27,6'sını yapmaktadır. Konuta yapılan harcamaların %9,5'i birinci %20'lik grupta yer alan hane halklarına ait iken % 32,9'u beşinci % 20'lik grupta yer almaktadır. Toplam eğitim hizmetleri harcamalarında ise birinci %20'lik grubun payı %2,1 iken beşinci %20'lik grubun payı %53,9'dur (Anonim, 2007b).

Düşük gelirli hane halkları, yüksek gelirli hane halklarına göre gıda harcamasına daha fazla pay ayırmaktadırlar.

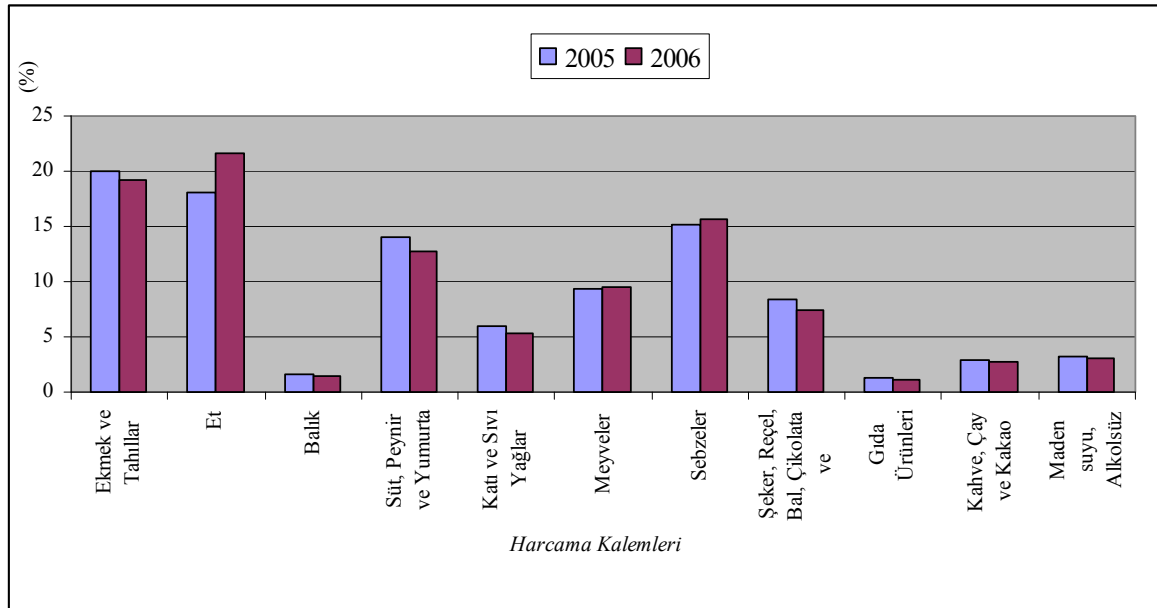
Çizelge 4.4’de Türkiye’de gıda harcamasının alt gruplar arasındaki dağılımı verilmiştir. Türkiye’de gıda harcaması içerisinde en büyük payı 2005 yılında % 19,98 oranıyla ekmek ve tahıllar, 2006 yılında da et ürünlerine yapılan harcamalar almaktadır. 2006 yılında et ürünlerine yapılan harcamalardan sonra % 19,15 oranı ile ekmek ve tahıllar,% 15,69 ile sebze ürünleri izlemektedir. 2006 yılında ekmek ve tahıllara yapılan harcama 2005 yılına oranla azalmış, ete yapılan harcama ise artmıştır.

Çizelge 4.4. Türkiye’de Gıda Harcamasının Alt Gruplara Dağılımı(%)

Ürünler	2005			2006		
	Türkiye	Kent	Kır	Türkiye	Kent	Kır
Ekmek ve Tahıllar	19,98	19,63	20,57	19,15	19,10	19,24
Et	18,03	18,52	17,20	21,58	22,18	20,49
Balık	1,61	1,83	1,24	1,47	1,54	1,35
Süt, Peynir ve Yumurta	14,06	14,07	14,04	12,80	12,63	13,11
Katı ve Sıvı Yağlar	5,99	5,24	7,26	5,26	4,81	6,09
Meyveler	9,35	9,79	8,60	9,53	9,97	8,74
Sebzeler	15,18	15,08	15,35	15,69	15,37	16,26
Şeker, Reçel, Bal, Çikolata ve Şekerlemeler	8,32	7,81	9,19	7,45	6,98	8,30
Gıda Ürünleri	1,27	1,38	1,10	1,18	1,23	1,10
Kahve, Çay ve Kakao	2,95	2,71	3,37	2,74	2,55	3,09
Maden suyu, Alkolsüz İçecekler, Meyve ve Sebze Suları	3,26	3,94	2,08	3,14	3,64	2,23
Toplam	100,00	100,00	100,00	100,00	100,00	100,00

Kaynak: TÜİK, Hane Halkı Tüketim Harcamaları Anketi Sonuçları, 2007

Grafik 4.2. Türkiye’de Gıda Harcamasının Alt Gruplara Dağılımı



Türkiye’de gıda harcamalarının alt gruplara dağılımı kentsel ve kırsal yerleşim yerleri bazında incelendiğinde; ekmek ve tahıllar, süt-peynir-yumurta, katı ve sıvı yağlar, sebzeler,

şeker, reçel, bal, çikolata ve şekerlemeler, kahve, çay ve kakao harcaması kentsel yerleşim yerlerinde Türkiye ortalamasının altında, kırsal yerleşim yerlerinde ise Türkiye ortalamasının üstündedir. Et tüketimi ise kentsel yerleşim yerlerinde Türkiye ortalamasının üstünde, kırsal yerleşim yerlerinde ise Türkiye ortalamasının altında bir eğilim göstermektedir.

5. TÜKETİCİ DAVRANIŞLARI VE TÜKETİCİ SATIN ALMA DAVRANIŞLARINI ETKİLEYEN FAKTÖRLER

Tüketici; “Ekonomik, sosyal ve kültürel ihtiyaçlarını karşılayabilmek için nihai bir mal ve hizmeti satın alıp, nihai olarak kullanan kişi, kurum ve ailedir”. Bir başka ifade ile, “Kişisel arzu, istek ve ihtiyaçları için pazarlama bileşenlerini satın alan ya da satın alma kapasitesinde olan kişidir” (Altunışık ve Mert 2001).

Tüketicilerin bir ürüne talebini etkileyen belli başlı değişkenler olarak üç başlık altında toplanabilir: ürün fiyatı, tüketici gelirleri, tüketici zevk ve tercihleri. Tüketici gelirleri arttıkça, tüketici zevk ve tercihlerinin talep üzerindeki etkisi de artmaktadır. Toplumların refah seviyeleri arttıkça, tüketim desenindeki değişmeler, gelir ve fiyattaki değişmelere oranla zevk ve tercihlerin payının daha da artması beklenmektedir. Bundan dolayı tüketici tercihleri, özel gıda işletmelerinin öncelikli ilgi alanı haline gelmektedir.

5.1. Gıda Talebinin Temel Güdülleri

5.1.1. Beslenme

Her tüketicinin (yaşına, cinsiyetine, ağırlığına, çalışma şartlarına, tarzına ve yaşadığı coğrafyaya bağlı olarak) yağ, protein, karbonhidrat, vitaminler, mineraller gibi enerji ve besin maddelerine belirli miktarlarda ihtiyacı vardır. Bununla birlikte tüketicilerin büyük kısmı, ihtiyacı olandan daha fazla gıda maddesi tüketmektedir. Toplumların refah düzeyleri yükseldikçe kalori ihtiyaçları azalırken ortalama gıda kalori tüketimi artmıştır, sonuçta aşırı beslenme yaygınlaşmıştır.

5.1.2. Sağlık

Refah toplumunda gıda fazlalığı; fazla kiloların atılmasını, kalori tüketiminin kontrolünü, sağlıklı gıdaların önemini arttırmıştır. Sonuçta sağlıklı gıda talebi, kalorisi azaltılmış gıda talebini ve diyet ürünlere olan talebi artırmıştır. Diğer yandan birçok tüketici

kolesterol taşıyan gıdalardan uzak durmaya başlamıştır. Yumurta tüketiminin azalmasının önemli bir sebebi budur.

5.1.3. Lezzet faktörü

Her insanda gıdadan haz alma isteği vardır. Beslenmede doyum noktasına yaklaştıkça tüketicilerin kalite ve çeşit talebi artmakta, alışlagelmiş maddelerin tüketim arzusu azalmaktadır. Gıdadan haz alma arzusu bazen sağlık güdüsü ile çelişmektedir.

5.1.4. Tüketim kolaylığı

İnsanlar gıda maddelerini satın alırken, hazırlarken ve tüketirken bunun mümkün olduğu ölçüde zahmetsiz olmasını da arzu ederler. Buna imkân veren gıdalara zahmetsiz gıdalar denir. Bu tip gıdalara örnek olarak konserve ve donmuş gıdalar, hazır çorbalar, ayaküstü yiyecekleri (fast food) gösterilebilir. Ev işlerinin değişmesi, kadınların eğitimi, ailede erkeğin rolünün değişmesi, çalışan kadınların sayısının artması, artan gelirle birlikte tüketim kolaylığının önemini artırmıştır. Buna paralel olarak gıda maddeleri tüketiminde hizmetin önemi artmış, zaman kazandıran alışveriş şekilleri rağbet görmeye başlamıştır.

5.1.5. Gıda güvenliği

Özellikle refah toplumlarında, vücuttan atılamayan zararlı maddelere karşı ilgi artmıştır. Gıda maddeleri arzında problemler çoğalmış, insan sağlığı açısından birçok gıda maddesine duyulan güven azalmıştır. Aksine, gıda uzmanlarına göre günümüzde güvenli gıdalar, her zamankinden daha fazladır. Tüketicilerin bu konuda farklı düşüncelerinin sebebi, basında yer alan çok sayıda gıda maddesi skandalıdır. Bu arada gıda kontrolü ve gıda bilimi ile ilgilenen kurullara olan güven de sarsılmaya başlamıştır. Bütün bunların sonucu olarak gıda kontrolü talebi artmış, daha fazla güven veren organik gıdaların tüketimi hızlanmış, gıda üretim ve dağıtımında şeffaflık arzusu gelişmiştir. Bazı nüfus gruplarının doğrudan üreticiden satın alma alışkanlığı ortaya çıkmış, kendi yetiştirip kendi pişirenlerin sayısı artmıştır (Kortbech 2000).

5.1.6. Referans gruplarıyla uyum

Değer yargıları ve davranış biçimleri kriter alınan gruplara referans grubu denir . Tüketiciler referans gruplarının normlarına uymak isterler. Örnek olarak beslenmede dini vecibeleri, örf ve gelenekleri gösterilebilir. Her toplumda alt kültürlerle ve farklı hareket tarzlarını benimsemiş kişiliklere rastlanır. Farklılık güdüsüne sahip olanlarca, bir ürünün tercih edilmesinin sebebi az kimse tarafından tüketilmesidir. Farklı davranışlar, toplumun tüketim alışkanlıklarının değişmesinde öncüdürler. Organik maddelerin tüketiminde de böyle olmuştur (Anonim 2008e).

5.1.7. Prestij

Referans grubuna uygun davranışlar gösterme arzusu çoğunlukla prestij güdüsü ile birleşir. Belli ürünler referans grubuna yaranmak için tüketilir. Prestij tüketimi, toplumun alt katmanlarında olduğu kadar üst katmanlarında da yaygındır. Gıda pazarında şampanya, havyar gibi ürünler prestij ürünlerinden sayılır. Tereyağı tüketiminin azalmasında margarine oranla, prestij değerindeki kaybın da etkisi vardır(Anonim 2008e)..

5.1.8. Çevre

Bazı ürünlerin talebi, çevre bilinci ve politika konularına bağlıdır; Buna doğal kaynakların korunması örnek gösterilebilir (organik gıdalar, dönüşümlü ambalajlar vs..). Bunun bir diğer örneği yerli ürün tüketim kampanyalarıdır (findık, patates gibi). Bu ürünlerin talebinin artmasında daha taze ve ucuz olmalarının yanında milli duyguların ön plana çıkmasının da etkisi vardır (Anonim 2008e).

5.2. Gıda Tüketim Alışkanlıkları ve Güncel Eğilimler

Türkiye'de, enerji ve besin öğeleri yönünden beslenme durumu incelendiğinde, enerjiyi yetersiz düzeyde tüketen aile oranı düşüktür. Toplam protein tüketimi kişi başına yeterli düzeydedir. Proteinin çoğu bitkisel kaynaklıdır. Hayvansal protein tüketimi ise

yetersizdir. Özellikle süt ve süt ürünlerinin yetersiz düzeyde tüketilmesi kalsiyum ve riboflavin yetersizliğinin temel nedenidir. Demiri yetersiz düzeyde tüketenlerin oranı düşük olmasına karşın, demir yetersizliği anemisi görülme oranı çok yüksektir (Pekcan ve Karaağaoğlu 2000, Pekcan 2001).

Türkiye beslenme durumu yönünden hem gelişmekte olan, hem de gelişmiş ülkelerin sorunlarını birlikte içeren bir görünüme sahiptir. Türkiye'de halkın beslenme durumu bölgelere, mevsimlere, sosyo-ekonomik düzeye ve kentsel-kırsal yerleşim yerlerine göre önemli farklılıklar göstermektedir. Bunun temel nedenlerinin başında gelir dağılımındaki dengesizlik gelmektedir. Bu durum beslenme sorunlarının niteliği ve görülme sıklığı üzerinde etkili olmaktadır. Ayrıca beslenme konusundaki bilgisizlik, hatalı gıda seçimi ile yanlış hazırlama, pişirme ve saklama yöntemlerinin uygulanmasına neden olmakta ve beslenme sorunlarının boyutlarının büyümesine yol açmaktadır (Pekcan 1998).

5.3. Tüketicinin Karar Süreci

Karar verme anlık bir olgudan ziyade bir süreçtir. Tüketicinin karar sürecini anlamak için bu süreci safhalara bölerek incelemekte yarar vardır. Her tüketicinin, her ürünü satın alırken bu safhalardan geçtiği söylenemez. Genellikle bu safhalar, sıkça satın alınmayan, büyük miktarlarda satın alınan veya pahalı ürünler için geçerli olmakla birlikte, gıda maddeleri satın alınırken de izlendiği durumlara rastlanmaktadır.

Problemin farkına varılması. Karar verme sürecini başlatan nedir?

Araştırma. Karar için ne gibi bilgilere ihtiyaç vardır ve bunlar arasındaki ilişki nedir?

Seçeneklerin değerlendirilmesi. Seçeneklerin değerlendirilmesi yöntemleri nelerdir?

Seçim. Seçenekler arasından hangisine karar verilecektir?

Sonuçlar. Seçim tahmin edici midir?

Yukarıdaki modelde her safha, bir öncekinin etkisindedir. Tüketici bu safhaların bazılarını atlayabilir. Safhaların bazıları anlıktır, bazıları ise yıllar alabilir.

Karar verme süreci, sık satın alınan ürünlerde farklı, seyrek satın alınan ürünlerde farklıdır. Seyrek satın alınan ürünlerde karar verme riski de fazladır. Bunlar fiyatı yüksek olan veya imajı önemli olan ürünlerdir (elbise, mücevherat, kozmetikler). Bu ürünlerin satın alınma kararı detaylı araştırmalar sonucunda verilir.

Sıkça satın alınan ürünlerde karar verme riski fazla değildir. Çünkü fiyatları yüksek değildir, alternatifler arasında fark azdır. Bu durumda problemin çözülmesi daha kolaydır.

Satın almada karar sürecinin diğerk bir sınıflandırılma şekli, satın alma esnasında ürün hakkında sahip olunan bilgilerin yoğunluğuna bağlıdır ve dörde ayrılır; (i) satın alma kararlarının verilmesinde detaylı bilgi gerektirenler; (ii) az miktarda bilginin yeterli olduğu ürünler; (iii) alışlagelmiş (rutin) kararlar; (iv) ani kararlar.

Ev, araba, arsa satın almak için çoğunlukla detaylı bir araştırmaya ve karşılaştırmaya ihtiyaç vardır.

Bazı ürünlerin kullanımında belirli bir tatmin seviyesine ulaştıktan sonra daha detaylı araştırmalara gitmek gerekmeyebilir. Belli bir marka peynir veya zeytin tatmin etmişse her defasında peynir veya zeytin satın alırken araştırma yapılması gerekmeyebilir.

Alışlagelmiş satın almalarda ne araştırma ne de seçeneklerin değerlendirilmesi vardır. Birçok gıda maddesinin satın alınmasında durum genellikle böyledir.

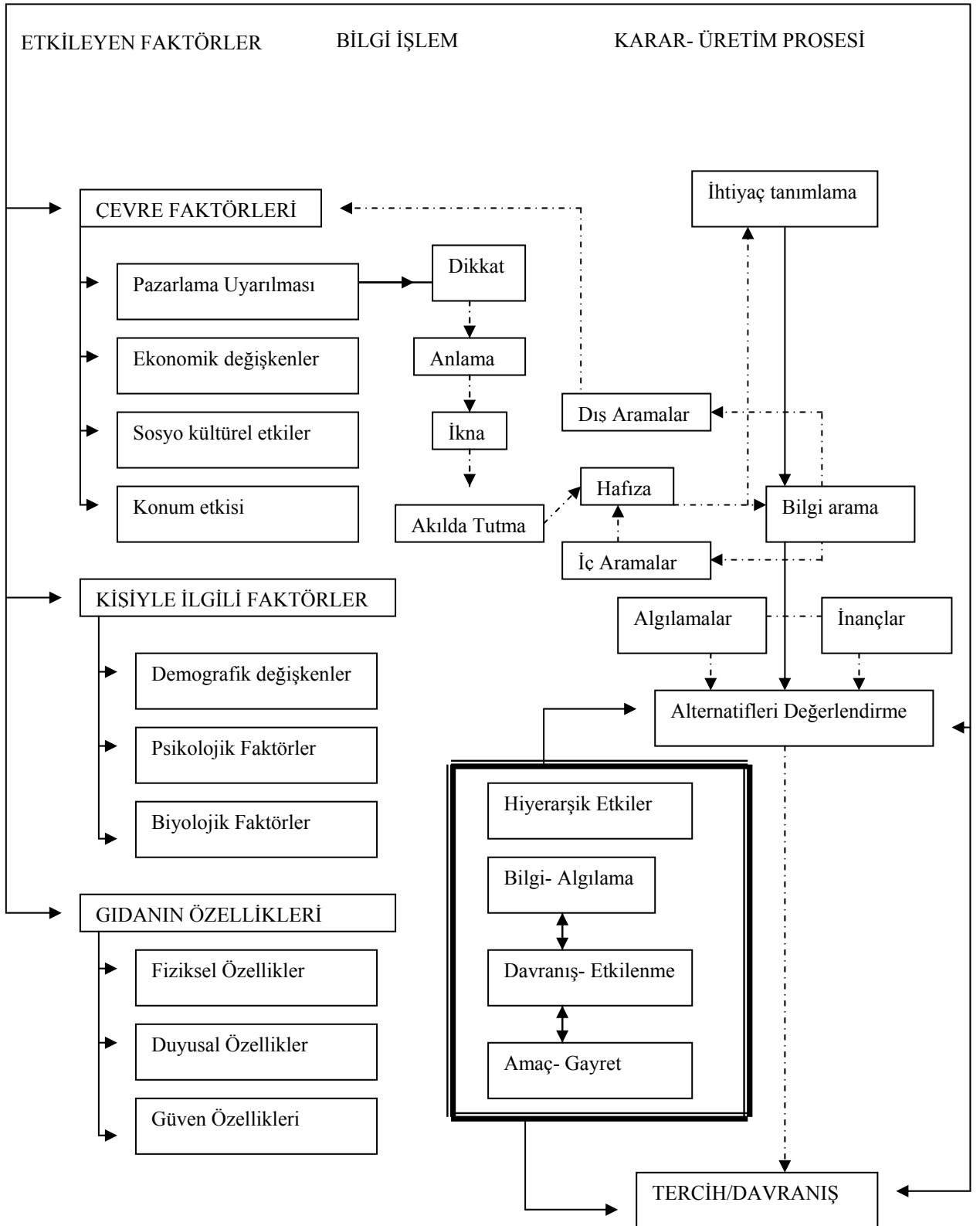
Bazı ürünlerin satın alınmasında o andaki dürtüler etkili olur. Promosyonlar bu konuda etkilidirler. Bazı hallerde de ürünün taze görüntüsü, iştah kabarması, satın alınma kararının anında alınmasını sağlar (Anonim 2008e).

5.4.Gıda Alımında Tüketici Davranışı

Gıda maddesi tercihinde tüketiciyi etkileyen çeşitli faktörler bulunmaktadır. Bunlar çevre faktörleri, kişinin içinde bulunduğu durumla ilgili faktörler ve gıdanın özellikleridir. Çevresel faktörlerin kişinin tercihinde oynadığı etkenlerin başında sosyo kültürel etkiler, kişinin bulunduğu konum, pazarlama stratejilerinin kişiyi etkilemesi ve ekonomik gelişmişlik seviyesi gelmektedir. Davranış biçimi ve tercihinde kişinin psikolojik durumu, beslenmede önemli olabilecek bazı kısıtlamaların yani biyolojik faktörlerin önemi de etkili olabilmektedir. Buna ek olarak gıda maddesinin fiziksel özellikleri, duyuşsal özellikleri ve gıdaya karşı kişide oluşan güven özellikleri de tüketici davranışında önemlidir (Luning ve ark. 2006).

Tüketicilerin gıda maddesi alımında çeşitli aşamalar bulunmaktadır. Bu aşamalardan hiyerarşik etkiler ilk sırada gelmektedir. İkinci olarak bilgilendirme prosesi ve son olarak da karar verme aşamasıdır. Hiyerarşik etkiler çeşitli ruhsal durumlar ve buna bağlı olarak ticari ve ticari olmayan bilgilerin tüketici davranışı açısından gıda tercihinin etkilemesine yol açan etkilerdir (Luning ve ark. 2006).

Çizelge 5.1. Gıda alımında tüketici davranışı (Luning ve ark. 2006).



6. ARAŞTIRMA BULGULARI

6.1. Araştırma Alanındaki Ailelerin Sosyo-Demografik Özellikleri

Araştırma kapsamında Trakya bölgesinde (Edirne, Tekirdağ, Kırklareli) 385 kentsel, 385 kırsal kesimde yaşayan toplam 770 hanede gıda kararında etkili bireyler ile yüz yüze görüşme yapılmıştır. Görüşme yapılan kişilerin 557'si bayan (%72,3), 213'ü erkektir(%27,7). Tekirdağ ilinde 353 (%45,9), Edirne ilinde 230 (%29,9), Kırklareli ilinde 187 (%24,2) kişi ile anket yapılmıştır.

Cizelge 6.1. Araştırma Alanındaki Bireylerin Demografik Özellikleri

Cinsiyet	Kentsel	%	Kırsal	%	Sayı	%
Bayan	283	36,8	274	35,6	557	72,3
Erkek	102	13,2	111	14,4	213	27,7
Eğitim Grupları						
Resmi Eğitim Almamış	-	-	6	0,8	6	0,8
İlkokul mezunu	143	18,6	298	38,7	441	57,3
Ortaokul mezunu	47	6,1	51	6,6	98	12,7
Lise mezunu	113	14,7	31	4,0	144	18,7
Üniversite mezunu	79	10,3	2	0,3	81	10,5
Aile Birey sayısı						
1-2	36	4,7	26	3,4	62	8,1
3-5	313	40,7	299	38,9	612	79,4
6-8	36	4,7	58	7,5	94	12,2
9- ve üzeri	-	-	2	0,3	2	0,3
Aylık Gelir Grupları (YTL)						
< 350	1	0,1	13	1,7	14	1,8
351-500	21	2,7	72	9,4	93	12,1
501-1000	117	15,2	171	22,2	288	37,4
1001-1500	115	14,9	89	11,6	204	26,5
1501-2000	62	8,1	30	3,9	92	11,9
2000 <	69	9,0	10	1,3	79	10,2
Toplam	385	100.0	385	100.0	770	100.0

Araştırma alanında anket yapılan bireylerin %57,3'ü ilkököl mezunu, %18,7'si lise mezunu, %12,7'si ortaokul mezunu, %10,5'i üniversite mezunudur. Bireylerin %0,8'inin ise herhangi bir eğitim almadığı belirlenmiştir. Eğitim düzeyi bakımından kırsal kesimde yaşayanların kentlerde yaşayanlara göre daha düşük eğitim seviyesine sahip oldukları görülmektedir. Özellikle herhangi bir eğitim almayanların kırsal kesimde yaşayanlardan oluştuğu tespit edilmiştir. Tüketim çalışmalarında annenin statüsü ve eğitimi de önemli bir

faktör (etken) olarak incelenmiştir. Anket sonuçlarına göre, anne ailede gıda tüketiminde genelde karar verici kişi olarak rol oynamaktadır. Kırsal kesimde yaşayanlarda evdeki yemek hazırlama ve sunma işlemlerinden direkt olarak anne sorumlu olduğundan öğün seçiminde ve dolayısıyla gıda seçiminde anne önemli rol oynamaktadır. Bu çalışmada annelerin büyük bir bölümünün (%58,3) ilkokul mezunu olduğu, lise mezunu olanların oranının %18,2, yüksekokul mezunu olanların oranının ise %10,3 olduğu belirlenmiştir (Çizelge 6.1).

Araştırma alanında hanelerin %79,4'ü 3-5 kişilik ailelerden oluşmaktadır. Öte yandan 9 ve daha fazla bireyden oluşan ailelerin oranı çok düşük düzeyde olup (%0,3) kırsal alanda yaşamaktadırlar. Hane halkında ortalama kişi sayısı 4,1'dir.

Bu tür tüketim çalışmalarında bireylerden gelir ve harcamalarına ilişkin verileri doğrudan almak çok sağlıklı olamayacağından, farklılığı belirlemek için gelir grupları oluşturulmuştur. Araştırma kapsamında güncel koşullar dikkate alınarak, hanelerin aylık harcanabilir gelirleri 6 farklı gruba ayrılmıştır. Hanelerin aylık harcanabilir gelirleri, aile bireylerinden kimin kazandığına bakılmaksızın, elde edilen toplam gelir olarak alınmıştır.

Buna göre ailelerin %1,8'i < 350 YTL/ay gelir grubunda yer almaktadır. Yine ailelerin %12,1'inin aylık geliri 351-500 YTL, %37,4'ünün 501-1.000 YTL, %26,5'inin ise 1001-1500 arasındadır. Diğer taraftan 1501 YTL'nin üzerinde aylık gelire sahip olan ailelerin oranı ise %22,1'dir (Çizelge 5.1). Bu ailelerde hem anne hem de baba çalışmaktadır. Dolayısıyla gelir seviyesi 1500 YTL' nin üzerindedir.

6.2. Gelir gruplarına göre gıda harcama yapısı

Beslenme insanların temel gereksinimlerinin başında gelmesine karşın, belirli bir satın alma gücüne sahip insanlar, satın aldıkları gıdalarda sağlık, hijyen, kalite, servis gibi özellikleri ararken, satın alma gücünden yoksun olan insanlar ise nicel anlamda yeterli gıda almaya çalışmaktadır. Türkiye genelinde hane halklarının tüketim amaçlı yaptığı harcamalar içinde en yüksek payı %25,9 oranıyla konut ve kira harcamaları alırken, harcamaların %24,9'u gıda ve alkolsüz içeceklerden oluşmaktadır. Türkiye'de hane halkı başına aylık ortalama tüketim harcaması 1091 YTL olarak tahmin edilirken, bu rakam kentsel alanda 1218 YTL, kırsal alanda ise ortalama 861 YTL olarak tahmin edilmektedir(Anonim 2005a). Kentte ulaşım, konut, eğlence, kültür ve eğitim harcamalarının toplam harcanabilir gelir içindeki payının ve kişi başına düşen gelirin yüksek olması gıda harcamalarının kırsal alana göre düşük olmasından kaynaklanmaktadır.

Anket yapılan aile bireyine, aylık gelirinden gıda harcamaları için ayrılan pay sorulmuştur. Verilen cevapları kontrol etmek amacı ile, önceden belirlenen ve gelir grupları ile uyumlu gıda harcama gruplarından birini seçmesi istenmiştir. Genel bir yargı olarak beklendiği gibi ailelerin gelir düzeyi arttıkça ailelerin gıda harcamaları mutlak olarak artmasına rağmen, oransal olarak azalmaktadır (Çizelge 6.2).

Çizelge 6.2. Araştırma Alanındaki Ailelerin Aylık Gelirleri ve Gıda Harcamaları

Aylık Gelir Grupları (YTL)	Gıda Harcama Grupları (YTL)											
	< 200		201-400		401-600		601-800		800 +		Toplam	
	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%
< 350	14	100.0	-	-	-	-	-	-	-	-	14	100.0
351-500	61	65.6	30	32.3	2	2.2	-	-	-	-	93	100.0
501-1.000	56	19.4	187	64.9	40	13.9	5	1.7	-	-	288	100.0
1001-1500	11	5.4	82	40.2	92	45.1	14	6.9	5	2.5	204	100.0
1501-2000	1	1.1	30	32.6	27	29.3	31	33.7	3	3.3	92	100.0
2000 >	-	-	8	10.1	23	29.1	22	27.8	26	32.9	79	100.0
Toplam	143	18.6	337	43.7	184	23.9	72	9.4	34	4.4	770	100.0

Gıda tüketim çalışmalarında gelir, en önemli belirleyici olarak kabul edilmektedir. Hanelerin gelir düzeyi arttıkça, gıda harcamalarının toplam harcamalardaki payı oransal olarak azalmaktadır. Buna karşılık tüketilen gıdaların bileşimi, kalitesi ve çeşidi değişmektedir. Kırsal kesimde yaşayanlar genellikle tahıla dayalı bir beslenme tarzına sahipken, şehirlerde yaşayanlarda tüketim çeşitliliği oldukça fazladır.

Çizelge 6.2’de de görüldüğü gibi, gelir grupları itibariyle gıda harcaması farklılık arz etmektedir. En düşük gelir grubunda aylık gıda harcaması 200 YTL’nin altında iken, en yüksek gelir grubunda aylık gıda harcaması 800 YTL’nin üzerine çıkmaktadır. Aylık gıda harcaması gelir gruplarına paralel olarak artış göstermektedir. Gıda malları, zorunlu tüketim malları arasına girmekle beraber, tüketicilerin gelir düzeyi zorunlu gıda harcamalarını da etkilemektedir.

Genellikle ailenin gelir seviyesi yükselmesiyle hayvansal ürün tüketimi artmaktadır. Gelir seviyesi düşük ailelerde tahıl ve tahıl ürünleri tüketimi artmaktadır (Grigg 1994).

Tüketicilerin gıda tüketim ilişkileri statik olmamasına rağmen, değiştirmek de oldukça güçtür (Ivens ve ark. 1992). Bu birçok faktöre bağlıdır; Bunlar, tüketici tercihi, alışkanlık,

ekonomik durum, uygunluk, elde edilebilme, genetik yapı, din, gelenekler, beslenme ve kültürel ihtiyaçlardır (Dewijn and Weits 1971).

Toplumlar arasında gıda alımı ve sağlık ilişkilerini etkileyen çeşitli etkenler görülmektedir; Bunlar, yaş (Hunt 1998), cinsiyet, vücut ağırlığı, beslenme ve içme alışkanlıkları ve sosyal durum etkili olmaktadır. Ayrıca geleneklere, ülkelere ve kültürlere göre de gıda alımı ve tüketimi farklılıklar göstermektedir (Barrios and Costell 2004).

6.3. Tüketicilerin Hazır Yiyecek Kullanma Durumu

Annenin eğitimi ile birlikte gelir getirici herhangi bir işte çalışması da gıda ürünleri tüketiminde etkili bir faktördür. Kadınların çalışma hayatına giderek artan oranda katılımı ve iş hayatının her geçen gün daha da hızlı bir tempoda yaşanması birçok bakımdan ev işlerinde zaman yönetimi uygulamasını zorunlu kılmıştır. Zamanın artan önemi bireyleri kolay bulunan, kolay satın alınabilen ve kolay hazırlanan ürünlere yöneltmiştir. Bununla doğru orantılı olarak hazır ve dondurulmuş gıdaların tüketimi artmıştır.

Çalışma şekli ve süresi de gıda alımı ve etiket bilgileri kontrolü açısından da önemlidir. Çalışmayanlar ekonomik durumlarını ön plana çıkartarak sadece beslenmeyi ön plana çıkartmalarına rağmen çalışanlarda daha besleyici ve özellikle iş hayatı temposundan dolayı daha kısa sürede hazırlanabilecek gıda maddesi alımına yöneldikleri bildirilmektedir (Becker 1999).

Kadının çalışma hayatına ortak olması aile gelirini artırmakta, dolayısıyla harcama kalıbını da değiştirmektedir. Son yıllarda, giyim ve lüks mallarda yaygın olarak kullanılan taksitli alışveriş ve kredi kartı kolaylığı, gıda maddeleri için de yaygınlaşmaya başlamıştır. Bu imkanlar da tüketicilerin gelirlerinde gerçek olmayan bir artış sağlamaktadır (Gül ve ark. 2003).

Çalışan kadın, aile gelirini yükselterek ev dışı tüketim talebini artırırken, zamanının büyük bir bölümünü işte geçirdiği için dondurulmuş ve konserve gibi kolay hazırlanabilir gıda ve ev dışında gıda tüketimini artırmaktadır. Konu ile ilgili yapılan araştırmalarda kadının çalışması ve aile geliri yanında ev dışı gıda talebini belirleyici diğer önemli faktörler hane halkı genişliği ve hane halkının bileşimi, ırk (özellikle ABD gibi zenci ve beyaz ırkların birlikte yaşadığı toplumlarda), iş yerindeki konum, mevsimsellik ve yaş olarak bulunmuştur (Heimstra ve Kim 1994).

Gelir gıda tüketimini çeşit, miktar ve kalite bakımından etkilemektedir. Diğer etkileri sosyal ve kişisel olarak sıralanabilir. Sosyal gruplar içerisinde olan annenin tüketim kararı içinde bulunduğu çevreden etkilenebilmekte ve değişebilmektedir (Gül ve ark. 2003).

Hızla gelişen kent yaşamı farklılaşan yaşam tarzı ve hızla akan giden iş temposu hazır yemeklere olan ihtiyacı giderek arttırmaktadır. Artan tüketici talepleri doğrultusunda hipermarket ve süpermarketlerde bu ürünlerin satışı için yeterli yer ayrılması, tüketicilerin dikkatini bu ürünlere çekmekte ve satın alma kolaylığı sağlamaktadır.

Çalışan kadın nüfusunun artması ve hızlı kentleşme nedeniyle servise hazır gıdalar büyük rağbet görmektedir. Servise hazır gıdalar; uygun işleme tekniği ve yöntemlerinin uygulandığı ve böylece belirli bir dayanma süresine sahip, doğrudan veya yeme sıcaklığına ısıtılıp tüketilen, başlı başına veya bazı maddelerle işlenmesiyle yemek olarak kabul edilen ürünlerdir (Paulus 1977). Bu ürünler hem damak tadına yenilikler sunmakta hem de uzun uğraşlar gerektirmeden lezzetli ve besleyici gıdalar tüketmeyi sağlamaktadır. Bunun dışında özellikle oteller ve lokantalar için bu tip ürünler şık görüntüleri, değişik aromaları ve sağladıkları çeşitlilik sayesinde oldukça ilgi çekici olmaktadır (Pala ve Saygı 1987, Damarlı ve ark. 1992). Artık insanlar alışılmış tarzda bir tüketim yerine yeni tatlar ve çeşnili sofralar arayışı içerisinde de girmiştir (Göğüş ve Kolsarıcı 1992).

Tüketicilerin %86,9'u puding, %65'i hazır çorba, %61,6'sı konserve, %54,3'ü dondurulmuş gıda tüketmektedir (Çizelge 6.3).

Çizelge 6.3. Araştırma Alanındaki Bireylerin Hazır Yiyeceklerden Kullanma Durumu

Hazır Yiyecekler	Bölge	Kullanıyor	%	Kullanmıyor	%
Hazır Çorba		504	65.5	266	34.5
	Kentsel	267	69.4	118	30.6
	Kırsal	237	61.6	148	38.4
Dondurulmuş Gıda		417	54.2	353	45.8
	Kentsel	245	63.6	140	36.4
	Kırsal	172	44.7	213	55.3
Konserve		475	61.6	295	38.4
	Kentsel	271	70.4	114	29.6
	Kırsal	204	53.0	181	47.0
Puding		669	86.9	101	13.1
	Kentsel	333	86.5	52	13.5
	Kırsal	336	87.3	49	12.7
Hazır Kek pasta		429	55.7	341	44.3
	Kentsel	235	61.0	150	39.0
	Kırsal	194	50.4	191	49.6

Tüketicilere bu gıdaları hazırlarken üzerlerindeki etiket bilgilerine göre tüketip tüketmedikleri sorulmuştur. Buna göre tüketicilerin %89,1'i tüketim tariflerine uyduklarını,

%10,8'i uymadıklarını belirtmişlerdir. Tariflere uymayan bireyler kendi bildiklerine göre ürünleri kullandıklarını söylemişlerdir.

Şehirleşme ve bölgesel farklılıklar gıda tüketim alışkanlıkları ve tercihlerini ve pazarlama çevresi ve şeklini de etkilemektedir (Guthrie ve ark. 1995).

Genelde kırsal kesimlerde yaşayanlarda hazır gıda tüketimi daha az olmasına rağmen hazır pudingdeki oranlar incelendiğinde tüketicilerin büyük bir çoğunluğunun (%86,9) puding tükettiği görülmektedir. Dondurulmuş gıda tüketiminde fiyat önemli etken olarak ortaya çıkmaktadır. Hazır çorba ile pudingin hem kırsal hem de kentsel bölgelerde yüksek düzeylerde tüketildiği görülmektedir.

Eğitim düzeyindeki gelişmeler, gelir artışı, pazarda ürünlerin çeşitlenmesi ve farklılaşması, rekabetin yoğunlaşmasıyla tüketiciye yönelik faaliyetlerin artması, geleneksel aile tanımının değişmesi, sosyal sınıf ve statü farklılığının yarattığı yaşam tarzı, zaman faktörünün giderek artan önemi hazır gıda tüketme alışkanlığını yaygınlaştırmıştır (Gül ve ark. 2003).

İrlanda'da yapılan bir çalışmada gıda tüketiminde kişinin gelir düzeyinin ve eğitim seviyesinin etkili olduğu bildirilmektedir. Özellikle işlenmiş gıda tüketiminde bu iki faktörün çok önemli olduğu ve ekonomik durum ile eğitim seviyesi yükseldikçe işlenmiş ürün tüketiminin arttığı bildirilmektedir(Mullen ve ark. 2000).

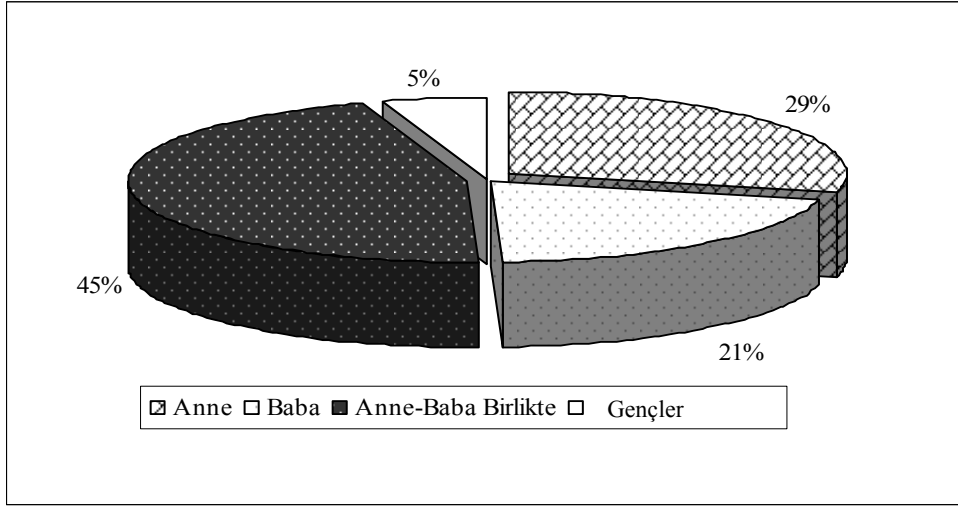
6.4.Tüketicilerin Perakendeci Seçimi ve Satın Alma Davranışları

6.4.1. Aile Bireylerinin Gıda Alışverişini Yapma Durumu

Araştırma kapsamındaki bireylere “evde gıda alışverişini kimin yaptığı” sorulmuştur. Bu soruya verilen cevaplara göre ailelerin %45,6'sında anne-baba birlikte, %28,7'sinde anne, %20,6'sında baba gıda satın alma işlemini yapmaktadır (Grafik 6.1).

Ailede gıda ürünlerinin satın alınmasında anne ile babanın birlikte etkili olduğu görülmektedir. Ayrıca şehirlerde ikamet edenlerin aile bireyleriyle birlikte alışveriş yaptıkları belirlenmiştir. Bunda en önemli etkenin çocuklarla beraber içinde eğlence merkezi yer alan hipermarketlerin seçilmesi ve alışveriş yapılması amaçlandığı görülmektedir. Aslında, buna etki eden faktörler arasında en önemli sebep alışverişin toplu yapılması, ulaşım sorunu nedeniyle alışveriş yapılacak yerlerin evlerine olan uzaklıkları ve tüketicilerin eğlenecekleri ve vakit geçirecekleri sosyal ortamların olması da bir diğer faktördür.

Grafik 6.1. Ailede Bireylerin Gıda Alışverişi Yapma Durumu



Anne baba birlikte alışveriş yapan ailelerde anne ve babanın da çalıştığı görülmektedir. Yine aynı şekilde alışverişin tüm aile bireyleriyle yapıldığı ailelerde de yine anne ve baba çalışmaktadır. Gençler ise genelde alışveriş yapımında acil ihtiyaç duyulan gıda maddelerinin alımını gerçekleştirmektedirler.

6.4.2. Gıda Maddesi Satın Alırken Önem Verilen Konular

Araştırma kapsamında anket yapılan bireylerden gıda maddesi satın alırken önem verdikleri özellikleri belirtmeleri istenmiştir. Elde edilen sonuçlar Çizelge 6.4'de görülmektedir.

Buna göre ailelerin gıda alımında birinci derecede önem verdikleri etiket üzerinde ürünün üretim ve son kullanma tarihi olduğu ortaya çıkmıştır. Gıda alışverişinde tüketiciler açısından en fazla belirleyici olan faktörler üretim ve son kullanma tarihi, tazelik, tat- lezzet, gıdanın işlenmesi ve hijyeni olarak sıralanabilir. Ailelerin önem verdikleri diğer bir konu ise ilgili gıdanın fiyatı olmaktadır. Çizelge 6.4' e göre gıdanın fiyatını önemli bulanların oranı %49,6, oldukça önemli bulanların oranı ise % 28,7' dir.

Çizelge 6.4. Tüketicilerin Gıda Ürünü Almadan Önce Dikkat Ettikleri Özellikler (*Aritmetik Ortalama ve Standart Sapma*)

Kriterler	Hiç önemli değil	Az önemli	Fikrim yok	Önemli	Oldukça önemli	Aritmetik ortalama	Standart Sapma
	%	%	%	%	%		
Kalite	5	2.1	4	48.6	48.4	4.42	0.66
Tazelik	-	0.1	-	31.5	68.4	4.68	0.47
Tadı ve lezzeti	0.4	0.4	1.0	41.3	56.9	4.53	0.58
Besin değeri	1.2	5.3	9.0	43.1	41.4	4.18	0.88
Gıda maddesinin içindekileri	0.3	4.5	13.8	40.6	40.8	4.17	0.84
Yağ içeriği	1.9	11.3	14.4	43.4	29.2	3.86	1.02
Fiyatı	4.0	14.8	2.9	49.6	28.7	3.84	1.11
Gıdanın çeşidi	1.0	10.5	12.6	51.9	23.9	3.87	0.92
Ana üretim şekli	0.9	5.8	20.1	38.1	35.1	4.00	0.93
Gıda güvenliği	0.1	1.2	10.3	38.3	50.1	4.37	0.72
Gıdanın işlenmesi ve hijyeni	-	1.7	5.3	39.0	54.0	4.45	0.67
Marka ve firma ismi	-	15.2	3.4	42.7	34.5	3.88	1.16
Üretim ve son kullanma tarihleri	-	0.6	0.5	25.6	73.1	4.70	0.52
Doğal katkısız ürün olması	-	4.0	6.4	37.8	51.3	4.35	0.81

İzmir ilinde yapılan bir çalışmada 1995 yılına göre 2005 yılında, üretim ve son kullanma tarihi, diğer etiket bilgilerine göre, hala en önemli bilgi olma özelliğini koruduğu bulunmuştur (Özgül ve Aksulu 2006).

Okumuş ve Bulduk (2003) Konya il merkezinde yaptıkları bir çalışmada tüketicilerin gıda ürünlerini satın alırken en çok son kullanma tarihine, daha sonra sağlığa uygun olup olmadıklarına baktıklarını saptamışlardır.

6.4.2.1. Manova Analizi Sonuçları

Çok Değişkenli Varyans Analizi (MANOVA) yardımıyla Trakya Bölgesinde bulunan üç il Edirne, Kırklareli ve Tekirdağ illerinde yaşayan tüketicilerin gıda alışverişlerinde dikkate aldıkları kriterler arasında fark olup olmadığı belirlenmiştir. Ayrıca kentlerde ve köylerde yaşayanlar arasındaki fark olup olmadığı ortaya konmuştur.

Bu bölümde analizlere başlamadan önce, verilerin kendi içinde iç tutarlılığının olup olmadığını belirlemek için güvenilirlik analizi yapılmıştır. Güvenilirlik analizi; ankette ölçülmek istenen ortak değeri, eşit olarak paylaşmayan değişkenlerin belirlenmesini ve bu değişkenlerin analiz dışı bırakılarak ölçeğin iç tutarlılığının artırılmasını amaçlar. Analiz

aşamasında ölçülmek istenen ortak değeri temsil etmeyen değişkenlerin tespitinde Alfa Katsayısı ve Parça-Bütün Korelasyonundan yararlanılmıştır. Güvenirlilik analizi sonucunda, Alfa katsayısı 0.708 çıkmıştır. Bu kritere göre ölçek oldukça güvenilirdir. Bu değer üstünde değer yoktur. Bir başka deyişle, ankette tüketicilerin gıda alışverişlerini etkileyen özelliklerini içeren ifadelerle ilgili iç tutarlılığı olumsuz etkileyen ifade bulunmamaktadır. Ölçekte yer alan soruların genel ortalaması 3,60'dır. Ortalamaların değişim aralığı =1,67=4,50-2,81 olarak bulunmuştur. Çizelge 6.5'te görüldüğü gibi soru ortalamalarının testi sonucunda ortalamaların farklı olduğu görülmüştür(Hotelling $T^2 = 2032,239$, $P=0,000$).

Çizelge 6.5.Hotelling'in T-Kare Testi

Hotelling'in T-Kare	F	Serbestlik Derecesi 1	Serbestlik Derecesi 2	Anlamlılık
2032,239	117.043	17	749	.000

Analizde Kovaryans matrisi hesaplanmış ve kullanılmıştır.

Trakya bölgesindeki köylerde ve kentlerde yaşayan tüketicilerin gıda alışverişlerinde dikkate aldıkları kriterleri açıklamak üzere incelenen faktörler üç ana grup altında toplanmıştır(Çizelge 6.6). Bu faktör altında oluşan gruplara göre faktör isimlendirmeleri yapılmıştır. Birinci faktör gıda içeriği bilinci en büyük faktördür ve varyansın % 26.629'unu açıklamaktadır. İkinci faktör lezzet ve bilinçli satın alma varyansın 18.412'sini, üçüncü faktörde varyansın 8.778'ini açıklamaktadır.

Çizelge 6.6. Faktör Analizi Sonuçları

Faktörler ve Değişkenler	Faktör Yükleri	Varyans %	Öz Değerleri
Faktör 1 (Gıda İçeriği Bilinci)		26,629	5,055
Ana üretim şekli(organik&GMO vb.)	0,764		
Gıda Maddesinin İçindekileri	0,723		
Gıda Güvenliği	0,678		
Doğal Katkısız Ürün Olması	0,665		
Yağ İçeriği	0,645		
Besin Değeri	0,610		
Gıdanın İşlenmesi ve Hijyeni	0,572		
Gıdanın Çeşidi	0,485		
Faktör 2 (Lezzet ve Bilinçli satın Alma)		18,412	1,372
Tazelik	0,089		
Tadı ve Lezzeti	0,122		
Kalite	0,267		
Marka ve Firma İsmi	0,363		
Üretim ve Son Kullanma Tarihleri	0,379		
Faktör 3 (Fiyat)		8,778	1,108
Fiyatı	-0,017		

Varimax rotasyonlu temel bileşenler faktör analizi.

KMO ,882, Barlett's testi:3269,182 ; p<0.000.

Faktör 1: Gıda İçeriği Bilinci; faktör sekiz değişkenle ifade edilmektedir. Bu faktörü oluşturan değişkenler: Ana üretim şekli(organik&GMO vb.), gıda maddesinin içindekileri, gıda güvenliği, doğal katkısız ürün olması, yağ içeriği, besin değeri, gıdanın işlenmesi ve hijyeni, gıdanın çeşidi şeklindedir.

Faktör 2: Lezzet ve Bilinçli Satın Alma; faktörü beş değişkenle ifade edilmektedir. İkinci faktörü oluşturan değişkenler: Tazelik, tadı ve lezzeti, kalite, marka ve firma ismi, üretim ve son kullanma tarihleri şeklindedir.

Faktör 3: Fiyat; bu faktör bir değişkenle ifade edilmektedir.

Faktör analizinin ana hedefi, çok sayıdaki değişkeni aza indirmektir. Yapılan analiz sonucunda her faktöre bir isim verilir. Faktörü oluşturan değişkenler faktörün isimlendirilmesinde etkili olur. Ancak, bazen birbirine uymayan değişkenler bir faktörde toplanabilir. Bu durumda, faktör yükü en fazla olan değişken esas alınarak isimlendirme yapılır (Nakip 2003).

Çizelge 6.7. Trakya Bölgesindeki Köylerde ve Kentlerde Yaşayan Tüketicilerin Gıda Alışverişlerinde Dikkate Aldıkları Kriterlerin Önem Derecelerinin Farklı Olup Olmadığını Gösteren Varyans Analizi Sonuçları

Faktörler	Ortalamalar		F Değeri	F Anlamlılık Değeri
	Köy	Kent		
<i>Faktör 1: (Gıda İçeriği Bilinci)</i>	4,14	4,29	14,930	0,000*
<i>Faktör 2: (Lezzet ve Bilinçli satın Alma)</i>	4,28	4,47	26,929	0,000*
<i>Faktör 3: (Fiyat)</i>	3,97	3,70	11,698	0,001*
Hotelling'in T Değeri =24315,68; F(3,763)=24315,68; p=0,000				

* p<0.01

Trakya bölgesindeki köylerde ve kentlerde yaşayan tüketicilerin gıda alışverişlerinde dikkate aldıkları kriterlerin önem derecelendirmelerinde istatistikî yönden anlamlı bir fark ortaya çıkmıştır (Çizelge 6.7). Çünkü F anlamlılık değeri, 0.05 değerinden küçük olarak gerçekleşmiştir. F değerleri anlamlılık düzeyine göre gruplar arasında fark tüm faktör grupları için (*F1, F2, F3*) geçerlidir. Bu faktör gruplarının ortalama değerlerine bakılacak olursa, tüketicilerin gıda alışverişlerinde bu faktör gruplarının tümünü dikkate aldıkları ortaya çıkmaktadır.

Çizelge 6.7'de F anlamlılık değerlerinin birbirine eşit (0.000) olduğu görülebilir. Aralarındaki F değeri itibariyle F2 faktör grubunun (26.929) en yüksek değer olduğu görülür. Bu durumda kentlerde ve köylerde yaşayan tüketicilerin gıda alışverişlerinde en önem verdikleri faktör grubu F2 grubunda yer alan kriterlerdir. Bunu F1 faktör grubu izlemektedir. Her iki grupta da kentlerdeki tüketicilerin biraz daha bilinçli olduğu görülmektedir. Fiyat faktöründe ise köylerdeki tüketiciler daha fazla önem vermektedir.

Çizelge: 6.8. Trakya Bölgesindeki Köylerde ve Kentlerde Yaşayan Tüketicilerin Gıda Alışverişlerinde Dikkate Aldıkları Kriterlerin Önem Derecelerinin Farklı Olup Olmadığını Gösteren Varyans Analizi Sonuçları

Faktörler	Ortalamalar			F Değeri	F Anlamlılık Değeri
	Tekirdağ	Edirne	Kırklareli		
<i>Faktör 1:(Gıda İçeriği Bilinci)</i>	4,14	4,27	4,30	6,687	0,001*
<i>Faktör 2: (Lezzet ve Bilinçli satın Alma)</i>	4,36	4,36	4,42	1,091	0,337
<i>Faktör 3: (Fiyat)</i>	3,91	3,54	4,06	13,234	0,000*
Hotelling'in T Değeri =88,782; F(3,762)=22550,62; p=0,000					

* p<0.01

Trakya Bölgesinde bulunan üç il Edirne, Kırklareli ve Tekirdağ illerinde yaşayan tüketicilerin gıda alışverişlerinde dikkate aldıkları kriterlerin önem değerlendirmelerinde F anlamlılık değeri, 0.05 değerinden küçük olarak gerçekleştiğinden dolayı istatistikî yönden anlamlı bir fark ortaya çıkmıştır (Çizelge: 6.8.). F değerleri anlamlılık düzeyine göre gruplar arasında fark *F1* ve *F3* grupları için geçerlidir. Bu faktör gruplarının ortalama değerlerine bakılacak olursa, üç ildeki tüketicilerin gıda alışverişlerinde *F1*, *F3* faktör gruplarını dikkate aldıkları ortaya çıkmaktadır.

Çizelge 6.8'de F anlamlılık değerlerinin *F1* ve *F3*'ün birbirine eşit (0.000) olduğu görülebilir. F değeri itibariyle *F3* faktör grubunun (13,234) en yüksek değer olduğu çizelgeden görülebilir. Kırklareli'nde yaşayan tüketicilerin gıda alışverişlerinde *F3* faktörüne, yani fiyata diğer illerden daha fazla önem verdikleri görülmektedir. Kırklareli'ni Tekirdağ izlemektedir.

6.4.3.Gıda Güvenliği Açısından Tüketicileri Endişelendiren Durumlar

Araştırmaya katılan tüketicilere gıda güvenliği açısından hangi durumların onları endişelendirdiği sorulmuş ve alınan cevaplara göre Çizelge 6.9 oluşturulmuştur. Günümüzde endüstrinin gelişmesi besinlerin üretim ve tüketim ilişkileri ile besin üretimi ve işlenmesinin artması gıda katkı maddelerinin kullanımını teknolojik bir zorunluluk olarak ortaya koymaktadır. Ev dışında çalışanların artması, beslenme alışkanlıklarının değişmesi, besin hazırlama için az zaman kalması yarı-hazır veya ticari olarak tamamen hazırlanmış olan besin üretimini teşvik etmiş, bu da gıda katkı maddelerinin kullanımını kaçınılmaz kılmıştır (Toprak ve ark. 2003).

Çizelge 6.9'a göre kırsal ve kentsel alandaki tüketicileri en çok deli dana ve kuş gribi hastalıklarının endişelendirdiği görülmektedir. En az endişelendiren konular ise dondurarak saklama, ıslama yöntemi ve gıdaların katkı maddeleri ile koruyucu içermesidir.

Çizelge 6.9. Gıda Güvenliği Açısından Tüketicileri Endişelendiren Durumlar (Aritmetik Ortalama - Standart Sapma ve 't' ve 'p' Değerleri)

Endişe Unsurları	Bölge	Aritmetik ortalama	Standart sapma	t değeri	p değeri
Gıda katkı maddeleri içermesi	Kentsel	3,63	0,99	-,512	,609
	Kırsal	3,67	0,83		
Bakteriyel bulaşmalar (Salmonella,E.coli vb.)	Kentsel	4,55	0,62	6,125	,000*
	Kırsal	4,25	0,74		
Genleriyle oynanmış ürünler	Kentsel	4,39	0,76	4,566	,000*
	Kırsal	4,13	0,78		
Dondurarak saklama	Kentsel	2,64	1,09	,227	,821
	Kırsal	2,62	1,13		
Işınlama	Kentsel	3,45	1,03	,918	,359
	Kırsal	3,39	0,79		
Deli dana ve kuş gribi hastalıkları	Kentsel	4,74	0,54	3,731	,000*
	Kırsal	4,59	0,59		
Yağ/kolestrol	Kentsel	4,08	0,91	,316	,752
	Kırsal	4,58	0,90		
Bitki ve hayvanlardaki hormon antibiyotik ve kimyasal kalıntılar	Kentsel	4,49	0,70	3,710	,000*
	Kırsal	4,29	0,73		

* p<0.01

Trakya Bölgesindeki köylerde ve kentlerde yaşayan tüketicileri gıda güvenliği açısından endişelendiren hususlar; bakteriyel bulaşmalar (t= 6,125, P= 0,000), genleriyle oynanmış ürünler (t= 4,566, P= 0,000), deli dana ve kuş gribi hastalıkları (t= 3,731, P= 0,000), bitki ve hayvanlardaki hormon, antibiyotik ve kimyasal kalıntılar(t= 3,710, P= 0,000) konusunda istatistikî yönden % 99 düzeyinde anlamlı bir fark ortaya çıkmıştır.

Işınlama, gıdaların bozulmasına neden olan ve insanlarda hastalıklara yol açan mikroorganizmaların azaltılması veya yok edilmesini sağlarken duyuşsal kaliteyi de korumaktadır. Gıdaların ışınlama yöntemiyle (gama ve x ışınları gibi) muhafazası sağlık açısından endişe duyulan riskleri en aza indirgemekle birlikte günümüzde üzerinde halen çalışılmaktadır (Yılmaz 2003). Son yıllarda ışınlama uygulamaları ile ilgili olarak tüketicilerin bilinçlendirilmesi çalışmaları hızlandırılmıştır. Gıda kaynaklı hastalık ve zehirlenmeler ile ilgili çok fazla sorun yaşayan tüketiciler artık geleneksel yöntemlerin her zaman yeterli olmadığını, kimyasalların kullanımının da zararlı olduğunu anlamış ve yavaş yavaş ışınlanan gıdalara yönelmeye başlamıştır. Toplumun bazı kesimleri gıda güvenliği açısından özellikle satın aldığı gıdada ışınlanmış olma şartı aramaya başlamıştır (Korel ve Orman 2005). Araştırma sonuçları da göstermektedir ki ışınlama işlemi tüketicileri endişelendirici bir

yöntem değildir. Son yıllarda Türkiye’de görülen ve kanatlı sektörünü oldukça etkileyen kuş gribi ise tüketiciler için endişe edici bir durum olarak belirtilmiştir.

Son yıllarda biyoteknolojik uygulamalar arasında en çok tartışılan konular arasında genetik mühendisliği ve bu teknik ile elde edilen genetiği değiştirilmiş organizmalar yer almaktadır. Genetik materyali değiştirme veya bir türden diğerine transfer etme işlemi biyoteknolojinin temeli olup klonlama gibi diğer biyoteknolojik işlemlerin potansiyeli ile birlikte kamuoyunda ateşin keşfi, matbaanın icadı ve atomun parçalanması ile eşdeğer görülmüştür (Çelik ve Balık 2007). Genetiği Değiştirilmiş Organizma ürünlerin (GDO) gıda güvenirliliği değerlendirildiği zaman GD ürün türevli gıdalardaki rekombinant DNA’nın insana yapay gen transferi ve bunun insan sağlığı için sonuçları önemli bir konudur. Gıda ürünlerine aktarılan genlerin insan bağırsak mikroflorasında veya insan ya da hayvan genomunda yer alıp almayacağı ve bunun sonuçlarının ne olacağı önemli bir sorudur (Kuiper ve ark. 2004). Kentlerde yaşayanların kırsal kesimde yaşayanlara göre GDO açısından daha tedirgin oldukları görülmektedir. Bunda şehirde yaşayanların eğitim seviyesinin yüksek olmasına ve ayrıca kitle iletişim araçlarından, hem görsel hem de yazılı basından daha fazla yararlanmalarından kaynaklanabilir.

6.4.4. Tüketicilerin Gıda Maddesi Satın Alırken Etkilendiği Unsurlar

Anket yapılan tüketicilere yeni bir gıda ürünü satın alırken etkilendikleri üç unsuru önem derecelerine göre belirtmeleri istenmiş ve elde edilen sonuçlar Çizelge 6.10’da verilmiştir.

Buna göre tüketiciler yeni bir ürün satın alırken etkilendikleri unsurlardan birinci sırada TV reklamları (kentsel ve kırsal kesimdeki tüketicilerin %83,4’ü), ikinci sırada arkadaş, komşu ve iş çevresi (%82,2) gelmektedir. Ancak toplamda ilk sırada TV reklamları gelirken bu oranların kırsal (%60,1) ve kentsel (% 56,8) bakımdan ayrımı yapıldığında 1. derecede etkileyen unsurların ilk sırasında gerek kentsel gerekse kırsalda yaşayan tüketicilerin arkadaş, komşu ve iş çevresinden etkilendikleri göze çarpmaktadır.

Çizelge 6.10. Tüketicilerin Gıda Ürünü Satın Alırken Etkilendiği Unsurlar (%)

Özellikler	1. Derece etkileyen unsurlar	2. Derece etkileyen unsurlar	3. Derece etkileyen unsurlar	Toplam daki etkileme yüzdesi
Arkadaş, komşu, iş çevresi				
<i>Kentsel</i>	56.8	23.9	19.3	82,2
<i>Kırsal</i>	60.1	20.3	19.6	
Gazete, dergi reklamları				
<i>Kentsel</i>	13.0	39.8	47.2	26,2
<i>Kırsal</i>	11.4	51.9	36.7	
TV reklamları				
<i>Kentsel</i>	32.7	46.2	21,0	83,4
<i>Kırsal</i>	22.3	52,4	25,2	
Duvar afişleri, el broşürleri				
<i>Kentsel</i>	11,1	35,2	53,7	10,1
<i>Kırsal</i>	8,3	45,8	45,8	
Radyo reklamları				
<i>Kentsel</i>	12,5	37,5	50,0	5,8
<i>Kırsal</i>	10,3	31,0	58,6	
Promosyonlu satışlar				
<i>Kentsel</i>	19,8	26,0	54,2	69,7
<i>Kırsal</i>	25,0	20,5	54,5	

Özkan ve ark. (1999) tarafından “Antalya İli Kentsel Alanda Tüketicilerin Gıda Perakende Seçimi ve Satın Alma Davranışları” konusunda yapılan bir başka çalışmada ise tüketicilerin gıda maddesi satın alırken etkilendiği özelliklerin başında arkadaş, komşu ve iş çevresi ilk sırada %27,7, ikinci sırada TV reklamları %26,1 oranında yer almaktadır

Tüketicinin TV reklamlarından etkilenmesi ise reklamların önemini bir kez daha vurgulamaktadır. Benzer sonuçları Yılmaz ve ark. (2007)’da bildirmektedirler. Bu sıralama bir anlamda reklam araçlarının ürün seçiminde tüketicileri etkileme gücünü de göstermektedir. Gıda maddelerinin tercihinde gerek basında gerekse radyo ve televizyonda, bazı endüstriyel gıda maddelerinin reklamları önemli bir yer tutmaktadır. Reklam, tüketici veya ürünün kullanıcılarına bilgi taşır ve tüketici üzerinde algılama etkisi yaratır veya onun algılanmasını değiştirir. Tüketicinin belli ürün özelliklerinin algılanmasının değişmesi ise, onun davranışlarını ve tercihlerini değiştirir. Değişen tüketici davranışları, toplumun gıda tüketiminde artışa neden olabilir ya da tüketicinin tüketim sepetini değiştirir (Foker and Ward 1993). Reklamda verilen mesajın amacı, tüketici davranışlarında değişiklik meydana getirmek ve satışı teşvik etmektir. Tarımsal ürün reklamlarında dört ayrı mekanizma aracılığıyla reklamın potansiyel değişim yaratması söz konusudur. Bunlar; acelecilik, ikna, destek ve hatırlatmadır (Ward 1992).

Buradan çıkan diğerk bir sonuçta tüketicilerin ürün seçiminde tanıdık önerisini referans olarak almalarıdır. Bu durum firmalar tarafından göz ardı edilmemelidir. Bireylerin tüketmiş oldukları gıda ürününden memnun kalması son derece önemlidir. Zira olumlu imaja sahip tüketicinin çevresinde iyi bir referans olabileceğı gibi memnun olan her tüketici ürünü yeni tüketicilerin almasına yardımcı olacaktır.

6.4.5. Ailelerin Başlıca Gıda Maddelerini Satın Aldıkları Perakendeciler

Gıda perakendecilerin ürün yelpazesinde önemli farklılıklar bulunmaktadır. Ürünün özelliğı ve alışkanlıklardan kaynaklanan uzunca bir süreç içinde farklı mal gruplarına hitap eden gıda perakendeci türleri ortaya çıkmıştır. Bu farklılıklar anket uygulanan ailelerin başlıca gıda maddelerini satın aldıkları perakendecilerin gösterildiğı çizelge 6.11’de yansıtılmıştır. Çizelgedeki değerler ürünlerin yüzde kaçının söz konusu perakendecilerden satın alındığını göstermektedir.

Çizelge 6.11. Ailelerin Gıda Ürünlerini Satın Aldıkları Yerlere Göre Dağılımı

Perakendeciler Ürünler	Kasap	S.market	Manav	Semt Pazarı	Bakkal	Kendi Ürnl.	Seyyar satıcı	Diğerk
Et ve Mamulleri								
<i>Kırmızı Et</i>	81.9	18.6	-	-	-	0.8	-	-
<i>Beyaz Et</i>	54.8	31.7	-	-	-	15.7	-	-
<i>Salam, sucuk vb.</i>	40.3	57.3	-	0.4	1.9	0.3	-	-
Meyve sebze	-	16.5	17.4	74.3	-	4.1	0.6	-
Süt ve süt ürünleri								
<i>Süt</i>	-	41.3	-	-	3.1	51.4	4.2	0.9
<i>Yoğurt</i>	-	42.2	-	-	2.7	55.8	-	-
<i>Peynir, Çökelek vb.</i>	-	57.0	-	6.1	7.9	29.5	-	-
Unlu mamuller								
<i>Ekmek</i>	-	18.8	-		47.5	30.2	-	9.9
<i>Makarna, Bisküvi vb.</i>	-	66.4	-	0.6	35.2	-	-	-
Baklagiller ve tahıllar	-	51.5	-	19.5	9.1	25.2	0.4	-
Dondurulmuş gıda ve Konserve	-	64.4	-		4.8	12.8	-	-
Yumurta	-	46.5	-	4.3	15.3	35.8	-	-

Tüketiciler gıda alışverişlerini kırmızı et, taze meyve sebze, ekmek dışındaki ürünlerde süpermarketlerden yapmaktadırlar. Süper market ve hipermarket gibi büyük perakendecilerin yaygınlaşması, müşteri servis imkanlarının artması, mağaza dizaynının ve atmosferinin tüketicinin rahatlığı yönünde yapılması, tüketiciye belli bir guruba ait olma hissi vermesi, marka seçeneğinin fazla olması ve tüketicilere tanınan ürünlerin sunulması, ürün ve fiyat

çeşitliliği, gıda ürünleri dışında ürünlerin de yer alması bir çok üründe süpermarketlerin satın alma payını arttıran ve tüketici tercihini etkileyen nedenler olarak sıralanabilir.

Araştırma alanındaki tüketicilerin %66,4'ü makarna, bisküvi vb, %64,4'ü dondurulmuş gıdaları, %57,3'ü salam, sucuk vb. ürünleri, %57,0'ı peynir, çökelek vb. gıda ürünlerini çoğunlukla süpermarketlerden karşılamaktadır.

Kentleşme ve yarattığı koşullar, uluslararası modern perakende zincirlerinin artması, gıda ürünleri dağıtım kanallarında gelişime ve değişime neden olmuştur. 1996 yılında perakendecilerin %94,2'sini bakkallar oluşturmakta iken, 1998'de bu oran %91,6'ya düşmüştür (Nielsen 1998). Önemli bir gıda satış zinciri olan bakkallardan araştırma kapsamındaki tüketicilerin %47,5'i ekmek, %35,2'si makarna, bisküvi vb., %15,32 yumurta satın almaktadırlar. Özellikle günlük ve acil ihtiyaçların karşılanmasında bakkallar ilk tercih edilen yerlerdir.

Semt pazarları birçok üründe tazelik ve çeşitlilik ile tüketiciye birçok avantaj sağlamaktadır. Bu avantajlarının yanı sıra belirli periyotlarla kurulması ve fiyat avantajlarının olması tüketici tercihinde etkili faktörler olmuştur. Yaş sebze ve meyve tazelik özelliğinden dolayı tercih edilmekte iken, diğer ürünler fiyat avantajı ve alışkanlık nedeni ile tercih edilmektedir. Tüketicilerin %74,3'ü meyve ve sebze semt pazarlarından almaktadırlar. Manavdan alanların oranı %17,4, süper marketten alanların oranı ise %16,5'tir.

Tüketiciler kırmızı et ihtiyacının %81,9'unu kasaplardan, %18,6'sını süper marketlerden karşılamaktadırlar. Beyaz etin %54,8'i kasaplardan, %31,7'sini süper marketlerden temin edilmektedir.

Et, kasap dükkanlarında tüketime genel olarak parça et ve kıyma şeklinde sunulmaktadır. Günlük kullanımda kıyma oldukça yüksek miktarlarda tercih edildiği gibi, günümüzde kıymadan yapılan et ürünlerinin tüketimi de büyük ölçüde artmıştır (Yılmaz ve ark. 2002). Kasaplar genellikle taze kırmızı et satışı yanında kendi ürettikleri sucukları da satışa sunmaktadırlar.

Yılmaz ve ark. (2004) yaptıkları bir çalışmada tüketicilerin "salam, sosis, sucuk gibi et ürünlerini nereden alıyorsunuz?" sorusuna %76,21'i market, %22,03'ü kasaptan ve %1,76'sı ise pazar yerlerinden aldıklarını belirtmişlerdir. Marketlerde ürün çeşitliliğinin fazla olması satın alma kolaylığı ve tercih imkanı sunmaktadır. Kasap dükkanlarında et ürünü olarak çoğunlukla sucuk bulunmakta ve satışa sunulmaktadır. Pazar yerlerinden alınan et ürünlerine karşı bir güvensizlik bulunmaktadır. Pazar yerinden et ürünü alanlar ürünlerin fiyatını ucuz bulduklarını, ancak kaliteleri konusunda tatmin olmadıklarını bildirmişlerdir. Yine aynı araştırmacılar marketlerde satılan kırmızı etler hakkında tüketicilerin %60,89'u güvenli

bulmadıklarını ve marketlerden taze kırmızı et almadıklarını belirtirlerken, tüketicilerin %23,47'si daha taze bulduklarını belirtmişlerdir. Tüketicilerin %9,87'si ise ucuz bulunduğunu bildirmiştir. Ayrıca bazı tüketiciler kredi kartı kullanımından dolayı taze kırmızı et alımında marketleri tercih ettiğini ifade etmişlerdir.

Tüketicilerin %55,8'i yoğurdu, %29,5' i peyniri kendilerinin mayaladığını; %30,2'si ekmeği kendilerinin yaptığını, %25,2'si baklagilleri kendilerinin yetiştirdiğini belirtmişlerdir. Bu oranların fazla olmasının nedeni ise kırsal kesimdeki tüketicilerin araştırma kapsamında olmasından kaynaklanmaktadır. Kırsal kesimdeki tüketiciler çiftçilikle uğraştıklarından hayvanlarından elde ettikleri sütlerden yoğurt, peynir, tereyağ, çökelek yapmaktadırlar. Kendi tüketecekleri baklagilleri, sebze ve meyveleri kendileri yetiştirmektedir.

Şehirleşme ve bölgesel farklılıklar gıda tüketim alışkanlıklarını, tercihlerini, pazarlama çevresi ve şeklini etkilemektedir (Guthrie ve ark.1995).

6.5. Tüketicilerin Gıda Güvenliği Hakkında Bilgi Düzeyleri

Araştırma kapsamındaki tüketicilerin “Gıda güvenliği hakkında bilgili olup olmadığı sorulmuş ve alınan cevaplara göre Çizelge 6.12 düzenlenmiştir. Çizelge 6.12'ye göre tüketicilerin %50'sinin gıda güvenliği hakkında bilgisi olduğu tespit edilmiştir. Eğitim düzeyi yükseldikçe gıda güvenliği konusunda bilgisi olanların oranında artış bulunmaktadır. Kentsel kesimde yaşayanların kırsal kesimde yaşayanlara oranla gıda güvenliği konusunda bilgisi olanların oranında artış görülmektedir.

Çizelge 6. 12. Tüketicilerin Gıda Güvenliğini Duyma Durumu

	Gıda Güvenliğini bilenler		Gıda Güvenliğini bilmeyenler		Toplam	
	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%
Eğitim Durumu						
Eğitim almamış	3	50.0	3	50.0	6	100.0
İlkokul	155	35.1	286	64.9	441	100.0
Ortaokul	51	52.1	47	47.9	98	100.0
Lise	106	73.6	38	26.4	144	100.0
Üniversite	70	86.4	11	13.6	81	100.0
<i>P Değeri: 0.00 X: 114,164 SD: 4</i>						
Bölge						
Kentsel	259	67.3	126	32.7	385	100.0
Kırsal	126	32.7	259	67.3	385	100.0
<i>P Değeri: 0.00 X: 104,901 SD: 5</i>						
Cinsiyet						
Kadın	260	46.7	297	53.3	557	100.0
Erkek	125	58.7	88	41.3	213	100.0
<i>P Değeri: 0.03 X: 8.885 SD: 1</i>						

Tüketicilerin gıda güvenliği hakkında bilgisi olma durumları ile bölge, cinsiyet ve eğitim düzeyleri arasında bir ilişki olup olmadığı ki-kare analizi ile araştırılmış, sonuçlar Çizelge 6.12’de verilmiştir.

Cinsiyete göre $p=0,00$ önem seviyesindeki ki-kare değeri 8,885’dir. Bu sonuca göre cinsiyet ile gıda güvenliğinin bilinmesi arasında bir ilişki bulunmaktadır. Yapılan analiz sonucunda erkeklerin kadınlara oranla gıda güvenliğini daha fazla bildiği sonucuna ulaşılmıştır. Bal ve ark.(2006) Tokat ilinde yapmış oldukları araştırmada ise kadınların erkeklere oranla gıda güvenliğini daha fazla bildiği sonucu ortaya çıkmıştır.

Eğitim faktörleri arasında yapılan ki-kare analizi sonucunda eğitim süresinin gıda güvenliğini en fazla etkileyen faktör olduğu ortaya çıkmıştır. ($p=0,00$, $X^2= 114,164$).

Bölgesel düzeyde yapılan ki-kare analizi sonucuna göre ise kırsal kesimde oturanların kentsel kesimde oturanlara oranla gıda güvenliği konusunda daha az bilgi sahibi oldukları görülmüştür. ($p=0,00$, $X^2= 104,901$).

Araştırma alanındaki tüketicilere gıda güvenliği tam olarak sağlanan ürünler için ne kadar fazla fiyat ödeyebilecekleri sorulmuş ve alınan cevaplara göre Çizelge 6.13 oluşturulmuştur.

Görüşme yapılan tüketicilerin %79,2’si gıda güvenliğinin tam olarak sağlandığı ürünlere fazla fiyat ödemeye razı oldukları, %20,8’i ise daha fazla ödemek istemediklerini belirtmişlerdir. Bu veriler tüketicilerin az bir bölümünün gıda güvenliğinin tam olarak sağlanan ürünlere daha fazla fiyat ödemeyi istemediklerini göstermektedir. Ayrıca gelir düzeyi arttıkça oransal olarak fazla fiyat ödemem diyenlerin oranının azaldığı buna karşılık eğitim düzeyi arttıkça fazla ödeme yaparım diyenlerin oranının belirli ölçüde arttığı görülmektedir. Kırsal kesimde ödeme yapmam diyenlerin oranı %23,1 iken kentsel kesimde bu oran %18,4’tür.

Çizelge: 6.13. Tüketicilerin Gıda Güvenliği Sağlanmış Olan Ürünlere Fazladan Ödeme Yapmayı Kabul Etme Durumları

Eğitim Durumu	Fazla ödeme yapmayan		% 5-10 fazla ödeme		%11-20 fazla ödeme		% 21-50 fazla ödeme		% 50 den fazla ödeme		Toplam	
	sayı	%	sayı	%	sayı	%	sayı	%	sayı	%	sayı	%
Eğitim almamış	2	33.4	3	50.0	-		-		1	16.6	6	100.0
İlkokul	117	26.5	148	33.6	74	16.8	64	14.5	38	8.6	441	100.0
Ortaokul	14	14.3	30	30.6	26	26.5	16	16.3	12	12.3	98	100.0
Lise	20	13.9	36	25.0	29	20.1	37	25.7	22	15.3	144	100.0
Üniversite	7	8.7	7	8.7	26	32.1	24	29.6	17	20.9	81	100.0
Gelir Grupları (YTL)												
< 350	4	28.6	5	35.7	2	14.3	2	14.3	1	7.1	14	100.0
351-500	27	29.0	29	31.2	12	12.9	17	18.3	8	8.6	93	100.0
501-1.000	67	23.3	93	32.3	60	20.8	42	14.6	26	9.0	288	100.0
1001-1500	42	20.6	54	26.5	43	21.1	48	23.5	17	8.3	204	100.0
1501-2000	9	9.8	30	32.6	17	18.5	18	19.6	18	19.6	92	100.0
2000 >	11	13.9	13	16.5	21	26.6	14	17.7	20	25.3	79	100.0
Bölge												
Kentsel	71	18.4	81	21.0	93	24.2	87	22.6	53	13.8	385	100.0
Kırsal	89	23.1	143	37.2	62	16.1	54	14.0	37	9.6	385	100.0
Cinsiyet												
Kadın	125	22.4	162	29.1	101	18.1	105	18.9	64	11.5	557	100.0
Erkek	35	16.4	62	29.1	54	25.4	36	16.9	26	12.2	213	100.0

Fazla ödemede bulunmaya razı olan tüketicilerin razı oldukları ödeme miktarlarına bakıldığında tüketicilerin %29,1'i güvenli gıda için %5–10 fazla verebileceğini, %20,1'i %11–20 fazla ödeyebileceğini, %18,3'ü % 21–50 fazla ödeyebileceğini belirtirken %11,7'si %50 den fazla ödeme yapabileceğini belirtmiştir.

Bal ve ark.(2006)'nın Tokat ilinde yapmış oldukları araştırmada tüketicilerin % 89.92'si güvenilir gıdaya fazladan ödeme yapabileceklerini belirtmiştir. Fazladan ödemede bulunmak isteyen tüketicilerin razı oldukları fazladan ödeme miktarları ise: % 15.77'si güvenli gıda için %1-5 kadar daha fazla verebileceğini, % 31.08'i %5-10 daha fazla ödeyebileceğini, % 27.03'ü % 11-25 daha fazla ödemede bulunabileceğini, % 13.51'i % 25-50 daha fazla ödeyebileceğini belirtirken, % 12.61 oranında tüketici ise % 51-100'ü kadar fazla ödeme yapabileceğini belirtmişlerdir. Elde edilen sonuçlar Bal ve ark. (2006) değerleriyle benzerlik göstermektedir.

6.6. Tüketicilerin Son Üç Yılda Gıda Ürünleri Tüketiminde Değişme Durumu

Araştırmaya katılan kişilere son üç yılda gıda tüketiminde bir değişiklik olup olmadığı sorulmuş ve alınan cevaplara göre Çizelge 6.14 oluşturulmuştur. Tavuk eti tüketiminde azalma oldu diyenlerin oranı % 59,2, artış oldu diyenlerin oranı %14 ve değişmedi diyenlerin oranı %26,8'dir. Ancak tüketiciye sorulduğunda öncelikle hayvansal kökenli hastalıklardan dolayı tüketiciler bunu genele yansıtmışlar ve tüketimde azalmalar meydana geldiğini bildirmişlerdir.

Dünyada küresel bir boyut kazanan ve geçtiğimiz yıllarda Türkiye'de ortaya çıkan ve 4 kişinin ölümüne yol açan *Kuş gribi* yanında, halen ülke insanlarının sağlığını olumsuz etkileyen ve hayvanlardan insanlara geçen çok sayıda hastalık bulunmaktadır. *Brusella*, *Şarbon*, *Verem*, *Kuduz*, *Kırım Kongo Kanamalı Ateşi*, *Trişinella* ve benzeri zoonoz hastalıklar da en az kuş gribi kadar halkımızın sağlığını tehdit etmektedir (Babacan 2006).

Çizelge 6.14. Son Üç Yılda Gıda Ürünleri Tüketiminde Değişme Durumu

Gıda ürünleri	Azalma oldu		Artma oldu		Değişmedi		Toplam	
	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%
Kırmızı et ve et ürünleri	206	26,8	146	19,0	418	54,3	770	100
<i>Kentsel</i>	109	28,3	70	18,2	206	53,5	385	100
<i>Kırsal</i>	97	25,2	76	19,7	212	55,1	385	100
Süt ve süt ürünleri	11	1,4	220	28,6	539	70,0	770	100
<i>Kentsel</i>	11	2,9	131	34,0	243	63,1	385	100
<i>Kırsal</i>	-	-	89	23,1	296	76,9	385	100
Tavuk ve tavuk eti ürünleri	456	59,2	108	14,0	206	26,8	770	100
<i>Kentsel</i>	246	63,9	63	16,4	76	19,7	385	100
<i>Kırsal</i>	210	54,5	45	11,7	130	33,8	385	100
Balık ürünleri	35	4,5	286	37,1	449	58,2	770	100
<i>Kentsel</i>	21	5,5	155	40,3	209	54,3	385	100
<i>Kırsal</i>	14	3,6	131	34,0	240	62,4	385	100
Meyve sebzeler	20	2,6	246	31,9	504	65,5	770	100
<i>Kentsel</i>	16	4,2	143	37,1	226	58,7	385	100
<i>Kırsal</i>	4	1,0	103	26,8	278	72,2	385	100
Yumurta	388	50,4	65	8,4	317	41,2	770	100
<i>Kentsel</i>	210	54,5	34	8,8	141	36,6	385	100
<i>Kırsal</i>	178	46,2	31	8,1	176	45,7	385	100

Son üç yıl içinde et ve et ürünleri tüketiminde azalma oldu diyen tüketicilerin %52,9 yağ ve kolesterol, %50,9'u fiyat, %25,7'si zoonoz hastalıklar (deli dana, brusella vb.) nedeni ile olduğunu belirtmişlerdir. Tavuk ve tavuk eti ürünleri de ise tüketicilerin %99,3'ü kuş gribi

tehlikesi, %42,7'si medyada çıkan haberler nedeni ile tüketimlerini azalttıklarını fakat kuş gribi tehlikesi geçtikten sonra ise tavuk ve tavuk eti tüketimlerini artırdıklarını belirtmişlerdir. Balık, meyve ve sebze azalma nedeni de fiyat olmuştur.

Türkiye'de tavukçuluk son yıllarda oldukça önemli mesafeler katetmiştir. Bunda en büyük rolü oynayan etmenler, kolay üretilmesi, ekonomik olması ve sevilerek yenilmesi, gıda özellikleri açısından insan sağlığına uygun olmasıdır. Özellikle son yıllarda tavuk etiyle çeşitli ürünlerin yapılabilmesi, kırmızı etin fiyatının yüksek olması, tavuk etinin besin değerinin anlaşılması gibi faktörlerin etkili olması, tavuk eti tüketiminin artmasına katkıda bulunmuştur (Yılmaz ve Güner 2006). Endüstriyel tarzda üretime uygunlukları nedeni ile kümes hayvanları dünyada artan bir yaygınlıkta, görece düşük fiyatla insanlara hayvansal protein sağlanmasına katkıda bulunmaktadır. Geçtiğimiz yıllarda sektör, basın-yayın organlarında yapılan bazı spekülasyonlar ve salgın hayvan hastalıkları nedeni ile fiyatlarda ve tüketimde önemli dalgalanmalar yaşamış olsa da, kuş gribi (*Avian influenza*) salgını sırasında edinilen tecrübeler ve tüketiciyi bilgilendirmeye yönelik organizasyonlar sayesinde bu tür spekülasyonlara karşı duyarlılık giderek azalmaktadır.

6.7. Gıda Ürünlerinin Gıda Güvenliği Açısından Değerlendirilmesi

Anket yapılan tüketicilerden satın aldıkları/ alacakları gıda ürünlerinin gıda güvenliği açısından değerlendirmesi likert ölçeğine (1-Hiç güvenli bulmuyorum, 2-Güvenli bulmuyorum, 3- Fikrim yok, 4- Güvenli buluyorum, 5- Tamamen güvenli buluyorum) göre 1'den 5'e kadar önem derecelerine göre sıralamaları istenmiştir. Analiz sonuçlarına göre ortalamalar alınmış ve elde edilen değerler çizelge 6.15'de gösterilmiştir. Buna göre kentsel alandaki tüketiciler en çok süt ve süt ürünlerini güvenli bulurken, kırsal alandaki tüketiciler süt ve süt ürünleri ile balık ve balık ürünlerini güvenli bulduklarını belirtmişlerdir. Kentsel ve kırsal kesimdeki tüketiciler tavuk ve tavuk eti ürünlerini en az güvenli buldukları belirtmişlerdir.

Çizelge 6.15. Gıda Ürünlerinin Gıda Güvenliği Açısından Değerlendirilmesi (*Aritmetik Ortalama - Standart Sapma ve 't' ve 'p' Değerleri*)

Ürün Grupları	Bölge	Aritmetik ortalama (\bar{X})	Standart sapma	t değeri	p değeri
Süper markette satılan gıdalar	Kentsel	3.83	0.69	2,599	,010*
	Kırsal	3.68	0.89		
Şişe suları	Kentsel	3.72	0.88	1,533	,126
	Kırsal	3.62	0.95		
Meyve sebzeler	Kentsel	3.51	0.98	-2,023	,043**
	Kırsal	3.65	0.94		
Yumurta	Kentsel	3.42	0.97	-3,329	,001*
	Kırsal	3.65	0.95		
Süt ve süt ürünleri	Kentsel	3.96	0.79	3,243	,001*
	Kırsal	3.76	0.89		
Et ve et ürünleri	Kentsel	3.42	1.04	-2,154	,032**
	Kırsal	3.57	0.96		
Tavuk ve tavuk eti ürünleri	Kentsel	3.26	1.07	-2,739	,006*
	Kırsal	3.47	1.00		
Balık ve balık eti ürünleri	Kentsel	3.47	1.02	-4,156	,000*
	Kırsal	3.76	0.94		

* p < 0.01; ** p < 0,05

Hayvansal ürünleri kentlerde yaşayanların kırsal kesimde yaşayanlara göre (süt ve süt ürünleri haricinde) daha az güvenli buldukları tespit edilmiştir. Bu sonuç, kırsal kesimde yaşayanların çoğunlukla hayvansal ürünlerini kendi imkanları ölçüsünde sağlamalarından kaynaklanabilir.

Çizelge 6.15'deki t-testi sonuçlarına bakıldığında Trakya bölgesinde köylerde ve kentlerde yaşayan tüketicilerin gıda güvenliği açısından gıda ürünlerini değerlendirmelerinde bazı kalemler açısından anlamlı bir fark ortaya çıkmıştır. Söz konusu bu farkın yumurta (t= -3,329, P= 0,001), süt ve süt ürünleri (t=3,243, p=0,001), balık ve balık eti (t=-4,156,P=0.000) olduğu çizelge 5.15'de görülmektedir.

6.8.Tüketicilerin Günlük Alınması Gereken Kalori Miktarları Hakkında Bilgi Düzeyleri

Organizmanın ihtiyaç duyduğu enerji aktivitelere bağlı olduğuna göre farklı aktivite derecelerine ait insanların enerji ihtiyaçları da farklı olmalıdır. Buradan yola çıkarak vücut aktivitelerine göre insanlar, hafif işte çalışanlar (ev işleri, büro işleri, laborant, avukat, öğretmen vb gibi) erkekler için 2300–2700 kcal/gün, kadınlar için 2000–2400 kcal/gün, orta

dereceli işte çalışanlar (Tarımla ilgili işte çalışanlar, bahçe işlerinde çalışanlar, bisiklet, dans tempolu yürüyüş yapanlar vb gibi) erkekler için 3000–3600 kcal/gün, kadınlar için 2500–3000 kcal/gün, ağır işte çalışanlar (yapı işlerinde çalışanlar, maden işlerinde çalışmak, futbol oynamak vb gibi) erkekler için 3800–4200 kcal/ gün, kadınlar için 3250 kcal/gün, çok ağır işte çalışanlar (ormancılık, sıcak metal işleri yüzmek vb gibi) 4500 ve yukarısı kcal/gündür (Demirci 2005).

Bilimsel açıdan tüketicilerin günlük aktivitelerini gerçekleştirmek için her insanın mutlaka alması gereken günlük kalori miktarının bilinip bilinmediği araştırılmıştır.

Çizelge 6.16. Tüketicilerin Alınması Gereken Kalori Miktarları Hakkındaki Bilgi Düzeyi

Kalori Miktarı	Sayı	%
Bayanlar için 2000-2500 kalori- Erkekler için 3000-3500 kalori	315	40,9
Bayanlar için 3000-3500 kalori- Erkekler için 2000-2500 kalori	25	3,2
Bayanlar ve Erkekler için 4000-4500 kalori	9	1,2
Bu konuda bilgim yok	421	54,7
Toplam	770	100.0

Çizelge 6.16’da görüldüğü gibi tüketicilerin %40,9’u doğru cevabı bilirken, %59,1’i bu konu ile ilgili yeterli ve doğru bilgiye sahip değildir. Bunun belirlenmesinde özellikle son yıllarda hem görsel medyada hem de yazılı basında çıkan haberler ve yayınların etkili olduğu belirtilmiştir.

Enerji alımını etkileyen faktörlerden biri de gelir düzeyidir. Ekonomik durumu düşük olan tüketiciler enerji içeriği yüksek ve ucuz gıdaları enerji sağlama adına almaktadırlar. Gelir düzeyi yükseldikçe enerjinin sağladığı ürün çeşitliliği artmaktadır.

6.9.Tüketicilerin Etiket Bilgilerini İnceleme Durumları

Tüketicilere gıda ürünleri üzerindeki etiket bilgilerini inceleyip inceledikleri sorulmuş ve alınan cevaplara göre çizelge 6.17 oluşturulmuştur.

Çizelge 6.16’ya göre bayanların %48,5’i etiket bilgilerini incelediklerini, %25,1’i kesinlikle incelediklerini, %3,0’ı hiç incelediklerini, %14,5’i ise bu konuda fikirlerinin olmadığını ifade etmişlerdir.

Çizelge 6.17. Tüketicilerin Gıda Maddelerinde Belirtilen Etiket Bilgilerinin İnceleme Durumları (Aritmetik Ortalama - Standart Sapma Değerleri)

		Hiç incelemem (%)	İncelemem (%)	Fikrim yok (%)	İncelerim (%)	Kesinlikle incelerim (%)	Aritmetik Ortalama (\bar{X})	Standart Sapma
Cinsiyet	Kadın	3,0	14,5	8,6	48,5	25,1	3,78	1,07
	Erkek	2,8	16,4	11,7	47,9	21,1	3,68	1,06
Yer	Kentsel	1,3	8,1	4,9	54,8	30,9	4,05	0,89
	Kırsal	4,7	22,1	14,0	41,8	17,4	3,45	1,14

Erkeklerin ise %47,9'u etiket bilgilerini incelediklerini, %27,1'i kesinlikle incelediklerini, %11,7'si bu konuda fikirlerinin olmadığını ifade etmişlerdir. Bayanların %73,6'sı, erkeklerin ise %69'u etiket bilgilerini incelediğini belirtmiştir. Bu sonuçlara göre bayanların gıda alımında daha hassas oldukları sonucuna varılabilir.

Tüketicilerin kırsal ve kentsel düzeyde etiket bilgilerini inceleme durumuna bakıldığında ise; kentsel alanda yaşayan tüketicilerin (%85,7) kırsal alanda yaşayan tüketicilere (%59,2) oranla etiket bilgilerini daha fazla inceledikleri görülmektedir.

Elde edilen sonuçlara göre, kentsel kesimdeki tüketicilerin %54,8'i etiket bilgilerini incelediklerini, %30,9'u kesinlikle incelediklerini, %4,9'u bu konuda fikirlerinin olmadığını ifade etmişlerdir. Kırsal kesimdeki tüketicilerinde %41,8 etiket bilgilerini incelediklerini, %17,4'ü kesinlikle incelediklerini, %14,0'ı ise bu konuda fikirlerinin olmadığını ifade etmişlerdir. Kırsal kesimde yaşayan tüketicilerin (%25,8) gibi büyük bir çoğunluğu etiket bilgilerini incelemediklerini belirtmişlerdir. Bu da bize kentsel kesimdeki tüketicilerin kırsal kesimdeki tüketicilere oranla etiket bilgilerini daha fazla incelediklerini göstermektedir. Etiket bilgilerini inceleme konusunda yapılan "t" testi sonucunda da kentsel ve kırsal kesimde yaşayan tüketiciler arasında (%99) düzeyinde fark olduğu görülmüştür ($p=0,001$, $t= 8,196$).

Kanada'da yiyecek etiketlerinin algılanması ile ilgili düşük sosyoekonomik düzeydeki kadınlarla yapılan bir niteliksel araştırmada; marka adı, paket özellikleri ve besleyici özelliklerin tüketicilerin dikkatini çektiği saptanmıştır (Sullivan 2003).

Son yıllarda yapılan araştırmalar tüketicilerin satın alma kararında etiket bilgilerini önemseydiğini göstermektedir (Kim ve ark. 2001, Carnerio 2005, Özgül ve Aksulu 2006). Örneğin Yeni Zelanda ve Avustralya tüketicileri üzerinde yapılan bir araştırmada tüketicilerin bilinçli ve sağlıklı bir seçim yapmada etiketlerin kullanımının arttığı tespit edilmiştir (APBN 2003).

Son yıllarda; süpermarketlerde elektronik ortamlarda, önceden hazırlanıp paketlenmiş gıda ürünlerinin ve aynı ürünün çok farklı alternatiflerinin bulunduğu ve bunlara bağlı olarak da etiketlendirmenin büyük bir önem kazandığı pazarlama stratejileri uygulanmaya başlanmıştır. Bu pazar yapısında tüketiciler, gıda seçimini doğru yapabilmek için her geçen gün daha çok bilgiye ihtiyaç duymaktadırlar. Gıda etiketleri tüketicilerin alış-veriş yaparken bilgi elde etmesini sağlayan önemli araçlardır. Bu bakımdan kullanışlı olması açısından bilgi, tüketicileri ilgilendiren konular hakkında olmalı ve anlayıp kullanabilecekleri bir yapıya sahip bulunmalıdır. Günümüzde daha sağlıklı beslenme konusunda tüketici talebinde önemli değişiklikler olmuştur. Bu değişiklikler daha çok ayrıntılı bilgi, doğruluk, kullanım kolaylığı ve rahatlığı gibi konularla ilgilidir. İnsan sağlığını doğrudan etkileyen gıdalar üzerinde bulunan etiketler de bundan etkilenmiştir. Gıdalar hakkında daha çok bilgi isteyen tüketiciler, etiketleri önemsemeye başlamıştır. Özellikle etiketlerde son kullanma tarihi, saklama ve pişirme koşulları, üretim yeri, doğaya uyumu gibi konular önem taşımaktadır. Ayrıca bilinçli tüketiciler etiket içeriklerinde gıdada bulunan kalori miktarları, mineral maddeler, vitamin değerleri vb. bilgilerin yer almasını istemektedirler. Yaygın olarak kullanılan paketlenmiş gıdaların etiketlerinde besinlerin içerik ve katkı maddeleriyle ilgili bilgilerin bulunması isteğinde de büyük artış görülmektedir. Tüketiciler genel olarak temel gıdaların besleyici özellikleri hakkında bilgi sahibi olsalar bile işlenmiş, paketlenmiş, kompleks ve yeni gıdaların besin değerlerini bilememektedirler. İşlem görmüş ve formüle edilmiş gıda maddelerinin sayısının artması tüketicilerin satın aldıkları ürünlerin besinsel kalitesini tanımalarını da zorlaştırmaktadır. Bu nedenle, satın alma sırasında bu bilgilerin tüketiciye anlaşılır ve pratik bir biçimde etiket üzerinde verilmesi gerekmektedir. Gıda seçimi ve tüketimi; kültürel, çocukluk deneyimleri, inançlar, gelir düzeyi, gıdanın bulunabilirliği gibi birçok etmen tarafından etkilenmektedir. Tüketiciyi satın alma sırasında en çok etkileyen etmen ise gıdanın duyuşal özellikleridir. Ancak, bir gıda maddesinin pazarlanabilir olması için güvenilirlik ve besin değeri gibi gizli kalite özelliklerini de taşıması gerekmektedir. Tüketici seçimine sunulan işlenmiş gıdaların sayısındaki artış satın alınan ürünün besin değerinin bilinmesini daha da zorlaştırmaktadır (Kavas 1991). Etiket üzerindeki beslenme bilgisi tüketiciye, besleyici gıdaların ve daha güvenli markaların seçiminde, dengeli menü ve diyet planlamasında, daha az harcama ile daha besleyici gıda seçimi konusunda, özel diyetler için gıda tercihinde ve reklamlarda gıdaların besinsel içerikleri ile ilgili iddiaların araştırılmasında yardımcı olabilmektedir (Liefeld 1983).

Etiket kavramı literatürde aşağıdaki şekillerde tanımlanmaktadır. Etiket, ambalaj üzerinde yer alan ve ürünü tanımlayan, değişik biçimlerde basılabilen çeşitli bilgilerdir (Aksulu 1996).

Etiket; ürün ve üreticiye ilişkin genel bilgilerin yazılı olarak yer aldığı bir bilgi kaynağıdır. Etiket, ürünleri ambalajla tutundurma, ürün hakkında bilgi verme ve tüketici haklarının korunmasında yasalarla ilişkilidir. Gerçekte etiketleme, ambalajlama ve markalama arasında yakın ilişki vardır ve bunlar bir bütünün parçalarıdır. Etiket, bir ürünün tanınmasını, markayı sunmayı ve rakip ürünlerle benzeri olmayan ürünleri birbirinden ayırmayı kolaylaştırır.

Etiket; mala ya da malın üreticisine ilişkin yazılı bilgiler verir. Ya ambalaj üzerinde yer alır ya da doğrudan mala iliştilir (Cemalcılar 1996). Tüketici ve üretici açısından etiketlemenin en önemli işlevi, ürünün içeriğinin ne olduğu ve kimin tarafından üretildiğini reklam etmesidir. Tüketici için etiket daha çok bir bilgi elde etme, üretici için ise satış geliştirmede bir araç olarak anlaşılmaktadır (Önce 1988). Etiketleme, ürün ve/veya ambalajının üzerinde yazılı basılı bilgiyi, resimleri vb. unsurları kapsar. Ürüne iliştilirilen bir eklenti (metal, kağıt, karton vb) veya ambalajın bir parçası olarak grafik dizaynı (tasarımı) şeklinde olabilir. Geniş anlamda “işaretleme” adı verilen bu kavram bir fiziksel dağıtım aracıdır.

Yaşın da gıda alımında ve etiket bilgileri kontrolünde önemli olduğu belirtilmiştir. Şöyle ki; yaşlı insanların gençlere göre özellikle yağ, kolesterol ve şeker gibi içerikler yönünde aldıkları gıda maddelerinin etiket bilgilerini kontrol ettikleri bildirilmektedir (Nayga 1996).

Gıda maddelerinin alımında etiket bilgilerinin kullanımı, her tüketici grubunda eşit bir dağılım sergilememektedir. Erkekler, gençler ve eğitim düzeyi düşük tüketiciler gıda etiketlerindeki bilgilere daha az önem vermelerine karşılık kadınlar, sağlıklı tüketim alışkanlığı ve tüketim sıklığı yüksek olanlar etiket bilgilerine daha fazla önem vermektedirler (Nayga 1996, Aksulu 1996, Smith ve Riethmuller 2000, Kim ve ark. 2001, Morrison ve ark. 2004, Chan ve ark. 2005).

Farklı sosyodemografik özelliklere sahip ev halkına gıda ambalajlarının üzerindeki bilgilerin önemi hakkında yapılan bir anket çalışmasında öğün hazırlamada ambalajların üzerindeki bilgilerden etkilenip etkilenmedikleri sorulmuştur. Buna göre gıda maddesinin katkı maddeleri içeriği, sağlığa yararı, kalorisi, sodyum miktarı, vitamin ve mineral içeriği, diyet lifi, yağ miktarı, kolesterol ve şeker miktarının etkili olup olmadığı araştırılmıştır. Araştırma sonuçlarına göre; eğitim seviyesi yükseldikçe ve özellikle bayanların besin

bileşenlerine çok dikkat ettiği belirlenmiştir. Öğünde yenilecek gıdaların planlanmasında sadece tadın değil besleyici değerinin ve alınan gıda maddesinin sağlık açısından herhangi bir olumsuzluk yaratmaması ve daha çok besleyici özellikleri ön plana çıkmaktadır. Evlerdeki tüketimde ayrıca, ailenin büyüklüğünün, ailenin kökenine, çalışıp çalışmadığına, yerleşim yerine, bölgeye, yaşa ve aylık gelire göre önemli farklılıklar bulunduğunu bildirmektedirler (Nayga 1996).

Birçok araştırma erkeklerin beslenme ve sağlık konularına kadınlardan daha az ilgi gösterdiğini bildirmektedir. Aynı durum gıda alımında da kadınların erkeklerden daha çok ilgi gösterdiği yönündedir (Food Marketing Institute 1991)

6.10. Tüketicilerin Gıda Ürünü Satın Alırken Dikkat Ettikleri Özellikler

İşletmelerin ürün ile ilgili verdikleri bilgiler, tüketiciyi koruma, tüketicilerin karar verme süreçlerine etkileri ve işletmeler arası rekabet açısından önemli bir konudur. Bu bilgi aktarımının en önemli ve en yaygın biçimi olan etiketler, ürünün bileşimi, fiyatı, son kullanma tarihi, kullanım süresi, menşei ve özellikle son yıllarda gıda ürünlerinin etiketlerinde yer alan besin bileşimi değerlerine ilişkin değerli bilgiler taşıması nedeniyle tüketicilerin sağlıklı ve bilinçli seçim yapmasını kolaylaştırmaktadır (Özgül ve Aksulu 2006).

Üretici ve satıcının ürün ve hizmetlerini belirlemeye, tanıtmaya ve rakiplerinininkinden ayırıp farklılaştırmaya yarayan unsurlar ya da bunların bileşimi olan marka, ürünün özelliklerine bağlı olarak tüketicilerin algısı ile kişilik kazanır (Mescon ve ark. 1999). Markanın fiziksel (renk, fiyat, içerik), fonksiyonel ve algılanan karakteristik özelliklerine göre tüketici, ürünün uygunluğuna karar verir. Tüketici ürünü aldığı anda ürünün daha fonksiyonel ya da somut niteliklerinin olmasına dikkat eder (Engel ve ark. 1995).

Doğuştan gelen metabolizma hastalıkları; besin elementlerinin vücutta kullanılmasında görev alan enzimlerden birinin, genetik nedenlerden dolayı yeterli sentezlenmeyişi ya da hiç sentezlenmemesi sonucu ortaya çıkan bozukluklardır. Bunların en çok bilinenleri, fenilketonüri, galaktozami ve çölyak hastalığıdır. Ayrıca tüketiciler arasında bazı gıdaların yol açtığı çeşitli gıda alerjileri ve intöleransları vardır. Bu nedenle ambalajda bulunan etiket bilgileri yukarıda bahsedilen hem doğuştan gelen metabolizma hastalarının hem de alerjisi ve gıda intöleransı olan hastaların gıda alımında ve seçiminde çok önemli bir görevi üstlenmektedir.

Jamaika'daki tüketicilerin gıda ürünü satın alırken %86'sı gıdaların hijyenine %73'ünün gıda üretimindeki uygulamalara %71' i gıdanın görünüşüne, %45'i gıdanın

ambalajına, %34'ü ise soğuk gıdaların sıcaklığına dikkat etmektedirler. Diğer ilgilendikleri noktalar ise gıda kalitesi ve depolaması, etiketi, toksik kalıntıları, beslenme değeri ve son kullanma tarihleridir (Knight ve ark. 2003).

Tüketicilere hazır işlenmiş gıda ürünü satın alırken hangi özelliklere dikkat ettikleri sorulmuş ve alınan yanıtlara göre çizelge 6.18 oluşturulmuştur.

Çizelge 6.18. Hazır İşlenmiş Gıda Ürünlerinin Tüketiminde Dikkat Edilen Özellikler (Aritmetik Ortalama - Standart Sapma Değerleri, "t" ve "p" değerleri)

Özellikler	Bölge	Aritmetik Ortalama	Standart sapma	t Değeri	p Değeri
Üretim ve son kullanma tarihi	Kentsel	4,84	0,43	5,786	,000*
	Kırsal	4,58	0,76		
TSE Damgası	Kentsel	4,29	0,95	1,908	,057
	Kırsal	4,16	0,92		
Fiyat	Kentsel	3,56	1,24	-4,136	,000*
	Kırsal	3,90	1,02		
Marka	Kentsel	4,00	1,01	4,619	,000*
	Kırsal	3,64	1,14		
Tazelik	Kentsel	4,60	0,73	,896	,370
	Kırsal	4,56	0,67		
Renk	Kentsel	3,82	1,16	1,230	,219
	Kırsal	3,71	1,16		
Ambalajı	Kentsel	3,68	1,22	,597	,551
	Kırsal	3,63	1,15		
Tat ve Lezzet	Kentsel	4,67	0,61	,065	,948
	Kırsal	4,67	0,52		
Görünüm	Kentsel	4,13	0,98	1,047	,295
	Kırsal	4,06	0,91		
Üretim yeri	Kentsel	3,73	1,31	1,987	,047**
	Kırsal	3,54	1,26		

* p < 0.01; ** p < 0,05

Günümüzde yaşam tarzının farklılaşması ve özellikle damak zevkinin değişmesi piyasada farklı yiyeceklerin görülmesine, dolayısıyla işlenmiş gıda sanayinin gelişmesine olanak sağlamıştır. Özellikle büyük kentlerde tüketici, besinleri hazır ve işlenmiş olarak tüketmeye başlamıştır (Ulusoy 1994)

Kentsel kesimdeki aileler hazır işlenmiş gıda ürünleri satın alırken en çok üretim ve son kullanma tarihine dikkat ettiklerini belirtmişlerdir (4,84). Bunu tat ve lezzet (4,67), tazelik (4,60), , TSE damgası (4,29) izlemektedir. Kırsal kesimde ise tüketiciler en çok dikkat ettikleri özellik olarak tat ve lezzetin önemli olduğunu (4,67) belirtmişlerdir. Daha az önemli olan özelliğin kentsel kesimde fiyat (3,56), kırsal kesim de ise üretim yeri (3,54) olduğu çizelge 6.17'de görülmektedir.

Çizelge 6.18'deki t-testi sonuçlarına bakıldığında, köylerde ve kentlerde yaşayan tüketiciler arasında hazır işlenmiş gıda ürünlerinin tüketiminde dikkat edilen özellikler açısından “üretim ve son kullanma tarihi ($t=5,786$), fiyat ($t=-4,136$), marka ($t=4,619$)” konularında %99 düzeyinde anlamlı bir farklılaşma, diğer konularda ise anlamlı bir farklılaşma olmadığı görülmektedir.

Günümüzde ürünün fonksiyonel özellikleri birbirine çok benzemektedir. Dolayısıyla firmaların ürünlerini rakiplerinkilerden ayırmaları için ürünlerini doğru bir şekilde konumlandırmaları gerekmektedir. Ambalaj da firmaların ürününü rakiplerinden farklılaştırmasında çok etkili bir rol üstlenmektedir. Özellikle tüketicilerin plansız alışverişlerinde ambalaj tüketicilerin ürün tercihlerinde çok önemlidir (Gökalp 2007).

Ambalajların temel işlevi, dağıtım zinciri içinde üreticiden depoya, perakendeciye ve tüketiciye verimli ve güvenli biçimde aktarılmasına yardımcı olmaktır. Ambalaja sessiz satış elemanı denilmesinin nedeni, ürünün satışına katkıda bulunmasıdır. Bazen tüketici ürünü, ambalajını başka ürünlerin saklanması için kullanmak amacıyla bile tercih edebilmektedir (Gökalp 2007). Ambalajın tüketicinin dikkatini çekme ve ilgi uyandırma konusunda etkisi büyüktür. Müşteriler ambalaj üzerindeki bilgiler sayesinde bir değerlendirme de yapabilirler ki zaten bunlar satın alma davranışının ilk üç aşamasını oluşturmaktadır. Dolayısıyla tüketicinin deneme aşamasına gelişinde ambalajın etkisinin çok büyük olduğu söylenebilir. Günümüzde, ambalajın pazarlama aracı olarak kullanımında çeşitli faktörlerin etkisi olmuştur. Bunlar kendin seç al yöntemi, tüketicilerin demografik özelliklerinde meydana gelen değişimler, tüketicilerin yaşam tarzının değişmesi, firma ve marka imajı gibi faktörlerdir. Günümüzde süpermarketlerin ve hipermarketlerin sayısında meydana gelen artışlar nedeniyle, tüketiciler herhangi bir ürünü satın alırken satış elemanı ile değil ürünün ambalajı ile karşı karşıya gelmektedir. Dolayısıyla ambalaj satın alma davranışında çok etkili olmaktadır. Ayrıca, ambalaj firmanın ya da markasının tüketiciler tarafından tanınmasına yardımcı olmaktadır (Kotler 2001).

Gökalp (2007) yaptığı çalışmada ankete katılan tüketicilerin gıda ürünlerinde ambalajlı ürünleri tercih etme nedenleri ile ilgili genel değerlendirme yapıldığında ‘sağlıklı olma’ seçeneği birinci sırada yer alırken, ‘güven vermesi’ seçeneği ikinci sırada, ‘kaliteli olması’ seçeneği üçüncü sırada, ‘saklama imkanı’ seçeneği dördüncü sırada, ‘kullanım kolaylığı’ seçeneği ise beşinci sırada yer aldığını bildirmektedir.

Ekonomik ve sosyal değişimler ile birlikte gıda ürünleri tüketimi ve pazarında değişimler ve gelişmeler yaşanmaktadır. Eğitim seviyesinin artması, ortalama gelirin yükselmesi, perakendecilikte yaşanan gelişmeler, ürünlerin çeşitlenmesi ve farklılaşması,

rekabetin yoğunlaşmasıyla satış geliştirme faaliyetlerinin artması, geleneksel aile tanımının ve yapısının değişmesi, yaşam tarzının farklılaşması, zaman yönetimi kavramının artan önemi hazır gıda tüketme alışkanlığını yaygınlaştırmıştır (Gül ve ark. 2003).

Hazır gıda tüketim alışkanlığının artmasında başlıca faktörler; eğitim düzeyindeki iyileşmeler, gelir artışı, pazarda ürünlerin çeşitlenmesi ve farklılaşması, rekabetin yoğunlaşmasıyla tüketiciye yönelik faaliyetlerin artması, geleneksel aile tanımının değişmesi, sosyal sınıf ve statü farklılığının yarattığı yaşam tarzı, zaman yönetiminin giderek daha fazla önem kazanması gibi faktörlerdir (Gül ve ark. 2003).

İrlanda'da yapılan bir başka sağlıklı beslenme tutumu araştırmasında da kalite, tazelik ve lezzet ön planda ortaya çıkan gıda tüketimi tutumlarıdır. Sosyoekonomik düzey gıdanın fiyatına verilen önemi artırmaktadır (Kearney ve ark. 1999)

Küreselleşme sürecinde rekabetin artması, gıda perakendeciliğinde hızlı gelişme, mal ve hizmetlerin farklılaşması ve çeşitlenmesi, kişisel gelirdeki değişme tüketicileri daha küçük pazar kesitlerine ayırmıştır. Ayrıca, sosyoekonomik yapılarıdaki farklılıklar da dikkate alındığında, tüketicilerin farklı algı ve motivasyonlarla satın alma kararı verdikleri bilinmektedir. Bu gelişmeler, gerek imalatçıları gerek satıcıları yeni pazarlama stratejileri belirleme ve satış geliştirme çabalarını artırmaya yöneltmiştir. Pazarlama stratejilerini belirlemede önemli unsurlardan biri de ürünü tamamlayıcı faktörlerdir. Bu bağlamda, ürün kalitesi ve marka önemini daha da artırmaktadır. Marka, tüketici için önemli bir bilgi ve kalite kaynağı iken, imalatçı için de pazar payını koruyan, geliştiren ve bağımlı bir tüketici grubu yaratarak istikrar sağlayan bir faktördür. Tüketiciler, faydalarını dikkate alarak denenmiş markalarla risklerini azaltırken, ürün hakkında bilgi edinme ihtiyaçlarını da gidermektedirler (Albayrak ve Dölekoğlu 2006). Market markalı ürünlerin satışlardaki payı ABD ve Avrupa Birliği ülkelerinde %13–41 arasında değişirken, Türkiye'de %3,2 gibi düşük bir düzeydedir.

Kentsel kesimdeki aileler dondurulmuş gıda ürünleri satın alırken en çok üretim ve son kullanma tarihine dikkat ettiklerini belirtmişlerdir (4,73). Bunu tat ve lezzet (4,58), tazelik (4,32), TSE damgası (4,28) izlemektedir. Kırsal kesimde de tüketiciler en çok dikkat ettikleri özelliğin üretim ve son kullanma tarihi olduğunu (4,61) belirtmişlerdir. En az önemli olan özelliğin kentsel kesimde fiyat (3,50), kırsal kesim de ise üretim yeri (3,60) olduğunu çizelge 6.18'da görülmektedir.

Çizelge 6.19. Dondurulmuş gıda ürünlerinin tüketiminde dikkat edilen özellikler (Aritmetik Ortalama - Standart Sapma Değerleri, "t" ve "p" değerleri)

Özellikler	Bölge	Aritmetik Ortalama	Standart sapma	T Değeri	P Değeri
Üretim ve son kullanma tarihi	Kentsel	4,73	0,64	1,884	,060
	Kırsal	4,61	0,73		
TSE Damgası	Kentsel	4,28	0,95	0,570	,569
	Kırsal	4,23	0,93		
Fiyat	Kentsel	3,50	1,26	-3,092	,002*
	Kırsal	3,86	1,08		
Marka	Kentsel	4,01	1,05	1,984	,048**
	Kırsal	3,80	1,10		
Tazelik	Kentsel	4,32	0,02	-1,528	,127
	Kırsal	4,46	0,77		
Renk	Kentsel	3,90	1,15	0,748	,455
	Kırsal	3,82	1,09		
Ambalajı	Kentsel	3,88	1,22	1,106	,269
	Kırsal	3,75	1,14		
Tat ve Lezzet	Kentsel	4,58	0,67	0,239	,812
	Kırsal	4,57	0,61		
Görünüm	Kentsel	4,16	1,01	1,266	,206
	Kırsal	4,04	0,91		
Üretim yeri	Kentsel	3,72	1,32	0,887	,376
	Kırsal	3,60	1,33		

* p < 0.01; ** p < 0,05

Çizelge 6.19’da çalışmaya katılan kırsal ve kentsel tüketicilerin dondurulmuş gıda ürünlerinin tüketiminde dikkat edilen özellikler konusunda fark olup olmadığı t-testi ile test edilmiştir. T-testi sonucu değerlendirildiğinde, üretim ve son kullanma tarihi, fiyat, marka konularında, (P<0,001) anlamlı düzeyde bir fark bulunmuştur.

Gıdaların ambalajı üzerinde yer alan etiketin hem sanayici hem de tüketici açısından faydaları bulunmaktadır. Bunlar: halkın dengeli diyet seçmesine yardımcı olmak, satış yerinde en besleyici gıdaların seçimine yardımcı olmak, besleyici gıdaların tüketimini teşvik etmek, beslenme eğitimine katkıda bulunmak, gıda sanayine güveni arttırmak, tüketicinin bilgilenme hakkını tatmin etmek olarak sayılabilir (Kavas 1991).

Topuzoğlu ve ark (2007) yaptıkları çalışmada tüketicilerin son kullanma tarihlerine dikkat etmeme (%39,6), ürünün içerdiği mineral maddelere dikkat etmeme (%28,8), gıda ürünleri ile birlikte verilen hediyelerin satın almayı etkilemesi (%20,4), reklamların ürün hakkında yeterli bilgiye güvenme (%18,0) en yetersiz düzeyde onaylanan tutumlardır.

Nursal (1995), dondurulmuş gıdalara yönelik olarak yaptığı tüketici araştırmasında, bireylerin dondurulmuş gıda satın alırken etiket üzerinde en fazla dikkat ettikleri hususun üretim tarihi (%79,6) olduğu saptamıştır.

6.11. Süt ve Süt Ürünleri Tüketimi

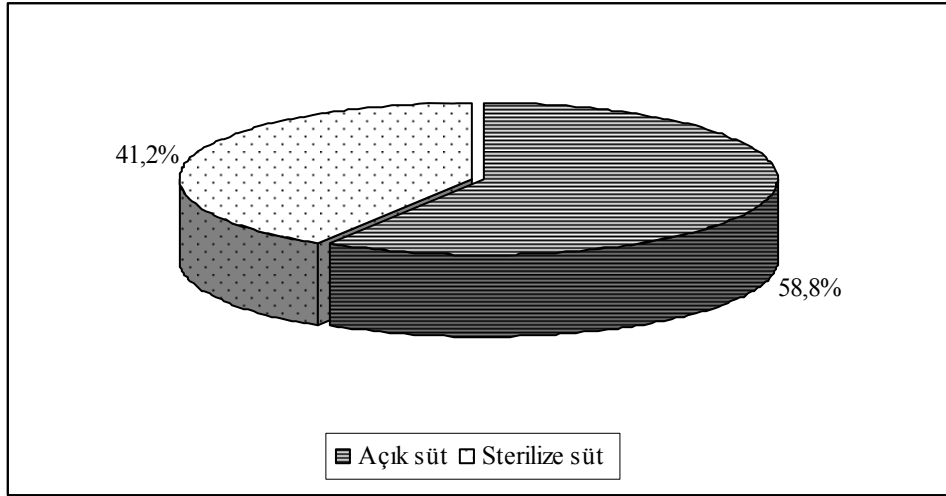
İncelenen ailelere hangi sütü tercih ettikleri sorulduğunda tüketicilerin %58,8'i açık sütü, %41,2'si UHT sterilize sütü tercih ettiklerini belirtmişlerdir(Grafik 6.2).

Tüketicilerin süt alım yerleri incelendiğinde, ailelerin %51,4'ü sütü kendi hayvanlarından temin ettiğini, %14,8'i seyyar satıcılardan aldıklarını ifade etmişlerdir. Özellikle kırsal kesimde yaşayanlar sütü kendi hayvanlarından temin etmekte veya komşusundan almaktadırlar. Ayrıca yasal düzenlemelere rağmen sokak sütü tüketimi de hala devam etmektedir. Bu sonucu daha önceki yıllarda yapılan çalışmalar da desteklemektedir.

1998 yılında İstanbul, Ankara ve İzmir illerinde yapılan bir araştırmada ise bu kentlerde içme sütü endüstrisi gelişmiş olmasına karşın, tüketicilerin genel olarak % 49'unun açık ya da sokak sütü tükettikleri belirlenmiştir (Karagözlü ve Kavas 1998).

Şanlıurfa ilinde yapılan bir çalışmada ise, ailelerin satın aldıkları sütün %46,3'ünün açık ve %53,7'sinin ise ambalajlı süt olduğu tespit edilmiştir (Çelik ve ark. 2005).

Grafik 6. 2. Tüketicilerin Süt Tercihleri



Toplam açık süt tüketen tüketicilerin %16,6'sı kentsel alanda, %83,4'ü kırsal alanda, sterilize süt tüketenlerin ise %98,9'u kentsel, %1,1'i ise kırsal alanda yaşamaktadırlar(Çizelge 6.20). Pastörize süt, incelediğimiz üç ilde de satışta bulunmamaktadır. Bu nedenle tüketici tercihlerinde de yer almamaktadır.

Çizelge 6.20. Kırsal ve Kentsel Tüketicilerin Süt tercihleri(%)

	Açık süt	Sterilize süt
Kentsel	16,6	98,9
Kırsal	83,4	1,1
Toplam	100,0	100,0

Çalışmaya katılan kentsel ve kırsal kesimdeki ailelerin süt satın alma yerleri incelendiğinde, ailelerin ortalama olarak %41,3'ü gibi büyük bir bölümü sütü süpermarketlerden aldıklarını, %3,1'i bakkaldan, %4,2'si seyyar satıcıdan, %0,9'u da komşudan satın aldıklarını, %51,4'ü de sütü kendi hayvanlarından temin ettiklerini ifade etmişlerdir.

Kentsel kesimdeki ailelerin süt alım yerlerine baktığımızda ailelerin %40,5'i sütü süpermarketten, %2,7'si bakkaldan, %4,2'si seyyar satıcıdan aldıklarını, %3,4'ü sütü ise kendi hayvanlarından temin ettiklerini belirtmişlerdir. Kırsal kesimdeki aileler ise sütü çoğunlukla kendi hayvanlarından temin etmektedirler (48,1).

İstanbul ilinde süt tüketimi konusunda yapılan bir araştırmada ailelerin %11'i sokak sütü, %49'u pastörize günlük süt, %40'ı ise UHT sterilize süt kullandıklarını belirtmişlerdir. Ayrıca yüksek gelir düzeyine sahip ailelerin sokak sütünü asla tercih etmedikleri görülmektedir (Şimşek ve ark. 2005).

Ailelere ambalajlı süt kullanma nedenleri sorulduğunda %48,7'si daha sağlıklı, %4,4'ü muhafazası daha kolay, %2,2'si içimi hoş, %1,3'ü su katkısız olduğundan tercih ettiklerini, buna karşılık tüketicilerin %43,4'ü ise ambalajlı sütün bütün bu özelliklerin hepsine birden sahip olduğu için tercih ettiklerini belirtmişlerdir. Tüketicilerin açık süt tüketme nedenleri ise %85,2'si sütü kendi hayvanlarından temin ettiğinden, %8,1'i daha ucuz olduğundan, %5,8'i katkı maddesi olmadığından, %0,9'u da içimi hoş olduğundan tercih ettiklerini belirtmişlerdir.

Tüketicilere süt ürünlerini nereden temin ediyorsunuz sorusuna, tüketicilerin %57,0'si peyniri (kentsel %43,4 - kırsal %13,6), %42,2'si yoğurdu (kentsel %41,5 – kırsal %0,7) süper marketlerden temin etmekte iken %55,8'i (kentsel %6,6 – kırsal %49,2) yoğurdu, %29,5'i (kentsel %2,1 – kırsal %27,4) ise peyniri kendilerinin mayaladığını belirtmiştir.

Tüketiciler süt ve süt ürünleri satın alırken çok sayıda faktöre dikkat etmektedirler. Bunlar, marka, fiyat, üretim ve son kullanma tarihi, ambalaj renk, tat- lezzet, görünüm, üretim yeri gibi faktörlerdir.

Kentsel kesimde ki tüketiciler süt ve süt ürünü satın alırken en çok üretim ve son kullanma tarihine (4,92) dikkat ettiklerini belirtmişlerdir. Bunu 4,76 ile tazelik, 4,72 ile tat ve lezzet, 4,51 ile de TSE damgası izlemektedir(Çizelge 6.21).

Çizelge 6.21’de çalışmaya katılan kırsal ve kentsel tüketicilerin süt ve süt ürünlerinin tüketiminde dikkat edilen özellikler konusunda fark olup olmadığı t-testi ile test edilmiştir. T-testi sonucu değerlendirildiğinde, üretim ve son kullanma tarihi, TSE damgası, ambalajı, üretim yeri konularında, (P<0,000) anlamlı düzeyde bir fark bulunmuştur. Bu farkın kırsal kesimde yaşayan tüketicilerin süt, peynir ve yoğurtlarını kendileri üretmelerinden geldiği söylenebilir.

Çizelge 6.21. Süt ve süt ürünlerinin tüketiminde dikkat edilen özellikler (Aritmetik Ortalama - Standart Sapma Değerleri, “t” ve “p” değerleri)

Özellikler	Bölge	Aritmetik Ortalama	Standart sapma	t değeri	p değeri
Üretim ve son kullanma tarihi	Kentsel	4,92	0,29	5,889	,000*
	Kırsal	4,69	0,68		
TSE Damgası	Kentsel	4,51	0,84	4,497	,000*
	Kırsal	4,19	1,07		
Fiyat	Kentsel	3,59	1,32	-3,258	,001*
	Kırsal	3,88	1,19		
Marka	Kentsel	4,21	1,06	2,770	,006*
	Kırsal	3,77	2,94		
Tazelik	Kentsel	4,76	0,57	0,697	,486
	Kırsal	4,73	0,56		
Renk	Kentsel	4,09	2,86	0,465	,642
	Kırsal	4,02	1,10		
Ambalajı	Kentsel	4,07	1,11	5,410	,000*
	Kırsal	3,58	1,33		
Tat ve Lezzet	Kentsel	4,72	0,58	0,703	,482
	Kırsal	4,69	0,53		
Görünüm	Kentsel	4,23	0,97	0,461	,645
	Kırsal	4,20	0,90		
Üretim yeri	Kentsel	3,98	1,29	5,123	,000*
	Kırsal	3,48	1,42		

* p < 0.01

Ukrayna’da yapılan bir sağlıklı beslenme tutum araştırmasında katılımcıların en çok tazelik ve kaliteye önem verdiği ardından gıdanın bedeline ve lezzetine dikkat ettikleri bulunmuştur (Biloukha ve Utermohlen 2001).

6.12. Et ve Et Ürünleri Tüketiminde Dikkat Edilen Özellikler

Ülkemizde et tüketiminde görülen düşüklük, kesilen etin et ürünlerine işlenmesi alanında da benzer yapı göstermektedir. Hayvanlardan elde ettiğimiz verim ve hayvansal gıda tüketimimiz de çok düşüktür. Ülkemizde tüketilen toplam hayvansal gıda maddelerinin önemli bir bölümü kültür düzeyi ve ekonomik durumu belirli seviyenin üstündeki kesim tarafından tüketilirken, nüfusumuzun diğer kesimlerinin et ve ürünlerini yetersiz tükettiği bilinmektedir (Yılmaz ve ark. 2004).

Çizelge 6.22. Et ve Et ürünlerinin tüketiminde dikkat edilen özellikler (*Aritmetik Ortalama - Standart Sapma Değerleri, "t" ve "p" değerleri*)

Özellikler	Bölge	Aritmetik Ortalama	Standart sapma	T Değeri	P Değeri
Üretim ve son kullanma tarihi	Kentsel	4,82	0,58	2,447	,015**
	Kırsal	4,70	0,67		
TSE Damgası	Kentsel	4,36	1,00	1,469	,142
	Kırsal	4,25	1,04		
Fiyat	Kentsel	3,75	1,28	-4,437	,000*
	Kırsal	4,12	1,03		
Marka	Kentsel	3,97	1,20	4,355	,000*
	Kırsal	3,57	1,37		
Tazelik	Kentsel	4,78	0,49	1,095	,274
	Kırsal	4,74	0,49		
Renk	Kentsel	4,52	0,80	3,975	,000*
	Kırsal	4,28	0,93		
Ambalajı	Kentsel	3,84	1,24	4,475	,000*
	Kırsal	3,42	1,37		
Tat ve Lezzet	Kentsel	4,73	0,60	0,371	,711
	Kırsal	4,71	0,55		
Görünüm	Kentsel	4,51	0,83	2,455	,014**
	Kırsal	4,37	0,74		
Üretim yeri	Kentsel	4,00	1,27	4,523	,000*
	Kırsal	3,56	1,41		

* p < 0,01; ** p < 0,05

Kentsel ve kırsal kesimdeki aileler kırmızı et ve et ürünleri satın alırken en çok üretim ve son kullanma tarihine dikkat ettiklerini belirtmişlerdir (4,82 – 4,70). Bunu tazelik (4,78 – 4,74), tat ve lezzet (4,73 – 4,71), TSE damgası (4,36 – 4,25) izlemektedir. En az önemli olan özelliğin kentsel kesimde marka (3,97), kırsal kesimde ise ürünün ambalajı (3,42) olduğunu çizelge 6.22’de görülmektedir.

Çizelge 6.21’de çalışmaya katılan kırsal ve kentsel tüketicilerin et ve et ürünlerinin tüketiminde dikkat edilen özellikler konusunda fark olup olmadığı t-testi ile test edilmiştir. Trakya bölgesinde köylerde ve kentlerde yaşayan tüketicilerin et ve et ürünleri tüketiminde anlamlı bir fark ortaya çıkmıştır. Söz konusu bu farkın fiyat ($t = -4,437$, $P = 0,000$), marka ($t = 4,355$, $p = 0,000$), renk ($t = 3,975$, $P = 0,000$), ambalaj ($t = 4,475$, $P = 0,000$) konularında olduğu görülmektedir.

Yılmaz ve ark. (2004) tarafından yapılan bir çalışmada tüketicilerin taze et alırken dikkat ettikleri faktörler olarak; %75,65’i güvenilirlik, %9,54’ü alışkanlık, %3,2’si renk, %9,21’i fiyat, %2,4’i diğer faktörlerdir.

Çizelge 6. 23. Tavuk ve Tavuk Eti ürünlerinin tüketiminde dikkat edilen özellikler (*Aritmetik Ortalama - Standart Sapma Değerleri, “t” ve “p” değerleri*)

Özellikler	Bölge	Aritmetik Ortalama	Standart sapma	t değeri	p değeri
Üretim ve son kullanma tarihi	Kentsel	4,87	0,46	4,493	,000*
	Kırsal	4,68	0,66		
TSE Damgası	Kentsel	4,40	1,00	2,231	,026**
	Kırsal	4,24	1,05		
Fiyat	Kentsel	3,71	1,29	-3,320	,001*
	Kırsal	4,00	1,06		
Marka	Kentsel	4,23	1,07	5,617	,000*
	Kırsal	3,74	1,35		
Tazelik	Kentsel	4,83	0,44	2,643	,008*
	Kırsal	4,73	0,54		
Renk	Kentsel	4,50	0,84	4,201	,000*
	Kırsal	4,23	0,92		
Ambalajı	Kentsel	4,03	1,18	5,339	,000*
	Kırsal	3,55	1,33		
Tat ve Lezzet	Kentsel	4,77	0,52	1,744	,082
	Kırsal	4,70	0,58		
Görünüm	Kentsel	4,53	0,81	2,623	,009*
	Kırsal	4,38	0,76		
Üretim yeri	Kentsel	4,19	1,14	5,712	,000*
	Kırsal	3,67	1,39		

* $p < 0,01$; ** $p < 0,05$

Kentsel kesimdeki aileler tavuk ve tavuk eti ürünleri satın alırken en çok üretim ve son kullanma tarihine, kırsal kesimdeki tüketiciler ise en çok tazeliğine dikkat ettiklerini belirtmişlerdir (4,83). En az önemli olan özelliğin kentsel kesimde fiyat (3,71), kırsal kesimde ise ürünün ambalajı (3,55) olduğu çizelge 6.23’de görülmektedir.

Çizelge 6.23’de çalışmaya katılan kırsal ve kentsel tüketicilerin tavuk ve tavuk eti ürünlerinin tüketiminde dikkat edilen özellikler arasında fark olup olmadığı t-testi ile test edilmiştir. Trakya bölgesinde köylerde ve kentlerde yaşayan tüketicilerin tavuk ve tavuk eti ürünleri tüketiminde bazı noktalarda (P=0,000) düzeyinde anlamlı bir fark ortaya çıkmıştır. Söz konusu bu farkın üretim ve son kullanma tarihi (t=4,493, P= 0,000), marka (t=5,617, p=0,000), renk (t=4,201,P=0.000), ambalaj (t=5,339, P=0,000), üretim yeri (t=5,712, P=0,000), konularında olduğu görülmektedir.

Temel bir gıda maddesi olan ve yüksek oranda protein içeren et ve et ürünlerinin tüketimi istenilen seviyelere ulaşmamıştır. Türkiye’de kişi başına kırmızı et tüketimi oldukça düşük düzeydedir. Tüketici tercihi kanatlı etine doğru yönelmektedir. Bunun başlıca sebebi kırmızı etin fiyatının beyaz ete göre yüksek olması ve tüketicinin alım gücünün oldukça düşük olmasıdır.

Her ülkede halkın beslenme durumunu etkileyen faktörler genel olarak, gelir düzeyi, satın alma gücü, eğitim durumu, hane halkı büyüklüğü, hane reisinin mesleği, yerleşim yeri, beslenme alışkanlıkları vb. olarak sıralanabilir. Eğitim düzeyi ve gelir düzeyi yükseldikçe et tüketiminin de yükseldiği açıkça görülmektedir.

Gelir seviyesi yüksek olan kişiler daha çok ürün çeşitliliğine sahip ve diğerlerine oranla daha fazla et ve et ürünü tüketmektedirler (Cilla ve ark. 2006, Grunert ve Valli 2001).

Artan ülke nüfusuyla kültür, eğitim düzeyindeki değişiklik ve etkileşim tüketici taleplerinde büyük gelişmelere neden olmaktadır. Son yıllarda hızla gelişen kent yaşamı, ailede çalışan kişi sayısının artması ve hazır gıda tüketiminde et ürünlerinin çeşit fazlalığı et tüketiminin artmasını sağlamıştır. Artışın devam edebilmesi için tüketicilerin ekonomik olarak daha özgür olması gerekmektedir.

6.13. Organik Ürün Kavramından Haberdar Olma Durumu

Organik gıdalar, basit olarak, yetiştirilmesinde ve işlenmesinde, genetik mühendisliğin, yapay ve benzeri gübrelerin, böcek ilaçlarının, yabancı ot ve mantar öldürücü ilaçlarının, büyütme düzenleyicilerinin, hormonların, antibiyotiklerin, koruyucuların, renklendiricilerin, katkı maddelerinin, kimyasal kaplama ve parlatici maddelerinin ve kimyasal ambalaj malzemelerinin kullanılmadığı gıda maddeleridir. Organik gıdalar, bitkisel ve hayvansal gıdaları içerir (Anonim 2008f).

Araştırma kapsamındaki tüketicilere “organik ürün” kavramı hakkında bilgisi olup olmadığı sorulmuş ve tüketicilerin %62,7’si bu konu hakkında bilgileri olduğunu

belirmişlerdir. Eğitim durumuna göre incelendiğinde ise herhangi bir resmi eğitim almamış kişilerin %50'si organik ürün kavramını duymamışlardır. Organik üründen haberdar olma oranı eğitim düzeyinin artışıyla yükseldiği belirlenmiştir. Ayrıca gelir düzeyi yükseldikçe organik ürün kavramını duyma oranı da artmaktadır (Çizelge 6.24).

Organik ürün kavramını duyan bireylerin %70,6'sı “organik ürün kavramını hiçbir kimyasal ve pestisit kullanılmadan yetiştirilen ürün, %54,2'si hormonsuz ürün , %48,2'si sağlığa zarar vermeyecek ürün, %16,4'ü toprağı zengin besin çözeltileriyle destekleyerek yetiştirilen ürünler olarak tanımlamışlardır. Tüketicilerin eğitim düzeyi artıka organik ürün kavramını tanımlayabilme oranı da artmaktadır. Gelir gruplarına göre incelendiğinde ise oransal değerler itibarıyla gelir düzeyi ile organik ürünü tanımlayabilme arasında anlamlı bir değışim gözlenmemektedir.

Çizelge 6. 24. Organik Ürün Kavramını Duyma Durumu

Eğitim Grupları	Hayır		Evet		Toplam	
	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%
Resmi Eğitim Almamış	3	50	3	50	6	100.0
İlkokul	215	48,8	226	51,2	441	100.0
Ortaokul	28	28,6	70	71,4	98	100.0
Lise	35	24,3	109	75,7	144	100.0
Üniversite	6	7,4	75	92,6	81	100.0
Ortalama	287	37,3	483	62,7	770	100.0
Gelir grupları (YTL)						
< 350	12	85,7	2	14,3	14	100.0
351-500	46	49,5	47	50,5	93	100.0
501-1000	120	41,7	168	58,3	288	100.0
1001-1500	73	35,8	131	64,2	204	100.0
1501-2000	18	19,6	74	80,4	92	100.0
2000 >	15	19,0	64	81,0	79	100.0
Ortalama	287	37,3	483	62,7	770	100.0

Akgüngör ve ark. (1999) “İstanbul, Ankara ve İzmir illerinde tüketicilerin çevre dostu tarım ürünlerine yönelik potansiyel talebinin tahminlenmesi” adlı çalışmalarında araştırma kapsamında görüşülen tüketicilerin %91.3 gibi büyük bir çoğunluğu ekolojik–organik ürün

kavramını daha önce duymadıklarını belirtmişlerdir. Tüketicilerin ekolojik-organik ürün kavramından haberdar olma durumu ile eğitim düzeyleri arasında bir ilişki olup olmadığı aranmış ve bu kavramdan haberdar olanların çoğunluğu lise ve üzerinde eğitime sahip oldukları görülmüştür.

6.14. Ailede Zehirlenme Durumu

Mikroorganizmalar çok çeşitli yerlerde bulunurlar, buldukları yerlerde çoğalarak bulaşrlar ve hastalığa neden olurlar. Mikroorganizmaların bu zararlı etkilerinden korunabilmek için yiyeceklerin özelliklerine göre uygun ortamlarda saklanması gerekmektedir. Özellikle potansiyel tehlikeli besinlerin buzdolabında saklanması gerekmektedir. Oda ısısında ve açık bırakılan besinlerde mikroorganizmaların üreme faaliyetlerinin daha hızlı olduğu ifade edilmektedir (Topal 1996).

Gıda ürünleri, mikroorganizmalar için iyi bir üreme ortamıdır. Gıdaların pH değeri bakterilerin gelişmesi için uygun değerlerdedir. Optimum sıcaklıklarda mikroorganizmaların gelişme hızı artmaktadır. Bulaşma kaynakları gıdalara birçok aşamada toprak, hava ve su kaynaklı mikroorganizmalarla bulaşabilir. Kanalizasyon atıkları, böcek ve kemirgenler, ambalaj materyalleri bulaşma nedenleridir. Bireylerin sağlıklı ve verimli bir yaşam sürdürebilmesi için yeterli ve güvenli gıda temini için besin hijyeninin şart olduğu düşünülmektedir (Arıkbay 2003, Yaman ve Özgen 2007).

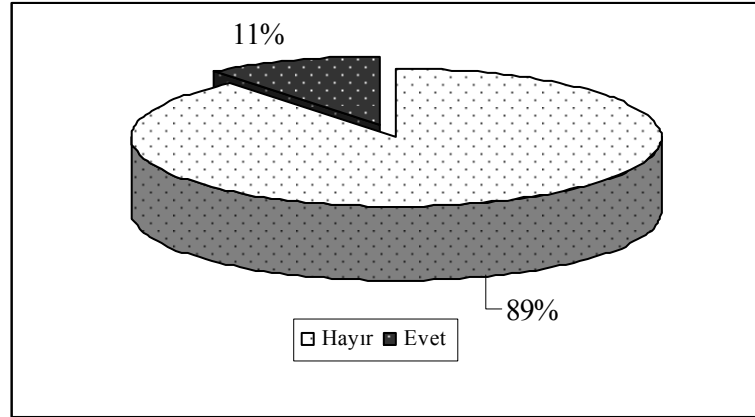
Sağlıklı beslenme yalnızca vücut için gerekli besin öğelerinin tüketilmesi değildir. Aynı zamanda hastalıklara neden olabilecek besinlerin de dikkate alınmasıdır. Son yıllarda gelişmiş ülkelerde beslenmeden kaynaklanan hastalıkların neden olduğu ekonomik kayıpları ölçmeye ve önlemeye yönelik çalışmalar hız kazanmıştır. Özellikle tıbbi harcamaların bu hastalıkların önlenmesi ve azaltılmasının birey ve topluma ekonomik kazançlar sağlayacağı ve sosyal faydayı arttıracığı tartışılmaktadır. Sağlık kurumlarının yaygın ve etkin olmadığı ülkelerde kayıt sistemi de bulunmadığı için kayıpların hesaplanması mümkün değildir. Ayrıca, birçok hastalığın genetik özellik göstermesi ve ayrıca yanlış beslenme ile de hızlanması mümkündür. Bu tür vakalarda da beslenmeden kaynaklanan kayıpları ölçmek güçtür. Gıdalar yalnızca besin öğeleri bakımından vücutta hastalığa neden olmayabilir. Aynı zamanda üretim-tüketim sürecindeki yanlış uygulamalar ve uygun olmayan koşullarda tüketicilere sunulması daha büyük tehlike yaratabilir (Dölekoğlu 2002).

Her yıl Amerika'da 6,5–33 milyon insan gıda kaynaklı hastalıklara maruz kalmaktadırlar. Bu da bütçeye yıllık 9,3–12,9 milyar dolar yük getirmektedir. Bu hastalıkların

meydana gelme sebebi olarak demografik yapının değişmesiyle birlikte gıda tüketiminin de değişmesi ve özellikle hayvansal gıdaların tüketiminin artmasına bağlı olarak değişmesi gösterilöektedir. Daha güvenli ve sağlıklı bir gıda tüketimi için tarladan sofraya kadar olan tüm aşamalarda HACCP ilkelerinin uygulanması gerektiği belirtilmektedir (Altekruse ve ark. 1999).

Araştırma alanındaki ailelere bu tür tehlikelerle karşılaşma sıklığı ile ilgili bilgi almak için gıdalardan kaynaklanan zehirlenme vakalarının görülüp görülmediği sorulmuş ve ailelerin %10,9'u zehirlenme vakalarının görüldüğünü belirtmiştir (Grafik 6.3). Bu oranın düşük olması ailelerin gıdaların hazırlanması ve tüketimi aşamalarında dikkatli olmalarından kaynaklanabilir. Ancak gıda kaynaklı bir zehirlenmeye maruz kalındığında herhangi bir sağlık kurumuna bildirilmeyen birçok vakanın olabileceği de göz önünde bulundurulmalıdır.

Grafik 6.3. Görüşülen Ailelerde Zehirlenme Vakası Görülme Oranı



Zehirlenme olayının görüldüğü 84 ailede en yüksek zehirlenme nedeni olarak hazır yiyeceklerden (%47,6) kaynaklandığı görülmüştür (Çizelge 6.25). Zehirlenmelerde ikinci sırada işlenmemiş et ürünü (%23,8), üçüncü sırayı taze sebze-meyve (%13,1), dördüncü sırayı son kullanma tarihi geçmiş yiyecekler (%8,3) ve son sırayı da süt ve süt ürünleri (%7,2) almaktadır. Hazır yiyeceklerin hijyenik koşullarda hazırlanmaması, bayat ürünlerin kullanılma olasılığının olması tüketicilerin dikkat etmesi gereken durumlardır. Ürünlerin son kullanım tarihi kişiler tarafından kontrol edilmesi gereken bir etiket bilgisidir. Araştırmaya katılan ailelerin %1,2'sinin gıda ürünü satın alırken üretim ve son kullanma tarihine dikkat etmedikleri tespit edilmiştir.

Çizelge 6. 25. Zehirlenme Görülen Ailelerde Zehirlenme Nedenleri

Zehirlenme Nedenleri	Sayı	%
Son Kullanma Tarihi Geçmiş Yiyecekler	7	8.3
İşlenmemiş Et Ürünü	20	23.8
Hazır Yiyecek	40	47.6
Süt ve Süt Ürünleri	6	7.2
Taze Meyve Sebze	11	13.1
Toplam	84	100.0

Tüketici tercihleri ve hayat tarzı da gıda kaynaklı hastalıkların oluşmasında etkili olmaktadır. Özellikle az işlenmiş, koruyucu madde katılmamış ve düşük tuz ya da düşük şeker içerikli gıdalara karşı talebin olduğu yerlerde, gıda kaynaklı hastalıkların riski de artmaktadır. Bu gibi durumlarda patojen mikroorganizmalar, buzdolabı şartlarında bile tehlikeli düzeylere ulaşabilmekte, enfeksiyon riskini arttırmaktadır.

Bir diğer önemli nokta da güvenli gıda üretmek kadar tüketicilerin gıdaları güvenli bir şekilde nasıl tüketebileceklerini bilmeleri ve bu yönde bilinçlendirilmeleridir. Aksi halde sadece güvenli gıda üretmek ve tüketiciye bu gıdaları ulaştırmak için her türlü yasal düzenlemeleri yapıp, bunları harfiyen uygulamak ve denetimini yapmak, gıda kaynaklı hastalıkları önlemede tek başına yeterli değildir. Tüketicilerin bilinçlendirilmesinin de önemli bir husus olduğu göz ardı edilmemelidir.

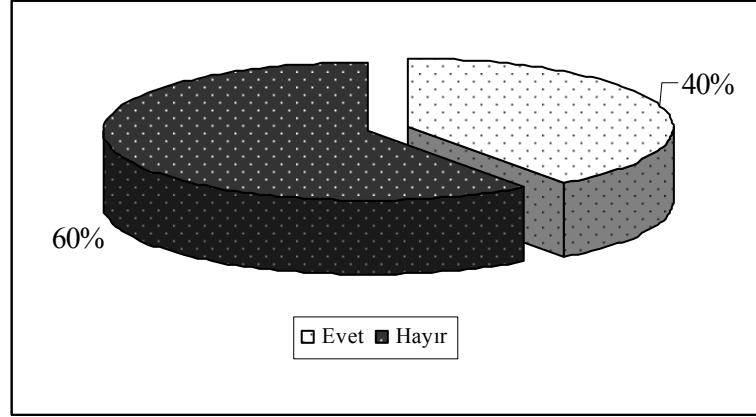
Jamaika’da 1994–99 yılları arasında meydana gelen 353 vakanın tavuk, balık, kabuklu deniz ürünlerinin böcek ilacı ve diğer kimyasallarla kontamine olmuş gıdaların tüketiminden kaynaklandığı ve salgın hastalıkların ise *Salmonella S. aureus* ve *Ciguatera* zehirlenmesinden kaynaklandığı rapor edilmiştir (Knight ve ark. 2003).

Kramer ve Scott, (2004) işyerlerinin HACCP sistemine uymaması ve burada üretilen yemeklerden dolayı, besin zehirlenmelerinin olması nedeniyle toplu yemek servisi yapılan yerlerin kapatılmasına neden olduğu ifade edilmiştir.

Tüm dünyada olduğu gibi Türkiye’de de gıda ürünlerinin kalitesini denetleyen kurum ve kuruluşlar vardır. Bu kurum ve kuruluşlar kamu sağlığını gözeterek piyasa işleyişine müdahale etmekte, çevreye ve doğal hayata zarar verecek koşulları denetim altına almaktadır. Çevre sağlığı ve sürdürülebilir yaşam kalitesini sağlamak 20.yüzyılın son çeyreğinde tüm toplumları ilgilendiren önemli konular arasında yer almıştır. Araştırmacılar sürdürülebilir kalkınma ve sağlıklı, tehlikesiz çevre koşullarının araştırılmasına yoğunlaşmakla birlikte bireylerin bilinçlendirilmesi konularına da öncelik vermiştir. Fakat yapılan çalışmalar bireylerin sağlıklı tüketim ve çevre konularında bilinç düzeylerinin yeterince oluşmadığı sonucunu ortaya koymaktadır. Araştırmada tüketicilere kendi yaşam koşullarını iyileştirici

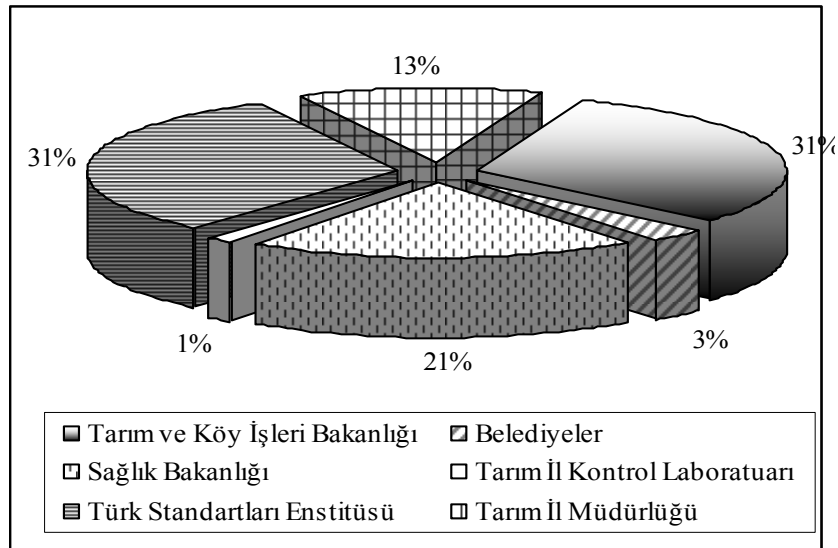
faaliyetlerden haberdar olup olmadığı sorulmuş ve cevaplayanların %40'ı evet cevabı vermiştir (Grafik 6.4).

Grafik 6.4. Tüketicilerin Kalite Kontrol ve Denetim Kurumları Hakkında Bilgileri



Araştırma alanındaki kişilere kalite kontrol ve denetim kurumlarından haberdar olan 308 kişiye hangi kurum ve kuruluşlar hakkında bilgi sahibi olduğu sorulmuş ve 360 cevap alınmıştır. Türk Standartları Enstitüsü (%31,4), Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı (%30,8), Sağlık Bakanlığı (%20,5) en fazla bilinen kuruluşlardır. Bu konuda en büyük sorumluluk Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı ile Sağlık Bakanlığına verilmiştir (Çizelge 26). Bu veriler sonucunda araştırmaya katılan kişilerin kalite kontrol ve denetim kurumları hakkında bilgi sahibi oldukları söylenebilir.

Grafik 6.5. Tüketicilerin Faaliyetlerden Haberdar Olduğu Kurum ve Kuruluşlar



Daha önceki yıllarda Adana ve diğer illerde yapılan farklı çalışmalarda denetim mekanizmasında hangi kurum yer almalıdır sorusuna verilen cevaplarda üniversiteler yüksek oranda çıkmıştır. Adana’da yapılan çalışmada Üniversiteler %30,4, İstanbul, Ankara İzmir’de Akgüngör ve ark. (1999)’nın yaptığı çalışmada %51,7 olarak bulunmuştur. Dölekoğlu (2002)’de yaptığı çalışmada bu oranı %1,3 olarak bulmuştur. Fakat Trakya Bölgesinde yapılan bu çalışmada tüketicilerin hiç biri Üniversiteleri denetleyici kurum olarak belirtmemiştir. Üniversitelerin denetleyici rolünün bilinmemesi, kurumun faaliyetlerini duyurma ihtiyacını göstermektedir.

6.15. Tüketicilerin Gıda Güvenliği Hakkındaki Bilgi Sahibi Olmalarında Etkili Olan Faktörlerin Logit Analizi İle Değerlendirilmesi

Tüketicilerin gıda maddeleri alışverişlerinde gıda güvenliği ve tüketim eğilimlerini belirleyen soruların cevapları 5’li likert ölçeği ile alınmıştır. Ölçeklendirilen gıda güvenliği hakkındaki bilgi durumları ile ilgili olarak değişen davranış ve tutumlarını gösteren durumlar sayıca fazla olduğu için açıklayıcı değişken olarak her birinin kullanılması mümkün değildir. Bu nedenle, değişkenlerin özet halde gösterilmesi gerekmektedir. Çalışmada değişkenlerin özetlenmesi faktör analizi yardımı ile yapılmıştır ve LOGİT analizinde açıklayıcı değişken olarak bu faktörler kullanılmıştır (Çizelge 6.25). Faktörler, gözlemlenen değişkenlerden çıkartıldığından onların doğrusal bileşenleri olarak tahmin edilebilirler. J’inci faktör olan F_j’in genel tahmin eşitliği şu şekilde ifade edilebilir:

$$F_j = \sum_{i=1}^p [W_{j1} X_1 + W_{j2} X_2 + \dots + W_{jp} X_p]$$

W_i: faktör skor katsayılarını

P: değişken sayısını göstermektedir (Norusis, 1988).

Faktör analizinde öz değeri 1 olarak alınmıştır. Kaiser-Meyer-Olkin örneklem doğruluk ölçütü 0.791 olarak saptanmıştır. Kaiser’in ölçütüne göre bu orta derece bir örneklem büyüklüğüdür. Barlett’in küresellik testi anlamlıdır (p<0.01). Bu açılardan veriler faktör analizi uygulamaya uygundur (Pett ve ark. 2003).

Tüketicilerin gıda maddesi satın alma sırasındaki takındığı tutumlarını açıklamak üzere incelenen faktörler beş ana grupta toplanmıştır(Çizelge 6.26). Bu faktör altında oluşan tutum gruplaşmalarına göre faktör isimlendirmeleri yapılmıştır. Birinci faktör en büyük

faktördür ve varyansın % 17,5'ini açıklamaktadır. Bu faktör “gıda içeriği bilinci, uygun hazırlama ve bilinçli satın alma faktörü” olarak isimlendirilmiştir. Ailede gıda alış veriş yapan bireylerin gıda maddesi satın alma davranışlarını gösteren değişkenleri içermektedir. Sağlıklı besin faktörü varyansın %10,6'sını, kalite ve fiyat faktörü %10,2'sini, doğal ürün ve katkı maddesinin kullanılması faktörü %9,9'unu, çevre bilinci faktörü de % 6,2'sini açıklamaktadır. Bu faktörler toplam grup için %54,4'lük tercih değişimini açıklamaktadır. Bu sonuçlar tüketicilerin karar verirken hangi faktörleri göz önünde bulundurduğunu ortaya koymaktadır.

Topuzoğlu ve ark (2007) yaptıkları çalışmada katılımcılar tarafından onaylanan tutumlar; katkı maddesi kullanılmamasını önemseme (%77,2), besleyiciliği önemseme (%71,9), ambalaj üzerindeki talimatlara uyma (%67,1), hormonsuz ürünlere fazla ödeme yapmaya razı olma (%67,1), kaliteli ürünlere kolay ulaşabilme (%65,1), sağlıklı ambalaj malzemesine dikkat etme (%64,7), ürün fiyatını önemseme (%64,7), dengeli öğünler hazırlama (%64,7), besin değerini göz önünde bulundurma (%61,1) olarak saptamışlardır.

Dölekoğlu da (2002) tüketicilerin işlenmiş gıda ürünlerinde kalite tercihleri, sağlık riskine karşı tutumları ve besin bileşimi konusunda bilgi düzeyleri dalı çalışmasında Faktör gruplarını 8 başlıkta belirtmiştir. Bilinçli satın alma ve hazırlama faktörü varyansın %21,4'ünü, doyuruculuk faktör grubu varyansın %15,4'ünü, satış geliştirme çabaları faktör grubu varyansın %10,1'ini, ürün ve perakendecinin imajı faktörü %7,3'ünü açıklayan etkili faktörler olduğunu belirtmiştir. Diğer faktörlerde sağlık %6,0'ını, fiyat kalite ilişkisi %4,6'sını, tazelik %4,5'ini, tehlike %4,0 olarak isimlendirilmiştir.

Gıda katkı maddeleri sağlığı kötü etkilemesi, organik ve doğal ürünleri satın almaya özen gösterme, düzenli olarak üç öğün yemek yeme, katkı maddesi içermeyen ürünlerin tüketilmesi ile ürünün kalitesi ve lezzet için katkı maddelerinin katılmasının gerekliliği görüşü arasında ters yönlü ilişki gözlenmiştir.

Faktör analizi yardımıyla değişkenlerin özetlenmesi yapıldıktan sonra tüketicilerin gıda güvenliği hakkında bilgi sahibi olmalarında etkili olan bu faktör grupları LOGİT analizinde açıklayıcı değişkenler olarak kullanılmıştır. Sözkonusu modelde bireylerin gıda güvenliği hakkında bilgi sahibi olma değişkeni bağımlı değişken olarak kullanılırken cinsiyet, köy ya da şehirde yaşamak, eğitim düzeyi ve faktör grubu(F₁, F₂, F₃, F₄, F₅) değişkenleri açıklayıcı değişken olarak kullanılmıştır.

Çizelge 6. 26. Faktör Analizi Rotasyon Çözümü

Faktör		1	2	3	4	5
Gıda içeriği bilinci, uygun hazırlama ve bilinçli satın alma	Gıda ürününün etiket bilgilerini okuma	0.785				
	Satın aldığım ürünün içeriğine bakarım	0.780				
	Talimatlara uygun pişirme saklama	0.657				
	HACCP, ISO ve TSE belgeli ürünleri tercih etme	0.632				
	Mağazanın temizliğine düzenine dikkat etme	0.587				
	Son kullanma tarihi geçen ürünleri kullanmama	0.351				
Sağlıklı besin	Bazı gıda maddelerinin fiyatını önemsememe		0.870			
	Hormonlu olmayan gıda ürünleri için fazla para ödemeye razı olma		0.422			
Kalite ve fiyat	Pahalı ürünlerin daha kaliteli olduğuna inanma			0.856		
	Markalı ürünler kalitelidir			0.806		
	Gıda ürünü alırken reklamlardan etkilenme			0.570		
Doğal ürün ve katkı maddesinin kullanılması	Ürünün kalitesi ve lezzet için katkı maddelerinin katılması gereklidir				-0.645	
	Katkı maddesi içermeyen ürünlerin tüketilmesi				0.634	
	Gıda katkı maddeleri sağlığı kötü etkiliyor				0.520	
	Organik ve doğal ürünleri satın almaya özen gösterme				0.520	
	Düzenli olarak üç öğün yemek yeme				0.477	
Çevre bilinci	Ürünün çevreye zarar verip vermediğine bakma					0.846

Tahmin sonuçlarına göre cinsiyet, köy-şehir ve eğitim değişkenleri istatistikî olarak anlamlı ve eğim katsayılarının beklentilerle uyumlu oldukları tespit edilmiştir. [$H_0: \beta_k=0$; $H_1: \beta_k \neq 0$; $t_{\beta_k} = \beta_k/s(\beta_k)$]. Faktör grubu değişkenlerden ise sadece birinci (Gıda içeriği bilinci, uygun hazırlama ve bilinçli satın alma) ve üçüncü (Kalite ve fiyat) faktör grubu değişkeni istatistikî olarak anlamlı bulunmuştur. Modele ait katsayılar ve istatistik değerleri Çizelge 6.26'da verilmektedir. Örneğe dâhil olan birey şehirde yaşıyorsa KÖY=1, köyde yaşıyorsa KÖY=0 olarak alınmıştır. Bununla birlikte, modeldeki bağımsız değişkenlerin ortak olarak anlamlı bir etkiye sahip olup olmadığı sorgulandığında ise hipotez şu şekilde kurulmaktadır (Greene 1997).

$$H_0: \beta_1 = \beta_2 = \dots = \beta_k = 0$$

$$H_1: \beta_1 \neq \beta_2 \neq \dots \neq \beta_k \neq 0$$

Çizelge 6 27. Logit Model Sonuçları

Değişken	Katsayı	Standart Hata	Wald	Olasılık	Odds Oranı
Sabit	0,320	0,806	0,157	0,692	1,377
Faktör1	0,500	0,162	9,458	0,002*	1,648
Faktör2	-0,035	0,095	0,139	0,710	0,965
Faktör3	-0,176	0,090	3,851	0,050**	0,839
Faktör4	-0,002	0,175	0,000	0,990	0,998
Faktör5	-0,005	0,070	0,006	0,938	0,995
Köy	-0,832	0,180	21,386	0,000*	0,435
Cinsiyet	0,645	0,185	12,086	0,001*	1,905
Eğitim1	-1,130	0,984	1,319	0,251	0,323
Eğitim2	-1,811	0,375	23,326	0,000*	0,163
Eğitim3	-1,347	0,414	10,602	0,001*	0,260
Eğitim4	-0,680	0,398	2,917	0,088***	0,507
-2 Log likelihood				891,399	
Olabilirlik oranı (%)				70,8	
Nagelkerke R ²				0,27	

*: %99 güven derecesine göre anlamlı, **: %95 güven derecesine göre anlamlı, ***: %90 güven derecesine göre anlamlı

χ^2 tablo değeri, %1 önem düzeyinde ve 8 serbestlik derecesine göre 20,09 dur. Modelin LR istatistiği (891,399) > $\chi^2_{0,01,8}$ olduğu için H_0 hipotezi reddedilmektedir. Model istatistiki açıdan anlamlı bulunmuştur.

Logit modelin tahmincilerinin yorumu doğrusal regresyon modelinde olduğu kadar kolay değildir. Bu katsayıların yorumlanmasında odds oranlarından yararlanılmaktadır. Odds oranları, tahmincilerin katsayılarının doğal logaritmalarının üsteli alınarak elde edilmektedir. Odds oranı; diğer değişkenler sabit iken ilgili bağımsız değişkenin 1 (bir) yada 0 (sıfır) alma durumunda bağımlı değişkenin gerçekleşme olasılığını kaç kat etkileyeceğini ifade etmektedir. Bunun yanısıra kural olarak regresyon katsayıları negatif değer alıyorsa bu katsayıların Odds oranları $OO=1/OO$ şeklinde düzeltilmelidir (Özdamar 2004). Örneğin, FAKTÖR1 değişkeninin odds oranı 1,648 olarak hesaplanmıştır. Bu katsayı bu faktör grubuna önem veren bireyin gıda güvenliği konusunda 1,648 kat daha fazla bilgi sahibi olduğunu göstermektedir. KÖY değişkenine ait odds oranı ise 0,435 olarak hesaplanmış olup düzeltmeden sonra hesaplana Odds oranı $OO=1/0,435=2,297$ dir. Bu oran ise kent kökenli bireyin gıda güvenliği konusundaki bilgi düzeyinin 2,297 kat daha fazla olduğu anlamına gelmektedir. Çizelge 6.27'de tahmincilerin her biri için hesaplanan odds oranları verilmektedir.

Bilindiği gibi logit modelde sabit katsayı diğer değişkenler sıfır (0) olduğunda gıda güvenliğine ilişkin bilgi sahibi olmanın log-olasılık oranını verirken eğitim katsayıları bağımsız

değişkendeki bir birim değişmeye karşılık logitteki (L) değişmeyi ölçmektedir (Gujarati 1999).

Bu olayın kendi olasılığını tahmin etmek mümkündür. Bağımsız değişkenlerin yerlerine yorum yapılmak istenilen değerler konularak Eşitlik (1) çözülebilir. Örneğin, birinci faktör grubundaki kriterlere önem veren, köy kökenli bir bayanın eğitim düzeyi 2 olarak varsayıldığında ve aşağıdaki eşitlik çözüldüğünde bireyin gıda güvenliği konusunda bilgi sahibi olma olasılığı hesaplanabilmektedir.

$$P = \frac{1}{1 + e^{-Z}}$$

$$Z = 0,320 + 0,500 * 1 + 0,645 * 1 - 1,811 * 1 = -0,343$$

$$P = \frac{1}{1 + e^{0,343}} = 0,415 \approx \%41,5$$

Yukarıda sayılan kriterlere sahip bir bireyin gıda güvenliği konusunda bilgi sahibi olma olasılığı %41,5'tir.

Aynı faktör gurubuna önem veren şehir kökenli ve 4. derecede eğitim görmüş bir bayanın gıda güvenliği konusunda bilgi sahibi olma olasılığı ise %49 olarak hesaplanmaktadır.

$$Z = 0,320 + 0,500 * 1 - 0,832 * 1 + 0,645 * 1 - 0,680 * 1 = -0,047$$

$$P = \frac{1}{1 + e^{0,047}} = 0,48,8 \approx \%49$$

Kalite ve fiyata önem veren (faktör 3) eğitim düzeyi 3 olan kent kökenli bir bayanın gıda güvenliği konusunda bilgi sahibi olma olasılığı ise şu şekilde hesaplanabilmektedir;

$$Z = 0,320 - 0,176 * 1 - 0,832 * 1 + 0,645 * 1 - 1,347 * 1 = -1,39$$

$$P = \frac{1}{1 + e^{1,39}} = 0,199 \approx \%20$$

Buna göre yukarıda eğitim düzeyi belirtilen söz konusunu bayanın gıda güvenliği konusunda bilgi sahibi olma olasılığı %20'dir.

Eğitim tüketicinin satın alma davranışında bilinçli ve doğru hareket etmesini etkileyen bir değişkendir. Gıda ürünlerinin satın alınmasında, hazırlanmasında annenin eğitimi önemlidir. Eğitim düzeyi bireylerin kaliteli ve sağlıklı ürünler alımında da etkili bir faktördür.

7. SONUÇ ve ÖNERİLER

İnsanlık tarihi boyunca gıda en stratejik ürün ve gıda güvencesi devletlerin en önemli konusu olmuştur. Son 40–50 yıl içinde tarımdaki gelişmelerle tarımsal üretimde çok büyük artışlar elde edilmiş olmasına karşılık bu yeni üretim tarzı birçok gıda kaynaklı sağlık riskini de beraberinde getirmiştir. Gıda güvenliği devletin bir sorumluluğu olup, ancak çok etkili bir gıda denetimi ile sağlanabilir. Türkiye etkin bir gıda denetimi için uygun yasal alt yapıya yaklaşık 50 yıllık bir uğraşı sonunda son birkaç yıl içinde kavuşmuştur. Etkin bir gıda denetim sistemi için sorumlu yönetici ve denetçilerin yetki ve sorumlulukları artırılmalı, tanımlanmalı, özlük ve ekonomik hakları güvence altına alınmalıdır.

Denetim mekanizmasının başarısının ölçümünde en güvenilir kaynak tüketici şikayetleridir. Batıda olduğu gibi Türkiye’de de bağımsız tüketici örgütleri bir yandan tüketiciyi korurken, diğer yandan üreticinin kalitesini geliştirmeye zorlamaktadır. Gıda alanında da tüketici şikayetlerinin teşvik edilmesi için tedbirler olarak ve onların şikayetlerine gereken önem verilerek denetim mekanizması yetkinleştirilebilir.

Tüketici organik gıda olarak satın aldığı bir ürün veya mamulün tarımsal üretiminde kabul etmediği belli ilaç ve preparatların kullanılmadığından ve satın aldığı ürünün GDO içermediğinden emin olmak istemektedir. Bunun etiket üzerinde belirtilme ve bu etiket beyanının doğruluğunun gıda denetim sistemimiz tarafından garanti altına alınması gerekmektedir. Bu da ancak tarımsal üretim sürecinin izlenmesi ile mümkündür.

Gerek gıda iş yeri denetiminde ve gerekse ithalat denetiminde Gıda kontrol laboratuvarlarına önemli sorumluluklar düşmektedir. Türkiye’de bu anlamda kullanılacak birkaç özel laboratuvar ve Koruma Kontrol Genel Müdürlüğüne bağlı 39 İl Kontrol laboratuvarı bulunmaktadır.

Ürünün ambalajı üzerindeki etiket bilgisinin incelenmesi de tüketicinin korunması açısından büyük önem taşır. Bir ürünü satın alırken imal ve son kullanma tarihlerinin kontrol edilmesi gerekir. Son kullanma tarihi geçmiş bir ürün pazardan kaldırılmalı veya tüketiciler tarafından kesinlikle satın alınmamalıdır. Böyle ürünler bozulmuş olabilir, mikroorganizma üreyebilir, lezzeti ve fiziksel görünümü değişebilir ve besin değerinden kaybetmiş olabilir. Ayrıca ürün etiketi üzerinde gıdanın adı, üretici firmanın adı ve adresi ile üretildiği yerin belirtilip belirtilmediğine bakılmalıdır. Herhangi bir istenmeyen durumla karşılaşıldığında

tüketici kimi şikayet edeceğini bilmelidir. Tarım ve Köyişleri Bakanlığınca üretim izni verilip verilmediği kontrol edilmelidir. Ürünün net gramajına, hazırlama ve kullanma talimatı bilgisine, depolama ve saklama koşulları'na dikkat edilmelidir(Toprak ve ark. 2003).

Çalışma Trakya bölgesinde (Tekirdağ, Edirne, Kırklareli) kentsel ve kırsal kesimde yürütülmüş ve 770 haneye ait bilgiler derlenmiştir. Görüşme yapılan kişilerin 557'si bayan (%72,3), 213'ü (%27,7) erkektir. Anketler Mayıs 2006'da tamamlanmıştır. Anketler ailede gıda tüketim kararında etkili olan bireylerle yüz yüze görüşülerek yapılmıştır.

Ankete katılan 770 ailede ortalama hane halkı genişliği 4.1'dir. Ailelerin harcanabilir geliri satın alma davranışını belirleyen önemli faktörlerden biridir. Ankete katılan tüketicilerin %1,8'i 350 YTL ve daha az, %37,4'ü 501-1000 YTL arası, %10,3'ü 2000 ve daha fazla gelire sahiptir. Gelir grupları itibarıyla gıda harcaması farklılık arz etmektedir. En düşük gelir grubunda gıda harcaması aylık 200 YTL'nin altında, en yüksek gelir grubunda aylık gıda harcaması 800 YTL'nin üzerine çıkmaktadır. Aylık gıda harcaması gelir grubuna göre artış göstermektedir. Gıda malları, zorunlu tüketim malları arasına girmekle beraber, tüketicilerin gelir düzeyi zorunlu gıda harcamalarını da etkilemektedir.

Ankete katılan tüketiciler gıda alışverişlerini kırmızı et, taze meyve sebze, ekmek dışındaki ürünlerde süper marketten yapmaktadırlar. Semt pazarı birçok üründe tazelik ve çeşitlilik ile tüketiciye birçok avantaj sağlamaktadır. Yanıt verenlerin %74,3'ü meyve ve sebzeyi semt pazarından almaktadırlar.

Tüketicilerin %86,9'u puding, %65'i hazır çorba, %61,6'sı konserve, %54,3'ü dondurulmuş gıda tüketmektedir. Tüketicilere bu gıdaları hazırlarken üzerlerindeki etiket bilgilerine göre uyup uymadıkları sorulmuştur. Buna göre tüketicilerin %89,1'i uyduklarını, %10,8'i uymadıklarını belirtmişlerdir. Tariflere uymayan bireyler kendi bildiklerine göre ürünleri kullandıklarını söylemişlerdir.

Genelde kırsal kesimlerde yaşayanlarda hazır gıda tüketimi daha az olmasına rağmen hazır pudingdeki oranlar incelendiğinde tüketicilerin büyük bir çoğunluğunun (%86,9) puding tükettiği görülmektedir. Dondurulmuş gıda tüketiminde fiyat önemli etken olarak ortaya çıkmaktadır. Hazır çorba ile puding hem kırsal hem de kentsel bölgelerde yüksek düzeylerde tüketilmektedir.

Araştırma kapsamındaki ailelerin gıda alışverişini %45,6'sında anne-baba birlikte, %28,7'sinde anne, %20,6'sında babanın yaptığı belirlenmiştir.

Trakya bölgesindeki köylerde ve kentlerde yaşayan tüketicilerin gıda alışverişlerinde dikkate aldıkları kriterlerin önem değerlendirmelerinde istatistikî yönden anlamlı bir fark ortaya çıkmıştır. Çünkü F anlamlılık değeri, 0.05 değerinden küçük olarak gerçekleşmiştir. F değerleri anlamlılık düzeyine göre gruplar arasında farkı ortaya çıkaran faktör grupları, **F1, F2, F3'tür**. Bu faktör grupları 1. Gıda içeriği bilinci faktörü (%26,629), 2. Lezzet ve bilinçli satın alma faktörü (%18,412), 3. Fiyat faktörü (%8,778) olarak adlandırılmıştır. Bu faktör gruplarının ortalama değerlerine bakılacak olursa, hepsinde tüketicilerin gıda alışverişlerinde bu faktör gruplarını dikkate aldıkları ortaya çıkarmıştır.

F anlamlılık değerlerinin birbirine eşit (0.000) olduğu görülebilir. F değeri itibariyle F2 faktör grubunun (26,929) en yüksek değer aldığı görülür. Bu durumda kentlerde yaşayan tüketicilerin gıda alışverişlerinde en önem verdikleri faktör grubu F2 grubunda yer alan (lezzet ve bilinçli satın alma) kriterlerdir denilebilir.

Kırsal ve kentsel alandaki tüketicileri en çok deli dana ve kuş gribi hastalıklarının endişelendirdiği görülmektedir. En az endişelendiren konular ise dondurarak saklama, ıslama yöntemi ve gıda katkı maddelerinin koruyucu içermesidir.

Trakya Bölgesindeki köylerde ve kentlerde yaşayan tüketicileri gıda güvenliği açısından endişelendiren hususlar konusundaki t testi sonuçlarına göre: bakteriyel bulaşmalar genleriyle oynanmış ürünler, deli dana ve kuş gribi hastalıkları, bitki ve hayvanlardaki hormon, antibiyotik ve kimyasal kalıntılar konusunda istatistikî yönden %99 düzeyinde anlamlı bir fark ortaya çıkmıştır.

Tüketiciler yeni bir ürün satın alırken birinci sırada arkadaş, komşu ve iş çevresinden (%48,1) etkilenmektedirler. Bu da tüketicilerin yakınında bulunan kimselerden etkilenerek alışveriş yaptığını göstermektedir. İkinci sırada TV reklamlarından ve üçüncü sırada promosyonlu satışlardan en çok etkilendiklerini belirtmişlerdir.

Araştırma alanındaki tüketicilerin %66,4'ü makarna, bisküvi vb., %64,4'ü dondurulmuş gıdaları, %57,3'ü salam, sucuk vb. ürünleri, %57,0'ı peynir, çökelek vb. gıda ürünlerini çoğunlukla süpermarketlerden karşılamaktadır. Bakkallardan araştırma kapsamındaki tüketicilerin %47,5'i ekmek, %35,2'si makarna, bisküvi vb., %15,32 yumurta satın almaktadırlar. Özellikle günlük ve acil ihtiyaçların karşılanmasında bakkallar ilk tercih edilen yerlerdir.

Semt pazarları birçok üründe tazelik ve çeşitlilik ile tüketiciye birçok avantaj sağlamaktadır. Bu avantajlarının yanı sıra belirli periyotlarla kurulması ve fiyat avantajlarının olması tüketici tercihinde etkili faktörler olmuştur. Yaş sebze ve meyve tazelik özelliğinden ötürü tercih edilmekte iken, diğer ürünler fiyat avantajı ve alışkanlık nedeni ile tercih

edilmektedir. Tüketicilerin %74,3'ü meyve ve sebze için pazarlarından almaktadırlar. Manavdan alanların oranı %17,4, süper marketten alanların oranı ise %16,5'tir.

Tüketiciler, kırmızı et ihtiyacının %81,9'unu kasaplardan, %18,6'sını süper marketlerden karşılamaktadırlar. Beyaz et ihtiyaçlarının %54,8'ini kasaplardan, %31,7'sini süper marketlerden temin etmektedirler.

Tüketicilerin %55,8'i yoğurdu, %29,5'i peyniri kendilerinin mayaladığını; %30,2'si ekmeği kendilerinin yaptığını, %25,2'si baklagilleri kendilerinin yetiştirdiğini belirtmişlerdir. Bu oranların yüksek olmasının nedeni kırsal kesimdeki tüketicilerin araştırma kapsamında olmasından kaynaklanmaktadır. Kırsal kesimdeki tüketiciler çiftçilikle uğraştıklarından hayvanlarından elde ettikleri sütlerden yoğurt, peynir, tereyağı, çökelek yapmakta ve tüketilecekleri baklagiller ile sebze ve meyveleri kendileri yetiştirmektedir.

Tüketicilerin gıda güvenliği hakkında bilgili olmaları ile bölge, cinsiyet ve eğitim düzeyleri arasında bir ilişki olup olmadığı araştırıldığı ki-kare analizi sonuçlarına göre; cinsiyet ile gıda güvenliğinin bilinmesi arasında bir ilişki bulunduğu, erkeklerin kadınlara oranla gıda güvenliğini daha fazla bildiği sonucuna ulaşılmıştır.

Eğitim faktörleri arasında yapılan ki-kare analizi sonucunda eğitim süresinin gıda güvenliğini en fazla etkileyen faktör olduğu ortaya çıkmıştır. Bölgesel düzeyde yapılan ki-kare analiz sonucunda ise kırsal kesimde oturanların kentsel kesimde oturanlara oranla gıda güvenliği konusunda daha az bilgi sahibi oldukları görülmüştür.

Görüşme yapılan tüketicilerin %79,2'si gıda güvenliğinin tam olarak sağlandığı ürünlere fazla fiyat ödemek istediklerini, %20,8'i ise ödemek istemediklerini belirtmişlerdir. Bu veriler tüketicilerin büyük bir bölümünün gıda güvenliğinin tam olarak sağlanan ürünlere daha yüksek fiyat ödemeye istekli olduklarını göstermiştir. Ayrıca gelir düzeyi arttıkça oransal olarak daha yüksek fiyat ödemek istemeyenlerin oranının azaldığı, buna karşılık eğitim düzeyi arttıkça daha yüksek ödeme yapmak isteyenlerin oranının belirli ölçüde arttığı görülmektedir. Kırsal kesimde ödeme yapmak istemeyenlerin oranı %55,6 iken kentsel kesimde bu oran %44,4'tür.

Fazla ödemedede bulunmak isteyen tüketicilerin razı oldukları ödeme miktarlarına bakıldığında tüketicilerin %29,1'i güvenli gıda için %5–10 fazla verebileceğini, %20,1'i %11–20 fazla ödeyebileceğini, %18,3'ü %21–50 fazla ödeyebileceğini belirtirken %11,7'si %50 den fazla ödeme yapabileceğini belirtmiştir.

Araştırmaya katılan kişilerin son üç yılda tavuk ve tavuk eti tüketiminde %59,2, yumurta tüketiminde %50,4, kırmızı et ve et ürünlerinde %26,8 oranında azalma olmuştur.

Son üç yıl içinde et ve et ürünleri tüketiminde azalma oldu diyen tüketicilerin %52,9 yağ ve kolesterol, %50,9'u fiyat, %25,7'si hayvansal hastalıklar (deli dana, brusella vb.) nedeni ile olduğunu belirtmişlerdir. Tavuk ve tavuk eti ürünlerinde ise tüketicilerin % 99,3'ü kuş gripi tehlikesi, %42,7'si medyada çıkan haberler nedeni ile tüketimlerini azalttıklarını belirtmişlerdir. Balık, meyve ve sebze tüketiminde azalma nedeni ise fiyat olmuştur.

Kentsel alandaki tüketiciler en çok süt ve süt ürünlerini güvenli bulurken, kırsal alandaki tüketiciler süt ve süt ürünleri ile balık ve balık ürünlerini güvenli bulduklarını belirtmişlerdir. Kentsel ve kırsal kesimdeki tüketiciler tavuk ve tavuk eti ürünlerini en az güvenli buldukları belirtmişlerdir.

Hayvansal ürünlere karşı kentlerde yaşayanların kırsal kesimlerde yaşayanlara göre süt ve süt ürünleri haricinde daha hassas olduğu tespit edilmiştir. Bu sonuç, kırsal kesimde yaşayanların çoğunlukla hayvansal ürünlerini kendilerinin işletmede üretmelerinden kaynaklanabilir.

Trakya bölgesinde köylerde ve kentlerde yaşayan tüketicilerin gıda güvenliği açısından gıda ürünlerini değerlendirmeleri konusunda t-testi sonuçlarına bakıldığında bazı kalemler açısından anlamlı bir fark ortaya çıkmıştır. Söz konusu bu farkın yumurta, süt ve süt ürünleri, balık ve balık eti olduğu görülmektedir.

Bilimsel açıdan tüketicilerin günlük aktivitelerini gerçekleştirmek için her insanın mutlaka alması gereken günlük kalori miktarının bilinip bilinmediği araştırılmış ve tüketicilerin %40,9'u doğru cevabı bilirken, %59,1'inin bu konu ile ilgili yeterli ve doğru bilgiye sahip olmadığı görülmüştür. Bunun belirlenmesinde özellikle son yıllarda hem görsel medyada hem de yazılı basında çıkan haberler ve yayınların etkili olduğu belirtilmiştir.

Tüketicilere gıda ürünleri üzerindeki etiket bilgilerini inceleyip inceledikleri sorulmuş ve buna göre bayanların %48,5'i etiket bilgilerini incelediklerini, %25,1'i kesinlikle incelediklerini, %3,0'ı hiç incelediklerini, %14,5'i ise bu konuda fikirlerinin olmadığını ifade etmişlerdir.

Erkeklerin %47,9'u etiket bilgilerini incelediklerini, %27,1'i kesinlikle incelediklerini, %11,7'si bu konuda fikirlerinin olmadığını ifade etmişlerdir. Bayanların %73,6'sı, erkeklerin ise %69'u etiket bilgilerini incelediğini belirtmiştir. Bu sonuçlara göre bayanların gıda alımında daha hassas oldukları sonucuna varılabilir.

Tüketicilerin kırsal ve kentsel düzeyde etiket bilgilerini inceleme durumuna bakıldığında ise; kentsel alanda yaşayan tüketicilerin (%85,7) kırsal alanda yaşayan tüketicilere (% 59,2) oranla etiket bilgilerini daha fazla inceledikleri görülmektedir.

Elde edilen sonuçlara göre, kentsel kesimdeki tüketicilerin %54,8'i etiket bilgilerini incelediklerini, %30,9'u kesinlikle incelediklerini, %4,9'u bu konuda fikirlerinin olmadığını ifade etmişlerdir. Kırsal kesimdeki tüketicilerin %41,8'i etiket bilgilerini incelediklerini, %17,4'ü kesinlikle incelediklerini, %14,0'ı ise bu konuda fikirlerinin olmadığını ifade etmişlerdir. Kırsal kesimde yaşayan tüketicilerin %25,8 gibi büyük bir çoğunluğu etiket bilgilerini incelemediklerini belirtmişlerdir. Bu da bize kentsel kesimdeki tüketicilerin kırsal kesimdeki tüketicilere oranla etiket bilgilerini daha fazla incelediklerini göstermektedir. Etiket bilgilerini inceleme konusunda yapılan “t” testi sonucunda da kentsel ve kırsal kesimde yaşayan tüketiciler arasında (% 99) düzeyinde fark olduğu görülmüştür.

Kentsel kesimdeki aileler hazır işlenmiş gıda ürünleri satın alırken en çok üretim ve son kullanma tarihine dikkat ettiklerini belirtmişlerdir. Bunu tat ve lezzet, tazelik, TSE damgası) izlemektedir. Kırsal kesimdeki tüketiciler ise en çok dikkat ettikleri özellik olan tat ve lezzetin önemli olduğunu belirtmişlerdir. En az önemli olan özelliğin kentsel kesimde fiyat, kırsal kesim de ise üretim yeri olduğu görülmektedir.

Köylerde ve kentlerde yaşayan tüketiciler arasında hazır işlenmiş gıda ürünlerinin tüketiminde dikkat edilen özellikler açısından t-testi sonuçlarına bakıldığında “üretim ve son kullanma tarihi, fiyat, marka” konularında 0,001 düzeyinde anlamlı bir fark görülmektedir.

Kentsel kesimdeki aileler dondurulmuş gıda ürünleri satın alırken en çok üretim ve son kullanma tarihine dikkat ettiklerini belirtmişlerdir. Bunu tat ve lezzet, tazelik, TSE damgası izlemektedir. Kırsal kesimde ise tüketiciler en çok dikkat ettikleri özelliğin tat ve lezzetin önemli olduğunu belirtmişlerdir. Daha az önemli olan özelliğin kentsel kesimde fiyat, kırsal kesim de ise üretim yeri olduğu görülmektedir.

Çalışmaya katılan kırsal ve kentsel tüketicilerin dondurulmuş gıda ürünlerinin tüketiminde dikkat edilen özellikler konusunda fark olup olmadığı t-testi ile test edilmiştir. T-testi sonucu değerlendirildiğinde, üretim ve son kullanma tarihi, fiyat, marka konularında, (P<0,000) anlamlı düzeyde bir fark bulunmuştur.

İncelenen ailelere hangi sütü tercih ettikleri sorulduğunda tüketicilerin % 58,8'i açık süt, %40,5'i UHT sterilize süt, %0,8'i ise pastörize sütü tercih ettiklerini belirtmişlerdir.

Tüketicilerin süt alım yerleri incelendiğinde, ailelerin %51,4'ü sütü kendi hayvanlarından temin ettiğini, %14,8'i seyyar satıcılardan aldıklarını ifade etmişlerdir. Özellikle kırsal kesimde yaşayanlar kendi hayvanlarından temin etmekte veya komşusundan almaktadırlar.

Ailelere ambalajlı süt kullanma nedenleri sorulduğunda %48,7'si daha sağlıklı, %4,4' muhafazası daha kolay, %2,2'si içimi hoş, %1,3' su katkısız olduğundan tercih ettiklerini buna karşılık tüketicilerin %43,4' ise ambalajlı sütün bütün bu özelliklerin hepsine birden sahip olduğu için tercih ettiklerini belirtmişlerdir. Tüketicilerin açık süt tktme nedenleri ise %85,2'si sütü kendi hayvanlarından temin ettiğinden, %8,1'i daha ucuz olduğundan, %5,8'i katkı maddesi olmadığından, %0,9'u da içimi hoş olduğundan tercih ettiklerini belirtmişlerdir. Tüketicilerin %57,0'ı peyniri, %42,2'si yoğurdu süper marketlerden temin etmekte iken %55,8'i yoğurdu, % 29,5'i ise peyniri kendilerinin mayaladığını belirtmiştir.

Kentsel ve kırsal kesimdeki aileler kırmızı et ve et ürünleri satın alırken en çok üretim ve son kullanma tarihine dikkat etmektedirler. Bunu tazelik, tat ve lezzet, TSE damgası izlemektedir. Daha az önemli olan özelliğin kentsel kesimde marka, kırsal kesim de ise ürünün ambalajı olduğu görülmektedir.

Çalışmaya katılan kırsal ve kentsel tüketicilerin et ve et ürünlerinin tktiminde dikkat ettikleri özellikler konusunda fark olup olmadığı t-testi ile test edilmiştir. Trakya bölgesinde köylerde ve kentlerde yaşayan tüketicilerin et ve et ürünleri tktiminde anlamlı bir fark ortaya çıkmıştır. Söz konusu bu farkın sırasıyla fiyat, marka, renk, ambalaj konularında olduğu görülmektedir.

Kentsel kesimdeki aileler tavuk ve tavuk eti ürünleri satın alırken en çok üretim ve son kullanma tarihine, kırsal kesimdeki tüketiciler ise en çok tazeliğine dikkat ettiklerini belirtmişlerdir. En az önemli olan özelliğin kentsel kesimde fiyat, kırsal kesim de ise ürünün ambalajı olduğu görülmektedir.

Kırsal ve kentsel tüketicilerin tavuk ve tavuk eti ürünlerinin tktiminde dikkat ettikleri özellikler konusunda fark olup olmadığı t-testi ile test edilmiştir. Trakya bölgesinde köylerde ve kentlerde yaşayan tüketicilerin tavuk ve tavuk eti ürünleri tktiminde bazı konularda düzeyinde anlamlı bir fark ortaya çıkmıştır. Söz konusu bu farkın üretim ve son kullanma tarihi, marka, renk, ambalaj ve üretim yeri konularında olduğu görülmektedir.

Araştırma kapsamındaki tüketicilerin %62,7'sinin organik ürün kavramı hakkında bilgisi olduğu grlmştir. Eğitim durumu incelendiğinde ise herhangi bir eğitim almamış kişilerin %50'si organik ürün kavramını duymamışlardır. Organik üründen haberdar olma oranının eğitim düzeyinin artışıyla yükseldiği belirlenmiştir. Ayrıca gelir düzeyi yükseldikçe organik ürün kavramını duyma oranı da artmaktadır.

Organik rn kavramını duyan bireylerin %70,6'sı "organik ürün kavramını hiçbir kimyasal ve pestisit kullanılmadan yetiştirilen ürün, %54,2'si hormonsuz ürün, %48,2'si sağlığa zarar vermeyecek ürün, %16,4' toprağı zengin besin zltileriyle destekleyerek

yetiştirilen ürünler olarak tanımlamışlardır. Tüketicilerin eğitim düzeyi arttıkça organik ürün kavramını tanımlayabilme oranı da artmaktadır. Gelir gruplarına göre incelendiğinde ise oransal değerler itibarıyla gelir düzeyi ile organik ürünü tanımlayabilme arasında anlamlı bir değişim gözlenmemektedir.

Ankete katılan ailelerde gıdalardan kaynaklanan zehirlenme vakalarının görülme sıklığı %10,9'dur. En fazla zehirlenme sebebi hazır yiyecek (%47,6), işlenmemiş et ürünü (%23,8) yiyeceklerdir. Ankete katılan aile bireylerinin kalite kontrol ve denetim kurumları hakkında bilgi sahibi olma oranı %40,0 olarak bulunmuştur. En fazla bilgi sahibi olunan kurumlar ise Türk Standartları Enstitüsü (%31,4) ile Tarım ve Köy İşleri Bakanlığıdır (%30,8).

Tüketicilerin gıda maddesi satın alırken takındığı tutumları açıklamak üzere incelenen faktörler beş ana grup altında toplanmıştır. Birinci faktör en büyük faktördür ve varyansın %17,5'ini açıklamaktadır. Bu faktör gıda içeriği bilinci, uygun hazırlama ve bilinçli satın alma faktörü olarak isimlendirilmiştir. Varyanstaki değişmeyi açıklayan diğer faktörler ise sağlıklı besin faktörü (%10,6), kalite ve fiyat faktörü (%10,2), doğal ürün ve katkı maddesinin kullanılması faktörü (%9,9), çevre bilinci faktörü (%6,2) olarak sıralanmıştır.

Bireylerin gıda güvenliği hakkında bilgi sahibi olmalarında etkili olan faktörler *Logit Analizi* yardımıyla ortaya konmuştur. Analiz sonuçlarına göre cinsiyet, köy-şehir ve eğitim değişkenleri istatistiki olarak anlamlı ve eğitim katsayılarının beklentilerle uyumlu oldukları tespit edilmiştir. Faktör grubu değişkenlerden ise sadece birinci (*gıda içeriği bilinci, uygun hazırlama ve bilinçli satın alma*) ve üçüncü faktör grubu (*kalite ve fiyat*) değişkeni istatistiki olarak anlamlı bulunmuştur.

Elde edilen bu bulgular sonucunda sıralanabilecek öneriler şunlardır:

Gıda üretimi, hazırlanması, satışı ile ilgili konularda çalışacak kişilerin belli bir eğitimden geçmesi, gıda denetimini yapacak elemanların gıda konusunda eğitilmiş olması ve bu konuda yasal düzenlemenin Bakanlıklarca oluşturulması sağlanmalıdır.

Tüketiciyi, sağlıklı beslenme alışkanlığını geliştirecek şekilde bilgilendirmek ve kamuoyu yaratmak amacıyla özel gün ve kampanyalar düzenlenmelidir. Bu amaçla kitle iletişim araçlarından yararlanılmalıdır.

Et ve et ürünlerinin muhafazası konusunda bir takım seminerler verilmeli, görsel ve yazılı basından bu konuda yardım alınmalı, tüketiciler bu konuda bilinçlendirilmelidir.

Gıda güvenliği konusunda üretici ve tüketici birlikleri ve ilgili sektörlerle işbirliğinin geliştirilmesi, riske dayalı gıda denetim sistemi, risk analiz sistemi, kriz yönetimi, gıda ve

yemde alarm sistemi kurulması ve işlevsel kılınması konularına öncelik verilmesi ve üretici ve tüketiciler arasında işbirliğinin artırılması gerekmektedir.

Türkiye'nin gıda güvenliği politikası, AB Müktesebatıyla uyumlu olmalı ve tarladan sofraya tüm aşamalarda etkin ve hızlı bir denetim mekanizması oluşturulmalıdır.

Gıda kanununun özellikle AB direktifine tam uyumu amacıyla gıda ile temas eden tüm maddeleri de kapsayacak şekilde düzenlenmelidir.

Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı bünyesinde 1984 yılından bu yana Koruma ve Kontrol Genel Müdürlüğü tarafından yürütülen gıda hizmetleri yetişmiş personel eksiğine rağmen sektöre hizmet vermeye çalışmaktadır. Kontrol mekanizmasının daha hızlı ve etkin çalışması için "Gıda İşleri Genel Müdürlüğü" kurulması planlanmaktadır. Kurulacak olan bu Genel Müdürlük gerek personel ve gerekse alet ekipman bakımından mutlaka desteklenmelidir.

Türkiye öncelikle, gıda güvenliğini temin etmek zorundadır. Özellikle Avrupa Birliği ile gıda ihracatı konusunda gıda güvenliği mutlaka uygulanmalıdır.

Günümüzde tüketiciler üretici firma adı, dayanıklılık, kullanım süresi gibi bilgilere fiyattan daha fazla değer vermektedirler. İşletmelerin bu konuya ilgi göstermeleri etiketlerde bu bilgilere yer vermeleri tüketicilerin satın alma tercihlerini yönlendirme bakımında önemli olabilecektir.

Üreticilerin kalite ve güvenilirlik konularında uygulama, mevzuat ve yararları konusunda eğitilmesinin yanı sıra tüketicilerin de yasalar, hakları, kurum ve kuruluşların yetkileri konusunda eğitilmesi yararlı olacaktır. Tüketicilerin karşılaştıkları sorunlarla ilgili yerlere ulaşabilmesi ile sektördeki kalite güvenliği kontrol altına daha kolay alınabilir.

Topraksız köylüler, az topraklı çiftçiler, arazisiz küçük çapta hayvancılık yapanlar, orman köylüleri, çiftçilik yapan hane halkında kadınların hane içi dengeli beslenmeleri ve çiftlikten sofraya gıda güvenliğinin sağlanması için sebzeçilik, kümes hayvancılığı vb konularda pratik bilgilerle donatılmaları ve gıda hijyeni konusunda eğitilmeleri yararlı olacaktır.

Dünya Sağlık Örgütü ve BM Gıda ve Tarım Örgütü'nün yaptığı çalışmalar ve önerileri ile Türkiye'nin ihtiyaçları dikkate alınarak gıda ve beslenme politikalarının oluşturulması, uygulamalarda sektörler arası ve aynı sektörde birimler arası iletişimi sağlamak, öncelikleri belirlemek ve hükümete görüş sunmak amacı ile ilgili kuruluşların temsil edileceği bir "Ulusal Gıda ve Beslenme Koordinasyon Kurulu" oluşturulabilir.

Örgün ve yaygın eğitim programları içerisinde güncel temel beslenme ve sağlık bilgileri verilebilmesi için eğitim programlarında gerekli düzenlemeler yapılarak, bu amaçla eğitimcilerin eğitimi sağlanabilir.

Tarladan sofraya etkin gıda güvenliği sisteminin gerçekleştirilmesi için risk analizi, ilgili kuruluşlar arası koordinasyon ve AB uyumu faaliyetlerinden sorumlu bir bağımsız ve bilimsel nitelikli Ulusal Gıda Otoritesi kurulmalıdır.

Tarım ve Köyişleri Bakanlığı, Koruma ve Kontrol Genel Müdürlüğü bünyesinde bir halka ilişkiler birimi kurulmalıdır. Bu birim, tüketicilerle iletişimi sağlama, acil durumlar ve risklere karşı kamuoyunu bilgilendirme ve tüketicilerin bilincinin artırılmasına yönelik eğitim faaliyetleri yürütme gibi görevlerinin olmalıdır.

Tüketicilerin şikâyetlerini iletilebileceği bir tüketici şikâyetleri telefon hattı oluşturulmalıdır.

Tüketicilerin, satın aldıkları malın özelliklerini bilmeleri için gıda ürünlerinin üzerinde ürün özelliklerini detaylı olarak anlatan etiketler bulunmalı, gereken hassasiyeti göstermeyen firmalar için yasal işlemler uygulanmalıdır.

Tüm dünyada büyük önem verilen ekolojik tarım uygulamalarına Türkiye’de de gereken önem verilmeli ve bu konuda etkin bir “Ekolojik Tarım Politikası” uygulanmalıdır.

Tüketicilerin bilinçli beslenmesi ve gelirini bu yönde akılcı değerlendirebilmesi için özellikle TV başta olmak üzere, çeşitli yayın organlarından etkili programlar yapılarak tüketicilerin eğitilmesi son derece yararlı olacaktır.

Tüketiciyi aldatıcı, yanıltıcı veya onun deneyim ve bilgi noksanlıklarını istismar edici davranışlarda bulunanları cezalandırıcı düzenlemeler içeren yasalar getirilmeli, böylece tüketiciler ile üreticiler arasında belli bir güvenin sağlanabilmesine ortam hazırlanmalıdır.

Sivil toplum örgüt ve toplantılarında bilinçli tüketim ve gıda güvenliği konularında konferanslar verilmelidir. Tüketici bilincin oluşmasına yönelik toplantılar, kültürel etkinlikler ve eğitici gösteriler düzenlenmelidir.

Tarladan sofraya yaklaşımının ve tarımda iyi üretim uygulamalarının hayata geçirilmesi üretim yerinde oluşan riskleri azaltacaktır. Tarım ilaç ve kalıntıları konusunda mevzuata ve yönetmeliklere uyumun doğru ve kabul edilebilir sınırdaki kullanımının sağlanması gereklidir. Böylece üreticilerin fazla girdi kullanımı engellenerek maliyet avantajı yaratılmış olacak ve aynı zamanda da sağlıklı, güvenilir ürünlerin üretilmesi sağlanmış olacaktır.

KAYNAKLAR

- Ahmed FE. (2002). Detection of Genetically Modified Organisms in Foods, Trends in Biotechnology, 20 (5), 215-223
- Akbay C, Tiryaki G, Gül A,. (2007). "Consumer characteristics influencing fast food consumption in Turkey" Food Control 18: 904-913
- Akgüngör S ve Ark. (1999). "İstanbul, Ankara, ve İzmir İllerinde Tüketicilerin Çevre Dostu Tarım Ürünlerine Yönelik Potansiyel Talebinin Tahminlenmesi", Tarımsal Ekonomi Araştırma Enstitüsü, Ankara. 107 s.
- Aksulu İ (1996). Ambalajlı Gıda Ürünlerinde Etiketinin Önemi ve Tüketici Duyarlılığı, Pazarlama Dünyası. Sayı.57, İstanbul. S.2-9
- Albayrak M, Dölekoğlu C. (2006). Gıda Perakendeciliğinde Market Markalı Ürün Stratejisi. Akdeniz İ.İ.B.F. Dergisi (11) 204-218
- Alder HL, Roessler EB, (1977). Introduction to Probability and Statistics, 6th Edition, W.H. Freeman and Company, San Fransisco,U.S.A
- Alpay S, Yalçın İ, Dölekoğlu C. (2001). Avrupa Birliği Kalite ve Sağlık Standartlarının Türk Gıda Sanayi Sektörü Rekabet Gücü Üzerine Etkisi, T.C.Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı, Tarımsal Ekonomi Araştırma Enstitüsü Yayınları, Yayın no:59, Ankara. 100 s.
- Altekruse SF, Yang S, Timbo BB, Angulo FJ. (1999). A multistate survey of consumer food handling and food consumption practices. Am. J. Prev. Med 16 (3) 216-221
- Altunışık, R. ve K. Mert, (2001). "Tüketicilerin Alışveriş Merkezlerindeki Davranışları Üzerine Bir Saha Çalışması: Tüketiciler Kontrolü Yitiriyor mu?", 6. Ulusal Pazarlama Kongresi, 145-152, Erzurum, 28 Haziran-1 Temmuz,
- Alversleben R, Meier T (1989) The Influence of Origin and Variety on Consumer Perception, Acto Horticulturae (Workshop on Measuring Consumer Perception of Internal Product Quality) N:259, Netherlands. S.151-161
- Anonim (2001). "Ulusal Gıda ve Beslenme Stratejisi Çalışma Grubu Raporu", DPT Müsteşarlığı İktisadi Sektörler ve Koordinasyon Genel Müdürlüğü. Ankara;
- Anonim (2004). (<http://homepage.uludag.edu.tr/~mtayar/index.htm>).
- Anonim (2005a). TÜİK, Hanehalkı Tüketim Harcaması Anket Sonuçları, Çeşitli yıllar.
- Anonim (2005b). European Union, Study Sheds Light on GM Acceptance, European Biotechnology Science&Industry News, 4 (1-2), 8, 2005.
- Anonim (2006). "Ekonomik Göstergelerle Türkiye'de Tarım", Tarımsal Ekonomi Araştırma Enstitüsü.
- Anonim (2007a). Devlet Planlama Teşkilatı Müsteşarlığı 9. Kalkınma Planı (2007-2013)
- Anonim (2007b). www.tuik.gov.tr
- Anonim (2008a). http://www.istatistikanaliz.com/ki-kare_analiz_testi.asp
- Anonim (2008b). <http://www.tse.org.tr>
- Anonim (2008c). <http://www.sbg.com.tr>
- Anonim (2008d).[http:// www.ekutup.dpt.gov.tr](http://www.ekutup.dpt.gov.tr)
- Anonim (2008e). <http://www.volkanderinbay.net/tarimnet/gidapaz.asp?konuno=7>
- Anonim (2008f)http://www.gidaraporu.com/organik-gida-nedir_g.htm
- APBN (2003) "Increased Popularity of Food Labels among Consumers" Vol:7, No:23, p:1502.
- Aran N. (2008). http://www.food.itu.edu.tr/Gida_saglik_NA.pdf
- Arıkbay C. (2003). Gıda Sektöründe Kalite Yönetim Sistemleri ve HACCP, Milli Produktivite Merkezi Yayınları, 660, 2. Basım, Ankara, s: 14-23.
- Babacan S. (2006). AB Sürecinde Türkiye Hayvancılık Sektörünün Avantaj ve Dezavantajları, Dış Ekonomik İlişkiler Müdürlüğü, İzmir Ticaret Odası
- Bal GS, Göktolga ZG, Karkacier O. (2006). "Gıda Güvenliği Konusunda Tüketici Bilincinin İncelenmesi (Tokat İli Örneği)", Tarım Ekonomisi Dergisi 12(1) : 9 - 18
- Baysal A, (1992). Şişmanlık Diyet Yağları, Kan Lipitleri ve Kroner Kalp Hastalıkları Etkileşimi, Şişmanlık Çeşitli Hastalıklarla Etkileşimi ve Diyet Tedavisinde Bilimsel Uygulamalar, Türkiye Diyetisyenler Derneği Yayın: 4, Ankara
- Baysal A, (1995), "Genel Beslenme" , 9. Basım, Hatipoğlu Yayınları, Ankara,

- Becker W. (1999). Dietary guidelines and patterns of food and nutrient intake in Sweden. British Journal of Nutrition (1999), 81:S113-S117 Cambridge University Press
- Beyaz Belge (2000). White Paper on Food Safety. Commission of The European Communities. Brussels, 12 January 2000 COM (1999) 719
- Biloukha OO, Utermohlen V. (2001). Healthy eating in Ukraine: attitudes, barriers and information sources. Public Health Nutr. 4 (2):207-215.
- Barrios EX, Costell E (2004). Review: Use of Methods of Research into Consumers' Opinions and Attitudes in Food Research. *Food Sci Tech Int* 2004; 10(6):359-371
- Boyacıoğlu D.(2003). www.food.itu.edu.tr/fag.htm
- Carnerio FPL. (2005). Labeling Effecton Consumer Intention to Purchase for SoybeanOil. Food Quality and Preference Vol:16, p:275-82.
- Cemalcılar İ. (1996) Pazarlama, Kavramlar-Kararlar, Beta Yayıncılık, Yayın No: 422, İstanbul, 346 s.
- Chan C, Patch C, Williams P.(2005). "Australian Consumers are Skeptical about But Influenced by Claims About Fat on Food Labels" European Journal of Nutrition Vol.59, p:148-151
- Cilla I, Martinez L, Guerrero L, Guàrdia MD, Arnau J, Altarriba J, Roncalés P(2006). Consumer Beliefs and Attitudes Towards Dry-cured Ham and Protected Designation of Origin Teruel Ham in Two Spanish Regions Differing in Product Knowledge. *Food Sci Tech Int* 2006; 12(3):229-240
- Çelik Ş, Ünver B (1993). Tüketicilerin Eğitim Sosyo-Ekonomik Düzey ve Çalışma Durumlarına Göre Gıda Kontrolü Konusundaki Bilgileri; Gıda 18, (3): 215-220
- Çelik V, Balık DT (2007). Genetiği Değiştirilmiş Organizmalar (GDO). Erciyes Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi 23 (1-2) 13 - 23 (2007)
- Çelik Y, Karlı B, Bilgi A, Çelik S (2005). Şanlıurfa İli Kentsel Alanda Tüketicilerin Süt Tüketim Düzeyleri Ve Süt Tüketim alışkanlıkları. Tarım Ekonomisi Dergisi; 11(1) : 5-12
- Çınar R, Özer S. (1999). "Gıda Ürünlerinde Etiketleme Üniversite Örgencilerinin Tutumları Üzerine Bir Arastırma", Pazarlama Dünyası, Mart-Nisan, Yıl 13, Sayı 74: 13-17.
- Çoksöyler N, Dizdar G, Korkut H, Ataman P, Çepni J. (2007). Türkiye Gıda Denetim Sistemi ve Tüketici Hakları, www.zmo.org.tr/etkinlikler/6tk05/052makalenaficoksoyler.pdf
- Dalgıç AC, Belibağlı KB (2006). Gıda Güvenliği ve Kalite Yönetim Sistemleri Entegrasyonu:ISO 22000:2005 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi ve ISO 9000:2000 Kalite Yönetim Sistemi Uygulamaları.Türkiye 9. Gıda Kongresi, 24-26 Mayıs, Bolu.
- Damarlı E, Varlık C, Pala M. (1992). Hazır Yemek Teknolojisinde Su Ürünlerinin Yeri. Su Ürünleri Avlama ve İşleme Teknolojisi Semineri Tebliğleri, İstanbul Beyoğlu Rotary Kulübü, İstanbul; 140 s.
- De Wijn JF, Weits J. (1971). *Steensma's Voedingsleer*, Scheltema en Holkema, Amsterdam, The Netherlands.
- Demirci M, Yılmaz İ.(1996). Tavuk Eti ve Genel Özellikleri. Gıda Sanayii, Sayı:43:24-26.
- Demirci M.(2005). Beslenme,Onur grafik, İstanbul
- Demirel Y, Yoldaş MA. (2005). Yeni Ekonomide Tüketici Satın Alma Davranışlarını Etkileyen Faktörler. Pazarlama Dünyası Dergisi. 3:60-64
- Dölekoğlu CÖ (2002). Tüketicilerin İşlenmiş Gıda Ürünlerinde Kalite Tercihleri, Sağlık Riskine Karşı Tutumları ve Besin Bileşimi Konusunda Bilgi Düzeyleri (Adana Örneği). Ç.Ü. Fen Bilimleri Enstitüsü Tarım Ekonomisi ABD, Doktora Tezi, Adana.
- Dölekoğlu CÖ (2003). Gıdalarda Kalite Güvenlik Sistemleri, Tarımsal Ekonomi Araştırma Enstitüsü, Sayı:3
- DPT (2001). Ulusal Gıda ve Beslenme Stratejisi Çalışma Grubu Raporu, Ankara. 87.s.
- Eilers JR. (1990). New Foods Provide New Food Safety Challanges. Food Processing, 6, 104-108.
- Engel JF, Blackwell R, Miniard PW. (1995). Consumer Behavior. The Dryden Press, USA.
- Etiler N. (2001). Gıda Hijyeni. Sağlık ve Toplum Dergisi, 3:6-12.
- FAO/WHO (1992). "World Declaration and Plan of Action for Nutrition.". International Conference on Nutrition, Rome. (ICN/92/2).
- FAO 2008. <http://faostat.fao.org/site/610/DesktopDefault.aspx?PageID=610#ancor>

- Foker OD, Ward RW. (1993). Commodity Advertising: The Economics and Mecerusement of Generic Programs. Lexington Books, Maxwell Macmillan International, New York.
- Food Marketing Institute (1991). Trends-Consumer Attitudes & the Supermarket. Food Marketing Institute, Washington, DC
- Gıda Hattı Dergisi (2007).http://www.gidahatti.com/index.php?option=com_content&task=view&id=1980&Itemid=71
- Göğüş AK, Kolsarıcı N. (1992). Su Ürünleri Teknolojisi. Ankara Ziraat Fakültesi Yayınları. 1243. Ders Kitabı 358.
- Gökalp F. (2007). Gıda Ürünleri Satın Alma Davranışında Ambalajın Rolü. Ege Akademik Bakış, 7(1) 79-97
- Greene W. (1997). Econometric Analysis, 3rd ed., New Jersey: Prentice-Hall, 1997, s. 886-887.
- Grigg D. (1994). Income, industrialization and food consumption. *Tijdschriftvoor Economische en Sociale Geografie*, 85: 3-14.
- Grunert KG, Valli C. (2001). Designer-made meat and dairy products: consumer-led product development. *Livestock Production Science* 72: 83-98.
- Gujarati ND. (1999). Temel Ekonometri, Çeviren: Şenesen, Ü., Şenesen, G.G., Literatür yayıncılık, İstanbul. 849 s.
- Guthrie J, Fox J, Cleveland L, Welsh S. (1995). Who uses nutrition labeling and What effects does label use have on diet quality? *Journal of Nutrition Education*, 27(4) 163-172
- Güder G. (2006). Avrupa Birliği Gıda Güvenliği Politikası ve Üyelik Sürecinde Türkiye'ye Yansımaları. Devlet Planlama Teşkilatı Yayın No: 2696, Ankara
- Gül A, Akbay AÖ, Dölekoğlu CÖ, Özel R, Akbay C. (2003). Adana İli Kentsel Alanda Ailelerin Ev Dışı Gıda Tüketimlerinin Belirlenmesi. TEAE Yayın No:95
- Gümüş T, Yılmaz İ. (2006) "Mikotoksinlerin Sağlık Üzerine Etkileri" Türkiye 9. Gıda Kongresi 24-26 Mayıs, Bolu, 293-296
- Günaydın G. (2004). GDO: Ne'dir O?, *Popüler Bilim*, 130, 32-36,
- Gündüz M. (2002). Tarımda; Güvenli, Kaliteli, Çevreye Duyarlı, Sosyal Sorumluluk Taşıyan Küresel Adil Ticarete Doğru, İGEME'den bakış, Tarım ve Gıda Özel Sayısı, Yıl 6 Ocak-Nisan, Sayı: 20, Ankara.
- Hair JF, Anderson RE, Tahtam RL, Black WC. (1998). Multivariate Data Analysis, Prentice Hall, New Jersey.
- Hanta B. (1994). Adana İli Kentsel Alanda Hayvansal Gıda Tüketim Yapısı, Ç.Ü. Fen Bilimleri Enstitüsü, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Yayın Kod: 777, Adana
- Hayes PR. (1992). Food Microbiology and Hygiene.2nd. Ed. Elsevier Science Publishers Ltd. London. 516p.
- Hiemstra SJ, Kim WG. (1994). Factors Affecting Expenditures For Food Away From Home: By Type of Eating Place and Meal Occasion. International Association of Agricultural Economists, Harere, Zimbabwe.
- Huang C, Raunekar R. (1985). Effect of Consigned Income on Food Expenditures, *Canadian Journal of Agricultural Economics*, No:33, S. 315-329.
- Hunt MA(1998). Alternative methods of communicating with the consumer. Paper presented at the AgraEurope Conference, Food Labeling in Europe, The need for a new approach, Brussels.
- Ivens WPMF, Dankert G, Van der Eng PJ, Faber DC, Van Keulen H, Klaver W, Lovenstein HM, Makken F, Rabbinge R, Schoffelen EPLM (1992), *World Food Production*, Open University, Heerlen, The Netherlands.
- İnan İH, Göngör H. (1992). Marmara Bölgesinde Hibrit Ayçiçeği Tohumluğu Pazar Araştırması. Trakya Üniversitesi Tekirdağ Ziraat Fakültesi Tarım Ekonomisi Bölümü, Sayfa: 5.
- İşyar Y (1994), Ekonometrik Modeller, Uludağ Üniversitesi Basım Evi, Bursa. s.258
- Joseph F, Hair JR, Rolph EA, Ronald LT, William CB (1992). Multivariate Data Analysis. Macmillan Publishing Company, a division of Macmillan, Inc. Third Edition. New York, U.S.A.
- Kalaycı Ş, ve ark. (2005). "SPSS Uygulamalı Çok Değişkenli İstatistik Teknikleri", 1. Baskı, Ankara.
- Kaptan S. (1993). Bilimsel Araştırma ve İstatistik Teknikleri. Tekışık Web Ofset Tesisleri, Ankara.
- Karagözlü C, Kavas G. (1998). Türkiye süt Endüstrisinde Sokak Sütçülüğü Sorunu. Bülten. TMMOB Ziraat Mühendisleri Odası, İzmir Şubesi, Temmuz- Ağustos 1998, İzmir.

- Karasar N (1991). *Bilimsel Araştırma Yöntemi*. Ankara.
- Kavas A (1991). Tüketici Eğitiminin Önemi. *Verimlilik Dergisi*. Milli Produktivite
- Kearney M, Kearney JM, Dunne A, Gibney MJ. (1999). Sociodemographic determinants of perceived influences on food choice in a nationally representative sample of Irish adults. *Public Health Nutr.* 3 (2):219-226.
- Kesen N. (2007). Avrupa Birliği Gıda güvenliğini nasıl sağlıyor. *Periskop*
- Kılıç Ö. (1993). Tüketicinin Tatmini ve Şikayet Davranışı: Dayanıklı Tüketim Mamüllerinde Tüketicinin Şikayet Davranışının Araştırılması, *Pazarlama Dünyası*, Sayı:41, İstanbul.
- Kıyak S. (2004). Genetik Olarak Değiştirilmiş Gıdalar, *Cartagena Biyogüvenlik Protokolü ve Türkiye’de Durum* (1), *Çevreye Genç Bakış*, 4, 14-22
- Kim SY, Nayga R, Capps O.(2001). Food Label Use, Self-Selectivity, and Diet Quality. *Journal of Consumer Affairs*, Vol:35, p:346-363.
- Kleinbaum DG, Kupper LL, Muller KE, Nizam A. (1998). *Applied Regression Analysis and Other Multivariable Methods*. ISBN:0-534-209106, Duxbury Press, London.
- Knight PG. Jackson, JC. Bain, B. Eldemire-Sheraer, D. (2003). Household food safety awareness of selected urban consumers in Jamaica. *International Journal of Food Sciences and Nutrition.* 54(4) 309-320.
- Koç A (1997). Domates Salçası Talebinin Kalitatif Analizi: Adana’da Yatay Kesit Çalışması Sonuçları, *Ç.Ü. Ziraat Fakültesi Dergisi*, Adana. S. 181-191
- Korel F, Orman F. (2005). Gıda Işınlanması, Uygulamaları ve Tüketicinin Işınlanmış Gıdaya Bakış Açısı, *Hr.Ü.Z.F.Dergisi*, 9(2):19-27
- Kortbech OR. (2000). “Export Opportunities of Organic Food From Developing Countries”. (www.ifoam.org/orgagri/worldorganics-2000-conference.html).
- Kotler P. (2001). *Marketing Management, The Millennium Edition*, Prenticehall, India
- Köster EP. (1989). *Sensory Analysis and Consumer Research in Product Development, ActoHorticulturae (Workshop on Measuring Consumer Perception of Internal Product Quality)* N:259, Netherlands. s.20-25.
- Kramer J, Scott WG. (2004). Food Safety Knowledge and Practices in Ready- to Eat Food Establishments. *International Journal of Environmental Health Research* 14 (5), 343-350.
- Kuiper HA, ve ark. (2004). Concluding Remarks, *Food and Chemical Toxicology*, 42, 1195-1202,.
- Kutbay YŞ. (2001). Besin zehirlenmesi, Güncel sağlık konuları, *Acı Badem Hastanesi Home Page*.
- Leistner L. (1994). *Food Design by Hurdle Technology and HACCP*. Adalbert Raps Foundation. Kulmbach/ Germany. 62p.
- Liefeld JP. (1983). *Nutrition labelling and consumer behaviour: A review of the evidence*. Ottawa: Health Canada, Health Protection Branch Bureau of Nutritional Sciences.
- Lund P, Derry B. (1985). Household Food Consumption ; The Influence of Households Characteristics, *Journal of Agricultural Economics*, Vol: 36, No: 1, S. 41-58
- Luning PA, Devlieghere F, Verhe R. (2006). *Safety in agri-food chain*. Wageningen Academic Publishers.
- Madran C. (1999). Türk Tüketicisinin Tüketim Davranışları ve Türkiye’de Dondurulmuş Gıda Pazarında Tüketici Davranışları Üzerine Bir Çalışma, *Ulusal Pazarlama Kongresi 21. Yüzyıl Eşiğinde Ulusal Pazarlama*, 18-20 Kasım 1999 Antakya, Aydoğdu Yayın, s. 312-328.
- Malhotra NK (1994). *Marketing Research: An Applied Orientation*, Prentice Hall Inc., International Editions
- Malhotra Y. (1993). Controlling copyright infringements of intellectual property: the case of computer software- Part Two. *Journal of Systems Management*, 45 (7), 12-19.
- Mescon MH, Thill JV, Bovee CL. (1999). *Business Today*. 19th Ed., Prentice Hall.
- Minor LJ (1983). *Sanitation, Safety & Environmental Standards*. The L.J. Minor Food Service Standards Series. Vol: 2. Avi Publ. Company Inc. Westport, Connecticut, 245p.
- Morrison J, Hye-Shin K, Jong-Youn R, Chris H. (2004). Consumer Knowledge of Bottled Water and Product Label Preferences” *Consumer Interest Annual*, Vol:50,p.46-47.
- Mucuk İ. (1997). *Pazarlama İlkeleri*, İstanbul.
- Mullen K, Williams R, Hunt K. (2000). Irish, descent religion and food consumption in the west of Scotland. *Appetite*, 34; 47-54

- Nakip M (2003). Pazarlama Araştırmaları Teknikler ve (SPSS Destekli) Uygulamalar, Seçkin Yayıncılık, 1. Baskı, Ankara.
- Nayga RM. (1996). “Determinants of Consumers’ Use of Nutritional Information on Food Packages” Journal of Agricultural Application Economics, Vol:28, p:303-312
- Nayga RM. (2001). Consumer Use of Nutritional Labels: Endogenous Health Knowledge and Sample Selection Effects. 71st EAAE Seminar, The Food Consumer in The Early 21st Century, 19-21 April 2001, Zaragoza, Spain.
- Nielsen ZAC (1998). Türkiye’de Tüketim ve Alışveriş Göstergeleri. Ticari Rapor, İstanbul.
- Norusis JM. (1988). SPSS/PC + Advanced Statistics V2.0 for the IBM PC/XT/AT and PC/2.SPSS Inc. Chicago, Illinois, U.S.A.
- Nursal B. (1995). Ticari Dondurulan Bazı Sebzelerin C Vitamini İçerikli ve Değişik Pişirme Araçlarının C Vitamini Değerine Etkisi. Hacettepe Üniverstesi, Sağlık Bilimleri Enstitüsü Yüksek Lisans Tezi
- Oğan H. (1996). Gıda, İnsan Sağlığı ile İlgili Yasalar. İstanbul.944 s.
- Okumuş BA, Bulduk S (2003). “Tüketicilerin Süpermarketlerdeki Alışveriş Alışkanlıkları ve Ürün seçimini etkileyen Etmenler”, Dokuz Eylül Üni. Sosyal Bilimler Enst. Dergisi, 5(4), s. 70-83.
- Oraman Y, Azabağaoğlu Ö. (2001). Consumer Milk and Yoghurt Products Purchase Behaviour in Turkey and Determination of Attitudes Towards Brands with Cluster Analysis, 71st EAAE SEminar, The Food Consumer in The Early 21st Century, 19-21 April 2001, Zaragoza, Spain.
- Oraman Y. (1998). Marmara Bölgesi’nde Faaliyette Bulunan Çeşitli Gıda Sanayi Kuruluşlarında Toplam Kalite Yönetimi Uygulamaları İle Performans Ölçme ve Değerlendirme Sistemleri Analizi, Trakya Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Yayınlanmamış Doktora Tezi, Tekirdağ.
- Önce G. (1988). Kalite Fonksiyonu ve Pazarlamada Rolü. Pazarlama Dünyası, Sayı:11, İstanbul, 24-25.
- Özcan G. (1995). Gıda İşletmelerinde ISO 9000. “III. Milli Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu Kitabı-Yoğurt”, Milli Produktivite Merkezi Yayınları, No:548. Mert Matbaası, Ankara.
- Özdamar K. (1999). Paket Programlar ile İstatistiksel Veri Analizi.(2.Baskı). Kaan Kitabevi, Eskişehir.
- Özdamar K. (2004). Paket Programlar ile İstatistiksel Veri Analizi, Kaan Kitabevi, Genişletilmiş 5. Baskı,
- Özer H. (2004). Nitel Değişkenli Ekonometrik Modeller: Teori ve Bir Uygulama, Nobel Yayın Dağıtım, Ankara.
- Özgül E, Aksulu İ. (2006). Ambalajlı Gıda Ürünlerinde Tüketicilerin Etiket Duyarlılığındaki Değişimler. Ekonomi, İşletme, Uluslararası İlişkiler ve Siyaset Bilimleri Dergisi, Cilt 6, sayı 1, Ocak.
- Özkan B, ve Ark., (1999). “Antalya İli Kentsel Alanda Tüketicilerin Gıda Perakendeci Seçimi ve Satın Alma Davranışları”, T.C. Akdeniz Üniversitesi Ziraat Fakültesi Tarım Ekonomisi Bölümü, Antalya.
- Pala M, Saygı YB. (1987). Catering Uygulamaları; Kalite, Risk ve Gelecek Perspektifi; Gıda . Yıl. 12 Sayı 1 s.3-11.
- Paulus K. (1977). Ready to serve Foods. Definitions, application, Quality Requirements in “How Readyare ready to serve Foods” s.6-14 S. Karger Basel, München, Paris, London, New York, Sydney.
- Pekcan G, Karağaoğlu N. (2000). State of Nutrition in Turkey. Nutrition and Health.:14:41-52.
- Pekcan G. (1998).Türkiye’de Beslenme Durumu. 5. Uluslararası Spor Bilimleri Kongresi Bildiri Özetleri. Ankara, 5-7 Kasım 51-53.
- Pekcan G. (2001). Vitamin ve Mineral Yetersizliklerinin Önlenmesinde Besin Desteği. I Ulusal Ana-Çocuk Sağlığı Kongresi. 29-31 Mart, Kongre Kitabı. Ankara, 225,
- Pett MA, Lackey NR, Sullivan JJ. (2003). Making Sense of Factor Analysis 1. Basım Sage Publications.
- Pindyck RS, Rubinfeld DL (1991). Econometric Models and Economic Forecasts, 3rd Ed., McGraw-Hill, Inc., New York.

- Rothery B. (1993). Definition of ISO 9000. Quality Manual-Manufacturing, Quality Manual Series-Chapter 3. 2nd. Ed. Gower Pres.UK. P:19-24.
- Rozin P, ve ark., (1986). Psychological Factors Influencing Food Choice. (Editör: C. Ritson ve ark.) The Food Consumer, Jonh Wiley and Sons Ltd., Great Britain, S: 85-88.
- Sayın C (2002). Avrupa Birliği'nde Organik Tarıma Yönelik Politikalar. Akdeniz Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, 15(2),31-38
- Senauer B. (1990). Major Consumer Trends Affecting The US Food System, Journal of agricultural Economics, Vol: 41, No: 3, S. 423-430.
- Sharma S. (1996). Applied Multivariate Techniques, John Wiley& Sons Inc"., New York.
- Smith D, Riethmuller P. (2000). Consumer concerns about food Safety in Australia and Japan. *British Food Journal*, 102(11): 838-555.
- Stauffer J. (1988). Quality assurance of food Ingredients, processing and Distribution. Food & Nutrition Press,INC, USA
- Sullivan AD. (2003). Determining how low-income food shoppers perceive, understand, and use Food. *Can J Diet Prac Res.* 64:25-27.
- Şanlıer N, Şeren S. (2005). "Tüketicilerin Besin Satın Alma Bilinçlerinin Değerlendirilmesi", Üçüncü Sektör Kooperatifçilik, Sayı: 149, Temmuz-Ağustos-Eylül.
- Şimşek O, Çetin C, Bilgin B. (2005). İstanbul İlinde İçme Sütü Tüketim Alışkanlıkları ve Bu Alışkanlıkları Etkileyen Faktörlerin Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma. *Tekirdağ Ziraat Fakültesi Dergisi / Journal of Tekirdag Agricultural Faculty*, 2(1)
- TDD (1993). Türkiye Diyetisyenler Derneği-. Hızlı Hazır Yemek Sistemi(Fast Food). Hizmet içi Eğitim Semineri, 17-18 Kasım, Ankara.
- Thomas RL. (2000), Modern Econometrics: An Introduction, Addison-Wesley, New York.
- TKB, 2000. Ege Bölgesi Örtüaltı Sebzelede Entegre Mücadele Çalışmaları, Bornova Zirai Mücadele Araştırma Enstitüsü, Sonuç Raporu, No:BS/96/04/08/102, İzmir.
- Topal Ş. (1996). Gıda Güvenliği ve Kalite Yönetim Sistemleri, TUBİTAK-Marmara Araştırma Merkezi, Gebze, İstanbul.225 s.
- Toprak İ, Şentürk Ş, Yüksel B, Özer H, Bakır B, Bideci AE. (2003). Toplumun Beslenmede Bilinçlendirilmesi Saha Personeli İçin Toplum Beslenmesi Programı Eğitim Materyali. T.C. Sağlık Bakanlığı Temel Sağlık Hizmetleri Genel Müdürlüğü
- Topuzoğlu A, Hıdıroğlu S, Ay P, Önsüz F, İkişık H. (2007). Tüketicilerin Gıda Ürünleri ile İlgili Bilgi Düzeyleri ve Sağlık Risklerine Karşı Tutumları. *TSK Koruyucu Hekimlik Bülteni*, 2007: 6 (4) 253-258
- Tzimitra- Kalogianni I (1996). Consumer Attitudes To Frozen Meat. *MEDİT*, Vol: 7, No:3, S. 34-37.
- Ulusoy S. (1994). "Türkiyede'ki Dondurulmuş Meyve-Sebze Endüstrisi", *Gıda sanayi Dergisi*, 34: 22-25,
- Us A. (2000). Çevre Yönetim Sistemi ve ISO 14000, Standart Dergisi, Türk Standartları Enstitüsü (TSE), Ankara.
- Ward RW (1992). The Beef Checkoff: It's Economic Impact and Producer Benefits, Institue of Food and Agricultural Sciences University of Florida and Beef Promotion and Research Board National Cattlemen's Association, USA.
- Yaman M, Özgen L (2007). Üniversite Öğrencilerinin Yurtlarındaki Besin Hijyeni Yaklaşımları ve Besin Hazırlama Uygulamaları. *Gazi Üniversitesi Endüstriyel Sanatlar Eğitim Fakültesi Dergisi Sayı:20, s.28-38*
- Yeşil Belge (1997). The General Principles of Food Law in the European Union COM(97)176 30 April 1997.
- Yılmaz E, Yılmaz İ, Uran H. (2007). Gıda Maddeleri tüketiminde Medyanın rolü: Tekirdağ İli örneği. *Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi*, 3; 9-14
- Yılmaz H (2001). Deli Dana Hastalığı Hayvansal Ürünler ve İnsan Sağlığı. *Cine Tarım Dergisi*, Adana
- Yılmaz İ, Güner GK (2006). Tavuk eti ürünleri. *Hasad Gıda Temmuz 2006*, Yıl:22 Sayı:254 Sayfa: 12-17
- Yılmaz İ, Yetim H, Ockerman HW (2002). The Effect of Different Cooking Procedures on Microbiological and Chemical Quality Characteristics of Tekirdag Meatball. *Nahrung* 46(4)276-278

- Yılmaz İ, Yılmaz E, Demirci M. (2004). Tekirdağ İl Merkezinde Et Tüketim Alışkanlıkları ve Tüketim Miktarının Belirlenmesi. Türkiye 8 Gıda Kongresi, Bildiri özetleri Kitabı, 80
- Yılmaz İ. (2003). Gıdaların Işınlanması, Biyotek, Biyoteknoloji Sektör Dergisi. Sayı:12,33-35.
- Yüksel H (2001). Rekabet Avantajı Kazanmada ISO 14000 Çevre yönetim Standartlarının Rolü. KALDER Form Temmuz-Ağustos-Eylül, İstanbul.

TEŞEKKÜR

Akademik yaşamımda beni destekleyen, bana güç veren ve inanan, akademik hayattaki duruşunu örnek aldığım, çok saygı duyduğum ve sevdiğim bölüm başkanım Sayın Prof.Dr. İ. Hakkı İNAN'a, çok değerli bilgileri, görüşleri, ilgisi ile beni motive eden istatistik konusunda yolumu aydınlatan Sayın Yrd.Doç.Dr.Yasemin ORAMAN'a teşekkürü bir borç bilirim.

Yrd.Doç.Dr. Ömer AZABAĞAOĞLU ve Yrd.Doç.Dr Gökhan UNAKITAN'a analizler konusundaki yardımlarından dolayı çok teşekkür ederim.

Anket formlarının yanıtlanmasında ve gerekli verilerin toplanmasında tüm emeği geçenlere teşekkür ederim.

Beni var eden ve yürekten destekleyen, evlatları olmaktan gurur duyduğum ve örnek aldığım annem, babam ve kardeşlerime ihtiyaç duyduğum her anda yanımda oldukları için çok teşekkür ederim.

Araştırmanın her aşamasında büyük desteğini gördüğüm sevgili eşim Yrd.Doç.Dr. İsmail YILMAZ'a sonsuz teşekkür ederim.

ÖZGEÇMİŞ

Tekirdağ'ın Malkara ilçesi Çavuşköy'de doğdum. İlkokulu Çavuşköy' de ortaokul ve lise tahsilimi Malkara'da tamamladım.

Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Ev Ekonomisi Bölümünü 1990 yılında kazandım. 1994 yılında mezun oldum. Aynı yıl Trakya Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Tekirdağ Ziraat Fakültesi Tarım Ekonomisi Anabilim dalında yüksek lisansa başladım. Aynı bölüme 1996 yılında araştırma görevlisi olarak atandım. “Tekirdağ İli Malkara İlçesi Köylerinde Trakya Birlik'in Tarımsal Yayım Hizmetlerinin Değerlendirilmesi” konusuyla yüksek lisans programını 1997 yılında bitirdim.

Evli ve bir çocuk annesiyim.

Gıda Güvenliğine Yönelik Tüketici Anket Formu

Anket No:

Cinsiyet 1) Bayan 2) Erkek
İli: 1) Tekirdağ 2) Edirne 3) Kırklareli Köyü:

1-Ailenizde gıda alışverişini genellikle kimler yapıyor?
 1[] Anne 2[] Baba 3[] Yetişkin çocuklar 4[] Anne-Baba birlikte 5[] Diğer

2- Hangi sütü tercih ediyorsunuz? 1[] Açık süt 2[] Pastörize 3[] Sterilize

3-Açık süt tüketme sebebiniz? 1) Daha ucuz 2) Katkı maddesi yok 3) İçimi hoş 4) Kendi ürünümüz 5) Hepsi

4- Ambalajlı süt tüketme sebebiniz? 1) Daha sağlıklı 2) Su katkısız 3) Homojen 4) İçimi hoş 5) Muhafazası kolay 6) Hepsi

5a. Ailenizdeki bireylerden herhangi biri yediği gıdadan zehirlendi mi? 1[] Hayır 2[] Evet ise ;

5b. 1) Son kullanma tarihi geçmiş 2) İşlenmemiş et ürünü 3) Hazır yiyecek 4) Süt ve süt ürünleri 5) Taze meyve sebze
 6) Diğer

5c. Belirtileri neydi? 1) Bulantı 2) Kusma 3) Ateş 4) İshal 5) Grip

6a. Gıda ürünlerinin kalitesini, sağlığa zararlı olup olmadığını denetleyen kurum ve kuruluşları biliyor musunuz? 1[] Evet
 2[] Hayır 6b. Cevap evet ise bildiğiniz kuruluşların adını yazınız:.....

7. Aldığınız gıda ürünün güvenli olup olmadığı konusunda sizin en inandırıcı olduğuna inandığınız bilgi kaynağı hangileridir?
 1) Etiket Bilgileri 2) Kendi Görüşüm 3) Arkadaşlar 4) Firma imajı 5) Gıda güvenliğinden sorumlu devlet kurumları 6) Televizyon/Radyo 7) Gıda Uzmanları 8) Satıcı (Kasap/ Süpermarket/bakkal.....) 9) TSE belgesi 10) Diğer.....

8-Aşağıdaki hazır yiyeceklerden hangilerini kullanıyorsunuz?

Yiyecekler	Evet	Hayır
Hazır çorba		
Dondurulmuş gıda		
Konserve		
Puding		
Hazır kek pasta		
Diğer (belirtiniz)		

9- Hazır yiyecekler üzerindeki pişirme ve hazırlama tariflerine uyar mısınız? 1[] Evet 2[] Hayır

10- Aşağıdaki yiyecekleri satın alırken nelere dikkat edersiniz önem skalasından bir puan veriniz?

Hiç önemli değil	Az önemli	Fikrim yok	Önemli	Oldukça önemli
1[]	2[]	3[]	4[]	5[]

Yiyecekler	1) Üretim ve son kullanma Tarihi	2) TSE damgası	3) Fiyat	4) Marka	5) Tazelik	6) Renk	7) Ambalajı	8) Tat ve lezzet	9) Görünüm	10) Üretim yeri	11) Dikkat etmez	12) Tüketmez	13) Diğer
a) Hazır işlenmiş gıda ürünleri													
b) Dondurulmuş gıdalar													
c) Meyve ve sebzeler													
d) Yumurta													
e) Süt ve süt ürünleri													
f) Et ve et ürünleri													
g) Tavuk ve tavuk eti ürünleri													
h) Balık ve balık ürünleri													
İ) Şeker ve şekerli mamüller													
g) Baklagiller													

11- Gıda maddesi satın alırken etkilendiğiniz üç özelliği önem sırasına göre belirtiniz.

Arkadaş, komşu ve iş çevresi	
Gazete dergi reklâmları	
TV reklâmları	
Duvar afişleri, el broşürleri	
Radyo reklâmları	
Promosyonlu satışlar	
Diğer	

12- Sıze bir insanın günlük olarak alması gereken kalori miktarı ne kadardır?

1. Bayanlar için 2000-2500 kalori – Erkekler için 3000-3500 kalori 2. Bayanlar için 3000-3500 kalori – Erkekler için 2000-2500 kalori
3. Bayan ve erkek her ikisi için de 4000-4500 kalori 4. Bu konuda bilgim yok

13- Genetik değişikliğe uğramış (GDO'lu) ürünleri tehlikeli görüyor musunuz? Görüyorsanız neden? 1[] Hayır 2[] Evet ise ;

- 1[] Kansere neden olabileceği için
2[] Hormonları düzensizleştirir
3[] Bizimde genlerimize zarar verebilir
4[] Çevreye çok zarar verirler
5[] Diğer(açıklayınız).....

14- Organik gıda ürünleri hakkında bir bilginiz var mı? 1[] Hayır 2[] Evet ise ;

- 1[] Hiçbir kimyasal ve pestisit kullanılmadan yetiştirilen ürünler
2[] Hidroponik (Toprağı zengin besin çözeltileriyle destekleyerek ürün yetiştirme)
3[] Genetik olarak değişikliğe uğramış ürünler (GDO)
4[] Sağlığa zarar vermeyecek ürün
5[] Hormonsuz ürün
6[] Diğer(tanımlayınız)

15- Gıda katkı maddeleri konusunda bir bilginiz var mı? 1[] Evet 2[] Hayır

16- Gıda güvenliği hakkında bir bilginiz var mı? 1[] Evet 2[] Hayır

17- Gıda güvenliğinin tam olarak sağlandığı ürünleri için fazladan ne kadar para ödemeyi kabul edersiniz?

- 1) Hiç 2) %5-10 3) %11-20 4) %21-%50 5) %50'nin üzerinde

18- Aşağıdaki gıda ürünlerini gıda güvenliği açısından değerlendiriniz.

	Hiç güvenli bulmuyorum	Güvenli bulmuyorum	Fikrim yok	Güvenli buluyorum	Tamamen güvenli buluyorum
Süpermarketlerde satılan gıdalar	1[]	2[]	3[]	4[]	5[]
Şişe suları	1[]	2[]	3[]	4[]	5[]
Meyve ve sebzeler	1[]	2[]	3[]	4[]	5[]
Yumurta	1[]	2[]	3[]	4[]	5[]
Süt ve süt ürünleri	1[]	2[]	3[]	4[]	5[]
Et ve et ürünleri	1[]	2[]	3[]	4[]	5[]
Tavuk ve tavuk eti ürünleri	1[]	2[]	3[]	4[]	5[]
Balık ve balık ürünleri	1[]	2[]	3[]	4[]	5[]

19- Sıze aşağıdakilerden hangi/ hangileri gıda güvenliği açısından sizi endişelendirir.

	Hiç endişelendirmez	Endişelendirmez	Fikrim yok	Endişelendirir	Oldukça endişelendirir
Gıda Katkı Maddeleri koruyucu içermesi	1[]	2[]	3[]	4[]	5[]
Bakterial bulaşmalar (Salmonella ve E. Coli vs)	1[]	2[]	3[]	4[]	5[]
Genleri ile oynanmış ürünler	1[]	2[]	3[]	4[]	5[]
Dondurarak Saklama	1[]	2[]	3[]	4[]	5[]
Işınlama	1[]	2[]	3[]	4[]	5[]
Deli dana ve kuş gribi hastalıkları	1[]	2[]	3[]	4[]	5[]
Yağ/ kolesterol	1[]	2[]	3[]	4[]	5[]
Bitki ve hayvanlardaki hormon antibiyotik ve kimyasal kalıntılar	1[]	2[]	3[]	4[]	5[]
Diğer (belirtiniz.....)	1[]	2[]	3[]	4[]	5[]

20-a.)Aşağıdaki gıda ürünlerinin tüketiminde son 3 yılda her hangi bir artış veya azalma oldu mu olduysa hangi tip ürünler?

Gıda ürünleri	Azalma oldu	Artma oldu	Değişmedi
Kırmızı et ve et ürünleri	1[]	2[]	3[]
Süt ve süt ürünleri	1[]	2[]	3[]
Tavuk ve tavuk eti ürünleri	1[]	2[]	3[]
Balık ürünleri	1[]	2[]	3[]
Meyve ve sebzeler	1[]	2[]	3[]
Yumurta	1[]	2[]	3[]

20.b)Azalma oldu ise neden:

Kırmızı et ve et ürünleri	Süt ve süt ürünleri	Tavuk ve tavuk eti ürünleri	Balık ürünleri	Meyve ve sebzeler	Yumurta
1[]Yağ/kolesterol	1[]Yağ/ kolesterol	1[]Yağ miktarı	1[]Kimyasal kontaminasyon	1[]Mikroorganizm yüküne	1[]Kolesterol içeriği
2[]Mikroorganizm varlığı	2[]Fiyat	2[]Mikroorganizm yükü	2[]Yağ miktarı	2[]Fiyat	2[]Yağ miktarı
3[] Fiyat	3[]Mikroorganizm	3[] Fiyat	3[]Mikroorganizm yükü	3[]Düşük kalite	3[]Mikroorganizm yükü
4]Tarımsal ilaç(pestisit) kalıntısı	4[]Antibiyotik kalıntıları	4[] hormon kalıntıları	4[]Fiyat	4[]Kimyasal ve pestisit kalıntıları	4[]Fiyat
5[]Antibiyotik kalıntısı		5[]antibiyotik kalıntıları	5[] Ağır metal kalıntısı (civa gibi)	5[]Genleri ile oynanmış ürünler	5[]Kuş gribi tehlikesi
6[]Hayvansal hastalıklar(deli dana, brusella vs)		6[]Kuş gribi tehlikesi		6[]Yüksek hormon endişesi	6[] Medyada çıkarımlar
7 [] Medyada çıkarımlar		7[] Medyada çıkarımlar			

21-Gıda alışverişlerinizi yaparken dikkat ettiğiniz kriterleri önem derecelerine göre değerlendiriniz.

	Hiç önemli değil	Az önemli	Fikrim yok	Önemli	Oldukça önemli
a.Kalite	1[]	2[]	3[]	4[]	5[]
b. Tazelik	1[]	2[]	3[]	4[]	5[]
c. Tadı ve lezzeti	1[]	2[]	3[]	4[]	5[]
d. Besin değeri	1[]	2[]	3[]	4[]	5[]
e.Gıda maddesinin içindekileri	1[]	2[]	3[]	4[]	5[]
f. Yağ içeriği	1[]	2[]	3[]	4[]	5[]
g. Fiyatı	1[]	2[]	3[]	4[]	5[]
h. Gıdanın çeşidi	1[]	2[]	3[]	4[]	5[]
i. Ana üretim şekli(Organik&GMO vs)	1[]	2[]	3[]	4[]	5[]
J. Gıda güvenliği	1[]	2[]	3[]	4[]	5[]
k.Gıdanın işlenmesi ve hijyeni	1[]	2[]	3[]	4[]	5[]
l. Marka ve firma ismi	1[]	2[]	3[]	4[]	5[]
m. Üretim ve son kullanma tarihleri	1[]	2[]	3[]	4[]	5[]
n. Doğal katkısız ürün olması	1[]	2[]	3[]	4[]	5[]

22- Aşağıdaki ifadelere ne derece katıldığınızı belirtiniz.

Hiç katılmıyorum	Katılmıyorum	Fikrim yok	Katılıyorum	Tamamen katılıyorum
1[]	2[]	3[]	4[]	5[]

	İfadeler	1	2	3	4	5
1	Markalı ürünler her zaman kalitelidir.					
2	Bazı gıda ürünlerini satın alırken fiyatı benim için hiç önemli değil					
3	Son kullanım tarihi geçen gıda ürünlerini atarım					
4	Satın aldığım gıda ürününün mutlaka içeriğine bakarım					
5	Hormonlu olmayan gıda ürünleri için daha fazla para ödeyebilirim					
6	Satın aldığım gıda ürünlerinin etiket bilgilerini okurum					
7	Gıda ürünü satın alırken reklâmlardan etkilenirim					
8	Pahalı ürünler daha kalitelidir					
9	Bazı gıda ürünleri satın alırken ürünün fiyatı benim için hiç önemli değildir					
10	Katkı maddesi içermeyen besinler tüketmeye çalışıyorum					
11	Organik ve doğal ürünleri satın almaya özen gösteririm					
12	Alışverişlerimde mağazaların temizliğine ve düzenine dikkat ederim					
13	Alışverişlerimde ürünün çevreye zarar verip vermediğine bakmam					
14	Düzenli olarak üç öğün yemek yerim					
15	Ürünleri pişirirken veya saklarken ambalaj üzerindeki talimatlara uyarım					
16	Gıda katkı maddeleri sağlığı kötü etkiliyor					
17	Ürün kalitesi ve lezzet için katkı maddelerinin katılması gereklidir					
18	HACCP, ISO ve TSE belgeli ürünleri tercih ederim					

23- Aşağıdaki gıda ürünlerini daha çok nerden satın alıyorsunuz?

	Kasap	Süpermarket	Manav	Semt pazarı	Toptancı	Bakkal	Kendi ürünümüz	Seyyar satıcı	Diğer
Et ve Mamülleri									
*Kırmızı Et									
*Beyaz Et									
*Sucuk, salam vb.									
Meyve/Sebze									
Süt ve süt ürünleri									
*Süt									
*Yoğurt									
*Peynir,Çökelek vb.									
Unlu mamuller									
*Ekmek									
*Makarna,Bisküvi vb.									
Baklagiller ve tahıllar									
Dondurulmuş gıda, konserve									
Yumurta									

24-Ailenizdeki birey sayısı ve eğitim durumları hakkında bilgi verebilir misiniz?

a) Birey sayısı:..... b) Annenin eğitim durumu:.....

Yaş Grubu	Cinsiyet		Eğitim Durumu				
	Kadın	Erkek	Tahsilsiz	İlkokul	Orta	Lise	Yüksek
0-6							
7-14							
15-17							
18-64							
65+							

25-Ailede kaç kişi çalışıyor? Kadın () Erkek ()

26- Annenin statüsü a) Ev Kadını b) Ücretli bir işte çalışıyor c) Mevsimlik veya günlük işlerde çalışıyor

27- Ailenizin ortalama aylık geliri ne kadar? (YTL)

1) < 350 2) 351-500 3) 501-1.000 4) 1001-1500 5)1501-2000 6)2000>

28- Ailenizin toplam aylık gıda harcaması yaklaşık olarak ne kadardır? (YTL)

1) < 200 2) 201 - 400 4) 401 - 600 5)601 - 800 6) 800>

Anketimize katıldığını için teşekkürler