

PAPER DETAILS

TITLE: ISTANBUL'DA FAALİYET GÖSTEREN DÖRT VE BES YILDIZLI OTELLERİN MUTFAK
ÇALISANLARININ HIJYEN ALGILARI

AUTHORS: Ayhan Dagdeviren

PAGES: 89-110

ORIGINAL PDF URL: <https://dergipark.org.tr/tr/download/article-file/3643450>

Atıf/Citation:

Dağdeviren, A. (2024). İstanbul'da Faaliyet Gösteren Dört ve Beş Yıldızlı Otellerin Mutfak Çalışanlarının Hijyen Algıları. *Dokuz Eylül Üniversitesi İşletme Fakültesi Dergisi*, 25(1): 89-110.
<https://doi.org/10.24889/ife.1415672>

İSTANBUL'DA FAALİYET GÖSTEREN DÖRT VE BEŞ YILDIZLI OTELLERİN MUTFAK ÇALIŞANLARININ HİJYEN ALGILARI*

Ayhan DAĞDEVİREN**

ÖZ

Bu araştırmanın amacı, İstanbul'da faaliyet gösteren dört ve beş yıldızlı otellerin mutfak çalışanlarının hijyen algılarını belirlemek ve sosyodemografik özelliklerine göre hijyen algılarının istatistiki olarak anlamlı farklılık gösterip göstermediğini incelemektir. Bu kapsamda İstanbul'da faaliyet gösteren ikisi dört yıldızlı ve üçü beş yıldızlı olmak üzere toplam beş otelin 150 mutfak çalışanına 09-30 Haziran 2023 tarihleri arasında yüz yüze anket uygulanmıştır. Anketlerden elde edilen verilerin analiz edilmesinde istatistiksel paket programdan yararlanılmıştır. Ölçeğin güvenilirliğinin test edilmesinin ardından tanımlayıcı istatistiklerle sosyodemografik özelliklerin frekans ve yüzde değerleri ile ifadelerin Likert ölçeğine göre ortalamaları belirlenmiştir. İki bağımsız grup arasında farklılık olup olmadığı bağımsız örneklem t testi, ikiden fazla bağımsız grup arasında farklılık olup olmadığı ise bağımsız örneklem tek yönlü varyans analizi (tek yönlü ANOVA) ile incelenmiştir. Araştırma sonucunda otel mutfak çalışanlarının cinsiyetlerine göre kişisel hijyen, mutfak ve ekipman hijyeni ve genel hijyen algılarının, yaş gruplarına göre sadece kişisel hijyen algısının, eğitim durumlarına göre hijyen algılarının tümünün, iş tecrübelerine göre gıda hijyeni, kişisel hijyen ve genel hijyen algılarının istatistiki olarak anlamlı farklılık gösterdiği görülmüştür. Diğer taraftan araştırma sonucunda otel mutfak çalışanlarının medeni durumlarına göre hijyen algılarının hiçbirinin istatistiki olarak anlamlı farklılık göstermediği tespit edilmiştir. Odağında hijyen bulunan bu araştırma, İstanbul ilinde bulunan otelleri kapsamına alması ve Covid-19 pandemisini tecrübe edinen, müşteri memnuniyeti ve sadakati oluşturmada önemli bir görev üstlenen otel mutfak çalışanları üzerinde yapılması ile turizm literatürüne önemli bir katkı sunmaktadır.

Anahtar Kelimeler: Otel Mutfağı, Mutfak Çalışanları, Hijyen Algısı, İstanbul Otelleri.

JEL Sınıflandırması: L83, L84.

HYGIENE PERCEPTIONS OF KITCHEN EMPLOYEES OF FOUR AND FIVE STAR HOTELS OPERATING IN ISTANBUL

ABSTRACT

The aim of this research is to determine the hygiene perceptions of kitchen employees of four and five-star hotels operating in Istanbul and to examine whether hygiene perceptions show statistically significant differences according to their sociodemographic characteristics. In this context, a face-to-face questionnaire was administered to 150 kitchen employees of a total of five hotels operating in Istanbul, two four-star and three five-star hotels, between June 09-30, 2023. Statistical package program was used to analyze the data obtained from the questionnaires. After testing the reliability of the scale, the frequency and percentage values of sociodemographic characteristics and the means of the statements according to the Likert scale were determined with descriptive statistics. The difference between two independent groups was analyzed by independent samples t-test, and the difference between more than two independent groups was analyzed by independent samples one-way analysis of variance (one-way ANOVA). As a result of the research, it was seen that the perceptions of personal hygiene, kitchen and equipment hygiene and general hygiene of hotel kitchen employees according to their gender, only personal hygiene perception according to their age groups, all hygiene perceptions according to their educational status, food hygiene, personal hygiene and general hygiene perceptions according to their work experience showed statistically significant differences. On the other hand, as a result of the research, it was determined that none of the hygiene perceptions of hotel kitchen employees according to their marital status showed a statistically significant difference. This research, which focuses on hygiene, makes a significant contribution to the tourism literature by including hotels in Istanbul and being

* Bu çalışmanın Beşerî Bilimler Etik Standartlarına uygunluğu Çankırı Karatekin Üniversitesi Fen, Matematik ve Sosyal Bilimler Etik Kurulu tarafından değerlendirilmiş ve 16.04.2020 tarih ve 14 nolu toplantı ile onaylanmıştır.

** Doç. Dr., Çankırı Karatekin Üniversitesi, İlgaz Turizm ve Otelcilik Yüksekokulu, Turizm İşletmeciliği Bölümü, Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı, Çankırı, Türkiye. E-posta: ayhandagdeviren@karatekin.edu.tr, <https://orcid.org/0000-0003-0004-8007>

İstanbul'da Faaliyet Gösteren Dört ve Beş Yıldızlı Otellerin Mutfak Çalışanlarının Hijyen Algıları

conducted on hotel kitchen employees who have experienced the Covid-19 pandemic and have an important role in creating customer satisfaction and loyalty.

Keywords: Hotel Kitchen, Kitchen Employees, Hygiene Perception, Istanbul Hotels.

JEL Classification: L83, L84.

1. GİRİŞ

Yeterli miktarda güvenli ve besleyici gıdaya erişim, yaşamı sürdürmenin ve sağlığı geliştirmenin anahtarıdır. Zararlı bakteriler, virüsler, parazitler veya kimyasal maddeler içeren güvenli olmayan gıdalar, ishalden kansere kadar 200'den fazla hastalığa neden olmaktadır. Dünya çapında tahminen 600 milyon kişi (neredeyse 10 kişiden 1'i) kirlenmiş gıdaları yedikten sonra hastalanmaktadır. Bu durum, 420.000 ölüm ve 33 milyon sağlıklı yaşam yılı kaybı demektir. Gıda kaynaklı hastalık yükünün %40'ını ise 5 yaşın altındaki çocuklar taşımakta ve her yıl 125.000 kişi hayatını kaybetmektedir (Dünya Sağlık Örgütü, 2022). Avrupa Gıda Güvenliği Otoritesi (2023) verilerine göre Avrupa Birliği ülkelerinde 2022 yılında gıda kaynaklı toplam 5.763 salgın meydana gelmiştir ve bu, bir önceki yıla kıyasla salgınların %44 oranında arttığını göstermektedir. Hastalık Kontrol ve Önleme Merkezleri (2023) verileri ise gıda kaynaklı hastalıkların her yıl 6 Amerikalıdan 1'ini (veya yaklaşık 48 milyon kişiyi) etkileyerek 128.000 hastaneye yatış ve 3.000 ölümle sonuçlandığını ortaya koymaktadır.

Birçok farklı faktör, gıda kaynaklı enfeksiyonlara ve salgınlara neden olabilmektedir. Gıda kaynaklı hastalıklar için yüksek risk faktörleri; güvenli olmayan kaynaklardan gelen gıdalar, kötü kişisel hijyen, yetersiz pişirme, uygun olmayan bekletme süreleri ve sıcaklıklar ile çapraz bulaşmadır. Mutfak çalışanlarının gıda güvenliğine ilişkin bilgi eksikliği, gıda hazırlama sırasında gıda kaynaklı patojenlerin halka bulaşmasına yol açabilmektedir (DeBess, Pippert, Angulo ve Cieslak, 2009, s. 329; Pichler, Ziegler, Aldrian ve Allerberger, 2014, s. 33-34). Bunun yanında kentleşme ve tüketici alışkanlıklarındaki değişiklikler, halka açık yerlerde hazırlanan yiyecekleri satın alan ve yiyen insanların sayısını artırmıştır. Küreselleşme, daha geniş çeşitlilikte gıdalara yönelik artan tüketici talebini tetiklemiş, bu da giderek daha karmaşık ve daha uzun bir küresel gıda zincirine yol açmıştır. Ayrıca iklim değişikliğinin gıda güvenliğini etkileyeceği tahmin edilmektedir. Bu zorluklar, gıda güvenliğini sağlama konusunda gıda üreticilerine / çalışanlarına daha fazla sorumluluk yüklemektedir (Dünya Sağlık Örgütü, 2022).

Hijyen ve sanitasyon koşulları, konukların yiyecek ve içecek hizmeti veren işletmeleri tercih etmelerinde önemli bir etkiye sahiptir (Buyruk ve Şahin, 2002, s. 78). Şöyle ki yapılan araştırmalar, konukların yiyecek ve içecek hizmeti veren işletmeleri tercih ederken bu koşullara özellikle dikkat ettiklerini göstermektedir. Örneğin; Fatimah, Boo, Sambasivan ve Salleh'in (2011, s. 38) yaptığı araştırma sonuçları, gıda hijyeninin tüketicilerin bir yemek mekânını seçerken göz önünde bulundurdıkları ilk üç husustan biri olduğunu ortaya koymuştur. Bunun yanında Aksoydan (2007), akademik personel üzerinde yaptığı araştırma sonucunda personelin dışarıdaki yemek ünitelerini tercih etmelerinde başta temizlik olmak üzere restorani, yiyecekleri, yemek pişirme ve servis takımlarını, servis personelini, tuvaleti, lavaboyu ve mutfak içine alan hijyen koşullarının etkili olduğunu tespit etmiştir. Öyleyse yiyecek-içecek departmanlarında çalışanların hijyeni sağlama yolunda bilgili ve dikkatli olması bir gerekliliktir. Hijyeni sağlama yolunda üzerinde asıl durulması gereken konulardan birisi de yiyecek-içecek departmanlarında çalışanların hijyeni nasıl algıladıklarıdır (Buyruk ve Şahin, 2002, s. 78). Diğer taraftan hijyen ve gıda güvenliği, günümüzde oteller açısından en önemli konuların başında gelmektedir.

Gıdaların görüntüsü, lezzeti ve sunumu ne kadar iyi olursa olsun, eğer müşteriye gıda güvenliğinden yoksun ürünler sunuluyorsa verilen hizmet, kalite yönünden eksiktir. Hijyen bakımından sorunlu gıdaların otel müşterilerine sunulması onların sağlıklarının tehlikeye sokulmasının memnuniyetlerini olumsuz yönde etkileyeceği açıktır (Hacıoğlu ve Girgin, 2008, s. 295).

Literatür incelendiğinde Türkiye'nin farklı illerinde hijyen ve gıda güvenliği ile ilgili otel mutfak çalışanları üzerinde çeşitli araştırmalar (örneğin; Buyruk ve Şahin, 2002; Sanlier, Cömert ve Durlu-Özkaya, 2010; Ünlüöner ve Cömert, 2013; Onurlar, 2020; Gün ve Kendirci, 2021; Aydoğan ve Erol, 2023) yapıldığı görülmektedir. Bununla birlikte literatürde İstanbul ilini kapsamına alan az sayıda araştırmaya (örneğin; Bayram ve Ersoy, 2020; Tuncer ve Akoğlu, 2020) rastlanmaktadır. Bu bağlamda araştırmada İstanbul'da faaliyet gösteren dört ve beş yıldızlı otellerin mutfak çalışanlarının hijyen algılarını belirlemek ve sosyodemografik özelliklerine göre hijyen algılarının istatistiki olarak anlamlı farklılık gösterip göstermediğini ortaya koymak amaçlanmaktadır. Bu amaç çerçevesinde araştırmada şu sorulara yanıt aranmıştır:

1. Mutfak çalışanlarının cinsiyetlerine göre hijyen (gıda hijyeni, kişisel hijyen, mutfak ve ekipman hijyeni, genel hijyen) algıları istatistiki olarak anlamlı farklılık göstermekte midir?
2. Mutfak çalışanlarının yaş gruplarına göre hijyen (gıda hijyeni, kişisel hijyen, mutfak ve ekipman hijyeni, genel hijyen) algıları istatistiki olarak anlamlı farklılık göstermekte midir?
3. Mutfak çalışanlarının medeni durumlarına göre hijyen (gıda hijyeni, kişisel hijyen, mutfak ve ekipman hijyeni, genel hijyen) algıları istatistiki olarak anlamlı farklılık göstermekte midir?
4. Mutfak çalışanlarının eğitim durumlarına göre hijyen (gıda hijyeni, kişisel hijyen, mutfak ve ekipman hijyeni, genel hijyen) algıları istatistiki olarak anlamlı farklılık göstermekte midir?
5. Mutfak çalışanlarının iş tecrübesine göre hijyen (gıda hijyeni, kişisel hijyen, mutfak ve ekipman hijyeni, genel hijyen) algıları istatistiki olarak anlamlı farklılık göstermekte midir?

Odağında hijyen bulunan bu araştırma, İstanbul ilinde bulunan otelleri kapsamına alması ve Covid-19 pandemisini tecrübe edinen, müşteri memnuniyeti ve sadakati oluşturmada önemli bir görev üstlenen otel mutfak çalışanları üzerinde yapılması ile turizm literatürüne önemli bir katkı sunacaktır.

2. LİTERATÜR İNCELEMESİ

2.1. Hijyen Kavramı ve Otel Mutfaklarında Hijyen

Yunan mitolojisinde tıp tanrısı olan Aesklepios'un sağlığın korunması ve hastalıkların önlenmesinden sorumlu kızı Hygieia'dan gelen hijyen (Harris, 1997, s. 176), sağlığın korunmasına ve hastalıkların yayılmasının önlenmesine yardımcı olan koşullar ve uygulamalardır (Dünya Sağlık Örgütü, 2023). Hijyen, müşterinin bir firma hakkındaki ilk izleniminin önemli sonuçlar doğurduğu hizmet ortamında özellikle önemlidir. Özellikle otel müşterileri, otelin mal ve hizmetleriyle ilgili kısa süreli deneyimler yaşadıkları ve bu mal ve hizmetlere karşı anlık tepkiler geliştirdikleri için otel mal ve hizmetlerine ilişkin hijyenin

müşteri memnuniyeti, algılanan hizmet kalitesi ve tekrar ziyaret niyeti gibi otel merkezli müşteri davranışlarını belirlemede kilit bir faktör olduğu söylenebilir (Yu, Seo ve Hyun, 2021, s. 2).

Oteller, barındırdıkları insan sayısı çokluğu nedeniyle enfeksiyon riskiyle karşı karşıya kalınan yerlerdendir. Bu nedenle patojen mikroorganizmalar otellerde tüm yüzeylerde değişik risk oranlarında bulunabilir. Eğer gerekli hijyen önlemleri alınmazsa oteller, insanlar arasında hastalık iletimi için bir merkez haline gelebilir. Otellerde sunulan hizmetlerin önemli bir parçasını hiç kuşkusuz, mutfak hizmetleri oluşturmaktadır (Duranoğlu, Yıldırım ve Koyuncu, 2008, s. 1075-1076). Otel mutfakları açısından değerlendirildiğinde hijyen; gıdaların satın alınması, teslim alınması, depolanması, üretime hazırlanması, pişirilmesi ve servis edilmesi sırasında konukların sağlıklarının düşünülerek gıda güvenliğinin sağlanmasıdır. Otel mutfaklarında hijyen; “mutfak çalışanlarının kişisel hijyeni”, “mutfak araç gereci ve çalışma alanlarının hijyeni” ve “gıda hijyeni” olmak üzere üç ana başlık altında toplanabilir (Aktaş ve Özdemir, 2012, s. 243, 249).

Mutfak çalışanlarının kişisel hijyeni, gıda güvenliğini sağlamaya yönelik herhangi bir önleme programının esas parçasını oluşturur (Başer, Abubakirova, Şanlıer ve Çil, 2016, s. 25). Kişisel temizliğini iyi bir şekilde devam ettirmeyen, belirli hastalıklara veya durumlara sahip olan veya uygunsuz davranan kişiler, gıdaları kirletebilir ve gıda yoluyla tüketicilere hastalık bulaştırabilir. Mutfakta kişisel hijyen ile gıdalla doğrudan veya dolaylı olarak temas eden kişilerin uygun bir şekilde kişisel sağlığını muhafaza etmesini, kişisel temizliğini devam ettirmesini ve davranmasını / iş görmesini sağlamak amaçlanır (Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü ve Dünya Sağlık Örgütü, 2023, s. 21). Kişisel hijyen uygulamalarının başında el hijyeni gelmektedir. El hijyenini sağlamada en önemli faktör, ellerin doğru ve düzenli bir şekilde yıkanmasıdır. Birçok araştırma, elleri bu şekilde yıkamanın pek çok hastalığın yayılmasını önlemede en önemli yöntem olduğu üzerinde durmaktadır (Kınacı ve Çetiner, 2013, s. 22). Mutfak personelinin insan sağlığı açısından önemli sorumlulukları vardır. Personelin sağlıklı olması kadar besinle uğraşırken oluşabilecek tehlikeleri de bilmesi gerekmektedir. Personel hijyeninde kaliteyi sağlamak, personelin eğitimi ile personele sağlanan koşulların yeterli olmasıyla ilişkilidir (Şanlıer ve Tunç Hussein, 2008, s. 462).

Otel mutfaklarında çalışanların kişisel hijyeni kadar mutfak alanı ile araç gereç hijyeni de bir gerekliliktir. Ancak bu hijyen, sanitasyon kurallarına uygun şekilde yapılmalıdır (Aktaş ve Özdemir, 2012, s. 255). Diğer bir ifade ile bu hijyenin sağlanmasında araç ve gereç üzerinde bulunan sağlığa zararlı mikroorganizmaların güvenli bir düzeye düşürülmesi için ısı veya kimyasal madde kullanımını gerektiren süreç kurallarına uygun hareket edilmelidir (Sökmen, 2011, s. 51).

Otel mutfaklarında personel hijyeni ve mutfak hijyeni sağlanmış olsa da gıdaların mikroorganizmalarla kirlenme riski hâlâ devam etmektedir. Gıda hijyeni, gıda zincirinin tüm aşamalarında gıdanın güvenliğini ve uygunluğunu sağlamak için gerekli tüm koşullar ve önlemleri ifade etmektedir. Gıda malzemelerinin mutfakta bulunduğu süreler içerisinde yapılan gıda hijyeninin mikroorganizmaların mutfaka girmesini engellemek, mikroorganizmaların yayılmalarını engellemek, mikroorganizmaların çoğalmalarını engellemek ve mikroorganizmaları yok etmek şeklinde dört temel amacı bulunmaktadır (Aktaş ve Özdemir, 2012, s. 259; Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü ve Dünya Sağlık Örgütü, 2023, s. 7).

2.2. Konuyla İlgili Yapılan Araştırmalar

Literatürde konuyla ilgili yapılmış birçok araştırmaya rastlamak mümkündür; ancak aşağıda bu araştırmada kullanılan değişkenler dikkate alınarak bazı araştırmalara yer verilecektir.

Buyruk ve Şahin (2002), yiyecek içecek departmanlarında çalışan personelin hijyen algıları arasında fark olup olmadığını belirlemek amacıyla Nevşehir'deki 4 ve 5 yıldızlı 10 otelin yiyecek içecek departmanında görev yapan 90 kişiden geçerli veri elde ettikleri araştırmalarının sonucunda genel eğitim durumuna ve sektörde çalışılan yıla göre personelin hijyen algıları arasında istatistiki olarak anlamlı farklılık olmadığını tespit etmişlerdir.

Sanlier vd. (2010), Türkiye'deki otellerin yiyecek ve içecek departmanlarında çalışan personelin gıda güvenliği konusundaki algılarını belirlemek amacıyla Ankara'daki yedi otelin 522 mutfak çalışanı üzerinde "mutfak ve ekipman hijyeni", "kişisel hijyen", "gıda hijyeni" ve "genel hijyen" değişkenlerini kullanarak bir araştırma yapmışlardır. Yaptıkları araştırmalarının sonucunda araştırmacılar; eğitim durumlarına göre personelin mutfak ve ekipman hijyeni, kişisel hijyeni, gıda hijyeni ve genel hijyen algı puanlarında; iş tecrübesine göre mutfak ve ekipman hijyeni, gıda hijyeni ve genel hijyen algı puanlarında istatistiki olarak anlamlı farklılık tespit etmişlerdir ($p < 0,05$). Öte yandan, cinsiyet ve yaş gruplarına göre personelin hijyen algı puanlarında istatistiki olarak anlamlı farklılık tespit edememişlerdir ($p > 0,05$).

Ünlüönen ve Cömert (2013), Ankara'da bulunan dört ve beş yıldızlı otel mutfak çalışanlarının personel hijyeni ile ilgili bilgi düzeylerini ve uygulamalarını ortaya koymak amacıyla toplam 17 oteldeki 301 mutfak çalışanı üzerinde yaptıkları araştırmalarının sonucunda personel hijyeni algı puanlarının yaş grubuna, cinsiyete, eğitim düzeyine göre istatistiki olarak anlamlı farklılık göstermediğini ($p > 0,05$), çalışma süresine göre istatistiki olarak anlamlı farklılık gösterdiğini ($p < 0,05$) saptamışlardır.

Pichler vd. (2014), Avusturya'nın Viyana kentindeki gıda işleyicilerinin gıda güvenliği konusundaki en önemli bilgi eksikliklerini tespit etmek ve restoranlar ile catering işletmelerinde çalışan gıda işleyicileri arasındaki bilgi düzeyleri arasındaki olası farklılıkları belirlemek için 234 gıda işleyicisi üzerinde bir araştırma yapmışlardır. Yaptıkları bu araştırmanın sonucunda araştırmacılar; restoran işletmelerinde cinsiyet, yaş ve iş tecrübesine göre istatistiki olarak anlamlı farklılık olmadığını ($p > 0,05$), eğitime göre istatistiki olarak anlamlı farklılık olduğunu ($p < 0,05$), catering işletmelerinde cinsiyete göre istatistiki olarak anlamlı farklılık olmadığını ($p > 0,05$), yaş, eğitim ve iş tecrübesine göre istatistiki olarak anlamlı farklılık olduğunu ($p < 0,05$). Ayrıca araştırmada her iki işletmeden elde edilen verilerin toplamı dikkate alındığında cinsiyete ve iş tecrübesine göre istatistiki olarak anlamlı farklılık olmadığı ($p > 0,05$), yaşa ve eğitime göre istatistiki olarak anlamlı farklılık olduğu ($p < 0,05$) sonucuna ulaşılmıştır.

Cömert ve Özel (2015), Ankara'da bulunan beş yıldızlı otel mutfak çalışanlarının hijyen ve sanitasyon konusundaki bilgi ve uygulama düzeylerini ölçmek amacıyla toplam altı oteldeki 125 mutfak çalışanı üzerinde yaptıkları araştırmalarının sonucunda hijyen ve sanitasyona yönelik algı puanlarının cinsiyete ve eğitim düzeyine göre istatistiki olarak anlamlı farklılık göstermediğini ($p > 0,05$), yaşa göre ise istatistiki olarak anlamlı farklılık gösterdiğini ($p < 0,05$) saptamışlardır.

Köksal, Soysal, Ergör ve Kaner (2016), İzmir'de faaliyet gösteren bir yemek firmasının çalışanlarının gıda hijyeni ve kişisel hijyen ile ilgili bilgi ve davranışlarını araştırmak, bilgi ve davranışlarına etki eden etmenleri belirlemek amacıyla 59 kişi üzerinde yaptıkları

İstanbul'da Faaliyet Gösteren Dört ve Beş Yıldızlı Otellerin Mutfak Çalışanlarının Hijyen Algıları

araştırmalarının sonucunda çalışanların yarısından fazlasının (%52,5) hijyen bilgi puanının yetersiz olduğunu ve gıda hijyenine yönelik davranışlarının (%58,8) uygun olmadığını; cinsiyet, öğrenim durumu, çalışma süresi ve medeni durum değişkenlerinden sadece öğrenim durumunun gıda hijyeni bilgi düzeylerine anlamlı etkisinin olduğunu ($p<0,05$), buna karşın bu değişkenlerden hiçbirinin gıda hijyenine yönelik davranışlara anlamlı etkisinin olmadığını ($p>0,05$) tespit etmişlerdir.

Eren, Nebioğlu ve Şık (2017), Antalya'nın Alanya ilçesindeki beş yıldızlı otel mutfak çalışanlarının gıda güvenliği konusundaki bilgi düzeylerini ölçmek amacıyla 140 mutfak çalışanından geçerli veri elde ettikleri araştırmalarının sonucunda iş deneyimi ile gerek HACCP kavramını bilme gerekse çalışma ortamını gıda güvenliği bakımından güvenli bulma konuları arasında anlamlı bir ilişki olduğunu ($p<0,05$), diğer taraftan eğitim düzeyi ile gerek HACCP kavramını bilme gerekse çalışma ortamını gıda güvenliği bakımından güvenli bulma konuları arasında anlamlı bir ilişki olmadığını ($p>0,05$) saptamışlardır.

Bayram ve Ersoy (2020), Türkiye'nin İstanbul, Ankara ve Antalya, İspanya'nın Sevilla, Birleşik Arap Emirlikleri'nin Dubai, Almanya'nın Dusseldorf şehirlerindeki dört ve beş yıldızlı otel mutfak çalışanlarının gıda güvenliği konusundaki bilgi düzeylerini belirlemek amacıyla 473 mutfak çalışanına yaptıkları araştırmalarının sonucunda gıda güvenliği bilgi puanlarının eğitim seviyelerine göre istatistiki olarak anlamlı farklılık gösterdiğini ($p<0,01$) ve eğitim seviyesi arttıkça buna paralel olarak gıda güvenliği bilgi puanlarının da arttığını tespit etmişlerdir.

Mulat, Desta ve Birri (2020), Etiyopya'nın Addis Ababa kentindeki Yeka'da halka açık gıda işletmelerinde çalışan gıda işleyicilerinin gıda güvenliği bilgi ve uygulamalarını değerlendirmek amacıyla 384 kişi üzerinde yaptıkları araştırmalarının sonucunda gıda güvenliği bilgisinin gıda çalışanlarının yaşı ($p=0,001$), medeni durumu ($p=0,000$), eğitim düzeyi ($p=0,000$) ve iş deneyimi ($p=0,002$) ile; gıda güvenliği uygulamasının ise gıda çalışanlarının yaşı ($p=0,000$) ile anlamlı düzeyde ilişkili olduğunu bulmuşlardır.

Onurlar (2020), yiyecek içecek işletmelerinde görev yapan personelin gıda güvenliğine ilişkin algılarını belirlemek ve tanımlayıcı özelliklerine göre gıda güvenliği algıları arasındaki farklılığı ortaya koymak amacıyla Ankara'nın Gölbaşı ilçesinde faaliyet gösteren 34 restoranın 198 personeli üzerinde yaptığı araştırmanın sonucunda cinsiyete göre gıda, personel, ekipman / araç gereç hijyeni ve genel hijyen algılarının istatistiki olarak anlamlı farklılık gösterdiğini ($p<0,05$) ve erkeklerin bilgi düzeyinin her bir hijyen alanında kadınlara göre daha fazla olduğunu; yaş gruplarına göre gıda hijyeni, ekipman / araç gereç hijyeni ve genel hijyen algılarının istatistiki olarak anlamlı farklılık göstermediğini ($p>0,05$), personel hijyeni algılarının istatistiki olarak anlamlı farklılık gösterdiğini ($p<0,05$); eğitim düzeyine göre gıda hijyeni, ekipman / araç gereç hijyeni ve genel hijyen algılarının istatistiki olarak anlamlı farklılık göstermediğini ($p>0,05$), personel hijyeni algılarının istatistiki olarak anlamlı farklılık gösterdiğini ($p<0,05$); sektörde çalışma süresine göre personel hijyeni algılarının istatistiki olarak anlamlı farklılık gösterdiğini ($p<0,05$), gıda, ekipman / araç gereç hijyeni ve genel hijyen algılarının ise istatistiki olarak anlamlı farklılık göstermediğini ($p>0,05$) tespit etmiştir.

Taha, Osaili, Saddal, Al-Nabulsi, Ayyash ve Obaid (2020), Birleşik Arap Emirlikleri'nin Dubai ve Sharjah şehirlerindeki 88 yiyecek ve içecek hizmeti veren işletmede çalışan 646 gıda işleyicisinin gıda güvenliği bilgisini belirlemek amacıyla yaptıkları araştırmalarının sonucunda katılımcıların toplam gıda güvenliği bilgisinin iyi düzeyde (%70) olduğunu, yarısının gıda ile temas eden yüzeylerin temizlenmesi ve sterilize edilmesine ilişkin doğru prosedürleri

bildiklerini ve yaklaşık yarısının gıda zehirlenmesi semptomlarını yanlış tanımladıklarını tespit etmişlerdir. Ayrıca yazarlar, toplam gıda güvenliği bilgisi ile gıda işleyicilerinin yaşı, deneyimi ve eğitimi arasında anlamlı bir ilişki olduğunu ($p<0,05$) tespit etmişlerdir.

Tuncer ve Akoğlu (2020), Türkiye’de altı farklı ilde (Ankara, Diyarbakır, Hatay, İstanbul, Muğla ve Nevşehir) bulunan 4 ve 5 yıldızlı otellerdeki 378 mutfak çalışanının gıda güvenliği bilgilerini incelemek, gıda güvenliği konusundaki bilgi eksikliklerini tespit etmek ve gıda güvenliği bilgisi ile bazı sosyodemografik özellikleri arasındaki ilişkiyi incelemek için yaptıkları araştırmalarının sonucunda katılımcıların kişisel hijyeni (%53,60) ve gıda hijyeni (%53,91) bilgi puanlarının ortalama düzeyde olduğunu tespit etmişlerdir. Bunun yanında erkek katılımcıların gıda güvenliği bilgi puanının kadınlarınkinden anlamlı derecede yüksek olduğunu bulmuşlardır ($p<0,05$). Yazarlar, eğitim düzeyleri açısından bilgi puanları arasındaki farkın önemsiz ($p>0,05$) olduğunu saptasalar da katılımcıların neredeyse yarısını oluşturan lise mezunlarının bilgi puanının diğerlerine göre biraz daha yüksek olduğunu saptamışlardır. Ayrıca 40 yaş ve üzerinde olan mutfak çalışanlarının diğer yaş gruplarına göre, mesleki tecrübesi 7 yıl ve üzerinde olan mutfak çalışanlarının diğer tecrübe gruplarına göre gıda güvenliği bilgi puanının anlamlı şekilde daha yüksek olduğunu saptamışlardır ($p<0,05$).

Ünsal ve Coşkun (2020), Tekirdağ’ın Hayrabolu ilçesinde faaliyet gösteren toplu tüketim işletmeleri ve hazır yemek üretimi yapan 71 işletmede çalışan toplam 121 personelin gıda güvenliği ve hijyen bilgilerini inceledikleri araştırmalarının sonucunda cinsiyete, yaşa, eğitim durumuna, çalışma süresine göre istatistiki olarak anlamlı farklılık olmadığını tespit etmişlerdir ($p>0,05$).

Gün ve Kendirci (2021), Tokat ilinde bulunan üç ve dört yıldızlı otel mutfak çalışanlarının gıda güvenliği ve hijyen konusundaki bilgi düzeylerini incelemek amacıyla dokuz otelde görev yapan 114 mutfak çalışanına yaptıkları araştırmalarının sonucunda personelin gıda güvenliği ile hijyen konusunda yüksek düzeyde bilgi sahibi olduğunu ve bu bilgi düzeyinin (gıda hijyeni, personel hijyeni, ekipman / araç gereç hijyeni, gıda güvenliği ve hijyen bilgisi) cinsiyete göre anlamlı farklılık göstermediğini ($p>0,05$); yaş, öğrenim düzeyi ve meslekteki çalışma süresine göre anlamlı farklılık gösterdiğini ($p<0,05$) saptamışlardır.

Uçar, Ülger ve Çakıroğlu (2021), gıda işleyicilerinin gıda güvenliği konusundaki algılarını değerlendirmek ve son 12 yılda bu konuda bir değişiklik olup olmadığını belirlemek amacıyla Ankara Ticaret Odasına kayıtlı dokuz toplu yemek firmasında çalışan toplam 500 kişi üzerinde yaptıkları araştırmalarının sonucunda mutfak ve ekipman hijyeni, kişisel hijyen, gıda hijyeni ve genel hijyen olmak üzere dört hijyen algı boyutundan kadınların erkeklere göre mutfak ve ekipman hijyeni ($p<0,01$), kişisel hijyen ($p<0,05$) ve genel hijyen algılarının ($p<0,05$) anlamlı şekilde yüksek olduğunu, yaş gruplarına göre hijyen algılarının anlamlı farklılık göstermediğini, eğitim durumuna göre tüm hijyen algılarının anlamlı farklılık gösterdiğini ($p<0,01$), iş tecrübesine göre kişisel hijyen ($p<0,05$) ve genel hijyen ($p<0,01$) algılarının anlamlı farklılık gösterdiğini tespit etmişlerdir. Ayrıca araştırma sonucunda yazarlar, çalışanların hijyen algı puanlarının 12 yıl önce elde edilen sonuçlara kıyasla daha yüksek olduğunu tespit etmişlerdir.

Aydoğan ve Erol (2023), otel mutfak çalışanlarının gıda güvenliği ve hijyene ilişkin bilgi ve uygulama düzeylerini belirlemek amacıyla yaptıkları ve Balıkesir’in Ayvalık ilçesindeki otellerin 336 mutfak çalışanından geçerli veri elde ettikleri araştırmalarının sonucunda mutfak çalışanlarının gıda güvenliği ve hijyene yönelik bilgisinin iyi düzeyde olduğunu, cinsiyete göre

İstanbul'da Faaliyet Gösteren Dört ve Beş Yıldızlı Otellerin Mutfak Çalışanlarının Hijyen Algıları

gıda güvenliği ve kişisel hijyen uygulamalarının anlamlı farklılık göstermediğini ($p>0,05$), buna karşın yaş, eğitim durumu, meslekte çalışma süresine göre gıda güvenliği uygulamalarının; yaş, meslekte çalışma süresine göre kişisel hijyen uygulamalarının anlamlı farklılık gösterdiğini ($p<0,05$) saptamışlardır.

Yukarıda verilen araştırma bulguları incelendiğinde bulgularda benzerliklerin ve farklılıkların olduğu görülmektedir. Ancak benzerlikleri ve farklılıkları, bu çalışmada kullanılan hijyen değişkenine veya değişkenlerine araştırmalarında yer veren araştırmacıların bulguları çerçevesinden değerlendirmek isabetli olacaktır. Şöyle ki araştırmalarında bu değişkenleri kullanan Sanlier vd. (2010), eğitim durumuna göre personelin mutfak ve ekipman hijyeni, kişisel hijyeni, gıda hijyeni ve genel hijyen algı puanlarında; iş tecrübesine göre mutfak ve ekipman hijyeni, gıda hijyeni ve genel hijyen algı puanlarında istatistiki olarak anlamlı farklılık tespit etmişlerdir. Bunun yanında bu çalışmadaki hijyen değişkenlerinden personel hijyenini kullanan Ünlüöner ve Cömert (2013); personel hijyeni algı puanlarının yaş grubuna, cinsiyete, eğitim düzeyine göre istatistiki olarak anlamlı farklılık göstermediğini, çalışma süresine göre istatistiki olarak anlamlı farklılık gösterdiğini saptamışlardır. Onurlar (2020), cinsiyete göre gıda hijyeni, personel hijyeni, ekipman / araç gereç hijyeni ile genel hijyen algı puanlarında, yaş gruplarına, eğitim düzeyine ve sektörde çalışma süresine göre personel hijyeni algılarında istatistiki olarak anlamlı farklılık olduğunu tespit etmiştir. Diğer taraftan Gün ve Kendirci (2021); cinsiyete göre gıda hijyeni, personel hijyeni, ekipman / araç gereç hijyeni ile gıda güvenliği ve hijyen bilgisinde anlamlı farklılık olmadığı; yaş, öğrenim düzeyi ve meslekteki çalışma süresine göre bu değişkenlerde anlamlı farklılık olduğu bulgusuna ulaşmışlardır.

3. YÖNTEM

3.1. Evren ve Örneklem

Araştırmanın evrenini İstanbul ilinde faaliyet gösteren dört ve beş yıldızlı otellerin mutfak çalışanları oluşturmaktadır. Araştırmanın örneklemini İstanbul ilinde faaliyet gösteren dört ve beş yıldızlı otellerin 150 mutfak çalışanı oluşturmaktadır. Örneklem grubunun dağılımı ise şu şekildedir:

- Birinci dört yıldızlı otel (15 kişi)
- İkinci dört yıldızlı otel (25 kişi)
- Birinci beş yıldızlı otel (30 kişi)
- İkinci beş yıldızlı otel (30 kişi)
- Üçüncü beş yıldızlı otel (50 kişi)

3.2. Verilerin Toplanması

Araştırma verilerinin toplanmasında anket tekniğinden yararlanılmıştır. Anket formu “Sosyodemografik Özellikler” ve “Hijyen Algısı” olmak üzere iki bölümden oluşmuştur. Anket formunun “Sosyodemografik Özellikler” bölümünde üçü kapalı uçlu (cinsiyet, medeni durum, eğitim durumu), ikisi açık uçlu (yaş, iş tecrübesi) olmak üzere dört soru yer almıştır. Anket formunun “Hijyen Algısı” bölümünde 15’i gıda hijyeni, 10’u kişisel hijyen, 10’u mutfak ve ekipman hijyenine ait olmak üzere 35 ifade yer almıştır. İfadelerin 32’si Buyruk ve Şahin’in (2002) ölçeğinden ve onların ölçeğini çalışmalarında kullanan Sanlier vd.’nin (2010) uyarlama çalışmasından yararlanılarak oluşturulmuştur. Ayrıca gıda hijyeni ifadelerinden ikisi Başer

vd.'nin (2016), kişisel hijyen ifadelerinden biri Sanlier ve Konaklioglu'nun (2012) yapmış olduğu araştırmadan uyarlanmıştır (Bakınız Ek 1). Ölçekte olumlu ifadelerin yanı sıra olumsuz ifadeler de bulunmaktadır. Gıda hijyeninde 3, 4, 16, 33, 35. ifadeler; mutfak ve ekipman hijyeninde 11, 14, 25, 26, 32. ifadeler olumsuzdur. Ölçeğin yanıt seçenekleri, beşli Likert tipinde (1: Kesinlikle Katılmıyorum, 2: Katılmıyorum, 3: Ne Katılıyorum Ne Katılmıyorum, 4: Katılıyorum, 5: Kesinlikle Katılıyorum) hazırlanmıştır. İfadelere yanıt verildiğinde gıda hijyeni bölümünün puan aralığı 15-75, kişisel hijyen bölümünün puan aralığı 10-50, mutfak ve ekipman hijyeni bölümünün puan aralığı 10-50 olmak üzere toplam puan aralığı 35-175'tir. Genel hijyen; gıda hijyeni algısı, kişisel hijyen algısı ve mutfak ve ekipman hijyeni algısının ortalamasını ifade etmektedir. Anket verilerinin toplanabilmesi için Çankırı Karatekin Üniversitesi Etik Kuruluna başvuru yapılmış ve ilgili kurul, 16.04.2020 tarih, 14 numaralı toplantısında araştırmmanın uygulanabilirliği konusunda bir sakınca olmadığına karar vermiştir. Hazırlanan anket, araştırmaya katılmayı kabul eden gönüllü bireyler üzerinde 09-30 Haziran 2023 tarihleri arasında yüz yüze görüşülerek uygulanmıştır.

3.3. Verilerin Analizi

Anketlerden elde edilen verilerin analiz edilmesinde istatistiksel paket programdan yararlanılmıştır. Anketin güvenilirliğini saptamak için güvenilirlik analizi yapılmıştır. Ölçmelerde güvenilirlik, benzer süreçlerin izlenmesi halinde benzer sonuçların alınabilme derecesidir (Karasar, 2019, s. 190). Uygulanan güvenilirlik analizi sonucunda 35 maddeden oluşan hijyen algı ölçeğinin yüksek derecede güvenilir ($\alpha=0,884$) olduğu saptanmıştır. Ayrıca “gıda hijyeni” ($\alpha=0,819$), “kişisel hijyen” ($\alpha=0,894$) ve “mutfak ve ekipman hijyeni” ($\alpha=0,850$) boyutlarının da yüksek derecede güvenilir olduğu görülmüştür. Geçerlilik ise ölçülmek istenen şeyin doğru bir şekilde ölçülebilme derecesidir. Ölçme aracının içerik geçerliliğini belirlemek için ifadeler, bir uzman gruba inceletirilir ve grubun önerileri doğrultusunda ifadelerde değişiklik yapıldıktan sonra ölçme aracı kullanılabilir (Karasar, 2019, s. 194-196). Bu bağlamda anket, 10 kişiden oluşan bir uzman gruba inceletirilmiş ve grubun önerileri doğrultusunda ifadeler son şekli verilmiştir. Ankette yer alan olumsuz ifadeler için ters kodlama yapılmıştır. Araştırmada tanımlayıcı istatistiklerden yararlanılarak sosyodemografik özelliklerin frekans ve yüzde değerleri ile ifadelerin Likert ölçeğine göre ortalamaları belirlenmiştir. Cinsiyet ve medeni duruma göre hijyen algısının farklılık gösterip göstermediğine bağımsız örneklem t testi; yaş, eğitim durumu ve iş tecrübesine göre hijyen algısının farklılık gösterip göstermediğine ise bağımsız örneklem tek yönlü varyans analizi (tek yönlü ANOVA) ile bakılmıştır. İstatistiksel anlamlılık için p değeri $<0,01$ olarak belirlenmiştir. Analizlerde grup sayısı 30'un altında olanların birleştirilmesi yoluna gidilmiştir. Varyans analizinde anlamlı farklılık çıkmasının ardından farkın kaynağının belirlenmesi için post-hoc test olarak varyanslar eşit olmadığında Games-Howell testi, varyanslar eşit olduğunda Bonferroni testi yapılmıştır.

4. BULGULAR

4.1. Mutfak Çalışanlarının Sosyodemografik Özellikleri

Tablo 1'de mutfak çalışanlarının sosyodemografik özellikleri verilmiştir. Tabloda görüldüğü gibi mutfak çalışanlarının çoğu kadın (%54,0), 27-35 yaş aralığında olan (%27,3), evli (%59,3), lise mezunu (%40,0), 2 yıl ve daha az süreli iş tecrübesine sahip (%28,0) kişilerden oluşmaktadır.

Tablo 1: Mutfak Çalışanlarının Sosyodemografik Özellikleri (n=150)

Değişken	f	%
<i>Cinsiyet</i>		
Erkek	69	46,0
Kadın	81	54,0
<i>Yaş</i>		
18-26	31	20,7
27-35	41	27,3
36-44	40	26,7
≥45	38	25,3
<i>Medeni durum</i>		
Bekâr	61	40,7
Evli	89	59,3
<i>Eğitim durumu</i>		
İlkokul	28	18,7
Ortaokul	24	16,0
Lise	60	40,0
Ön lisans	9	6,0
Lisans	28	18,7
Lisansüstü	1	0,7
<i>İş tecrübesi</i>		
≤2 yıl	42	28,0
3-4 yıl	37	24,7
5-6 yıl	32	21,3
≥7 yıl	39	26,0

4.2. İfadelerin Likert Ölçeğine Göre Ortalamaları

Tablo 2’de araştırmada kullanılan ifadelerin Likert ölçeği ortalamaları verilmiştir. Tabloda görüldüğü gibi bir numarada bulunan ifade (Gıda hijyeni, gıdanın hastalığa yol açan etmenlerden arındırılmış olmasıdır.) 4,75 ile en yüksek ortalamaya sahipken 27 numarada bulunan ifade (Sıcak yiyecekler, küçük ve derin olmayan kaplarda soğutulmalı ve saklanmalıdır.) 3,83 ile en düşük ortalamaya sahiptir.

Tablo 2: İfadelerin Likert Ölçeğine Göre Ortalamaları

İfade	Likert Ölçeğine Göre Ortalama
1. Gıda hijyeni, gıdanın hastalığa yol açan etmenlerden arındırılmış olmasıdır.	4,75
2. Her personel, bir bakteri taşıyıcısıdır ve onu bulaştırabilir.	4,55
3. Mutfakta çöp ve yiyeceklerin bir arada bulundurulmasında bir sakınca yoktur. (-)	4,61
4. Yemek hizmetinden sorumlu olan personel, yemeğe çıplak elle dokunabilir. (-)	4,56
5. Çiğ ve pişmiş yiyecekler, ayrı tezgâhlarda hazırlanmalıdır.	4,39
6. Gıda zehirlenmesinin ortaya çıkması, bir otelin imajına zarar verir.	4,66

7. Mikroorganizmalar, vücutta en çok ellerde bulunur.	4,38
8. Bakteriler, açık yaralar ve sindirim sistemi yoluyla bulaşabilir.	4,50
9. Personelin genel sağlık taraması, her altı ayda bir yapılmalıdır.	4,41
10. Sıcak yemekler servis edilene kadar 60°C veya daha yüksek sıcaklıkta tutulmalıdır.	3,94
11. Personelin mutfığa dışarıda giydiği ayakkabılar veya kıyafetlerle girmesinde bir sakınca yoktur. (-)	4,49
12. Personel, temiz ve ütülü keş veya bone giymelidir.	4,61
13. Soğuk hava depolarının ve buzdolaplarının içi temiz ve bakımlı olmalıdır.	4,38
14. Güneş ışığının depoya veya kilere girmesinde bir sakınca yoktur. (-)	4,39
15. Gıda üretim ve servis alanlarının zeminleri bakımlı ve kuru olmalıdır.	4,49
16. Süt, yumurta ve et içeren ürünlerin yüksek sıcaklıkta tutulmasında bir sakınca yoktur. (-)	4,60
17. Et satın alırken etiketinin olmasına dikkat edilmelidir.	4,49
18. Personel için yeterince duş ve banyo olmalıdır.	4,42
19. Personel nezle, grip, ishal vb. durumlarda çalışmamalı veya geri hizmette çalışmalıdır.	4,38
20. Mutfakta, laboratuvarında analiz edilen temiz ve sağlıklı su kullanılmalıdır.	4,66
21. Çiğ yiyeceklerle pişmiş yiyecekler ayrı yerde saklanmalıdır.	4,42
22. Elleri hijyenik olarak yıkamak, bileklerden ovalayarak ve tırnakları fırçalayarak sıcak su ve sabunla yıkamak anlamına gelir.	4,49
23. Eller yıkandıktan sonra kâğıt havlularla kurutulmalıdır.	4,31
24. Yiyeceklerin hazırlandığı alanların temizliği, yiyecekler kaldırıldıktan sonra yapılmalıdır.	4,39
25. Mutfakta sigara içilmesinde bir sakınca yoktur. (-)	4,50
26. Kullanılan temizlik bezlerinin her zaman yıkanması ve kurutulması gerekmez. (-)	4,27
27. Sıcak yiyecekler, küçük ve derin olmayan kaplarda soğutulmalı ve saklanmalıdır.	3,83
28. Bulaşıkların yıkanması, durulanması ve sterilize edilmesi sırasında titiz olunmalıdır.	4,43
29. Artıklar, öğütülerek veya çöp sepetlerine konarak mutfaktan çıkartılmalıdır.	4,17
30. Pişmiş gıda, oda sıcaklığında 2 saatten fazla tutulmamalıdır.	4,17
31. Personelin elindeki yaralar, su geçirmez bandajlarla kapatılmalıdır.	4,47
32. Tüm ekipman; yıkama, durulama ve sanitasyon sonrası açık havada kurutulmalıdır. (-)	4,10
33. Gıdalar, çözdürüldükten sonra tekrar dondurulabilir. (-)	4,37
34. Yiyeceklerin tadına, karıştırmak için kullanılan kaşıktan farklı bir kaşıkla bakılmalıdır.	4,21
35. Dondurulmuş gıdalar, sıcak bir ortamda (mutfakta, radyatörde vb.) çözdürülmelidir. (-)	4,49

Notlar: 1, 3, 4, 5, 6, 10, 16, 17, 20, 21, 27, 30, 33, 34, 35 numaralı ifadeler, Gıda Hijyeni; 2, 7, 8, 9, 12, 18, 19, 22, 23, 31 numaralı ifadeler, Kişisel Hijyen; 11, 13, 14, 15, 24, 25, 26, 28, 29, 32 numaralı ifadeler, Mutfak ve Ekipman Hijyeni ile ilgilidir. Gıda hijyeninde 3, 4, 16, 33, 35. ifadeler, mutfak ve ekipman hijyeninde 11, 14, 25, 26, 32. ifadeler, olumsuz olduğu için ters kodlanmıştır.

4.3. Bağımsız Örneklemeler T Testi ve Tek Yönlü ANOVA Bulguları

Tablo 3'te mutfak çalışanlarının cinsiyetlerine göre hijyen algılarına ilişkin bağımsız örneklemeler t testi bulguları verilmiştir. Tablodaki görüldüğü gibi gıda hijyeni algısı ortalama puanı erkek çalışanların 66,99, kadın çalışanların 65,42; kişisel hijyen algısı ortalama puanı erkek çalışanların 45,83, kadın çalışanların 43,41; mutfak ve ekipman hijyeni algısı ortalama puanı erkek çalışanların 45,09, kadın çalışanların 42,36'dır. Genel hijyen algısı ortalama puanı ise erkek çalışanların 157,90, kadın çalışanların 151,19'dur. Ayrıca çalışanların cinsiyetlerine göre gıda hijyeni algıları istatistiki olarak anlamlı farklılık göstermezken ($p>0,01$) erkek

İstanbul'da Faaliyet Gösteren Dört ve Beş Yıldızlı Otellerin Mutfak Çalışanlarının Hijyen Algıları

çalışanların kişisel hijyeni, mutfak ve ekipman hijyeni ve genel hijyen algı puanları kadın çalışanlardan anlamlı derecede yüksektir ($p<0,01$).

Tablo 3. Mutfak Çalışanlarının Cinsiyetlerine Göre Hijyen Algılarına İlişkin Bağımsız Örneklem T Testi Bulguları

Değişken	Erkek		Kadın		t	p
	$\bar{X}$	S	$\bar{X}$	S		
Gıda hijyeni	66,99	4,42	65,42	6,85	1,630	0,105
Kişisel hijyen	45,83	2,93	43,41	6,65	2,954	0,004*
Mutfak ve ekipman hijyeni	45,09	4,45	42,36	5,59	3,329	0,001*
Genel hijyen	157,90	8,84	151,19	13,47	3,540	0,001*

Not: * $p<0,01$

Tablo 4'te mutfak çalışanlarının yaş gruplarına göre hijyen algılarına ilişkin tek yönlü ANOVA bulguları verilmiştir. Tabloda görüldüğü gibi gıda hijyeni algısı ortalama puanı 18-26 yaş grubundaki çalışanların 67,16, 27-35 yaş grubundaki çalışanların 64,93, 36-44 yaş grubundaki çalışanların 66,48, 45 yaş ve üstü gruptaki çalışanların 66,26'dır. Kişisel hijyen algısı ortalama puanı 18-26 yaş grubundaki çalışanların 41,81, 27-35 yaş grubundaki çalışanların 43,24, 36-44 yaş grubundaki çalışanların 45,90, 45 yaş ve üstü gruptaki çalışanların 46,66'dır. Mutfak ve ekipman hijyeni algısı ortalama puanı 18-26 yaş grubundaki çalışanların 43,39, 27-35 yaş grubundaki çalışanların 44,44, 36-44 yaş grubundaki çalışanların 44,08, 45 yaş ve üstü gruptaki çalışanların 42,42'dir. Genel hijyen algısı ortalama puanı ise 18-26 yaş grubundaki çalışanların 152,35, 27-35 yaş grubundaki çalışanların 152,61, 36-44 yaş grubundaki çalışanların 156,45, 45 yaş ve üstü gruptaki çalışanların 155,34'dir. Ayrıca çalışanların yaş gruplarına göre gıda hijyeni, mutfak ve ekipman hijyeni ve genel hijyen algılarında istatistiki olarak anlamlı farklılık bulunmazken ($p>0,01$) 36-44 yaş grubundaki çalışanların kişisel hijyen algı puanları 18-26 yaş grubundaki çalışanlara göre, 45 yaş ve üstü gruptaki çalışanların kişisel hijyen algı puanları ise 18-26 ve 27-35 yaş grubundaki çalışanlara göre anlamlı derecede yüksek bulunmuştur ($p<0,01$).

Tablo 4. Mutfak Çalışanlarının Yaş Gruplarına Göre Hijyen Algılarına İlişkin Tek Yönlü ANOVA Bulguları

Değişken	18-26 (1)		27-35 (2)		36-44 (3)		≥ 45 (4)		F	p	Anlamlı Farklılık
	$\bar{X}$	S	$\bar{X}$	S	$\bar{X}$	S	$\bar{X}$	S			
Gıda hijyeni	67,16	4,55	64,93	7,94	66,48	4,61	66,26	5,48	0,936	0,425	-
Kişisel hijyen	41,81	8,05	43,24	6,24	45,90	1,89	46,66	2,02	6,988	0,000*	1-3, 1-4, 2-4**

Mutfak ve ekipman hijyeni	43,39	6,01	44,44	5,42	44,08	4,42	42,42	5,22	1,113	0,346	-
Genel hijyen	152,35	12,94	152,61	15,94	156,45	7,68	155,34	9,81	1,064	0,366	-

Notlar: * $p < 0,01$. ** Games-Howell testi yapılmıştır.

Tablo 5'te mutfak çalışanlarının medeni durumlarına göre hijyen algılarına ilişkin bağımsız örneklem t testi bulguları verilmiştir. Tabloda görüldüğü gibi gıda hijyeni algısı ortalama puanı bekâr çalışanların 65,48, evli çalışanların 66,60; kişisel hijyen algısı ortalama puanı bekâr çalışanların 43,43, evli çalışanların 45,27; mutfak ve ekipman hijyeni algısı ortalama puanı bekâr çalışanların 44,07, evli çalışanların 43,30'dur. Genel hijyen algısı ortalama puanı ise bekâr çalışanların 152,97, evli çalışanların 155,17'dir. Ayrıca çalışanların medeni durumlarına göre hijyen algılarının hiçbirinde istatistiki olarak anlamlı farklılık bulunmamıştır ($p > 0,01$).

Tablo 5. Mutfak Çalışanlarının Medeni Durumlarına Göre Hijyen Algılarına İlişkin Bağımsız Örneklem T Testi Bulguları

Değişken	Bekâr		Evli		t	p
	$\bar{X}$	S	$\bar{X}$	S		
Gıda hijyeni	65,48	6,90	66,60	5,09	-1,144	0,254
Kişisel hijyen	43,43	6,69	45,27	4,17	-1,912	0,059
Mutfak ve ekipman hijyeni	44,07	5,68	43,30	4,96	0,871	0,385
Genel hijyen	152,97	14,01	155,17	10,42	-1,103	0,272

Tablo 6'da mutfak çalışanlarının eğitim durumlarına göre hijyen algılarına ilişkin tek yönlü ANOVA bulguları verilmiştir. Tabloda görüldüğü gibi gıda hijyeni algısı ortalama puanı ilköğretim mezunu çalışanların 64,54, lise mezunu çalışanların 65,72, üniversite mezunu çalışanların 69,00'dır. Kişisel hijyen algısı ortalama puanı ilköğretim mezunu çalışanların 44,08, lise mezunu çalışanların 43,28, üniversite mezunu çalışanların 47,08'dir. Mutfak ve ekipman hijyeni algısı ortalama puanı ilköğretim mezunu çalışanların 41,27, lise mezunu çalışanların 43,23, üniversite mezunu çalışanların 47,42'dir. Genel hijyen algısı ortalama puanı ise ilköğretim mezunu çalışanların 149,88, lise mezunu çalışanların 152,23, üniversite mezunu çalışanların 163,50'dir. Kısaca üniversite mezunlarının hijyen algı puanları diğer mezunlara göre yüksektir. Ayrıca çalışanların eğitim durumlarına göre hijyen algılarının tümünde istatistiki olarak anlamlı farklılık tespit edilmiştir ve üniversite mezunlarının hijyen algıları, ilköğretim ve lise mezunlarına göre anlamlı derecede yüksektir ($p < 0,01$).

Tablo 6. Mutfak Çalışanlarının Eğitim Durumlarına Göre Hijyen Algılarına İlişkin Tek Yönlü ANOVA Bulguları

Değişken	İlköğretim (1)		Lise (2)		Üniversite (3)		F	p	Anlamlı Farklılık
	$\bar{X}$	S	$\bar{X}$	S	$\bar{X}$	S			
Gıda hijyeni	64,54	7,64	65,72	4,38	69,00	4,08	7,077	0,001*	1-3, 2-3**
Kişisel hijyen	44,08	6,50	43,28	5,29	47,08	2,25	6,464	0,002*	1-3, 2-3***
Mutfak ve ekipman hijyeni	41,27	5,15	43,23	5,22	47,42	2,93	18,976	0,000*	1-3, 2-3***
Genel hijyen	149,88	14,19	152,23	9,24	163,50	6,82	19,365	0,000*	1-3, 2-3**

Notlar: * $p < 0,01$. ** Bonferroni testi yapılmıştır. * Games-Howell testi yapılmıştır.**

Tablo 7’de mutfak çalışanlarının iş tecrübelerine göre hijyen algılarına ilişkin tek yönlü ANOVA bulguları verilmiştir. Tablodaki görüldüğü gibi gıda hijyeni algısı ortalama puanı 2 yıl ve daha az süre iş tecrübesi olan çalışanların 63,55, 3-4 yıl iş tecrübesi olan çalışanların 66,78, 5-6 yıl iş tecrübesi olan çalışanların 65,94, 7 yıl ve daha fazla süre iş tecrübesi olan çalışanların 68,49’dur. Kişisel hijyen algısı ortalama puanı 2 yıl ve daha az süre iş tecrübesi olan çalışanların 42,52, 3-4 yıl iş tecrübesi olan çalışanların 43,78, 5-6 yıl iş tecrübesi olan çalışanların 45,94, 7 yıl ve daha fazla süre iş tecrübesi olan çalışanların 46,21’dir. Mutfak ve ekipman hijyeni algısı ortalama puanı 2 yıl ve daha az süre iş tecrübesi olan çalışanların 42,43, 3-4 yıl iş tecrübesi olan çalışanların 45,30, 5-6 yıl iş tecrübesi olan çalışanların 42,91, 7 yıl ve daha fazla süre iş tecrübesi olan çalışanların 43,87’dir. Genel hijyen algısı ortalama puanı ise 2 yıl ve daha az süre iş tecrübesi olan çalışanların 148,50, 3-4 yıl tecrübesi olan çalışanların 155,86, 5-6 yıl iş tecrübesi olan çalışanların 154,78, 7 yıl ve daha fazla süre iş tecrübesi olan çalışanların 158,56’dır. Çalışanların iş tecrübelerine göre hijyen algılarından sadece mutfak ve ekipman hijyeni algısında istatistiki olarak anlamlı farklılık bulunmamıştır ($p > 0,01$). 7 yıl ve daha fazla süre iş tecrübesi olan çalışanların gıda hijyeni, kişisel hijyen ve genel hijyen algı puanı, 2 yıl ve daha az süre tecrübesi olan çalışanlardan anlamlı derecede yüksektir. Bunun yanında 5-6 yıl iş tecrübesi olan çalışanların kişisel hijyen algı puanı, 2 yıl ve daha az süre iş tecrübesi olan çalışanlardan anlamlı derecede yüksektir ($p < 0,01$).

Tablo 7. Mutfak Çalışanlarının İş Tecrübelerine Göre Hijyen Algılarına İlişkin Tek Yönlü ANOVA Bulguları

Değişken	≤2 yıl (1)		3-4 yıl (2)		5-6 yıl (3)		≥7 yıl (4)		F	p	Anlamlı Farklılık
	$\bar{X}$	S	$\bar{X}$	S	$\bar{X}$	S	$\bar{X}$	S			
Gıda hijyeni	63,55	7,73	66,78	5,04	65,94	4,38	68,49	4,30	5,358	0,002*	1-4**
Kişisel hijyen	42,52	7,61	43,78	5,96	45,94	2,18	46,21	2,13	4,435	0,005*	1-3, 1-4***
Mutfak ve ekipman hijyeni	42,43	6,07	45,30	4,74	42,91	4,99	43,87	4,71	2,256	0,084	-
Genel hijyen	148,50	15,86	155,86	11,17	154,78	7,54	158,56	8,48	5,599	0,001*	1-4***

Notlar: * $p < 0,01$. ** Bonferroni testi yapılmıştır. *** Games-Howell testi yapılmıştır.

5. SONUÇ VE ÖNERİLER

Bu araştırmada İstanbul’da faaliyet gösteren dört ve beş yıldızlı otellerin mutfak çalışanlarının hijyen algılarının belirlenerek sosyodemografik özelliklerine göre hijyen algılarının istatistiki olarak anlamlı farklılık gösterip göstermediği incelenmiştir. Bu kapsamda öncelikle çalışanların ifadelerine katılım düzeyleri belirlenmiş ve hijyen algılarının “gıda hijyeni”, “kişisel hijyen”, “mutfak ve ekipman hijyeni” ile bunların toplamını içeren “genel hijyen” değişkenleri açısından farklılık gösterip göstermediği değerlendirilmiştir. Araştırmanın önemli sonuçları, benzer değişkenleri kullanan araştırmaların sonuçları ile karşılaştırıldığında şu şekilde özetlenebilir:

- Sanlier vd. (2010), “Gıda zehirlenmesinin ortaya çıkması, bir otelin imajına zarar verir.” ifadesinin en yüksek ortalama (4,56), “Tüm ekipman; yıkama, durulama ve sanitasyon sonrası açık havada kurutulmalıdır.” ifadesinin ise en düşük ortalama (2,90) sahip olduğunu tespit etmişlerdir. Oysa bu araştırmada “Gıda hijyeni, gıdanın hastalığa yol açan etmenlerden arındırılmış olmasıdır.” ifadesinin en yüksek ortalama (4,75), “Sıcak yiyecekler, küçük ve derin olmayan kaplarda soğutulmalı ve saklanmalıdır.” ifadesinin ise en düşük ortalama (3,83) sahip olduğu ortaya çıkmıştır.
- Çalışanların cinsiyetlerine göre hijyen algıları incelendiğinde erkek çalışanların hijyen (gıda hijyeni, kişisel hijyen, mutfak ve ekipman hijyeni, genel hijyen) algı puanının kadın çalışanlardan daha yüksek olduğu, sadece gıda hijyeni algısında istatistiki olarak anlamlı farklılık olmadığı, erkek çalışanların kişisel hijyen, mutfak ve ekipman hijyeni ve genel hijyen algı puanının kadın çalışanlardan anlamlı derecede yüksek olduğu görülmüştür. Onurlar (2020), araştırmasının sonucunda cinsiyete göre gıda, personel, ekipman / araç gereç hijyeni ve genel hijyen algılarının anlamlı farklılık gösterdiğini ve erkeklerin bilgi düzeyinin her bir hijyen alanında kadınlara göre daha fazla olduğunu tespit etmiştir. Uçar vd. (2021), araştırmalarının sonucunda çalışanların cinsiyetlerine göre sadece gıda hijyeni algılarının istatistiki olarak anlamlı farklılık göstermediğini saptarlarken istatistiki olarak

anlamli farklılıkların olduğu kişisel hijyen, mutfak ve ekipman hijyeni ve genel hijyen algılarında ise bu araştırma sonuçlarının aksine kadın çalışanların algı puanlarının erkek çalışanlardan anlamli derecede yüksek olduğunu saptamışlardır. Diğer taraftan Sanlier vd. (2010) ile Gün ve Kendirci (2021), araştırmalarının sonucunda cinsiyete göre hiçbir değışkenden istatistiki olarak anlamli farklılık tespit edememişlerdir. Ünlüöner ve Cömert (2013) ise bu değışkenlerden sadece personel hijyenini araştırmalarında kullanmışlardır ve algı puanlarının cinsiyete göre istatistiki olarak anlamli farklılık göstermediğini tespit etmişlerdir.

- Çalışanların yaş gruplarına göre gıda hijyeni, mutfak ve ekipman hijyeni ve genel hijyen algılarının istatistiki olarak anlamli farklılık göstermediği; 36-44 yaş grubundaki çalışanların kişisel hijyen algı puanları 18-26 yaş grubundaki çalışanlara göre, 45 yaş ve üstü gruptaki çalışanların kişisel hijyen algı puanları ise 18-26 ve 27-35 yaş grubundaki çalışanlara göre anlamli derecede daha yüksek çıkmıştır. Onurlar (2020), yaş gruplarına göre gıda hijyeni, ekipman / araç gereç hijyeni ve genel hijyen algılarının istatistiki olarak anlamli farklılık göstermediğini, personel hijyeni algılarının istatistiki olarak anlamli farklılık gösterdiğini ve farklılığın 18-24 ile 35-44 yaş grupları ve 35-44 ile 45-54 yaş grupları arasında olduğunu tespit etmiştir. Gün ve Kendirci (2021), yaş gruplarına göre tüm değışkenlerde istatistiki olarak anlamli farklılık olduğunu ve 40-49 yaş grubu katılımcıların hijyen bilgisinin 39 yaş ve altı katılımcılara göre anlamli şekilde daha yüksek olduğunu saptamışlardır. Diğer taraftan araştırmada kullanılan tüm değışkenleri araştırmalarında kullanan Sanlier vd. (2010) ile Uçar vd. (2021), yaş gruplarına göre hijyen algılarının anlamli farklılık göstermediğini, bu değışkenlerden sadece personel hijyenini araştırmalarında kullanan Ünlüöner ve Cömert (2013) de algı puanlarının yaş gruplarına göre istatistiki olarak anlamli farklılık göstermediğini tespit etmişlerdir.
- Çalışanların medeni durumlarına göre hijyen algılarının hiçbirinde istatistiki olarak anlamli farklılık bulunmazken eğitim durumlarına göre hijyen algıları incelendiğinde hijyen algı değışkenlerinin tümünde üniversite mezunlarının hijyen algı puanlarının ilköğretim mezunları ile lise mezunlarına göre istatistiki olarak anlamli farklılık gösterdiği ortaya çıkmıştır. Sanlier vd. (2010), çalışanların mutfak ve ekipman hijyeni, kişisel hijyen, gıda hijyeni ve genel hijyen algı puanlarının diğer mezunlara göre üniversite mezunlarında daha yüksek olduğunu ve bu değışkenlerin tümünde istatistiki olarak anlamli farklılık olduğunu saptamışlardır. Onurlar (2020), eğitim düzeyine göre sadece personel hijyeni algılarında istatistiki olarak anlamli farklılık olduğunu ve Yüksekokul / Fakülte mezunlarının algı puanlarının lise, ortaokul ve ilkokul mezunlarına göre istatistiki olarak anlamli şekilde daha yüksek olduğunu tespit etmiştir. Gün ve Kendirci (2021), öğrenim düzeyine göre (1: İlkokul, 2: Ortaokul, 3: Lise, 4: Üniversite) gıda hijyeni (4 > 1, 2, 3; 3 > 1), personel hijyeni, ekipman / araç gereç hijyeni, gıda güvenliği ve hijyen bilgisi (4 > 1, 2, 3; 3 > 1, 2) değışkenlerinde istatistiksel olarak anlamli farklılık olduğunu saptamışlardır. Uçar vd. (2021), eğitim durumuna göre (1: İlkokul, 2: Ortaokul, 3: Lise, 4: Üniversite) gıda hijyeni (1-3, 1-4, 2-3, 2-4), kişisel hijyen (1-4, 2-3, 2-4, 3-4), mutfak ve ekipman hijyeni (1-3, 1-4, 2-3, 2-4, 3-4) ve genel hijyende (1-3, 1-4, 2-3, 2-4, 3-4) istatistiksel olarak anlamli farklılık olduğunu saptamışlardır. Diğer taraftan sadece personel hijyenini araştırmalarında kullanan Ünlüöner ve Cömert

(2013), algı puanlarının eğitim durumuna göre istatistiki olarak anlamlı farklılık göstermediğini tespit etmişlerdir.

- Çalışanların iş tecrübelerine göre sadece mutfak ve ekipman hijyeni algısında istatistiki olarak anlamlı farklılık saptanamamıştır. 7 yıl ve daha fazla süre iş tecrübesi olan çalışanların gıda hijyeni, kişisel hijyen ve genel hijyen algı puanı, 2 yıl ve daha az süre tecrübesi olan çalışanlardan, 5-6 yıl iş tecrübesi olan çalışanların kişisel hijyen algı puanı, 2 yıl ve daha az süre iş tecrübesi olan çalışanlardan anlamlı derecede yüksek çıkmıştır. Sanlier vd. (2010), mutfak ve ekipman hijyeni, kişisel hijyen, gıda hijyeni ve genel hijyen konusunda 16 yıl ve üzeri iş tecrübesine sahip çalışanların yüksek algı düzeyine, 5 yıl ve altı iş tecrübesine sahip çalışanların ise düşük algı düzeyine sahip olduğunu tespit etmişlerdir. Ayrıca araştırmacılar, araştırma sonucunda kişisel hijyen algısı dışında 16 yıl ve üzeri iş tecrübesine sahip çalışanların 5 yıl ve altı iş tecrübesine sahip çalışanlara göre algı düzeylerinin istatistiki olarak anlamlı derece yüksek olduğunu tespit etmişlerdir. Ünlüöner ve Cömert (2013), 20 yıl ve daha uzun süredir bu alanda çalışanların personel hijyeni puanının 10 yıldan az süredir bu alanda çalışanların puanından istatistiki olarak anlamlı şekilde daha yüksek olduğunu saptamışlardır. Onurlar (2020), sektörde çalışma süresine göre hijyen algılarından personel hijyeni algısı dışında istatistiki olarak anlamlı farklılık tespit edemediği araştırmasında 1-5 yıl arasında sektör tecrübesi olan çalışanların 11-15 yıl arasında sektör tecrübesi olan çalışanlara göre personel hijyeni algı düzeylerinin anlamlı derece yüksek olduğunu tespit etmiştir. Gün ve Kendirci (2021), meslekteki çalışma süresine göre (A: ≤ 3 , B: 4-7, C: 8-11, D: 12-15, E: ≥ 16) gıda hijyeni (B, C, D, E > A), personel hijyeni (D, E > A, B, C), ekipman / araç gereç hijyeni, gıda güvenliği ve hijyen bilgisi (D, E > A, B) değişkenlerinde istatistiksel olarak anlamlı farklılık olduğunu saptamışlardır. Uçar vd. (2021), 3-6 yıldır çalışanlar ile 7-10 yıldır çalışanların 11 yıl ve üstü süredir çalışanlara göre personel hijyeni algı puanlarının, 2 yıl ve altı süredir çalışanlar ile 11 yıl ve üstü süredir çalışanların 3-6 yıldır çalışanlara göre genel hijyen algı puanlarının istatistiki olarak anlamlı şekilde daha yüksek olduğunu tespit etmişlerdir.

Mutfak çalışanları, gıda maddeleri ile doğrudan temas halinde oldukları için gıda güvenliğine önemli katkıda bulunmaktadır. Önlenabilir hastalık olarak bilinen gıda kaynaklı hastalıkların görülme sıklığını azaltmak için otel işletmeleri; gıda güvenliğine yönelik en iyi uygulamaları tanımalı, benimsemeli ve uygulamalıdır. Diğer taraftan personelin kişisel temizliğe daha fazla dikkat etmesi için yeniden eğitilmeleri ve yetiştirilmeleri ihtiyacını ciddiye almak önemlidir (Oladeji, Arogundade, Alabi ve Ijose, 2023, s. 12). Al-Marzouqi ve Yahia'nın (2022) yapmış olduğu araştırma sonuçları, Covid-19 salgınının küresel olarak yayılmasının müşterilerin hizmet kalite performansının diğer boyutlarına göre hijyen ve temizliği daha fazla ön planda tuttuklarını göstermiştir. Dolayısıyla müşterilerin hijyen ve temizliğe verdikleri önem ve salgınların hayatın bir parçası olduğu gerçeği de düşünüldüğünde personelin hijyen konusunda sürekli olarak eğitilmesinin gerekliliği çok daha iyi anlaşılmaktadır.

İstanbul'daki otel mutfak çalışanları üzerinde yapılan bu araştırma sonucunda her ne kadar erkek çalışanların kadın çalışanlara göre hijyen (gıda hijyeni, kişisel hijyen, mutfak ve ekipman hijyeni, genel hijyen) algı puanları daha yüksek çıkmış olsa da daha iyi performans göstermelerini sağlamak için periyodik olarak tüm mutfak çalışanlarının hijyen konusunda bilinç düzeyleri geliştirilmelidir. Bu konuda özellikle verilen eğitimlerin profesyonel kişiler tarafından, güncel mevzuata göre ve değişimin hızlı yaşandığı günümüz iş dünyasına yakışır

materyallerle yapılması önemlidir. Sadece kişisel hijyende lise mezunlarının algı puanının ilköğretim mezunlarına göre düşük olması dışında eğitim seviyesi yükseldikçe hijyen algı puanlarının arttığı ve üniversite mezunlarının hijyen algı puanlarının diğer mezunlara göre yüksek olduğu gerçeğinden hareketle mutfakta diğer mezunlara göre hijyen konusunda daha duyarlı olan üniversite mezunlarının istihdamdaki payının artırılması isabetli olacaktır. Bunun yanında iş tecrübesinin birçok zorluğun üstesinden gelme konusunda katkısı bilinmektedir. Bu araştırma sonuçları, iş tecrübesinin önemini bir kez daha ortaya koymuştur. Çalışanların sahip olduğu bilginin her zaman gıda ile ilgili hijyen davranışlarında olumlu bir etki yarattığı da söylenemez. Ancak etkin ve sürekli yapılacak eğitim programlarıyla farklı profillere sahip çalışanların gıda hijyeni, kişisel hijyen, mutfak ve ekipman hijyeni konularında bilinç düzeyleri artırılarak hijyen davranışlarında olumlu dönüşümleri yaşamaları sağlanabilecektir (Başer vd., 2016, s. 35; Şanlıer ve Tunç Hussein, 2008, s. 466).

Bu araştırma, İstanbul'da bulunan dört ve beş yıldızlı otellerin mutfak çalışanlarından oluşan sınırlı bir örneklem grubu üzerinde yapılmıştır. Gelecekteki araştırmalar; İstanbul'da daha büyük örneklem grubuna yapılabileceği gibi Türkiye'deki farklı turizm destinasyonlarının (özellikle turist sayısının yoğun olduğu turizm destinasyonlarının) mutfak çalışanlarına da yapılabilir. Ayrıca gelecekteki araştırmalarda mutfak çalışanlarının hijyen algıları üzerinde farklı değişkenlerin (hijyen eğitimi alma durumu, çalışılan tesis türü gibi) nasıl bir etki yarattığına ve hijyen algıları ile uygulamaları arasındaki nasıl bir ilişki olduğuna da bakılabilir.

KAYNAKÇA

- Aksoydan, E. (2007). Hygiene factors influencing customers' choice of dining-out units: findings from a study of university academic staff. *Journal of Food Safety*, 27(3), 300-316.
- Aktaş, A., & Özdemir, B. (2012). *Otel işletmelerinde mutfak yönetimi* (3. baskı). Ankara: Detay Yayıncılık.
- Al-Marzouqi, A., & Ben Yahia, I. (2022). Impact of covid-19 pandemic on food and beverage service performance and behavioral intents: Importance of sanitary measures. *Journal of Foodservice Business Research*, 25(2), 209-232. DOI: 10.1080/15378020.2021.1936871
- Avrupa Gıda Güvenliği Otoritesi. (2023). *Monitoring of foodborne diseases*. Erişim adresi: <https://www.efsa.europa.eu/en/topics/topic/monitoring-foodborne-diseases>, Erişim tarihi: 06.11.2023
- Aydoğan, M. S., & Erol, G. (2023). Otel mutfakları çalışanlarının gıda güvenliği ve hijyene yönelik bilgi ve uygulama düzeylerinin belirlenmesi: Ayvalık örneği. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 11(2), 1333-1356. DOI: 10.21325/jotags.2023.1246
- Başer, F., Abubakirova, A., Şanlıer, N., & Çil, B. (2016). 4-5 yıldızlı otellerdeki servis ve mutfak personellerinin gıda güvenliğine ilişkin bilgi, tutum ve davranışları: Türkiye ve Kazakistan karşılaştırması. *Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi*, 13(3), 23-37.
- Bayram, F., & Ersoy, Y. (2020). Otel mutfaklarında çalışan mutfak personelinin gıda güvenliği konusundaki bilgi düzeyleri (Türkiye, Almanya, İspanya ve Dubai örneği). *Journal of Tourism & Gastronomy Studies, Special Issue*(4), 565-580. DOI: 10.21325/jotags.2020.705

- Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü, & Dünya Sağlık Örgütü. (2023). *General principles of food hygiene*. Codex alimentarius code of practice, No.CXC 1-1969. Codex Alimentarius Commission. Rome. DOI: 10.4060/cc6125en
- Buyruk, L., & Şahin, N. (2002). Otel yiyecek-içecek departmanında çalışan işgörenlerin hijyen algılamaları konusunda bir araştırma. A. Halıcı (Ed.), *Turizmde sağlık ve beslenme; sorunlar ve çözümler sempozyumu: Bildiriler kitabı* (s. 77-90) içinde. Alanya, Antalya: Haberal Eğitim Vakfı.
- Cömert, M., & Özel, K. (2015). Otel işletmelerinde hijyen ve sanitasyon kurallarının mutfak personeli tarafından bilinirlik ve uygulanma düzeyi. *Akademik Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 3(16), 310-322.
- DeBess, E. E., Pippert, E., Angulo, F. J., & Cieslak, P. R. (2009). Food handler assessment in Oregon. *Foodborne Pathogens and Disease*, 6(3), 329-335. DOI: 10.1089=fpd.2008.0102
- Duranoğlu, S., Yıldırım, İ., & Koyuncu, İ. (2008, 21-23 Mayıs). *Antalya'daki çeşitli turistik işletmelerinin mutfaklarının hijyen yönünden değerlendirilmesi*. Türkiye 10. Gıda Kongresi, Erzurum. Erişim adresi: <https://www.gidadernegi.org/TR/Genel/2409349509a37.pdf?DIL=1&BELGEANAH=1612&DOSYASIM=240934950.pdf>, Erişim tarihi: 10.11.2023
- Dünya Sağlık Örgütü. (2022). *Food safety*. Erişim adresi: <https://www.who.int/news-room/fact-sheets/detail/food-safety>, Erişim tarihi: 06.11.2023
- Dünya Sağlık Örgütü. (2023). *Overview (Hygiene)*. Erişim adresi: <https://www.afro.who.int/node/5610>, Erişim tarihi: 06.11.2023
- Eren, R., Nebioğlu, O., & Şık, A. (2017). Otel işletmeleri mutfak çalışanlarının gıda güvenliği konusunda bilgi düzeyleri: Alanya örneği. *Disiplinlerarası Akademik Turizm Dergisi*, 1(2), 47-64.
- Fatimah, U. Z. A. U., Boo, H. C., Sambasivan, M., & Salleh, R. (2011). Foodservice hygiene factors—The consumer perspective. *International Journal of Hospitality Management*, 30(1), 38-45. DOI: 10.1016/j.ijhm.2010.04.001
- Gün, S., & Kendirci, P. (2021). Tokat'ta bulunan 3 ve 4 yıldızlı otellerde çalışan mutfak personelinin gıda güvenliği ve hijyen bilgi düzeylerinin incelenmesi. *Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi*, 58(3), 335-346. DOI: 10.20289/zfdergi.823473
- Hacıoğlu, N., & Girgin, G. K. (2008). HACCP sisteminin otellerin mutfak çalışanları tarafından değerlendirilmesi: 5 yıldızlı otel işletmelerinde bir araştırma. *İşletme Fakültesi Dergisi*, 9(2), 281-301.
- Harris, R. L. (1997). PCIH presentation: The public health roots of industrial hygiene. *American Industrial Hygiene Association Journal*, 58(3), 176-179. DOI:10.1080/00028894.1997.10399234
- Hastalık Kontrol ve Önleme Merkezleri. (2023). *Foodborne diseases centers for outbreak response enhancement*. Erişim adresi: <https://www.cdc.gov/foodcore/index.html>, Erişim tarihi: 06.11.2023
- Karasar, N. (2019). *Bilimsel araştırma yöntemi: Kavramlar ilkeler teknikler* (34. baskı). Ankara: Nobel Yayıncılık.

İstanbul'da Faaliyet Gösteren Dört ve Beş Yıldızlı Otellerin Mutfak Çalışanlarının Hijyen Algıları

- Kınacı, B., & Çetiner, H. (2013). Gaziantep'te dört ve beş yıldızlı otellerin restoranlarında çalışan personelin kişisel hijyen uygulamaları üzerine bir alan araştırması. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 1(1), 21-28.
- Köksal, Ş., Soysal, A., Ergör, G., & Kaner, G. (2016). İzmir de sağlık kurumlarına yemek üretim ve dağıtım hizmeti veren bir firmada çalışanların gıda hijyeni ile ilgili bilgi ve davranışları. *Türk Hijyen ve Deneysel Biyoloji Dergisi*, 73(2), 139-148. DOI: 10.5505/TurkHijyen.2016.39129
- Mulat, M., Desta, T., & Birri, D. (2020). Food safety knowledge and practice among food handlers in Yeka Subcity, Addis Ababa, Ethiopia. *International Journal of Infectious Diseases*, 101(1), 418. DOI: 10.1016/j.ijid.2020.09.1097
- Oladeji, S. O., Arogundade, C., Alabi, A. O., & Ijose, O. A. (2023). Food safety and hygiene practices in medium size hotel in Ondo State, Nigeria. *Asian Journal of Advanced Research and Reports*, 17(10), 1-16. DOI: 10.9734/AJARR/2023/v17i10528
- Onurlar, B. (2020). Yiyecek-İçecek işletmelerinde çalışan personelin gıda güvenliği hakkında hijyen bilgi düzeylerinin belirlenmesi: Ankara-Gölbaşı örneği. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies, Special Issue*(4), 396-410. DOI: 10.21325/jotags.2020.693
- Pichler, J., Ziegler, J., Aldrian, U., & Allerberger, F. (2014). Evaluating levels of knowledge on food safety among food handlers from restaurants and various catering businesses in Vienna, Austria 2011/2012. *Food Control*, 35(1), 33-40. DOI: 10.1016/j.foodcont.2013.06.034
- Sanlier, N., Cömert, M., & Durlu-Özkaya, F. (2010). Hygiene perception: Condition of hotel kitchen staffs in Ankara, Turkey. *Journal of Food Safety*, 30(2), 415-431. DOI: 10.1111/j.1745-4565.2010.00216.x
- Sanlier, N., & Konaklioglu, E. (2012). Food safety knowledge, attitude and food handling practices of students. *British Food Journal*, 114(4), 469-480. DOI: 10.1108/00070701211219504
- Sökmen, A. (2011). *Yiyecek ve içecek servisi* (3. baskı). Ankara: Detay Yayıncılık.
- Şanlier, N., & Tunç Hussein, A. (2008). Yiyecek-içecek hizmeti veren otel mutfakları ve personelinin hijyen yönünden değerlendirilmesi: Ankara ili örneği. *Kastamonu Eğitim Dergisi*, 16(2), 461-468.
- Taha, S., Osaili, T. M., Saddal, N. K., Al-Nabulsi, A. A., Ayyash, M. M., & Obaid, R. S. (2020). Food safety knowledge among food handlers in food service establishments in United Arab Emirates. *Food Control*, 110, 106968. DOI: 10.1016/j.foodcont.2019.106968
- Tuncer, T., & Akoğlu, A. (2020). Food safety knowledge of food handlers working in hotel kitchens in Turkey. *Food and Health*, 6(2), 77-89. DOI: 10.3153/FH20009
- Uçar, A., Ülger, T. G., & Çakıroğlu, F. P. (2021). What changed between 2008-2020 about Employees' perception of hygiene in the catering industry in Ankara (Turkey)?. *AIMS Public Health*, 8(2), 275-284. DOI: 10.3934/publichealth.2021021
- Ünlüönen, K., & Cömert, M. (2013). Otel işletmeleri mutfak çalışanlarının personel hijyeni bilgi düzeylerinin belirlenmesi. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 1(1), 3-12.
- Ünsal, C., & Çoşkun, F. (2020). Hazır yemek üretim ve toplu tüketim sektöründe çalışanların gıda hijyeni bilgi düzeylerinin ölçülmesi: Tekirdağ / Hayrabolu örneği. *Trakya Üniversitesi Mühendislik Bilimleri Dergisi*, 21(1), 15-37.

Yu, J., Seo, J., & Hyun, S. S. (2021). Perceived hygiene attributes in the hotel industry: customer retention amid the COVID-19 crisis. *International Journal of Hospitality Management*, 93, 102768. DOI: 10.1016/j.ijhm.2020.102768

EKLER

Ek 1: Araştırmada Kullanılan İfadeler ve İfadelerin Oluşturulmasında Yararlanılan Kaynaklar

İfade	Kaynak
1. Gıda hijyeni, gıdanın hastalığa yol açan etmenlerden arındırılmış olmasıdır.	Buyruk ve Şahin (2002), Sanlier vd. (2010)
2. Her personel, bir bakteri taşıyıcısıdır ve onu bulaştırabilir.	Buyruk ve Şahin (2002), Sanlier vd. (2010)
3. Mutfakta çöp ve yiyeceklerin bir arada bulundurulmasında bir sakınca yoktur. (-)	Buyruk ve Şahin (2002), Sanlier vd. (2010)
4. Yemek hizmetinden sorumlu olan personel, yemeğe çıplak elle dokunabilir. (-)	Buyruk ve Şahin (2002), Sanlier vd. (2010)
5. Çiğ ve pişmiş yiyecekler, ayrı tezgâhlarda hazırlanmalıdır.	Buyruk ve Şahin (2002), Sanlier vd. (2010)
6. Gıda zehirlenmesinin ortaya çıkması, bir otelin imajına zarar verir.	Buyruk ve Şahin (2002), Sanlier vd. (2010)
7. Mikroorganizmalar, vücutta en çok ellerde bulunur.	Buyruk ve Şahin (2002), Sanlier vd. (2010)
8. Bakteriler, açık yaralar ve sindirim sistemi yoluyla bulaşabilir.	Buyruk ve Şahin (2002), Sanlier vd. (2010)
9. Personelin genel sağlık taraması, her altı ayda bir yapılmalıdır.	Buyruk ve Şahin (2002), Sanlier vd. (2010)
10. Sıcak yemekler servis edilene kadar 60°C veya daha yüksek sıcaklıkta tutulmalıdır.	Buyruk ve Şahin (2002), Sanlier vd. (2010)
11. Personelin mutfağa dışarıda giydiği ayakkabılar veya kıyafetlerle girmesinde bir sakınca yoktur. (-)	Buyruk ve Şahin (2002), Sanlier vd. (2010)
12. Personel, temiz ve ütülü kepe veya bone giymelidir.	Buyruk ve Şahin (2002), Sanlier vd. (2010)
13. Soğuk hava depolarının ve buzdolaplarının içi temiz ve bakımlı olmalıdır.	Buyruk ve Şahin (2002), Sanlier vd. (2010)
14. Güneş ışığının depoya veya kilere girmesinde bir sakınca yoktur. (-)	Buyruk ve Şahin (2002), Sanlier vd. (2010)
15. Gıda üretim ve servis alanlarının zeminleri bakımlı ve kuru olmalıdır.	Buyruk ve Şahin (2002), Sanlier vd. (2010)
16. Süt, yumurta ve et içeren ürünlerin yüksek sıcaklıkta tutulmasında bir sakınca yoktur. (-)	Buyruk ve Şahin (2002), Sanlier vd. (2010)
17. Et satın alırken etiketinin olmasına dikkat edilmelidir.	Buyruk ve Şahin (2002), Sanlier vd. (2010)
18. Personel için yeterince duş ve banyo olmalıdır.	Buyruk ve Şahin (2002), Sanlier vd. (2010)
19. Personel nezle, grip, ishal vb. durumlarda çalışmamalı veya geri hizmette çalışmalıdır.	Buyruk ve Şahin (2002), Sanlier vd. (2010)

İstanbul'da Faaliyet Gösteren Dört ve Beş Yıldızlı Otellerin Mutfak Çalışanlarının Hijyen Algıları

20. Mutfakta, laboratuvarda analiz edilen temiz ve sağlıklı su kullanılmalıdır.	Buyruk ve Şahin (2002), Sanlier vd. (2010)
21. Çiğ yiyeceklerle pişmiş yiyecekler ayrı yerde saklanmalıdır.	Başer vd. (2016)
22. Elleri hijyenik olarak yıkamak, bileklerden ovalayarak ve tırnakları fırçalayarak sıcak su ve sabunla yıkamak anlamına gelir.	Buyruk ve Şahin (2002), Sanlier vd. (2010)
23. Eller yıkandıktan sonra kâğıt havlularla kurutulmalıdır.	Sanlier ve Konaklıoğlu (2012)
24. Yiyeceklerin hazırlandığı alanların temizliği, yiyecekler kaldırıldıktan sonra yapılmalıdır.	Buyruk ve Şahin (2002), Sanlier vd. (2010)
25. Mutfakta sigara içilmesinde bir sakınca yoktur. (-)	Buyruk ve Şahin (2002), Sanlier vd. (2010)
26. Kullanılan temizlik bezlerinin her zaman yıkanması ve kurutulması gerekmez. (-)	Buyruk ve Şahin (2002), Sanlier vd. (2010)
27. Sıcak yiyecekler, küçük ve derin olmayan kaplarda soğutulmalı ve saklanmalıdır.	Buyruk ve Şahin (2002), Sanlier vd. (2010)
28. Bulaşıkların yıkanması, durulanması ve sterilize edilmesi sırasında titiz olunmalıdır.	Buyruk ve Şahin (2002), Sanlier vd. (2010)
29. Artıklar, öğütülerek veya çöp sepetlerine konarak mutfaktan çıkartılmalıdır.	Buyruk ve Şahin (2002), Sanlier vd. (2010)
30. Pişmiş gıda, oda sıcaklığında 2 saatten fazla tutulmamalıdır.	Başer vd. (2016)
31. Personelin elindeki yaralar, su geçirmez bandajlarla kapatılmalıdır.	Buyruk ve Şahin (2002), Sanlier vd. (2010)
32. Tüm ekipman; yıkama, durulama ve sanitasyon sonrası açık havada kurutulmalıdır. (-)	Buyruk ve Şahin (2002), Sanlier vd. (2010)
33. Gıdalar, çözdürüldükten sonra tekrar dondurulabilir. (-)	Buyruk ve Şahin (2002), Sanlier vd. (2010)
34. Yiyeceklerin tadına, karıştırmak için kullanılan kaşıktan farklı bir kaşıkla bakılmalıdır.	Buyruk ve Şahin (2002), Sanlier vd. (2010)
35. Dondurulmuş gıdalar, sıcak bir ortamda (mutfakta, radyatörde vb.) çözdürülmelidir. (-)	Buyruk ve Şahin (2002), Sanlier vd. (2010)