

## **Tüketicilerin Gıdalar Yoluyla Geçebilecek Hastalıklardan Korunma Uygulamaları İle Gıdaların Güvenirliği Konusundaki Görüşleri**

Beşir Koç<sup>1\*</sup>, Melike Ceylan<sup>1</sup>

<sup>1</sup>YYÜ. Ziraat Fakültesi Tarım Ekonomisi Bölümü, Van  
\*besirkoc@yyu.edu.tr

### **Özet**

Gıda Güvenilirliği; Gıdaların sağlık tehlikesi yaratabilecek kimyasal, biyolojik ve fiziksel etkilerden korunması, sağlığa uygun halde bulundurulmasıdır. Güvenir gıda ise her türlü bozulma ve bulaşmaya yol açan etkenden arındırılarak tüketime uygun hale getirilmiş gıdadır. Gıda kaynaklı hastalıklar, hem gelişmiş hem de gelişmekte olan ülkelerde insan sağlığı üzerinde özellikle çocuklar, yaşlılar ve hamilelerde ciddi bir tehlike oluşturmaktadır. Bunun sonucunda insanların sağlığını ve hayatını kaybetmesi yanında, yapılan sağlık harcamaları büyük ekonomik kayıplara sebep olmaktadır. Gıda güvenliği programlarının uygulanmasıyla bu tehlikeler en aza indirilerek meydana gelen hatanın nereden kaynaklandığı ve çözümü bulunabilmektedir.

Bu çalışmanın ana materyalini Van ili kentsel alanında tüketicilerle yapılan yüz yüze anket çalışmasından elde edilen veriler oluşturmuştur. Çalışmada örnek hacmi “Ana kitle Oranlarına Dayalı Kümelenendirilmemiş Tek Aşamalı Tesadüfî Olasılık Örnekleme” yöntemiyle belirlenmiş ve toplam 300 anketin ana kitleyi temsil edeceği düşünülmüştür. Veriler tüketicilerin eğitim düzeylerine göre gruplandırılmıştır.

Tüketiciler taze sebze, taze meyve, balığı, süt ürünlerini, yumurtayı, pirinci, makarnayı, zeytinyağını ve ayçiçeği yağını sağlık açısından güvenilir bulurken, dana eti ve unlu gıdalar konusunda kararsız kalmıştır. Bununla birlikte tüketiciler konserveleri, dondurulmuş gıdaları ve hazır gıdaları güvenilir bulmadıkları belirlenmiştir.

Tüketiciler hazır pişirilmiş gıdalar ve sütle yapılmış gıdalar konusunda kararsız kalırken, suni yemle beslenen hayvanların etlerini, bazı işlenmiş et ürünlerini (sucuk, pastırma), uzun süre saklanması ve korunması için kimyasal madde bulunan yiyecekleri, ithal gıdaları, dondurulmuş gıdaları, yumurta ile yapılmış gıdaları ve ev dışında tüketilen gıdaları sağlıklı bulmadıklarını belirtmişlerdir. Ayrıca bütün eğitim düzeylerindeki tüketiciler mevsimi dışında üretilen meyve ve sebzeleri kesinlikle sağlıklı bulmadığını belirtmiştir.

Türkiye 10. Gıda Kongresi; 21-23 Mayıs 2008, Erzurum

Tüketiciler gıdalar yoluyla geçebilecek hastalıklardan korunmak için yemekten önce ve sonra elleri yıkamayı, düzenli olarak sıcak su ve deterjanla mutfağı temizlemeyi, ürünü pişirmeyi ve anti-bakteriyel temizlik malzemeleri kullanmayı etkin bulmaktadır. Ürünü dondurucuda saklamak, ürünü tuzlamak ve ürünün görünüşüne bakarak tüketmeye karar vermek konusunda karasız kalmışlardır.

Sonuç olarak, tüketicilerin belirli gıdaların tüketiminde ve oluşabilecek riskler konusunda belirli bir bilinç ve bilgi düzeyine sahip oldukları söylenebilir.

**Anahtar Kelimeler:** Tüketici Davranışları, Gıda güvenliği, Gıdaların hijyeni, Gıdaların satınalma sıklığı, Van