

Antalya'daki Çeşitli Turistik İşletmelerinin Mutfaklarının Hijyen Yönünden Değerlendirilmesi

Safiye Duranoğlu^{*1}, İbrahim Yıldırım¹, İclal Koyuncu¹

¹Akdeniz Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, Antalya
^{*}sduranoglu@akdeniz.edu.tr

Özet

Turistik işletmeler konaklama endüstrisi içinde yer alan konukların geceleme yapmakla birlikte yeme, içme, eğlenme ve dinlenme gibi ihtiyaçlarını karşılamak üzere belirli standartlarda hizmet veren ekonomik, kültürel ve sosyal kuruluşlardır. Otelin yıldız durumu ve kapasitesiyle paralel olarak faaliyet gösteren mutfaklar, işletmelerin büyük ve önemli bir bölümünü oluşturur. Bu nedenle mutfak hizmetlerinde iyileştirme yapılabilmesi için üzerinde önemle durulması gereken kalite kontrol noktaları şunlardır: Müşteri profiline göre menünün oluşturulması, optimum yiyecek ve içecek sipariş ve temini, taşıma, muhafaza, iş görenlerin performans düzeyi, mutfak temizlik ve düzeni. Turizm sektöründe müşteri memnuniyeti sağlamak esastır. Otellerde müşteri memnuniyeti sağlamak için ilk koşul ise hijyen uygulamalarıdır. Otel gibi kurumlar barındırdıkları insan sayısı çokluğu nedeniyle enfeksiyon riskiyle sık karşılaşılan yerlerdir. Bu nedenle patojen mikroorganizmalar otellerde tüm yüzeylerde değişik risk oranlarında bulunabilirler. Eğer gerekli hijyen önlemleri alınmazsa insanlar arasında hastalık iletimi için bir merkez haline gelebilir. HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points) sistemi otellerde enfeksiyon riskini azaltmak için otel işletmecilerine yardımcı olabilir. Ayrıca yiyecek içecek hizmetlerinin gerçekleştirildiği yerlerde önemli kalite kontrol noktaları ile ilgili bir kalite kontrol listesi oluşturulabilir. Bu çalışma turizm endüstrisi açısından önemli bir yere sahip Antalya'da bulunan bazı beş yıldızlı otellerde hijyen uygulamaları hakkında bilgi sahibi olmak amacıyla yapılmıştır. Kurumların niteliğine göre depolama, yiyecek üretimi, bulaşık ve çöp, tuvalet ve diğer alanlarla ilgili toplam hijyen puanları araştırılmıştır.

Anahtar Kelimeler: Hijyen, Otel

Giriş

Ülkemiz turizm sektöründe önemli gelir girdisi olan ülkeler arasındadır. Turizm gelirlerinin artması, ülkemizin ekonomik kalkınma hamleleri için büyük önem taşımaktadır. Turizmin gelişmesi, turistlerin konaklama tesislerinden duydukları memnuniyetle yakından ilişkilidir. Konaklama tesislerinde sunulan hizmetlerin en önemli bölümünü hiç kuşkusuz ki mutfak hizmetleri oluşturmaktadır (1). Otel gibi kurumlar barındırdıkları insan sayısı çokluğu nedeniyle enfeksiyon riskiyle karşılaşılan yerlerdir. Bu nedenle patojen mikroorganizmalar otellerde tüm

yüzeylerde değişik risk oranlarında bulunabilirler. Eğer gerekli hijyen önlemleri otellerde alınmazsa, oteller insanlar arasında hastalık iletimi için bir merkez haline gelebilir. Otellerde sık ve ortak olarak kullanılan yüzeylerin, odaların, bar-restoran ve kafeler ile diğer paylaşılan ortamların, otel mutfağı, çamaşırhanenin ve çalışan personelin hijyeni yeterince sağlanmalıdır (2).

Yöntem

Araştırma, Eylül 2004- Aralık 2006 tarihleri arasında Antalya ve çevresinden rastgele seçilen ve çalışma olanağı sağlanabilen 12 beş yıldızlı otel üzerinde yapılmıştır. Çalışmaya alınan otellerin hijyenik durumu Beyhan ve Çiğdem tarafından geliştirilen “Hijyen Değerlendirme Formu” yardımıyla incelenmiştir. Bu form; depolama (21 kriter), üretim (24 kriter), kazan bulaşığı ve çöp toplama (13 kriter), tuvalet ve diğer alanlar (10 kriter) olmak üzere toplam 68 kriterden oluşturulmuştur. Her bir kriter önemlilik düzeyine göre puanlandırılmış ve toplam 100 puan üzerinden irdelenmiştir. Sonuçta alınan puanların toplam puan üzerinden yüzdeleri alınarak beş yıldızlı otel mutfakları hijyen yönünden değerlendirilmiştir. Mutfakların değerlendirilmeleri; toplam kriterlerden elde edilen yüzde puanlarına göre şu şekildedir: Çok iyi; %86 – 100, İyi; % 71-85, Kabul Edilebilir; % 61- 70, Sağlıksız; % 60 ve altı.

Bulgular

Otellerin hijyen durumunu belirlemek amacıyla uygulanan “Hijyen Değerlendirme Formu”nun sonuçları Çizelge 1’de gösterilmiştir.

Çizelge 1. Beş Yıldızlı Otellerin Hijyen Puan Yüzdelerinin Ortalamaları, Standart Sapmaları ve Min- Max Değerleri

KRİTERLER	ORTALAMA	STANDART SAPMA	MİNİMUM	MAXİMUM
Depolama	84.5	7.3	74.4	97.4
Üretim	84.9	6.9	76.2	100.0
Kazan Yıkama ve Çöp Toplama	91.8	4.4	84.2	100.0
Tuvalet ve Diğer Alanlar	100.0	-	100.0	100.0

Tartışma

Bu çalışmada beş yıldızlı otellerin depolama, üretim, kazan bulaşığı ve çöp toplama, tuvalet ve diğer alanlar ile ilgili kriterlerin incelendiği hijyen değerlendirme formları ile saptanan ortalama ve standart sapmaları yer almaktadır.

Beş yıldızlı oteller depolamada 84.5 ± 7.3 puan almışlardır. Depolarda karşılaşılan eksikliklerin başında, pişmiş ve çiğ yiyeceklerin aynı depolarda muhafaza edilmesi ve üzerlerinin kapalı tutulmaması gelmektedir. Hijyenik kaliteyi etkileyen etmenler arasında yiyeceklerin depolanması, depolama koşullarına uygun şekilde yerleştirilmesi, kemirgen ve haşere kontrolü ile nem ve sıcaklık kontrolü gelmektedir (3).

Hijyen değerlendirme formunda 24 kriterin incelendiği üretim alanları bölümünde beş yıldızlı oteller 84.9 ± 6.9 puan almıştır. Üretim alanlarında havalandırmanın yeterli olmaması, et ve sebze doğrama tahtalarının ayrılmaması ve bu tezgahların dezenfeksiyonunun yapılmaması dikkati çeken olumsuzlukların başında gelmektedir. Et ve sebze doğrama tezgahlarında oluşabilecek çatlaklar bakterilerin yerleşmesi ve üremesi için çok uygun bir ortamdır. Bu nedenle tezgahların uygun malzemeden yapılmış olması, düzgün olması ve her iş bitiminde veya gün boyunca aralıklı olarak kullanılıyorsa iyice yıkanıp durulandıktan sonra uygun bir dezenfektanla dezenfekte edilip hava akımında kurutulması gerekmektedir (4).

Kazan yıkama ve çöp toplama alanlarının incelendiği ve 13 kriterin yer aldığı bölümde beş yıldızlı oteller 91.8 ± 4.4 puan almışlardır. Bu alanlarda yapılan incelemelerde kazan bulaşıkhanelerinin yeterli büyüklükte olmadığı, aydınlatmanın yeterli olmadığı ve çöp toplama alanlarının veya varillerinin genelde izole olmadığı ve sızıntı yaptığı görülmüştür. Çöp toplama alanları mikroorganizmaların, haşerelerin ve kemirgenlerin yaşamını sürdürmesi ve üremesi için uygun ortamlardır. Haşere ve kemirgenler bu tür kirli ortamdaki taşıdıkları mikroorganizmaları ve kendi atıklarını yiyecek araç gereç ve çalışma yüzeyine bırakırlar. Bu nedenle çöplerin sızıntı yapmayan, izole edilmiş varillerde toplanması ve soğuk çöp odalarında muhafaza edilmesi gerekmektedir (5).

On kriterin incelendiği tuvalet ve diğer alanlar bölümünde beş yıldızlı oteller 100.0 puan almışlardır. Toplu beslenme sistemlerinde çalışan personel için yiyecek alanlarından 10-12 m uzaklıkta, yeterli sayı ve nitelikte duş, tuvalet ve soyunma odalarının sağlanmasıyla hijyenin temel koşullarının önemli bir kısmı yerine getirilmiş olur (6).

Sonuç

Antalya ve çevresinde bulunan 12 beş yıldızlı otelde yapılan araştırma sonuçlarına göre; depolamada 84.5 , üretim alanları 84.9 , kazan yıkama ve çöp toplama alanları 91.8 , tuvalet ve diğer alanlar 100.0 puan almışlardır. Bu sonuçlara göre, depolama ve üretim aşamalarında bazı aksakların meydana geldiği belirlenmiştir. Bu aksaklıklar, bütün araç ve ekipmanların tam olmasının

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

sağlanması ve tüm bölümlerin hijyenik şartlara göre düzenlenmesi ile ortadan kaldırılabilir.

Personelin verimli çalışabilmesi için uygun çalışma ve dinlenme ortamları hazırlanmalıdır. En önemli kriterlerden birisi mutfakta çalışacak personelin belirli bir eğitim düzeyinde olması gerekmektedir. Hizmet içi eğitim organizasyonları kurulmalı, işletme personelinin hizmet içi eğitim ihtiyaçlarını tespit edip, hizmet içi eğitim planlaması yapılarak, bu planlar doğrultusunda programlar oluşturulup uygulanmalıdır. Belirli aralıklarla hizmet içi eğitimi ile yeniliklere ve personelin kişisel ve genel hijyen kurallarına dikkat etmesi sağlanmalıdır.

Kaynaklar

- 1.Birer S. 1988. Turizm ve Türk Mutfağı. Karınca Sayı 624,
- 2.Düren Z. 1990. İşletmelerde Kalite Çemberi. İstanbul, Turizm yayınları.
- 3.Ciğirim N, Beyhan Y. 1994. Toplu Beslenme Sistemlerinde Sanitasyon. Kök yayıncılık, Aydoğdu Matbaası, Ankara,
- 4.Cichy RF. 1994. Quality Sanitation Management. USA, American Hotel and Motel Association Educational Institute, 177–236,
- 5.Barutçugil İS. 1988. Turizm işletmeciliği. Beta Basım Yayın Dağıtım A.Ş. İstanbul; 187.
- 6.Tunail N, Alpar O. 1984. Gıda Sanayinde Sanitasyon ve Hijyen. Türkiye 4. Gıda Kongresi, Gıda teknolojisi derneği yayını No: 5, san matbaası, Ankara.