

8. ULUSLARARASI KATILIMLI İSTANBUL aile hekimliği kongresi

26 - 27 Nisan 2013 / T.C. Sağlık Bakanlığı Türkiye Kamu Hastaneleri Kurumu Şişli Etfal Eğitim ve Araştırma Hastanesi

P02

KANTİN ÇALIŞANLARININ GIDA GÜVENLİĞİ HAKKINDAKİ TUTUM VE DAVRANIŞLARI

Can ÖNER¹, Binalı ÇATAK², Berrin TELATAR¹

1 İstanbul Bilim Üniversitesi Tıp Fakültesi Aile Hekimliği ABD, İstanbul

2 Nilüfer Toplum Sağlığı Merkezi, Bursa

Giriş: Toplu gıda tüketiminin son yıllar içerisinde artması gıda güvenliğinin sağlanmasını önemli bir halk sağlığı konusu olarak öne çıkarmıştır. Okullar toplu gıda tüketiminin yapıldığı yerlerden biridir ve buralara tüketilen gıdaları sağlayan kantin sahibi veya çalışanlarının gıda güvenliği konusundaki bilgi ve tutumları bu nedenle son derece önemlidir.

Metot: Bu amaçla oluşturulan anket İstanbul ili Pendik İlçesi'nde hizmet veren 86 ilköğretim okulu kantininde 2011-2012 eğitim öğretim yılı 2. döneminde, okullarda kantincilerle yüz yüze görüşülerek çalışmacılarca doldurulmuştur. Çalışmaya başlanmadan önce katılımcıların sözlü onamları alınmıştır. Gıda güvenliği ve gıda sağlığı ile ilgili bilgi ve tutumları ölçmek için 5'li likert tipinde hazırlanmış bir formdan yararlanılmıştır. Tutumları belirlemek için likert ölçeğinde "tamamen katılıyorum" ve "katılıyorum" ifadeleri "katılıyor" şeklinde, geri kalanlar ise "katılmıyor" şeklinde kodlanmıştır. Çalışmaya hangi okuldan kantin işletmecisi, hangi okuldan kantin çalışanın katılacağı araştırmacılarca randomize olarak belirlenmiştir. Çalışma verileri SPSS 13.0 istatistik programı ile analiz edilmiştir.

Sonuçlar: Çalışmaya katılanların ortalama yaşı 42,52 ± 9,99 idi. Katılımcıların %57,6'si kadın, %42,4'si erkek ve %36,1 (n=31)'i kadındı. Çalışmaya katılanların %57(n=49) 'si kantin işletmecisi iken, %43 (n=37)'ü kantin personeliydi. Ortalama çalışma süresi 5,68 ± 2,96 yıldır. Gıda maddesinin alımında en çok önemsenen tutumlar; ürün ambalajının sağlamlığı, yiyecek

maddelerinin satıldığı yerin hijyen, temizlik vb satış koşulları ve ürünlerin son kullanma tarihleri olmuştur. Bunu ürünlerin lezzeti, ürünlerin etiket bilgileri, saklama ve pişirme koşullarına uyum takip etmektedir. Katılımcıların en az önemsedikleri tutum ise ürünler yanında verilen hediyeler (promosyon) dir.

Sonuç: Tüketicilerin sağlıklı gıdaya ulaşması için en önemli yollardan bir tanesi kullandıkları ürünün içeriği, pişirme ve saklama koşulları ve son kullanma tarihi gibi bilgilerin olduğu ürün etiketlerinin okunmasıdır. Bizim çalışmamızda katılımcıların tamamını son kullanım tarihine dikkat ederken, %97,6 sı etiket bilgilerini okumaktadır. Bu oran ülkemizde ve yurtdışında toplum temeli olarak yapılan çalışmalarda elde edilen sonuçlardan çok daha yüksektir. Öte yandan ürün alınırken bu ürünün besin değerinin önemsenmesi (%93,0), ambalajı doğaya zarar vermeyecek ürünlerin alınması (%88,3), kaliteli gıdanın daima pahalı olacağı inancı da (%84,8) azımsanmayacak oranlardadır. Sonuç olarak kantin çalışanları ve işletmecilerine belirli aralıklarla verilecek besin güvenliği ile ilgili eğitimlerin çalışan ve işletmecilerin besin güvenliği konusundaki yetersiz davranış ve tutumlarında belirgin düzelmeler sağlayacağı, ve bu düzelmelerin tüketiciye olumlu etkileri olabileceği düşünülmektedir.