



T.C.
Uludağ Üniversitesi
Fen Bilimleri Enstitüsü

**BURSA İLİ KENTSEL ALANINDA
TÜKETİCİLERİN GÜVENİLİR GIDA
TÜKETİMİNE YÖNELİK TUTUMLARININ
BELİRLENMESİ**

DİDEM SALİCİK

Yüksek Lisans Tezi



**BURSA İLİ KENTSEL ALANINDA
TÜKETİCİLERİN GÜVENİLİR GIDA
TÜKETİMİNE YÖNELİK TUTUMLARININ
BELİRLENMESİ**

DİDEM SALİCİK



T.C

ULUDAĞ ÜNİVERSİTESİ

FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ

**BURSA İLİ KENTSEL ALANINDA TÜKETİCİLERİN GÜVENİLİR
GIDA TÜKETİMİNE YÖNELİK TUTUMLARININ
BELİRLENMESİ**

Didem SALİCİK

Yrd. Doç. Dr. Ayşegül KUMRAL

Danışman

YÜKSEK LİSANS TEZİ

GIDA MÜHENDİSLİĞİ ANA BİLİM DALI

BURSA- 2017

TEZ ONAYI

Didem SALICIK tarafından hazırlanan “Bursa İli Kentsel Alanında Tüketicilerin Güvenilir Gıda Tüketimine Yönelik Tutumlarının Belirlenmesi” adlı tez çalışması aşağıdaki jüri tarafından oy birliği/oy çokluğu ile Uludağ Üniversitesi Fen bilimleri Enstitüsü Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı’nda **YÜKSEK LİSANS TEZİ** olarak kabul edilmiştir.

Danışman: Yrd. Doç. Dr. Ayşegül KUMRAL

Başkan: Yrd. Doç. Dr. Ayşegül KUMRAL
U.Ü. Ziraat Fakültesi
Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı

İmza

Üye: Prof. Dr. Mihriban KORUKLUOĞLU
U.Ü. Ziraat Fakültesi
Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı

İmza

Üye: Doç. Dr. Nurcan DEĞİRMENCİOĞLU
Bandırma 17 Eylül Üniversitesi
Bandırma Meslek Yüksek Okulu

İmza

Yukarıdaki sonucu onaylarım

Prof. Dr. Ali BAYRAM

ENSTİTÜ Müdürü

3.1.2018

U.Ü. Fen Bilimleri Enstitüsü, tez yazım kurallarına uygun olarak hazırladığım bu çalışmada;

- tez içindeki bütün bilgi ve belgeleri akademik kurallar çerçevesinde elde ettiğimi,
- görsel, işitsel ve yazılı tüm bilgi ve sonuçları bilimsel ahlak kurallarına uygun olarak sunduğumu,
- başkalarının eserlerinden yararlanılması durumunda ilgili eserlere bilimsel normlara uygun olarak atıfta bulunduğumu,
- atıfta bulunduğum eserlerin tümünü kaynak olarak gösterdiğimi,
- kullanılan verilerde herhangi bir tahrifat yapmadığımı,
- ve bu tezin herhangi bir bölümünü bu üniversite veya başka bir üniversitede başka bir tez çalışması olarak sunmadığımı

Beyan ederim.

02.01.2018

İmza


Didem SALIÇIK

ÖZET

Yüksek Lisans Tezi

Bursa İli Kentsel Alanında Tüketicilerin Güvenilir Gıda Tüketimine Yönelik Tutumlarının Belirlenmesi

Didem SALİCİK

Uludağ Üniversitesi

Fen Bilimleri Enstitüsü

Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı

Danışman: Yrd. Doç. Dr. Ayşegül KUMRAL

Bu çalışma ile Bursa ili kentsel alanında yaşayan tüketicilerin gıda güvenliğiyle ilgili tutum ve davranışlarını belirlemek amaçlanmıştır. Araştırmada değişik sosyoekonomik ve demografik yapıya sahip tüketici gruplarından elde edilen veriler kullanılmıştır. Araştırma örneklem modeliyle yapılmıştır. Araştırma evrenini: Bursa ilinde, Osmangazi, Yıldırım ve Nilüfer ilçelerinde yaşayan tüketiciler, örneklemini ise araştırmaya katılan 350 tüketici oluşturmaktadır. Araştırma verileri karşılıklı görüşme tekniği ile anket formu kullanılarak toplanmıştır. Anket 70 sorudan oluşmaktadır. Anketlerden elde edilen veriler Ki-kare yöntemiyle analiz edilmiştir.

Araştırma bulgularına göre; araştırmaya katılanların tüketicilerin %56'sı kadın %44'ü erkektir. Ankete katılan tüketicilerin %18'i ilkökul, %14'ü ortaokul, %34'ü lise, ve %34'ü üniversite mezunudur. Ankete katılanların %47'si ortalama bir gelir düzeyine (1500-2500 TL/aylık) sahiptir.

Tüm sorulara verilen cevaplar değerlendirildiğinde Bursa ili kentsel alanında yaşayan gıda tüketicilerinin gıda güvenliğine oldukça önem verdikleri, birçok kriteri (44/60 kriter) doğru bildikleri ve uyguladıkları belirlenmiştir. Ancak, günümüzde geçmiş yıllara göre gıda güvenliğinin azaldığını (%72) düşünmektedirler. Bunun dışında soğuk zincir ve hijyen kontrolleri yapılmayan sokak sütlerini kullanan (%52), küflü salçanın küflü kısmını atıp kalanını tüketen (%55), et kesilen tahtalarda aynı zamanda sebze-meyve kesen (%51), gıda ürünlerinde hiçbir katkı maddesinin kullanılmamasını isteyenler (%73), tavukların tamamen sağlıksız bir şekilde ve doğal olmayan ortamda yetiştirildiğini (%78), sadece ev yapımı yoğurtların sağlıklı olduğunu (%72) ve her doğal ürünün organik olduğunu (%67) düşünenlerin sayısının da istatistiki anlamda fazla olduğu belirlenmiştir. Bu sonuçlar, Bursa ili gıda tüketicilerinin gıda güvenliği konusunda bazı konularda bilgilerinin yetersiz veya yanlış olduğunu, bu sebeple uygun araçlar kullanılarak gıda güvenliği konusunda daha fazla bilinçlendirilmesi gerektiğini ortaya koymuştur.

Anahtar kelimeler: Gıda güvenliği, tüketici davranışları, Bursa ili kentsel alanı

ABSTRACT

MSc Thesis

Determination of Consumer Attitudes about Safe Food Consumption in the Urban Area
of Bursa Province

Didem SALİCİK

Uludağ University

Graduate School of Natural and Applied Sciences

Department of Food Engineering

Süpervisor: Yrd. Doç. Dr. Ayşegül KUMRAL

The aim of this research is to analyze the attitudes and behaviors of consumers about food safety in Bursa province. In this study, data obtained from different socioeconomic and demographic consumer groups were used. The research was done by sampling model. The research population consists of consumers living in Osmangazi, Yıldırım and Nilüfer districts of Bursa, and 350 consumers participated in the survey. The data of the research were collected by using the interview method and the questionnaire form. The questionnaire consists of 70 questions. The data from the questionnaires were analyzed by the Chi-Square method.

According to research findings; rates of the female and male participants are as 54 % and 46 % respectively. Educational status of consumers participating in the survey is 18 % primary school, 14 % junior high school, 34 % high school and 34 % university graduate. 47% of the respondents have an average income level of 1500-2500 TL / month.

When the answers to all the questions were evaluated, it was determined that the food consumers living in the urban area of Bursa give importance to food safety, know and apply many criteria (44/60 criterion) correctly. However, they think that food reliability is decreasing (72%) compared to past years. Apart from that, it is also detected that, the rates of consumers, buying raw milk out of cold chain and hygiene controls and using the same cutting board for the preparation of meat together with the fruits and vegetables, using the moldy portion of the mold are as 52 %, 51 % and 55 % respectively. Statistically important part of the respondents do not want the use of any additives in food products (73%), and they also believe that, chickens are grown in an entirely unhealthy and unnatural environment (78 %), only homemade yogurt is healthy (72%) and each natural product is organic (67%). These results indicate that, the consciousness level of consumers in Bursa on some food safety issues is inadequate or inaccurate; so that consumers need to be informed more effectively with the right channels of communication.

Keywords: Food safety, food consumer behaviour, urban area in Bursa province

TEŞEKKÜR

Bu araştırma Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı Öğretim Üyelerinden Yrd. Doç. Dr. Ayşegül Kumral yönetiminde hazırlanarak Uludağ Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü'ne Yüksek Lisans tezi olarak sunulmuştur.

Yüksek lisansa başladığım günden itibaren ders aşamasında ve tez çalışmalarım sırasında değerli bilgi ve tecrübelerinden yararlandığım, desteğini esirgemeyen, danışman hocam Sayın Yrd. Doç. Dr. Ayşegül Kumral'a saygı ve teşekkürlerimi sunarım.

Çalışma hazırlığı sırasında istatistiksel analiz yöntemleri hakkında verdiği bilgiler için Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Tarım Ekonomisi Bölümü Öğretim Üyesi Doç. Dr. Şule Turhan'a;

Çalışma kapsamında istatistiksel analizleri yapmamda ve yorumlamamda büyük desteği olan Ziraat Fakültesi Bitki Koruma Bölümü Entomoloji Anabilim Dalı Öğretim Üyesi Doç. Dr. Nabi Alper Kumral'a;

İstatistiksel analiz ve SPSS programı kullanımı konusunda değerli bilgi ve destekleri için Eskişehir Osmangazi Üniversitesi Matematik Bölümü Cebir ve Sayılar Anabilim Dalı Araştırma Görevlisi Dr. Kadir Emir ve Eskişehir Osmangazi Üniversitesi İstatistik Bölümü İstatistik Teorisi Anabilim Dalı Araştırma Görevlisi Dr. Talha Arslan'a;

Çalışmama anket doldurarak katkıda bulunan Sayın Bursa Halkına;

Bugünlere gelmemde her türlü desteği sağlayan aileme teşekkür, saygı ve sevgilerimi sunarım.

İÇİNDEKİLER

Sayfa

ÖZET.....	i
ABSTRACT.....	ii
TEŞEKKÜR.....	iii
İÇİNDEKİLER.....	iv
SİMGELER ve KISALTMALAR DİZİNİ.....	viii
ÇİZELGELER DİZİNİ.....	ix
1-GİRİŞ	1
2-KAYNAK ÖZETLERİ.....	6
3- MATERYAL VE YÖNTEM.....	20
3.1 Araştırma Bölgesinin Seçimi	20
3.2. Örneklem Seçimi.....	20
3.3. Veri Toplama Yöntemi	20
3.4. Verilerin Değerlendirilmesi	21
4-BULGULAR VE TARTIŞMA.....	22
4.1 Anket Yapılan Bireylerin Sosyoekonomik ve Demografik Yapısı.....	22
4.1.1 Cinsiyetler	22
4.1.2 Yaş	22
4.1.3. Ankete katılanların ailedeki rolleri.....	23
4.1.4. Aile yaşam dönemi.....	23
4.1.5. Doğum yeri	24
4.1.6. Büyükşehirde ikamet etme süresi	24
4.1.7. Ankete katılanların aile ortalama aylık geliri.....	25
4.1.8. Tüketicilerin öğrenim durumu	25
4.1.9. Tüketicilerin ilçelere göre dağılımı.....	26
4.1.10 Tüketicilerin çalışma durumu	27
4.2. Güvenilir Gıda Yaklaşımları ve Satın Alma Davranışları İle İlgili Veriler.....	27
4.2.1. Genel olarak, satılan gıdaların sağlık açısından güvenilir olup olmadığı	27
4.2.2 Gıda güvenliğiyle ilgili bilgi alınan kaynaklar.....	28
4.2.3 Alınan ürün bozuk ya da hatalı ise izlenen tutum.....	29

4.2.4. Evde bozulduğundan şüphelendiğiniz gıdalar ile ilgili izlenen tutum.....	30
4.2.5. Tercih edilen gıda satış yerleri	30
4.2.6. Geçmiş yıllara göre genel olarak gıdaların sağlık açısından güvenilir olup olmadığı	31
4.2.7 Gıdaları satın alınırken dikkat edilen kriterler	31
4.2.8. Gıdaları satın alırken etiket üzerindeki bilgilerden hangilerine bakıldığı.....	32
4.2.9. Gıda güvenliği belge sistemlerinin bilinirliği	33
4.3 Tüketicilerin Gıda Güvenliği Tutum ve Davranışları İle İlgili Veriler.....	34
4.3.1. Gıda güvenliği ile ilgili davranışlar.....	34
4.3.1.1. Gıda ürünlerinin denetim yetkisinin hangi kuruma ait olduğunun bilinip bilinmediği	34
4.3.1.2. Gıda maddelerinin etiket bilgilerinin okunması.....	36
4.3.1.3. Satın alınan gıda ürününde fiyatın etkisi.....	37
4.3.1.4. Hormonsuz gıda ürünlerini satın almaya dikkat edilip edilmemesi.....	39
4.3.1.5. Satın alınan etin damgalı olmasına dikkat edilmesi.....	40
4.3.1.6. Et ve balık ürünlerini- donmuş ürünleri alışverişin sonunda almaya dikkat edilip edilmediği.....	41
4.3.1.7. Sokakta satılan sütün tercih edilip edilmediği	43
4.3.1.8. Pastörize, sterilize süt satın almaya dikkat edilip edilmediği	45
4.3.1.9. Taze, çatlaksız, temiz yumurta satın alınıp alınmadığı.....	47
4.3.1.10 Kapağı şişmemiş, bombesiz konserve kutularını almaya dikkat edilip edilmediği.....	48
4.3.1.11. Pişmiş yiyeceklerle pişmemişlerin temas etmemesine özen gösterilip gösterilmediği.....	49
4.3.1.12. Yumurtaların yıkayıp buzdolabında saklanması.....	50
4.3.1.13. Ambalajlı kıyma tercih edilip edilmemesi veya kasapta etten kıyma yaptırılıp yaptırılmaması.....	52
4.3.1.14. Dökme kıyma tercih edilip edilmemesi	53
4.3.1.15. Küflenmiş salçanın küflü kısmını atıp kalan kısmının tüketilme oranı	55
4.3.1.16. Küflenmiş peynirin tüketilmesi davranışı	57
4.3.1.17. Ekşimiş yoğurdu tüketme davranışı	58
4.3.1.18. Pişmiş yiyecekleri günlük olarak tüketilmesi davranışı.....	59
4.3.1.19 Kapağı şişmiş, bombe yapmış konserve kutularındaki besinlerin tüketilmesi davranışı	61

4.3.1.20. Artan yemeklerin 2-3 kez ısıtılıp tüketilmesi davranışı	62
4.3.1.21. Sıcak yiyeceklerin soğutulması için derin ve büyük kaplara boşaltılması davranış	63
4.3.1.22. Mutfakta yemek hazırlarken önlük, bone ve eldiven kullanılması davranışı...	65
4.3.1.23. Et için kullanılan tahtada sebze-meyve de kesilmesi davranışı	66
4.3.1.24. Hasta olduğu zamanlarda yemek yapılması davranışı	68
4.3.1.25. Yemek yaparken sigara içilmesi davranışı.....	70
4.3.1.26. Sıcak yiyeceklerin soğumasını beklemeden buzdolabına koyulması davranışı	72
4.3.1.27. GDO içermeyen gıdaların alınmasına dikkat edilmesi davranışı.....	74
4.3.2. Gıda güvenliği ile ilgili tutumlar.....	75
4.3.2.1. Gıda ürünlerinde katkı maddesi kullanılması önemlidir tutumu.....	75
4.3.2.2. Markalı ürünler her zaman güvenlidir tutumu	76
4.3.2.3. Yiyecek maddelerinin satıldığı yerin koşulları çok önemlidir tutumu.....	78
4.3.2.4. Büyük market ve alışveriş merkezlerinde satılan gıda ürünleri güvenlidir tutumu	80
4.3.2.5. Tavuklar son derece sağlıklı doğal olmayan ortamlarda yetiştirilir, hormon kullanılır tutumu.....	81
4.3.2.6. Kendi yaptığımız yoğurtlar dışarıda satılan kapalı yoğurtlardan daha sağlıklıdır tutumu	82
4.3.2.7. Her doğal olan ürün organikdir tutumu.....	84
4.3.2.8. Çin tuzu (monosodyum glutamat - MSG) sağlık için zararlıdır tutumu	86
4.3.2.9. Yoğurtların içine jelatin vb kıvam arttırıcı katkı maddesi eklenmektedir tutumu	87
4.3.2.10. Fruktöz şurubu sağlık açısından zararlıdır tutumu.....	89
4.3.2.11. Ambalajlı gıdalar sağlıklı değildir tutumu	90
4.3.2.12. Gıda üretimi yapılan yerler sıklıkla denetlenmektedir tutumu	91
4.3.2.13. Gıda üretimi yapılan yerlerde gıda mühendisi olması gıda güvenliği açısından çok önemlidir tutumu	93
4.3.2.14. Organik gıdalar her zaman güvenilirdir tutumu.....	94
4.3.2.15. Sütü pastörize veya sterilize süt olarak tüketmek sağlık için zararlıdır tutumu	95
4.3.2.16. Dondurulmuş et oda sıcaklığında çözündürülebilir tutumu	96
4.3.2.17. Çözülen et tekrar dondurulabilir tutumu	98

4.3.2.18. Çiğ yiyecekler için kullanılan bıçak/ tabak/ kesme tahtası pişmiş yiyecekler içinde kullanılabilir tutumu	100
4.3.2.19. Tavuk vb. kümes hayvanlarını pişirmeden önce yıkanmalıdır tutumu	101
4.3.2.20. Besin zehirlenmesine neden olan yiyeceklerin tadı, görünüşü ve kokusu kötüdür tutumu	103
4.3.2.21. Sigara dumanı üflenirken havaya ve besine tükürük bulaşmaz tutumu.....	104
4.3.2.22. Yiyeceklere temas etmeden önce ellerimizi akan soğuk su altında tutmak bakterilerden kurtulmak için yeterlidir tutumu	105
4.3.2.23. Bozuk olduğundan şüphelenilen bir yemek kaynatıldıktan sonra tekrar kullanılabilir tutumu.....	107
4.3.2.24. Pişmiş yiyecekler küçük ve dar kaplarda soğutulmalıdır tutumu	109
5. SONUÇ	111
KAYNAKLAR.....	116
EKLER.....	121
EK-1 ANKET FORMU	121
ÖZGEÇMİŞ	128

SİMGELER ve KISALTMALAR DİZİNİ

Simgeler	Açıklama
%	Yüzde
<	küçüktür
>	büyüktür
°C	santigrat derece
N	Denek Sayısı
P	İstatistiksel Anlamlılık Düzeyi
SD	Serbestlik Derecesi
X ²	Ki-kare Testi Değeri

Kısaltmalar	Açıklama
AB	Avrupa Birliği
EUROGAP	Avrupa İyi Tarım Uygulamaları
FAO	Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü
GAP	İyi Tarım Uygulamaları
GHP	İyi Hijyenik Uygulamalar
GLP	İyi Laboratuvar Uygulamaları
GMP	İyi Üretim Uygulamaları
GDO	Genetiği Değiştirilmiş Organizma
HACCP	Tehlike Analizi ve Kritik Kontrol Noktaları
HCMC	Ho Chi Minh City
ISO	International Organization for Standardization
SPSS	Statistical Package for the Social Sciences
TSE	Türk Standartları Enstitüsü
TL	Türk Lirası
UHT	Ultra-High Temperature

ÇİZELGELER DİZİNİ

Sayfa

Çizelge 4. 1 Ankete katılan tüketicilerin cinsiyet durumları.....	22
Çizelge 4. 2. Ankete katılan tüketicilerin yaş aralığı	23
Çizelge 4. 3. Ankete katılanların ailedeki rolleri	23
Çizelge 4. 4. Aile yaşam dönemi	24
Çizelge 4. 5. Doğum yeri	24
Çizelge 4. 6. Büyükşehirde ikamet etme süresi	25
Çizelge 4. 7. Ankete katılanların aile ortalama aylık geliri.....	25
Çizelge 4. 8. Öğrenim durumu	26
Çizelge 4. 9. Tüketicilerin ilçelere göre dağılımı.....	26
Çizelge 4. 10. Tüketicilerin çalışma durumu	27
Çizelge 4. 11. Gıdaların tüketiciler tarafından güvenilir bulunup bulunmadığı	28
Çizelge 4. 12. Gıda güvenliğiyle ilgili bilgi alınan kaynaklar	29
Çizelge 4. 13. Alınan ürün bozuk ya da hatalı ise izlenen tutum.....	29
Çizelge 4. 14. Evde bozulduğundan şüphelendiğiniz gıdalar ile ilgili izlenen tutumlar.	30
Çizelge 4. 15. Tercih edilen gıda satış yerleri.....	31
Çizelge 4. 16. Geçmişe göre kıyaslama	31
Çizelge 4. 17. Gıdaları satın alınırken dikkat edilen kriterler	32
Çizelge 4. 18. Gıdaları satın alırken etiket üzerindeki bilgilerden hangileri bakıldığı ...	33
Çizelge 4. 19. Gıda güvenliği belge sistemlerinin bilinirliği	34
Çizelge 4. 20. Gıda ürünlerinin denetim yetkisinin hangi kuruma ait olduğunun bilinip bilinmediği davranışıyla öğrenim durumu arasındaki ilişki.....	35
Çizelge 4. 21. Gıda ürünlerinin denetim yetkisinin hangi kuruma ait olduğunun bilinip bilinmediği davranışıyla gelir düzeyi arasındaki ilişki	35
Çizelge 4. 22. Gıda ürünlerinin denetim yetkisinin hangi kuruma ait olduğunun bilinip bilinmediği davranışıyla yaş arasındaki ilişki.....	36
Çizelge 4. 23. Gıda maddelerinin etiket bilgilerinin okunması davranışı ile öğrenim durumu arasındaki ilişki.....	37
Çizelge 4. 24. Gıda maddelerinin etiket bilgilerinin okunması davranışı ile gelir düzeyi arasındaki ilişki	37
Çizelge 4. 25. Satın alacağım ürünün fiyatı karar vermemde etkilidir davranışı ile öğrenim durumu arasındaki ilişki.....	38
Çizelge 4. 26. Satın alacağım ürünün fiyatı karar vermemde etkilidir davranışı ile gelir düzeyi arasındaki ilişki.....	38
Çizelge 4. 27. Hormonsuz gıda ürünlerini almaya dikkat ederim davranışı ile öğrenim durumu arasındaki ilişki.....	39
Çizelge 4. 28. Hormonsuz gıda ürünlerini almaya dikkat ederim davranışı ile gelir düzeyi arasındaki ilişki.....	40
Çizelge 4. 29. Hormonsuz gıda ürünlerini almaya dikkat ederim davranışı ile görüşme yapılan kişi arasındaki ilişki.....	40

Çizelge 4. 30. Satın alınan etin damgalı olmasına dikkat edilmesi davranışı ile öğrenim durumu arasındaki ilişki.....	41
Çizelge 4. 31. Satın alınan etin damgalı olmasına dikkat edilmesi davranışı ile gelir düzeyi arasındaki ilişki.....	41
Çizelge 4. 32. Et ve balık ürünlerini- donmuş ürünleri alışverişin sonunda almaya dikkat ederim davranışı ile öğrenim durumu arasındaki ilişki.....	42
Çizelge 4. 33. Et ve balık ürünlerini- donmuş ürünleri alışverişin sonunda almaya dikkat ederim davranışı ile gelir düzeyi arasındaki ilişki.....	42
Çizelge 4. 34. Et ve balık ürünlerini- donmuş ürünleri alışverişin sonunda almaya dikkat ederim davranışı ile yaş arasındaki ilişki	43
Çizelge 4. 35. Et ve balık ürünlerini- donmuş ürünleri alışverişin sonunda almaya dikkat ederim davranışı ile görüşme yapılan kişi arasındaki ilişki	43
Çizelge 4. 36. Sokakta satılan sütü almayı tercih ederim davranışı ile öğrenim durumu arasındaki ilişki	44
Çizelge 4. 37. Sokakta satılan sütü almayı tercih ederim davranışı ile gelir düzeyi arasındaki ilişki	44
Çizelge 4. 38. Sokakta satılan sütü almayı tercih ederim davranışı ile görüşme yapılan kişi arasındaki ilişki	45
Çizelge 4. 39. Pastörize, sterilize süt satın almaya dikkat ederim davranışı ile öğrenim durumu arasındaki ilişki.....	46
Çizelge 4. 40. Pastörize, sterilize süt satın almaya dikkat ederim davranışı ile gelir düzeyi arasındaki ilişki.....	46
Çizelge 4. 41. Pastörize, sterilize süt satın almaya dikkat ederim davranışı ile görüşme yapılan kişi arasındaki ilişki.....	46
Çizelge 4. 42. Taze, çatlaksız, temiz yumurta satın alırım davranışı ile öğrenim durumu arasındaki ilişki	47
Çizelge 4. 43. Taze, çatlaksız, temiz yumurta satın alırım davranışı ile gelir düzeyi arasındaki ilişki	47
Çizelge 4. 44. Kapağı şişmemiş, bombesiz konserve kutularını almaya dikkat ederim davranışı ile öğrenim durumu arasındaki ilişki.....	48
Çizelge 4. 45. Kapağı şişmemiş, bombesiz konserve kutularını almaya dikkat ederim davranışı ile gelir düzeyi arasındaki ilişki.....	49
Çizelge 4. 46. Pişmiş yiyeceklerle pişmemişlerin temas etmemesine özen gösteririm davranışı ile öğrenim durumu arasındaki ilişki.....	50
Çizelge 4. 47. Pişmiş yiyeceklerle pişmemişlerin temas etmemesine özen gösteririm davranışı ile gelir düzeyi arasındaki ilişki.....	50
Çizelge 4. 48. Yumurtaların yıkayıp buzdolabında saklarım davranışı ile öğrenim durumu arasındaki ilişki.....	51
Çizelge 4. 49. Yumurtaların yıkayıp buzdolabında saklarım davranışı ile gelir düzeyi arasındaki ilişki	51
Çizelge 4. 50. Yumurtaların yıkayıp buzdolabında saklarım davranışı ile cinsiyet arasındaki ilişki	52

Çizelge 4. 51. Yumurtaların yıkayıp buzdolabında saklarını davranışı ile görüşme yapılan kişi arasındaki ilişki.....	52
Çizelge 4. 52. Ambalajlı kıyma tercih edilip edilmemesi veya kasapta etten kıyma yaptırırım davranışı ile gelir düzeyi arasındaki ilişki.....	53
Çizelge 4. 53. Ambalajlı kıyma tercih edilip edilmemesi veya kasapta etten kıyma yaptırırım davranışı ile öğrenin durumu arasındaki bağlantı	53
Çizelge 4. 54. Dökme kıyma tercih edilip edilmemesinin gelir düzeyiyle karşılaştırılması	54
Çizelge 4. 55. Dökme kıyma tercih edilip edilmemesinin eğitim durumuyla karşılaştırılması	55
Çizelge 4. 56. Dökme kıyma tercih edilip edilmemesinin cinsiyet karşılaştırılması.....	55
Çizelge 4. 57. Dökme kıyma tercih edilip edilmemesinin görüşme yapılan kişi karşılaştırılması	55
Çizelge 4. 58. Küflenmiş salçanın küflü kısmını atıp kalan kısmının tüketilip tüketilmemesinin gelir düzeyiyle karşılaştırılması	56
Çizelge 4. 59. Küflenmiş salçanın küflü kısmını atıp kalan kısmının tüketilip tüketilmemesinin öğrenim durumuyla karşılaştırılması.....	57
Çizelge 4. 60. Küflenmiş salçanın küflü kısmını atıp kalan kısmının tüketilip tüketilmemesinin görüşme yapılan kişiyle karşılaştırılması	57
Çizelge 4. 61. Küflenmiş peynirin tüketilmesi davranışı ile gelir düzeyi arasındaki ilişki	58
Çizelge 4. 62. Küflenmiş peynirin tüketilmesi davranışı ile öğrenim durumu arasındaki ilişki.....	58
Çizelge 4. 63. Ekşimiş yoğurdun tüketilip tüketilmeme davranışıyla gelir düzeyi arasındaki ilişki	59
Çizelge 4. 64. Ekşimiş yoğurdun tüketilip tüketilmeme davranışıyla öğrenim durumu arasındaki ilişki	59
Çizelge 4. 65. Pişmiş yiyeceklerin günlük olarak tüketilmesi davranışıyla gelir düzeyi arasındaki ilişki	60
Çizelge 4. 66. Pişmiş yiyecekleri günlük olarak tüketilmesi davranışıyla öğrenim durumu arasındaki ilişki.....	60
Çizelge 4. 67. Kapağı şişmiş, bombe yapmış konserve kutularındaki besinlerin tüketilmesi davranışıyla öğrenim durumu arasındaki ilişki	61
Çizelge 4. 68. Kapağı şişmiş, bombe yapmış konserve kutularındaki besinlerin tüketilmesi davranışıyla gelir düzeyi arasındaki ilişki.....	61
Çizelge 4. 69. Artan yemeklerin 2-3 kez ısıtılıp tüketilmesi davranışıyla gelir düzeyi arasındaki ilişki	62
Çizelge 4. 70. Artan yemeklerin 2-3 kez ısıtılıp tüketilmesi davranışıyla öğrenim durumu arasındaki ilişki.....	63
Çizelge 4. 71. Artan yemeklerin 2-3 kez ısıtılıp tüketilmesi davranışıyla görüşme yapılan kişi arasındaki ilişki.....	63

Çizelge 4. 72. Sıcak yiyeceklerin soğutulması için derin ve büyük kaplara boşaltılması davranışıyla öğrenim durumu arasındaki ilişki.....	64
Çizelge 4. 73. Sıcak yiyeceklerin soğutulması için derin ve büyük kaplara boşaltılması davranışıyla gelir düzeyi arasındaki ilişki.....	64
Çizelge 4. 74. Mutfakta yemek hazırlarken önlük, bone ve eldiven kullanılması davranışıyla gelir düzeyi arasındaki ilişki.....	65
Çizelge 4. 75. Mutfakta yemek hazırlarken önlük, bone ve eldiven kullanılması davranışıyla öğrenim durumu arasındaki ilişki.....	66
Çizelge 4. 76. Et için kullanılan tahtada sebze-meyve de kesilmesi davranışıyla öğrenim durumu arasındaki ilişki.....	67
Çizelge 4. 77. Et için kullanılan tahtada sebze-meyve de kesilmesi davranışıyla gelir düzeyi arasındaki ilişki.....	67
Çizelge 4. 78. Et için kullanılan tahtada sebze-meyve de kesilmesi davranışıyla ilçeler arasındaki ilişki	67
Çizelge 4. 79. Hasta olduğu zamanlarda yemek yapılması davranışıyla gelir düzeyi arasındaki ilişki	68
Çizelge 4. 80. Hasta olduğu zamanlarda yemek yapılması davranışıyla öğrenim durumu arasındaki ilişki.....	69
Çizelge 4. 81. Hasta olduğu zamanlarda yemek yapılması davranışıyla cinsiyet arasındaki ilişki	69
Çizelge 4. 82. Hasta olduğu zamanlarda yemek yapılması davranışıyla görüşme yapılan kişi arasındaki ilişki.....	69
Çizelge 4. 83. Yemek yaparken sigara içilmesi davranışıyla öğrenim durumu arasındaki ilişki.....	70
Çizelge 4. 84. Yemek yaparken sigara içilmesi davranışıyla gelir düzeyi arasındaki ilişki	71
Çizelge 4. 85. Yemek yaparken sigara içilmesi davranışıyla ilçeler arasındaki ilişki	71
Çizelge 4. 86. Yemek yaparken sigara içilmesi davranışıyla cinsiyet ilişkisi	71
Çizelge 4. 87. Yemek yaparken sigara içilmesi davranışıyla görüşme yapılan kişi arasındaki ilişki	72
Çizelge 4. 88. Sıcak yiyeceklerin soğumasını beklemeden buzdolabına koyulması davranışıyla gelir düzeyi arasındaki ilişki.....	73
Çizelge 4. 89. Sıcak yiyeceklerin soğumasını beklemeden buzdolabına koyulması davranışıyla öğrenim durumu arasındaki ilişki.....	73
Çizelge 4. 90. Sıcak yiyeceklerin soğumasını beklemeden buzdolabına koyulması davranışıyla yaş arasındaki ilişki	73
Çizelge 4. 91. GDO içermeyen gıdaların alınmasına dikkat edilmesi davranışıyla öğrenim durumu arasındaki ilişki.....	74
Çizelge 4. 92. GDO içermeyen gıdaların alınmasına dikkat edilmesi davranışıyla gelir düzeyi arasındaki ilişki.....	74
Çizelge 4. 93. Gıda ürünlerinde katkı maddesi kullanılması önemlidir tutumuyla gelir düzeyi arasındaki ilişki.....	76

Çizelge 4. 94. Gıda ürünlerinde katkı maddesi kullanılması önemlidir tutumuyla öğrenim durumu arasındaki ilişki.....	76
Çizelge 4. 95. Markalı ürünler her zaman güvenlidir tutumuyla öğrenim durumu arasındaki ilişki	77
Çizelge 4. 96. Markalı ürünler her zaman güvenlidir tutumuyla gelir düzeyi arasındaki ilişki.....	77
Çizelge 4. 97. Markalı ürünler her zaman güvenlidir tutumuyla yaş arasındaki ilişki ...	78
Çizelge 4. 98. Yiyecek maddelerinin satıldığı yerin koşulları çok önemlidir tutumyla gelir düzeyi arasındaki ilişki	79
Çizelge 4. 99. Yiyecek maddelerinin satıldığı yerin koşulları çok önemlidir tutumyla öğrenim durumu arasındaki ilişki.....	79
Çizelge 4. 100. Yiyecek maddelerinin satıldığı yerin koşulları çok önemlidir tutumyla cinsiyet arasındaki ilişki.....	79
Çizelge 4. 101. Büyük market ve alışveriş merkezlerinde satılan gıda ürünleri güvenlidir tutumyla öğrenim durumu arasındaki ilişki	80
Çizelge 4. 102. Büyük market ve alışveriş merkezlerinde satılan gıda ürünleri güvenlidir tutumyla gelir düzeyi arasındaki ilişki	81
Çizelge 4. 103. Büyük market ve alışveriş merkezlerinde satılan gıda ürünleri güvenlidir tutumyla cinsiyet arasındaki ilişki.....	81
Çizelge 4. 104. Tavuklar son derece sağlıklı doğal olmayan ortamlarda yetiştirilir, hormon kullanılır tutumyla öğrenim durumu arasındaki ilişki	82
Çizelge 4. 105. Tavuklar son derece sağlıklı doğal olmayan ortamlarda yetiştirilir, hormon kullanılır tutumyla gelir düzeyi arasındaki ilişki.....	82
Çizelge 4. 106. Kendi yaptığımız yoğurtlar dışarıda satılan kapalı yoğurtlardan daha sağlıklıdır tutumyla öğrenim durumu arasındaki ilişki	83
Çizelge 4. 107. Kendi yaptığımız yoğurtlar dışarıda satılan kapalı yoğurtlardan daha sağlıklıdır tutumyla gelir düzeyi arasındaki ilişki.....	83
Çizelge 4. 108. Kendi yaptığımız yoğurtlar dışarıda satılan kapalı yoğurtlardan daha sağlıklıdır tutumyla ilçeler arasındaki ilişki.....	84
Çizelge 4. 109. Kendi yaptığımız yoğurtlar dışarıda satılan kapalı yoğurtlardan daha sağlıklıdır tutumyla yaş arasındaki ilişki.....	84
Çizelge 4. 110. Her doğal olan ürün organikdir tutumyla öğrenim durumu arasındaki ilişki.....	85
Çizelge 4. 111. Her doğal olan ürün organikdir tutumyla gelir düzeyi arasındaki ilişki	85
Çizelge 4. 112. Her doğal olan ürün organikdir tutumyla cinsiyet arasındaki ilişki.....	85
Çizelge 4. 113. Her doğal olan ürün organikdir tutumyla görüşme yapılan kişi arasındaki ilişki	86
Çizelge 4. 114. Çin tuzu (monosodyum glutamat - msg) sağlık için zararlıdır tutumyla öğrenim durumu arasındaki ilişki.....	86
Çizelge 4. 115. Çin tuzu (monosodyum glutamat - msg) sağlık için zararlıdır tutumyla gelir düzeyi arasındaki ilişki	87

Çizelge 4. 116. Çin tuzu (monosodyum glutamat - msg) sağlık için zararlıdır tutumuyla cinsiyet arasındaki ilişki.....	87
Çizelge 4. 117. Yoğurtların içine jelatin vb kıvam arttırıcı katkı maddesi eklenmektedir tutumuyla öğrenim durumu arasındaki ilişki	88
Çizelge 4. 118. Yoğurtların içine jelatin vb kıvam arttırıcı katkı maddesi eklenmektedir tutumuyla gelir düzeyi arasındaki ilişki	88
Çizelge 4. 119. Yoğurtların içine jelatin vb kıvam arttırıcı katkı maddesi eklenmektedir tutumuyla ilçeler arasındaki ilişki	88
Çizelge 4. 120. Yoğurtların içine jelatin vb kıvam arttırıcı katkı maddesi eklenmektedir tutumuyla yaş arasındaki ilişki.....	89
Çizelge 4. 121. Fruktoz şurubu sağlık açısından zararlıdır tutumuyla öğrenim durumu arasındaki ilişki	89
Çizelge 4. 122. Fruktoz şurubu sağlık açısından zararlıdır tutumuyla gelir düzeyi arasındaki ilişki	90
Çizelge 4. 123. Fruktoz şurubu sağlık açısından zararlıdır tutumuyla ilçeler arasındaki ilişki.....	90
Çizelge 4. 124. Fruktoz şurubu sağlık açısından zararlıdır tutumuyla cinsiyet arasındaki ilişki.....	90
Çizelge 4. 125. Ambalajlı gıdalar sağlıklı değildir tutumuyla öğrenim durumu arasındaki ilişki	91
Çizelge 4. 126. Ambalajlı gıdalar sağlıklı değildir tutumuyla gelir düzeyi arasındaki ilişki.....	91
Çizelge 4. 127. Gıda üretimi yapılan yerler sıklıkla denetlenmektedir tutumuyla öğrenim durumu arasındaki ilişki.....	92
Çizelge 4. 128. Gıda üretimi yapılan yerler sıklıkla denetlenmektedir tutumuyla gelir düzeyi arasındaki ilişki.....	92
Çizelge 4. 129. Gıda üretimi yapılan yerlerde gıda mühendisi olması gıda güvenliği açısından çok önemlidir tutumuyla öğrenim durumu arasındaki ilişki.....	93
Çizelge 4. 130. Gıda üretimi yapılan yerlerde gıda mühendisi olması gıda güvenliği açısından çok önemlidir tutumuyla gelir düzeyi arasındaki ilişki.....	93
Çizelge 4. 131. Organik gıdalar her zaman güvenilirdir tutumuyla öğrenim durumu arasındaki ilişki	94
Çizelge 4. 132. Organik gıdalar her zaman güvenilirdir tutumuyla gelir düzeyi arasındaki ilişki	94
Çizelge 4. 133. Sütü pastörize veya sterilize süt olarak tüketmek sağlık için zararlıdır tutumuyla öğrenim durumu arasındaki ilişki	95
Çizelge 4. 134. Sütü pastörize veya sterilize süt olarak tüketmek sağlık için zararlıdır tutumuyla gelir düzeyi arasındaki ilişki	96
Çizelge 4. 135. Sütü pastörize veya sterilize süt olarak tüketmek sağlık için zararlıdır tutumuyla ilçeler arasındaki ilişki	96
Çizelge 4. 136. Dondurulmuş et oda sıcaklığında çözündürülebilir tutumuyla öğrenim durumu arasındaki ilişki.....	97

Çizelge 4. 137. Dondurulmuş et oda sıcaklığında çözündürülebilir tutumuyla gelir düzeyi arasındaki ilişki.....	97
Çizelge 4. 138. Dondurulmuş et oda sıcaklığında çözündürülebilir tutumuyla yaş arasındaki ilişki	98
Çizelge 4. 139. Çözülen et tekrar dondurulabilir tutumuyla öğrenim durumu arasındaki ilişki.....	99
Çizelge 4. 140. Çözülen et tekrar dondurulabilir tutumuyla gelir düzeyi arasındaki ilişki	99
Çizelge 4. 141. Çözülen et tekrar dondurulabilir tutumuyla cinsiyet arasındaki ilişki ...	99
Çizelge 4. 142. Çiğ yiyecekler için kullanılan bıçak/ tabak/ kesme tahtası pişmiş yiyecekler içinde kullanılabilir tutumuyla öğrenim durumu arasındaki ilişki	100
Çizelge 4. 143. Çiğ yiyecekler için kullanılan bıçak/ tabak/ kesme tahtası pişmiş yiyecekler içinde kullanılabilir tutumuyla gelir düzeyi arasındaki ilişki.....	101
Çizelge 4. 144. Çiğ yiyecekler için kullanılan bıçak/ tabak/ kesme tahtası pişmiş yiyecekler içinde kullanılabilir tutumuyla ilçeler arasındaki ilişki.....	101
Çizelge 4. 145. Tavuk vb. kümes hayvanlarını pişirmeden önce yıkanmalıdır tutumuyla öğrenim durumu arasındaki ilişki.....	102
Çizelge 4. 146. Tavuk vb. kümes hayvanlarını pişirmeden önce yıkanmalıdır tutumuyla gelir düzeyi arasındaki ilişki	102
Çizelge 4. 147. Tavuk vb. kümes hayvanlarını pişirmeden önce yıkanmalıdır tutumuyla cinsiyet arasındaki ilişki.....	102
Çizelge 4. 148. Besin zehirlenmesine neden olan yiyeceklerin tadı, görünüşü ve kokusu kötüdür tutumuyla öğrenim durumu arasındaki ilişki.....	103
Çizelge 4. 149. Besin zehirlenmesine neden olan yiyeceklerin tadı, görünüşü ve kokusu kötüdür tutumuyla gelir düzeyi arasındaki ilişki.....	104
Çizelge 4. 150. Besin zehirlenmesine neden olan yiyeceklerin tadı, görünüşü ve kokusu kötüdür tutumuyla ilçeler arasındaki ilişki.....	104
Çizelge 4. 151. Sigara Dumanı Üflenirken Havaya ve Besine Tükürük Bulaşmaz Tutumuyla Öğrenim Durumu Arasındaki İlişki.....	105
Çizelge 4. 152. Sigara dumanı üflenirken havaya ve besine tükürük bulaşmaz tutumuyla gelir düzeyi arasındaki ilişki	105
Çizelge 4. 153. Yiyeceklere temas etmeden önce ellerimizi akan soğuk su altında tutmak bakterilerden kurtulmak için yeterlidir tutumuyla öğrenim durumu arasındaki ilişki.....	106
Çizelge 4. 154. Yiyeceklere temas etmeden önce ellerimizi akan soğuk su altında tutmak bakterilerden kurtulmak için yeterlidir tutumuyla gelir düzeyi arasındaki ilişki	106
Çizelge 4. 155. Yiyeceklere temas etmeden önce ellerimizi akan soğuk su altında tutmak bakterilerden kurtulmak için yeterlidir tutumuyla cinsiyet arasındaki ilişki	107
Çizelge 4. 156. Bozuk olduğundan şüphelenilen bir yemek kaynatıldıktan sonra tekrar kullanılabilir tutumuyla öğrenim durumu arasındaki ilişki.....	107

Çizelge 4. 157. Bozuk olduğundan şüphelenilen bir yemek kaynatıldıktan sonra tekrar kullanılabilir tutumuyla gelir düzeyi arasındaki ilişki	108
Çizelge 4. 158. Bozuk olduğundan şüphelenilen bir yemek kaynatıldıktan sonra tekrar kullanılabilir tutumuyla cinsiyet arasındaki ilişki	108
Çizelge 4. 159. Bozuk olduğundan şüphelenilen bir yemek kaynatıldıktan sonra tekrar kullanılabilir tutumuyla görüşme yapılan kişi arasındaki ilişki	108
Çizelge 4. 160. Pişmiş yiyecekler küçük ve dar kaplarda soğutulmalıdır tutumuyla öğrenim düzeyi arasındaki ilişki	109
Çizelge 4. 161. Pişmiş yiyecekler küçük ve dar kaplarda soğutulmalıdır tutumuyla gelir düzeyi arasındaki ilişki.....	110
Çizelge 4. 162. Pişmiş yiyecekler küçük ve dar kaplarda soğutulmalıdır tutumuyla cinsiyet arasındaki ilişki.....	110
Çizelge 4. 163. Pişmiş yiyecekler küçük ve dar kaplarda soğutulmalıdır tutumuyla görüşme yapılan kişi arasındaki ilişki.....	110

1-GİRİŞ

Gıda güvenliği konusu, bilindiği üzere, son yıllarda tüm ülkeler açısından, halk sağlığı ve ekonomik boyutu nedeniyle önem kazanan ve önemi giderek artan bir konu haline gelmiştir. Gıda kaynaklı hastalıkların ortaya çıkması sağlık, ekonomi ve sosyal açılardan toplumları etkilemektedir. Gıda işleme, üretim, dağıtım ve tüketim sürecinde meydana gelen köklü değişimler nedeniyle tüketiciler, dünyanın her bölgesinde, tükettikleri gıda maddelerinin güvenliği hakkında emin olamamakta ve gıdalardan kaynaklanan sorunlar daha dikkatli izlenmektedir (İlbeği 2004). Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü (FAO) tarafından gıda güvenliği, “tüm insanların, aktif ve sağlıklı bir yaşam sürdürebilmeleri için duydukları besin ihtiyaçlarını karşılayacak yeterli, sağlıklı ve güvenilir gıdaya fiziksel, sosyal ve ekonomik olarak erişimi” olarak tanımlanmaktadır (Anonim 1996). Gıda güvenliği, insan sağlığı ile doğrudan ilişkili, çiftlikten çatala kadar uzanan çok sayıda süreçleri ve çok değişik uzmanlık alanlarını kapsayan, sürekli denetim altında bulundurulması gereken, bu amaçla hem ulusal hem de uluslararası boyutta geliştirilmiş standartları ve hukuksal mevzuatı bulunan bir konudur (Karali 2003).

Gıda güvenliği konusunda tüketicilerin sahip olduğu haklar ise, sürekli, yeterli ve güvenli gıdaya ulaşma, gıda ürünlerine ilişkin bilgilenme, beslenme konusunda tüketici eğitimi, gıda kaynakları ve beslenme için sağlıklı bir çevrede yaşama ve gıda ürünlerine ilişkin sorunları duyurma hakkı olarak sayılabilir. Gıda kalitesinin tesisi için uygulanan kanun, tüzük ve yönetmelikler de gıda mevzuatı olarak tanımlanmaktadır (Halaç 2002).

Yirminci yüzyılın ikinci yarısından itibaren yaşanan teknolojik gelişmelerin etkisi ile dünya siyasetinde ve ekonomisinde meydana gelen değişimler dünya gıda ticaretini de etkilemektedir (Demirağ ve Yılmaz 2009).

Gıda güvenliği ve kaliteli gıdaya ulaşma isteğine verilen önem son on yılda artış göstermiştir (Röhr ve ark. 2005). Ülkelerin refah düzeylerinin artmasıyla birlikte tüketiciler, tükettikleri gıdaların besin içeriğine, güvenilirliğine ve sağlıklı olmasına daha çok önem vermeye başlamıştır. Buna bağlı olarak üreticiler, kalite kontrolünün

göstergesi olarak ürünlerini sertifikalandırmaya ve etiketlemeye yönelmiştir (Sanchez ve ark. 2001).

Gıda güvenliğini sağlamaya yönelik “Gıda Güvenliği Yönetim Sistemleri” olarak adlandırılan bir dizi araç dünyada uygulamaya girmiştir. İyi Tarım Uygulamaları (GAP), İyi Üretim Uygulamaları (GMP), İyi Hijyenik Uygulamalar (GHP), İyi Laboratuvar Uygulamaları (GLP) ile Tehlike Analizi ve Kritik Kontrol Noktaları (HACCP) gibi uygulamalar gıda güvenliğini sağlamaya yönelik araçlar olarak uluslararası boyutta kabul görmüş ve yaygınlaşmaya başlamıştır (Erden 2012).

Gıda güvenilirliği krizlerinin sıklığı ile geçmiş krizlerin etkileri incelendiğinde, yapılan tüm iyi uygulama örneklerine ve alınan önlemlere karşın, gelişmiş Avrupa Birliği (AB) ülkeleri de dahil olmak üzere, hiçbir ülkenin gıda güvenilirliğine ilişkin risklere tamamen hazırlıklı olamadığı anlaşılmaktadır. Ek olarak, yaşanan krizler ile bilgiye erişimin her geçen gün artması, karar mercilerine karşı kamuoyu güveninin azalmasına yol açmış ve bu durum, AB’de de düzenleyici karar alma süreçlerinde değişikliğe gidilmesine neden olmuştur. Gıda güvenilirliğinde risk iletişimi ve kriz yönetimi hem AB içerisinde hem de küresel ölçekte gelişime açık ve kritik bir alandır (Aytekin 2015).

Birçok tehlike gıda güvenliğini tehdit etmekte ve gıdaların sağlığımızı bozucu unsurlar haline gelmesine neden olabilmektedir. Çiftlikten çatala kadar geçen tüm aşamalarda gıdalar farklı kaynaklardan çeşitli zararlı unsurlarla bulaşabilmektedir. Gıda güvenliğini tehdit eden başlıca unsurlar fiziksel, kimyasal ve biyolojik tehlikelerdir (Erkmen 2010).

1-Fiziksel Kirlenme

Fiziksel kirlenmeye besin olmayan yabancı maddeler, cam kırıkları, kıymık, metal parçaları, saç, tırnak, sinek vb. neden olabilir.

2-Kimyasal Kirlenme

Kimyasal kirlenmeye neden olan maddeler, besine içinde saklandığı ya da bekletildiği kaptan çözünme sonucu geçen metaller, tarım ilaçları, iyi durulanmayan kaplardan geçen deterjanlar, besin ambalajında kullanılan özellikle renkli plastikler gibi uygun olmayan malzemeler, önerilen miktarların üzerinde kullanılan gıda katkı maddeleridir.

3-Biyolojik Kirlenme

Besinin bileşiminde doğal olarak bulunan zehirli maddeler (yeşillenmiş ve filizlenmiş patates, zehirli bal, bazı mantar türleri vb.), besinlere bulaşan ve uygun koşullarda saklanmaması, hijyenik koşulların yeterince sağlanamaması nedeniyle hızla üreyen mikroorganizmalar (küfler, parazitler, virüsler, bakteriler) biyolojik kirlenmeye neden olan etmenlerdir. Mikroorganizmalar içerisinde gıda güvenliğini tehdit eden, gıdalar aracılığı ile oluşan hastalıklara ve zehirlenmelerine en fazla yol açan etmenler bakterilerdir (Bilici ve ark. 2008).

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).

Gıda ürünleri ile ilgili tüketici davranışlarının ortaya koyulmasında demografik ve ekonomik özelliklerin yanında bireylerin yaşam tarzı da yol gösterici olabilmektedir (Gracia 2005). Tüketicilerin davranışlarını ve satın alma kararlarını kültürel, sosyal, kişisel ve psikolojik birçok faktör etkilemektedir. Bu faktörlerin çoğunu kontrol etmek zordur. Ancak bunların bilinmesi tüketicilerin istek, ihtiyaç ve davranışlarını öğrenmede etkili olmaktadır. Toplumun sahip olduğu maddi manevi değerleri, kişinin eğitimi, geliri, mesleği, yaşı gibi kişisel faktörler, aile, çevre gibi sosyal faktörler ayrıca algılama, öğrenme, inanç ve tutumlar gibi psikolojik faktörler tüketici davranışlarını etkileyen faktörlerdir (Anonim 2012).

Pek çok ülkede yapılan düzenlemeler ve önleyici faaliyetler ile tüketiciler önemli ölçüde korunabilmektedir. Tüm dünyada kriz boyutunda yaşanan deli dana hastalığı ve kuş gribi salgınları gıda güvenliğinin önemini ortaya koymaktadır. Her ürün için mikrobiyal risk analizlerinin yapılması ve gerekli önlemlerin alınması kaçınılmazdır (İrkin ve ark. 2006).

Gıdalarda yapılan hileler, katılan yabancı maddeler, tarım ilaçları, genetiği değiştirilmiş organizmalar, deli dana ve kuş gribi gibi hastalıklar, bitkisel ve hayvansal ürünlerdeki kimyasal kalıntılar, gıdaların besin değerleri ile ilgili endişeler, yağ ve kolesterol

miktarları, gıda üretimindeki teknolojik gelişmeler gibi birçok konu toplumda gıda güvenliğiyle ilgili endişe yaratmaktadır. Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı tarafından yapılan 1176 adet hormon araştırma analizinde hiçbir hormon kalıntısına rastlanmamasına, toplam 941 antibiyotik testinden sadece birinde limit aşımı saptanmasına rağmen (Anonim 2005), araştırma verileri Türk toplumunda tavuk etinde hormon olduğunu ve bu konunun önemli ve çok önemli olduğunu düşünenlerin oranının %86 olduğunu göstermektedir (Boyacıoğlu 2011).

Bilgi sahibi olmadan fikir sahibi olan çok sayıda kişi özellikle tarım ve gıda hakkında medyada çok rahatlıkla konuşabilmektedir. Tüketicilere yazılı ve görsel medyada gıda, gıda güvenliği, tehlikeli ürünler anlatılmaktadır. Bu durum konuyu reyting açısından gün geçtikçe daha da cazip hale getirmektedir. Süt çok faydalı bir içecekken pastörizasyon, Ultra-High Temperature (UHT) ve homojenizasyonla çok zararlı bir ürün haline geldiği söylenilmekte ve bazı hekimler tarafından UHT ve pastörize süt içmemek, mümkünse çiğ süt tüketmek tavsiye edilmektedir. Süt ve kanser gibi birbiriyle asla yan yana gelemeyecek iki kelime birlikte telaffuz edilmektedir. Ayrıca okul sütü programında ülke genelinde öğrencilerin UHT süttten gıda zehirlenmesi yaşadığı haberleri bilgi kirliliğine verilebilecek en güzel örneklerden biridir. Bazı bilim adamları çiğ sütün doğal olarak probiyotik mikroorganizma kaynağı olduğunu savunmaktadır. Sadece ekşiyen veya kesilen süt ve yoğurtları yiyiniz denmektedir. “Kırmızı et her koşulda sağlık için zararlıdır.” ve “Kırmızı etin ızgara yapılarak tüketilmesi her zaman sağlıklıdır.” şeklinde beyanlarda bulunmaktadır. Bunlar bilgi kirliliği yaratan ve doğru olmayan ifadelerdir (Yörük 2013).

Tüketime sunulan gıdanın ne ölçüde sağlıklı olduğu, pek çok aşamada yapılan kontroller ile belirlenmektedir. En iyi kontrol denetleyicileri ise; üreticinin bizzat kendisi, yasal kontrol kuruluşları ve tüketicilerdir. Dolayısıyla tüketici davranışları bu noktada önemli hale gelmektedir (Kızılaslan ve Kızılaslan 2008).

Gıda güvenliği bilincinin vatandaşlar arasında tam anlamıyla yerleşmemiş olması, çok sayıda ve yetersiz donanıma sahip işletme ile gıda güvenliği konusunda yeterli bilgi ve deneyime sahip olmayan üreticilerin varlığı, bu konuya daha çok dikkat çekilmesi gerekliliğini ortaya çıkarmaktadır (Yalçın, 2012). Bu amaçla ülkemizde farklı illerde tüketicilerinin gıda güvenliği alanında bilinç düzeyleri ve güvenli gıda tüketim

alışkanlıkları incelenmiş olmasına rağmen (Dölekoğlu 2002, Türk-İncel 2005, Gülse ve ark. 2006, Kaptan 2007, Mutlu 2007, Kılıç 2008, Uzunöz ve ark. 2008, Yılmaz 2008, Ersoy ve Öney 2009, Gözener ve ark. 2009, Özdemir 2009, Güven 2010, Köse ve Yaman 2010, Aydın 2011, Bayram 2011, Onurlubaş 2011, Yalçın 2012, Karakaya ve Akbay 2013). Bursa ilinde bu konuda henüz bir çalışma yapılmamıştır. Bu nedenle, bu çalışma kapsamında 2015-2016 yıllarında Bursa ilinin en kalabalık nüfusa sahip merkez üç ilçesinde (Osmangazi, Nilüfer ve Yıldırım) gıda güvenliğine yönelik bir anket çalışması yapılmış olup, değişik sosyoekonomik ve demografik tüketici gruplarına ait 350 tüketiciye 70 sorudan oluşan bir anket uygulanmıştır.



2-KAYNAK ÖZETLERİ

Dölekoğlu (2002) Adana'da 302 aile üzerinde çalışma yapmış ve tüketicilerin gıda ürünleri satın alırken önem verdikleri kalite kriterleri, tükettikleri gıdaların besin bileşimi konusundaki bilgi düzeyleri, gıda maddelerini satın aldıkları perakendecilerle ilgili değerlendirmelerini incelenmiştir. Kırmızı et, taze meyve-sebze ve ekmek dışında tüm ürünlerin süpermarketlerde daha kaliteli olduğu; kırmızı ette (%72,5) ve beyaz ette (%65,5) kasapların daha kaliteli ürün sundukları görüşünün yaygın olduğu belirtilmiştir.

Askarian ve ark. (2004) yaptıkları çalışmada, İran'daki özel hastanelerde ve devlet hastanelerinde yemek servisinde çalışan elemanların tutum, davranış ve bilgilerini tespit etmeyi amaçlamıştır. Bu çalışmada 31 tane hastanedeki personeller ile görüşülmüştür. Araştırmada, personellerin soğuk ve sıcak gıdaların depolanma dereceleri ile bakteriler hakkında orta düzeyde bilgi sahibi olduklarını belirtmişlerdir. Pişmiş yiyeceklerle çiğ yiyeceklerin ayrı saklanması gerektiği düşüncesine personellerin %99,1'i katılmaktadır. Buzu çözülmüş yiyeceklerin sadece bir defa yeniden dondurulabileceğini söyleyenlerin oranı %52,9 iken, bone ve maske takmanın gıdalara olan bulaşmaları önlediğini söyleyenlerin oranı %95,5'dir. Eldiven giymeden önce ellerini daima yıkadığını belirtenlerin oranı %80,7'dir. Personelin %56'sı buzu çözülmüş çiğ yiyeceklere dokunmadan önce ellerini yıkadıklarını belirtmiştir.

Çalış (2005) tarafından Milas ilçesi ve köylerinde yaşayan ailelerin beslenme alışkanlıklarını saptamak amacıyla, ilçede yaşayan 140, köylerde yaşayan 140 olmak üzere toplam 280 aile araştırma kapsamına alınmıştır. Çalışmada, "Karşılıklı Görüşme Tekniği" kullanılarak anket formları ile toplanmıştır. İlçedeki kadınların %68,6'sının, köylerdeki kadınların %81,4'ünün yumurtayı doğru yöntemle (yıkamadan buzdolabında) sakladıkları belirlenmiştir. Yerleşim yerleri arasındaki istatistiksel ilişkinin önemli olduğu bulunmuştur. ($p<0,01$). İlçede ve köylerde kadınların hemen hemen tamamının pişmiş yemekleri soğumasını bekledikten sonra buzdolabına koyarak sakladıkları saptanmıştır (ilçe %90, köyler %96,4). Yerleşim yeri ile kadınların pişmiş yemekleri saklama yöntemleri arasındaki ilişki istatistiksel olarak önemli bulunmuştur. ($p<0,05$) İlçedeki kadınların % 45,6'sının donmuş et, balık ve tavuğu pişirmeden önce buzdolabında; köylerdeki kadınların % 62,9'unun ise dışarıda bekleterek çözdürdükleri,

kadınların donmuş et, balık ve tavuğu çözdürme şekilleri ve yerleşim yeri arasındaki ilişkinin istatistiksel olarak önemli olduğu bildirilmiştir ($p<0,01$).

Sargın (2005), Ankara'daki 4-5 yıldızlı otellerde çalışan yiyecek ve içecek personelinin hijyen bilgileri ve uygulamalarını incelemek amacıyla çalışma yapmıştır. Yaptığı çalışmada 99'u erkek, 3'ü kadın olmak üzere 102 kişi ile çalışılmıştır. Araştırma kapsamına alınan personelin %74,5'inin her işe başlamadan önce, mutfağa girişte, tuvaletten çıkınca ellerini yıkadıkları belirlenmiştir. "Kutusu bombe yapmış konserveler kesinlikle kullanılmaz" ifadesini personelin %19,4'ü, dondurulmuş etlerin çözdürülme şeklini %27,5'i, pişen yemeklerin nasıl soğutulması gerektiğini %45,1'i, yemeklerin tat kontrollerinin nasıl yapılması gerektiğini %33,3'ü, çığ besinlerin pişmişlerle bekletilip bekletilemeyeceğini %73,6'sı, durulanmış kap ve araçların bez ile kurulup kurulamayacağını %66,6'sı doğru bilmişlerdir.

Türk-İncel (2005), yetişkin tüketicilerin besin güvenliği konusunda bilgi ve davranışlarını saptamak amacıyla çalışma yapmıştır. Çalışmaya 18 yaş ve üzeri 500 (235 erkek, 265 kadın) gönüllü birey katılmıştır. Kadınların erkeklere göre besin güvenliği ile daha ilgili oldukları ve kadınların tükettikleri besinleri daha güvenilir buldukları belirlenmiştir. Bireylerin çoğunluğunun besin üzerindeki etiketleri okudukları saptanmıştır. Çözdürülmüş et, tavuk, balık gibi besinlerin kesinlikle tekrar dondurulmaması gerektiğini düşünenlerin oranı %67,8, bozulduğundan, şüphe edilen besinlerin-yemeklerin atılması gerektiğini düşünenlerin oranı %80,8, çığ et, tavuk ve balığa dokunduktan sonra ellerini yıkayanların oranı %87,8, sebze ve meyveleri yıkayarak tüketenlerin oranı %87,2, kırık-çatlak-kirli yumurta satın almayanların oranı %86,2 olarak saptanmıştır.

Gülse ve ark. (2006) tarafından yapılan çalışma ile Tokat ilinde tüketicilerin gıda güvenliği konusundaki bilinç düzeyleri ve düşünceleri incelenmiştir. Çalışma Tokat ili Merkez ilçesinde yapılmıştır. Kullanılan veriler yüz yüze görüşmelerle yapılan 248 adet tüketici anketinden sağlanmıştır. Çalışma sonuçlarına göre tüketicilerin %48,39'unun gıda güvenliğinin ne olduğunu bilmediği, %51,61'inin ise bu kavramı daha önce duyduğu tespit edilmiştir. Tüketicilerin %74,60 gibi önemli oranı tükettikleri gıdaları sağlık açısından riskli veya çok riskli bulmaktadır. Tüketicilerin %95,56'lık bölümü gıda üretimlerinin denetlenmesinde aksaklıklar yaşandığını, gıda üreticisi firmaların

yeterince iyi denetlenmediğini düşünmektedir. Çalışmada, gıda güvenliği kavramını tam olarak tanımlayabilen 102 kişinin görüşleri dikkate alındığında, tüketicilerin çoğunluğunun (%86,30) ISO-9000'i duyduğu, ancak sadece %10,96'sının HACCP, %1,37'sinin GMP, %1,37'sinin GHP uygulamalarından haberdar olduğu belirtilmiştir. Tüketicilerin yaşı, eğitim düzeyi ve cinsiyetlerine bağlı olarak gıda güvenliği bilgileri, gıdalarla ilgili risk değerlendirmeleri ve güvenli gıdalara olan fazladan ödeme isteklerinin değişip değişmediğinin araştırıldığı ki-kare analizi sonuçlarına göre kadınların ve eğitim seviyesi yüksek olanların bu konuda daha bilinçli oldukları ve bu yönde davrandıkları bildirilmiştir.

Talas (2006), aile beslenmesinden genellikle kadınların sorumlu olduğunu düşünerek, kadınların gıda güvenliği ile ilgili davranışlarını değerlendirmeyi amaçlamıştır. Araştırma Milli Eğitim Bakanlığı'na bağlı beş Halk Eğitim Merkezine kayıtlı kadınlar arasından seçilen 250 kişi üzerinde yürütülmüştür. Araştırmaya katılanların %38,0'i yemek hazırlarken saçlarını örttüğü, yemek hazırlamaya başlamadan önce elleri yıkamanın önemli olduğunu söyleyenlerin oranı %89,2; yemek hazırlamaya başlamadan önce ellerini yıkayanların oranının %98,8 olduğu belirtilmiştir. Kadınların %53,6'sının çiğ yiyecek için kullandıkları mutfak gerecini pişmiş yiyecek için de kullandıkları belirlenmiştir. Çiğ et, tavuk ve balığı elledikten sonra ellerini sıcak su ve sabun ile yıkayanların oranı %76,4 tür. Kadınların %83,2'sinin mutfak tezgahını her kullanıştan sonra temizlediği, %85,2'sinin yumurtayı yıkamadan buzdolabına koydukları bildirilmiştir. Kadınların her zaman yaptıkları davranışlar arasında en yüksek oranı (%90,8) besinlerin üretim ve son kullanma tarihlerine dikkat edenler; hiç yapılmayan davranışlarda en yüksek oranı ise dondurulmuş besinlerin üzerine tarih yazma almıştır (%74,4). Kadınların %96,4'nün "yiyecek maddelerinin satıldığı yerin koşulları çok önemlidir" ifadesine katıldıkları, %91,2'sinin "çok pişmiş yumurta oda sıcaklığında 2 günden fazla durabilir" ifadesine katılmadıkları belirtilmiştir.

Kaptan (2007) tarafından yapılan çalışmada, Çanakkale'de ikamet eden 2000 kişiye gıda satın alma, saklama ve gıda güvenliği ile ilgili 36 soruluk anket yapılmıştır. Elde edilen sonuçlara göre ambalajlı gıda satın alırken ambalajın üzerindeki bilgilere bakma oranı incelenmiş ve tüketicilerin büyük oranda üretim/son kullanma tarihine baktıkları, diğer bilgilere ise aynı dikkati göstermedikleri belirtilmiştir. Tüketicilerin gıda güvenlik

sertifikalarını ise pek kontrol etmedikleri ortaya çıkmıştır. Çanakkale’de yaşayan 220 bayan ile yapılan anket sonuçlarına göre bayanların en fazla üretim /son kullanma tarihine dikkat ettiği, neredeyse yarısının ise gıda alımında sertifikaya dikkat etmedikleri bildirilmiştir.

Mutlu (2007), “Gıda güvenilirliği açısından tüketici davranışları: Adana kentsel kesimde kırmızı et tüketimi örneği” adlı çalışmada, giderek artmakta olan gıda güvenilirliği eğiliminin tüketicilerin kırmızı et ve et ürünleri satın alma tutum ve davranışlarını nasıl etkilediğini ortaya koymuştur. Araştırma kapsamında veriler, 400 hane ile yapılan tüketici anketi aracılığıyla toplanmıştır. Araştırma sonuçları tüketicilerin önemli bir bölümünün gıda maddelerinin güvenilirliği konusunda endişesini ve güven kaybını ortaya koymaktadır. Tüketiciler gıda güvenilirliği konusundaki haberlerden etkilenmekte ve et tüketim kompozisyonunu buna göre yeniden şekillendirmektedir. Anket çalışması sonucunda; görüşülen kişilerin yaklaşık %62’sinin gıda güvenilirliği ile ilgili haberlerden etkilendikleri belirlenmiş ve tüketim alışkanlıklarında değişimler olduğu açıklanmıştır. Bu kişilerin yaklaşık olarak %90’ının kırmızı et tüketiminde azalma olmuştur. Araştırma ile, kırmızı et ve et ürünleri içerisinde tüketiciler tarafından en güvenilir olarak algılanan ürünün koyun eti olduğu ortaya konmuştur, ayrıca eğitim düzeyi yüksek, kırmızı et tüketim sıklığı fazla, yüksek gelir grubunda ve alışveriş yaparken süpermarket ya da hipermarket tercih eden bireylerin gıda güvenilirliği sağlanmış kırmızı et ve et ürünleri için daha fazla ödemeye istekli oldukları belirtilmiştir.

Topuzoğlu ve ark. (2007) yaptıkları çalışmada, İstanbul Ümraniye’de hizmet veren bir sağlık ocağına başvuran kişilerin gıda ürünlerini satın alma konusundaki bilgi ve tutumlarını incelemiştir. Tanımlayıcı olarak planlanan bu çalışmada, veriler sağlık ocağına başvuran 167 kişiden yüz yüze görüşme tekniği kullanılarak toplanmıştır. Çalışmada son bir yıl içinde gıda zehirlenmesi atak hızı %3,3 olarak tespit edilmiştir. Gıda ürünlerini denetleyen kurumları, katılımcıların sadece %18,6’sı bildiğini ifade edilmiştir. Gıda maddesinin alımında ürün ambalajının sağlamlığına dikkat etme, katılımcılar tarafından en çok önemsenen tutum olduğu (%92,8), gıda ürünü bozursa iade etme tutumunun %83,2, son kullanma tarihlerine dikkat etmeme tutumunun (%39,6), ürünün içerdiği mineral maddelere dikkat etmeme tutumunun (%28,8) oranında olduğu belirtilmiştir. Gıda maddelerinin üretildiği yerlerin hijyenine,

temizliğine önem verenlerin oranı %84,4, gıda ürünlerinde katkı maddesi kullanılmaması önemlidir diyenlerin oranı %77,2'dir, satın aldığı gıda ürününün fiyatı karar vermemde önemlidir diyenlerin oranı %64,7'dir, satın aldığı gıda ürünlerinin etiket bilgilerini okurum diyenlerin oranı %52,1 olarak belirtilmiştir.

Kabacık (2008) tarafından yapılan araştırma dört ve beş yıldızlı otel mutfaklarında çalışan mutfak personelinin gıda güvenliği konusunda bilgi düzeylerini saptamak amacıyla planlanıp yürütülmüştür. Araştırma kapsamında, Antalya, Trabzon, Çanakkale, Gaziantep ve İzmir ili Çeşme ilçesinde bulunan 6 dört yıldızlı, 13 beş yıldızlı olmak üzere toplam 19 otelde çalışan 377 mutfak personeline anket uygulanmıştır. Araştırma sonuçlarına bakıldığında ankete katılanların %98,7'inin işe alınmadan önce sağlık kontrollerinden geçtiği, %96,0'sının işe alındıktan sonra düzenli olarak sağlık kontrollerinden geçtiği bildirilmiştir. %90,8'inin mutfağa her girişte, her işe başlamadan önce ellerini yıkadıkları, %88,3'ünün hizmet içi eğitim aldıkları belirtilmiştir. Çalışanların başarı testinden almış oldukları puanların öğrenim durumu ortalamalarına bakıldığında istatistiksel olarak anlamlı bir fark bulunduğu ($p<0.05$), aldıkları puanlara bakıldığında en yüksek ortalamaya (81 puan) aşçıbaşının sahip olduğu, çalışanların hiçbirinin başarı testinden çok iyi derecede puan alamadığı bildirilmiştir.

Kılıç (2008), Antalya ili Alanya ilçesinde yaşayan tüketicilerin gıda güvenliği ile ilgili bilgi-tutum ve davranışlarını belirlemek amacıyla çalışma yapmıştır. Örneklemi araştırmaya katılan 400 tüketicinin oluşturduğu, araştırma verileri karşılıklı görüşme tekniği ile anket formu kullanılarak toplandığı belirtilmiştir. Araştırmanın bulgularına göre; tüketicilerin %89,3'ünün konserve satın alırken gıda güvenliği açısından önemli olan faktörü, %75,5'inin dondurulmuş eti uygun çözdürme yöntemini yanlış cevapladığı, gıdaları satın alırken %23,7'sinin Türk Standartları Enstitüsü (TSE) güvencesine, %22,0'sinin son kullanma tarihine, %13,7'sinin markasına dikkat ettiği bildirilmiştir. Tüketicilerin gıda güvenliği ile ilgili davranışlarına bakıldığında ise, "yiyecek maddelerinin satıldığı yerin koşullarına (temizlik vb.) dikkat ederim" ifadesine %82,1'inin, "tadı, görünüşü ve kokusu kötü olan gıdalar besin zehirlenmesine neden olacağı için tüketmem" ifadesine %82,1'inin, "kirli yumurtaları yıkadıktan sonra

kullanırım” ifadesine %83,8’inin, “çiğ yiyeceklere elledikten sonra pişmiş yiyeceklere dokunmadan ellerimi yıkarım” ifadesine %82,5’inin katıldığı belirtilmiştir.

Şanlıer ve Hussein (2008) Ankara’da bulunan otellerdeki yiyecek içecek işletmelerinin hijyen durumlarını belirlemek amacıyla çalışma yapmıştır. 12 ayrı yiyecek içecek işletmesinde çalışan toplam 150 personel örneklem grubunu oluşturduğu çalışmada, veriler araştırmacılar tarafından geliştirilen anket formuyla, kişilerle yüz yüze yapılan görüşmeler yoluyla toplanmıştır. Çalışma sonucunda hem mutfak hijyen şartlarında hem de personelin hijyen kurallarına uymasında aksaklıklar görüldüğü, çalışan personelin %49,3’ünün genel beslenme, %37,3’ünün yemek pişirme ve servis, %72’sinin HACCP konusunda bilgisiz olduğu ve %46,7’sinin hizmet içi eğitim almadığı bildirilmiştir. Otel çalışanlarının %96’sının rutin sağlık kontrollerinin yapıldığını, %4’ünün yapılmadığını ifade ettiği, %50,7’sinin hem portör hem akciğer, %44,0’ünün yalnızca portör, %1,3’ünün akciğer muayenesi yaptırdıkları belirtilmiştir. Ayrıca personelin %51’inin işletmelerinde sağlık ve temizlik kontrollerini yapan bir bölümün bulunduğunu, %49’unun ise böyle bir bölümün bulunmadığını ifade ettiği bildirilmiştir.

Uzunöz ve ark. (2008)’nin yaptıkları çalışma ile kırsal alanda yaşayan kadınların bitkisel üretim, hayvansal üretim, evde hazırlanan gıda ürünleri, hazır gıda satın alma, yemek pişirme, ev temizliği kapsamında gıda güvenliği konusundaki bilinç düzeyleri ve davranış biçimleri incelenmiştir. Tokat ili Merkez ilçe kırsal alanda yaşayan 89 kadın ile yüz yüze yapılan görüşmelerden elde edilen orijinal verilerin kullanıldığı, araştırma sonuçlarına göre, kadınların yarısından fazla bölümünün (%61,8) gıda güvenliği kavramını daha önce duymadığı, ev içi gıda üretimi ile ilgili davranışları incelendiğinde, dondurulmuş gıda üretenlerin çoğunluğunun (%82) soğuk zincirine; salça, pekmez, konserve, makarna vb. üretenlerin çoğunluğunun (%86,5) ise hijyenik üretime ve ürünlerin muhafaza şartlarına dikkat ettikleri belirtilmiştir. Buna karşın, çevre ve insan sağlığının söz konusu gıdaların üretimi sırasında, kadınların önemli bir bölümü tarafından (%41,46) ihmal edildiği bildirilmiştir. Her 10 kadından 9’unun (%92,14) mutfak ve mutfakta kullanılan malzemelerin hijyenine dikkat ettiği, her üç kadından 2’sinin ise (%67,42) çapraz bulaşmayı önlemek amacıyla çiğ tüketilecek, riskli ve pişirilecek gıdalar için, aynı malzemeyi kullanmak zorunda kaldıklarında mutlaka yıkadıkları belirtilmiştir. Araştırmada kadınların gıda ürünleri satın alma davranışları da

incelenmiştir. Bu konuda yapılan puanlamaya göre, kadınların %44.05'inin ortalamanın altında bir bilinç düzeyine sahip olduğu, gelir ve eğitim düzeyleri ile gıda güvenliği bilinç düzeyleri arasında yüksek derecede bir ilişki belirlendiği, eğitim ve gelir düzeyleri arttıkça kadınların gıda güvenliği bilinç düzeylerinin arttığı bildirilmiştir.

Yılmaz (2008), Trakya Bölgesi'nde 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 tutumlarını incelemiştir. Araştırma Trakya Bölgesi'nde (Tekirdağ, Edirne, Kırklareli) kentsel (385 kişi) ve kırsal kesimde (385 kişi), ailede gıda tüketim kararında etkili olan bireylerle (toplam 770 hane) yüz yüze görüşülerek yapılmıştır. Çalışmaya katılan kişilerin 557'sinin bayan (%72,3), 213'ünün (%27,7) erkek olduğu, tüketicilere gıda ürünleri üzerindeki etiket bilgilerini inceleyip incelemediklerinin sorulduğu ve buna göre bayanların %48,5'inin etiket bilgilerini inceledikleri, %25,1'inin kesinlikle inceledikleri, %3,0'ının hiç incelemedikleri, %14,5'inin ise bu konuda fikirlerinin olmadığı ifade edilmiştir. Kentsel kesimdeki aileler hazır işlenmiş gıda ürünleri satın alırken en çok üretim ve son kullanma tarihine dikkat ettikleri, bunu tat, lezzet, tazelik ve TSE damgasının izlediği, kırsal kesimdeki tüketicilerin ise en çok tat ve lezzeti önemsendiği belirtilmiştir. En az önemli olan özelliğin kentsel kesimde fiyat, kırsal kesim de ise üretim yeri olduğu, tüketicilerin %58,8'inin açık süt, %40,5'inin UHT sterilize süt, %0,8'inin ise pastörize sütü tercih ettikleri bildirilmiştir. Hanelerin eğitim ve ekonomik durumu yükseldikçe hazır gıda tüketimlerinin arttığı, gıda alırken en önemli konuların tazelik, ürünün tadı ve lezzetiyle birlikte gıda güvenliği olduğu, kentlerde yaşayanların kırsal kesimde yaşayanlara göre gıda tüketiminde daha dikkatli oldukları özellikle hayvansal ürün kaynaklı hastalıklara karşı kentte yaşayanların daha önemle üzerinde durdukları ifade edilmiştir.

Ersoy ve Önay (2009) Konya ilinde yaptıkları araştırmada, tüketicilerin gıda alışverişi yaparken haklarını koruma, fiyat, kalite, güvenli tüketim, muhafaza gibi bilinçli satın alma kriterlerine hangi oranda dikkat ettiklerini tespit etmeyi amaçlamışlardır. 286 tüketicinin yarıya yakınının (%41,9) gelirlerinden gıda harcamalarına %10-30 oranında pay ayırdığı, satın alınan gıda maddelerinin depolanması ve tüketimi bilincinde kadınların erkeklere göre daha dikkatli oldukları, gıda harcamalarının iyileştirilmesi

konusunda ise erkeklerin kadınlara göre öğretim üyeleri ve memurların da araştırma görevlilerine göre daha hassas oldukları bildirilmiştir.

Gözener ve ark. (2009)'nın yaptıkları araştırmada Gaziosmanpaşa Üniversitesi Ziraat Fakültesi öğrencilerinin gıda güvenliği konusundaki bilgi düzeyleri incelenmiştir. Araştırma sonuçlarına göre, öğrencilerin %75'inin gıda güvenliği kavramını bildikleri, %76,9'sinin tükettikleri gıdaları sağlık açısından riskli veya çok riskli buldukları, %65,8'inin ise güvenli gıdaya fazladan ödeme yapabilecekleri ifade edilmiştir.

Özdemir (2009)'in yaptığı araştırma, kadınların gıdaları satın alma ve kullanmada gıda güvenliği konusundaki bilgi, tutum ve davranışlarını tespit etmek amacıyla planlanmış olup, araştırmanın evrenini Eskişehir İli Seyitgazi İlçesine bağlı Kırka Kasabası ile Bolu İline bağlı Mengen İlçesinde yaşayan farklı öğrenim ve yaş grubundaki 435 evli kadın oluşturmaktadır. Araştırmaya katılan kadınların büyük çoğunluğunun 2-3 öğün evde yemeği kendileri hazırladığı, genellikle gıda güvenliği konusunda bilgilerinin olduğunu düşündükleri, gıda güvenliği konusundaki bilgileri elde etmede televizyon ve kadınların aileleri ilk sırada yer aldığı belirtilmiştir. Katılımcıların, yiyecek ambalajlarının etiket bilgilerini okurum (% 56,6), satın alacağım etin damgalı olmasına dikkat ederim (% 69,1), et ve balık ürünlerini alışverişin sonunda almaya dikkat ederim (% 63,2), pastörize, sterilize süt satın almaya dikkat ederim (% 63,4), sokakta satılan sütü almayı tercih ederim (% 64,6), çiğ ve pişmiş besinleri birlikte muhafaza etmem (% 63,2), yiyecek hazırlarken önlük takarım (% 58,6), pişmiş yiyecekleri günlük olarak tüketirim (%61,8), ekşimiş yoğurdu tüketirim (% 68,3), maddelerinde olumlu davranış gösterdiği, satın alacağım ürünün üretim ve son kullanma tarihine dikkat ederim (% 88,5), hormonsuz gıda ürünlerini almaya dikkat ederim (% 73,3), kapağı şişmemiş, bombesiz konserve almaya dikkat ederim (% 72,9), gıdaları poşetlerken çiğ ve pişmiş olanları ayrı poşetlemeye dikkat ederim (% 77,9), pişmiş yiyeceklerle pişmemişlerin temas etmemesine özen gösteririm (% 80,7), besin hazırlarken mutfakta sigara içerim (% 76,1), küflenmiş peyniri tüketirim (% 85,5), kapağı şişmiş, bombe yapmış konserve kutularındaki besinleri tüketirim (% 80,2), ifadelerinde ise büyük çoğunluğunun doğru davranış sergiledikleri ifade edilmiştir. Gıda ürünlerinde katkı maddesi (renk verici, kıvam artırıcı vb.) kullanılması önemlidir (% 64,1), çiğ yiyecekler ellendikten sonra pişmiş yiyecekler ellenmez (% 60,7), sigara dumanı üflenirken havaya ve besine

tükürük bulaşmaz (% 59,8), konservelerin kutularında şişlik çıkıntı meydana gelmişse kullanmak tehlikeli değildir (% 69,7), besin zehirlenmesine neden olan yiyeceklerin tadı, görünüşü ve kokusu kötüdür (%79,5), yiyecek maddelerinin satıldığı yerin koşulları (temizlik, hijyen, rutubet vb.) çok önemlidir (% 92,0), çiğ yiyeceklerle pişmiş yiyecekler ayrı saklanmalıdır (% 83,7), ellerimizi akan soğuk su altında tutmak bakterilerden kurtulmak için yeterlidir (% 63,7), çiğ yiyecekler için kullanılan bıçak/ tabak/ kesme tahtası pişmiş yiyecekler içinde kullanılabilir (% 56,8), bozuk olduğundan şüphelenilen bir yemek kaynatıldıktan sonra tekrar kullanılabilir (% 82,1), çözdürülen et tekrar dondurulabilir (% 71,2), şeklinde sonuçlar elde edildiği, gıda alışverişlerinde büyük çoğunlukla üretim ve son kullanma tarihi, fiyat, Türk Standartları Enstitüsü (TSE) işareti ve malın markasına dikkat etme eğiliminden bahsedilmiştir.

Turan (2009)'ın yaptığı çalışma ile toplu yemek üretimi yapılan yerlerdeki mutfak personellerinin el hijyeni hakkındaki bilgi birikimi ve uygulamalardan haberdar olup olmadığını araştırmıştır. Araştırmaya Ankara ilinden 4 kamu kuruluşunun yemekhanesinde çalışan kişiler katılmıştır. Araştırmada sonucunda tüm çalışanların işe alınmadan önce sağlık kontrollerinin yapıldığı ve genel hijyen eğitimi aldığı, ancak sadece %15,1 oranında el hijyeni eğitimi aldıkları ifade edilmiştir. Araştırmaya katılan 96 kişinin bilgisinin “çok iyi”, 55 kişinin “yeterli”, 148 kişinin “orta” düzeyde olduğu ve sadece 2 kişinin bilgisinin ise yetersiz düzeyde olduğu belirtilmiştir.

Güven (2010) tarafından yapılan araştırma, Yalova ilinde yaşayan farklı eğitim ve gelir düzeyine sahip fertlerin beslenme alışkanlıklarını ve gıda güvenliği bilgisini belirlemek amacıyla gerçekleştirilmiştir. Araştırmaya Yalova ilinde yaşayan ve 15 yaşından büyük olan fertler arasından 257 kişi katılmıştır. Araştırmanın yürütülmesinde genel tarama modeli kullanılarak yapılan anket çalışması sonucunda, katılımcıların gıda güvenliği ile ilgili sorulara verdikleri cevaplar neticesinde ortalama 70,30 puan aldıkları ve seviyenin orta düzeyde olduğu ifade edilmiştir. Katılımcıların gıda güvenliği bilgi seviyelerine göre dağılımları incelendiğinde; %2,7'sinin çok zayıf, %16,7'sinin zayıf, %43,6'sının orta, %34,2'sinin iyi, %2,7'sinin ise çok iyi düzeyde olduğu, eğitim düzeyi arttıkça gıda güvenliği bilgi seviyelerinin de arttığı belirtilmiştir.

Köse ve Yaman (2010), Kastamonu ili merkez ilçesinde, farklı gelir gruplarından örnekleme yöntemi kullanılarak rastgele seçilen 116 katılımcı ile gerçekleştirdikleri

araştırmada, tüketicilerin; gelir gruplarına, eğitim düzeyine, cinsiyetine, yaşına ve mesleklerine göre ambalajlı gıda maddelerinin son kullanma tarihine önem verme durumlarını saptamışlardır. Araştırma sonucuna göre, tüketiciler için gıda maddelerinin güvenli olmasının son kullanma tarihinden daha önemli olduğu belirtilmiştir. Son kullanma tarihine verilen önemin; farklı gelir gruplarında %70,6-76,9 arasında değiştiğini, erkekler ve yaşlıların (50 ve daha üstü) daha fazla önemsemediği, eğitim düzeyinin önemli bir farklılık yaratmadığını ve meslekler itibariyle önemsenme durumunun %66,7-%77,5 arasında olduğu ifade edilmiştir.

Aydın (2011)'ın yaptığı araştırmada Samsun ili Atakum, Canik ve İlkadım ilçelerinde ikamet eden tüketicilerin, gıda güvenliği bilinç düzeylerine etki eden sosyo-ekonomik ve davranışsal faktörler ortaya konulmuştur. 384 tüketici ile yapılan anket çalışmasında, gıda güvenliği konusunda kadınların erkeklerden daha bilinçli oldukları, eğitim ve gelirin düzeyinin, tüketicilerin gıda güvenliği konusundaki bilinç seviyelerini pozitif yönde etkilediği, tüketicilerin gıda etiketleri üzerinde yazılı olan bilgiler içerisinde, en fazla üretim ve son kullanma tarihi ile marka konusunda dikkatli davrandıkları belirtilmiştir. Diğer taraftan, %89,58 oranı ile tüketicileri en fazla katkı maddesi içeren gıdalar endişelendirmesine rağmen, gıda etiketinde bulunan katkı maddelerinin yazılı olduğu bölümü inceleyen tüketicilerin oranının sadece %31,25 olduğu, tüketicilerin gıda tüketimleri üzerinde etkili en önemli faktörün doktor tavsiyesi olduğu ifade edilmiştir.

Bayram (2011) yaptığı araştırmada dört farklı ülkede (Türkiye, Almanya, İspanya ve Dubai) çalışan mutfak personelinin görüş ve uygulamaları doğrultusunda çalıştıkları mutfaklarda gıda güvenliği konusundaki bilgi, tutum ve uygulamalarını belirlemeyi amaçlamıştır. Araştırma kapsamında Türkiye'nin turizm bakımından en büyük üç kenti olan İstanbul, Ankara ve Antalya, İspanya'nın Sevilla, Birleşik Arap Emirlikleri'nin de Dubai, Almanya'nın Dusseldorf şehirlerinde dört ve beş yıldızlı otellerde toplam 473 mutfak personeline anket uygulanmıştır. Elde edilen sonuçlara göre Almanya'da çalışan mutfak personelinin gıda güvenliği bilgi puanları ortalamasının (18,90) diğer üç ülkeye göre anlamlı bir şekilde yüksek olduğu ($p<0,01$), personelin gıda güvenliği bilgi puanları ortalamaları bakımından Türkiye (14,61), Dubai (15,98) ve İspanya (15,18)'nin benzerlik gösterdiği ifade edilmiştir ($p>0,05$).

Onurlubaş (2011) yaptığı çalışmada, Tokat Merkez İlçede yaşayan tüketicilerin gıda tüketimi, davranışları ve bunları etkileyen faktörler ile, gıda güvenliği bilinç düzeylerinin belirlenmesi amaçlanmıştır. Araştırma kapsamında veriler, 401 hane ile yapılan tüketici anketi aracılığıyla toplanmıştır. Tüketicilerin, %68,6'sının gıda güvenliği kavramını duyduğu, %31,4'ünün ise duymadığı, gıda ürünü satın alırken daima son kullanma tarihi (%53,9) ve fiyatını (%53,4) öncelikle göz önünde bulundurdukları, ayrıca gıda güvenliğiyle ilgili bilgileri en fazla radyo-televizyon programlarından edindikleri, satın almada en çok televizyon (TV) reklamlarından etkilendikleri, tüketicilerin yarıdan fazlasının gıdaların üretildiği ve satıldığı yerlerde insan sağlığına dikkat edilmediğine inandığı belirtilmiştir.

Yalçın (2012) tarafından gerçekleştirilen ve Samsun ilindeki tüketicilerin gıda güvenliği ile ilgili tutum ve davranışlarının araştırıldığı çalışmada, veriler 230 tüketici ile karşılıklı görüşme ile toplanmıştır. Çalışmaya katılan tüketicilerin, %85,2'sinin bilinçli tüketiciler oldukları ve %83,91'nin gıda güvenliği kavramını duydukları, gıda güvenliği siteleri hakkında bilgisi olan tüketicilerin (%63,48), büyük çoğunluğunun TSE belgesini (%93,24), %4,05'lik kısmının International Organization for Standardization (ISO) standartlarını ve %2,03'ünün HACPP sertifikasını bildikleri, tüketicilerin hiçbirinin EUROPGAP sertifikasını duymadıkları belirtilmiştir. Tüketicilerin gıda alışverişi yaparken dikkat ettikleri kriterlerin başlıcalarının üretim ve son kullanma tarihleri (%86,96), tazelik (%76,52), gıdanın işlenmesi ve hijyeni (%70), kalite (%68,7), doğal katkısız ürün olması (%66,52) ve gıda güvenliği (%65,22) olduğu ifade edilmiştir. Ayrıca tüketicilerin çiğ yiyeceklerle pişmiş yiyecekler ayrı saklanmalıdır (%75,65), satın alınan bir gıda ürünü bozursa iade edilmelidir (%93,04), gıda ürünlerinin üzerindeki etiket bilgileri kontrol edilmelidir (%91,74) ifadelerine katıldıkları, tüketicilerin %98,7'sinin gıda güvenliği konusunda bilgisinin olduğu, önemli bir bölümünün gıda ürünleri satın alırken çoğunlukla ambalajlı ürünleri tercih ettiği belirtilmiştir.

Bekar (2013) tarafından Muğla ilinde gerçekleştirilen tüketicilerin gıda güvenliğine yönelik tutumlarının değerlendirilmesi amacı ile yapılan çalışmada gıda alışverişi yapan 18 yaş ve üzerindeki 400 tüketici araştırma örneklemini oluşturmuştur. Araştırma sonuçlarına göre tüketicileri en çok endişelendiren unsurlar; genetiği değiştirilmiş

gıdalar, gıdalara ilave edilen yapay renk maddeleri, et, süt ve kümes hayvanlarındaki hormon ve antibiyotik kalıntıları, pestisit kalıntılı gıdalar ve gıda katkı maddeleri olduğu tespit edilmiştir. Tüketicilerin çoğunluğu genlerinin değiştirildiğini düşündükleri gıdaların, hormon ve antibiyotik verilmiş hayvanlardan elde edildiğini düşündükleri bazı gıdaların tüketimini azalttıkları; ayrıca Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı tarafından güvenli olduğu onaylanırsa bu gıdaları tüketebilecekleri belirtilmiştir.

Karakaya ve Akbay (2013) İstanbul'da yaptıkları çalışmada, tüketicilerin süt ve süt ürünleri tüketim ve tercihlerini analiz etmiştir. Bu çalışmada değişik sosyoekonomik demografik gruplardaki 400 aileden elde edilen veriler kullanılmıştır. Tüketicilerin açık süt ve ambalajlı süt tüketim miktarı ve tercihlerini etkileyen sosyoekonomik ve demografik faktörlerin etkilerini belirlemek amacıyla tanımlayıcı istatistikler, varyans analizlerinden ve Ki kare testinden yararlanılmıştır. Araştırma sonuçlarında, ailelerin %26,5'inin açık süt, %26,2'sinin pastörize süt ve %87,7'sinin ise sterilize süt tükettiği belirtilmiştir. Aileler toplam gelirlerinin %22,5'ini gıda harcamalarına ayırırken, süt ve süt ürünleri harcamaları ise toplam gıda harcamalarının %18,6'sını oluşturduğu ifade edilmiştir.

Kocaman ve şanlıer (2014), Ankara'da yaptıkları araştırmada öğretmenlerin gıda güvenliği bilgi düzeylerinin tutumlarına etkisini araştırmışlardır. 194 kadın, 161 erkek toplam 355 öğretmenin katıldığı, araştırma sonucunda kadın öğretmenlerin gıda güvenliği bilgi düzeyinin erkeklere kıyasla daha yüksek olduğu, katılımcıların gıda güvenliği hakkında bilgi düzeyleri ile gıda güvenliği tutumları arasında pozitif ilişki bulunduğu ifade edilmiştir.

Burke ve ark. (2016)'nın yaptıkları araştırmada, 19-29 yaş grubu arasındaki bireylerin gıda güvenliği bilgisi ve tercih edilen bilgi kaynaklarını değerlendirmiştir. Bu çalışma ile, 33 sorudan oluşan online bir anket, Kanada'daki genç yetişkinlere sosyal medya yoluyla dağıtılmış, yiyecek hazırlama bilgisi, gıda güvenliği bilgi kaynakları ve demografik bilgiler sorgulanmıştır. Bu çalışma sonucunda genç Kanada yetişkinlerindeki (19-29 yaş) gıda güvenliği bilgisinin düşük olduğunu, katılımcıların sadece %41'inin 4°C-60°C arasının güvensiz sıcaklık olduğunu, %38,8'inin ise tavuk için güvenli i sıcaklığın 74°C'nin üstü olduğunu bildiği ifade edilmiştir. Bu sonuçlar ışığında özellikle genç yetişkinleri hedef alan daha güçlü, gıda güvenliği eğitim

programlarına ihtiyaç olduğu belirtilmiştir. Daha önceki araştırmalar, sosyal medyanın eğitim için birincil mekân olabileceğini belirtmesine karşın, katılımcıların çoğunun sosyal medya araçları yoluyla gıda güvenliği bilgilerini almayı istemedikleri bildirilmiştir.

Samapundo ve ark (2016)'nın yaptıkları çalışmada Ho Chi Minh City (HCMC), Vietnam'daki sokak satıcılarının ve tüketicilerin gıda güvenliği bilgilerini, tutum ve uygulamalarını değerlendirilmiştir. Bu çalışmada üç ana anket gerçekleştirilmiş, HCMC'deki dört ilçeden toplam 120 tüketici ve 40 sokak gıda satıcısı, gönüllü olarak çalışmaya katkıda bulunmuştur. Araştırmaya katılan tüketicilerin yeterli düzeyde gıda güvenliği bilgisi ve tutumu olduğu, gıda güvenliği bilgi seviyeleri arasında ise cinsiyete dayalı önemli bir fark ($p > 0.05$) olmadığı, bununla birlikte, yaş, eğitim düzeyi, gıda güvenliği eğitimi durumu ve yeri konularında önemli farklar ($p < 0.05$) görüldüğü belirtilmiştir. Sokak satıcılarının ise gıda güvenliği bilgi ve tutum düzeylerinin zayıf olduğu, gıda güvenliği bilgi düzeylerinde cinsiyet ve yaş temelinde önemli bir fark olmadığı ($p > 0.05$), bununla birlikte, gıda güvenliği eğitimi durumu ve eğitim düzeyi temelinde önemli farklılıklar ($p < 0.05$) bulunduğu ifade edilmiştir. Ayrıca satıcıların büyük çoğunluğunun (%95) herhangi bir gıda güvenliği eğitimi almadığı tespit edilmiştir. Uygulamalara bakıldığında, satış yerlerinin %52,5'inin güneş, rüzgar ve tozdan korunmaksızın açık hava stantları olduğu, satıcıların %52,5'i çiğ, kısmen pişmiş yiyecekleri ve pişmiş gıda ürünlerini ayırmadığı bildirilmiştir.

Teeping ve ark (2016) Malezya'nın Bum Bum Ada'sında yaptıkları çalışmada, gıda güvenliği bilgisi, tutum ve davranışları arasındaki ilişkiyi araştırmıştır. Bu araştırmada oransal katmanlı örnekleme yöntemi kullanılmıştır. Bum Bum Adası'ndaki on köyden rasgele seçilen 250 katılımcı ile, anketi doldurmak için yüz yüze görüşme yapılmıştır. Sonuç olarak katılımcıların genel olarak, özellikle kişisel hijyen ve mutfak hijyeni bilincinde ortalama gıda güvenliği bilgisi düzeyinde oldukları ifade edilmiştir.

Yağmur ve Aktan (2016)'ın yaptıkları çalışmada, Adana il merkezinde yaşayan tüketicilerin gıda ürünleri satın alırken ve tüketirken karşı karşıya oldukları sağlık riskleri ile ilgili bilgi düzeyleri ve tutumları incelenerek, gıda tercihlerinde rol alan faktörler ve gıda güvenliği ile ilgili davranışlarının belirlenmesi amaçlanmıştır.

Araştırmanın verileri, Adana il merkezinde yaşayan 385 gıda tüketicisine anket formunun yüz yüze görüşme yöntemiyle uygulanması sonucu elde edilmiştir. Araştırma bulgularına göre, gıda güvenilirliği konusunda inandırıcı kaynaklar olarak ilk sıralarda; TSE belgesi, etiket bilgileri, televizyon-radyo, devlet kurumları ve firma imajının geldiği, ambalajlı gıda satın alırken içindekiler bölümünü okur musunuz sorusuna; en fazla evet yanıtını veren eğitim grubunun (%46,5) üniversite mezunlarından oluşan grup; en fazla evet yanıtını veren gelir grubunun (%26,7) aylık ortalama geliri 1501-2000 TL(Türk Lirası) olan grup olduğu ifade edilmiştir.

Pratap ve ark (2017) düşük sosyoekonomik statüdeki Afrika kökenli Amerikalılar arasında gıda güvenliği bilgisi ve davranışlarının araştırıldığı bir çalışma gerçekleştirmişlerdir. 200 katılımcıya uygulanan ankette, gıda güvenliği skoru, 14 soruya verilen yanıtlara göre hesaplanmış ve daha yüksek puanlar, gıda güvenliği konusunda daha fazla bilgili olarak kabul edilmiştir. Sonuç olarak, ortalama gıda güvenliği skorunun 10.2 / 14 (%73) olduğu, katılımcıların 150'sinin el yıkamayı yetersiz sürede yaptıkları (<15 saniye), 107'sinin ise kesme tahtasını hem ette hem de diğer gıda hazırlıklarında kullandıkları ifade edilmiştir. Ankete katılanlardan, işsiz olanlar, lise seviyesinden daha düşük eğitim seviyesine sahip olanlar ve gıda yardımı alanların genel olarak gıda güvenliği skorunun daha düşük olduğu, gıda güvenliği bilgisinin artırılması amacıyla eğitim materyallerinin etkinliği ve yaygınlığının iyileştirilmesi gerekliliği belirtilmiştir.

3- MATERYAL VE YÖNTEM

3.1 Araştırma Bölgesinin Seçimi

Araştırma bölgesini Bursa ili kentsel alanının en fazla nüfusa sahip 3 merkez ilçesi olan Osmangazi, Nilüfer ve Yıldırım ilçeleri oluşturmaktadır.

3.2. Örneklemin Seçimi

Araştırma örneklemini 2015-2016 yıllarında Bursa ili Osmangazi, Yıldırım ve Nilüfer ilçeleri kentsel bölgelerinde ikamet eden tüketiciler oluşturmuştur. Araştırmada örnek büyüklüğü aşağıdaki formüle göre hesaplanmıştır.

$$n = Nt^2 pq / d^2 (N-1) + t^2 pq$$

n: Örnekleme alınacak birey sayısı

N: Hedef kitledeki birey sayısı

p: İncelenen olayın görülüş sıklığı (gerçekleşme olasılığı)

q: İncelenen olayın görülmeyiş sıklığı (q=1-p; gerçekleştirilme olasılığı)

t: Belirli bir anlamlılık düzeyinde t tablosunda bulunan teorik değer

d: Olayın görülüş sıklığına göre kabul edilen örnekleme hatası (%10)

Araştırmada %10 hata payı (d) ile çalışılmıştır. Bursa ili kentsel alanında tüketicilerin gıda güvenliği tutumları ile ilgili veri bulunmadığından p ve q değerleri 0,5 olarak kabul edilmiştir. (Vural 2012). Hedef kitledeki birey sayısı olarak yukarıda adı geçen ilçelere ait 2014 yılı TÜİK nüfus verileri kullanılmıştır. Bulunan değer her bir ilçe için TÜİK tarafından belirtilen birey sayısına göre belirlenen “en düşük değerdir”. Bu hesaba göre Bursa ilinin üç ilçesi için toplam minimum 126 anket yapılması gerekmiş olup, kitleleri daha iyi temsil edebilmek adına 350 adet anket gerçekleştirilmiştir.

3.3. Veri Toplama Yöntemi

Araştırma verileri, anket formunun yüz yüze görüşme tekniği kullanılarak doldurulması ile elde edilmiştir.

Anket soruları literatür araştırması sonrasında edinilen bilgiler ışığında konuyla ilgili daha önce yapılmış benzer araştırmalara dayanılarak hazırlanmıştır (Vural ve ark. 2013).

Anket formları, uygulanacak kitlenin demografik yapısı, sosyoekonomik düzeyi, güvenli gıda tüketimine yönelik tutumları ve tercihlerini etkileyen faktörleri belirleyecek şekilde düzenlenmiştir.

3.4. Verilerin Değerlendirilmesi

Araştırma sonucunda elde edilen veriler, IBM SPSS Statistics 22 yazılımından yararlanılarak değerlendirilmiştir. Araştırma verileri; mutlak ve yüzde (%) değerler ile çizelgeler halinde gösterilmiştir. Ayrıca veriler üzerinde Ki-kare analizi yapılmıştır. Tüketicilerin anket sorularına verdikleri yanıtlar üzerine cinsiyet, yaş, gelir, öğrenim düzeyi ve ilçelerin etkisi SPSS 22 istatistik programında cross-tabulation (çapraz değerlendirme) testi ile analiz edilmiştir (Özdemir 2009).

4-BULGULAR VE TARTIŞMA

4.1 Anket Yapılan Bireylerin Sosyoekonomik ve Demografik Yapısı

4.1.1 Cinsiyetler

Bursa il genelinde anket yapılan tüketicilerin %55,7'sinin kadın, %44,3'ünün erkek olduğu saptanmıştır (Çizelge 4.1). İlçeler arasında cinsiyet açısından homojen bir dağılım görülmüştür. Cinsiyetin ilçeler bazında dağılımına bakıldığında en fazla erkek katılım yüzdesinin Yıldırım ilçesinde, en fazla kadın katılım yüzdesinin ise Osmangazi ilçesinde olduğu görülmektedir. Cinsiyet ile ilçeler arasındaki farklılıklar yapılan Ki-kare analizinde önemsiz bulunmuştur ($P>0.05$)

Çizelge 4. 1 Ankete katılan tüketicilerin cinsiyet durumları

	İlçe	Nilüfer	Sayı	Cinsiyet		Toplam
				Kadın	Erkek	
	Nilüfer		Sayı	51	38	89
			%	57,3%	42,7%	100,0%
	Osmangazi		Sayı	100	72	172
			%	58,1%	41,9%	100,0%
	Yıldırım		Sayı	44	45	89
			%	49,4%	50,6%	100,0%
Toplam		Sayı	195	155	350	
		%	55,7%	44,3%	100,0%	

4.1.2 Yaş

Tüketicilerin gıda güvenliğiyle ilgili tutumlarını etkileyen bir diğer demografik faktör ise yaşdır. Araştırmaya katılan tüketicilerin Bursa il genelinde %9,7'si 20 yaş ve altında, %32,6'sı 21-31 yaş aralığında, %25,7'si 31-40 yaş aralığında, %21,7'si 41-50 yaş aralığında, %6,6'sı 51-60 yaş aralığında ve %3,7'si 61 yaş ve üzerindedir. İlçeler arasında yaş açısından homojen bir dağılım görülmüştür (Çizelge 4.2). Yaş aralığı ile ilçeler arasındaki farklılıklar yapılan Ki-kare analizinde önemsiz bulunmuştur ($P>0.05$).

Çizelge 4. 2. Ankete katılan tüketicilerin yaş aralığı

			Yaş Aralığı					Toplam	
			<21	21-31	31-40	41-50	51-60		>60
İlçe	Nilüfer	Sayı	5	28	30	14	7	5	89
		%	5,6%	31,5%	33,7%	15,7%	7,9%	5,6%	100,0%
	Osmangazi	Sayı	25	54	36	43	9	5	172
		%	14,5%	31,4%	20,9%	25,0%	5,2%	2,9%	100,0%
	Yıldırım	Sayı	4	32	24	19	7	3	89
		%	4,5%	36,0%	27,0%	21,3%	7,9%	3,4%	100,0%
Toplam		Sayı	34	114	90	76	23	13	350
		%	9,7%	32,6%	25,7%	21,7%	6,6%	3,7%	100,0%
			$\chi^2= 16,814$	$SD=10$	$P=0,079$				

4.1.3. Ankete katılanların ailedeki rolleri

Bu araştırmada ankete katılanların %26,6'sının anne, %23,4'ünün baba, %21,4'ünün kız çocuk, %19,4'ünün erkek çocuk, %9,1'inin ise aile büyüğü olduğu tespit edilmiştir. İlçeler arasında ankete katılanların ailedeki rolleri açısından homojen bir dağılım görülmüştür (Çizelge 4.3). Görüşme yapılan kişi ile ilçeler arasındaki farklılıklar yapılan Ki-kare analizinde önemsiz bulunmuştur ($P>0.05$)

Çizelge 4. 3. Ankete katılanların ailedeki rolleri

			Görüşme yapılan kişi					Toplam	
			anne	baba	yetişkin kız	yetişkin erkek	aile büyüğü		
İlçe	Nilüfer	Sayı	24	20	17	16	12	89	
		%	27,0%	22,5%	19,1%	18,0%	13,5%	100,0%	
	Osmangazi	Sayı	50	37	42	34	9	172	
		%	29,1%	21,5%	24,4%	19,8%	5,2%	100,0%	
	Yıldırım	Sayı	19	25	16	18	11	89	
		%	21,3%	28,1%	18,0%	20,2%	12,4%	100,0%	
Toplam		Sayı	93	82	75	68	32	350	
		%	26,6%	23,4%	21,4%	19,4%	9,1%	100,0%	
			$\chi^2= 9,743$	$SD= 8$	$P= 0.284$				

4.1.4. Aile yaşam dönemi

Ankete katılan tüketicilerden %34'ü bekar veya yalnız yaşayan, 16,3'ü evli, %42,6'sı evli ve çocuklu, %4,9'u emeklidir. İlçeler arasında aile yaşam dönemi açısından homojen bir dağılım görülmüştür (Çizelge 4.4). Aile yaşam dönemi ile ilçeler arasındaki farklılıklar yapılan Ki-kare analizinde önemsiz bulunmuştur ($P>0.05$).

Çizelge 4. 4. Aile yaşam dönemi

			Aile yaşam dönemi					Toplam
			bekar veya yalnız	evli	çocuklu ve evli	emekli	diğer	
İlçe	Nilüfer	Sayı	30	16	37	5	1	89
		%	33,7%	18,0%	41,6%	5,6%	1,1%	100,0%
	Osmangazi	Sayı	60	29	71	5	7	172
		%	34,9%	16,9%	41,3%	2,9%	4,1%	100,0%
	Yıldırım	Sayı	29	12	41	7	0	89
		%	32,6%	13,5%	46,1%	7,9%	0,0%	100,0%
Toplam		Sayı	119	57	149	17	8	350
		%	34,0%	16,3%	42,6%	4,9%	2,3%	100,0%
			$\chi^2= 9,125$	SD= 8	P= 0.332			

4.1.5. Doğum yeri

Ankete katılan tüketicilerin %38,9'u büyükşehirde, %22'si illerde, %21,7'si ilçelerde, %14,7'si köylerde doğmuştur. İlçeler arasında doğum yeri açısından homojen bir dağılım görülmüştür (Çizelge 4.5). Doğum yeri ile ilçeler arasındaki farklılıklar yapılan Ki-kare analizinde önemsiz bulunmuştur ($P>0.05$)

Çizelge 4. 5. Doğum yeri

			Doğum yeri				Toplam	
			Büyükşehir	İl	İlçe	Köy		
İlçe	Nilüfer	Sayı	40	20	16	13	89	
		%	44,9%	22,5%	18,0%	14,6%	100,0%	
	Osmangazi	Sayı	69	34	36	33	172	
		%	40,1%	19,8%	20,9%	19,2%	100,0%	
	Yıldırım	Sayı	27	23	24	15	89	
		%	30,3%	25,8%	27,0%	16,9%	100,0%	
Toplam		Sayı	136	77	76	61	350	
		%	38,9%	22,0%	21,7%	17,4%	100,0%	
			$\chi^2= 6,057$	SD= 6	P= 0.417			

4.1.6. Büyükşehirde ikamet etme süresi

Ankete katılan tüketicilerin %0,6'sı 1 yıldan daha az süredir büyükşehirde ikamet etmektedir. 1-5 yıl arasında büyükşehirde ikamet eden tüketici oranı %4,9 dur. 6-10 yıl arasında büyükşehirde ikamet eden tüketicilerin oranı %8,3 iken 10 yıldan fazladır büyükşehirde ikamet edenlerin oranı ise %86,3 tür. İlçeler arasında büyükşehirde ikamet etme süresi açısından homojen bir dağılım görülmüştür (Çizelge 4.6). Büyükşehirde ikamet etme süresi ile ilçeler arasındaki farklılıklar yapılan Ki-kare analizinde önemsiz bulunmuştur ($P>0.05$)

Çizelge 4. 6. Büyükşehirde ikamet etme süresi

			Büyükşehirde ikamet etme süresi				Toplam
			<1 yıl	1-5 yıl	6-10 yıl	>10 yıl	
İlçe	Nilüfer	Sayı	1	8	9	71	89
		%	1,1%	9,0%	10,1%	79,8%	100,0%
	Osmangazi	Sayı	1	7	10	154	172
		%	,6%	4,1%	5,8%	89,5%	100,0%
	Yıldırım	Sayı	0	2	10	77	89
		%	0,0%	2,2%	11,2%	86,5%	100,0%
Toplam		Sayı	2	17	29	302	350
		%	,6%	4,9%	8,3%	86,3%	100,0%
			$\chi^2= 8,789$	SD= 6	P= 0.186		

4.1.7. Ankete katılanların aile ortalama aylık geliri

Ankete katılan tüketicilerin %14'ünün aylık geliri 1500 TL ve altındadır. %27,7'sinin aylık geliri 1500-2000 TL arasındadır ve ankete katılan tüketicilerin en yüksek gelir oranı bu dilimdedir. Ayrıca tüketicilerin %19,4'ünün 2000-2500 TL, %14,6'sının 2500-3000 TL, %13,7'sinin ise 3000-4000 TL aralığında gelir düzeyine sahip olduğu tespit edilmiştir. 4000 TL'nin üzerindeki gelir düzeyine sahip tüketici oranı ise %10,6'dır. Ki-kare analizinde aile gelir düzeyleri açısından ilçeler arasında, önemli düzeyde farklılık gözlenmiştir (Çizelge 4.7) ($P<0.01$). En yüksek gelir düzeyi istatistiki anlamda Nilüfer ilçesinde bulunurken, en düşük gelir düzeyi ise Yıldırım ilçesindedir. 4000 ve üzeri gelir düzeyinde olanların oranı Nilüfer'de %25 iken bu oran Osmangazi'de %6, Yıldırım'da ise %4'tür.

Çizelge 4. 7. Ankete katılanların aile ortalama aylık geliri

			Ailenin gelir düzeyi					Toplam	
			<1500 TL	1500-2000 TL	2000-2500 TL	2500-3000 TL	3000-4000 TL		>4000 TL
İlçe	Nilüfer	Sayı	11	16	13	12	15	22	89
		%	12,4%	18,0%	14,6%	13,5%	16,9%	24,7%	100,0%
	Osmangazi	Sayı	22	53	36	30	20	11	172
		%	12,8%	30,8%	20,9%	17,4%	11,6%	6,4%	100,0%
	Yıldırım	Sayı	16	28	19	9	13	4	89
		%	18,0%	31,5%	21,3%	10,1%	14,6%	4,5%	100,0%
Toplam		Sayı	49	97	68	51	48	37	350
		%	14,0%	27,7%	19,4%	14,6%	13,7%	10,6%	100,0%
			$\chi^2= 33,176$	SD= 10	P= 0.000				

4.1.8. Tüketicilerin öğrenim durumu

Ankete katılan tüketicilerin %17,7'sinin ilkökul mezunu, %14'ünün ortaokul mezunu, %33,7'sinin lise mezunu, %33,7'sinin üniversite mezunu olduğu, %0,9'unun ise diğer

seçeneğini tercih ettiği görülmüştür. Ki-kare analizine göre, ankete katılan tüketicilerin, öğrenim durumları ile ilçeler arasında önemli düzeyde farklılık bulunmaktadır (Çizelge 4.8) ($P < 0.01$). En düşük öğrenim düzeyi Yıldırım ilçesinde tespit edilirken, Nilüfer ilçesinde yaşayan kişilerin ise bu üç ilçe içinden en yüksek öğrenim düzeyine sahip olduğu görülmüştür. Nilüfer ilçesinde üniversite mezunu oranı %61 iken, bu oran Osmangazi ilçesinde %25, Yıldırım ilçesinde %22,5'tur.

Çizelge 4. 8. Öğrenim durumu

			Öğrenim durumu					Toplam
			ilkokul	ortaokul	lise	üniversite	diğer	
İlçe	Nilüfer	Sayı	7	6	19	55	2	89
		%	7,9%	6,7%	21,3%	61,8%	2,2%	100,0%
	Osmangazi	Sayı	41	29	58	43	1	172
		%	23,8%	16,9%	33,7%	25,0%	,6%	100,0%
	Yıldırım	Sayı	14	14	41	20	0	89
		%	15,7%	15,7%	46,1%	22,5%	0,0%	100,0%
Toplam	Sayı	62	49	118	118	3	350	
	%	17,7%	14,0%	33,7%	33,7%	,9%	100,0%	
			$X^2= 52,274$	SD= 8	P= 0.000			

4.1.9. Tüketicilerin ilçelere göre dağılımı

Yıldırım ve Nilüfer ilçelerinden aynı sayıda ankete katılım gerçekleşmiştir. Bu ankete katılanların oranı her iki ilçe için de %25,4'tür. Osmangazi ilçesinden ankete katılım sağlayanların oranı ise %49,1'dir (Çizelge 4.9). Bu sonuçlar Osmangazi ilçesinin nüfusunun diğer ilçelere göre fazla olmasından kaynaklanmaktadır. Nilüfer ve Yıldırım ilçelerindeki nüfus oranı ise birbirine yakındır (Anonim 2016). İstatistiki olarak tüketicilerin ilçeler arasında dağılımında farklılık bulunmuştur ($X^2:37,168$ $P < 0,01$).

Çizelge 4. 9. Tüketicilerin ilçelere göre dağılımı

	İlçe	
	Sayı	Yüzde
Nilüfer	89	25,4
Osmangazi	172	49,1
Yıldırım	89	25,4
Toplam	350	100,0

4.1.10 Tüketicilerin çalışma durumu

Ankete katılan tüketicilerin %6'si ev hanımı, %76,3'ü çalışan, %6,3'ü emekli, %10,3'ü öğrenci, %1,1'i ise çalışmamaktadır. Tüketicilerin çalışma durumu ile ilçeler arasındaki farklılıklar yapılan Ki-kare analizinde önemsiz bulunmuştur ($P>0.05$) (Çizelge 4.10).

Çizelge 4. 10. Tüketicilerin çalışma durumu

			Çalışma durumu					Toplam
			Ev hanımı	Çalışan	Emekli	Öğrenci	Çalışmayan	
İlçe	Nilüfer	Sayı	8	64	6	10	1	89
		%	9,0%	71,9%	6,7%	11,2%	1,1%	100,0%
	Osmangazi	Sayı	9	132	7	23	1	172
		%	5,2%	76,7%	4,1%	13,4%	,6%	100,0%
	Yıldırım	Sayı	4	71	9	3	2	89
		%	4,5%	79,8%	10,1%	3,4%	2,2%	100,0%
Toplam	Sayı	21	267	22	36	4	350	
	%	6,0%	76,3%	6,3%	10,3%	1,1%	100,0%	
			$\chi^2= 12,880$	SD= 8	P= 0.116			

4.2. Güvenilir Gıda Yaklaşımları ve Satın Alma Davranışları İle İlgili Veriler

4.2.1. Genel olarak, satılan gıdaların sağlık açısından güvenilir olup olmadığı

Bursa kentsel alanında tüketicilerin genel olarak gıdalara olan güveni ile ilgili soruda, ankete katılan tüketicilerin en yüksek olarak %41,4 oranında gıdaları orta derece güvenilir bulduğu tespit edilmiştir. Ayrıca gıdaları hiç güvenilir bulmayanlar %15,7, az güvenilir bulanlar %35,1, oldukça güvenilir bulanlar %6,3, çok güvenilir bulanların oranı ise %1,4'tür (Çizelge 4.11). İstatistiki olarak bu soruya verilen cevaplar arasında farklılık bulunmuştur ($X^2:246,01$ $P<0,01$). Gülse ve ark. (2006) yaptıkları araştırmada tüketicilerin %74,6 gibi önemli oranının tükettikleri gıdaları sağlık açısından riskli veya çok riskli bulduklarını belirtmişlerdir. Benzer olarak, Tokat ilinde öğrencilerle yapılan bir anket çalışmasında katılım sağlayanların %75'inin gıda güvenliği kavramını bildiği ve %77'sinin ise gıdaları sağlık açısından riskli ve çok riskli buldukları ifade edilmiştir (Gözener ve ark. 2009).

Çizelge 4. 11. Gıdaların tüketiciler tarafından güvenilir bulunup bulunmadığı

Gıdaların Güvenilirliği		
	Sayı	Yüzde
Hiç Güvenilir Değil	55	15,7
Az Güvenilir	123	35,1
Orta Derece Güvenilir	145	41,4
Oldukça Güvenilir	22	6,3
Çok Güvenilir	5	1,4
Toplam	350	100,0

4.2.2 Gıda güvenliğiyle ilgili bilgi alınan kaynaklar

Bursa kentsel alanında tüketicilerin gıda güvenliğiyle ilgili hangi kaynaklardan alınan bilgilere güvendiğiyle ilgili soruda, tüketicilerin en yüksek oranda Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'ndan (%38,9) alınan bilgilere güvendiği tespit edilmiştir. Bunu gıda uzmanları (%35,1), TV / Basın (%19,4), hekimler (%8,3), arkadaş çevresi (%4), diyetisyen (%3,4), okul (%2) olarak takip etmektedir (Çizelge 4.12). İstatistiki olarak bu soruya verilen cevaplar arasında farklılık bulunmuştur ($X^2:395,3$ $P<0,01$). Bu sonuç genelde Bursa ili gıda tüketicilerinin oldukça bilinçli olduğunu göstermektedir. Çünkü daha önce Adana, Eskişehir ve Tokat'ta yapılan incelemelerde, tüketicilerin gıda güvenliği ile ilgili bilgileri en fazla radyo ve televizyon programlarından edindikleri ve gıda satın almada en çok televizyon reklamlarının etkili olduğu bildirilmiştir (Mutlu 2007, Özdemir 2009, Onurlubaş 2011). Kılıç (2008)'in yaptığı çalışmada araştırmaya katılan tüketicilerin yarıya yakınının (%44,1) besin güvenliği ile ilgili eğitimi okuldan, %29,4'ünün televizyondan, %23,5'inin gazete-dergiden aldığı saptanmıştır. Talas (2006) tarafından yapılan çalışmada kadınların %36,8'inin televizyondan, %23,6'sının gazete-dergiden, %16,8'inin farklı kaynaklardan, %16,8'inin okul ve %6,0'sının arkadaş çevrelerinden besin güvenliği ile ilgili bilgi edindiklerini saptanmıştır.

Çizelge 4. 12. Gıda güvenliğiyle ilgili bilgi alınan kaynaklar

TV / Basın			Arkadaş Çevresi			Okul		
	Sayı	Yüzde		Sayı	Yüzde		Sayı	Yüzde
İşaretlemeyen	282	80,6	İşaretlemeyen	336	96,0	İşaretlemeyen	343	98,0
İşaretleyen	68	19,4	İşaretleyen	14	4,0	İşaretleyen	7	2,0
Toplam	350	100,0	Toplam	350	100,0	Toplam	350	100,0
Gıda Tarım Hayvancılık Bakanlığı			Gıda Uzmanları			Hekimler		
	Sayı	Yüzde		Sayı	Yüzde		Sayı	Yüzde
İşaretlemeyen	214	61,1	İşaretlemeyen	227	64,9	İşaretlemeyen	321	91,7
İşaretleyen	136	38,9	İşaretleyen	123	35,1	İşaretleyen	29	8,3
Toplam	350	100,0	Toplam	350	100,0	Toplam	350	100,0
Diyetisyenler			Diğer					
	Sayı	Yüzde		Sayı	Yüzde			
İşaretlemeyen	338	96,6	İşaretlemeyen	345	98,6			
İşaretleyen	12	3,4	İşaretleyen	5	1,4			
Toplam	350	100,0	Toplam	350	100,0			

4.2.3 Alınan ürün bozuk ya da hatalı ise izlenen tutum

Araştırmada satın alınan gıda ürünü bozuk veya hatalı olduğunda Bursa kentsel alanında tüketicilerin nasıl bir tutum izlediğinin araştırıldığı soruda, tüketicilerin büyük bir bölümünün (%68,3) gıda maddelerini aldıkları yere iade ederek doğru bir tutum izledikleri tespit edilmiştir. Çöpe atanların oranı %11,7, yetkili kuruma şikâyet edenlerin oranı %11,4, alo gıda hattını arayanların oranı %9,4, bozuk kısmını atıp kalanını tüketenlerin oranı %2,6'dır. Sonuçlar ayrıntılı olarak Çizelge 4.13'de verilmiştir. İstatistiki olarak bu soruya verilen cevaplar arasında farklılık bulunmuştur ($X^2:509,173$ $P<0,01$). Diğer araştırmalara bakıldığında bu oranın daha yüksek olduğu söylenebilir. Topuzoğlu ve ark. (2007) gıda ürünü bozuka iade etme tutumunu %83,2 olarak saptamıştır. Yalçın (2012) satın alınan bir gıda ürünü bozuka iade edilmelidir diyenlerin oranını %93,04 olarak tespit etmiştir.

Çizelge 4. 13. Alınan ürün bozuk ya da hatalı ise izlenen tutum

Aldığım yere iade ederim			Bozuk kısmını atar, kalanını tüketirim			Çöpe atarım		
	Sayı	Yüzde		Sayı	Yüzde		Sayı	Yüzde
İşaretlemeyen	111	31,7	İşaretlemeyen	341	97,4	İşaretlemeyen	309	88,3
İşaretleyen	239	68,3	İşaretleyen	9	2,6	İşaretleyen	41	11,7
Toplam	350	100,0	Toplam	350	100,0	Toplam	350	100,0
Yetkili kurumlara şikâyet ederim			ALO 174 Gıda Hattını ararım			Diğer		
	Sayı	Yüzde		Sayı	Yüzde		Sayı	Yüzde
İşaretlemeyen	310	88,6	İşaretlemeyen	317	90,6	İşaretlemeyen	349	99,7
İşaretleyen	40	11,4	İşaretleyen	33	9,4	İşaretleyen	1	,3
Toplam	350	100,0	Toplam	350	100,0	Toplam	350	100,0

4.2.4. Evde bozulduğundan şüphelendiğiniz gıdalar ile ilgili izlenen tutum

Bursa kentsel alanında tüketicilerin evde bozulan bir gıda gördüklerinde hangi tutumu izledikleri ile ilgili soruya verilen cevaplar incelendiğinde, en yüksek oranda (%78) bozulan gıdanın tümüyle çöpe atıldığı tespit edilmiştir. Bozulan kısmı atıp kalanı tüketenlerin oranı %11,1, pişirip ısıtıp tekrar tüketenlerin oranı %0,6, tadına bakıp normal ise kullananların oranı %9,4, diğer seçeneğini işaretleyenlerin oranı ise %0,9'dur (Çizelge 4.14). İstatistiki olarak bu soruya verilen cevaplar arasında farklılık bulunmuştur ($X^2:614,717$ $P<0,01$). Benzer olarak, Türk-İncel (2005) bozulduğundan şüphe edilen besinlerin-yemeklerin atılması gerektiğini düşünenlerin oranını %80,8 olarak tespit etmiştir.

Çizelge 4. 14. Evde bozulduğundan şüphelendiğiniz gıdalar ile ilgili izlenen tutumlar

Evde bozulan gıdalar ile ilgili tutum		
	Sayı	Yüzde
Bozulan kısmı atar, kalanını tüketirim	39	11,1
Tümünü atarım	273	78,0
Pişirip/ısıtıp tekrar tüketirim	2	,6
Tadına bakarım normal ise kullanırım	33	9,4
Diğer	3	,9
Toplam	350	100,0

4.2.5. Tercih edilen gıda satış yerleri

Bursa kentsel alanında tüketicilerin gıda satış yerlerinden hangilerini tercih ettikleri sorusuna bakıldığında, en çok tercih edilen satış yerinin %43,7 oranıyla süpermarketler olduğu tespit edilmiştir. Bunu organik ürün pazarları (%24,3), pazar yeri (%19,4), köy satış yerleri (%18), bakkal (%2,9) takip etmektedir. Sokak satıcılarını ise ankete katılan tüketicilerden hiçbiri tercih etmemiştir (Çizelge 4.15). İstatistiki olarak bu soruya verilen cevaplar arasında farklılık bulunmuştur ($X^2:244,777$ $P<0,01$). Benzer bir eğilim Adana ili kentsel alanında belirlenirken, tüketicilerin kırmızı et, taze meyve-sebze ve ekmeğin dışındaki tüm gıda ürünlerini süpermarketten almayı tercih ettikleri bildirilmiştir (Dölekoğlu 2002, Mutlu 2007).

Çizelge 4. 15. Tercih edilen gıda satış yerleri

Pazar yeri			Bakkal			Süpermarket		
	Sayı	Yüzde		Sayı	Yüzde		Sayı	Yüzde
İşaretlemeyen	282	80,6	İşaretlemeyen	340	97,1	İşaretlemeyen	197	56,3
İşaretleyen	68	19,4	İşaretleyen	10	2,9	İşaretleyen	153	43,7
Toplam	350	100,0	Toplam	350	100,0	Toplam	350	100,0
Köy Satış Yerleri			Organik Ürün Pazarları			Diğer		
	Sayı	Yüzde		Sayı	Yüzde		Sayı	Yüzde
İşaretlemeyen	287	82,0	İşaretlemeyen	265	75,7	İşaretlemeyen	342	97,7
İşaretleyen	63	18,0	İşaretleyen	85	24,3	İşaretleyen	8	2,3
Toplam	350	100,0	Toplam	350	100,0	Toplam	350	100,0
Sokak Satıcısı								
	Sayı	Yüzde						
İşaretlemeyen	350	100,0						

4.2.6. Geçmiş yıllara göre genel olarak gıdaların sağlık açısından güvenilir olup olmadığı

Araştırmada Bursa kentsel alanında tüketicilerin geçmiş yıllara göre genel olarak gıdaları sağlık açısından güvenilir bulup bulmadığı ile ilgili soruda en yüksek oranda %72,3 ile geçmiş yıllara göre gıdaları daha az güvenli buldukları tespit edilmiştir. Geçmiş yıllardan günümüze gıdaları daha güvenli bulanların oranı %15,7, aynı düzeyde güvenli bulanların oranı ise %12'dir (Çizelge 4.16). İstatistiki olarak bu soruya verilen cevaplar arasında farklılık bulunmuştur ($X^2:223,141$ $P<0,01$).

Çizelge 4. 16. Geçmişe göre kıyaslama

Geçmişe göre kıyaslama		
	Sayı	Yüzde
Geçmiş yıllara göre daha az güvenilir.	253	72,3
Geçmiş yıllara göre aynı düzeyde güvenilir.	42	12,0
Geçmiş yıllara göre daha fazla güvenilir.	55	15,7
Toplam	350	100,0

4.2.7 Gıdaları satın alınırken dikkat edilen kriterler

Bursa kentsel alanında tüketicilerin en çok %81,7 oranında gıdaları satın alırken tazeliğe dikkat ettikleri görülmektedir. Ankete katılan tüketicilerin gıdaları satın alırken diğer dikkat ettikleri kriterler ise sırasıyla %62,9 oranında fiyat, %51,5 oranında ambalajlı olması, %50,3 oranında doğal- katkısız olması, %43,1 oranında helal olması, %35,7 oranında organik olması, %35,1 oranında markalı olması, %28,6 oranında GDO (genetiği değiştirilmiş organizma) içermemesidir (Çizelge 4.17). İstatistiki olarak bu

soruya verilen cevaplar arasında farklılık bulunmuştur ($X^2:561,432$ $P<0,01$). Ayrıca ankete katılan 3 kişi fikrinin olmadığını belirtmiştir. Benzer olarak Yalçın (2012), tüketicilerin gıda alışverişi yaparken dikkat ettikleri kriterlerin başlıcalarının üretim ve son kullanma tarihleri (%86,96), tazelik (%76,52), gıdanın işlenmesi ve hijyeni (%70), kalite (%68,7), doğal katkısız ürün olması (%66,52) ve gıda güvenliği (%65,22) olduğunu saptamıştır.

Çizelge 4. 17. Gıdaları satın alınırken dikkat edilen kriterler

Fiyat			Tazelik			Organik (ekolojik) olması		
	Sayı	Yüzde		Sayı	Yüzde		Sayı	Yüzde
İşaretlemeyen	130	37,1	İşaretlemeyen	64	18,3	İşaretlemeyen	225	64,3
İşaretleyen	220	62,9	İşaretleyen	286	81,7	İşaretleyen	125	35,7
Toplam	350	100,0	Toplam	350	100,0	Toplam	350	100,0
Helal Olması			Markalı Ürün Olması			GDO içermemesi		
	Sayı	Yüzde		Sayı	Yüzde		Sayı	Yüzde
İşaretlemeyen	199	56,9	İşaretlemeyen	227	64,9	İşaretlemeyen	250	71,4
İşaretleyen	151	43,1	İşaretleyen	123	35,1	İşaretleyen	100	28,6
Toplam	350	100,0	Toplam	350	100,0	Toplam	350	100,0
Ambalajlı Olması			Doğal-Katkısız Olması			Yağ-Kalori Değeri		
	Sayı	Yüzde		Sayı	Yüzde		Sayı	Yüzde
İşaretlemeyen	170	48,6	İşaretlemeyen	174	49,7	İşaretlemeyen	317	90,6
İşaretleyen	180	51,4	İşaretleyen	176	50,3	İşaretleyen	33	9,4
Toplam	350	100,0	Toplam	350	100,0	Toplam	350	100,0
Fikrim Yok			Diğer					
	Sayı	Yüzde		Sayı	Yüzde			
İşaretlemeyen	347	99,1	İşaretlemeyen	350	100,0			
İşaretleyen	3	,9						
Toplam	350	100,0						

4.2.8. Gıdaları satın alırken etiket üzerindeki bilgilerden hangilerine bakıldığı

Bursa ili kentsel alanında tüketicilerin gıdaları satın alırken etiket üzerindeki bilgilerden en çok son kullanma tarihine (%92,9 oranında) baktıkları tespit edilmiştir. Ankete katılan tüketicilerin gıdaları satın alırken diğer baktıkları etiket bilgileri ise sırasıyla %47,1 oranında gıda güvenliği sistemlerinin varlığı, %39,7 oranında katkı maddesi içerip içermediği, %38,3 oranında içindekiler listesi, %33,1 oranında saklama koşulları, %32,9 oranında koruyucu içerip içermediği, %18 oranında üretim yeri ve %6,3 oranında kalori değeridir (Çizelge 4.18). İstatistiki olarak bu soruya verilen cevaplar arasında farklılık bulunmuştur ($X^2:440,972$ $P<0,01$). Benzer olarak Talas (2006) kadınlarda besinlerin üretim ve son kullanma tarihlerine dikkat edenlerin oranını %90,8 olarak saptamıştır. Topuzoğlu ve ark. (2007) son kullanma tarihlerine dikkat etmeme oranını %39,6 olarak bulmuştur. Çinpolat (2006)'ın yaptığı araştırmada araştırmaya katılan tüketicilerin %87,2'sinin öncelikle son kullanma tarihine baktığı saptanmıştır. Özdemir

(2009) araştırmasında satın alınan ürünlerin üretim ve son kullanma tarihine dikkat edenlerin oranını %88,5 olarak bulmuştur.

Çizelge 4. 18. Gıdaları satın alırken etiket üzerindeki bilgilerden hangileri bakıldığı

İçindekiler Listesi			Koruyucu İçerip İçermediği			Kalori Düzeyi		
	Sayı	Yüzde		Sayı	Yüzde		Sayı	Yüzde
İşaretlemeyen	216	61,7	İşaretlemeyen	235	67,1	İşaretlemeyen	328	93,7
İşaretleyen	134	38,3	İşaretleyen	115	32,9	İşaretleyen	22	6,3
Toplam	350	100,0	Toplam	350	100,0	Toplam	350	100,0
Son Kullanma Tarihi			Saklama Koşulları			Katkı maddesi içerip içermediği		
	Sayı	Yüzde		Sayı	Yüzde		Sayı	Yüzde
İşaretlemeyen	25	7,1	İşaretlemeyen	234	66,9	İşaretlemeyen	211	60,3
İşaretleyen	325	92,9	İşaretleyen	116	33,1	İşaretleyen	139	39,7
Toplam	350	100,0	Toplam	350	100,0	Toplam	350	100,0
Gıda güvenliği sistemlerinin varlığı			Üretim Yeri			Hiçbiri		
	Sayı	Yüzde		Sayı	Yüzde		Sayı	Yüzde
İşaretlemeyen	185	52,9	İşaretlemeyen	287	82,0	İşaretlemeyen	287	82,0
İşaretleyen	165	47,1	İşaretleyen	63	18,0	İşaretleyen	63	18,0
Toplam	350	100,0	Toplam	350	100,0	Toplam	350	100,0

4.2.9. Gıda güvenliği belge sistemlerinin bilinirliği

Ankete katılan Bursa ili kentsel alanındaki tüketiciler tarafından en çok bilindiği tespit edilen belge %81,4 oranında TSE belgesi olmuştur. Diğer belge sistemlerinin bilinirlikleri sırasıyla %53,7 oranında ISO, %38,9 oranında Helal Ürün Sertifikası, %29,1 oranında Organik Ürün Sertifikası, %19,4 oranında HACCP belgesi ve %7,4 oranında Avrupa İyi Tarım Uygulamaları (EUROGAP) belgesidir. Hiçbir sistem ve belgeyi bilmeyenlerin oranı ise %3,4'tür (Çizelge 4.19). İstatistiki olarak bu soruya verilen cevaplar arasında farklılık bulunmuştur ($X^2:496,072$ $P<0,01$). Benzer olarak Yalçın (2012) tarafından gıda güvenliği sistemleri hakkında bilgisi olan tüketicilerin (%63,48), büyük çoğunluğunun TSE belgesini (%93,24), %4,05'lik kısmının ISO standartlarını ve %2,03'ünün HACPP sertifikasını bildikleri tespit edilirken, tüketicilerin hiçbirinin EUROGAP sertifikasını bilmediklerini tespit etmiştir.

Çizelge 4. 19. Gıda güvenliği belge sistemlerinin bilinirliği

Organik Ürün sertifikası			Helal Ürün Sertifikası		
	Sayı	Yüzde		Sayı	Yüzde
İşaretlemeleyen	248	70,9	İşaretlemeleyen	214	61,1
İşaretleleyen	102	29,1	İşaretleleyen	136	38,9
Toplam	350	100,0	Toplam	350	100,0
ISO (Uluslararası Standartlar örgütünün standartları)			HACCP (kritik kontrol noktalarında tehlike analizi)		
	Sayı	Yüzde		Sayı	Yüzde
İşaretlemeleyen	162	46,3	İşaretlemeleyen	282	80,6
İşaretleleyen	188	53,7	İşaretleleyen	68	19,4
Toplam	350	100,0	Toplam	350	100,0
EUROGAP (Avrupa iyi tarım uygulamaları belgesi)			TSE (Türk standartları Enstitüsü)		
	Sayı	Yüzde		Sayı	Yüzde
İşaretlemeleyen	324	92,6	İşaretlemeleyen	65	18,6
İşaretleleyen	26	7,4	İşaretleleyen	285	81,4
Toplam	350	100,0	Toplam	350	100,0
Hiçbiri					
	Sayı	Yüzde			
İşaretlemeleyen	338	96,6			
İşaretleleyen	12	3,4			
Toplam	350	100,0			

4.3 Tüketicilerin Gıda Güvenliği Tutum ve Davranışları İle İlgili Veriler

4.3.1. Gıda güvenliği ile ilgili davranışlar

Ankete katılan gıda tüketicilerinin gıda güvenliği ile ilgili davranışlarını ölçmek amacıyla 27 adet soru yöneltilmiş olup, yöneltilen sorulardan 22'sine önemli düzeyde doğru cevaplar verilmiştir.

4.3.1.1. Gıda ürünlerinin denetim yetkisinin hangi kuruma ait olduğunun bilinip bilinmediği

“Ülkemizde gıda ürünlerinin güvenilirliğinin denetim yetkisi hangi kuruma aittir biliyorum” sorusuna, ankete katılan tüketicilerden %74,6'sı evet, %18'i hayır, %7,4'ü ise bazen yanıtını vermiştir. Bu sorudaki cevapların, ankete katılan tüketicilerin öğrenim durumu, gelir düzeyi ve yaşı ile olan ilişkisi ise Çizelge 4.20, 4.21, 4.22'deki gibidir. Tüketicilerin öğrenim durumu ve gelir düzeyine bağlı olarak ülkemizde gıda ürünlerinin güvenilirliğinin denetim yetkisinin hangi kuruma ait olduğunun bilinip bilinmemesi davranışında gözlenen farklılıklar yapılan Ki-kare analizinde önemsiz bulunurken ($P>0.05$), yaşa bağlı olarak gözlenen farklılıklar önemli bulunmuştur ($P<0.05$). 31-40 yaş arasındaki tüketicilerin %82,2'i en fazla oranda gıda güvenliği denetim yetkisinin hangi kuruma ait olduğunu bilmektedir. En az bilenler ise 21 yaş altındaki tüketiciler (%61,8) ve 60 yaş üstündeki tüketicilerdir (%69,2). Topuzoğlu ve ark. (2007) gıda

ürünlerini denetleyen kurumları, katılımcıların sadece %18,6'sının bildiğini ifade etmişlerdir.

Çizelge 4. 20. Gıda ürünlerinin denetim yetkisinin hangi kuruma ait olduğunun bilinip bilinmediği davranışıyla öğrenim durumu arasındaki ilişki

Ülkemizde gıda ürünlerinin güvenilirliğinin denetim yetkisi hangi kuruma aittir biliyorum.			Evet	Hayır	Bazen	
Öğrenim durumu	ilkokul	Sayı	41	15	6	62
		%	66,1%	24,2%	9,7%	100,0%
	ortaokul	Sayı	36	10	3	49
		%	73,5%	20,4%	6,1%	100,0%
	lise	Sayı	84	23	11	118
		%	71,2%	19,5%	9,3%	100,0%
	üniversite	Sayı	98	14	6	118
		%	83,1%	11,9%	5,1%	100,0%
	diğer	Sayı	2	1	0	3
		%	66,7%	33,3%	0,0%	100,0%
	Toplam	Sayı	261	63	26	350
		%	74,6%	18,0%	7,4%	100,0%
			X ₂ = 8,629	SD= 8	P= 0,375	

Çizelge 4. 21. Gıda ürünlerinin denetim yetkisinin hangi kuruma ait olduğunun bilinip bilinmediği davranışıyla gelir düzeyi arasındaki ilişki

Ülkemizde gıda ürünlerinin güvenilirliğinin denetim yetkisi hangi kuruma aittir biliyorum.			Evet	Hayır	Bazen	Toplam
Ailenin gelir düzeyi	<1500	Sayı	33	13	3	49
		%	67,3%	26,5%	6,1%	100,0%
	1500-2000	Sayı	70	19	8	97
		%	72,2%	19,6%	8,2%	100,0%
	2000-2500	Sayı	52	11	5	68
		%	76,5%	16,2%	7,4%	100,0%
	2500-3000	Sayı	39	9	3	51
		%	76,5%	17,6%	5,9%	100,0%
	3000-4000	Sayı	38	6	4	48
		%	79,2%	12,5%	8,3%	100,0%
	>4000	Sayı	29	5	3	37
		%	78,4%	13,5%	8,1%	100,0%
Toplam	Sayı	261	63	26	350	
	%	74,6%	18,0%	7,4%	100,0%	
			X ₂ = 4,591	SD= 10	P= 0,917	

Çizelge 4. 22. Gıda ürünlerinin denetim yetkisinin hangi kuruma ait olduğunun bilinip bilinmediği davranışıyla yaş arasındaki ilişki

		Ülkemizde gıda ürünlerinin güvenilirliğinin denetim yetkisi hangi kuruma aittir biliyorum.				
		Evete	Hayır	Bazen	Toplam	
Yaş	<21	Sayı	21	6	7	34
		%	61,8%	17,6%	20,6%	100,0%
21-31	Sayı	Sayı	90	20	4	114
		%	78,9%	17,5%	3,5%	100,0%
31-40	Sayı	Sayı	74	8	8	90
		%	82,2%	8,9%	8,9%	100,0%
41-50	Sayı	Sayı	55	17	4	76
		%	72,4%	22,4%	5,3%	100,0%
51-60	Sayı	Sayı	12	8	3	23
		%	52,2%	34,8%	13,0%	100,0%
>60	Sayı	Sayı	9	4	0	13
		%	69,2%	30,8%	0,0%	100,0%
Toplam		Sayı	261	63	26	350
		%	74,6%	18,0%	7,4%	100,0%
			$\chi^2= 26,106$	$SD= 10$	$P= 0,004$	

4.3.1.2. Gıda maddelerinin etiket bilgilerinin okunması

Araştırmada “gıda maddelerinin etiket bilgilerini okurum” sorusuna, ankete katılan tüketicilerden %76’sı evet, %6,3’i hayır, %17,7’si ise bazen yanıtını vermiştir. Bu sorudaki cevapların, ankete katılan tüketicilerin öğrenim durumuyla ve gelir düzeyiyle olan ilişkisi ise Çizelge 4.23 ve Çizelge 4.24’de verilmiştir. Tüketicilerin öğrenim durumu ve gelir düzeyine bağlı olarak gıda maddelerinin etiket bilgilerini okunması davranışında gözlenen farklılıklar yapılan Ki-kare analizinde önemsiz bulunmuştur. ($P>0.05$). Gıdaların etiket bilgilerini en fazla okuyanların lise (%78) ve üniversite (%78) mezunları, en az okuyanlar ise ilkokul mezunları (%69,4) olduğu tespit edilmiştir. Bu araştırmadan farklı olarak Topuzoğlu ve ark. (2007) katılımcıların etiket bilgilerini okuma oranını %52,1 olarak tespit etmiştir. Özdemir (2009) tüketicilerden yiyecek ambalajlarının etiket bilgilerini okuyanların oranını %56,6 olarak tespit etmiştir. Yalçın (2012), “gıda ürünlerinin üzerindeki etiket bilgileri kontrol edilmelidir” ifadesine tüketicilerin %91,7 gibi yüksek bir oranda katıldıklarını tespit etmiştir.

Çizelge 4. 23. Gıda maddelerinin etiket bilgilerinin okunması davranışı ile öğrenim durumu arasındaki ilişki

Gıda maddelerinin etiket bilgilerinin okunması						
			Evete	Hayır	Bazen	
Öğrenim durumu	ilkokul	Sayı	43	7	12	62
		%	69,4%	11,3%	19,4%	100,0%
	ortaokul	Sayı	38	6	5	49
		%	77,6%	12,2%	10,2%	100,0%
	lise	Sayı	92	5	21	118
		%	78,0%	4,2%	17,8%	100,0%
	üniversite	Sayı	92	4	22	118
		%	78,0%	3,4%	18,6%	100,0%
	diğer	Sayı	1	0	2	3
		%	33,3%	0,0%	66,7%	100,0%
Toplam		Sayı	266	22	62	350
		%	76,0%	6,3%	17,7%	100,0%
			$\chi^2= 14,774$	SD= 8	P= 0.064	

Çizelge 4. 24. Gıda maddelerinin etiket bilgilerinin okunması davranışı ile gelir düzeyi arasındaki ilişki

Gıda maddelerinin etiket bilgilerinin okunması						
			Evete	Hayır	Bazen	Toplam
Ailenin gelir düzeyi	<1500	Sayı	39	2	8	49
		%	79,6%	4,1%	16,3%	100,0%
	1500-2000	Sayı	71	10	16	97
		%	73,2%	10,3%	16,5%	100,0%
	2000-2500	Sayı	53	4	11	68
		%	77,9%	5,9%	16,2%	100,0%
	2500-3000	Sayı	41	3	7	51
		%	80,4%	5,9%	13,7%	100,0%
	3000-4000	Sayı	36	2	10	48
		%	75,0%	4,2%	20,8%	100,0%
	>4000	Sayı	26	1	10	37
		%	70,3%	2,7%	27,0%	100,0%
Toplam		Sayı	266	22	62	350
		%	76,0%	6,3%	17,7%	100,0%
			$\chi^2= 7,278$	SD= 10	P= 0,699	

4.3.1.3. Satın alınan gıda ürününde fiyatın etkisi

“Satın alacağım ürünün fiyatı karar vermemde etkilidir” şeklindeki soruya, ankete katılan tüketicilerden %58,9’u evet, %12’si hayır, %29,1’i ise bazen yanıtını vermiştir. Bu sorudaki cevapların, ankete katılan tüketicilerin öğrenim durumuyla ve gelir düzeyiyle olan ilişkisi ise Çizelge 4.25 ve Çizelge 4.26’daki gibidir. Tüketicilerin gelir durumuna bağlı olarak satın alınan gıda ürününde fiyatın etkisi davranışında gözlenen farklılıklar yapılan Ki-kare analizinde önemli bulunurken ($P<0.05$), öğrenim durumuna bağlı olarak gözlenen farklılıklar önemsiz bulunmuştur ($P>0.05$). Tüketicilerin satın alacağı ürüne karar vermesinde en etkili faktörün fiyat olması hem göreceli (%59 evet, %29 bazen) hem de istatistiki anlamda yüksek bulunmuştur. Gelir düzeyi 1500 TL’nin

altında olan kişilerin %75'i gıda ürünleri satın alınmasında fiyatın etkili olduğunu belirirken, gelir düzeyi 4000 TL'nin üzerinde olanlarda bu oranın %50 olduğu saptanmıştır. Benzer olarak Topuzoğlu ve ark. (2007) satın aldığı gıda ürününün fiyatı karar vermemde önemlidir diyenlerin oranını %64,7 olarak tespit etmiştir. Gelir düzeyinin gıda güvenliği önceliğini ikinci plana ittiğini gösteren birçok araştırma sonucu farklı araştırmacılar tarafından belirlenmiştir (Gülse ve ark. 2006, Mutlu 2007, Uzunöz ve ark. 2008, Ersoy ve Öney 2009, Aydın 2011, Köse ve Yaman 2010)

Çizelge 4. 25. Satın alacağım ürünün fiyatı karar vermemde etkilidir davranışı ile öğrenim durumu arasındaki ilişki

Satın alacağım ürünün fiyatı karar vermemde etkilidir.						
			Evet	Hayır	Bazen	Toplam
Öğrenim durumu	ilkokul	Sayı	40	7	15	62
		%	64,5%	11,3%	24,2%	100,0%
	ortaokul	Sayı	33	8	8	49
		%	67,3%	16,3%	16,3%	100,0%
	lise	Sayı	71	17	30	118
		%	60,2%	14,4%	25,4%	100,0%
	üniversite	Sayı	60	10	48	118
		%	50,8%	8,5%	40,7%	100,0%
	diğer	Sayı	2	0	1	3
		%	66,7%	0,0%	33,3%	100,0%
Toplam		Sayı	206	42	102	350
		%	58,9%	12,0%	29,1%	100,0%
			X ₂ = 14,480	SD= 8	P= 0,070	

Çizelge 4. 26. Satın alacağım ürünün fiyatı karar vermemde etkilidir davranışı ile gelir düzeyi arasındaki ilişki

Satın alacağım ürünün fiyatı karar vermemde etkilidir.						
			Evet	Hayır	Bazen	
Ailenin gelir düzeyi	<1500	Sayı	37	1	11	49
		%	75,5%	2,0%	22,4%	100,0%
	1500-2000	Sayı	56	16	25	97
		%	57,7%	16,5%	25,8%	100,0%
	2000-2500	Sayı	38	6	24	68
		%	55,9%	8,8%	35,3%	100,0%
	2500-3000	Sayı	32	6	13	51
		%	62,7%	11,8%	25,5%	100,0%
	3000-4000	Sayı	24	11	13	48
		%	50,0%	22,9%	27,1%	100,0%
	>4000	Sayı	19	2	16	37
		%	51,4%	5,4%	43,2%	100,0%
Toplam		Sayı	206	42	102	350
		%	58,9%	12,0%	29,1%	100,0%
			X ₂ = 20,764	SD= 10	P= 0,023	

4.3.1.4. Hormonsuz gıda ürünlerini satın almaya dikkat edilip edilmemesi

“Hormonsuz gıda ürünlerini almaya dikkat ederim” sorusuna, ankete katılan tüketicilerden %78,9’u evet, %6,6’sı hayır, %14,6’sı ise bazen yanıtını vermiştir. Bu sorudaki cevapların, ankete katılan tüketicilerin öğrenim durumu, gelir düzeyi ve görüşme yapılan kişiyle olan ilişkisi ise Çizelge 4.27, 4.28, 4.29’daki gibidir. Tüketicilerin gelir düzeyi ve öğrenim durumlarına bağlı olarak hormonsuz gıda ürünleri almaya dikkat edilmesi davranışında gözlenen farklılıklar yapılan Ki-kare analizinde önemsiz bulunurken ($P>0.05$), görüşme yapılan kişiye bağlı olarak gözlenen farklılıklar önemli bulunmuştur ($P<0.05$). Hormonsuz gıda ürünleri almaya dikkat edenler en yüksek oranda %87,1 ile anneler olurken, en düşük oranda ise yetişkin erkek çocuklar (%75) ve babalar (%75,6) olduğu tespit edilmiştir. Bu sorudaki cevapların, ankete katılan tüketicilerin gelir durumuyla ilişkisine bakıldığında ise gelir durumu 1500 TL ve altında olanlarda hormonsuz gıda ürünlerini almaya dikkat edenlerin oranı %67,3 iken, gelir düzeyi 4000 TL’nin üzerinde olanlarda bu oranın %91,9’a yükseldiği tespit edilmiştir. Benzer olarak Özdemir (2009) hormonsuz gıda ürünlerini almaya dikkat ederim diyenlerin oranını %73,3 olarak tespit etmiştir.

Çizelge 4. 27. Hormonsuz gıda ürünlerini almaya dikkat ederim davranışı ile öğrenim durumu arasındaki ilişki

Hormonsuz gıda ürünlerini almaya dikkat ederim.						
			Evet	Hayır	Bazen	Toplam
Öğrenim durumu	ilkokul	Sayı	49	3	10	62
		%	79,0%	4,8%	16,1%	100,0%
	ortaokul	Sayı	41	5	3	49
		%	83,7%	10,2%	6,1%	100,0%
	lise	Sayı	87	9	22	118
		%	73,7%	7,6%	18,6%	100,0%
	üniversite	Sayı	96	6	16	118
		%	81,4%	5,1%	13,6%	100,0%
	diğer	Sayı	3	0	0	3
		%	100,0%	0,0%	0,0%	100,0%
Toplam		Sayı	276	23	51	350
		%	78,9%	6,6%	14,6%	100,0%
			$X^2= 7,230$	$SD= 8$	$P= 0,512$	

Çizelge 4. 28. Hormonsuz gıda ürünlerini almaya dikkat ederim davranışı ile gelir düzeyi arasındaki ilişki

Hormonsuz gıda ürünlerini almaya dikkat ederim.			Evete	Hayır	Bazen	Toplam
Ailenin gelir düzeyi	<1500	Sayı	33	5	11	49
		%	67,3%	10,2%	22,4%	100,0%
	1500-2000	Sayı	71	9	17	97
		%	73,2%	9,3%	17,5%	100,0%
	2000-2500	Sayı	51	6	11	68
		%	75,0%	8,8%	16,2%	100,0%
	2500-3000	Sayı	45	1	5	51
%		88,2%	2,0%	9,8%	100,0%	
3000-4000	Sayı	42	1	5	48	
	%	87,5%	2,1%	10,4%	100,0%	
>4000	Sayı	34	1	2	37	
	%	91,9%	2,7%	5,4%	100,0%	
Toplam		Sayı	276	23	51	350
		%	78,9%	6,6%	14,6%	100,0%
			X ² = 16,006	SD= 10	P= 0,099	

Çizelge 4. 29. Hormonsuz gıda ürünlerini almaya dikkat ederim davranışı ile görüşme yapılan kişi arasındaki ilişki

Hormonsuz gıda ürünlerini almaya dikkat ederim.			Evete	Hayır	Bazen	Toplam
Görüşme yapılan kişi	anne	Sayı	81	1	11	93
		%	87,1%	1,1%	11,8%	100,0%
	baba	Sayı	62	6	14	82
		%	75,6%	7,3%	17,1%	100,0%
	yetişkin kız	Sayı	57	3	15	75
		%	76,0%	4,0%	20,0%	100,0%
yetişkin erkek	Sayı	51	10	7	68	
	%	75,0%	14,7%	10,3%	100,0%	
aile büyüğü	Sayı	25	3	4	32	
	%	78,1%	9,4%	12,5%	100,0%	
Toplam		Sayı	276	23	51	350
		%	78,9%	6,6%	14,6%	100,0%
			X ² = 16,745	SD= 8	P= 0,033	

4.3.1.5. Satın alınan etin damgalı olmasına dikkat edilmesi

“Satın alacağım etin damgalı olmasına dikkat ederim” sorusuna, ankete katılan tüketicilerden %72,6’sı evet, %13,4’ü hayır, %14’ü ise bazen yanıtını vermiştir. Bu sorudaki cevapların, ankete katılan tüketicilerin öğrenim durumuyla ve gelir durumuyla ilişkisi ise Çizelge 4.30 ve Çizelge 4.31’deki gibidir. Tüketicilerin gelir durumuna bağlı olarak satın alınan etin damgalı olmasına dikkat edilmesi davranışında gözlenen farklılıklar yapılan Ki-kare analizinde önemli bulunurken ($P<0.05$), öğrenim durumuna bağlı olarak gözlenen farklılıklar önemsiz bulunmuştur ($P>0.05$). Gelir düzeyi 1500 TL ve altında olanların %77,6’sı satın alınan etin damgalı olmasına sürekli veya bazen

dikkat ederken, gelir düzeyi 3000-4000 TL arasında olanlarda bu oranın %95,8 olduğu tespit edilmiştir. Benzer olarak Özdemir (2009) satın alacağı etin damgalı olmasına dikkat edenlerin oranını %69,1 olarak tespit etmiştir.

Çizelge 4. 30. Satın alınan etin damgalı olmasına dikkat edilmesi davranışı ile öğrenim durumu arasındaki ilişki

Satın alacağım etin damgalı olmasına dikkat ederim.				Evet	Hayır	Bazen	Toplam
Öğrenim durumu	ilkokul	Sayı		45	10	7	62
		%		72,6%	16,1%	11,3%	100,0%
	ortaokul	Sayı		36	6	7	49
		%		73,5%	12,2%	14,3%	100,0%
	lise	Sayı		89	11	18	118
		%		75,4%	9,3%	15,3%	100,0%
	üniversite	Sayı		83	19	16	118
		%		70,3%	16,1%	13,6%	100,0%
	diğer	Sayı		1	1	1	3
		%		33,3%	33,3%	33,3%	100,0%
Toplam		Sayı		254	47	49	350
		%		72,6%	13,4%	14,0%	100,0%
				X ² = 5,516	SD= 8	P= 0,701	

Çizelge 4. 31. Satın alınan etin damgalı olmasına dikkat edilmesi davranışı ile gelir düzeyi arasındaki ilişki

Satın alacağım etin damgalı olmasına dikkat ederim				Evet	Hayır	Bazen		
Ailenin gelir düzeyi	<1500	Sayı		34	11	4	49	
		%		69,4%	22,4%	8,2%	100,0%	
	1500-2000	Sayı		68	18	11	97	
		%		70,1%	18,6%	11,3%	100,0%	
	2000-2500	Sayı		55	4	9	68	
		%		80,9%	5,9%	13,2%	100,0%	
	2500-3000	Sayı		34	8	9	51	
		%		66,7%	15,7%	17,6%	100,0%	
	3000-4000	Sayı		34	2	12	48	
		%		70,8%	4,2%	25,0%	100,0%	
	>4000	Sayı		29	4	4	37	
		%		78,4%	10,8%	10,8%	100,0%	
	Toplam		Sayı		254	47	49	350
			%		72,6%	13,4%	14,0%	100,0%
				X ² = 19,048	SD= 10	P= 0.040		

4.3.1.6. Et ve balık ürünlerini- donmuş ürünleri alışverişin sonunda almaya dikkat edilip edilmediği.

“Et ve balık ürünlerini-donmuş ürünleri alışverişin sonunda almaya dikkat ederim” sorusuna, ankete katılan tüketicilerden %73,1’i evet, %14,6’ü hayır, %12,3’ü ise bazen yanıtını vermiştir. Bu sorudaki cevapların, ankete katılan tüketicilerin öğrenim durumuyla ve gelir düzeyiyle olan ilişkisi Çizelge 4.32, 4.33, 4.34, 4.35’deki gibidir.

Tüketicilerin öğrenim durumu ve gelir düzeyine bağlı olarak et ve balık ürünlerini- donmuş ürünleri alışverişin sonunda almaya dikkat edilmesi davranışında görülen farklılıklar yapılan Ki-kare analizinde önemsiz bulunurken ($P>0.05$), yaş ve görüşme yapılan kişiye bağlı olarak görülen farklılıklar önemli bulunmuştur ($P<0.05$). 21 yaş altı tüketicilerin %58,8'i et ve balık ürünlerini alışverişin sonunda almaya dikkat ederken, 41-50 yaş arasındaki kişilerde bu oranın %80,3 olduğu tespit edilmiştir. Ayrıca aile büyüğü ve annelerin, et, balık ve donmuş gıdaları alışverişin sonunda almaya en çok dikkat edenler olduğu görülmüştür. Özdemir (2009) et ve balık ürünlerini alışverişin sonunda almaya dikkat edenlerin oranını %63,2 olarak tespit etmiştir.

Çizelge 4. 32. Et ve balık ürünlerini- donmuş ürünleri alışverişin sonunda almaya dikkat ederim davranışı ile öğrenim durumu arasındaki ilişki

Et ve balık ürünlerini- donmuş ürünleri alışverişin sonunda almaya dikkat ederim.			Evet	Hayır	Bazen	
Öğrenim durumu	ilkokul	Sayı	45	12	5	62
		%	72,6%	19,4%	8,1%	100,0%
	ortaokul	Sayı	40	5	4	49
		%	81,6%	10,2%	8,2%	100,0%
	lise	Sayı	83	19	16	118
		%	70,3%	16,1%	13,6%	100,0%
	üniversite	Sayı	86	15	17	118
		%	72,9%	12,7%	14,4%	100,0%
	diğer	Sayı	2	0	1	3
		%	66,7%	0,0%	33,3%	100,0%
Toplam		Sayı	256	51	43	350
		%	73,1%	14,6%	12,3%	100,0%
			$X^2= 6,399$	$SD= 8$	$P= 0.603$	

Çizelge 4. 33. Et ve balık ürünlerini- donmuş ürünleri alışverişin sonunda almaya dikkat ederim davranışı ile gelir düzeyi arasındaki ilişki

Et ve balık ürünlerini- donmuş ürünleri alışverişin sonunda almaya dikkat ederim.			Evet	Hayır	Bazen	Toplam	
Ailenin gelir düzeyi	<1500	Sayı	40	5	4	49	
		%	81,6%	10,2%	8,2%	100,0%	
	1500-2000	Sayı	64	21	12	97	
		%	66,0%	21,6%	12,4%	100,0%	
	2000-2500	Sayı	50	10	8	68	
		%	73,5%	14,7%	11,8%	100,0%	
	2500-3000	Sayı	39	7	5	51	
		%	76,5%	13,7%	9,8%	100,0%	
	3000-4000	Sayı	38	3	7	48	
		%	79,2%	6,3%	14,6%	100,0%	
	>4000	Sayı	25	5	7	37	
		%	67,6%	13,5%	18,9%	100,0%	
	Toplam		Sayı	256	51	43	350
			%	73,1%	14,6%	12,3%	100,0%
			$X^2= 10,430$	$SD= 10$	$P= 0,404$		

Çizelge 4. 34. Et ve balık ürünlerini- donmuş ürünleri alışverişin sonunda almaya dikkat ederim davranışı ile yaş arasındaki ilişki

Et ve balık ürünlerini- donmuş ürünleri alışverişin sonunda almaya dikkat ederim.			Evete	Hayır	Bazen	Toplam
Yaş	<21	Sayı	20	2	12	34
		%	58,8%	5,9%	35,3%	100,0%
	21-31	Sayı	82	21	11	114
		%	71,9%	18,4%	9,6%	100,0%
	31-40	Sayı	63	13	14	90
		%	70,0%	14,4%	15,6%	100,0%
	41-50	Sayı	61	10	5	76
		%	80,3%	13,2%	6,6%	100,0%
	51-60	Sayı	17	5	1	23
		%	73,9%	21,7%	4,3%	100,0%
	>60	Sayı	13	0	0	13
		%	100,0%	0,0%	0,0%	100,0%
Toplam		Sayı	256	51	43	350
		%	73,1%	14,6%	12,3%	100,0%
			X ² = 29,510	SD= 10	P= 0,001	

Çizelge 4. 35. Et ve balık ürünlerini- donmuş ürünleri alışverişin sonunda almaya dikkat ederim davranışı ile görüşme yapılan kişi arasındaki ilişki

Et ve balık ürünlerini- donmuş ürünleri alışverişin sonunda almaya dikkat ederim.			Evete	Hayır	Bazen	Toplam
Görüşme yapılan kişi	anne	Sayı	73	12	8	93
		%	78,5%	12,9%	8,6%	100,0%
	baba	Sayı	61	12	9	82
		%	74,4%	14,6%	11,0%	100,0%
	yetişkin kız	Sayı	52	7	16	75
		%	69,3%	9,3%	21,3%	100,0%
	yetişkin erkek	Sayı	42	18	8	68
		%	61,8%	26,5%	11,8%	100,0%
	aile büyüğü	Sayı	28	2	2	32
		%	87,5%	6,3%	6,3%	100,0%
Toplam		Sayı	256	51	43	350
		%	73,1%	14,6%	12,3%	100,0%
			X ² = 19,457	SD= 8	P= 0,013	

4.3.1.7. Sokakta satılan sütün tercih edilip edilmediği

“Sokakta satılan sütü almayı tercih ederim” sorusuna, ankete katılan tüketicilerden %23,1’i evet, %48,3’ü hayır, %28,6’sı ise bazen yanıtını vermiştir. Bu sorudaki cevapların, ankete katılan tüketicilerin öğrenim durumu ve gelir düzeyiyle ilişkisi ise Çizelge 4.36, 4.37, 4.38’deki gibidir. Tüketicilerin öğrenim durumu ve görüşme yapılan kişiye bağlı olarak sokakta satılan sütün tercih edilmesi davranışında gözlenen farklılıklar yapılan Ki-kare analizinde önemli bulunurken ($P < 0.05$), gelir düzeyine bağlı olarak gözlenen farklılıklar önemsiz bulunmuştur ($P > 0.05$). Öğrenim durumu üniversite olanlar sokakta satılan sütü en az tercih edenlerdir (%14,4). En yüksek oranda sokakta

satılan sütü tercih edenler ise ortaokul öğreniminde olanlardır (%34,7). Soğuk zinciri ve hijyen koşulları sağlanmayan sütleri satın almayanların oranı (%48) istatistiki anlamda yüksek bulunmasına rağmen, bu sütleri alanların oranı da (%23 evet, %29 bazen) dikkat çekici bulunmuştur. Süt satın alma davranışlarının tüketiciler arasında farklılık göstermesinin muhtemel sebebi tüketicilerin doğal ve taze ürüne yönelme isteklerinden ve medyada yer alan haber ve tartışmalardan kaynaklandığı düşünülmektedir. Özdemir (2009) sokakta satılan sütü almayı tercih edenlerin oranını %35,4 olarak daha yüksek bir oranda bulmuştur. Akbay ve Karakaya (2013) ise benzer olarak ailelerin %26,5'inin açık süt tükettiğini tespit etmişlerdir.

Çizelge 4. 36. Sokakta satılan sütü almayı tercih ederim davranışı ile öğrenim durumu arasındaki ilişki

Sokakta satılan sütü almayı tercih ederim.						
			Evet	Hayır	Bazen	Toplam
Öğrenim durumu	ilkokul	Sayı	16	27	19	62
		%	25,8%	43,5%	30,6%	100,0%
	ortaokul	Sayı	17	19	13	49
		%	34,7%	38,8%	26,5%	100,0%
	lise	Sayı	30	49	39	118
		%	25,4%	41,5%	33,1%	100,0%
	üniversite	Sayı	17	74	27	118
		%	14,4%	62,7%	22,9%	100,0%
	diğer	Sayı	1	0	2	3
		%	33,3%	0,0%	66,7%	100,0%
Toplam		Sayı	81	169	100	350
		%	23,1%	48,3%	28,6%	100,0%
			$X^2= 20,018$	$SD= 8$	$P= 0,010$	

Çizelge 4. 37. Sokakta satılan sütü almayı tercih ederim davranışı ile gelir düzeyi arasındaki ilişki

Sokakta satılan sütü almayı tercih ederim.						
			Evet	Hayır	Bazen	Toplam
Ailenin gelir düzeyi	<1500	Sayı	11	23	15	49
		%	22,4%	46,9%	30,6%	100,0%
	1500-2000	Sayı	24	47	26	97
		%	24,7%	48,5%	26,8%	100,0%
	2000-2500	Sayı	15	27	26	68
		%	22,1%	39,7%	38,2%	100,0%
	2500-3000	Sayı	14	22	15	51
		%	27,5%	43,1%	29,4%	100,0%
	3000-4000	Sayı	12	27	9	48
		%	25,0%	56,3%	18,8%	100,0%
	>4000	Sayı	5	23	9	37
		%	13,5%	62,2%	24,3%	100,0%
Toplam		Sayı	81	169	100	350
		%	23,1%	48,3%	28,6%	100,0%
			$X^2= 9,823$	$SD= 10$	$P= 0,456$	

Çizelge 4. 38. Sokakta satılan sütü almayı tercih ederim davranışı ile görüşme yapılan kişi arasındaki ilişki

			Sokakta satılan sütü almayı tercih ederim.			
			Evet	Hayır	Bazen	Toplam
Görüşme yapılan kişi	anne	Sayı	30	44	19	93
		%	32,3%	47,3%	20,4%	100,0%
	baba	Sayı	17	38	27	82
		%	20,7%	46,3%	32,9%	100,0%
	yetişkin kız	Sayı	7	45	23	75
		%	9,3%	60,0%	30,7%	100,0%
	yetişkin erkek	Sayı	18	27	23	68
		%	26,5%	39,7%	33,8%	100,0%
	aile büyüğü	Sayı	9	15	8	32
		%	28,1%	46,9%	25,0%	100,0%
	Toplam	Sayı	81	169	100	350
		%	23,1%	48,3%	28,6%	100,0%
			X ² = 17,274	SD= 8	P= 0,027	

4.3.1.8. Pastörize, sterilize süt satın almaya dikkat edilip edilmediği

“Pastörize, sterilize süt satın almaya dikkat ederim” sorusuna, ankete katılan tüketicilerden %56,6’sı evet, %15,7’si hayır, %27,7’si ise bazen yanıtını vermiştir. Bu sorudaki cevapların, ankete katılan tüketicilerin öğrenim durumuyla, gelir düzeyiyle ve görüşme yapılan kişiyle ilişkisi ise Çizelge 4.39, 4.40, 4.41’deki gibidir. Bu sonuçlara göre tüketicilerin öğrenim durumu ve görüşme yapılan kişiye bağlı olarak pastörize, sterilize süt satın alma davranışı arasında gözlenen farklılıklar yapılan Ki-kare analizinde önemli bulunurken ($P < 0.05$), gelir düzeyine bağlı olarak gözlenen farklılıklar önemsiz bulunmuştur ($P > 0.05$). En fazla pastörize, sterilize süt alanlar (%63) üniversite mezunlarıyken, en az pastörize, sterilize süt tercih edenler (%47) ortaokul mezunlarıdır. Özdemir (2009) pastörize, sterilize süt satın almaya dikkat edenlerin oranını %63,4 olarak daha yüksek bir oranda bulmuştur. Karakaya ve Akbay (2013) ise ailelerin %26,2’sinin pastörize süt ve %87,7’sinin ise sterilize süt tükettiklerini tespit etmiştir.

Çizelge 4. 39. Pastörize, sterilize süt satın almaya dikkat ederim davranışı ile öğrenim durumu arasındaki ilişki

Pastörize, sterilize süt satın almaya dikkat ederim.						
			Evet	Hayır	Bazen	Toplam
Öğrenim durumu	ilkokul	Sayı	33	14	15	62
		%	53,2%	22,6%	24,2%	100,0%
	ortaokul	Sayı	23	14	12	49
		%	46,9%	28,6%	24,5%	100,0%
	lise	Sayı	68	14	36	118
		%	57,6%	11,9%	30,5%	100,0%
	üniversite	Sayı	74	12	32	118
		%	62,7%	10,2%	27,1%	100,0%
	diğer	Sayı	0	1	2	3
		%	0,0%	33,3%	66,7%	100,0%
Toplam		Sayı	198	55	97	350
		%	56,6%	15,7%	27,7%	100,0%
			X ² = 16,913	SD= 8	P= 0,031	

Çizelge 4. 40. Pastörize, sterilize süt satın almaya dikkat ederim davranışı ile gelir düzeyi arasındaki ilişki

Pastörize, sterilize süt satın almaya dikkat ederim.						
			Evet	Hayır	Bazen	Toplam
Ailenin gelir düzeyi	<1500	Sayı	28	11	10	49
		%	57,1%	22,4%	20,4%	100,0%
	1500-2000	Sayı	51	16	30	97
		%	52,6%	16,5%	30,9%	100,0%
	2000-2500	Sayı	42	6	20	68
		%	61,8%	8,8%	29,4%	100,0%
	2500-3000	Sayı	24	14	13	51
		%	47,1%	27,5%	25,5%	100,0%
	3000-4000	Sayı	29	4	15	48
		%	60,4%	8,3%	31,3%	100,0%
	>4000	Sayı	24	4	9	37
		%	64,9%	10,8%	24,3%	100,0%
Toplam		Sayı	198	55	97	350
		%	56,6%	15,7%	27,7%	100,0%
			X ² = 14,036	SD= 10	P= 0,171	

Çizelge 4. 41. Pastörize, sterilize süt satın almaya dikkat ederim davranışı ile görüşme yapılan kişi arasındaki ilişki

Pastörize, sterilize süt satın almaya dikkat ederim.						
			Evet	Hayır	Bazen	Toplam
Görüşme yapılan kişi	anne	Sayı	47	19	27	93
		%	50,5%	20,4%	29,0%	100,0%
	baba	Sayı	50	9	23	82
		%	61,0%	11,0%	28,0%	100,0%
	yetişkin kız	Sayı	51	5	19	75
		%	68,0%	6,7%	25,3%	100,0%
	yetişkin erkek	Sayı	36	8	24	68
		%	52,9%	11,8%	35,3%	100,0%
	aile büyüğü	Sayı	14	14	4	32
		%	43,8%	43,8%	12,5%	100,0%
Toplam		Sayı	198	55	97	350
		%	56,6%	15,7%	27,7%	100,0%
			X ² = 31,073	SD= 8	P= 0,000	

4.3.1.9. Taze, çatlaksız, temiz yumurta satın alınıp alınmadığı

“Taze, çatlaksız, temiz yumurta satın alırım” sorusuna, ankete katılan tüketicilerden %89,1’i evet, %3,4’ü hayır, %7,4’ü ise bazen yanıtını vermiştir. Bu sorudaki cevapların, ankete katılan tüketicilerin öğrenim durumuyla ve gelir düzeyiyle ilişkisi ise Çizelge 4.42 ve Çizelge 4.43’deki gibidir. Tüketicilerin öğrenim durumu ve gelir düzeyine bağlı olarak taze, çatlaksız, temiz yumurta satın alınması davranışında gözlenen farklılıklar yapılan Ki-kare analizinde önemsiz bulunmuştur ($P>0.05$). Benzer olarak Türk-İncel (2005) kırık-çatlak-kirli yumurta satın almayanların oranını %86,2 olarak saptamıştır.

Çizelge 4. 42. Taze, çatlaksız, temiz yumurta satın alırım davranışı ile öğrenim durumu arasındaki ilişki

Taze, çatlaksız, temiz yumurta satın alırım.			Evet	Hayır	Bazen	Toplam
Öğrenim durumu	ilkokul	Sayı	55	2	5	62
		%	88,7%	3,2%	8,1%	100,0%
	ortaokul	Sayı	43	2	4	49
		%	87,8%	4,1%	8,2%	100,0%
	lise	Sayı	109	2	7	118
		%	92,4%	1,7%	5,9%	100,0%
	üniversite	Sayı	102	6	10	118
		%	86,4%	5,1%	8,5%	100,0%
	diğer	Sayı	3	0	0	3
		%	100,0%	0,0%	0,0%	100,0%
Toplam		Sayı	312	12	26	350
		%	89,1%	3,4%	7,4%	100,0%
			$X^2= 3,258$	SD= 8	P= 0,917	

Çizelge 4. 43. Taze, çatlaksız, temiz yumurta satın alırım davranışı ile gelir düzeyi arasındaki ilişki

Taze, çatlaksız, temiz yumurta satın alırım.			Evet	Hayır	Bazen	Toplam	
Ailenin gelir düzeyi	<1500	Sayı	42	3	4	49	
		%	85,7%	6,1%	8,2%	100,0%	
	1500-2000	Sayı	87	2	8	97	
		%	89,7%	2,1%	8,2%	100,0%	
	2000-2500	Sayı	62	2	4	68	
		%	91,2%	2,9%	5,9%	100,0%	
	2500-3000	Sayı	44	3	4	51	
		%	86,3%	5,9%	7,8%	100,0%	
	3000-4000	Sayı	45	1	2	48	
		%	93,8%	2,1%	4,2%	100,0%	
	>4000	Sayı	32	1	4	37	
		%	86,5%	2,7%	10,8%	100,0%	
	Toplam		Sayı	312	12	26	350
			%	89,1%	3,4%	7,4%	100,0%
			$X^2= 4,720$	SD= 10	P= 0,909		

4.3.1.10 Kapağı şişmemiş, bombesiz konserve kutularını almaya dikkat edilip edilmediği

“Kapağı şişmemiş, bombesiz konserve kutularını almaya dikkat ederim” sorusuna, ankete katılan tüketicilerden %90’ı evet, %6,3’ü hayır, %3,7’si ise bazen yanıtını vermiştir. Bu sorudaki cevapların, ankete katılan tüketicilerin öğrenim durumuyla ve gelir düzeyiyle ilişkisi ise Çizelge 4.44 ve Çizelge 4.45’deki gibidir. Tüketicilerin öğrenim durumu ve gelir düzeyine göre, kapağı şişmemiş, bombesiz konserve kutularını almaya dikkat edilmesi davranışında gözlenen farklılıklar yapılan Ki-kare analizinde önemsiz bulunmuştur ($P>0.05$). Özdemir (2009) kapağı şişmemiş, bombesiz konserve almaya dikkat edenlerin oranını %72,9 olarak daha düşük bir oranda tespit etmiştir. Benzer olarak Kılıç (2008) tüketicilerin konserve satın alırken gıda güvenliği açısından önemli olan faktörü %89,3’ünün doğru bildiğini tespit etmiştir. Fakat Sargın (2005) araştırmasında “kutusu bombe yapmış konserveler kesinlikle kullanılmaz” ifadesini personelin %19,4’ünün doğru bildiğini ve bu oranın çok düşük olduğunu belirtmiştir.

Çizelge 4. 44. Kapağı şişmemiş, bombesiz konserve kutularını almaya dikkat ederim davranışı ile öğrenim durumu arasındaki ilişki

Kapağı şişmemiş, bombesiz konserve kutularını almaya dikkat ederim.						
			Evet	Hayır	Bazen	Toplam
Öğrenim durumu	ilkokul	Sayı	54	6	2	62
		%	87,1%	9,7%	3,2%	100,0%
	ortaokul	Sayı	46	0	3	49
		%	93,9%	0,0%	6,1%	100,0%
	lise	Sayı	104	9	5	118
		%	88,1%	7,6%	4,2%	100,0%
	üniversite	Sayı	108	7	3	118
		%	91,5%	5,9%	2,5%	100,0%
	diğer	Sayı	3	0	0	3
		%	100,0%	0,0%	0,0%	100,0%
Toplam		Sayı	315	22	13	350
		%	90,0%	6,3%	3,7%	100,0%
			$X^2=6,453$	$SD=8$	$P=0,597$	

Çizelge 4. 45. Kapağı şişmemiş, bombesiz konserve kutularını almaya dikkat ederim davranışı ile gelir düzeyi arasındaki ilişki

Kapağı şişmemiş, bombesiz konserve kutularını almaya dikkat ederim.			Evete	Hayır	Bazen	Toplam	
Ailenin gelir düzeyi	<1500	Sayı	43	3	3	49	
		%	87,8%	6,1%	6,1%	100,0%	
	1500-2000	Sayı	85	9	3	97	
		%	87,6%	9,3%	3,1%	100,0%	
	2000-2500	Sayı	62	2	4	68	
		%	91,2%	2,9%	5,9%	100,0%	
	2500-3000	Sayı	48	1	2	51	
		%	94,1%	2,0%	3,9%	100,0%	
	3000-4000	Sayı	43	4	1	48	
		%	89,6%	8,3%	2,1%	100,0%	
	>4000	Sayı	34	3	0	37	
		%	91,9%	8,1%	0,0%	100,0%	
	Toplam		Sayı	315	22	13	350
			%	90,0%	6,3%	3,7%	100,0%
			$\chi^2=8,288$	SD= 10	P= 0,601		

4.3.1.11. Pişmiş yiyeceklerle pişmemişlerin temas etmemesine özen gösterilip gösterilmediği

“Pişmiş yiyeceklerle pişmemişlerin temas etmemesine özen gösteririm” sorusuna, ankete katılan tüketicilerden %76,3’ü evet, %11,4’ü hayır, %12,3’ü ise bazen yanıtını vermiştir. Bu sorudaki cevapların, ankete katılan tüketicilerin öğrenim durumuyla ve gelir düzeyi ile ilişkisi Çizelge 4.46 ve Çizelge 4.47’deki gibidir. Tüketicilerin öğrenim durumu ve gelir düzeyine bağlı olarak pişmiş yiyeceklerle pişmemişlerin temas etmemesine özen gösterilmesi davranışında gözlenen farklılıklar yapılan Ki-kare analizinde önemsiz bulunmuştur ($P>0.05$). Benzer olarak Özdemir (2009) pişmiş yiyeceklerle pişmemişlerin temas etmemesine özen gösterenlerin oranını %80,7 ve gıdaları poşetlerken çiğ ve pişmiş olanları ayrı poşetleyenlerin oranını %77,9 olarak bulurken, Yalçın (2012) tüketicilerin çiğ yiyeceklerle pişmiş yiyecekleri ayrı saklama oranını %75,6 olarak bulmuştur. Sargın (2005) çiğ besinlerin pişmişlerle bekletilip bekletilemeyeceğini tüketicilerin %73,6’sının doğru bildiğini belirtmiştir. Askarian ve ark. (2004) ise çalışanların %99,1’inin, diğer araştırmalardan daha yüksek bir oranda, çiğ yiyeceklerle pişmiş yiyeceklerin ayrı saklanması gerektiğine katıldıklarını ifade etmişlerdir.

Çizelge 4. 46. Pişmiş yiyeceklerle pişmemişlerin temas etmemesine özen gösteririm davranışı ile öğrenim durumu arasındaki ilişki

Pişmiş yiyeceklerle pişmemişlerin temas etmemesine özen gösteririm.			Evete	Hayır	Bazen	Toplam
Öğrenim durumu	ilkokul	Sayı	49	8	5	62
		%	79,0%	12,9%	8,1%	100,0%
	ortaokul	Sayı	41	6	2	49
		%	83,7%	12,2%	4,1%	100,0%
	lise	Sayı	90	13	15	118
		%	76,3%	11,0%	12,7%	100,0%
	üniversite	Sayı	84	13	21	118
		%	71,2%	11,0%	17,8%	100,0%
	diğer	Sayı	3	0	0	3
		%	100,0%	0,0%	0,0%	100,0%
Toplam		Sayı	267	40	43	350
		%	76,3%	11,4%	12,3%	100,0%
			$\chi^2= 8,446$	SD= 8	P= 0,391	

Çizelge 4. 47. Pişmiş yiyeceklerle pişmemişlerin temas etmemesine özen gösteririm davranışı ile gelir düzeyi arasındaki ilişki

Pişmiş yiyeceklerle pişmemişlerin temas etmemesine özen gösteririm.			Evete	Hayır	Bazen	Toplam
Ailenin gelir düzeyi	<1500	Sayı	37	5	7	49
		%	75,5%	10,2%	14,3%	100,0%
	1500-2000	Sayı	75	14	8	97
		%	77,3%	14,4%	8,2%	100,0%
	2000-2500	Sayı	52	7	9	68
		%	76,5%	10,3%	13,2%	100,0%
	2500-3000	Sayı	37	6	8	51
		%	72,5%	11,8%	15,7%	100,0%
	3000-4000	Sayı	36	4	8	48
		%	75,0%	8,3%	16,7%	100,0%
	>4000	Sayı	30	4	3	37
		%	81,1%	10,8%	8,1%	100,0%
Toplam		Sayı	267	40	43	350
		%	76,3%	11,4%	12,3%	100,0%
			$\chi^2= 4,812$	SD= 10	P= 0,903	

4.3.1.12. Yumurtaların yıkayıp buzdolabında saklanması

“Yumurtaları yıkayıp buzdolabında saklarım” sorusuna, ankete katılan tüketicilerden %40,6’sı evet, %43,7’si hayır, %15,7’si ise bazen yanıtını vermiştir. Bu sorudaki cevapların, ankete katılan tüketicilerin öğrenim durumu, gelir düzeyi, cinsiyet ve görüşme yapılan kişiyle ilişkisi Çizelge 4.48, 4.49, 4.50 ve 4.51’deki gibidir. Tüketicilerin öğrenim durumu ve gelir düzeyine göre yumurtaları yıkayıp buzdolabında saklanması davranışı arasında gözlenen farklılıklar yapılan Ki-kare analizinde önemsiz bulunurken ($P>0.05$), cinsiyet ve görüşme yapılan kişiye göre gözlenen farklılıklar önemli bulunmuştur ($P<0.05$). Yumurtaları yıkayarak buzdolabına koyanların oranı

(%41 evet, %16 bazen) yüksektir. Erkeklerin %65'i yumurtaları yıkayıp buzdolabında saklarken, kadınlarda bu oran %50'dir. Annelerin %44'ü yumurtaları yıkayıp buzdolabında saklarken, babalarda bu oran %68'dir. Bayanların ve annelerin bu konuda daha doğru bir davranış içinde olduğu görülmektedir. Çalış (2005) araştırma sonucundan, bu araştırma sonucuna göre daha yüksek bir oran olarak, ilçedeki kadınların %68,6'sının, köylerdeki kadınların ise %81,4'ünün yumurtaları yıkamadan buzdolabında sakladıklarını belirtmiştir.

Çizelge 4. 48. Yumurtaların yıkayıp buzdolabında saklarım davranışı ile öğrenim durumu arasındaki ilişki

Yumurtaları yıkayıp buzdolabında saklarım.						
			Evete	Hayır	Bazen	Toplam
Öğrenim durumu	ilkokul	Sayı	25	29	8	62
		%	40,3%	46,8%	12,9%	100,0%
	ortaokul	Sayı	24	19	6	49
		%	49,0%	38,8%	12,2%	100,0%
	lise	Sayı	47	51	20	118
		%	39,8%	43,2%	16,9%	100,0%
	üniversite	Sayı	46	52	20	118
		%	39,0%	44,1%	16,9%	100,0%
	diğer	Sayı	0	2	1	3
		%	0,0%	66,7%	33,3%	100,0%
Toplam		Sayı	142	153	55	350
		%	40,6%	43,7%	15,7%	100,0%
			$X^2= 4,448$	SD= 8	P= 0,815	

Çizelge 4. 49. Yumurtaların yıkayıp buzdolabında saklarım davranışı ile gelir düzeyi arasındaki ilişki

Yumurtaları yıkayıp buzdolabında saklarım.							
			Evete	Hayır	Bazen	Toplam	
Ailenin gelir düzeyi	<1500	Sayı	26	18	5	49	
		%	53,1%	36,7%	10,2%	100,0%	
	1500-2000	Sayı	33	44	20	97	
		%	34,0%	45,4%	20,6%	100,0%	
	2000-2500	Sayı	25	29	14	68	
		%	36,8%	42,6%	20,6%	100,0%	
	2500-3000	Sayı	21	23	7	51	
		%	41,2%	45,1%	13,7%	100,0%	
	3000-4000	Sayı	24	19	5	48	
		%	50,0%	39,6%	10,4%	100,0%	
	>4000	Sayı	13	20	4	37	
		%	35,1%	54,1%	10,8%	100,0%	
	Toplam		Sayı	142	153	55	350
			%	40,6%	43,7%	15,7%	100,0%
			$X^2= 11,228$	SD= 10	P= 0,340		

Çizelge 4. 50. Yumurtaların yıkayıp buzdolabında saklarım davranışı ile cinsiyet arasındaki ilişki

Yumurtaları yıkayıp buzdolabında saklarım.			Evete	Hayır	Bazen	Toplam
Cinsiyet	Kadın	Sayı	69	98	28	195
		%	35,4%	50,3%	14,4%	100,0%
	Erkek	Sayı	73	55	27	155
		%	47,1%	35,5%	17,4%	100,0%
Toplam		Sayı	142	153	55	350
		%	40,6%	43,7%	15,7%	100,0%
			$X^2= 7,746$	SD= 2	P= 0,021	

Çizelge 4. 51. Yumurtaların yıkayıp buzdolabında saklarım davranışı ile görüşme yapılan kişi arasındaki ilişki

Yumurtaları yıkayıp buzdolabında saklarım.			Evete	Hayır	Bazen	Toplam
Görüşme yapılan kişi	anne	Sayı	30	52	11	93
		%	32,3%	55,9%	11,8%	100,0%
	baba	Sayı	42	26	14	82
		%	51,2%	31,7%	17,1%	100,0%
	yetişkin kız	Sayı	30	31	14	75
		%	40,0%	41,3%	18,7%	100,0%
	yetişkin erkek	Sayı	32	21	15	68
		%	47,1%	30,9%	22,1%	100,0%
	aile büyüğü	Sayı	8	23	1	32
		%	25,0%	71,9%	3,1%	100,0%
Toplam		Sayı	142	153	55	350
		%	40,6%	43,7%	15,7%	100,0%
			$X^2= 27,210$	SD= 8	P= 0,001	

4.3.1.13. Ambalajlı kıyma tercih edilip edilmemesi veya kasapta etten kıyma yaptırılıp yaptırılmaması

“Araştırmada ambalajlı kıyma tercih ederim veya kasapta etten kendim kıyma yaptırırım” şeklindeki soruda, ankete katılan tüketicilerden %79,7’si evet, %5,1’si hayır, %15,1’i ise bazen yanıtını vermiştir. Bu sorudaki cevapların, ankete katılan tüketicilerin öğrenim durumuyla ve gelir düzeyiyle olan ilişkisi ise Çizelge 4.52 ve Çizelge 4.53’deki gibidir. Tüketicilerin öğrenim durumu ve gelir düzeyine bağlı olarak ambalajlı kıyma tercih edilip edilmemesi veya kasapta etten kıyma yaptırılıp yaptırılmaması davranışında gözlenen farklılıklar yapılan Ki-kare analizinde önemli bulunmuştur ($P<0.05$). Gelir düzeyi 1500 TL’nin altında olanlarda ambalajlı kıyma tercih edenlerin oranı %61,2 iken, gelir düzeyi 3000-4000 TL arasında olanlarda bu oran %91,7’dir. Gelir düzeyi arttıkça doğru davranış oranı artmaktadır. Öğrenim düzeyi ilköğretim olan tüketicilerde ambalajlı kıyma tercih edenlerin oranı en düşük (%72,6) iken,

üniversite mezunlarında bu oran en yüksektir (%87,3). Öğrenim düzeyi arttıkça doğru davranış oranı artmaktadır.

Çizelge 4. 52. Ambalajlı kıyma tercih edilip edilmemesi veya kasapta etten kıyma yaptırım davranışı ile gelir düzeyi arasındaki ilişki

Ambalajlı kıyma tercih ederim veya kasapta etten kendim kıyma yaptırım.			Evet	Hayır	Bazen	Toplam
Ailenin gelir düzeyi	<1500	Sayı	30	8	11	49
		%	61,2%	16,3%	22,4%	100,0%
	1500-2000	Sayı	78	6	13	97
		%	80,4%	6,2%	13,4%	100,0%
	2000-2500	Sayı	53	2	13	68
		%	77,9%	2,9%	19,1%	100,0%
	2500-3000	Sayı	42	1	8	51
%		82,4%	2,0%	15,7%	100,0%	
3000-4000	Sayı	44	0	4	48	
	%	91,7%	0,0%	8,3%	100,0%	
>4000	Sayı	32	1	4	37	
	%	86,5%	2,7%	10,8%	100,0%	
Toplam		Sayı	279	18	53	350
		%	79,7%	5,1%	15,1%	100,0%
			$X^2= 24,485$	$SD= 10$	$P= 0,006$	

Çizelge 4. 53. Ambalajlı kıyma tercih edilip edilmemesi veya kasapta etten kıyma yaptırım davranışı ile öğrenim durumu arasındaki bağlantı

Ambalajlı kıyma tercih ederim veya kasapta etten kendim kıyma yaptırım.			Evet	Hayır	Bazen	
Öğrenim durumu	ilkokul	Sayı	45	6	11	62
		%	72,6%	9,7%	17,7%	100,0%
	ortaokul	Sayı	39	2	8	49
		%	79,6%	4,1%	16,3%	100,0%
	lise	Sayı	92	6	20	118
		%	78,0%	5,1%	16,9%	100,0%
	üniversite	Sayı	103	3	12	118
		%	87,3%	2,5%	10,2%	100,0%
	diğer	Sayı	0	1	2	3
		%	0,0%	33,3%	66,7%	100,0%
Toplam		Sayı	279	18	53	350
		%	79,7%	5,1%	15,1%	100,0%
			$X^2= 20,219$	$SD= 8$	$P= 0,010$	

4.3.1.14. Dökme kıyma tercih edilip edilmemesi

Dökme kıyma tercih edilip edilmemesiyle ilgili soruda, ankete katılan tüketicilerden %14'ü evet, %67,7'si hayır, %18,3'ü ise bazen yanıtını vermiştir. Bu sorudaki cevapların, ankete katılan tüketicilerin öğrenim durumu, gelir düzeyi, cinsiyet, görüşme yapılan kişiyle olan ilişkisi ise Çizelge 4.54, 4.55, 4.56, 4.57'deki gibidir. Tüketicilerin gelir düzeyi, cinsiyet ve görüşme yapılan kişiye bağlı olarak dökme kıyma tercih edilip

edilmemesi davranışında gözlenen farklılıklar yapılan Ki-kare analizinde önemli bulunurken ($P < 0.05$), öğrenim durumuna bağlı olarak gözlenen farklılıklar önemsiz bulunmuştur ($P > 0.05$). Gelir düzeyi 1500 TL'nin altında olanlarda dökme kıyma tercih edenlerin oranı %22,4 iken, gelir düzeyi 3000-4000 TL arasında olanlarda bu oran %4,2'dir. Gelir düzeyi arttıkça doğru davranış oranı artmaktadır. Öğrenim düzeyi ortaokul olan tüketicilerde dökme kıyma tercih edenlerin oranı en düşük (%24,5) iken, üniversite mezunlarında bu oran en yüksektir (%6,8). Öğrenim düzeyi arttıkça doğru davranış oranı artmaktadır. Kadınlarda bazen veya sürekli dökme kıyma tercih edenlerin oranı %25 iken, erkeklerde bu oran %41,3'tür. Ayrıca annelerde bazen veya sürekli dökme kıyma tercih edenlerin oranı %17,2 iken, babalarda bu oran %37,8'dir. Bayanlar ve anneler, erkekler ve babalara göre bu konuda daha doğru bir davranış sergilemektedir.

Çizelge 4. 54. Dökme kıyma tercih edilip edilmemesinin gelir düzeyiyle karşılaştırılması

Dökme kıyma tercih ederim.						
			Evet	Hayır	Bazen	
Ailenin gelir düzeyi	<1500	Sayı	11	29	9	49
		%	22,4%	59,2%	18,4%	100,0%
	1500-2000	Sayı	17	57	23	97
		%	17,5%	58,8%	23,7%	100,0%
	2000-2500	Sayı	8	44	16	68
		%	11,8%	64,7%	23,5%	100,0%
	2500-3000	Sayı	9	33	9	51
		%	17,6%	64,7%	17,6%	100,0%
	3000-4000	Sayı	2	44	2	48
		%	4,2%	91,7%	4,2%	100,0%
	>4000	Sayı	2	30	5	37
		%	5,4%	81,1%	13,5%	100,0%
Toplam		Sayı	49	237	64	350
		%	14,0%	67,7%	18,3%	100,0%
			$X^2= 24,520$	SD= 10	P= 0,006	

Çizelge 4. 55. Dökme kıyma tercih edilip edilmemesinin eğitim durumuyla karşılaştırılması

			Dökme kıyma tercih ederim.			
			Evet	Hayır	Bazen	
Öğrenim durumu	ilkokul	Sayı	10	40	12	62
		%	16,1%	64,5%	19,4%	100,0%
	ortaokul	Sayı	12	31	6	49
		%	24,5%	63,3%	12,2%	100,0%
	lise	Sayı	19	77	22	118
		%	16,1%	65,3%	18,6%	100,0%
	üniversite	Sayı	8	86	24	118
		%	6,8%	72,9%	20,3%	100,0%
	diğer	Sayı	0	3	0	3
		%	0,0%	100,0%	0,0%	100,0%
Toplam		Sayı	49	237	64	350
		%	14,0%	67,7%	18,3%	100,0%
			X ² = 12,353	SD= 8	P= 0,136	

Çizelge 4. 56. Dökme kıyma tercih edilip edilmemesinin cinsiyet karşılaştırılması

			Dökme kıyma tercih ederim.			
			Evet	Hayır	Bazen	Toplam
Cinsiyet	Kadın	Sayı	22	146	27	195
		%	11,3%	74,9%	13,8%	100,0%
	Erkek	Sayı	27	91	37	155
		%	17,4%	58,7%	23,9%	100,0%
Toplam		Sayı	49	237	64	350
		%	14,0%	67,7%	18,3%	100,0%
			X ² = 10,401	SD= 2	P= 0,006	

Çizelge 4. 57. Dökme kıyma tercih edilip edilmemesinin görüşme yapılan kişi karşılaştırılması

			Dökme kıyma tercih ederim.				
			Evet	Hayır	Bazen	Toplam	
Görüşme yapılan kişi	anne	Sayı	8	77	8	93	
		%	8,6%	82,8%	8,6%	100,0%	
	baba	Sayı	10	51	21	82	
		%	12,2%	62,2%	25,6%	100,0%	
	yetişkin kız	Sayı	10	45	20	75	
		%	13,3%	60,0%	26,7%	100,0%	
	yetişkin erkek	Sayı	14	42	12	68	
		%	20,6%	61,8%	17,6%	100,0%	
	aile büyüğü	Sayı	7	22	3	32	
		%	21,9%	68,8%	9,4%	100,0%	
	Toplam		Sayı	49	237	64	350
			%	14,0%	67,7%	18,3%	100,0%
			X ² = 21,649	SD= 8	P= 0,006		

4.3.1.15. Küflenmiş salçanın küflü kısmını atıp kalan kısmının tüketilme oranı

Küflenmiş salçanın küflü kısmını atıp kalan kısmının tüketilip tüketilmemesiyle ilgili soruda, ankete katılan tüketicilerden %37,1'i evet, %45,7'si hayır, %17,1'i ise bazen

yanıtını vermiştir. Bu sorudaki cevapların, ankete katılan tüketicilerin öğrenim durumu, gelir düzeyi ve görüşme yapılan kişi olan ilişkisi ise Çizelge 4.58, 4.59, 4.60'daki gibidir. Tüketicilerin gelir düzeyi ve görüşme yapılan kişiye bağlı olarak küflenmiş salçanın küflü kısmını atıp kalan kısmının tüketilmesi davranışında görülen farklılıklar yapılan Ki-kare analizinde önemli bulunurken ($P<0.05$), öğrenim durumuna bağlı olarak gözlenen farklılıklar önemsiz bulunmuştur ($P>0.05$). Gelir düzeyi 1500 TL'nin altında olanlarda küflenmiş salçanın küflü kısmını atıp kalanı tüketenlerin oranı %51 iken, bu oran gelir düzeyi 4000 TL ve üzerinde olanlarda %13,5'tir. Öğrenim düzeyi ilköğretim olan tüketicilerde küflenmiş salçanın küflü kısmını atıp kalanı tüketenlerin oranı en yüksek (%46,8) iken, üniversite mezunlarında bu oran en düşüktür (%33,9). Gıdada gelişen küf türü mikotoksin oluşturabiliyorsa, küflenmiş kısmın ayrılarak atılması, zehirlenme tehlikesini ortadan kaldırmamaktadır. Mikotoksinler suda çözünen maddeler olduklarından, gıdanın küflenmiş bölgesi dışındaki kısmını da kirletmiş olabilirler. Bu tehlikeyi ortadan kaldırmak için tek çözüm, küflenmiş gıdayı tamamen yok etmektir (Şahin ve Korukluoğlu 2000). Bozulan gıdalarla ilgili olarak bu bilimsel gerçeğin tüketiciler tarafından çok az bilindiği farklı bir araştırmacı tarafından da belirtilmiştir (Sargin 2005).

Çizelge 4. 58. Küflenmiş salçanın küflü kısmını atıp kalan kısmının tüketilip tüketilmemesinin gelir düzeyiyle karşılaştırılması

Küflenmiş salçanın küflü kısmını atıp kalan kısmı tüketirim.						
			Evet	Hayır	Bazen	
Ailenin gelir düzeyi	<1500	Sayı	25	18	6	49
		%	51,0%	36,7%	12,2%	100,0%
	1500-2000	Sayı	44	35	18	97
		%	45,4%	36,1%	18,6%	100,0%
	2000-2500	Sayı	25	30	13	68
		%	36,8%	44,1%	19,1%	100,0%
	2500-3000	Sayı	22	21	8	51
		%	43,1%	41,2%	15,7%	100,0%
	3000-4000	Sayı	9	28	11	48
		%	18,8%	58,3%	22,9%	100,0%
	>4000	Sayı	5	28	4	37
		%	13,5%	75,7%	10,8%	100,0%
Toplam		Sayı	130	160	60	350
		%	37,1%	45,7%	17,1%	100,0%
			$\chi^2= 29,588$	SD= 10	P= 0,001	

Çizelge 4. 59. Küflenmiş salçanın küflü kısmını atıp kalan kısmının tüketilip tüketilmemesinin öğrenim durumuyla karşılaştırılması

Küflenmiş salçanın küflü kısmını atıp kalan kısmı tüketirim.						
			Evet	Hayır	Bazen	
Öğrenim durumu	ilkokul	Sayı	29	24	9	62
		%	46,8%	38,7%	14,5%	100,0%
	ortaokul	Sayı	22	25	2	49
		%	44,9%	51,0%	4,1%	100,0%
	lise	Sayı	38	55	25	118
		%	32,2%	46,6%	21,2%	100,0%
	üniversite	Sayı	40	54	24	118
		%	33,9%	45,8%	20,3%	100,0%
	diğer	Sayı	1	2	0	3
		%	33,3%	66,7%	0,0%	100,0%
Toplam		Sayı	130	160	60	350
		%	37,1%	45,7%	17,1%	100,0%
			X ² = 12,208	SD= 8	P= 0,142	

Çizelge 4. 60. Küflenmiş salçanın küflü kısmını atıp kalan kısmının tüketilip tüketilmemesinin görüşme yapılan kişiyle karşılaştırılması

Küflenmiş salçanın küflü kısmını atıp kalan kısmı tüketirim.						
			Evet	Hayır	Bazen	Toplam
Görüşme yapılan kişi	anne	Sayı	28	55	10	93
		%	30,1%	59,1%	10,8%	100,0%
	baba	Sayı	28	37	17	82
		%	34,1%	45,1%	20,7%	100,0%
	yetişkin kız	Sayı	35	26	14	75
		%	46,7%	34,7%	18,7%	100,0%
	yetişkin erkek	Sayı	20	32	16	68
		%	29,4%	47,1%	23,5%	100,0%
	aile büyüğü	Sayı	19	10	3	32
		%	59,4%	31,3%	9,4%	100,0%
Toplam		Sayı	130	160	60	350
		%	37,1%	45,7%	17,1%	100,0%
			X ² = 21,466	SD= 8	P= 0,006	

4.3.1.16. Küflenmiş peynirin tüketilmesi davranışı

Küflenmiş peynirin tüketilip tüketilmediğiyle ilgili soruda, ankete katılan tüketicilerden %8'i evet, %85,1'i hayır, %6,9'u ise bazen yanıtını vermiştir. Bu sorudaki cevapların, ankete katılan tüketicilerin öğrenim durumuyla ve gelir düzeyiyle olan ilişkisi ise Çizelge 4.61 ve Çizelge 4.62'deki gibidir. Tüketicilerin gelir düzeyi ve öğrenim durumuna bağlı olarak küflenmiş peynir tercih edilip edilmemesi davranışında gözlenen farklılıklar yapılan Ki-kare analizinde önemsiz bulunmuştur ($P>0.05$). Gelir düzeyi 1500 TL'nin altında olanlarda küflenmiş peyniri tüketenlerin oranı %14,3 iken, gelir düzeyi arttıkça bu oranın düştüğü görülmüştür. Öğrenim düzeyi ortaokul olan tüketicilerde küflenmiş peynir tüketenlerin oranı en yüksek iken üniversite

mezunlarında bu oran en düşüktür. Benzer olarak Özdemir (2009) araştırmasında küflenmiş peyniri tüketmeyenlerin oranını %85,5 olarak tespit etmiştir.

Çizelge 4. 61. Küflenmiş peynirin tüketilmesi davranışı ile gelir düzeyi arasındaki ilişki

Küflenmiş peyniri tüketirim.							
			Evet	Hayır	Bazen		
Ailenin gelir düzeyi	<1500	Sayı	7	40	2	49	
		%	14,3%	81,6%	4,1%	100,0%	
	1500-2000	Sayı	11	80	6	97	
		%	11,3%	82,5%	6,2%	100,0%	
	2000-2500	Sayı	4	56	8	68	
		%	5,9%	82,4%	11,8%	100,0%	
	2500-3000	Sayı	4	41	6	51	
		%	7,8%	80,4%	11,8%	100,0%	
	3000-4000	Sayı	1	45	2	48	
		%	2,1%	93,8%	4,2%	100,0%	
	>4000	Sayı	1	36	0	37	
		%	2,7%	97,3%	0,0%	100,0%	
	Toplam		Sayı	28	298	24	350
			%	8,0%	85,1%	6,9%	100,0%
			$X^2= 16,801$	SD= 10	P= 0,079		

Çizelge 4. 62. Küflenmiş peynirin tüketilmesi davranışı ile öğrenim durumu arasındaki ilişki

Küflenmiş peyniri tüketirim.							
			Evet	Hayır	Bazen		
Öğrenim durumu	ilkokul	Sayı	6	49	7	62	
		%	9,7%	79,0%	11,3%	100,0%	
	ortaokul	Sayı	8	38	3	49	
		%	16,3%	77,6%	6,1%	100,0%	
	lise	Sayı	7	102	9	118	
		%	5,9%	86,4%	7,6%	100,0%	
	üniversite	Sayı	7	106	5	118	
		%	5,9%	89,8%	4,2%	100,0%	
	diğer	Sayı	0	3	0	3	
		%	0,0%	100,0%	0,0%	100,0%	
	Toplam		Sayı	28	298	24	350
			%	8,0%	85,1%	6,9%	100,0%
			$X^2= 10,280$	SD= 8	P= 0,246		

4.3.1.17. Ekşimiş yoğurdu tüketme davranışı

Ekşimiş yoğurdun tüketilip tüketilmeme davranışıyla ilgili soruda, ankete katılan tüketicilerden %16,6'sı evet, %70,6'sı hayır, %12,9'u ise bazen yanıtını vermiştir. Bu sorudaki cevapların, ankete katılan tüketicilerin öğrenim durumuyla ve gelir düzeyiyle olan ilişkisi ise Çizelge 4.63 ve Çizelge 4.64'deki gibidir. Tüketicilerin gelir düzeyine bağlı olarak ekşimiş yoğurdun tüketilip tüketilmemesi davranışında gözlenen farklılıklar yapılan Ki-kare analizinde önemli bulunurken ($P<0.05$), öğrenim durumuna bağlı olarak

gözlenen farklılıklar önemsiz bulunmuştur ($P>0.05$). Gelir düzeyi 4000 TL ve üzeri olanlardan %5,4'ü bazen veya sürekli ekşimiş yoğurt kullanırken, gelir düzeyi 2000 TL ve altı olanlarda bu oran %30,9 dur. Ortaokul mezunlarının %28,6'sı ekşimiş yoğurt tüketirken, üniversite mezunlarında bu oran %11,9'dur. Bu araştırma sonucuna göre daha yüksek bir oran olarak, Özdemir (2009) ekşimiş yoğurdu tüketenlerin oranını %31,7 olarak tespit etmiştir.

Çizelge 4. 63. Ekşimiş yoğurdun tüketilip tüketilmeme davranışıyla gelir düzeyi arasındaki ilişki

		Ekşimiş yoğurdu tüketirim.				
			Evete	Hayır	Bazen	
Ailenin gelir düzeyi	<1500	Sayı	9	34	6	49
		%	18,4%	69,4%	12,2%	100,0%
	1500-2000	Sayı	23	67	7	97
		%	23,7%	69,1%	7,2%	100,0%
	2000-2500	Sayı	8	45	15	68
		%	11,8%	66,2%	22,1%	100,0%
	2500-3000	Sayı	13	32	6	51
		%	25,5%	62,7%	11,8%	100,0%
	3000-4000	Sayı	4	34	10	48
		%	8,3%	70,8%	20,8%	100,0%
	>4000	Sayı	1	35	1	37
		%	2,7%	94,6%	2,7%	100,0%
Toplam		Sayı	58	247	45	350
		%	16,6%	70,6%	12,9%	100,0%
			$X^2= 28,714$	$SD= 10$	$P= 0,001$	

Çizelge 4. 64. Ekşimiş yoğurdun tüketilip tüketilmeme davranışıyla öğrenim durumu arasındaki ilişki

		Ekşimiş yoğurdu tüketirim.				
			Evete	Hayır	Bazen	
Öğrenim durumu	ilkokul	Sayı	16	39	7	62
		%	25,8%	62,9%	11,3%	100,0%
	ortaokul	Sayı	14	30	5	49
		%	28,6%	61,2%	10,2%	100,0%
	lise	Sayı	14	85	19	118
		%	11,9%	72,0%	16,1%	100,0%
	üniversite	Sayı	14	90	14	118
		%	11,9%	76,3%	11,9%	100,0%
	diğer	Sayı	0	3	0	3
		%	0,0%	100,0%	0,0%	100,0%
Toplam		Sayı	58	247	45	350
		%	16,6%	70,6%	12,9%	100,0%
			$X^2= 15,001$	$SD= 8$	$P= 0,059$	

4.3.1.18. Pişmiş yiyeceklerin günlük olarak tüketilmesi davranışı

Pişmiş yiyeceklerin günlük olarak tüketilmesiyle ilgili soruda, ankete katılan tüketicilerden %69,4'ü evet, %11,4'ü hayır, %19,1'i ise bazen yanıtını vermiştir. Bu

sorudaki cevapların, ankete katılan tüketicilerin öğrenim durumuyla ve gelir düzeyiyle olan ilişkisi ise Çizelge 4.65 ve Çizelge 4.66'daki gibidir. Tüketicilerin gelir düzeyi ve öğrenim durumuna bağlı olarak küflenmiş peynir tercih edilip edilmemesi davranışında gözlenen farklılıklar yapılan Ki-kare analizinde önemsiz bulunmuştur ($P>0.05$). Benzer olarak Özdemir (2009) pişmiş yiyecekleri günlük olarak tüketenlerin oranını %61,8 olarak tespit etmiştir.

Çizelge 4. 65. Pişmiş yiyeceklerin günlük olarak tüketilmesi davranışıyla gelir düzeyi arasındaki ilişki

Pişmiş yiyecekleri günlük olarak tüketirim.						
			Evete	Hayır	Bazen	
Ailenin gelir düzeyi	<1500	Sayı	35	5	9	49
		%	71,4%	10,2%	18,4%	100,0%
	1500-2000	Sayı	65	15	17	97
		%	67,0%	15,5%	17,5%	100,0%
	2000-2500	Sayı	45	6	17	68
		%	66,2%	8,8%	25,0%	100,0%
	2500-3000	Sayı	36	5	10	51
		%	70,6%	9,8%	19,6%	100,0%
	3000-4000	Sayı	36	4	8	48
		%	75,0%	8,3%	16,7%	100,0%
	>4000	Sayı	26	5	6	37
		%	70,3%	13,5%	16,2%	100,0%
Toplam		Sayı	243	40	67	350
		%	69,4%	11,4%	19,1%	100,0%
			$X^2= 4,644$	SD= 10	P= 0,914	

Çizelge 4. 66. Pişmiş yiyecekleri günlük olarak tüketilmesi davranışıyla öğrenim durumu arasındaki ilişki

Pişmiş yiyecekleri günlük olarak tüketirim.						
			Evete	Hayır	Bazen	
Öğrenim durumu	ilkokul	Sayı	40	6	16	62
		%	64,5%	9,7%	25,8%	100,0%
	ortaokul	Sayı	38	5	6	49
		%	77,6%	10,2%	12,2%	100,0%
	lise	Sayı	81	14	23	118
		%	68,6%	11,9%	19,5%	100,0%
	üniversite	Sayı	82	15	21	118
		%	69,5%	12,7%	17,8%	100,0%
	diğer	Sayı	2	0	1	3
		%	66,7%	0,0%	33,3%	100,0%
Toplam		Sayı	243	40	67	350
		%	69,4%	11,4%	19,1%	100,0%
			$X^2= 4,549$	SD= 8	P= 0,805	

4.3.1.19 Kapağı şişmiş, bombe yapmış konserve kutularındaki besinlerin tüketilmesi davranışı

Kapağı şişmiş, bombe yapmış konserve kutularındaki besinlerin tüketilmesiyle ilgili soruda, ankete katılan tüketicilerden %7,4'ü evet, %87,7'si hayır, %4,9'u i ise bazen yanıtını vermiştir. Bu sorudaki cevapların, ankete katılan tüketicilerin öğrenim durumuyla ve gelir düzeyiyle olan ilişkisi ise Çizelge 4.67 ve Çizelge 4.68'deki gibidir. Tüketicilerin öğrenim durumu ve gelir düzeyine bağlı olarak bombe yapmış konserve kutularındaki besinlerin tüketilmesi davranışında gözlenen farklılıklar yapılan Ki-kare analizinde önemsiz bulunmuştur. ($P>0.05$). Bu araştırma sonucunda göre daha yüksek bir oran olarak Özdemir (2009) kapağı şişmiş, bombe yapmış konserve kutularındaki besinleri tüketenlerin oranını %19,8 olarak tespit etmiştir.

Çizelge 4. 67. Kapağı şişmiş, bombe yapmış konserve kutularındaki besinlerin tüketilmesi davranışıyla öğrenim durumu arasındaki ilişki

Kapağı şişmiş, bombe yapmış konserve kutularındaki besinleri tüketirim.			Evete	Hayır	Bazen	Toplam
Öğrenim durumu	ilkokul	Sayı	6	53	3	62
		%	9,7%	85,5%	4,8%	100,0%
	ortaokul	Sayı	6	39	4	49
		%	12,2%	79,6%	8,2%	100,0%
	lise	Sayı	8	107	3	118
		%	6,8%	90,7%	2,5%	100,0%
	üniversite	Sayı	6	105	7	118
		%	5,1%	89,0%	5,9%	100,0%
	diğer	Sayı	0	3	0	3
		%	0,0%	100,0%	0,0%	100,0%
Toplam	Sayı	26	307	17	350	
	%	7,4%	87,7%	4,9%	100,0%	
			$X^2= 6,541$	$SD= 8$	$P= 0,587$	

Çizelge 4. 68. Kapağı şişmiş, bombe yapmış konserve kutularındaki besinlerin tüketilmesi davranışıyla gelir düzeyi arasındaki ilişki

Kapağı şişmiş, bombe yapmış konserve kutularındaki besinleri tüketirim.			Evete	Hayır	Bazen	Toplam
Ailenin gelir düzeyi	<1500	Sayı	6	42	1	49
		%	12,2%	85,7%	2,0%	100,0%
	1500-2000	Sayı	11	82	4	97
		%	11,3%	84,5%	4,1%	100,0%
	2000-2500	Sayı	3	61	4	68
		%	4,4%	89,7%	5,9%	100,0%
	2500-3000	Sayı	4	42	5	51
		%	7,8%	82,4%	9,8%	100,0%
	3000-4000	Sayı	2	46	0	48
		%	4,2%	95,8%	0,0%	100,0%
	>4000	Sayı	0	34	3	37
		%	0,0%	91,9%	8,1%	100,0%
Toplam	Sayı	26	307	17	350	
	%	7,4%	87,7%	4,9%	100,0%	
			$X^2= 15,336$	$SD= 10$	$P= 0,120$	

4.3.1.20. Artan yemeklerin 2-3 kez ısıtılıp tüketilmesi davranışı

Artan yemeklerin 2-3 kez ısıtılıp tüketilmesiyle ilgili soruda, ankete katılan tüketicilerden %17,7'si evet, %58,6'sı hayır, %23,7'si ise bazen yanıtını vermiştir. Bu sorudaki cevapların, ankete katılan tüketicilerin öğrenim durumu, gelir düzeyi ve görüşme yapılan kişi ile olan ilişkisi ise Çizelge 4.69, 4.70, 4.71'deki gibidir. Tüketicilerin öğrenim durumu ve gelir düzeyine bağlı olarak artan yemeklerin 2-3 kez ısıtılıp tüketilmesi davranışında gözlenen farklılıklar yapılan Ki-kare analizinde önemsiz bulunurken ($P>0.05$), görüşme yapılan kişiye bağlı olarak gözlenen farklılıklar önemli bulunmuştur ($P<0.05$). Artan yemekleri 2-3 kez ısıtılabilir diyenlerin en yüksek oranda yetişkin erkekler (%32,4) olduğu saptanmıştır. Annelerin %11,8'i artan yemeklerin 2-3 kez ısıtılabileceğini belirtmiştir. Tekrarlanan ısıtma ve soğutma işlemlerinde mikroorganizmaların çoğalma riski ortaya çıkmaktadır. Bu nedenle yiyecekler pişirildikten ve soğutulduktan sonra sadece bir kez ısıtılmalıdır. Tekrar ısıtma işlemi yiyeceğin merkez sıcaklığı en az 2 dakika süreyle 80 C'de tutulmalıdır. Isıtıldıktan sonra tüketilmeyen yiyecekler tekrar ısıtılarak tüketime sunulmamalı, atılmalıdır (Koçak 2007).

Çizelge 4. 69. Artan yemeklerin 2-3 kez ısıtılıp tüketilmesi davranışıyla gelir düzeyi arasındaki ilişki

Artan yemekleri 2-3 kez ısıtıp tüketirim.						
		Evet	Hayır	Bazen	Toplam	
Ailenin gelir düzeyi	<1500	Sayı	9	31	9	49
		%	18,4%	63,3%	18,4%	100,0%
	1500-2000	Sayı	21	51	25	97
		%	21,6%	52,6%	25,8%	100,0%
	2000-2500	Sayı	10	43	15	68
		%	14,7%	63,2%	22,1%	100,0%
	2500-3000	Sayı	8	28	15	51
		%	15,7%	54,9%	29,4%	100,0%
	3000-4000	Sayı	6	28	14	48
		%	12,5%	58,3%	29,2%	100,0%
	>4000	Sayı	8	24	5	37
		%	21,6%	64,9%	13,5%	100,0%
Toplam		Sayı	62	205	83	350
		%	17,7%	58,6%	23,7%	100,0%
			$X^2= 7,547$	SD= 10	P= 0,673	

Çizelge 4. 70. Artan yemeklerin 2-3 kez ısıtılıp tüketilmesi davranışıyla öğrenim durumu arasındaki ilişki

Artan yemekleri 2-3 kez ısıtıp tüketirim.						
			Evet	Hayır	Bazen	Toplam
Öğrenim durumu	ilkokul	Sayı	16	38	8	62
		%	25,8%	61,3%	12,9%	100,0%
	ortaokul	Sayı	6	30	13	49
		%	12,2%	61,2%	26,5%	100,0%
	lise	Sayı	21	70	27	118
		%	17,8%	59,3%	22,9%	100,0%
	üniversite	Sayı	18	66	34	118
		%	15,3%	55,9%	28,8%	100,0%
	diğer	Sayı	1	1	1	3
		%	33,3%	33,3%	33,3%	100,0%
Toplam		Sayı	62	205	83	350
		%	17,7%	58,6%	23,7%	100,0%
			$X^2= 9,216$	$SD= 8$	$P= 0,324$	

Çizelge 4. 71. Artan yemeklerin 2-3 kez ısıtılıp tüketilmesi davranışıyla görüşme yapılan kişi arasındaki ilişki

Artan yemekleri 2-3 kez ısıtıp tüketirim.						
			Evet	Hayır	Bazen	Toplam
Görüşme yapılan kişi	anne	Sayı	11	70	12	93
		%	11,8%	75,3%	12,9%	100,0%
	baba	Sayı	14	49	19	82
		%	17,1%	59,8%	23,2%	100,0%
	yetişkin kız	Sayı	8	39	28	75
		%	10,7%	52,0%	37,3%	100,0%
	yetişkin erkek	Sayı	22	30	16	68
		%	32,4%	44,1%	23,5%	100,0%
	aile büyüğü	Sayı	7	17	8	32
		%	21,9%	53,1%	25,0%	100,0%
Toplam		Sayı	62	205	83	350
		%	17,7%	58,6%	23,7%	100,0%
			$X^2= 30,550$	$SD= 8$	$P= 0,000$	

4.3.1.21. Sıcak yiyeceklerin soğutulması için derin ve büyük kaplara boşaltılması davranışı

Sıcak yiyeceklerin soğutulması için derin ve büyük kaplara boşaltılmasıyla ilgili soruda, ankete katılan tüketicilerden %42,6'sı evet, %37,4'ü hayır, %20'si ise bazen yanıtını vermiştir. Bu sorudaki cevapların, ankete katılan tüketicilerin öğrenim durumuyla ve gelir düzeyiyle olan ilişkisi ise Çizelge 4.72 ve Çizelge 4.73'deki gibidir. Tüketicilerin öğrenim durumu ve gelir düzeyine bağlı olarak sıcak yiyeceklerin soğutulması için derin ve büyük kaplara boşaltılması davranışında gözlenen farklılıklar yapılan Ki-kare analizinde önemsiz bulunmuştur. ($P>0.05$). Özdemir (2009) pişmiş yiyecekleri derin ve büyük kaplarda soğutanların oranını 79,5 olarak bu araştırmadan daha yüksek oranda bulmuştur. Benzer olarak Sargın (2005) pişen yemekler nasıl soğutulmalıdır sorusuna,

beş yıldızlı otellerde çalışanların %42,4'ünün doğru %33,3'ünün yanlış, %24,2'sinin bilmiyorum şeklinde cevap verdikleri saptamıştır. Sıcak gıdalar fazla miktarlarla buzdolabında veya soğutucularda soğutulmamalıdır. Porsiyonların miktarı küçültülürse soğuma işleme daha hızlı olacaktır. Gıdalar hiçbir zaman oda sıcaklığında soğutulmamalıdır. Oda sıcaklığında soğutulursa bakteriler için uygun ortam sağlanır ve oda sıcaklığında soğutma bakterilerin hızla çoğalmasına sebep olur (Özay 2000).

Çizelge 4. 72. Sıcak yiyeceklerin soğutulması için derin ve büyük kaplara boşaltılması davranışıyla öğrenim durumu arasındaki ilişki

Sıcak yiyecekleri soğutmak için derin ve büyük kaplara boşaltırım.						
			Evete	Hayır	Bazen	Toplam
Öğrenim durumu	ilkokul	Sayı	26	17	19	62
		%	41,9%	27,4%	30,6%	100,0%
	ortaokul	Sayı	25	17	7	49
		%	51,0%	34,7%	14,3%	100,0%
	lise	Sayı	51	49	18	118
		%	43,2%	41,5%	15,3%	100,0%
	üniversite	Sayı	45	47	26	118
		%	38,1%	39,8%	22,0%	100,0%
	diğer	Sayı	2	1	0	3
		%	66,7%	33,3%	0,0%	100,0%
Toplam		Sayı	149	131	70	350
		%	42,6%	37,4%	20,0%	100,0%
			$X^2= 10,761$	$SD= 8$	$P= 0,216$	

Çizelge 4. 73. Sıcak yiyeceklerin soğutulması için derin ve büyük kaplara boşaltılması davranışıyla gelir düzeyi arasındaki ilişki

Sıcak yiyecekleri soğutmak için derin ve büyük kaplara boşaltırım.						
			Evete	Hayır	Bazen	Toplam
Ailenin gelir düzeyi	<1500	Sayı	22	17	10	49
		%	44,9%	34,7%	20,4%	100,0%
	1500-2000	Sayı	48	34	15	97
		%	49,5%	35,1%	15,5%	100,0%
	2000-2500	Sayı	28	23	17	68
		%	41,2%	33,8%	25,0%	100,0%
	2500-3000	Sayı	19	17	15	51
		%	37,3%	33,3%	29,4%	100,0%
	3000-4000	Sayı	20	21	7	48
		%	41,7%	43,8%	14,6%	100,0%
	>4000	Sayı	12	19	6	37
		%	32,4%	51,4%	16,2%	100,0%
Toplam		Sayı	149	131	70	350
		%	42,6%	37,4%	20,0%	100,0%
			$X^2= 10,641$	$SD= 10$	$P= 0,386$	

4.3.1.22. Mutfakta yemek hazırlarken önlük, bone ve eldiven kullanılması davranışı

Mutfakta yemek hazırlarken önlük, bone ve eldiven kullanılmayla ilgili soruda, ankete katılan tüketicilerden %33,1'i evet, %38'i hayır, %28,9'u ise bazen yanıtını vermiştir. Bu sorudaki cevapların, ankete katılan tüketicilerin öğrenim durumuyla ve gelir düzeyiyle olan ilişkisi ise Çizelge 4.74 ve Çizelge 4.75'deki gibidir. Tüketicilerin gelir düzeyine bağlı olarak mutfakta yemek hazırlarken önlük, bone ve eldiven kullanılması davranışında gözlenen farklılıklar yapılan Ki-kare analizinde önemsiz bulunurken ($P>0.05$), öğrenim durumuna bağlı olarak gözlenen farklılıklar önemli bulunmuştur ($P<0.05$). Endüstriyel mutfaklar haricinde gıda tüketicilerinin çoğunlukla mutfakta eldiven ve bone takmadıkları (Kabacık 2008, Bayram 2011), ancak çoğu zaman yemek hazırlama sırasında kadınların saçlarını örttüğü farklı araştırmalarda saptanmıştır (Talas 2006). Özdemir (2009) yiyecek hazırlarken önlük takanların oranını bu araştırmaya göre daha yüksek bir oranda (%58,6) bulmuştur. Askarian ve ark. (2004) eldiven, bone ve maske kullanmak besinlerde kontaminasyonu önler diyenlerin oranını %95,5 olarak diğer araştırmalardan çok daha yüksek oranda bulmuştur.

Çizelge 4. 74. Mutfakta yemek hazırlarken önlük, bone ve eldiven kullanılması davranışıyla gelir düzeyi arasındaki ilişki

Mutfakta yemek hazırlanırken önlük, bone ve eldiven kullanım.			Evet	Hayır	Bazen	Toplam
Ailenin gelir düzeyi	<1500	Sayı	20	16	13	49
		%	40,8%	32,7%	26,5%	100,0%
	1500-2000	Sayı	32	42	23	97
		%	33,0%	43,3%	23,7%	100,0%
	2000-2500	Sayı	22	23	23	68
		%	32,4%	33,8%	33,8%	100,0%
	2500-3000	Sayı	21	14	16	51
		%	41,2%	27,5%	31,4%	100,0%
	3000-4000	Sayı	11	22	15	48
		%	22,9%	45,8%	31,3%	100,0%
	>4000	Sayı	10	16	11	37
		%	27,0%	43,2%	29,7%	100,0%
Toplam		Sayı	116	133	101	350
		%	33,1%	38,0%	28,9%	100,0%
			$X^2= 6,523$	SD= 10	P= 0,483	

Çizelge 4. 75. Mutfakta yemek hazırlarken önlük, bone ve eldiven kullanılması davranışıyla öğrenim durumu arasındaki ilişki

Mutfakta yemek hazırlanırken önlük, bone ve eldiven kullanım.							
			Evet	Hayır	Bazen	Toplam	
Öğrenim durumu	ilkokul	Sayı	30	22	10	62	
		%	48,4%	35,5%	16,1%	100,0%	
	ortaokul	Sayı	20	22	7	49	
		%	40,8%	44,9%	14,3%	100,0%	
	lise	Sayı	41	44	33	118	
		%	34,7%	37,3%	28,0%	100,0%	
	üniversite	Sayı	25	42	51	118	
		%	21,2%	35,6%	43,2%	100,0%	
	diğer	Sayı	0	3	0	3	
		%	0,0%	100,0%	0,0%	100,0%	
	Toplam		Sayı	116	133	101	350
			%	33,1%	38,0%	28,9%	100,0%
			$\chi^2= 31,761$	SD= 8	P= 0,000		

4.3.1.23. Et için kullanılan tahtada sebze-meyve de kesilmesi davranışı

Et için kullanılan tahtada sebze-meyve de kesilmesiyle ilgili soruda, ankete katılan tüketicilerden %38,6'sı evet, %48,6'sı hayır, %12,9'u ise bazen yanıtını vermiştir. Bu sorudaki cevapların, ankete katılan tüketicilerin öğrenim durumu, gelir düzeyi ve ilçelerle olan ilişkisi ise Çizelge 4.76, 4.77, 4.78'deki gibidir. Tüketicilerin gelir düzeyine bağlı olarak et için kullanılan tahtada sebze-meyve de kesilmesi davranışında gözlenen farklılıklar yapılan Ki-kare analizinde önemsiz bulunurken ($P>0.05$), öğrenim durumu ve ilçelere bağlı olarak gözlenen farklılıklar önemli bulunmuştur ($P<0.05$). Bu araştırmaya göre daha yüksek bir oran olarak Talas (2006), kadınların %53,6'sının çiğ yiyecek için kullandıkları mutfak gerecini pişmiş yiyecek için de kullandıklarını belirtmiştir.

Çizelge 4. 76. Et için kullanılan tahtada sebze-meyve de kesilmesi davranışıyla öğrenim durumu arasındaki ilişki

Et için kullandığım tahtada sebze – meyve de keserim						
			Evet	Hayır	Bazen	Toplam
Öğrenim durumu	ilkokul	Sayı	26	33	3	62
		%	41,9%	53,2%	4,8%	100,0%
	ortaokul	Sayı	14	28	7	49
		%	28,6%	57,1%	14,3%	100,0%
	lise	Sayı	55	49	14	118
		%	46,6%	41,5%	11,9%	100,0%
	üniversite	Sayı	39	60	19	118
		%	33,1%	50,8%	16,1%	100,0%
	diğer	Sayı	1	0	2	3
		%	33,3%	0,0%	66,7%	100,0%
Toplam		Sayı	135	170	45	350
		%	38,6%	48,6%	12,9%	100,0%
			X ² = 19,181	SD= 8	P= 0,014	

Çizelge 4. 77. Et için kullanılan tahtada sebze-meyve de kesilmesi davranışıyla gelir düzeyi arasındaki ilişki

Et için kullandığım tahtada sebze – meyve de keserim						
			Evet	Hayır	Bazen	Toplam
Ailenin gelir düzeyi	<1500	Sayı	18	25	6	49
		%	36,7%	51,0%	12,2%	100,0%
	1500-2000	Sayı	44	42	11	97
		%	45,4%	43,3%	11,3%	100,0%
	2000-2500	Sayı	30	31	7	68
		%	44,1%	45,6%	10,3%	100,0%
	2500-3000	Sayı	17	27	7	51
		%	33,3%	52,9%	13,7%	100,0%
	3000-4000	Sayı	17	23	8	48
		%	35,4%	47,9%	16,7%	100,0%
	>4000	Sayı	9	22	6	37
		%	24,3%	59,5%	16,2%	100,0%
Toplam		Sayı	135	170	45	350
		%	38,6%	48,6%	12,9%	100,0%
			X ² = 7,458	SD= 10	P= 0,682	

Çizelge 4. 78. Et için kullanılan tahtada sebze-meyve de kesilmesi davranışıyla ilçeler arasındaki ilişki

Et için kullandığım tahtada sebze – meyve de keserim.						
			Evet	Hayır	Bazen	Toplam
İlçe	Nilüfer	Sayı	28	46	15	89
		%	31,5%	51,7%	16,9%	100,0%
	Osmangazi	Sayı	59	92	21	172
		%	34,3%	53,5%	12,2%	100,0%
	Yıldırım	Sayı	48	32	9	89
		%	53,9%	36,0%	10,1%	100,0%
Toplam		Sayı	135	170	45	350
		%	38,6%	48,6%	12,9%	100,0%
			X ² = 13,058	SD= 4	P= 0,011	

4.3.1.24. Hasta olunduğu zamanlarda yemek yapılması davranışı

Hasta olunduğu zamanlarda yemek yapılması ile ilgili soruda, ankete katılan tüketicilerden %37,4'ü evet, %37,7'si hayır, %24,9'u ise bazen yanıtını vermiştir. Bu sorudaki cevapların, ankete katılan tüketicilerin öğrenim durumu, gelir düzeyi, görüşme yapılan kişi ve cinsiyetle olan ilişkisi ise Çizelge 4.79, 4.80, 4.81, 4.82'deki gibidir. Tüketicilerin öğrenim durumu ve gelir düzeyine bağlı olarak hasta olunduğu zamanlarda yemek yapılması davranışında gözlenen farklılıklar yapılan Ki-kare analizinde önemsiz bulunurken ($P>0.05$), görüşme yapılan kişi ve cinsiyete bağlı olarak gözlenen farklılıklar önemli bulunmuştur ($P<0.05$). Hasta olunan zamanlarda kadınların %45'inin, erkeklerin ise %27'sinin yemek yaptıkları tespit edilmiştir. Ayrıca annelerin %46'si, babaların ise %28'i hasta olduklarında yemek yapmaktadır. Diğer yapılan araştırma sonuçlarında, hastalıkların bulaşması açısından sadece endüstriyel yemek üretimi yapılan işyerlerinde azami dikkatin gösterildiği saptanmıştır (Kabacık 2008, Şanlıer ve Hussein 2008, Bayram 2011).

Çizelge 4. 79. Hasta olunduğu zamanlarda yemek yapılması davranışıyla gelir düzeyi arasındaki ilişki

Hasta olduğum (grip, nezle, öksürük vb.) zamanlarda yemek yaparım						
		Evet	Hayır	Bazen	Toplam	
Ailenin gelir düzeyi	<1500	Sayı	20	20	9	49
		%	40,8%	40,8%	18,4%	100,0%
	1500-2000	Sayı	33	44	20	97
		%	34,0%	45,4%	20,6%	100,0%
	2000-2500	Sayı	25	27	16	68
		%	36,8%	39,7%	23,5%	100,0%
	2500-3000	Sayı	23	14	14	51
		%	45,1%	27,5%	27,5%	100,0%
	3000-4000	Sayı	21	14	13	48
		%	43,8%	29,2%	27,1%	100,0%
	>4000	Sayı	9	13	15	37
		%	24,3%	35,1%	40,5%	100,0%
Toplam		Sayı	131	132	87	350
		%	37,4%	37,7%	24,9%	100,0%
			$X^2= 13,065$	$SD= 10$	$P= 0,220$	

Çizelge 4. 80. Hasta olduğu zamanlarda yemek yapılması davranışıyla öğrenim durumu arasındaki ilişki

Hasta olduğum (grip, nezle, öksürük vb.) zamanlarda yemek yaparım			Evete	Hayır	Bazen	Toplam
Öğrenim durumu	ilkokul	Sayı	20	23	19	62
		%	32,3%	37,1%	30,6%	100,0%
	ortaokul	Sayı	14	21	14	49
		%	28,6%	42,9%	28,6%	100,0%
	lise	Sayı	51	49	18	118
		%	43,2%	41,5%	15,3%	100,0%
	üniversite	Sayı	46	38	34	118
		%	39,0%	32,2%	28,8%	100,0%
	diğer	Sayı	0	1	2	3
		%	0,0%	33,3%	66,7%	100,0%
Toplam		Sayı	131	132	87	350
		%	37,4%	37,7%	24,9%	100,0%
			X ² = 13,834	SD= 8	P= 0,086	

Çizelge 4. 81. Hasta olduğu zamanlarda yemek yapılması davranışıyla cinsiyet arasındaki ilişki

Hasta olduğum (grip, nezle, öksürük vb.) zamanlarda yemek yaparım.			Evete	Hayır	Bazen	Toplam
Cinsiyet	Kadın	Sayı	89	56	50	195
		%	45,6%	28,7%	25,6%	100,0%
	Erkek	Sayı	42	76	37	155
		%	27,1%	49,0%	23,9%	100,0%
Toplam		Sayı	131	132	87	350
		%	37,4%	37,7%	24,9%	100,0%
			X ² = 17,492	SD= 2	P= 0,000	

Çizelge 4. 82. Hasta olduğu zamanlarda yemek yapılması davranışıyla görüşme yapılan kişi arasındaki ilişki

Hasta olduğum (grip, nezle, öksürük vb.) zamanlarda yemek yaparım.			Evete	Hayır	Bazen	Toplam
Görüşme yapılan kişi	anne	Sayı	43	18	32	93
		%	46,2%	19,4%	34,4%	100,0%
	baba	Sayı	23	36	23	82
		%	28,0%	43,9%	28,0%	100,0%
	yetişkin kız	Sayı	35	25	15	75
		%	46,7%	33,3%	20,0%	100,0%
	yetişkin erkek	Sayı	16	41	11	68
		%	23,5%	60,3%	16,2%	100,0%
	aile büyüğü	Sayı	14	12	6	32
		%	43,8%	37,5%	18,8%	100,0%
Toplam		Sayı	131	132	87	350
		%	37,4%	37,7%	24,9%	100,0%
			X ² = 35,139	SD= 8	P= 0,000	

4.3.1.25. Yemek yaparken sigara içilmesi davranışı

Yemek yaparken sigara içilmesi ile ilgili soruda, ankete katılan tüketicilerden %10,9'u evet, %84,3'ü hayır, %4,9'u ise bazen yanıtını vermiştir. Bu sorudaki cevapların, ankete katılan tüketicilerin öğrenim durumu, gelir düzeyi, cinsiyet, ilçeler, görüşme yapılan kişiyle olan ilişkisi ise Çizelge 4.83, 4.84, 4.85, 4.86, 4.87'deki gibidir. Tüketicilerin öğrenim durumu, gelir düzeyi, cinsiyet, ilçeler ve görüşme yapılan kişiye bağlı olarak yemek yaparken sigara içilmesi davranışında gözlenen farklılıklar yapılan Ki-kare analizinde önemli bulunmuştur. ($P < 0.05$). Gelir düzeyi 1500 TL ve altında olanların en yüksek oranda (%18,4) yemek yaparken sigara içtikleri, gelir düzeyi 4000 TL üzeri olanların ise en düşük (%4,2) oranda yemek yaparken sigara içtikleri belirlenmiştir. Yemek yaparken sigara içenlerin oranı en yüksek olan ilçe Yıldırım (%18), en düşük olan ilçe ise Nilüfer'dir (%7,9). Ayrıca kadınların %6,2'si sürekli veya bazen yemek yaparken sigara içerken, erkeklerde bu oran %27,7'dir. Annelerde bu oran %5,4 iken, babalarda ise %32,9'dur. Bu araştırma sonucuna göre daha yüksek bir oran olarak Özdemir (2009) besin hazırlarken mutfakta sigara içenlerin oranını %23,9 olarak tespit etmiştir.

Çizelge 4. 83. Yemek yaparken sigara içilmesi davranışıyla öğrenim durumu arasındaki ilişki

Yemek yaparken sigara içirim.						
			Evet	Hayır	Bazen	Toplam
Öğrenim durumu	ilkokul	Sayı	8	53	1	62
		%	12,9%	85,5%	1,6%	100,0%
	ortaokul	Sayı	3	41	5	49
		%	6,1%	83,7%	10,2%	100,0%
	lise	Sayı	18	98	2	118
		%	15,3%	83,1%	1,7%	100,0%
	üniversite	Sayı	9	101	8	118
		%	7,6%	85,6%	6,8%	100,0%
	diğer	Sayı	0	2	1	3
		%	0,0%	66,7%	33,3%	100,0%
Toplam		Sayı	38	295	17	350
		%	10,9%	84,3%	4,9%	100,0%
			$X^2= 17,544$	$SD= 8$	$P= 0,025$	

Çizelge 4. 84. Yemek yaparken sigara içilmesi davranışıyla gelir düzeyi arasındaki ilişki

Yemek yaparken sigara içirim.							
			Evet	Hayır	Bazen	Toplam	
Ailenin gelir düzeyi	<1500	Sayı	9	37	3	49	
		%	18,4%	75,5%	6,1%	100,0%	
	1500-2000	Sayı	17	77	3	97	
		%	17,5%	79,4%	3,1%	100,0%	
	2000-2500	Sayı	3	63	2	68	
		%	4,4%	92,6%	2,9%	100,0%	
	2500-3000	Sayı	4	45	2	51	
		%	7,8%	88,2%	3,9%	100,0%	
	3000-4000	Sayı	2	44	2	48	
		%	4,2%	91,7%	4,2%	100,0%	
	>4000	Sayı	3	29	5	37	
		%	8,1%	78,4%	13,5%	100,0%	
	Toplam		Sayı	38	295	17	350
			%	10,9%	84,3%	4,9%	100,0%
			$X^2= 20,774$	SD= 10	P= 0,023		

Çizelge 4. 85. Yemek yaparken sigara içilmesi davranışıyla ilçeler arasındaki ilişki

Yemek yaparken sigara içirim.						
			Evet	Hayır	Bazen	Toplam
İlçe	Nilüfer	Sayı	7	75	7	89
		%	7,9%	84,3%	7,9%	100,0%
	Osmangazi	Sayı	15	153	4	172
		%	8,7%	89,0%	2,3%	100,0%
	Yıldırım	Sayı	16	67	6	89
		%	18,0%	75,3%	6,7%	100,0%
Toplam		Sayı	38	295	17	350
		%	10,9%	84,3%	4,9%	100,0%
			$X^2= 11,492$	SD= 4	P= 0,022	

Çizelge 4. 86. Yemek yaparken sigara içilmesi davranışıyla cinsiyet ilişkisi

Yemek yaparken sigara içirim.						
			Evet	Hayır	Bazen	Toplam
Cinsiyet	Kadın	Sayı	9	183	3	195
		%	4,6%	93,8%	1,5%	100,0%
	Erkek	Sayı	29	112	14	155
		%	18,7%	72,3%	9,0%	100,0%
Toplam		Sayı	38	295	17	350
		%	10,9%	84,3%	4,9%	100,0%
			$X^2=30,560$	SD= 2	P= 0,000	

Çizelge 4. 87. Yemek yaparken sigara içilmesi davranışıyla görüşme yapılan kişi arasındaki ilişki

			Yemek yaparken sigara içerim.				
			Evet	Hayır	Bazen	Toplam	
Görüşme yapılan kişi	anne	Sayı	3	88	2	93	
		%	3,2%	94,6%	2,2%	100,0%	
	baba	Sayı	17	55	10	82	
		%	20,7%	67,1%	12,2%	100,0%	
	yetişkin kız	Sayı	4	71	0	75	
		%	5,3%	94,7%	0,0%	100,0%	
	yetişkin erkek	Sayı	12	54	2	68	
		%	17,6%	79,4%	2,9%	100,0%	
	aile büyüğü	Sayı	2	27	3	32	
		%	6,3%	84,4%	9,4%	100,0%	
	Toplam		Sayı	38	295	17	350
			%	10,9%	84,3%	4,9%	100,0%
			$X^2= 39,181$	SD= 8	P= 0,000		

4.3.1.26. Sıcak yiyeceklerin soğumasını beklemeden buzdolabına koyulması davranışı

Sıcak yiyeceklerin soğumasını beklemeden buzdolabına koyulması ile ilgili soruda, ankete katılan tüketicilerden %7,1'i evet, %84,6'sı hayır, %8,3'ü ise bazen yanıtını vermiştir. Bu sorudaki cevapların, ankete katılan tüketicilerin öğrenim durumu, gelir düzeyi ve yaş ile olan ilişkisi ise Çizelge 4.88, 4.89, 4.90'daki gibidir. Tüketicilerin öğrenim durumu ve gelir düzeyine bağlı olarak sıcak yiyeceklerin soğumasını beklemeden buzdolabına koyulması davranışında gözlenen farklılıklar yapılan Ki-kare analizinde önemsiz bulunurken ($P>0.05$), yaşa bağlı olarak gözlenen farklılıklar önemli bulunmuştur ($P<0.05$). Benzer olarak Çalış (2005), kadınların hemen hemen tamamının pişmiş yemekleri soğumasını bekledikten sonra buzdolabına koyarak sakladıklarını belirtmiştir (ilçe %90,0 köyler %96,4).

Çizelge 4. 88. Sıcak yiyeceklerin soğumasını beklemeden buzdolabına koyulması davranışıyla gelir düzeyi arasındaki ilişki

Sıcak yiyecekleri soğumasını beklemeden buzdolabına koyarım.						
			Evete	Hayır	Bazen	Toplam
Ailenin gelir düzeyi	<1500	Sayı	5	42	2	49
		%	10,2%	85,7%	4,1%	100,0%
	1500-2000	Sayı	9	73	15	97
		%	9,3%	75,3%	15,5%	100,0%
	2000-2500	Sayı	3	58	7	68
		%	4,4%	85,3%	10,3%	100,0%
	2500-3000	Sayı	4	45	2	51
		%	7,8%	88,2%	3,9%	100,0%
	3000-4000	Sayı	1	46	1	48
		%	2,1%	95,8%	2,1%	100,0%
	>4000	Sayı	3	32	2	37
		%	8,1%	86,5%	5,4%	100,0%
Toplam		Sayı	25	296	29	350
		%	7,1%	84,6%	8,3%	100,0%
			X ² = 16,779	SD= 10	P= 0,079	

Çizelge 4. 89. Sıcak yiyeceklerin soğumasını beklemeden buzdolabına koyulması davranışıyla öğrenim durumu arasındaki ilişki

Sıcak yiyecekleri soğumasını beklemeden buzdolabına koyarım.						
			Evete	Hayır	Bazen	Toplam
Öğrenim durumu	ilkokul	Sayı	3	56	3	62
		%	4,8%	90,3%	4,8%	100,0%
	ortaokul	Sayı	6	38	5	49
		%	12,2%	77,6%	10,2%	100,0%
	lise	Sayı	8	99	11	118
		%	6,8%	83,9%	9,3%	100,0%
	üniversite	Sayı	8	100	10	118
		%	6,8%	84,7%	8,5%	100,0%
	diğer	Sayı	0	3	0	3
		%	0,0%	100,0%	0,0%	100,0%
Toplam		Sayı	25	296	29	350
		%	7,1%	84,6%	8,3%	100,0%
			X ² = 4,637	SD= 8	P= 0,796	

Çizelge 4. 90. Sıcak yiyeceklerin soğumasını beklemeden buzdolabına koyulması davranışıyla yaş arasındaki ilişki

Sıcak yiyecekleri soğumasını beklemeden buzdolabına koyarım.						
			Evete	Hayır	Bazen	Toplam
Yaş	<21	Sayı	7	25	2	34
		%	20,6%	73,5%	5,9%	100,0%
	21-31	Sayı	7	91	16	114
		%	6,1%	79,8%	14,0%	100,0%
	31-40	Sayı	4	78	8	90
		%	4,4%	86,7%	8,9%	100,0%
	41-50	Sayı	2	73	1	76
		%	2,6%	96,1%	1,3%	100,0%
	51-60	Sayı	4	18	1	23
		%	17,4%	78,3%	4,3%	100,0%
	>60	Sayı	1	11	1	13
		%	7,7%	84,6%	7,7%	100,0%
Toplam		Sayı	25	296	29	350
		%	7,1%	84,6%	8,3%	100,0%
			X ² = 27,086	SD= 10	P= 0,003	

4.3.1.27. GDO içermeyen gıdaların alınmasına dikkat edilmesi davranışı

GDO içermeyen gıdaların alınmasına dikkat edilmesi ile ilgili soruda, ankete katılan tüketicilerden %67,4'ü evet, %16,6'sı hayır, %16'sı ise bazen yanıtını vermiştir. Bu sorudaki cevapların, ankete katılan tüketicilerin öğrenim durumuyla ve gelir düzeyiyle olan ilişkisi ise Çizelge 4.91 ve Çizelge 4.92'deki gibidir. Tüketicilerin öğrenim durumu ve gelir düzeyine bağlı olarak GDO içermeyen gıdaların alınmasına dikkat edilmesi davranışında gözlenen farklılıklar yapılan Ki-kare analizinde önemsiz bulunmuştur. ($P>0.05$). Benzer olarak Bekar (2013) yaptığı araştırmasında, tüketicilerin çoğunluğunun (%66,2) GDO'lu gıdalar ile ilgili çok endişelendiklerini belirtmiştir.

Çizelge 4. 91. GDO içermeyen gıdaların alınmasına dikkat edilmesi davranışıyla öğrenim durumu arasındaki ilişki

GDO (genetiği değiştirilmiş organizma) içermeyen gıdaları almaya dikkat ederim.			Evet	Hayır	Bazen	Toplam
Öğrenim durumu	ilkokul	Sayı	40	12	10	62
		%	64,5%	19,4%	16,1%	100,0%
	ortaokul	Sayı	29	14	6	49
		%	59,2%	28,6%	12,2%	100,0%
	lise	Sayı	78	19	21	118
		%	66,1%	16,1%	17,8%	100,0%
	üniversite	Sayı	86	13	19	118
		%	72,9%	11,0%	16,1%	100,0%
	diğer	Sayı	3	0	0	3
		%	100,0%	0,0%	0,0%	100,0%
Toplam		Sayı	236	58	56	350
		%	67,4%	16,6%	16,0%	100,0%
			$X^2= 10,004$	$SD= 8$	$P= 0,265$	

Çizelge 4. 92. GDO içermeyen gıdaların alınmasına dikkat edilmesi davranışıyla gelir düzeyi arasındaki ilişki

GDO (genetiği değiştirilmiş organizma) içermeyen gıdaları almaya dikkat ederim.			Evet	Hayır	Bazen	Toplam	
Ailenin gelir düzeyi	<1500	Sayı	27	12	10	49	
		%	55,1%	24,5%	20,4%	100,0%	
	1500-2000	Sayı	60	17	20	97	
		%	61,9%	17,5%	20,6%	100,0%	
	2000-2500	Sayı	50	8	10	68	
		%	73,5%	11,8%	14,7%	100,0%	
	2500-3000	Sayı	37	5	9	51	
		%	72,5%	9,8%	17,6%	100,0%	
	3000-4000	Sayı	34	10	4	48	
		%	70,8%	20,8%	8,3%	100,0%	
	>4000	Sayı	28	6	3	37	
		%	75,7%	16,2%	8,1%	100,0%	
	Toplam		Sayı	236	58	56	350
			%	67,4%	16,6%	16,0%	100,0%
			$X^2= 12,624$	$SD= 10$	$P= 0,245$		

4.3.2. Gıda güvenliği ile ilgili tutumlar

Ankete katılan tüketicilerinin gıda güvenliği ile ilgili tutumlarını ölçmek amacıyla 24 yöneltilmiştir. Tüketici tutumları ile ilgili 16 soruya verilen cevap istatistikî anlamada önemli oranda beklenen ve doğru bilgilere dayanmıştır.

4.3.2.1. Gıda ürünlerinde katkı maddesi kullanılması önemlidir tutumu

Gıda ürünlerinde katkı maddesi kullanılması önemlidir tutumu ile ilgili soruda, ankete katılan tüketicilerden %19,7'si katılıyorum, %72,9'u katılmıyorum, %7,4'ü ise kararsızım yanıtını vermiştir. Bu sorudaki cevapların, ankete katılan tüketicilerin öğrenim durumuyla ve gelir düzeyiyle olan ilişkisi ise Çizelge 4.93 ve Çizelge 4.94'deki gibidir. Tüketicilerin öğrenim durumu ve gelir düzeyine bağlı olarak gıda ürünlerinde katkı maddesi kullanılması önemlidir tutumunda gözlenen farklılıklar yapılan Ki-kare analizinde önemsiz bulunmuştur. ($P>0.05$). Gıda katkı maddeleri, gıdaların teknolojik özelliklerini iyileştirmek ve onları bozulmaya karşı korumak için kullanılan maddeler olup, katkı maddelerinin gıdalarda kullanımına ve insan tüketimine uygun olup olmadığı ve güvenli kullanım miktarları Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Dairesi (FAO) ve Dünya Sağlık Örgütü (WHO) Ortak Uzmanlar Komitesi (JECFA- The Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives), Avrupa Gıda Güvenliği Otoritesi (EFSA-European Food Safety Authority) ve Amerika Birleşik Devletleri Gıda ve İlaç Dairesi (U.S. FDA-Food and Agriculture Organisation) tarafından uzun yıllar devam eden toksikolojik çalışmaların sonuçları değerlendirilerek belirlenmekte ve yasal standartlar bunlara göre oluşturulmaktadır (Anonim 2017a, Anonim 2017b, Anonim 2017c). Ülkemizde bu konu ile ilgili mevzuat Avrupa Birliği ile uyumlu olarak Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı tarafından oluşturulmuş olup, gıda katkı maddelerinin kullanımını Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliği ile düzenlenmiştir. Bu yönetmeliğin amacı, tüketici ve insan sağlığının korunmasını, tüketici haklarını, gıda satışında adaletin sağlanmasını ve uygun durumlarda çevrenin korunmasını sağlamaktır (Anonim 2017d). Onurlubaş (2011) yaptığı araştırma sonucunda, gıda katkı maddelerinden yasal düzenlemelerle kullanımına izin verilenler de dahil olmak üzere tamamının zararlı olduğu algısının oluştuğu, bu maddelerin güvenilirliği, kullanım gerekçeleri ve ilgili yasal mevzuatın tüketiciler tarafından yeterince anlaşılamadığını belirtmiştir. Ayrıca diğer yapılan çalışmalarda Topuzoğlu ve ark. (2007) gıda ürünlerinde katkı maddesi kullanılmaması önemlidir diyenlerin oranını %77,2 olarak

bulurken, Özdemir (2009) gıda ürünlerinde katkı maddesi kullanılması önemlidir diyenlerin oranını %64,1 olarak tespit etmiştir.

Çizelge 4. 93. Gıda ürünlerinde katkı maddesi kullanılması önemlidir tutumuyla gelir düzeyi arasındaki ilişki

Gıda ürünlerinde katkı maddesi (renk verici, kıvam artırıcı vb.) kullanılması önemlidir.						
			Katılıyorum	Katılmıyorum	Kararsızım	Toplam
Ailenin gelir düzeyi	<1500	Sayı	12	35	2	49
		%	24,5%	71,4%	4,1%	100,0%
	1500-2000	Sayı	22	64	11	97
		%	22,7%	66,0%	11,3%	100,0%
	2000-2500	Sayı	16	50	2	68
		%	23,5%	73,5%	2,9%	100,0%
	2500-3000	Sayı	8	39	4	51
		%	15,7%	76,5%	7,8%	100,0%
	3000-4000	Sayı	5	39	4	48
		%	10,4%	81,3%	8,3%	100,0%
	>4000	Sayı	6	28	3	37
		%	16,2%	75,7%	8,1%	100,0%
Toplam		Sayı	69	255	26	350
		%	19,7%	72,9%	7,4%	100,0%
			X ² = 10,167	SD= 10	P= 0,426	

Çizelge 4. 94. Gıda ürünlerinde katkı maddesi kullanılması önemlidir tutumuyla öğrenim durumu arasındaki ilişki

Gıda ürünlerinde katkı maddesi (renk verici, kıvam artırıcı vb.) kullanılması önemlidir.						
			Katılıyorum	Katılmıyorum	Kararsızım	Toplam
Öğrenim durumu	ilkokul	Sayı	16	38	8	62
		%	25,8%	61,3%	12,9%	100,0%
	ortaokul	Sayı	9	37	3	49
		%	18,4%	75,5%	6,1%	100,0%
	lise	Sayı	24	87	7	118
		%	20,3%	73,7%	5,9%	100,0%
	üniversite	Sayı	19	91	8	118
		%	16,1%	77,1%	6,8%	100,0%
	diğer	Sayı	1	2	0	3
		%	33,3%	66,7%	0,0%	100,0%
Toplam		Sayı	69	255	26	350
		%	19,7%	72,9%	7,4%	100,0%
			X ² = 7,067	SD= 8	P= 0,529	

4.3.2.2. Markalı ürünler her zaman güvenlidir tutumu

Markalı ürünler her zaman güvenlidir tutumu ile ilgili soruda, ankete katılan tüketicilerden %27,7'si katılıyorum, %44,9'u katılmıyorum, %24,4'ü ise kararsızım yanıtını vermiştir. Bu sorudaki cevapların, ankete katılan tüketicilerin öğrenim durumu, gelir düzeyi ve yaşıyla olan ilişkisi ise Çizelge 4.95, 4.96, 4.97'deki gibidir. Tüketicilerin öğrenim durumu ve gelir düzeyine bağlı olarak markalı ürünler her zaman güvenlidir tutumunda gözlenen farklılıklar yapılan Ki-kare analizinde önemsiz

bulunurken ($P>0.05$), yaşa bağlı olarak gözlenen farklılıklar önemli bulunmuştur ($P<0.05$).

Çizelge 4. 95. Markalı ürünler her zaman güvenlidir tutumuyla öğrenim durumu arasındaki ilişki

Markalı ürünler her zaman güvenlidir.						
			Katılıyorum	Katılmıyorum	Kararsızım	Toplam
Öğrenim durumu	ilkokul	Sayı	21	24	17	62
		%	33,9%	38,7%	27,4%	100,0%
	ortaokul	Sayı	13	22	14	49
		%	26,5%	44,9%	28,6%	100,0%
	lise	Sayı	30	48	40	118
		%	25,4%	40,7%	33,9%	100,0%
	üniversite	Sayı	32	62	24	118
		%	27,1%	52,5%	20,3%	100,0%
	diğer	Sayı	1	1	1	3
		%	33,3%	33,3%	33,3%	100,0%
Toplam		Sayı	97	157	96	350
		%	27,7%	44,9%	27,4%	100,0%
			$X^2= 7,794$	$SD= 8$	$P= 0,454$	

Çizelge 4. 96. Markalı ürünler her zaman güvenlidir tutumuyla gelir düzeyi arasındaki ilişki

Markalı ürünler her zaman güvenlidir.							
			Katılıyorum	Katılmıyorum	Kararsızım	Toplam	
Ailenin gelir düzeyi	<1500	Sayı	21	15	13	49	
		%	42,9%	30,6%	26,5%	100,0%	
	1500-2000	Sayı	23	46	28	97	
		%	23,7%	47,4%	28,9%	100,0%	
	2000-2500	Sayı	19	34	15	68	
		%	27,9%	50,0%	22,1%	100,0%	
	2500-3000	Sayı	12	21	18	51	
		%	23,5%	41,2%	35,3%	100,0%	
	3000-4000	Sayı	10	24	14	48	
		%	20,8%	50,0%	29,2%	100,0%	
	>4000	Sayı	12	17	8	37	
		%	32,4%	45,9%	21,6%	100,0%	
	Toplam		Sayı	97	157	96	350
			%	27,7%	44,9%	27,4%	100,0%
			$X^2= 11,723$	$SD= 10$	$P= 0,304$		

Çizelge 4. 97. Markalı ürünler her zaman güvenlidir tutumuyla yaş arasındaki ilişki

Markalı ürünler her zaman güvenlidir.						
			Katılıyorum	Katılmıyorum	Kararsızım	Toplam
Yaş	<21	Sayı	7	16	11	34
		%	20,6%	47,1%	32,4%	100,0%
21-31	Sayı	30	61	23	114	
		%	26,3%	53,5%	20,2%	100,0%
31-40	Sayı	21	40	29	90	
		%	23,3%	44,4%	32,2%	100,0%
41-50	Sayı	24	34	18	76	
		%	31,6%	44,7%	23,7%	100,0%
51-60	Sayı	11	4	8	23	
		%	47,8%	17,4%	34,8%	100,0%
>60	Sayı	4	2	7	13	
		%	30,8%	15,4%	53,8%	100,0%
Toplam		Sayı	97	157	96	350
		%	27,7%	44,9%	27,4%	100,0%
			X ² = 20,856	SD= 10	P= 0,022	

4.3.2.3. Yiyecek maddelerinin satıldığı yerin koşulları çok önemlidir tutumu

Yiyecek maddelerinin satıldığı yerin koşulları çok önemlidir tutumu ile ilgili soruda, ankete katılan tüketicilerden %94,6'si katılıyorum, %4,0'u katılmıyorum, %1,4'ü ise kararsızım yanıtını vermiştir. Bu sorudaki cevapların, ankete katılan tüketicilerin öğrenim durumu, gelir düzeyi ve cinsiyet ile olan ilişkisi ise Çizelge 4.98, 4.99, 4.100'deki gibidir. Tüketicilerin öğrenim durumu ve gelir düzeyine bağlı olarak yiyecek maddelerinin satıldığı yerin koşulları çok önemlidir tutumunda gözlenen farklılıklar yapılan Ki-kare analizinde önemsiz bulunurken ($P>0.05$), ankete katılan tüketicilerin cinsiyetlerine bağlı olarak gözlenen farklılıklar önemli bulunmuştur ($P<0.05$). Kadınlar %97 oranında erkekler ise %91 oranında hijyen koşullarına önem vermektedir. Benzer olarak Talas (2006) kadınların %96,4'nün "Yiyecek maddelerinin satıldığı yerin koşulları çok önemlidir" ifadesine katıldıklarını belirtmiştir. Topuzoğlu ve ark. (2007) gıda maddelerinin üretildiği yerlerin hijyenine, temizliğine önem verenlerin oranı %84,4 olarak bulurken, Özdemir (2009) bu oranı %92,0 olarak, Kılıç (2008) ise bu oranı %82,1 olarak bulmuştur.

Çizelge 4. 98. Yiyecek maddelerinin satıldığı yerin koşulları çok önemlidir tutumuyla gelir düzeyi arasındaki ilişki

Yiyecek maddelerinin satıldığı yerin koşulları (temizlik, hijyen, rutubet vb.) çok önemlidir						
			Katılıyorum	Katılmıyorum	Kararsızım	Toplam
Ailenin gelir düzeyi	<1500	Sayı	45	4	0	49
		%	91,8%	8,2%	0,0%	100,0%
	1500-2000	Sayı	89	4	4	97
		%	91,8%	4,1%	4,1%	100,0%
	2000-2500	Sayı	67	1	0	68
		%	98,5%	1,5%	0,0%	100,0%
	2500-3000	Sayı	49	1	1	51
		%	96,1%	2,0%	2,0%	100,0%
	3000-4000	Sayı	46	2	0	48
		%	95,8%	4,2%	0,0%	100,0%
	>4000	Sayı	35	2	0	37
		%	94,6%	5,4%	0,0%	100,0%
Toplam		Sayı	331	14	5	350
		%	94,6%	4,0%	1,4%	100,0%
			$X^2= 12,103$	SD= 10	P= 0,278	

Çizelge 4. 99. Yiyecek maddelerinin satıldığı yerin koşulları çok önemlidir tutumuyla öğrenim durumu arasındaki ilişki

Yiyecek maddelerinin satıldığı yerin koşulları (temizlik, hijyen, rutubet vb.) çok önemlidir						
			Katılıyorum	Katılmıyorum	Kararsızım	Toplam
Öğrenim durumu	ilkokul	Sayı	55	5	2	62
		%	88,7%	8,1%	3,2%	100,0%
	ortaokul	Sayı	45	4	0	49
		%	91,8%	8,2%	0,0%	100,0%
	lise	Sayı	114	2	2	118
		%	96,6%	1,7%	1,7%	100,0%
	üniversite	Sayı	114	3	1	118
		%	96,6%	2,5%	,8%	100,0%
	diğer	Sayı	3	0	0	3
		%	100,0%	0,0%	0,0%	100,0%
Toplam		Sayı	331	14	5	350
		%	94,6%	4,0%	1,4%	100,0%
			$X^2= 9,857$	SD= 8	P= 0,275	

Çizelge 4. 100. Yiyecek maddelerinin satıldığı yerin koşulları çok önemlidir tutumuyla cinsiyet arasındaki ilişki

Yiyecek maddelerinin satıldığı yerin koşulları (temizlik, hijyen, rutubet vb.) çok önemlidir.						
			Katılıyorum	Katılmıyorum	Kararsızım	Toplam
Cinsiyet	Kadın	Sayı	190	3	2	195
		%	97,4%	1,5%	1,0%	100,0%
	Erkek	Sayı	141	11	3	155
		%	91,0%	7,1%	1,9%	100,0%
Toplam		Sayı	331	14	5	350
		%	94,6%	4,0%	1,4%	100,0%
			$X^2= 7,552$	SD= 2	P= 0,023	

4.3.2.4. Büyük market ve alışveriş merkezlerinde satılan gıda ürünleri güvenlidir tutumu

Büyük market ve alışveriş merkezlerinde satılan gıda ürünleri güvenlidir tutumu ile ilgili soruda, ankete katılan tüketicilerden %30'u katılıyorum, %27,4'ü katılmıyorum, %42,6'sı ise kararsızım yanıtını vermiştir. Bu sorudaki cevapların, ankete katılan tüketicilerin öğrenim durumu, gelir düzeyi ve cinsiyetleriyle olan ilişkisi ise Çizelge 4.101, 4.102, 4.103'deki gibidir. Tüketicilerin öğrenim durumu ve gelir düzeyine bağlı olarak büyük market ve alışveriş merkezlerinde satılan gıda ürünleri güvenlidir tutumunda gözlenen farklılıklar yapılan Ki-kare analizinde önemsiz bulunurken ($P>0.05$), ankete katılan tüketicilerin cinsiyetlerine bağlı olarak gözlenen farklılıklar önemli bulunmuştur ($P<0.05$). Benzer olarak Dölekoğlu (2002), Adana kentsel alanında yapmış olduğu araştırmada, tüketicilerin kırmızı et ve taze meyve-sebzeyi süpermarketlerden almayı tercih etmediklerini saptamıştır.

Çizelge 4. 101. Büyük market ve alışveriş merkezlerinde satılan gıda ürünleri güvenlidir tutumuyla öğrenim durumu arasındaki ilişki

Büyük market ve alışveriş merkezlerinde satılan gıda ürünleri güvenlidir.						
			Katılıyorum	Katılmıyorum	Kararsızım	Toplam
Öğrenim durumu	ilkokul	Sayı	21	14	27	62
		%	33,9%	22,6%	43,5%	100,0%
	ortaokul	Sayı	16	14	19	49
		%	32,7%	28,6%	38,8%	100,0%
	lise	Sayı	37	32	49	118
		%	31,4%	27,1%	41,5%	100,0%
	üniversite	Sayı	30	36	52	118
		%	25,4%	30,5%	44,1%	100,0%
	diğer	Sayı	1	0	2	3
		%	33,3%	0,0%	66,7%	100,0%
Toplam		Sayı	105	96	149	350
		%	30,0%	27,4%	42,6%	100,0%
			$X^2= 3,803$	$SD= 8$	$P= 0,874$	

Çizelge 4. 102. Büyük market ve alışveriş merkezlerinde satılan gıda ürünleri güvenlidir tutumuyla gelir düzeyi arasındaki ilişki

Büyük market ve alışveriş merkezlerinde satılan gıda ürünleri güvenlidir.			Katılıyorum	Katılmıyorum	Kararsızım	Toplam
Ailenin gelir düzeyi	<1500	Sayı	20	11	18	49
		%	40,8%	22,4%	36,7%	100,0%
	1500-2000	Sayı	33	21	43	97
		%	34,0%	21,6%	44,3%	100,0%
	2000-2500	Sayı	17	16	35	68
		%	25,0%	23,5%	51,5%	100,0%
	2500-3000	Sayı	11	19	21	51
		%	21,6%	37,3%	41,2%	100,0%
	3000-4000	Sayı	10	19	19	48
		%	20,8%	39,6%	39,6%	100,0%
	>4000	Sayı	14	10	13	37
		%	37,8%	27,0%	35,1%	100,0%
Toplam		Sayı	105	96	149	350
		%	30,0%	27,4%	42,6%	100,0%
			$X^2= 15,027$	$SD= 10$	$P= 0,131$	

Çizelge 4. 103. Büyük market ve alışveriş merkezlerinde satılan gıda ürünleri güvenlidir tutumuyla cinsiyet arasındaki ilişki

Büyük market ve alışveriş merkezlerinde satılan gıda ürünleri güvenlidir.			Katılıyorum	Katılmıyorum	Kararsızım	Toplam
Cinsiyet	Kadın	Sayı	52	64	79	195
		%	26,7%	32,8%	40,5%	100,0%
	Erkek	Sayı	53	32	70	155
		%	34,2%	20,6%	45,2%	100,0%
Toplam		Sayı	105	96	149	350
		%	30,0%	27,4%	42,6%	100,0%
			$X^2= 6,736$	$SD= 2$	$P= 0,034$	

4.3.2.5. Tavuklar son derece sağlıksız doğal olmayan ortamlarda yetiştirilir, hormon kullanılır tutumu

Tavuklar son derece sağlıksız doğal olmayan ortamlarda yetiştirilir, hormon kullanılır tutumu ile ilgili soruda, ankete katılan tüketicilerden %45,1'i katılıyorum, %22'si katılmıyorum, %32,9'u ise kararsızım yanıtını vermiştir. Bu sorudaki cevapların, ankete katılan tüketicilerin öğrenim durumuyla ve gelir düzeyiyle olan ilişkisi ise Çizelge 4.104 ve Çizelge 4.105'deki gibidir. Tüketicilerin öğrenim durumu ve gelir düzeyine bağlı olarak tavuklar son derece sağlıksız doğal olmayan ortamlarda yetiştirilir, hormon kullanılır tutumunda gözlenen farklılıklar yapılan Ki-kare analizinde önemsiz bulunmuştur. ($P>0.05$). Benzer olarak Bekar (2013) tüketicilerin et, süt ve kümes hayvanlarındaki hormon ve antibiyotik kalıntılarında, çoğunlukla veya çok endişelenenlerin oranını %71,7 olarak tespit etmiştir.

Çizelge 4. 104. Tavuklar son derece sağlıklı doğal olmayan ortamlarda yetiştirilir, hormon kullanılır tutumuyla öğrenim durumu arasındaki ilişki

Tavuklar son derece sağlıklı doğal olmayan ortamlarda yetiştirilir, hormon kullanılır.						
			Katılıyorum	Katılmıyorum	Kararsızım	Toplam
Öğrenim durumu	ilkokul	Sayı	27	16	19	62
		%	43,5%	25,8%	30,6%	100,0%
	ortaokul	Sayı	23	12	14	49
		%	46,9%	24,5%	28,6%	100,0%
	lise	Sayı	50	25	43	118
		%	42,4%	21,2%	36,4%	100,0%
	üniversite	Sayı	57	23	38	118
		%	48,3%	19,5%	32,2%	100,0%
	diğer	Sayı	1	1	1	3
		%	33,3%	33,3%	33,3%	100,0%
Toplam		Sayı	158	77	115	350
		%	45,1%	22,0%	32,9%	100,0%
			X ² = 2,562	SD= 8	P= 0,959	

Çizelge 4. 105. Tavuklar son derece sağlıklı doğal olmayan ortamlarda yetiştirilir, hormon kullanılır tutumuyla gelir düzeyi arasındaki ilişki

Tavuklar son derece sağlıklı doğal olmayan ortamlarda yetiştirilir, hormon kullanılır.							
			Katılıyorum	Katılmıyorum	Kararsızım	Toplam	
Ailenin gelir düzeyi	<1500	Sayı	21	13	15	49	
		%	42,9%	26,5%	30,6%	100,0%	
	1500-2000	Sayı	44	25	28	97	
		%	45,4%	25,8%	28,9%	100,0%	
	2000-2500	Sayı	32	9	27	68	
		%	47,1%	13,2%	39,7%	100,0%	
	2500-3000	Sayı	26	12	13	51	
		%	51,0%	23,5%	25,5%	100,0%	
	3000-4000	Sayı	19	10	19	48	
		%	39,6%	20,8%	39,6%	100,0%	
	>4000	Sayı	16	8	13	37	
		%	43,2%	21,6%	35,1%	100,0%	
	Toplam		Sayı	158	77	115	350
			%	45,1%	22,0%	32,9%	100,0%
			X ² = 7,480	SD= 10	P= 0,680		

4.3.2.6. Kendi yaptığımız yoğurtlar dışarıda satılan kapalı yoğurtlardan daha sağlıklıdır tutumu

Kendi yaptığımız yoğurtlar dışarıda satılan kapalı yoğurtlardan daha sağlıklıdır tutumu ile ilgili soruda, ankete katılan tüketicilerden %71,7'si katılıyorum, %16,9'u katılmıyorum, %11,4'ü ise kararsızım yanıtını vermiştir. Bu sorudaki cevapların, ankete katılan tüketicilerin öğrenim durumu, gelir düzeyi, ilçeler ve yaşıyla olan ilişkisi ise Çizelge 4.106, 4.107, 4.108, 4.109'daki gibidir. Tüketicilerin öğrenim durumu ve gelir düzeyine bağlı olarak kendi yaptığımız yoğurtlar dışarıda satılan kapalı yoğurtlardan daha sağlıklıdır tutumunda gözlenen farklılıklar yapılan Ki-kare analizinde önemsiz

bulunurken ($P>0.05$), yaş ve ilçelere bağlı olarak gözlenen farklılıklar önemli bulunmuştur ($P<0.05$). Bu tutuma en çok katılan ilçe %77 ile Yıldırım ilçesi, en az katılan ilçe ise %66 ile Nilüfer ilçesidir.

Çizelge 4. 106. Kendi yaptığımız yoğurtlar dışarıda satılan kapalı yoğurtlardan daha sağlıklıdır tutumuyla öğrenim durumu arasındaki ilişki

Kendi yaptığımız yoğurtlar dışarıda satılan kapalı yoğurtlardan daha sağlıklıdır.			Katılıyorum	Katılmıyorum	Kararsızım	Toplam
Öğrenim durumu	ilkokul	Sayı	41	10	11	62
		%	66,1%	16,1%	17,7%	100,0%
	ortaokul	Sayı	35	10	4	49
		%	71,4%	20,4%	8,2%	100,0%
	lise	Sayı	90	12	16	118
		%	76,3%	10,2%	13,6%	100,0%
	üniversite	Sayı	84	25	9	118
		%	71,2%	21,2%	7,6%	100,0%
	diğer	Sayı	1	2	0	3
		%	33,3%	66,7%	0,0%	100,0%
Toplam		Sayı	251	59	40	350
		%	71,7%	16,9%	11,4%	100,0%
			$X^2= 15,400$	SD= 8	P= 0,052	

Çizelge 4. 107. Kendi yaptığımız yoğurtlar dışarıda satılan kapalı yoğurtlardan daha sağlıklıdır tutumuyla gelir düzeyi arasındaki ilişki

Kendi yaptığımız yoğurtlar dışarıda satılan kapalı yoğurtlardan daha sağlıklıdır.			Katılıyorum	Katılmıyorum	Kararsızım	Toplam	
Ailenin gelir düzeyi	<1500	Sayı	35	10	4	49	
		%	71,4%	20,4%	8,2%	100,0%	
	1500-2000	Sayı	72	15	10	97	
		%	74,2%	15,5%	10,3%	100,0%	
	2000-2500	Sayı	46	11	11	68	
		%	67,6%	16,2%	16,2%	100,0%	
	2500-3000	Sayı	37	8	6	51	
		%	72,5%	15,7%	11,8%	100,0%	
	3000-4000	Sayı	39	6	3	48	
		%	81,3%	12,5%	6,3%	100,0%	
	>4000	Sayı	22	9	6	37	
		%	59,5%	24,3%	16,2%	100,0%	
	Toplam		Sayı	251	59	40	350
			%	71,7%	16,9%	11,4%	100,0%
			$X^2= 7,712$	SD= 10	P= 0,657		

Çizelge 4. 108. Kendi yaptığımız yoğurtlar dışarıda satılan kapalı yoğurtlardan daha sağlıklıdır tutumuyla ilçeler arasındaki ilişki

Kendi yaptığımız yoğurtlar dışarıda satılan kapalı yoğurtlardan daha sağlıklıdır.						
			Katılıyorum	Katılmıyorum	Kararsızım	Toplam
İlçe	Nilüfer	Sayı	59	24	6	89
		%	66,3%	27,0%	6,7%	100,0%
	Osmangazi	Sayı	123	28	21	172
		%	71,5%	16,3%	12,2%	100,0%
	Yıldırım	Sayı	69	7	13	89
		%	77,5%	7,9%	14,6%	100,0%
Toplam		Sayı	251	59	40	350
		%	71,7%	16,9%	11,4%	100,0%
			X ² = 13,073	SD= 4	P= 0,011	

Çizelge 4. 109. Kendi yaptığımız yoğurtlar dışarıda satılan kapalı yoğurtlardan daha sağlıklıdır tutumuyla yaş arasındaki ilişki

Kendi yaptığımız yoğurtlar dışarıda satılan kapalı yoğurtlardan daha sağlıklıdır.							
			Katılıyorum	Katılmıyorum	Kararsızım	Toplam	
Yaş	<21	Sayı	29	3	2	34	
		%	85,3%	8,8%	5,9%	100,0%	
	21-31	Sayı	81	23	10	114	
		%	71,1%	20,2%	8,8%	100,0%	
	31-40	Sayı	67	11	12	90	
		%	74,4%	12,2%	13,3%	100,0%	
	41-50	Sayı	52	11	13	76	
		%	68,4%	14,5%	17,1%	100,0%	
	51-60	Sayı	17	6	0	23	
		%	73,9%	26,1%	0,0%	100,0%	
	>60	Sayı	5	5	3	13	
		%	38,5%	38,5%	23,1%	100,0%	
	Toplam		Sayı	251	59	40	350
			%	71,7%	16,9%	11,4%	100,0%
			X ² = 19,541	SD= 10	P= 0,034		

4.3.2.7. Her doğal olan ürün organikdir tutumu

Her doğal olan ürün organikdir tutumu ile ilgili soruda, ankete katılan tüketicilerden %30'u katılıyorum, %43,1'i katılmıyorum, %26,9'u ise kararsızım yanıtını vermiştir. Bu sorudaki cevapların, ankete katılan tüketicilerin öğrenim durumu, gelir düzeyi, cinsiyetleri, görüşme yapılan kişiyle olan ilişkisi Çizelge 4.110, 4.111, 4.112, 4.113'deki gibidir. Tüketicilerin öğrenim durumu, gelir düzeyi, cinsiyetleri ve görüşme yapılan kişiye bağlı olarak her doğal olan ürün organikdir tutumunda gözlenen farklılıklar yapılan Ki-kare analizinde önemli bulunmuştur (P<0.05). Her doğal ürün organikdir diyenlerin en yüksek oranda ilkökul (%39) mezunları, en düşük oranda ise üniversite (%23) mezunları olması dikkat çekicidir. Ayrıca gelir düzeyi 1500 TL altında olanlarda bu tutuma katılma oranı %39 iken, 4000 TL üzerinde gelir düzeyi olanlarda bu oran %19'dur. Her doğal ürün organikdir diyenlerin oranı erkeklerde kadınlara göre

daha fazladır. Organik ürünlerle ilgili bu hatalı davranışların tüketicilerin organik ürün özelliklerini tam olarak bilmediklerini (Anonim 2017e) ve tüketicilerin doğal ve taze ürüne yönelme isteklerini göstermiştir (Yılmaz 2008, Onurlubaş 2011, Yalçın 2012).

Çizelge 4. 110. Her doğal olan ürün organikdir tutumuyla öğrenim durumu arasındaki ilişki

Her doğal olan ürün organikdir.						
			Katılıyorum	Katılmıyorum	Kararsızım	Toplam
Öğrenim durumu	ilkokul	Sayı	24	25	13	62
		%	38,7%	40,3%	21,0%	100,0%
	ortaokul	Sayı	18	18	13	49
		%	36,7%	36,7%	26,5%	100,0%
	lise	Sayı	36	37	45	118
		%	30,5%	31,4%	38,1%	100,0%
	üniversite	Sayı	27	68	23	118
		%	22,9%	57,6%	19,5%	100,0%
	diğer	Sayı	0	3	0	3
		%	0,0%	100,0%	0,0%	100,0%
Toplam		Sayı	105	151	94	350
		%	30,0%	43,1%	26,9%	100,0%
			$X^2=27,159$	SD= 8	P= 0,001	

Çizelge 4. 111. Her doğal olan ürün organikdir tutumuyla gelir düzeyi arasındaki ilişki

Her doğal olan ürün organikdir.							
			Katılıyorum	Katılmıyorum	Kararsızım	Toplam	
Ailenin gelir düzeyi	<1500	Sayı	19	14	16	49	
		%	38,8%	28,6%	32,7%	100,0%	
	1500-2000	Sayı	34	33	30	97	
		%	35,1%	34,0%	30,9%	100,0%	
	2000-2500	Sayı	16	35	17	68	
		%	23,5%	51,5%	25,0%	100,0%	
	2500-3000	Sayı	17	18	16	51	
		%	33,3%	35,3%	31,4%	100,0%	
	3000-4000	Sayı	12	28	8	48	
		%	25,0%	58,3%	16,7%	100,0%	
	>4000	Sayı	7	23	7	37	
		%	18,9%	62,2%	18,9%	100,0%	
	Toplam		Sayı	105	151	94	350
			%	30,0%	43,1%	26,9%	100,0%
			$X^2=21,319$	SD= 10	P= 0,019		

Çizelge 4. 112. Her doğal olan ürün organikdir tutumuyla cinsiyet arasındaki ilişki

Her doğal olan ürün organikdir.						
			Katılıyorum	Katılmıyorum	Kararsızım	Toplam
Cinsiyet	Kadın	Sayı	51	97	47	195
		%	26,2%	49,7%	24,1%	100,0%
	Erkek	Sayı	54	54	47	155
		%	34,8%	34,8%	30,3%	100,0%
Toplam		Sayı	105	151	94	350
		%	30,0%	43,1%	26,9%	100,0%
			$X^2=7,862$	SD= 2	P= 0,020	

Çizelge 4. 113. Her doğal olan ürün organiktir tutumuyla görüşme yapılan kişi arasındaki ilişki

Her doğal olan ürün organiktir.						
			Katılıyorum	Katılmıyorum	Kararsızım	Toplam
Görüşme yapılan kişi	anne	Sayı	18	51	24	93
		%	19,4%	54,8%	25,8%	100,0%
	baba	Sayı	33	20	29	82
		%	40,2%	24,4%	35,4%	100,0%
	yetişkin kız	Sayı	23	36	16	75
		%	30,7%	48,0%	21,3%	100,0%
yetişkin erkek	Sayı	21	30	17	68	
	%	30,9%	44,1%	25,0%	100,0%	
aile büyüğü	Sayı	10	14	8	32	
	%	31,3%	43,8%	25,0%	100,0%	
Toplam		Sayı	105	151	94	350
		%	30,0%	43,1%	26,9%	100,0%
			$X^2= 19,716$	SD= 8	P= 0,011	

4.3.2.8. Çin tuzu (monosodyum glutamat - MSG) sağlık için zararlıdır tutumu

Çin tuzu (Monosodyum glutamat - MSG) sağlık için zararlıdır tutumu ile ilgili soruda, ankete katılan tüketicilerden %39,4'ü katılıyorum, %8,9'u katılmıyorum, %51,7'si ise kararsızım yanıtını vermiştir. Bu sorudaki cevapların, ankete katılan tüketicilerin öğrenim durumuyla ve gelir düzeyiyle olan ilişkisi ise Çizelge 4.114, 4.115, 4.116'daki gibidir. Tüketicilerin öğrenim durumu, gelir düzeyine bağlı olarak çin tuzu (Monosodyum glutamat - MSG) sağlık için zararlıdır tutumunda gözlenen farklılıklar yapılan Ki-kare analizinde önemsiz bulunurken ($P>0.05$), ankete katılan tüketicilerin cinsiyetine bağlı olarak gözlenen farklılıklar önemli bulunmuştur ($P<0.05$).

Çizelge 4. 114. Çin tuzu (monosodyum glutamat - msg) sağlık için zararlıdır tutumuyla öğrenim durumu arasındaki ilişki

Çin tuzu (Monosodyum glutamat - MSG) sağlık için zararlıdır.						
			Katılıyorum	Katılmıyorum	Kararsızım	Toplam
Öğrenim durumu	ilkokul	Sayı	25	8	29	62
		%	40,3%	12,9%	46,8%	100,0%
	ortaokul	Sayı	16	8	25	49
		%	32,7%	16,3%	51,0%	100,0%
	lise	Sayı	45	11	62	118
		%	38,1%	9,3%	52,5%	100,0%
üniversite	Sayı	52	4	62	118	
	%	44,1%	3,4%	52,5%	100,0%	
diğer	Sayı	0	0	3	3	
	%	0,0%	0,0%	100,0%	100,0%	
Toplam		Sayı	138	31	181	350
		%	39,4%	8,9%	51,7%	100,0%
			$X^2= 12,650$	SD= 8	P= 0,124	

Çizelge 4. 115. Çin tuzu (monosodyum glutamat - msg) sağlık için zararlıdır tutumuyla gelir düzeyi arasındaki ilişki

Çin tuzu (Monosodyum glutamat - MSG) sağlık için zararlıdır.							
			Katılıyorum	Katılmıyorum	Kararsızım	Toplam	
Ailenin gelir düzeyi	<1500	Sayı	21	8	20	49	
		%	42,9%	16,3%	40,8%	100,0%	
	1500-2000	Sayı	34	10	53	97	
		%	35,1%	10,3%	54,6%	100,0%	
	2000-2500	Sayı	26	6	36	68	
		%	38,2%	8,8%	52,9%	100,0%	
	2500-3000	Sayı	28	4	19	51	
		%	54,9%	7,8%	37,3%	100,0%	
	3000-4000	Sayı	19	1	28	48	
		%	39,6%	2,1%	58,3%	100,0%	
	>4000	Sayı	10	2	25	37	
		%	27,0%	5,4%	67,6%	100,0%	
	Toplam		Sayı	138	31	181	350
			%	39,4%	8,9%	51,7%	100,0%
			$X^2= 17,116$	SD= 10	P= 0,072		

Çizelge 4. 116. Çin tuzu (monosodyum glutamat - msg) sağlık için zararlıdır tutumuyla cinsiyet arasındaki ilişki

Çin tuzu (Monosodyum glutamat - MSG) sağlık için zararlıdır.						
			Katılıyorum	Katılmıyorum	Kararsızım	Toplam
Cinsiyet	Kadın	Sayı	75	10	110	195
		%	38,5%	5,1%	56,4%	100,0%
	Erkek	Sayı	63	21	71	155
		%	40,6%	13,5%	45,8%	100,0%
Toplam		Sayı	138	31	181	350
		%	39,4%	8,9%	51,7%	100,0%
			$X^2= 8,895$	SD= 2	P= 0,012	

4.3.2.9. Yoğurtların içine jelatin vb kıvam arttırıcı katkı maddesi eklenmektedir tutumu

Yoğurtların içine jelatin vb. kıvam arttırıcı katkı maddesi eklenmektedir tutumu ile ilgili soruda, ankete katılan tüketicilerden %59,7'si katılıyorum, %18,6'sı katılmıyorum, %21,7'si ise kararsızım yanıtını vermiştir. Bu sorudaki cevapların, ankete katılan tüketicilerin öğrenim durumu, gelir düzeyi, ilçeler ve yaşlarıyla olan ilişkisi ise Çizelge 4.117, 4.118, 4.119, 4.120'deki gibidir. Tüketicilerin öğrenim durumu ve gelir düzeyine bağlı olarak yoğurtların içine jelatin vb. kıvam arttırıcı katkı maddesi eklenmektedir tutumunda gözlenen farklılıklar yapılan Ki-kare analizinde önemsiz bulunurken ($P>0.05$), ilçeler ve yaşa bağlı olarak gözlenen farklılıklar önemli bulunmuştur ($P<0.05$). Bu tutuma katılmayanların oranı Nilüfer ilçesinde %28 iken, Yıldırım ilçesinde %11'dir.

Çizelge 4. 117. Yoğurtların içine jelatin vb kıvam arttırıcı katkı maddesi eklenmektedir tutumuyla öğrenim durumu arasındaki ilişki

Yoğurtların içine jelatin vb kıvam arttırıcı katkı maddesi eklenmektedir.						
			Katılıyorum	Katılmıyorum	Kararsızım	Toplam
Öğrenim durumu	ilkokul	Sayı	42	8	12	62
		%	67,7%	12,9%	19,4%	100,0%
	ortaokul	Sayı	34	7	8	49
		%	69,4%	14,3%	16,3%	100,0%
	lise	Sayı	66	28	24	118
		%	55,9%	23,7%	20,3%	100,0%
	üniversite	Sayı	66	21	31	118
		%	55,9%	17,8%	26,3%	100,0%
	diğer	Sayı	1	1	1	3
		%	33,3%	33,3%	33,3%	100,0%
Toplam		Sayı	209	65	76	350
		%	59,7%	18,6%	21,7%	100,0%
			$X^2= 8,221$	$SD= 8$	$P= 0,412$	

Çizelge 4. 118. Yoğurtların içine jelatin vb kıvam arttırıcı katkı maddesi eklenmektedir tutumuyla gelir düzeyi arasındaki ilişki

Yoğurtların içine jelatin vb kıvam arttırıcı katkı maddesi eklenmektedir.						
			Katılıyorum	Katılmıyorum	Kararsızım	Toplam
Ailenin gelir düzeyi	<1500	Sayı	36	5	8	49
		%	73,5%	10,2%	16,3%	100,0%
	1500-2000	Sayı	49	25	23	97
		%	50,5%	25,8%	23,7%	100,0%
	2000-2500	Sayı	45	7	16	68
		%	66,2%	10,3%	23,5%	100,0%
	2500-3000	Sayı	32	11	8	51
		%	62,7%	21,6%	15,7%	100,0%
	3000-4000	Sayı	27	8	13	48
		%	56,3%	16,7%	27,1%	100,0%
	>4000	Sayı	20	9	8	37
		%	54,1%	24,3%	21,6%	100,0%
Toplam		Sayı	209	65	76	350
		%	59,7%	18,6%	21,7%	100,0%
			$X^2= 14,268$	$SD= 10$	$P= 0,161$	

Çizelge 4. 119. Yoğurtların içine jelatin vb kıvam arttırıcı katkı maddesi eklenmektedir tutumuyla ilçeler arasındaki ilişki

Yoğurtların içine jelatin vb kıvam arttırıcı katkı maddesi eklenmektedir.						
			Katılıyorum	Katılmıyorum	Kararsızım	Toplam
İlçe	Nilüfer	Sayı	52	25	12	89
		%	58,4%	28,1%	13,5%	100,0%
	Osmangazi	Sayı	101	30	41	172
		%	58,7%	17,4%	23,8%	100,0%
	Yıldırım	Sayı	56	10	23	89
		%	62,9%	11,2%	25,8%	100,0%
Toplam		Sayı	209	65	76	350
		%	59,7%	18,6%	21,7%	100,0%
			$X^2= 11,078$	$SD= 4$	$P= 0,026$	

Çizelge 4. 120. Yoğurtların içine jelatin vb kıvam arttırıcı katkı maddesi eklenmektedir tutumuyla yaş arasındaki ilişki

Yoğurtların içine jelatin vb kıvam arttırıcı katkı maddesi eklenmektedir.							
			Katılıyorum	Katılmıyorum	Kararsızım	Toplam	
Yaş	<21	Sayı	19	11	4	34	
		%	55,9%	32,4%	11,8%	100,0%	
	21-31	Sayı	58	24	32	114	
		%	50,9%	21,1%	28,1%	100,0%	
	31-40	Sayı	62	11	17	90	
		%	68,9%	12,2%	18,9%	100,0%	
	41-50	Sayı	46	12	18	76	
		%	60,5%	15,8%	23,7%	100,0%	
	51-60	Sayı	14	7	2	23	
		%	60,9%	30,4%	8,7%	100,0%	
	>60	Sayı	10	0	3	13	
		%	76,9%	0,0%	23,1%	100,0%	
	Toplam		Sayı	209	65	76	350
			%	59,7%	18,6%	21,7%	100,0%
			X ² = 19,728	SD= 10	P= 0,032		

4.3.2.10. Fruktöz şurubu sağlık açısından zararlıdır tutumu

Fruktöz şurubu sağlık açısından zararlıdır tutumu ile ilgili soruda, ankete katılan tüketicilerden %53,1'i katılıyorum, %11,1'i katılmıyorum, %35,7'si ise kararsızım yanıtını vermiştir. Bu sorudaki cevapların, ankete katılan tüketicilerin öğrenim durumu, gelir düzeyi, ilçeler ve cinsiyetiyle olan ilişkisi ise Çizelge 4.121, 4.122, 4.123, 4.124'deki gibidir. Tüketicilerin öğrenim durumu ve gelir düzeyine bağlı olarak fruktoz şurubu sağlık açısından zararlıdır tutumunda gözlenen farklılıklar yapılan Ki-kare analizinde önemsiz bulunurken ($P>0.05$), cinsiyet ve ilçelere bağlı olarak gözlenen farklılıklar önemli bulunmuştur ($P<0.05$).

Çizelge 4. 121. Fruktöz şurubu sağlık açısından zararlıdır tutumuyla öğrenim durumu arasındaki ilişki

Fruktöz şurubu sağlık açısından zararlıdır.							
			Katılıyorum	Katılmıyorum	Kararsızım	Toplam	
Öğrenim durumu	ilkokul	Sayı	30	8	24	62	
		%	48,4%	12,9%	38,7%	100,0%	
	ortaokul	Sayı	26	8	15	49	
		%	53,1%	16,3%	30,6%	100,0%	
	lise	Sayı	61	8	49	118	
		%	51,7%	6,8%	41,5%	100,0%	
	üniversite	Sayı	68	15	35	118	
		%	57,6%	12,7%	29,7%	100,0%	
	diğer	Sayı	1	0	2	3	
		%	33,3%	0,0%	66,7%	100,0%	
	Toplam		Sayı	186	39	125	350
			%	53,1%	11,1%	35,7%	100,0%
			X ² = 8,588	SD= 8	P= 0,378		

Çizelge 4. 122. Fruktöz şurubu sağlık açısından zararlıdır tutumuyla gelir düzeyi arasındaki ilişki

Fruktöz şurubu sağlık açısından zararlıdır.						
			Katılıyorum	Katılmıyorum	Kararsızım	Toplam
Ailenin gelir düzeyi	<1500	Sayı	20	6	23	49
		%	40,8%	12,2%	46,9%	100,0%
	1500-2000	Sayı	48	13	36	97
		%	49,5%	13,4%	37,1%	100,0%
	2000-2500	Sayı	35	5	28	68
		%	51,5%	7,4%	41,2%	100,0%
	2500-3000	Sayı	33	4	14	51
		%	64,7%	7,8%	27,5%	100,0%
	3000-4000	Sayı	31	4	13	48
		%	64,6%	8,3%	27,1%	100,0%
	>4000	Sayı	19	7	11	37
		%	51,4%	18,9%	29,7%	100,0%
Toplam		Sayı	186	39	125	350
		%	53,1%	11,1%	35,7%	100,0%
			X ² = 13,086	SD= 10	P= 0,219	

Çizelge 4. 123. Fruktöz şurubu sağlık açısından zararlıdır tutumuyla ilçeler arasındaki ilişki

Fruktöz şurubu sağlık açısından zararlıdır.						
			Katılıyorum	Katılmıyorum	Kararsızım	Toplam
İlçe	Nilüfer	Sayı	52	17	20	89
		%	58,4%	19,1%	22,5%	100,0%
	Osmangazi	Sayı	88	17	67	172
		%	51,2%	9,9%	39,0%	100,0%
	Yıldırım	Sayı	46	5	38	89
		%	51,7%	5,6%	42,7%	100,0%
Toplam		Sayı	186	39	125	350
		%	53,1%	11,1%	35,7%	100,0%
			X ² = 14,462	SD= 4	P= 0,006	

Çizelge 4. 124. Fruktöz şurubu sağlık açısından zararlıdır tutumuyla cinsiyet arasındaki ilişki

Fruktöz şurubu sağlık açısından zararlıdır.						
			Katılıyorum	Katılmıyorum	Kararsızım	Toplam
Cinsiyet	Kadın	Sayı	118	16	61	195
		%	60,5%	8,2%	31,3%	100,0%
	Erkek	Sayı	68	23	64	155
		%	43,9%	14,8%	41,3%	100,0%
Toplam		Sayı	186	39	125	350
		%	53,1%	11,1%	35,7%	100,0%
			X ² = 10,333	SD= 2	P= 0,006	

4.3.2.11. Ambalajlı gıdalar sağlıklı değildir tutumu

Ambalajlı gıdalar sağlıklı değildir tutumu ile ilgili soruda, ankete katılan tüketicilerden %16,6'sı katılıyorum, %54,3'ü katılmıyorum, %29,1'i ise kararsızım yanıtını vermiştir. Bu sorudaki cevapların, ankete katılan tüketicilerin öğrenim durumuyla ve gelir

düzeyle olan ilişkisi ise Çizelge 4.125 ve Çizelge 4.126'daki gibidir. Tüketicilerin öğrenim durumu ve gelir düzeyine bağlı olarak ambalajlı gıdalar sağlıklı değildir tutumunda gözlenen farklılıklar yapılan Ki-kare analizinde önemsiz bulunmuştur ($P>0.05$).

Çizelge 4. 125. Ambalajlı gıdalar sağlıklı değildir tutumuyla öğrenim durumu arasındaki ilişki

Ambalajlı gıdalar sağlıklı değildir.						
		Katılıyorum	Katılmıyorum	Kararsızım	Toplam	
Öğrenim durumu	ilkokul	Sayı	7	33	22	62
		%	11,3%	53,2%	35,5%	100,0%
	ortaokul	Sayı	9	25	15	49
		%	18,4%	51,0%	30,6%	100,0%
	lise	Sayı	26	67	25	118
		%	22,0%	56,8%	21,2%	100,0%
üniversite	Sayı	15	64	39	118	
	%	12,7%	54,2%	33,1%	100,0%	
diğer	Sayı	1	1	1	3	
	%	33,3%	33,3%	33,3%	100,0%	
Toplam		Sayı	58	190	102	350
		%	16,6%	54,3%	29,1%	100,0%
			$X^2= 11,298$	$SD= 12$	$P= 0,504$	

Çizelge 4. 126. Ambalajlı gıdalar sağlıklı değildir tutumuyla gelir düzeyi arasındaki ilişki

Ambalajlı gıdalar sağlıklı değildir.						
		Katılıyorum	Katılmıyorum	Kararsızım	Toplam	
Ailenin gelir düzeyi	<1500	Sayı	12	23	14	49
		%	24,5%	46,9%	28,6%	100,0%
	1500-2000	Sayı	14	59	24	97
		%	14,4%	60,8%	24,7%	100,0%
	2000-2500	Sayı	10	38	20	68
		%	14,7%	55,9%	29,4%	100,0%
	2500-3000	Sayı	4	27	20	51
%		7,8%	52,9%	39,2%	100,0%	
3000-4000	Sayı	11	22	15	48	
	%	22,9%	45,8%	31,3%	100,0%	
>4000	Sayı	7	21	9	37	
	%	18,9%	56,8%	24,3%	100,0%	
Toplam		Sayı	58	190	102	350
		%	16,6%	54,3%	29,1%	100,0%
			$X^2= 17,315$	$SD= 15$	$P= 0,300$	

4.3.2.12. Gıda üretimi yapılan yerler sıklıkla denetlenmektedir tutumu

Gıda üretimi yapılan yerler sıklıkla denetlenmektedir tutumu ile ilgili soruda, ankete katılan tüketicilerden %50,9'u katılıyorum, %33,4'ü katılmıyorum, %15,7'si ise kararsızım yanıtını vermiştir. Bu sorudaki cevapların, ankete katılan tüketicilerin öğrenim durumuyla ve gelir düzeyiyle olan ilişkisi ise Çizelge 4.127 ve Çizelge

4.128'deki gibidir. Tüketicilerin öğrenim durumu ve gelir düzeyine bağlı olarak gıda üretimi yapılan yerler sıklıkla denetlenmektedir tutumunda gözlenen farklılıklar yapılan Ki-kare analizinde önemsiz bulunmuştur. ($P>0.05$). Bu araştırma sonucundan farklı olarak Gülse ve ark. (2006) tüketicilerin %95,5'inin, gıda üretim yerlerinin denetlenmesinde aksaklıklar yaşandığını ve gıda üreticisi firmaların yeterince iyi denetlenmediğini düşündüğünü tespit etmiştir.

Çizelge 4. 127. Gıda üretimi yapılan yerler sıklıkla denetlenmektedir tutumuyla öğrenim durumu arasındaki ilişki

Gıda üretimi yapılan yerler sıklıkla denetlenmektedir.						
		Katılıyorum	Katılmıyorum	Kararsızım	Toplam	
Öğrenim durumu	ilkokul	Sayı	33	22	7	62
		%	53,2%	35,5%	11,3%	100,0%
	ortaokul	Sayı	26	18	5	49
		%	53,1%	36,7%	10,2%	100,0%
	lise	Sayı	67	31	20	118
		%	56,8%	26,3%	16,9%	100,0%
	üniversite	Sayı	51	45	22	118
		%	43,2%	38,1%	18,6%	100,0%
	diğer	Sayı	1	1	1	3
		%	33,3%	33,3%	33,3%	100,0%
Toplam		Sayı	178	117	55	350
		%	50,9%	33,4%	15,7%	100,0%
			$X^2= 8,363$	$SD= 8$	$P= 0,399$	

Çizelge 4. 128. Gıda üretimi yapılan yerler sıklıkla denetlenmektedir tutumuyla gelir düzeyi arasındaki ilişki

Gıda üretimi yapılan yerler sıklıkla denetlenmektedir.							
		Katılıyorum	Katılmıyorum	Kararsızım	Toplam		
Ailenin gelir düzeyi	<1500	Sayı	30	15	4	49	
		%	61,2%	30,6%	8,2%	100,0%	
	1500-2000	Sayı	48	32	17	97	
		%	49,5%	33,0%	17,5%	100,0%	
	2000-2500	Sayı	34	20	14	68	
		%	50,0%	29,4%	20,6%	100,0%	
	2500-3000	Sayı	25	19	7	51	
		%	49,0%	37,3%	13,7%	100,0%	
	3000-4000	Sayı	24	16	8	48	
		%	50,0%	33,3%	16,7%	100,0%	
	>4000	Sayı	17	15	5	37	
		%	45,9%	40,5%	13,5%	100,0%	
	Toplam		Sayı	178	117	55	350
			%	50,9%	33,4%	15,7%	100,0%
			$X^2= 5,810$	$SD= 10$	$P= 0,831$		

4.3.2.13. Gıda üretimi yapılan yerlerde gıda mühendisi olması gıda güvenliği açısından çok önemlidir tutumu

Gıda üretimi yapılan yerlerde gıda mühendisi olması gıda güvenliği açısından çok önemlidir tutumu ile ilgili soruda, ankete katılan tüketicilerden %90'ı katılıyorum, %4,9'u katılmıyorum, %5,1'i ise kararsızım yanıtını vermiştir. Bu sorudaki cevapların, ankete katılan tüketicilerin öğrenim durumuyla ve gelir düzeyiyle olan ilişkisi ise Çizelge 4.129 ve Çizelge 4.130'deki gibidir. Tüketicilerin öğrenim durumu ve gelir düzeyine bağlı olarak gıda üretimi yapılan yerlerde gıda mühendisi olması gıda güvenliği açısından çok önemlidir tutumunda gözlenen farklılıklar yapılan Ki-kare analizinde önemsiz bulunmuştur. ($P>0.05$).

Çizelge 4. 129. Gıda üretimi yapılan yerlerde gıda mühendisi olması gıda güvenliği açısından çok önemlidir tutumuyla öğrenim durumu arasındaki ilişki

Gıda üretimi yapılan yerlerde gıda mühendisi olması gıda güvenliği açısından çok önemlidir.						
			Katılıyorum	Katılmıyorum	Kararsızım	Toplam
Öğrenim durumu	ilkokul	Sayı	54	4	4	62
		%	87,1%	6,5%	6,5%	100,0%
	ortaokul	Sayı	42	3	4	49
		%	85,7%	6,1%	8,2%	100,0%
	lise	Sayı	112	3	3	118
		%	94,9%	2,5%	2,5%	100,0%
	üniversite	Sayı	104	7	7	118
		%	88,1%	5,9%	5,9%	100,0%
	diğer	Sayı	3	0	0	3
		%	100,0%	0,0%	0,0%	100,0%
Toplam		Sayı	315	17	18	350
		%	90,0%	4,9%	5,1%	100,0%
			$X^2= 5,693$	SD= 8	P= 0,682	

Çizelge 4. 130. Gıda üretimi yapılan yerlerde gıda mühendisi olması gıda güvenliği açısından çok önemlidir tutumuyla gelir düzeyi arasındaki ilişki

Gıda üretimi yapılan yerlerde gıda mühendisi olması gıda güvenliği açısından çok önemlidir.							
			Katılıyorum	Katılmıyorum	Kararsızım	Toplam	
Ailenin gelir düzeyi	<1500	Sayı	44	2	3	49	
		%	89,8%	4,1%	6,1%	100,0%	
	1500-2000	Sayı	83	7	7	97	
		%	85,6%	7,2%	7,2%	100,0%	
	2000-2500	Sayı	63	3	2	68	
		%	92,6%	4,4%	2,9%	100,0%	
	2500-3000	Sayı	47	2	2	51	
		%	92,2%	3,9%	3,9%	100,0%	
	3000-4000	Sayı	45	1	2	48	
		%	93,8%	2,1%	4,2%	100,0%	
	>4000	Sayı	33	2	2	37	
		%	89,2%	5,4%	5,4%	100,0%	
	Toplam		Sayı	315	17	18	350
			%	90,0%	4,9%	5,1%	100,0%
			$X^2= 4,229$	SD= 10	P= 0,936		

4.3.2.14. Organik gıdalar her zaman güvenilirdir tutumu

Organik gıdalar her zaman güvenilirdir tutumu ile ilgili soruda, ankete katılan tüketicilerden %47,1'i katılıyorum, %23,4'ü katılmıyorum, %29,4'ü ise kararsızım yanıtını vermiştir. Bu sorudaki cevapların, ankete katılan tüketicilerin öğrenim durumuyla ve gelir düzeyiyle olan ilişkisi ise Çizelge 4.131 ve Çizelge 4.132'deki gibidir. Tüketicilerin öğrenim durumu ve gelir düzeyine bağlı olarak organik gıdalar her zaman güvenilirdir tutumunda gözlenen farklılıklar yapılan Ki-kare analizinde önemsiz bulunmuştur. ($P>0.05$).

Çizelge 4. 131. Organik gıdalar her zaman güvenilirdir tutumuyla öğrenim durumu arasındaki ilişki

Organik gıdalar her zaman güvenilirdir.						
			Katılıyorum	Katılmıyorum	Kararsızım	Toplam
Öğrenim durumu	ilkokul	Sayı	32	13	17	62
		%	51,6%	21,0%	27,4%	100,0%
	ortaokul	Sayı	29	11	9	49
		%	59,2%	22,4%	18,4%	100,0%
	lise	Sayı	61	23	34	118
		%	51,7%	19,5%	28,8%	100,0%
	üniversite	Sayı	42	33	43	118
		%	35,6%	28,0%	36,4%	100,0%
	diğer	Sayı	1	2	0	3
		%	33,3%	66,7%	0,0%	100,0%
Toplam		Sayı	165	82	103	350
		%	47,1%	23,4%	29,4%	100,0%
			$X^2= 15,132$	$SD= 8$	$P= 0,057$	

Çizelge 4. 132. Organik gıdalar her zaman güvenilirdir tutumuyla gelir düzeyi arasındaki ilişki

Organik gıdalar her zaman güvenilirdir.						
			Katılıyorum	Katılmıyorum	Kararsızım	Toplam
Ailenin gelir düzeyi	<1500	Sayı	28	7	14	49
		%	57,1%	14,3%	28,6%	100,0%
	1500-2000	Sayı	49	22	26	97
		%	50,5%	22,7%	26,8%	100,0%
	2000-2500	Sayı	28	18	22	68
		%	41,2%	26,5%	32,4%	100,0%
	2500-3000	Sayı	24	10	17	51
		%	47,1%	19,6%	33,3%	100,0%
	3000-4000	Sayı	22	12	14	48
		%	45,8%	25,0%	29,2%	100,0%
	>4000	Sayı	14	13	10	37
		%	37,8%	35,1%	27,0%	100,0%
Toplam		Sayı	165	82	103	350
		%	47,1%	23,4%	29,4%	100,0%
			$X^2= 7,831$	$SD= 10$	$P= 0,645$	

4.3.2.15. Sütü pastörize veya sterilize süt olarak tüketmek sağlık için zararlıdır tutumu

Sütü pastörize veya sterilize süt olarak tüketmek sağlık için zararlıdır tutumu ile ilgili soruda, ankete katılan tüketicilerden %19,1'i katılıyorum, %48,9'u katılmıyorum, %32'si ise kararsızım yanıtını vermiştir. Bu sorudaki cevapların, ankete katılan tüketicilerin öğrenim durumu, gelir düzeyi ve ilçeler ile olan ilişkisi ise Çizelge 4.133, 4.134, 4.135'deki gibidir. Tüketicilerin öğrenim durumu ve gelir düzeyine bağlı olarak sütü pastörize veya sterilize süt olarak tüketmek sağlık için zararlıdır tutumunda gözlenen farklılıklar yapılan Ki-kare analizinde önemsiz bulunurken ($P>0.05$), ilçelere bağlı olarak gözlenen farklılıklar önemli bulunmuştur ($P<0.05$). Sütü pastörize veya sterilize olarak tüketmenin zararlı olduğunu düşünenlerin oranı Nilüfer ilçesinde %13 iken, bu oran Yıldırım ilçesinde %26'dır.

Çizelge 4. 133. Sütü pastörize veya sterilize süt olarak tüketmek sağlık için zararlıdır tutumuyla öğrenim durumu arasındaki ilişki

Sütü pastörize veya sterilize süt olarak tüketmek sağlık için zararlıdır.						
			Katılıyorum	Katılmıyorum	Kararsızım	Toplam
Öğrenim durumu	ilkokul	Sayı	14	23	25	62
		%	22,6%	37,1%	40,3%	100,0%
	ortaokul	Sayı	14	22	13	49
		%	28,6%	44,9%	26,5%	100,0%
	lise	Sayı	23	56	39	118
		%	19,5%	47,5%	33,1%	100,0%
	üniversite	Sayı	16	67	35	118
		%	13,6%	56,8%	29,7%	100,0%
	diğer	Sayı	0	3	0	3
		%	0,0%	100,0%	0,0%	100,0%
Toplam	Sayı	67	171	112	350	
	%	19,1%	48,9%	32,0%	100,0%	
			$X^2= 13,246$	$SD= 8$	$P= 0,104$	

Çizelge 4. 134. Sütü pastörize veya sterilize süt olarak tüketmek sağlık için zararlıdır tutumuyla gelir düzeyi arasındaki ilişki

Sütü pastörize veya sterilize süt olarak tüketmek sağlık için zararlıdır.						
			Katılıyorum	Katılmıyorum	Kararsızım	Toplam
Ailenin gelir düzeyi	<1500	Sayı	10	18	21	49
		%	20,4%	36,7%	42,9%	100,0%
	1500-2000	Sayı	19	43	35	97
		%	19,6%	44,3%	36,1%	100,0%
	2000-2500	Sayı	12	33	23	68
		%	17,6%	48,5%	33,8%	100,0%
	2500-3000	Sayı	14	27	10	51
		%	27,5%	52,9%	19,6%	100,0%
	3000-4000	Sayı	7	29	12	48
		%	14,6%	60,4%	25,0%	100,0%
	>4000	Sayı	5	21	11	37
		%	13,5%	56,8%	29,7%	100,0%
Toplam		Sayı	67	171	112	350
		%	19,1%	48,9%	32,0%	100,0%
			$\chi^2= 12,568$	SD= 10	P= 0,249	

Çizelge 4. 135. Sütü pastörize veya sterilize süt olarak tüketmek sağlık için zararlıdır tutumuyla ilçeler arasındaki ilişki

Sütü pastörize veya sterilize süt olarak tüketmek sağlık için zararlıdır.						
			Katılıyorum	Katılmıyorum	Kararsızım	Toplam
İlçe	Nilüfer	Sayı	12	56	21	89
		%	13,5%	62,9%	23,6%	100,0%
	Osmangazi	Sayı	32	76	64	172
		%	18,6%	44,2%	37,2%	100,0%
	Yıldırım	Sayı	23	39	27	89
		%	25,8%	43,8%	30,3%	100,0%
Toplam		Sayı	67	171	112	350
		%	19,1%	48,9%	32,0%	100,0%
			$\chi^2= 11,936$	SD= 4	P= 0,018	

4.3.2.16. Dondurulmuş et oda sıcaklığında çözündürülebilir tutumu

Dondurulmuş et oda sıcaklığında çözündürülebilir tutumu ile ilgili soruda, ankete katılan tüketicilerden %64'ü katılıyorum, %24,3'ü katılmıyorum, %11,7'si ise kararsızım yanıtını vermiştir. Bu sorudaki cevapların, ankete katılan tüketicilerin öğrenim durumu, gelir düzeyi ve yaşıyla olan ilişkisi ise Çizelge 4.136, 4.137, 4.138'deki gibidir. Tüketicilerin öğrenim durumuna bağlı olarak dondurulmuş et oda sıcaklığında çözündürülebilir tutumunda gözlenen farklılıklar yapılan Ki-kare analizinde önemsiz bulunurken ($P>0.05$), gelir durumu ve yaşa bağlı olarak gözlenen farklılıklar önemli bulunmuştur ($P<0.05$). Benzer olarak Kılıç (2008) araştırmasında dondurulmuş eti uygun çözündürme yöntemini tüketicilerin %75,5'inin yanlış cevaplandığını tespit etmiştir. Çalış (2005), ilçelerdeki kadınların %45,6'sının donmuş et, balık ve tavuğu pişirmeden önce buzdolabında; köylerdeki kadınların %62,9'unun

ise dışarıda bekleterek çözdürdükleri belirtmiştir. Sargın (2005) ise tüketicilerin dondurulmuş etlerin çözdürülme şeklini %27,5'inin doğru bildiğini saptamıştır.

Çizelge 4. 136. Dondurulmuş et oda sıcaklığında çözümlenebilir tutumuyla öğrenim durumu arasındaki ilişki

Dondurulmuş et oda sıcaklığında çözümlenebilir.						
			Katılıyorum	Katılmıyorum	Kararsızım	Toplam
Öğrenim durumu	ilkokul	Sayı	37	13	12	62
		%	59,7%	21,0%	19,4%	100,0%
	ortaokul	Sayı	30	14	5	49
		%	61,2%	28,6%	10,2%	100,0%
	lise	Sayı	78	26	14	118
		%	66,1%	22,0%	11,9%	100,0%
	üniversite	Sayı	76	32	10	118
		%	64,4%	27,1%	8,5%	100,0%
	diğer	Sayı	3	0	0	3
		%	100,0%	0,0%	0,0%	100,0%
Toplam		Sayı	224	85	41	350
		%	64,0%	24,3%	11,7%	100,0%
			$X^2= 7,545$	SD= 8	P= 0,479	

Çizelge 4. 137. Dondurulmuş et oda sıcaklığında çözümlenebilir tutumuyla gelir düzeyi arasındaki ilişki

Dondurulmuş et oda sıcaklığında çözümlenebilir.							
			Katılıyorum	Katılmıyorum	Kararsızım	Toplam	
Ailenin gelir düzeyi	<1500	Sayı	25	14	10	49	
		%	51,0%	28,6%	20,4%	100,0%	
	1500-2000	Sayı	70	16	11	97	
		%	72,2%	16,5%	11,3%	100,0%	
	2000-2500	Sayı	50	10	8	68	
		%	73,5%	14,7%	11,8%	100,0%	
	2500-3000	Sayı	32	18	1	51	
		%	62,7%	35,3%	2,0%	100,0%	
	3000-4000	Sayı	30	11	7	48	
		%	62,5%	22,9%	14,6%	100,0%	
	>4000	Sayı	17	16	4	37	
		%	45,9%	43,2%	10,8%	100,0%	
	Toplam		Sayı	224	85	41	350
			%	64,0%	24,3%	11,7%	100,0%
			$X^2= 26,279$	SD= 10	P= 0,003		

Çizelge 4. 138. Dondurulmuş et oda sıcaklığında çözündürülebilir tutumuyla yaş arasındaki ilişki

Dondurulmuş et oda sıcaklığında çözündürülebilir.			Katılıyorum	Katılmıyorum	Kararsızım	Toplam
Yaş	<21	Sayı	23	6	5	34
		%	67,6%	17,6%	14,7%	100,0%
21-31	Sayı	Sayı	80	25	9	114
		%	70,2%	21,9%	7,9%	100,0%
31-40	Sayı	Sayı	62	14	14	90
		%	68,9%	15,6%	15,6%	100,0%
41-50	Sayı	Sayı	36	30	10	76
		%	47,4%	39,5%	13,2%	100,0%
51-60	Sayı	Sayı	16	7	0	23
		%	69,6%	30,4%	0,0%	100,0%
>60	Sayı	Sayı	7	3	3	13
		%	53,8%	23,1%	23,1%	100,0%
Toplam		Sayı	224	85	41	350
		%	64,0%	24,3%	11,7%	100,0%
			X ² = 23,054	SD= 10	P= 0,011	

4.3.2.17. Çözülen et tekrar dondurulabilir tutumu

Çözülen et tekrar dondurulabilir tutumu ile ilgili soruda, ankete katılan tüketicilerden %14,3'ü katılıyorum, %77,1'i katılmıyorum, %8,6'sı ise kararsızım yanıtını vermiştir. Bu sorudaki cevapların, ankete katılan tüketicilerin öğrenim durumu, gelir düzeyi ve cinsiyetiyle olan ilişkisi ise Çizelge 4.139, 4.140, 4.141'deki gibidir. Tüketicilerin öğrenim durumu, gelir düzeyi ve cinsiyetine bağlı olarak çözülen et tekrar dondurulabilir tutumunda gözlenen farklılıklar yapılan Ki-kare analizinde önemli bulunmuştur (P<0.05). Araştırmadan farklı olarak Özdemir (2009), çözündürülen et tekrar dondurulabilir diyenlerin oranını %71,2 olarak bulmuştur. Araştırmaya benzer olarak ise Türk-İncel (2005) çözündürülmüş et, tavuk, balık gibi besinlerin kesinlikle tekrar dondurulmaması gerektiğini düşünenlerin oranını %67,8 olarak tespit etmiştir.

Çizelge 4. 139. Çözülen et tekrar dondurulabilir tutumuyla öğrenim durumu arasındaki ilişki

Çözülen et tekrar dondurulabilir.						
			Katılıyorum	Katılmıyorum	Kararsızım	Toplam
Öğrenim durumu	ilkokul	Sayı	9	48	5	62
		%	14,5%	77,4%	8,1%	100,0%
	ortaokul	Sayı	14	33	2	49
		%	28,6%	67,3%	4,1%	100,0%
	lise	Sayı	17	85	16	118
		%	14,4%	72,0%	13,6%	100,0%
	üniversite	Sayı	9	102	7	118
		%	7,6%	86,4%	5,9%	100,0%
	diğer	Sayı	1	2	0	3
		%	33,3%	66,7%	0,0%	100,0%
Toplam		Sayı	50	270	30	350
		%	14,3%	77,1%	8,6%	100,0%
			X ² = 19,614	SD= 8	P= 0,012	

Çizelge 4. 140. Çözülen et tekrar dondurulabilir tutumuyla gelir düzeyi arasındaki ilişki

Çözülen et tekrar dondurulabilir.						
			Katılıyorum	Katılmıyorum	Kararsızım	Toplam
Ailenin gelir düzeyi	<1500	Sayı	14	34	1	49
		%	28,6%	69,4%	2,0%	100,0%
	1500-2000	Sayı	15	68	14	97
		%	15,5%	70,1%	14,4%	100,0%
	2000-2500	Sayı	9	55	4	68
		%	13,2%	80,9%	5,9%	100,0%
	2500-3000	Sayı	4	43	4	51
		%	7,8%	84,3%	7,8%	100,0%
	3000-4000	Sayı	5	40	3	48
		%	10,4%	83,3%	6,3%	100,0%
	>4000	Sayı	3	30	4	37
		%	8,1%	81,1%	10,8%	100,0%
Toplam		Sayı	50	270	30	350
		%	14,3%	77,1%	8,6%	100,0%
			X ² = 19,351	SD= 10	P= 0,036	

Çizelge 4. 141. Çözülen et tekrar dondurulabilir tutumuyla cinsiyet arasındaki ilişki

Çözülen et tekrar dondurulabilir.						
			Katılıyorum	Katılmıyorum	Kararsızım	Toplam
Cinsiyet	Kadın	Sayı	26	159	10	195
		%	13,3%	81,5%	5,1%	100,0%
	Erkek	Sayı	24	111	20	155
		%	15,5%	71,6%	12,9%	100,0%
Toplam		Sayı	50	270	30	350
		%	14,3%	77,1%	8,6%	100,0%
			X ² = 7,473	SD= 2	P= 0,024	

4.3.2.18. Çiğ yiyecekler için kullanılan bıçak/ tabak/ kesme tahtası pişmiş yiyecekler içinde kullanılabilir tutumu

Çiğ yiyecekler için kullanılan bıçak/ tabak/ kesme tahtası pişmiş yiyecekler içinde kullanılabilir tutumu ile ilgili soruda, ankete katılan tüketicilerden %26,9'u katılıyorum, %59,7'si katılmıyorum, %13,4'ü ise kararsızım yanıtını vermiştir. Bu sorudaki cevapların, ankete katılan tüketicilerin öğrenim durumu, gelir düzeyi ve ilçeler ile olan ilişkisi ise Çizelge 4.142, 4.143, 4.144'deki gibidir. Tüketicilerin gelir düzeyine bağlı olarak çiğ yiyecekler için kullanılan bıçak/ tabak/ kesme tahtası pişmiş yiyecekler içinde kullanılabilir tutumunda gözlenen farklılıklar yapılan Ki-kare analizinde önemsiz bulunurken ($P>0.05$), öğrenim düzeyi ve ilçelere bağlı olarak gözlenen farklılıklar önemli bulunmuştur ($P<0.05$). Bu tutuma en çok katılanlar Yıldırım ilçesinde (%33), en az katılanlar ise Nilüfer (%22) ilçesindedir. Öğrenim durumu ortaokul olanlardan %38'i bu tutuma katılırken, üniversite mezunlarında bu oran %16'dır. Araştırma sonucundan farklı olarak Özdemir (2009) çiğ yiyecekler için kullanılan bıçak/ tabak/ kesme tahtası pişmiş yiyecekler içinde kullanılabilir diyenlerin oranını %56,8 olarak tespit etmiştir.

Çizelge 4. 142. Çiğ yiyecekler için kullanılan bıçak/ tabak/ kesme tahtası pişmiş yiyecekler içinde kullanılabilir tutumuyla öğrenim durumu arasındaki ilişki

Çiğ yiyecekler için kullanılan bıçak/ tabak/ kesme tahtası pişmiş yiyecekler içinde kullanılabilir.						
			Katılıyorum	Katılmıyorum	Kararsızım	Toplam
Öğrenim durumu	ilkokul	Sayı	18	39	5	62
		%	29,0%	62,9%	8,1%	100,0%
	ortaokul	Sayı	19	28	2	49
		%	38,8%	57,1%	4,1%	100,0%
	lise	Sayı	35	62	21	118
		%	29,7%	52,5%	17,8%	100,0%
	üniversite	Sayı	19	80	19	118
		%	16,1%	67,8%	16,1%	100,0%
	diğer	Sayı	3	0	0	3
		%	100,0%	0,0%	0,0%	100,0%
Toplam		Sayı	94	209	47	350
		%	26,9%	59,7%	13,4%	100,0%
			$X^2= 25,587$	$SD= 8$	$P= 0,001$	

Çizelge 4. 143. Çiğ yiyecekler için kullanılan bıçak/ tabak/ kesme tahtası pişmiş yiyecekler içinde kullanılabilir tutumuyla gelir düzeyi arasındaki ilişki

Çiğ yiyecekler için kullanılan bıçak/ tabak/ kesme tahtası pişmiş yiyecekler içinde kullanılabilir.						
			Katılıyorum	Katılmıyorum	Kararsızım	Toplam
Ailenin gelir düzeyi	<1500	Sayı	18	29	2	49
		%	36,7%	59,2%	4,1%	100,0%
	1500-2000	Sayı	27	51	19	97
		%	27,8%	52,6%	19,6%	100,0%
	2000-2500	Sayı	20	40	8	68
		%	29,4%	58,8%	11,8%	100,0%
	2500-3000	Sayı	9	34	8	51
		%	17,6%	66,7%	15,7%	100,0%
	3000-4000	Sayı	15	28	5	48
		%	31,3%	58,3%	10,4%	100,0%
	>4000	Sayı	5	27	5	37
		%	13,5%	73,0%	13,5%	100,0%
Toplam		Sayı	94	209	47	350
		%	26,9%	59,7%	13,4%	100,0%
			X ² = 15,331	SD= 10	P= 0,120	

Çizelge 4. 144. Çiğ yiyecekler için kullanılan bıçak/ tabak/ kesme tahtası pişmiş yiyecekler içinde kullanılabilir tutumuyla ilçeler arasındaki ilişki

Çiğ yiyecekler için kullanılan bıçak/ tabak/ kesme tahtası pişmiş yiyecekler içinde kullanılabilir.						
			Katılıyorum	Katılmıyorum	Kararsızım	Toplam
İlçe	Nilüfer	Sayı	20	62	7	89
		%	22,5%	69,7%	7,9%	100,0%
	Osmangazi	Sayı	45	106	21	172
		%	26,2%	61,6%	12,2%	100,0%
	Yıldırım	Sayı	29	41	19	89
		%	32,6%	46,1%	21,3%	100,0%
Toplam		Sayı	94	209	47	350
		%	26,9%	59,7%	13,4%	100,0%
			X ² = 12,510	SD= 4	P= 0,014	

4.3.2.19. Tavuk vb. kümes hayvanlarını pişirmeden önce yıkanmalıdır tutumu

Tavuk vb. kümes hayvanlarını pişirmeden önce yıkanmalıdır tutumu ile ilgili soruda, ankete katılan tüketicilerden %77,7'si katılıyorum, %10,9'u katılmıyorum, %11,4'ü ise kararsızım yanıtını vermiştir. Bu sorudaki cevapların, ankete katılan tüketicilerin öğrenim durumu, gelir düzeyi ve cinsiyetiyle olan ilişkisi ise Çizelge 4.145, 4.146, 4.147'deki gibidir. Tüketicilerin öğrenim durumu ve gelir düzeyine bağlı olarak tavuk vb. kümes hayvanlarını pişirmeden önce yıkanmalıdır tutumunda gözlenen farklılıklar yapılan Ki-kare analizinde önemsiz bulunurken ($P>0.05$), cinsiyete bağlı olarak gözlenen farklılıklar önemli bulunmuştur ($P<0.05$). Kadınların %83'ü bu tutuma katılırken, erkeklerde ise bu oran %71'dir.

Çizelge 4. 145. Tavuk vb. kümes hayvanlarını pişirmeden önce yıkanmalıdır tutumuyla öğrenim durumu arasındaki ilişki

Tavuk vb. kümes hayvanlarını pişirmeden önce yıkanmalıdır.						
			Katılıyorum	Katılmıyorum	Kararsızım	Toplam
Öğrenim durumu	ilkokul	Sayı	47	6	9	62
		%	75,8%	9,7%	14,5%	100,0%
	ortaokul	Sayı	38	5	6	49
		%	77,6%	10,2%	12,2%	100,0%
	lise	Sayı	96	11	11	118
		%	81,4%	9,3%	9,3%	100,0%
	üniversite	Sayı	88	16	14	118
		%	74,6%	13,6%	11,9%	100,0%
	diğer	Sayı	3	0	0	3
		%	100,0%	0,0%	0,0%	100,0%
Toplam		Sayı	272	38	40	350
		%	77,7%	10,9%	11,4%	100,0%
			X ² =3,412	SD= 8	P= 0,906	

Çizelge 4. 146. Tavuk vb. kümes hayvanlarını pişirmeden önce yıkanmalıdır tutumuyla gelir düzeyi arasındaki ilişki

Tavuk vb. kümes hayvanlarını pişirmeden önce yıkanmalıdır.							
			Katılıyorum	Katılmıyorum	Kararsızım	Toplam	
Ailenin gelir düzeyi	<1500	Sayı	34	3	12	49	
		%	69,4%	6,1%	24,5%	100,0%	
	1500-2000	Sayı	80	11	6	97	
		%	82,5%	11,3%	6,2%	100,0%	
	2000-2500	Sayı	50	6	12	68	
		%	73,5%	8,8%	17,6%	100,0%	
	2500-3000	Sayı	41	6	4	51	
		%	80,4%	11,8%	7,8%	100,0%	
	3000-4000	Sayı	39	6	3	48	
		%	81,3%	12,5%	6,3%	100,0%	
	>4000	Sayı	28	6	3	37	
		%	75,7%	16,2%	8,1%	100,0%	
	Toplam		Sayı	272	38	40	350
			%	77,7%	10,9%	11,4%	100,0%
			X ² = 17,451	SD= 10	P= 0,065		

Çizelge 4. 147. Tavuk vb. kümes hayvanlarını pişirmeden önce yıkanmalıdır tutumuyla cinsiyet arasındaki ilişki

Tavuk vb. kümes hayvanlarını pişirmeden önce yıkanmalıdır.						
			Katılıyorum	Katılmıyorum	Kararsızım	Toplam
Cinsiyet	Kadın	Sayı	161	20	14	195
		%	82,6%	10,3%	7,2%	100,0%
	Erkek	Sayı	111	18	26	155
		%	71,6%	11,6%	16,8%	100,0%
Toplam		Sayı	272	38	40	350
		%	77,7%	10,9%	11,4%	100,0%
			X ² = 8,435	SD= 2	P= 0,015	

4.3.2.20. Besin zehirlenmesine neden olan yiyeceklerin tadı, görünüşü ve kokusu kötüdür tutumu

Besin zehirlenmesine neden olan yiyeceklerin tadı, görünüşü ve kokusu kötüdür tutumu ile ilgili soruda, ankete katılan tüketicilerden %78,3'ü katılıyorum, %15,1'i katılmıyorum, %6,6'sı ise kararsızım yanıtını vermiştir. Bu sorudaki cevapların, ankete katılan tüketicilerin öğrenim durumu, gelir düzeyi ve ilçeler ile olan ilişkisi ise Çizelge 4.148, 4.149, 4.150'deki gibidir. Tüketicilerin öğrenim durumu ve gelir düzeyine bağlı olarak besin zehirlenmesine neden olan yiyeceklerin tadı, görünüşü ve kokusu kötüdür tutumunda gözlenen farklılıklar yapılan Ki-kare analizinde önemsiz bulunurken ($P>0.05$), ilçelere bağlı olarak gözlenen farklılıklar önemli bulunmuştur ($P<0.05$). Benzer olarak Özdemir (2009) tüketicilerden besin zehirlenmesine neden olan yiyeceklerin tadı, görünüşü ve kokusu kötüdür diyenlerin oranını %79,5, Kılıç (2008) tadı, görünüşü ve kokusu kötü olan gıdalar besin zehirlenmesine neden olacağı için tüketmem diyenlerin oranını %82,1 olarak tespit etmiştir.

Çizelge 4. 148. Besin zehirlenmesine neden olan yiyeceklerin tadı, görünüşü ve kokusu kötüdür tutumuyla öğrenim durumu arasındaki ilişki

Besin zehirlenmesine neden olan yiyeceklerin tadı, görünüşü ve kokusu kötüdür.						
			Katılıyorum	Katılmıyorum	Kararsızım	Toplam
Öğrenim durumu	ilkokul	Sayı	53	7	2	62
		%	85,5%	11,3%	3,2%	100,0%
	ortaokul	Sayı	37	9	3	49
		%	75,5%	18,4%	6,1%	100,0%
	lise	Sayı	98	10	10	118
		%	83,1%	8,5%	8,5%	100,0%
	üniversite	Sayı	83	27	8	118
		%	70,3%	22,9%	6,8%	100,0%
	diğer	Sayı	3	0	0	3
		%	100,0%	0,0%	0,0%	100,0%
Toplam		Sayı	274	53	23	350
		%	78,3%	15,1%	6,6%	100,0%
			$X^2= 13,390$	$SD= 8$	P= 0,099	

Çizelge 4. 149. Besin zehirlenmesine neden olan yiyeceklerin tadı, görünüşü ve kokusu kötüdür tutumuyla gelir düzeyi arasındaki ilişki

Besin zehirlenmesine neden olan yiyeceklerin tadı, görünüşü ve kokusu kötüdür.							
			Katılıyorum	Katılmıyorum	Kararsızım	Toplam	
Ailenin gelir düzeyi	<1500	Sayı	45	4	0	49	
		%	91,8%	8,2%	0,0%	100,0%	
	1500-2000	Sayı	74	16	7	97	
		%	76,3%	16,5%	7,2%	100,0%	
	2000-2500	Sayı	50	10	8	68	
		%	73,5%	14,7%	11,8%	100,0%	
	2500-3000	Sayı	41	7	3	51	
		%	80,4%	13,7%	5,9%	100,0%	
	3000-4000	Sayı	41	5	2	48	
		%	85,4%	10,4%	4,2%	100,0%	
	>4000	Sayı	23	11	3	37	
		%	62,2%	29,7%	8,1%	100,0%	
	Toplam		Sayı	274	53	23	350
			%	78,3%	15,1%	6,6%	100,0%
			$X^2= 17,306$	$SD= 10$	$P= 0,068$		

Çizelge 4. 150. Besin zehirlenmesine neden olan yiyeceklerin tadı, görünüşü ve kokusu kötüdür tutumuyla ilçeler arasındaki ilişki

Besin zehirlenmesine neden olan yiyeceklerin tadı, görünüşü ve kokusu kötüdür.						
			Katılıyorum	Katılmıyorum	Kararsızım	Toplam
İlçe	Nilüfer	Sayı	63	21	5	89
		%	70,8%	23,6%	5,6%	100,0%
	Osmangazi	Sayı	133	26	13	172
		%	77,3%	15,1%	7,6%	100,0%
	Yıldırım	Sayı	78	6	5	89
		%	87,6%	6,7%	5,6%	100,0%
Toplam		Sayı	274	53	23	350
		%	78,3%	15,1%	6,6%	100,0%
			$X^2= 10,503$	$SD= 4$	$P= 0,033$	

4.3.2.21. Sigara dumanı üflenirken havaya ve besine tükürük bulaşmaz tutumu

Sigara dumanı üflenirken havaya ve besine tükürük bulaşmaz tutumu ile ilgili soruda, ankete katılan tüketicilerden %19,1'i katılıyorum, %62,6'si katılmıyorum, %18,3'ü ise kararsızım yanıtını vermiştir. Bu sorudaki cevapların, ankete katılan tüketicilerin öğrenim durumuyla ve gelir düzeyiyle olan ilişkisi ise Çizelge 4.151 ve Çizelge 4.152'deki gibidir. Tüketicilerin gelir düzeyine bağlı olarak sigara dumanı üflenirken havaya ve besine tükürük bulaşmaz tutumunda gözlenen farklılıklar yapılan Ki-kare analizinde önemsiz bulunurken ($P>0.05$), öğrenim düzeyine bağlı olarak gözlenen farklılıklar önemli bulunmuştur ($P<0.05$). Bu tutuma ilkökul mezunlarının %29'u katılırken, üniversite mezunlarının sadece %11'i katılmıştır. Eğitim ve gelir düzeyi yükseldikçe bu tutuma katılma oranı düşmüştür yani doğru tutumda bulunanların oranı

artmıştır. Araştırma sonucundan farklı olarak Özdemir (2009) sigara dumanı üflenirken havaya ve besine tükürük bulaşmaz diyenlerin oranını %59,8 olarak tespit etmiştir.

Çizelge 4. 151. Sigara Dumanı Üflenirken Havaya ve Besine Tükürük Bulaşmaz Tutumuyla Öğrenim Durumu Arasındaki İlişki

Sigara dumanı üflenirken havaya ve besine tükürük bulaşmaz						
		Katılıyorum	Katılmıyorum	Kararsızım	Toplam	
Öğrenim durumu	ilkokul	Sayı	18	30	14	62
		%	29,0%	48,4%	22,6%	100,0%
	ortaokul	Sayı	11	27	11	49
		%	22,4%	55,1%	22,4%	100,0%
	lise	Sayı	24	72	22	118
		%	20,3%	61,0%	18,6%	100,0%
	üniversite	Sayı	13	88	17	118
		%	11,0%	74,6%	14,4%	100,0%
	diğer	Sayı	1	2	0	3
		%	33,3%	66,7%	0,0%	100,0%
Toplam		Sayı	67	219	64	350
		%	19,1%	62,6%	18,3%	100,0%
			$X^2= 15,741$	SD= 8	P= 0,046	

Çizelge 4. 152. Sigara dumanı üflenirken havaya ve besine tükürük bulaşmaz tutumuyla gelir düzeyi arasındaki ilişki

Sigara dumanı üflenirken havaya ve besine tükürük bulaşmaz						
		Katılıyorum	Katılmıyorum	Kararsızım	Toplam	
Ailenin gelir düzeyi	<1500	Sayı	17	26	6	49
		%	34,7%	53,1%	12,2%	100,0%
	1500-2000	Sayı	20	57	20	97
		%	20,6%	58,8%	20,6%	100,0%
	2000-2500	Sayı	7	50	11	68
		%	10,3%	73,5%	16,2%	100,0%
	2500-3000	Sayı	12	32	7	51
		%	23,5%	62,7%	13,7%	100,0%
	3000-4000	Sayı	5	30	13	48
		%	10,4%	62,5%	27,1%	100,0%
	>4000	Sayı	6	24	7	37
		%	16,2%	64,9%	18,9%	100,0%
Toplam		Sayı	67	219	64	350
		%	19,1%	62,6%	18,3%	100,0%
			$X^2= 17,991$	SD= 10	P= 0,055	

4.3.2.22. Yiyeceklere temas etmeden önce ellerimizi akan soğuk su altında tutmak bakterilerden kurtulmak için yeterlidir tutumu

Yiyeceklere temas etmeden önce ellerimizi akan soğuk su altında tutmak bakterilerden kurtulmak için yeterlidir tutumu ile ilgili soruda, ankete katılan tüketicilerden %20,6'sı katılıyorum, %71,4'ü katılmıyorum, %8,0'ı ise kararsızım yanıtını vermiştir. Bu sorudaki cevapların, ankete katılan tüketicilerin öğrenim durumu, gelir düzeyi ve cinsiyetiyle olan ilişkisi ise Çizelge 4.153, 4.154, 4.155'deki gibidir. Tüketicilerin

öğrenim durumu ve gelir düzeyine bağlı olarak yiyeceklere temas etmeden önce ellerimizi akan soğuk su altında tutmak bakterilerden kurtulmak için yeterlidir tutumunda gözlenen farklılıklar yapılan Ki-kare analizinde önemsiz bulunurken ($P>0.05$), cinsiyete bağlı olarak gözlenen farklılıklar önemli bulunmuştur ($P<0.05$). Kadınların %16'sı bu tutuma katılırken, erkeklerde bu oran %26'dır. Eğitim düzeyi ve öğrenim düzeyi yükseldikçe bu tutuma katılanların oranının düştüğü yani doğru tutumda bulunanların oranının arttığı görülmüştür. Araştırma sonucundan farklı olarak Özdemir (2009) ellerimizi akan soğuk su altında tutmak bakterilerden kurtulmak için yeterlidir diyenlerin oranını %63,7 olarak bulmuştur.

Çizelge 4. 153. Yiyeceklere temas etmeden önce ellerimizi akan soğuk su altında tutmak bakterilerden kurtulmak için yeterlidir tutumuyla öğrenim durumu arasındaki ilişki

Yiyeceklere temas etmeden önce ellerimizi akan soğuk su altında tutmak bakterilerden kurtulmak için yeterlidir.						
			Katılıyorum	Katılmıyorum	Kararsızım	Toplam
Öğrenim durumu	ilkokul	Sayı	13	44	5	62
		%	21,0%	71,0%	8,1%	100,0%
	ortaokul	Sayı	12	35	2	49
		%	24,5%	71,4%	4,1%	100,0%
	lise	Sayı	30	78	10	118
		%	25,4%	66,1%	8,5%	100,0%
	üniversite	Sayı	16	91	11	118
		%	13,6%	77,1%	9,3%	100,0%
	diğer	Sayı	1	2	0	3
		%	33,3%	66,7%	0,0%	100,0%
Toplam		Sayı	72	250	28	350
		%	20,6%	71,4%	8,0%	100,0%
			$\chi^2= 7,266$	SD= 8	P= 0,508	

Çizelge 4. 154. Yiyeceklere temas etmeden önce ellerimizi akan soğuk su altında tutmak bakterilerden kurtulmak için yeterlidir tutumuyla gelir düzeyi arasındaki ilişki

Yiyeceklere temas etmeden önce ellerimizi akan soğuk su altında tutmak bakterilerden kurtulmak için yeterlidir.						
			Katılıyorum	Katılmıyorum	Kararsızım	Toplam
Ailenin gelir düzeyi	<1500	Sayı	15	34	0	49
		%	30,6%	69,4%	0,0%	100,0%
	1500-2000	Sayı	25	64	8	97
		%	25,8%	66,0%	8,2%	100,0%
	2000-2500	Sayı	9	53	6	68
		%	13,2%	77,9%	8,8%	100,0%
	2500-3000	Sayı	9	35	7	51
		%	17,6%	68,6%	13,7%	100,0%
	3000-4000	Sayı	7	38	3	48
		%	14,6%	79,2%	6,3%	100,0%
	>4000	Sayı	7	26	4	37
		%	18,9%	70,3%	10,8%	100,0%
Toplam		Sayı	72	250	28	350
		%	20,6%	71,4%	8,0%	100,0%
			$\chi^2= 14,479$	SD= 10	P= 0,152	

Çizelge 4. 155. Yiyeceklere temas etmeden önce ellerimizi akan soğuk su altında tutmak bakterilerden kurtulmak için yeterlidir tutumuyla cinsiyet arasındaki ilişki

Yiyeceklere temas etmeden önce ellerimizi akan soğuk su altında tutmak bakterilerden kurtulmak için yeterlidir.						
			Katılıyorum	Katılmıyorum	Kararsızım	Toplam
Cinsiyet	Kadın	Sayı	31	150	14	195
		%	15,9%	76,9%	7,2%	100,0%
	Erkek	Sayı	41	100	14	155
		%	26,5%	64,5%	9,0%	100,0%
Toplam		Sayı	72	250	28	350
		%	20,6%	71,4%	8,0%	100,0%
			$X^2=6,908$	SD= 2	P= 0,032	

4.3.2.23. Bozuk olduğundan şüphelenilen bir yemek kaynatıldıktan sonra tekrar kullanılabilir tutumu

Bozuk olduğundan şüphelenilen bir yemek kaynatıldıktan sonra tekrar kullanılabilir tutumu ile ilgili soruda, ankete katılan tüketicilerden %7,7'si katılıyorum, %85,7'si katılmıyorum, %6,6'sı ise kararsızım yanıtını vermiştir. Bu sorudaki cevapların, ankete katılan tüketicilerin öğrenim durumu, gelir düzeyi, görüşme yapılan kişi ve cinsiyetiyle olan ilişkisi ise Çizelge 4.156, 4.157, 4.158, 4.159'daki gibidir. Tüketicilerin öğrenim durumu ve gelir düzeyine bağlı olarak bozuk olduğundan şüphelenilen bir yemek kaynatıldıktan sonra tekrar kullanılabilir tutumunda gözlenen farklılıklar yapılan Ki-kare analizinde önemsiz bulunurken ($P>0.05$), görüşme yapılan kişi ve cinsiyete bağlı olarak gözlenen farklılıklar önemli bulunmuştur ($P<0.05$). Araştırma sonucundan farklı olarak Özdemir (2009) bozuk olduğundan şüphelenilen bir yemek kaynatıldıktan sonra tekrar kullanılabilir diyenlerin oranını %82,1 olarak bulmuştur.

Çizelge 4. 156. Bozuk olduğundan şüphelenilen bir yemek kaynatıldıktan sonra tekrar kullanılabilir tutumuyla öğrenim durumu arasındaki ilişki

Bozuk olduğundan şüphelenilen bir yemek kaynatıldıktan sonra tekrar kullanılabilir.						
			Katılıyorum	Katılmıyorum	Kararsızım	Toplam
Öğrenim durumu	ilkokul	Sayı	6	49	7	62
		%	9,7%	79,0%	11,3%	100,0%
	ortaokul	Sayı	7	40	2	49
		%	14,3%	81,6%	4,1%	100,0%
	lise	Sayı	7	104	7	118
		%	5,9%	88,1%	5,9%	100,0%
	üniversite	Sayı	7	104	7	118
		%	5,9%	88,1%	5,9%	100,0%
	diğer	Sayı	0	3	0	3
		%	0,0%	100,0%	0,0%	100,0%
Toplam		Sayı	27	300	23	350
		%	7,7%	85,7%	6,6%	100,0%
			$X^2=7,814$	SD= 8	P= 0,452	

Çizelge 4. 157. Bozuk olduğundan şüphelenilen bir yemek kaynatıldıktan sonra tekrar kullanılabilir tutumuyla gelir düzeyi arasındaki ilişki

Bozuk olduğundan şüphelenilen bir yemek kaynatıldıktan sonra tekrar kullanılabilir.			Katılıyorum	Katılmıyorum	Kararsızım	Toplam
Ailenin gelir düzeyi	<1500	Sayı	8	38	3	49
		%	16,3%	77,6%	6,1%	100,0%
	1500-2000	Sayı	7	84	6	97
		%	7,2%	86,6%	6,2%	100,0%
	2000-2500	Sayı	5	59	4	68
		%	7,4%	86,8%	5,9%	100,0%
	2500-3000	Sayı	3	44	4	51
		%	5,9%	86,3%	7,8%	100,0%
	3000-4000	Sayı	1	44	3	48
		%	2,1%	91,7%	6,3%	100,0%
	>4000	Sayı	3	31	3	37
		%	8,1%	83,8%	8,1%	100,0%
Toplam		Sayı	27	300	23	350
		%	7,7%	85,7%	6,6%	100,0%
			$X^2= 7,923$	SD= 10	P= 0,636	

Çizelge 4. 158. Bozuk olduğundan şüphelenilen bir yemek kaynatıldıktan sonra tekrar kullanılabilir tutumuyla cinsiyet arasındaki ilişki

Bozuk olduğundan şüphelenilen bir yemek kaynatıldıktan sonra tekrar kullanılabilir.			Katılıyorum	Katılmıyorum	Kararsızım	Toplam
Cinsiyet	Kadın	Sayı	10	177	8	195
		%	5,1%	90,8%	4,1%	100,0%
	Erkek	Sayı	17	123	15	155
		%	11,0%	79,4%	9,7%	100,0%
Toplam		Sayı	27	300	23	350
		%	7,7%	85,7%	6,6%	100,0%
			$X^2= 9,214$	SD= 2	P= 0,010	

Çizelge 4. 159. Bozuk olduğundan şüphelenilen bir yemek kaynatıldıktan sonra tekrar kullanılabilir tutumuyla görüşme yapılan kişi arasındaki ilişki

Bozuk olduğundan şüphelenilen bir yemek kaynatıldıktan sonra tekrar kullanılabilir.			Katılıyorum	Katılmıyorum	Kararsızım	Toplam
Görüşme yapılan kişi	anne	Sayı	1	87	5	93
		%	1,1%	93,5%	5,4%	100,0%
	baba	Sayı	9	64	9	82
		%	11,0%	78,0%	11,0%	100,0%
	yetişkin kız	Sayı	5	70	0	75
		%	6,7%	93,3%	0,0%	100,0%
	yetişkin erkek	Sayı	9	52	7	68
		%	13,2%	76,5%	10,3%	100,0%
	aile büyüğü	Sayı	3	27	2	32
		%	9,4%	84,4%	6,3%	100,0%
Toplam		Sayı	27	300	23	350
		%	7,7%	85,7%	6,6%	100,0%
			$X^2= 20,763$	SD= 8	P= 0,008	

4.3.2.24. Pişmiş yiyecekler küçük ve dar kaplarda soğutulmalıdır tutumu

Pişmiş yiyecekler küçük ve dar kaplarda soğutulmalıdır tutumu ile ilgili soruda, ankete katılan tüketicilerden %24,6'sı katılıyorum, %50'si katılmıyorum, %25,4'ü ise kararsızım yanıtını vermiştir. Bu sorudaki cevapların, ankete katılan tüketicilerin öğrenim durumu, gelir düzeyi, görüşme yapılan kişi ve cinsiyetiyle olan ilişkisi ise Çizelge 4.160, 4.161, 4.162, 4.163'deki gibidir. Tüketicilerin öğrenim durumu ve gelir düzeyine bağlı olarak pişmiş yiyecekler küçük ve dar kaplarda soğutulmalıdır tutumunda gözlenen farklılıklar yapılan Ki-kare analizinde önemsiz bulunurken ($P>0.05$), görüşme yapılan kişi ve cinsiyete bağlı olarak gözlenen farklılıklar önemli bulunmuştur ($P<0.05$). Bu soruda doğru tutum gösterenlerin oranı (%25) düşük bulunmuştur. Genel olarak tüketiciler bu konuda yanlış bir tutum içerisindedir.

Çizelge 4. 160. Pişmiş yiyecekler küçük ve dar kaplarda soğutulmalıdır tutumuyla öğrenim düzeyi arasındaki ilişki

Pişmiş yiyecekler küçük ve dar kaplarda soğutulmalıdır.				Katılıyorum	Katılmıyorum	Kararsızım	Toplam
Öğrenim durumu	ilkokul	Sayı	23	27	12	62	
		%	37,1%	43,5%	19,4%	100,0%	
	ortaokul	Sayı	15	21	13	49	
		%	30,6%	42,9%	26,5%	100,0%	
	lise	Sayı	23	64	31	118	
		%	19,5%	54,2%	26,3%	100,0%	
	üniversite	Sayı	25	62	31	118	
		%	21,2%	52,5%	26,3%	100,0%	
	diğer	Sayı	0	1	2	3	
		%	0,0%	33,3%	66,7%	100,0%	
Toplam		Sayı	86	175	89	350	
		%	24,6%	50,0%	25,4%	100,0%	
			$X^2= 11,967$	$SD= 8$	$P= 0,153$		

Çizelge 4. 161. Pişmiş yiyecekler küçük ve dar kaplarda soğutulmalıdır tutumuyla gelir düzeyi arasındaki ilişki

Pişmiş yiyecekler küçük ve dar kaplarda soğutulmalıdır.						
			Katılıyorum	Katılmıyorum	Kararsızım	Toplam
Ailenin gelir düzeyi	<1500	Sayı	21	17	11	49
		%	42,9%	34,7%	22,4%	100,0%
	1500-2000	Sayı	22	53	22	97
		%	22,7%	54,6%	22,7%	100,0%
	2000-2500	Sayı	15	35	18	68
		%	22,1%	51,5%	26,5%	100,0%
	2500-3000	Sayı	9	27	15	51
		%	17,6%	52,9%	29,4%	100,0%
	3000-4000	Sayı	13	25	10	48
		%	27,1%	52,1%	20,8%	100,0%
	>4000	Sayı	6	18	13	37
		%	16,2%	48,6%	35,1%	100,0%
Toplam		Sayı	86	175	89	350
		%	24,6%	50,0%	25,4%	100,0%
			X ² = 14,616	SD= 10	P= 0,147	

Çizelge 4. 162. Pişmiş yiyecekler küçük ve dar kaplarda soğutulmalıdır tutumuyla cinsiyet arasındaki ilişki

Pişmiş yiyecekler küçük ve dar kaplarda soğutulmalıdır.						
			Katılıyorum	Katılmıyorum	Kararsızım	Toplam
Cinsiyet	Kadın	Sayı	40	111	44	195
		%	20,5%	56,9%	22,6%	100,0%
	Erkek	Sayı	46	64	45	155
		%	29,7%	41,3%	29,0%	100,0%
Toplam		Sayı	86	175	89	350
		%	24,6%	50,0%	25,4%	100,0%
			X ² = 8,594	SD= 2	P= 0,014	

Çizelge 4. 163. Pişmiş yiyecekler küçük ve dar kaplarda soğutulmalıdır tutumuyla görüşme yapılan kişi arasındaki ilişki

Pişmiş yiyecekler küçük ve dar kaplarda soğutulmalıdır.						
			Katılıyorum	Katılmıyorum	Kararsızım	Toplam
Görüşme yapılan kişi	anne	Sayı	21	53	19	93
		%	22,6%	57,0%	20,4%	100,0%
	baba	Sayı	23	29	30	82
		%	28,0%	35,4%	36,6%	100,0%
	yetişkin kız	Sayı	12	45	18	75
		%	16,0%	60,0%	24,0%	100,0%
	yetişkin erkek	Sayı	17	36	15	68
		%	25,0%	52,9%	22,1%	100,0%
	aile büyüğü	Sayı	13	12	7	32
		%	40,6%	37,5%	21,9%	100,0%
Toplam		Sayı	86	175	89	350
		%	24,6%	50,0%	25,4%	100,0%
			X ² = 18,646	SD= 8	P= 0,017	

5. SONUÇ

Sonuç olarak,

- Tüketicilerin çoğunluğunun gıdaların güvenilirliğini az veya orta düzeyde bulduğu ve gıda güvenliğinin geçmiş yıllara göre azaldığını düşündüğü,
- Gıda güvenliği ile ilgili olarak en yüksek oranda Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'ndan alınan bilgilere güvenildiği, bunu gıda uzmanları, TV/basın, hekimler, arkadaş çevresi, diyetisyenler ve okulların izlediği,
- Gıda alışverişlerinde en çok tercih edilen satış yerinin süpermarketler olduğu, bunu organik ürün pazarları, pazar yerleri, köy satış yerleri ve bakkalların izlediği, sokak satıcılarının ise tercih edilmediği,
- Gıdaları satın alırken en çok tazeliğe dikkat ettikleri, bunu sırasıyla fiyat, ambalajlı olması, doğal-katkısız olması, helal olması, organik olması, markalı olması ve GDO içermemesi faktörlerinin izlediği,
- Satın alma sırasında etiket üzerindeki bilgilerden en çok son kullanma tarihine dikkat ettikleri, bunu sırasıyla gıda güvenliği sistemlerinin varlığı, katkı maddesi içerip içermediği, içindekiler listesi, saklama koşulları, koruyucu içerip içermediği, üretim yeri ve kalori faktörlerin izlediği, tüketicilerin önemli bir kısmının ise hiçbir etiket bilgisine bakmadığı,
- En iyi bilinen kalite belgesinin TSE belgesi olduğu, bunu sırasıyla ISO belgesi, Helal Ürün Sertifikası, Organik Ürün Sertifikası, HACCP belgesi ve Avrupa İyi Tarım Uygulamaları (EUROGAP) belgesinin izlediği, tüketicilerin %3,4'ünün ise hiçbir sistem ve belgeyi bilmediği,
- Ülkemizde gıda ürünlerinin güvenilirliğinin denetim yetkisinin hangi kuruma ait olduğunun çoğunlukla bilindiği,
- Çoğu tüketicinin gıda maddelerinin etiket bilgilerini okuduğu,
- Tüketicilerin çoğu için ürünün fiyatının karar vermelerindeki en önemli etken olduğu, gelir düzeyine bağlı olarak ürünün fiyatının etkisinin değiştiği,
- Tüketicilerin çoğunun hormonsuz gıda ürünlerini almaya dikkat ettiği, bu konuda en yüksek hassasiyete sahip aile fertlerinin anneler olduğu ve bu davranışın gelir düzeyine bağlı olarak değişkenlik gösterdiği,

- Satın alınan etin damgalı olmasına dikkat eden tüketicilerin çoğunlukta olduğu, gelir düzeyi arttıkça satın alınan etin damgalı olmasına dikkat edilme oranının arttığı,
- Et-balık ve donmuş ürünlerin çoğunlukla alışverişin sonunda almaya dikkat edildiği, yaş arttıkça bu konudaki olumlu tutumun arttığı,
- Tüketicilerin yaklaşık yarısının zaman zaman sokak sütü almayı tercih ettiği, eğitim düzeyine bağlı olarak bu davranışın değişkenlik gösterdiği, benzer durumun pastörize, sterilize süt tercihinde de görüldüğü, öğrenim düzeyi arttıkça pastörize, sterilize süt tercih etme oranının arttığı,
- Taze, çatlaksız, temiz yumurta satın almaya yüksek oranda dikkat edildiği,
- Kapağı şişmemiş, bombesiz konserve kutularını almaya oldukça yüksek oranda dikkat edildiği,
- Tüketicilerin çoğunun pişmiş yiyeceklerle pişmemişlerin temas etmemesine özen gösterdiği,
- Yumurtaları buzdolabına yıkayarak koyanların çoğunlukta olduğu, bu davranışın cinsiyete bağlı olarak değişkenlik gösterdiği, kadınların bu konuda daha bilinçli oldukları,
- Tüketicilerin çoğunlukla ambalajlı kıyma tercih ettiği veya kasapta etten kendileri kıyma yaptırdıkları, eğitim düzeyi ve öğrenim durumu arttıkça doğru davranış oranının arttığı, benzer durumun dökme kıyma tercihinde de görüldüğü,
- Tüketicilerin yaklaşık yarısının zaman zaman da olsa küflenmiş salçanın küflü kısmını atıp kalan kısmını tükettiği, gelir ve öğrenim düzeyi arttıkça doğru davranış oranının arttığı,
- Küflenmiş peynir tüketiminin oldukça düşük olduğu, gelir ve öğrenim düzeyi arttıkça tüketim oranının düştüğü,
- Tüketicilerin çoğunluğunun ekşimiş yoğurdu tüketmediği, gelir ve öğrenim düzeyi arttıkça tüketim oranının düştüğü,
- Tüketicilerin çoğunun pişmiş yiyecekleri günlük olarak tükettiği,
- Tüketicilerin önemli bir kısmının artan yemekleri birkaç kez ısıtarak tükettiği, bu davranışın erkekler arasında daha yaygın olduğu,
- Dikkate değer oranda tüketicinin et için kullanılan tahtada sebze-meyve de kestiği,

- Tüketicilerin çoğunluğu yemek yaparken sigara içmemekle beraber, gelir ve öğrenim düzeyi azaldıkça içen oranının arttığı, erkeklerin kadınlara göre daha yüksek oranda yemek yaparken sigara tükettiği,
- GDO içermeyen gıdaları satın almaya gayret gösteren tüketicilerin oranının oldukça yüksek olduğu,
- Tüketicilerin büyük çoğunluğunun tüm gıda katkılarının kullanılmaması gerektiğini düşündüğü,
- Tüketicilerin yarısının markalı ürünlerin her zaman güvenli olmadığını düşündüğü,
- Tüketicilerinin neredeyse tamamına yakınının gıda maddelerinin satıldığı yerin koşullarını önemsemediği, kadınların bu konuda erkeklerden daha hassas oldukları,
- Büyük market ve AVM'lerdeki gıda ürünlerinin güvenilirliği konusunda tüketicilerin kararsız olduğu,
- Önemli bir kısım tüketicinin tavukların tamamen sağlıklı bir ortamda yetiştiği ve hormonlu olduğunu düşündüğü,
- Evde yapılan yoğurtların tüm sanayi tipi yoğurtlara göre daha sağlıklı olduğu düşüncesinin toplumda yaygın olduğu,
- Organik ürün kavramında tüketicilerin kafa karışıklığı yaşadığı, birçok tüketicinin her doğal ürünün organik olduğunu düşündüğü, bu durum üzerinde gelir ve öğrenim düzeyinin etkili olduğu,
- Çin tuzunun (Monosodyum glutamat-MSG) sağlık üzerine etkisi konusunda yeterince bilgi sahibi olunmadığı,
- Tüketiciler arasında yoğurtların içine jelatin vb. kıvam artırıcı katkı maddesi eklendiği görüşünün yaygın olduğu, genel olarak eğitim ve gelir düzeyi yükseldikçe bu görüşe katılma oranının düştüğü,
- Fruktoz şurubunun sağlık üzerine etkileri konusunda tüketicilerin oldukça önemli bir kısmının kaygı ve olumsuz düşünceye sahip olduğu,
- Ambalajlı gıdaların sağlıklı olup olmadığı konusunda da tüketicilerin kararsızlık yaşadığı, bu konuda tüketicilerin ikiye ayrıldığı,
- Gıda üretimi yapılan yerlerin yeterince denetlenip denetlenmediği konusunda tüketicilerin ikiye ayrıldığı, önemli bir kısmının bu konuda kaygılı olduğu,

- Tüketicilerin tamamına yakınının gıda üretimi yapılan yerlerde gıda mühendisi olmasının gıda güvenliği açısından çok önemli olduğunu düşündüğü,
- Tüketicilerin sadece yarısının sütü pastörize veya sterilize olarak tüketmenin sağlık açısından zararlı olmadığını düşündüğü, kalan yarısının ise zararına inandığı veya kararsız olduğu, eğitim seviyesi ve gelir düzeyinin tüketicilerin doğru yaklaşımı üzerinde etkili olduğu,
- Dondurulmuş etin oda sıcaklığında çözündürülmesi ile ilgili olarak tüketicilerin çoğunun yanlış tutum sergilediği,
- Çözülen etin tekrar dondurulabileceğini düşünen tüketicilerin oranının azımsanmayacak düzeyde olduğu,
- Tüketicilerin yarıya yakınının çiğ yiyecekler için kullanılan bıçak/tabak/kesme tahtası vb. ekipmanın pişmiş yiyecekler içinde kullanılabileceğini düşündüğü ya da kararsız kaldığı, bu durumun ilçelere ve öğrenim düzeyine göre değişkenlik gösterdiği,
- Tavuk vb. kümes hayvanlarının pişirmeden önce yıkanması ile ilgili olarak tüketicilerin çoğunluğunun doğru davranış sergilediği, kadınların bu konuda daha bilinçli oldukları,
- Tüketicilerin çoğunluğu besin zehirlenmesine neden olan yiyeceklerin tat, görünüş ve kokusunun kötü olduğuna inandığı, genel olarak eğitim ve gelir düzeyine bağlı olarak bu konudaki tutumlarının değiştiği,
- Tüketicilerin büyük kısmı yiyeceklere temas etmeden önce elleri akan soğuk su altında tutmanın bakterilerden kurtulmak için yeterli olmadığını düşünse de, geriye kalan kısmın bu konuda yanlış tutumlar içerisinde bulunduğu, ayrıca kadınların erkeklere göre bu konuda daha bilinçli olduğu,
- Tüketicilerin çok azının bozuk olduğundan şüphelenilen bir yemeğin kaynatıldıktan sonra tekrar tüketilebileceğini düşündüğü, eğitim ve gelir düzeyine bağlı olarak bu konudaki tutumlarının değiştiği, kadınların, erkeklere göre daha bilinçli olduğu görülmüştür.

Bu sonuçlara dayanarak, Bursa ili kentsel alanında yaşayan tüketicilerinin gıda güvenliğine azami dikkat gösterdikleri ancak yetersiz bilgilendirme ve muhtemelen farklı kaynaklardan edindikleri bilimsel dayanağı olmayan bilgiler nedeniyle bazı konularda hatalı tutum-davranış sergiledikleri ve kafa karışıklığı

yaşadıkları belirlenmiştir. Bu durumun iyileştirilmesi ve gıda güvenliği konusunda tüketicinin farkındalığının artırılması amacıyla yetkili kurum ve kuruluşlar tarafından gerçekleştirilecek eğitim-bilinçlendirme faaliyetlerine gereksinim olduğu düşünülmektedir.



KAYNAKLAR

- Anonim, 1996.** Rome Declaration on World Food Security and World Food Summit Plan of Action. World Food Summit 13-17 November 1996. Rome.
- Anonim, 2005.** Tavukçuluk Sektörü 2005 yılı raporu. <http://www.ito.org.tr/Dokuman/Sektor/1-90.pdf> (19.04.2017).
- Anonim, 2012.** Tüketici davranış modelleri. T.C. Milli Eğitim Bakanlığı, Aile ve Tüketici Hizmetleri, Ankara.
- Anonim, 2016.** <http://www.nufusu.com/ilceleri/bursa-ilceleri-nufusu> (Erişim Tarihi: 06.07.2017)
- Anonim, 2017a.** Chemical risks and JECFA. <http://www.fao.org/food/food-safety-quality/scientific-advice/jecfa/en/>
- Anonim, 2017b.** Food Additives. European Food Safety Authority. <http://www.efsa.europa.eu/en/topics/topic/food-additives>
- Anonim, 2017c.** Overview of Food Ingredients, Additives & Colors. <https://www.fda.gov/Food/IngredientsPackagingLabeling/FoodAdditivesIngredients/ucm094211.htm>
- Anonim, 2017d.** Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliği. <http://www.mevzuat.gov.tr/Metin.Aspx?MevzuatKod=7.5.18532&MevzuatIliski=0&sourceXmlSearch=katki>
- Anonim, 2017e.** Organik Tarım Kanunu. Mevzuat Bilgi Sistemi. <http://www.mevzuat.gov.tr/MevzuatMetin/1.5.5262-20100311.pdf> (19.04.2017).
- Askarian, M., Vakili, M. and Kabir, G. 2004.** Results of a hospital waste survey in private hospitals in Fars province, Iran. *Waste Management*, 24; 347–352.
- Aydın, G. 2011.** Tüketicilerin Gıda Güvenliği Bilinç Düzeylerine Etki Eden Faktörlerin Analizi Samsun İli Kentsel Alan Örneği. *Yüksek lisans tezi*, Ondokuz Mayıs Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Tarım Ekonomisi Anabilim Dalı, Samsun.
- Aytekin, D.N. 2015.** AB gıda güvenliğinde risk iletişimi, kamuoyunun bilgilendirilmesi ve Türkiye'nin durumu. *AB Uzmanlık Tezi*, Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı, Ankara.
- Bayram, F. 2011.** Otel Mutfaklarında Çalışan Mutfak Personelinin Gıda Güvenliği Konusunda Bilgi Tutum ve Davranışları. *Yüksek lisans tezi*, Gazi Üniversitesi, Eğitim Bilimleri Enstitüsü, Aile Ekonomisi ve Beslenme Anabilim Dalı, Ankara.
- Bekar, A. 2013.** Tüketicilerin gıda güvenliğine yönelik tutumları. *Yüzüncü Yıl Üniversitesi Tarım Bilimleri Dergisi*, 23(2): 90-101.

Bilici, S., Uyar, F., Beyhan, Y., Sağlam, F. 2008. Besin Güvenliği, Klamat Matbaacılık, Ankara, 20s.

Boyacıoğlu, D. 2011. Tüketicilerin beyaz et konusunda sağlık ve beslenme algıları. 1. Uluslararası Beyaz Et Kongresi, 11-15 Mayıs 2011, Antalya.

Burke, T., Young, I., Papadopoulos, A. 2016. Assessing food safety knowledge and preferred information sources among 19-29 year olds. *Food Control*. 69: 83-89.

Çalış, C. 2005. Milas ilçesi ve köylerinde ailelerin beslenme alışkanlıkları. Yüksek Lisans Tezi, Ankara Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Ev Ekonomisi Anabilim Dalı, Ankara.

Çinpolat, C. 2006, Tüketicilerin besin etiketleri üzerindeki bilgilere ilişkin tutum ve davranışlarının belirlenmesi. *Yüksek Lisans Tezi*, Ankara Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Ev Ekonomisi Anabilim Dalı, Ankara.

Demirağ, K., Yılmaz, H. 2009. Gıda Güvenliği Sürdürülebilirliği ve Yerel Yönetimler. TMMOB İzmir Kent Sempozyumu.

Demirel, Y., Yoldaş, M.A. 2005. Yeni ekonomide tüketici satın alma davranışlarını etkileyen faktörler. *Pazarlama Dünyası Dergisi*, 3:60-64.

Dölekoğlu, C. 2002. Tüketicilerin işlenmiş gıda ürünlerinde kalite tercihleri, sağlık riskine karşı tutumları ve besin bileşimi konusunda bilgi düzeyleri (Adana Örneği). *Doktora Tezi*, Çukurova Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Tarım Ekonomisi Anabilim Dalı, Ankara.

Erden, C. 2012. Türkiye’de gıda güvenliğinde karşılaşılan sorunlar ve gıda güvenliğinin benimsenmesinde eğitim yöntemlerinin uygulanabilirliği. *Yüksek Lisans Tezi*, Namık Kemal Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Tarım Ekonomisi Anabilim Dalı, Tekirdağ.

Erkmen, O. 2010. Gıda kaynaklı tehlikeler ve güvenli gıda üretimi. *Çocuk Sağlığı ve Hastalıkları Dergisi*, 53(3): 220-235.

Ersoy, E., Önay, D. 2009. Tüketicilerin gıda harcamalarına yönelik görüşlerinin bir incelemesi. *Gazi Üniversitesi Endüstriyel Sanatlar Eğitim Fakültesi Dergisi*, 24: 28-45.

Gözener, B., E. Büyükbay, M. Sayılı 2009. Gıda Güvenliği Konusunda Öğrencilerin Bilgi Düzeylerinin İncelenmesi. *Gaziosmanpaşa Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi*, 26(2). 45-53.

Gracia, A., 2005. Comportamiento del Consumidor de Carne de Cordero con Indicación Geográfica Protegida en Aragón. CITA Proje Raporu, Unidad de Economía Agraria, Zaragoza, İspanya.

Gülse B., H.S. Göktolga, Z.G. Karkacier, O. 2006. Gıda Güvenliği Konusunda Tüketici Bilincinin İncelenmesi. *Tarım Ekonomisi Dergisi*, 12(1): 9-18.

Güven, E. 2010. Yalova İlinde Yaşayan Farklı Eğitim ve Gelir Düzeyine Sahip Fertlerin Beslenme Alışkanlıkları ve Gıda Güvenliği Bilgisinin Belirlenmesi Üzerine

Bir Araştırma. *Yüksek Lisans Tezi*, Namık Kemal Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Tekirdağ.

Halaç, E. 2002. Gıda kalitesi ve Gıda Mevzuatı ile ilgili temel kavramlar ışığında Türk ve AB Gıda Mevzuatının Karşılaştırılması. *Akdeniz Üniversitesi İ.İ.B.F. Dergisi*, 4: 107-131.

İlbeği, İ. 2004. Gıda Güvenliği ve Tüketicinin Korunması. *Gıda Mühendisliği Dergisi*. 13-16

İrkin, R., Yiğit, A., Şahan, Y., Korukluoğlu, M. 2006. Güvenli gıda üretimi ve mikrobiyel risk değerlendirmesi. Türkiye 9. Gıda Kongresi, 24-26 Mayıs 2006, Bolu.

Kabacık, M. 2008. Dört ve Beş Yıldızlı Otel Mutfaklarında Çalışan Personelin Gıda Güvenliği Konusundaki Bilgilerinin Saptanması. *Yüksek Lisans Tezi*, Gazi Üniversitesi. Eğitim Bilimleri Enstitüsü, Besin Hijyeni ve Teknolojisi Bilim Dalı, Ankara.

Kaptan, M. 2007. Tüketicilerin Gıda Güvenliği Hakkındaki Bilgi Düzeylerinin Tespiti. *Yüksek Lisans Tezi*, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği Ana Bilim Dalı, Çanakkale.

Karakaya, E. ve C. Akbay 2013. İstanbul ilinde tüketicilerin süt ve süt ürünleri tüketim alışkanlıkları. *Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi*, 27(1). 65-77.

Karali, A. 2003. Gıda İşletmelerinde HACCP Uygulamaları ve Denetimi. İtü Gıda Mühendisliği Bölümü, Ankara, 205 s.

Kılıç, D. 2008. Tüketicilerin Gıda Güvenliği ile İlgili Bilgi-Tutum ve Davranışları. *Yüksek Lisans Tezi*, Gazi Üniversitesi, Eğitim Bilimleri Enstitüsü, Eğitim Bilimleri Bölümü, Ankara.

Kızılaslan, N., Kızılaslan, H. 2008. Tüketicilerin satın aldıkları gıda maddeleri ile ilgili bilgi düzeyleri ve tutumları (Tokat ili örneği). *U.Ü. Ziraat Fakültesi Dergisi*, 22(2): 67-74.

Kocaman, E., Şanlıer, N. 2014. Öğretmenlerin gıda güvenliği bilgi düzeylerinin tutumlarına etkisi. *TAF Preventive Medicine Bulletin*, 13(2):151-160.

Koçak, N. (2007). Yiyecek İçecek İşletmelerinde Gıda ve Personel Hijyeni. Detay Yayıncılık. Ankara.

Köse, N. ve K. Yaman 2010. Tüketicilerin Gıda Maddelerinin Son Kullanma Tarihine Verdikleri Önem Üzerine Bir Araştırma: Kastamonu İli Merkez İlçe Örneği. *Kastamonu Eğitim Dergisi*, 18(1): 233-240.

Mutlu, S. 2007. Gıda Güvenirliği Açısından Tüketici Davranışları (Adana Kentsel Kesimde Kırmızı Et Tüketimi Örneği). *Doktora Tezi*, Çukurova Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Tarım Ekonomisi Anabilim Dalı, Adana.

Onurlubaş, E. 2011. Tüketicilerin Gıda Güvenliği Konusunda Bilinç Düzeylerinin Ölçülmesi Tokat İli Örneği. *Yüksek Lisans Tezi*, Gaziosmanpaşa Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Tarım Ekonomisi Anabilim Dalı, Tokat.

Özay, G. 2000. Yemekhanelerde ve lokantalarda gıda sağlığı ve temizliği semineri. İstanbul Ticaret Odası: 2000/53, 11 Ekim 2000. Karakas Matbaacılık. 52-66.s. İstanbul.

Özdemir, Z. 2009. Kadınların Gıda Güvenliği Konusundaki Bilgi Tutum ve Davranışları. *Yüksek Lisans Tezi*, Gazi Üniversitesi, Eğitim Bilimleri Enstitüsü, Aile Ekonomisi Beslenme Anabilim Dalı, Ankara.

Pratap, P., Chakraborty, A., Dworkin, M. S. 2017. Food safety knowledge and behaviors among African Americans of predominantly low socioeconomic status. *Food Protection Trends*, 37(1): 16-24.

Röhr, A., Lüddecke, K., Drusch, S., Müller, M.J. ve Alvensleben, R.V. 2005. Food Quality and Safety Consumer Perception and Public Health Concern, *Food Control*.

Sanchez, M., Sanjuan, A.I., Akl, G. 2001. The Influence of Personal Attitudes And Experience in Consumption On the Preferences For Lamb And Veal. Presentado 71th European A. of Agricultural Economics Seminar, 19-20 Abril, 2001, Zaragoza, İspanya.

Samapundo, S., Thanh, T. N. C., Xhaferi, R., Devlieghere, F. 2016. Food safety knowledge, attitudes and practices of street food vendors and consumers in Ho Chi Minh city, Vietnam. *Food Control*, 70: 79-89.

Sargın, Y. 2005. Ankara'daki Dört ve Beş Yıldızlı Otellerde Çalışan Yiyecek ve İçecek Personelinin Hijyen Bilgileri ve Uygulamalarının İncelenmesi. *Yüksek Lisans Tezi*, Ankara Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Ev Ekonomisi Bölümü, Ankara.

Şahin, İ. ve M. Korukluoğlu 2000. Küf, Gıda, İnsan. Uludağ Üniversitesi Güçlendirme Vakfı Yayın No. 155, Vipaş A.Ş., Bursa.

Şanlıer, N., Hussein, A. 2008. Yiyecek, içecek hizmeti veren otel mutfakları ve personelinin hijyen yönünden değerlendirilmesi: Ankara ili örneği. *Kastamonu Eğitim Dergisi*, 16(2): 461-468.

Talas, C. 2006. Kadınların Besin Güvenliği İşe İlgili Davranışlarının Değerlendirilmesi. *Yüksek Lisans Tezi*, Ankara Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Ev Ekonomisi (Beslenme Bilimleri) Anabilim Dalı, Ankara.

Teeping, L., Fookyee, C., Sulaiman, R. M., Suki, M.N., Jaushya, L. 2016. A structural modeling on food safety knowledge, attitude, and behaviour among Bum Bum Island community of Semporna, Sabah. *Food Control*, 60: 241-246.

Topuzoğlu, H., Hıdıroğlu, S., Ay, P., Önsüz, F., İkişik, H. 2007. Tüketicilerin gıda ürünleri ile ilgili bilgi düzeyleri ve sağlık risklerine karşı tutumları. *TSK Koruyucu Hekimlik Bülteni*, 6(4): 253-258.

Turan, İ. 2009. Mutfak personelinin el hijyeni bilgisi ve uygulamalarının incelenmesi. *Yüksek Lisans Tezi*, Ankara Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Ev Ekonomisi Anabilim Dalı, Ankara.

Türk-İncel, E. 2005. Yetişkin Tüketicilerin Besin Güvenliği Konusunda Bilgi ve Davranışları. *Yüksek Lisans Tezi*, Hacettepe Üniversitesi, Sağlık Bilimleri Enstitüsü, Beslenme ve Diyetetik, Ankara.

Uzunöz, M., E., Büyükbay ve S. Bal 2008. Kırsal Kadınların Gıda Güvenliği İle İlgili Bilinç Düzeyleri. *Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi*, 22(2): 35-46.

Vural, H. 2012. Tarım ve Gıda Ekonomisi İstatistiği. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Ders Notları No: 107, Bursa, 115s.

Vural, H., Ş. Turhan, İ. Ak, B. Erdal. 2013. Tüketicilerin Organik Ürün Tüketim Eğilimlerinin Belirlenmesi. Türkiye II. Organik Hayvancılık Kongresi. Bildiriler: 267-274, 24-26 Ekim 2013, Bursa.

Yağmur, C., Aktan, B. 2016. Adana ilinde tüketicilerin gıda ürünlerini satın alma ve gıda güvenirlğine ilişkin tutum ve davranışlarının incelenmesi. *Ç.Ü. Fen ve Mühendislik Bilimleri Dergisi*, 34(3): 134-141.

Yalçın, A. 2012. Tüketicilerin Gıda Güvenliği ile İlgili Tutum ve Davranışları (Samsun ili örneği). *Yüksek Lisans Tezi*, Gaziosmanpaşa Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Tarım Ekonomisi Anabilim Dalı, Tokat.

Yılmaz, E. 2008. Trakya Bölgesinde Kırsal ve Kentsel Tüketicilerin Gıda Ürünleri Tüketim Alışkanlıkları ve Gıda Güvenliğine İlişkin Bilgi Düzeylerinin Belirlenmesi. *Doktora Tezi*, Namık Kemal Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Tarım Ekonomisi Anabilim Dalı, Tekirdağ.

Yılmaz E., Y. Oraman ve İ.H. İnan 2009. Gıda ürünlerine ilişkin tüketici davranış dinamiklerinin belirlenmesi: “Trakya Örneği”, *Tekirdağ Ziraat Fakültesi Dergisi*, 6(1): 1-10.

Yörük M. 2013. Türkiyede kırmızı et ve süt sektöründe yaşanan bilgi kirliliği ve yansımaları. Setbir, (19.04.2017).

<http://www.gidamuhendisligikongresi.org/images/onuc/b363428118ca17a.pdf>

EKLER

EK-1 ANKET FORMU

Sayın Tüketici;

Bu anket çalışması Uludağ Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü'nde "Bursa ili kentsel alanında tüketicilerin güvenilir gıda tüketimine yönelik tutumlarının belirlenmesi" amacıyla yürütülen Yüksek Lisans Tez çalışması gereği olarak planlanmıştır.

Vereceğiniz cevaplar sadece bilimsel amaç için kullanılacaktır. Anket sorularına vereceğiniz doğru cevaplar, çalışmanın amacına ulaşması için çok önemlidir.

Verdiğiniz bilgiler için şimdiden teşekkür eder, saygılarımı sunarım.

Didem SALİCİK

Uludağ Üniversitesi Fen Bilimleri Ens.
Yüksek Lisans Öğrencisi

1-Cinsiyetiniz? a) Bayan b) Bay
2- Yaşınız? a) 20 ve Altı b) 21-31 c) 31-40 d) 41-50 e) 51-60 f) 61 ve üzeri
3-Görüşme yapılan kişi a) Anne b) Baba c) Yetişkin kız çocuk d) Yetişkin erkek çocuk e) Aile büyükleri
4- Aile yaşam döneminiz aşağıdaki şıklardan hangisine uygunsa, işaretleyiniz? a) Bekar ve/veya yalnız yaşayan b) Evli c) Çocuklu ve evli e) Emekli f) Diğer(.....)
5- Doğum Yeriniz: a) Büyükşehir b) İl c) İlçe d) Köy
6- Kaç yıldan beri büyükşehirde ikamet ediyorsunuz? a) 1 yıldan az b) 1- 5 yıl c) 5-10 yıldır d) 10 yıldan fazla
7- Ailenizin ortalama aylık geliri ne kadardır? a) 1500 TL ve altı b) 1500-2000 c) 2000-2500 d) 2500-3000 e) 3000-4000 f) 4000 ve üzeri

<p>8- Öğrenim durumunuz nedir? a) İlkokul b) Ortaokul c) Lise d) Yüksekokul- Üniversite e) Diğer.....</p>
<p>9- Hangi ilçede oturuyorsunuz? a) Nilüfer b) Osmangazi c) Yıldırım</p>
<p>10 - Ne iş yapıyorsunuz? a) Ev hanımı b) Çalışan c)Emekli d) Öğrenci e) Çalışmayan d) Diğer.....</p>
<p>11. Genel olarak, satılan gıdaların sağlık açısından güvenilir olup olmadığı konusunda ne düşünüyorsunuz? a) Hiç güvenilir değil b) Az güvenilir c) Orta derecede güvenilir d) Oldukça güvenilir e) Çok güvenilir</p>
<p>12) Gıda güvenliği ile ilgili hangi kaynaklardan aldığınız bilgilerin doğruluğuna güvenirsiniz? a) TV / basın b) Arkadaş çevresi c) Okul d) Gıda Tarım Hayvancılık Bakanlığı e) Gıda uzmanları f) Hekimler g) Diyetisyenler h) Diğer.....</p>
<p>13) Aldığınız ürün bozuk ya da hatalı ise ne tür bir tutum izlersiniz? a) Aldığım yere iade ederim b) Bozuk kısmını atar, kalanını tüketirim c) Çöpe atarım d) Yetkili kurumlara şikayet ederim e) ALO 174 Gıda Hattını ararım f) Diğer</p>
<p>14) Evde bozulduğundan şüphelendiğiniz gıdalar ile ilgili ne tür bir tutum izlersiniz? a) Bozulan kısmı atar, kalanını tüketirim b) Tümünü atarım c) Pişirip/ısıtıp tekrar tüketirim d) Tadına bakarım normal ise kullanırım. e) Diğer (Belirtiniz)</p>
<p>15) Hangi gıda satış yerlerini güvenli gıda satıldığını düşündüğünüz için tercih edersiniz? a) Pazar yeri b) Bakkal c) Süpermarket d) Sokak satıcısı e) Köy satış yerleri f) Organik ürün pazarları g) Diğer</p>

16- Geçmiş yıllara göre genel olarak gıdaların sağlık açısından güvenilir olup olmadığı konusunda ne düşünüyorsunuz?

- a) Geçmiş yıllara göre **daha az** güvenilir.
- b) Geçmiş yıllara göre **aynı düzeyde** güvenilir.
- c) Geçmiş yıllara göre **daha fazla** güvenilir.

17) Gıdaları satın alırken aşağıdaki kriterlerden hangilerine dikkat edersiniz?

(Birden fazla seçenek işaretleyebilirsiniz.)

- a) Fiyat
- b) Tazelik
- c) Organik (ekolojik) olması
- d) Helal olması
- e) Markalı ürün olması
- f) Genetiği Değiştirilmiş organizma içermemesi
- g) Ambalajlı olması
- h) Doğal / Katkısız olması
- i) Yağ / Kalori değeri
- j) Fikrim yok
- k) Diğer (Belirtiniz)

18) Gıdaları satın alırken etiket üzerindeki bilgilerden hangilerine dikkat edersiniz?

(Birden fazla seçenek işaretleyebilirsiniz.)

- a) İçindekiler listesi
- b) Koruyucu içerip içermediği
- c) Kalori düzeyi
- d) Son kullanma tarihi
- e) Saklama koşulları
- f) Katkı maddesi içerip içermediği
- g) Gıda güvenliği sistemlerinin varlığı (TSE, ISO, HACCP vb.)
- h) Üretim yeri
- i) Hiçbiri
- j) Diğer (Belirtiniz).....

19) Aşağıdaki gıda güvenliği belge ve sistemlerinin hangilerini tanıyorsunuz?

- a) Organik Ürün sertifikası
- b) Helal ürün sertifikası
- c) ISO (Uluslararası Standartlar örgütünün standartları)
- d) HACCP (İşlenmiş tarım ürünleri için kritik kontrol noktalarında tehlike analizi)
- e) EUROGAP (Avrupa iyi tarım uygulamaları belgesi)
- f) TSE (Türk standartları Enstitüsü)
- g) Hiçbiri

GIDA GÜVENLİĞİ İLE İLGİLİ DAVRANIŞLAR

20. Aşağıdaki ifadeler için size uygun olan seçeneği işaretleyiniz

Lütfen her ifade için bir cevap seçiniz

	Evet	Hayır	Bazen
20 Ülkemizde gıda ürünlerinin güvenilirliğinin denetim yetkisi hangi kuruma aittir biliyorum.			
21 Gıda maddelerinin etiket bilgilerini okurum.			
22 Satın alacağım ürünün fiyatı karar vermemde etkilidir.			
23 Hormonsuz gıda ürünlerini almaya dikkat ederim.			
24 Satın alacağım etin damgalı olmasına dikkat ederim			
25 Et ve balık ürünlerini- donmuş ürünleri alışverişin sonunda almaya dikkat ederim.			
26 Sokakta satılan sütü almayı tercih ederim.			
27 Pastörize, sterilize süt satın almaya dikkat ederim.			
28 Taze, çatlaksız, temiz yumurta satın alırım.			
29 Kapağı şişmemiş, bombesiz konserve kutularını almaya dikkat ederim.			
30 Pişmiş yiyeceklerle pişmemişlerin temas etmemesine özen gösteririm.			
31 Yumurtaları yıkayıp buzdolabında saklarım.			

32 Ambalajlı kıyma tercih ederim veya kasapta etten kendim kıyma yaptırım.			
33 Dökme kıyma tercih ederim.			
34 Küflenmiş salçanın küflü kısmını atıp kalan kısmı tüketirim.			
35 Küflenmiş peyniri tüketirim.			
36 Ekşimiş yoğurdu tüketirim.			
37 Pişmiş yiyecekleri günlük olarak tüketirim.			
38 Kapağı şişmiş, bombe yapmış konserve kutularındaki besinleri tüketirim.			
39 Artan yemekleri 2-3 kez ısıtıp tüketirim.			
40 Sıcak yiyecekleri soğutmak için derin ve büyük kaplara boşaltırım.			
41 Mutfakta yemek hazırlanırken önlük, bone ve eldiven kullanırım.			
42 Et için kullandığım tahtada sebze – meyve de keserim			
43 Hasta olduğum (grip, nezle, öksürük vb.) zamanlarda yemek yaparım.			
44 Yemek yaparken sigara içerim.			
45 Sıcak yiyecekleri soğumasını beklemeden buzdolabına koyarım.			
46 GDO (genetiği değiştirilmiş organizma) içermeyen gıdaları almaya dikkat ederim.			

GIDA GÜVENLİĞİ İLE İLGİLİ TUTUMLAR

21. Aşağıdaki ifadelerin her birine katılma durumunuzu lütfen ilgili seçeneği işaretleyerek belirtiniz.

Lütfen her ifade için bir cevap seçiniz

	Katılıyorum	Katılmıyorum	Kararsızım
47 Gıda ürünlerinde katkı maddesi (renk verici, kıvam arttırıcı vb.) kullanılması önemlidir.			
48 Markalı ürünler her zaman güvenlidir.			
49 Yiyecek maddelerinin satıldığı yerin koşulları (temizlik, hijyen, rutubet vb.) çok önemlidir			
50 Büyük market ve alışveriş merkezlerinde satılan gıda ürünleri güvenlidir.			
51 Tavuklar son derece sağlıklı doğal olmayan ortamlarda yetiştirilir, hormon kullanılır.			
52 Kendi yaptığımız yoğurtlar dışarıda satılan kapalı yoğurtlardan daha sağlıklıdır.			
53 Her doğal olan ürün organiktir.			
54 Çin tuzu (Monosodyum glutamat - MSG) sağlık için zararlıdır.			
55 Yoğurtların içine jelatin vb kıvam arttırıcı katkı maddesi eklenmektedir.			
56 Fruktöz şurubu sağlık açısından zararlıdır.			
57 Ambalajlı gıdalar sağlıklı değildir.			
58 Gıda üretimi yapılan yerler sıklıkla denetlenmektedir.			
59 Gıda üretimi yapılan yerlerde gıda mühendisi olması gıda güvenliği açısından çok önemlidir.			
60 Organik gıdalar her zaman güvenilirdir.			

	Katılıyorum	Katılmıyorum	Kararsızım
61 Sütü pastörize veya sterilize süt olarak tüketmek sağlık için zararlıdır.			
62 Dondurulmuş et oda sıcaklığında çözündürülebilir.			
63 Çözülen et tekrar dondurulabilir.			
64 Çiğ yiyecekler için kullanılan bıçak/ tabak/ kesme tahtası pişmiş yiyecekler içinde kullanılabilir.			
65 Tavuk vb. kümes hayvanlarını pişirmeden önce yıkanmalıdır.			
66 Besin zehirlenmesine neden olan yiyeceklerin tadı, görünüşü ve kokusu kötüdür.			
67 Sigara dumanı üflenirken havaya ve besine tükürük bulaşmaz			
68 Yiyeceklere temas etmeden önce ellerimizi akan soğuk su altındatutmak bakterilerden kurtulmak için yeterlidir.			
69 Bozuk olduğundan şüphelenilen bir yemek kaynatıldıktan sonra tekrar kullanılabilir.			
70 Pişmiş yiyecekler küçük ve dar kaplarda soğutulmalıdır.			

ÖZGEÇMİŞ

Adı Soyadı : Didem SALİCİK
Doğum Yeri ve Tarihi : İstanbul, 22.03.1988
Yabancı Dili : İngilizce
Eğitim Durumu (Kurum ve Yıl)
Lise : Büyükçekmece Anadolu Lisesi, 2006
Lisans : Uludağ Üniversitesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2011
Yüksek Lisans : Uludağ Üniversitesi, Gıda Mühendisliği ABD, 2017
Çalıştığı Kurum/Kurumlar ve Yıl:
Şölen Çikolata Gıda San. Ve Tic. A.Ş., 2011
Unpa Gıda San. Tic. Ltd. Şti., 2012
Martaş Yemek ve Gıda San. A.Ş., 2013
Agfo Teknik Kontrol ve Belgelendirme Ltd. Şti., 2017
İletişim (e-posta) : didemsalicik@gmail.com

Yayımları :

Salicik, D., Kumral, A. 2017. Effect of some demographic and socioeconomic factors on the consciousness of consumers about food safety: Bursa province urban area case. VIII. International Agriculture Symposium, Oral presentation, p. 737, 5-8 October 2017, Jahorina, Bosnia and Herzegovina.

Salicik, D., Kumral, A. 2017. Bursa ili kentsel alanında tüketicilerin güvenilir gıda tüketimine yönelik tutumlarının belirlenmesi. *Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi*, 31 (2): 69-82.