









Türkiye’de Gıda Güvenliği Konusunda Tüketicilerin Bilinç Düzeyinin Belirlenmesi

Determination the Awareness Level of Consumers on Food Safety in Turkey

Fatma ARIK ÇOLAKOĞLU¹  Serhat ÇOLAKOĞLU^{2*}  İbrahim Ender KÜNİLİ³ 
Hasan Basri ORMANCI⁴  Tuğba GÜNGÖR ERTUĞRAL⁵  İbrahim Ulaş YÜZGEÇ⁶ 
^{1,5,6}ÇOMÜ, Çanakkale Uygulamalı Bilimler Fakültesi, Gıda Teknolojisi Bölümü
²ÇOMÜ, Teknik Bilimler Meslek Yüksekokulu, Gıda İşleme Bölümü
³ÇOMÜ, Deniz Bilimleri ve Teknolojisi Fakültesi, Avlama ve İşleme Teknolojisi Bölümü
⁴ÇOMÜ, Çanakkale Uygulamalı Bilimler Fakültesi, Balıkçılık Teknolojisi Bölümü
¹ORCID: 0000-0002-2211-8371, ²ORCID: 0000-0003-3526-6477
³ORCID: 0000-0003-2830-6979, ⁴ORCID: 0000-0003-3136-9196
⁵ORCID: 0000-0002-1306-3399, ⁶ORCID: 0000-0001-8026-7159

*Sorumlu Yazar: serhat_colakoglu@comu.edu.tr Geliş Tarihi: 19.04.2022 Kabul Tarihi: 13.09.2022

ÖZET

Son yıllarda dünyada hızlı bir şekilde gerçekleşen çevresel, ekonomik ve teknolojik değişiklikler, toplumların gıda tüketimi konusundaki tutum ve davranışlarını da değiştirmektedir. Özellikle üretimde uygulanan yeni tekniklerle sağlığı tehdit eden maddelerin ve risklerin artması, gıda güvenliğini stratejik açıdan önemli bir konu haline getirmiştir. Artık toplumlar, çevresel ve sosyal sorunlar nedeniyle güvenli gıdaya ulaşmakta zorlanmaktadır. Aslında tüketiciler gıda piyasa düzeninin oluşmasında ve gıda güvenliğinin sağlanmasında en önemli role sahiptirler. Satın alma gücü ve bilinç düzeyi ile sektöre istedikleri şekilde yön verebilmektedirler. Yapılan bu çalışmada, ülkemizde farklı bölgelerde yaşayan, farklı ekonomik ve refah düzeyine sahip bireylerin gıda güvenliği konusundaki bilinç düzeyleri araştırılmış, gıda tüketimi konusunda tutum ve davranışları belirlenmeye çalışılmıştır. Çalışma kapsamında toplam 27 sorudan oluşan anket uygulaması, ülkenin büyük bir kısmını temsil edebilecek şekilde 40 ilde ve toplamda 1015 kişiye uygulanmış, elde edilen veriler istatistikî açıdan değerlendirilmiştir. Çalışmanın sonucunda bireylerin cinsiyet, eğitim ve ekonomik farklılıklarının, toplumun gıda güvenliği konusunda bilinç düzeyini ve gıda satın alma davranışlarını belirlediği, bununla beraber cinsiyet ve eğitimin tutum ve davranışların belirlenmesinde en etkili unsurlar olduğu tespit edilmiştir.

Anahtar kelimeler: Sosyo-demografik yapı, Gıda güvenliği, Tüketici davranışları, Türkiye

ABSTRACT

Environmental, economic and technological changes that have taken place rapidly in the world in recent years also change the attitudes and behaviors of societies on food consumption. Especially with the new techniques applied in production, the increase of substances and risks that threaten health has made food safety an important strategic issue. Now societies have difficulty in reaching safe food due to environmental and social problems. In fact, consumers have the most important role in the formation of food market order and food security. With their purchasing power and level of awareness, they can direct the sector as they wish. In this study, the awareness levels of individuals living in different regions of our country, with different economic and welfare levels, on food safety were investigated and their attitudes and behaviors on food consumption were tried to be determined. Within the scope of the study, a questionnaire consisting of 27 questions was applied to a total of 1015 person in 40 provinces, representing a large part of the country, face-to-face or online, and the obtained data were evaluated statistically. As a result of the study, it has been determined that gender, education and economic differences of the consumers significantly affect consciousness level of the society and their sensitivity to food purchasing.

Keywords: Socio-demographic structure, Food safety, Food consumer behaviour, Turkey

GİRİŞ

Günümüzde gıda güvenliği tüketiciler için artık önemli bir kaygı, gıda üreticileri ve üretimi denetleyen kurumlar için ise odak noktası olmuş durumdadır. Yaşanan ekonomik krizle beraber, basında duyulan negatif içerikli olaylar ve artan hastalıklar, tüketicileri gıda ürünleri alırken şüpheli ve daha bilinçli olmaya zorlamaktadır. Tüketicilerde gıda temelli gelişen bu durumun nedeni, yeni üretim uygulamaları, suların kirlenmesi, kimyasal kalıntılar vb. olarak ifade edilmektedir (Erkmen, 2010; Kayaardı, 2010). Diğer taraftan uluslararası ticaretin artması da sorunu derinleştirmektedir. Ürünlerin dünyanın herhangi bir yerine oldukça hızlı bir şekilde ulaştırılması ve talebi karşılayabilmek için hızlı hareket eden üretim kalıpları, üretimde istenilen ve ciddi düzeyde kontrolün sağlanmasını engellemektedir. Bu da yeni risklerin oluşmasına ve gıda güvenliği konusunda belirsizliklerin sürekli artmasına neden olmaktadır (İlbeği, 2004).

Gıda güvenliği, ham maddenin amacına uygun olarak üretimi aşamasında, taşıma, depolama, dağıtım, hazırlama, pişirme işlemine kadar olan süreçte biyolojik, kimyasal, fiziksel tehlikelerden uzak tutulması olarak tanımlanmaktadır (Knight vd., 2003). Son yıllarda küresel ölçekte artan insan sağlığını koruma bilinci, gıda sektöründe de kendini göstermiş ve sağlıklı bir hayat sürmek için gıdaların güvenilir olması anlayışı büyük önem kazanmıştır. İnsanların temel ihtiyacı ve hakkı olan sağlıklı olmak, öncelikle yeterli miktarda ve güvenli gıdaya erişim ile mümkün olmaktadır. Oysaki zararlı mikroorganizmalar veya kimyasal maddeler içeren güvenli olmayan yiyecekler, insanlarda ishalden kansere kadar 200'den fazla farklı hastalığa neden olabilmektedir (Adams ve Moss, 2008). Dünya genelinde her yıl gıda tüketimi kaynaklı yaklaşık 600 milyon insanın hastalandığı ve yaklaşık 420.000 ölümün gerçekleştiği bildirilmekte, özellikle çocuk veya kronik hastalığa sahip bireylerin gıda kaynaklı hastalıklarda daha

duyarlı olduğu ifade edilmektedir (Socas-Rodríguez vd., 2020). Bu nedenle gıda güvenliği konusu, risk gruplarının fazla sayıda olduğu gelişmekte olan ülkelerde, sağlık ve ekonomi üzerinde artan bir şekilde baskı olmaktadır (Akabanda vd., 2017; Soares vd., 2012). Bir Dünya Bankası araştırmasına göre, güvenli olmayan gıda maliyetlerinin düşük ve orta gelirli ekonomiler üzerinde oldukça etkili olduğu, tıbbi harcamaları azaltmak için bu ülkelerin milyar dolarlık bütçelere ihtiyaç duyduğu ifade edilmiştir (Jaffee vd., 2010). Dolayısıyla, bu ülkelerde ticaret ve kamu sağlığı politikası açısından, gıda güvenliği standartlarının oluşturulması oldukça önem kazanmaktadır. Bu tür ülkeler, önceleri nüfusun gıda ihtiyaçlarının karşılanmasıyla ilgilenirken, artık uluslararası gıda standartlarının uygulanması konusunda uğraşmaktadırlar (Calvin vd., 2006; Caswell ve Joseph, 2006).

Bir ülkede gıda güvenliğinin tam olarak sağlanması; ulusal politika, yasal düzenlemeler ve ülkenin gelişmişlik düzeyine göre değişkenlik göstermektedir. Sağlıklı beslenme ve güvenilir gıda endişesi, tüm dünyada olduğu gibi ülkemizde de yoğun olarak hissedilmektedir. Gıda sektörü büyük ölçüde tüketici talebine bağlı olarak büyüyen ve şekillenen bir sektördür. Tüketicilerin gıdalara olan talep tarzı da, eğitim, gelir, kentleşme, iletişim ve teknolojik gelişmelere bağlı olarak değişkenlik göstermektedir (Grunert, 2005). Bu nedenle bir toplumda tüketici davranışlarının sürekli araştırılması önem taşımaktadır. Ülkemizde gıda güvenliği bilinç düzeyinin ortaya konulması amacıyla son yıllarda lokal olan çok sayıda araştırma yapılmıştır (Onurlubaş ve Güler, 2016; Kuşku Özdemir ve Topsümer, 2017; Çelik ve Çelik, 2021). Yapılan bu çalışmada ise ülke genelinde halkın gıda güvenliği konusundaki bilgilerinin ölçülmesi, tutum ve davranışlarına olan etkilerin belirlenmesi irdelenerek, gıda güvenliğinin sağlanmasında alınacak önlemlere katkıda bulunulması amaçlanmıştır.

MATERYAL VE METOTLAR

Araştırma, 2019-2020 yılları arasında Türkiye’de 7 bölgeyi temsilen seçilen 40 ilde gerçekleştirilmiştir. Bu illerde yaşayan 18 yaş ve üzerinde olan toplam 1015 kişiye anket uygulaması yapılmıştır. Veri toplama aracı olarak kullanılan anket formu, bireylere katılımcının eğitim seviyesine bağlı olarak (okur yazarlık düzeyi) yüz yüze veya online olarak uygulanmış ve katılımcılara verilerinin yayınlanacağı bilgisi önceden verilmiştir. Araştırmada kullanılan anket formu dört bölümden oluşmaktadır: ilk bölümde, katılımcı hakkında, sosyo-ekonomik ve demografik bilgileri içeren sorular, ikinci bölümde gıda güvenliği bilgisi ve karşı tutumlarına ait sorular, üçüncü bölümde, katılımcının satın alma davranışları, tutumları ve farkındalıklarıyla ilgili sorular ve son bölümde ise gıda güvenliği yönetimi ve denetiminin memnuniyeti ile ilgili sorular yer almaktadır. Araştırmada elde edilen verilerin analizinde SPSS versiyon 26 programı (IBM Corp.; Armonk, NY, USA) programı kullanılarak sürekli değişkenlere ait veriler ortalama ve standart sapma; kategorik değişkenler ise sayı, yüzde ve minimum-maksimum değerler olarak özetlenmiş, nitel gruplar arasındaki durum çapraz tablolar ve ki-kare (X^2) uygulamaları ile değerlendirilmiştir. Anlamlılık seviyesi olarak 0.05 kullanılmış olup, $p>0.05$ olması durumunda ise ilişkinin veya farklılığın olmadığı belirtilmiştir.

BULGULAR VE TARTIŞMA

Bu çalışma, ülkemizde iklim, gıda üretim çeşidi, nüfus yoğunluğu, sanayi dağılımı farklı olan yedi bölgeyi temsilen seçilen illerde gerçekleştirilmiş, nispeten farklı yemek kültürlerine de sahip olan tüketicilerin geliştirdiği gıda güvenliği bilinci ortaya konulmaya çalışılmıştır. Bilindiği gibi gıda tüketiminde, bireylerin cinsiyetleri ile birlikte, yaş, eğitim, gelir düzeyleri ve hane halkı sayısı gibi verilerinde da beslenme bilincinin oluşmasında büyük rol oynadığı bilinmektedir (T.C. Ticaret Bakanlığı, 2020).

Ankete katılan tüketicilerin tanımlayıcı göstergeleri Çizelge 1’ de verilmiştir. Katılımcıların %61.1’i kadın, %38.9’u erkek olmak üzere ve %41’i 18-25 yaş arası bireylerden oluşmaktadır. Sosyal açıdan bakıldığında ise katılımcıların yarıya yakınının (%44.2) lisans mezunu, %5.2’sinin çalışan ve %48.2’sinin 2000-3000 arası gelir düzeyinde olan tüketiciler olduğu görülmektedir. Ayrıca %60 oranına yakın katılımcının 4 veya üzeri hane halkı sayısına sahip olduğu belirlenmiştir ($X^2=9.332$, $p>0.05$).

Çizelge 1. Anket uygulanan katılımcıların tanımlayıcı göstergeleri (n: 1015)

Gösterge	Frekans (%)
Cinsiyet	
Kadın	61.1
Erkek	38.9
Yaş grupları	
18-25	41.0
26-35	23.4
36-45	19.2
46-55	10.8
>55	5.6
Öğrenim durumu	
Okur-Yazar değil	1.2
İlköğretim	11.5
Lise	33.0
Lisans	44.2
Yüksek lisans /Doktora	10.2
Çalışma durumu	
Çalışıyor	55.2
Çalışmıyor	44.8
Gelir düzeyi (TL/ay)	
2000-3000	48.2
3100-4000	19.8
4100-5000	13.2
5100-6000	7.5
>6000	11.3
Hane halkı sayısı	
1	4.5
2	13.5
3	21.6
4	35.5
>4	24.8

Bu makalede tüketicilerin sorulara verdiği cevaplar, sosyo-demografik özellikler

üzerinden genel olarak yorumlanmış, ancak daha çok tutum ve davranışlara en fazla etki eden cinsiyet ve eğitim faktörlerinin gıda güvenliği bilincine olan etkisi üzerinde durulmuştur.

Günümüz küresel dünya koşullarında, lojistik faaliyetlerin de artması ile birçok ürün her bölgede satılabilmekte, tüketici market raflarından menşei ve işleme yöntemi farklı olan bu ürünlere ulaşabilmektedir (Bilginer vd., 2008). Bu durumda ürünü tanımak isteyen tüketici, gıda maddesi ile ilgili merak ettiği bilgilere etiket üzerinde yazılanlardan ulaşabilmektedir. Ancak tüketicinin etiket bilgilerini okuma alışkanlığı ve farkındalığı, gıda güvenliği bilinç düzeyi ile ilgili olarak kendini göstermektedir.

Eğitim seviyesi, tüketicilerin gıda satın alma kararında önemli farklılıklar yaratmaktadır. Eğitim düzeyi yüksek olan tüketicilerin ve düşük olanlara göre, marka, promosyon, etiket bilgileri vb. gibi unsurlar üzerinde, daha fazla bilgi sahibi oldukları ve satın alma kararlarını böyle aldıkları ifade edilmektedir (Wilkie, 1986; Assael, 1992). Bu çalışmada katılımcılara “gıda satın alırken etiket bilgilerinde dikkat ettikleri unsur” sorulduğunda, verilen cevaplar üzerinde cinsiyet, eğitim, yaş, gelir ve hane halkı sayısı da olmak üzere tüm faktörlerin etkili olduğu, ancak en fazla cinsiyet ve eğitimin belirleyici etkiye sahip olduğu, dikkati çekmiştir. Gıdalarda etiket bilinci konulu yapılan diğer çalışmalarda da, eğitim ve cinsiyetin etiket bilgilerini sorgulamada önemli rol oynadığı tespit edilmiştir (Onurlubaş ve Gürler, 2016; Coşkun ve Kayışoğlu, 2018). Bu çalışmada gıdanın etiketini okuma şeklinde, eğitim düzeyi farklı tüketicilerin etiket bilgilerinde değişik noktalara dikkat ettiği görülmüştür. Örneğin, lisans mezunu katılımcıların, etikette gıda güvenlik sertifikasına ve gıdanın katkı maddesi içerip içermediğine daha fazla dikkat ettiği belirlenmiştir. Bu konudaki sorgulamada ikinci sırada lise eğitimi alanlar, üçüncü sırasında ise lisansüstü eğitim mezunu olan katılımcıların geldiği belirlenmiştir. İlkokul mezunlarının ise etiket bilgileri arasında önemsendiği ve

sorguladığı kriterin, gıdanın son kullanma tarihi olduğu dikkati çekmiştir.

Cinsiyet farklılığı da tüketicinin etiket bilgilerini okuma şekli ve okunan bilgi üzerinden satın alma davranışını belirleyen önemli bir faktördür (Peterson, 2005). Bu çalışmada, etiket okuma ve gıda güvenliği konusunda kadınların erkeklere göre daha fazla dikkatli olduğu tespit edilmiştir. Diğer araştırmacıların yaptıkları çalışmalar da, bu bilgi ile örtüşmektedir. Ankara’da öğretmenlerle yapılan bir çalışmada, erkeklerin %74.22’sinin her zaman, %20.31’inin bazen; kadın öğretmenlerin %84.59’unun her zaman, %14.62’sinin bazen yiyecek etiketlerindeki bilgileri okuduğunu belirlemiştir (Sabbağ, 2003). Sağlık (2003) Erzurum’da yaptığı bir çalışmada, kadınların, eğitim düzeyi yüksek olanların ve gençlerin etiket bilgilerine daha çok dikkat ettiğini belirlemiştir. Ayrıca kriterler sorgulandığında, kadın katılımcıların önem sırasına göre, raf ömrüne, son kullanma tarihine, katkı maddesi içeriğine, güvenlik sertifikası ve en son ise gıdanın besin içeriğine önem verdikleri, erkek katılımcıların ise besin içeriğine önem verdiği ve ürün alımını ona göre yaptığı belirlenmiştir ($X^2=9.332$, $p>0.05$) (Şekil 1). Konya il merkezinde yapılan bir çalışmada ise, tüketicilerin gıda ürünlerini satın alırken en çok son kullanma tarihine, daha sonra sağlığa uygun olup olmadığına baktıkları saptanmıştır (Okumuş ve Bulduk, 2003).

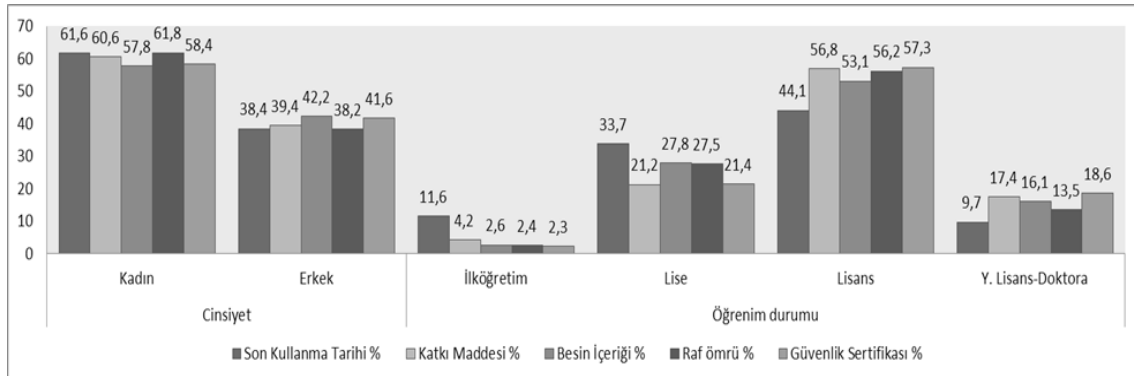
Katılımcıların yaş düzeyleri açısından bakıldığında ise, yaşın artmasıyla dikkat edilen etiket okuma ve satın alma özelliklerinin de farklılaştığı görülmüştür. Yaşın artmasıyla, alım sırasındaki hassasiyetin azaldığı belirlenmiştir. Katılımcılar arasında 18-35 yaş grubunun raf ömrü ve besin içeriğine, 46-55 yaş aralığındaki katılımcıların gıda katkı maddesi içeriğine, 55 yaş üzerindeki tüketicilerin ise kilo ve sağlık sorunları nedeniyle, gıdanın besin içeriğine odaklandığı tespit edilmiştir. Alım sırasında kriterlere en fazla dikkat eden yaş grubunun 18-25 arasında olduğu belirlenmiştir ($X^2=28.605$, $p<0.05$).

Bununla beraber ürünün güvenlik sertifikası olup olmadığını en fazla inceleyen ve tercih sebebi olarak niteleyen yaş grubu 46-55 yaş aralığı olup, eğitim grupları içinde ise lisansüstü eğitime sahip olanlar olduğu tespit edilmiştir. Güvenlik sertifikasının ne olduğu ve varlığının gıdada neyin garantisi olduğu bilincini bireyler ancak eğitim yoluyla kazanmaktadır. Ülkemizde gıda ürünlerinin güvenlik sertifikası ile kalitelerinin sorgulanabildiği bilinci, özellikle son yirmi yılda daha çok üniversite eğitimi yoluyla bireylere kazandırılmıştır. Elde edilen sonuçlar, bu durumu destekler niteliktedir.

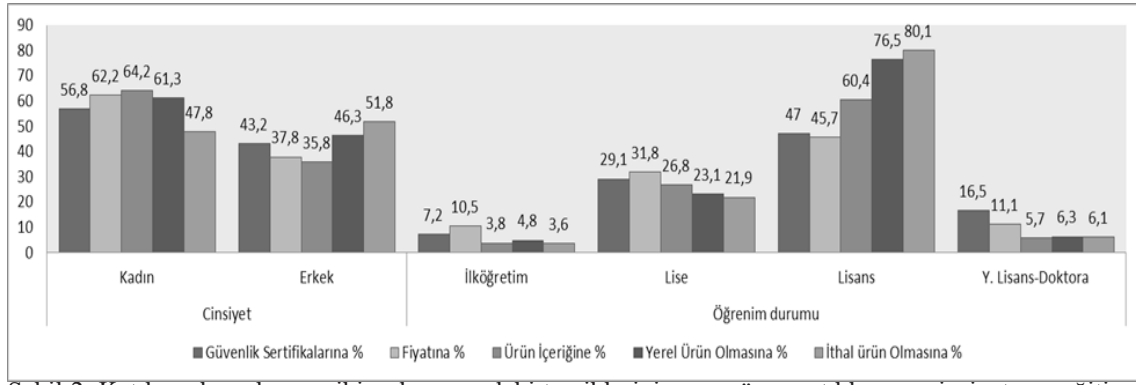
Bu çalışmada elde edilen diğer önemli bir tespit ise, gıda güvenliğine dikkat eden tüketicinin güvenilir gıda satın almak söz konusu olduğunda, gıdanın fiyatının ucuz olmasından etkilenmediği gerekirse almaktan vazgeçtiği durumudur. Bu durum özellikle cinsiyet ve öğrenim durumu değişkenlerinde gruplar arasında istatistiksel olarak anlamlı bulunmuştur ($p<0.05$). Diğer taraftan hane halkı sayısının da gıdanın güvenliğini sorgulamada önemli rol oynadığı tespit edilmiştir. Çalışma sonuçları, hane halkı sayısı dört kişilik olan, özellikle de çocuklu olan katılımcıların en fazla sorgulayan grup olduğunu ve bu grubun son kullanma tarihi ile gıda güvenlik sertifikasını sorguladıklarını göstermiştir. Hanede tek başına yaşayan katılımcıların gıda sorgulama seviyesinin en az düzeyde olduğu, ikinci üçüncü kişilerin sorumluluğunu taşıyan katılımcıların en fazla sorgulamayı yapan gruplar olduğu belirlenmiştir ($p<0.05$).

“Benzer iki gıda arasında neye göre tercih yapıldığı” sorusuna verilen çoklu cevaplar değerlendirildiğinde ise cinsiyet açısından gruplar arasında istatistiksel olarak anlamlı bir farklılık bulunmamış ($p>0.05$), ancak yaş, eğitim durumu ve gelir düzeyi değişkenlerinde ise gruplar arasında anlamlı farklılıklar belirlenmiştir ($p<0.05$). Benzer iki ürün arasındaki tercihler konusunda katılımcıların eğitim düzeyinin oldukça belirleyici olduğu dikkat çekmiştir. Eğitim düzeyi düşük olan katılımcıların tercihlerinde son kullanma tarihine baktıkları, lisans eğitimi alan katılımcıların (%45 ve üzeri) tüm kriterleri sorguladıkları görülmüş, ayrıca ürünün sahip olduğu güvenlik sertifikası sorgulamasının %47 oranında kaldığı tespit edilmiştir. Çalışmada cinsiyetin belirgin bir etkiye sahip olmadığı, kadın katılımcıların erkek katılımcılara benzer sorgulamada bulunduğu, iki gıda arasındaki tercihlerinde ürün içeriğine ve ürünün doğal üretim olmasına, erkek katılımcıların ise en fazla ürünün markasına dikkat ettikleri, doğal üretim olması durumu ile ürün içeriğini de sorguladıkları belirlenmiştir. Ürünün güvenlik sertifikasına sahip olması veya ürünün yerel/ithal ürün olması kriterlerine, lisans mezunu olan katılımcıların diğer gruplardan daha fazla dikkat ettiği, lisans grubunda en fazla dikkat edilen hususun ise ürünün yerel (%76.5), ya da ithal mi (%80.1) olduğu kriteri olduğu belirlenmiştir (Şekil 2).

Diğer merak edilen temel sorulardan birisi de, “tüketicilerin satın aldıkları gıdalarda



Şekil 1. Katılımcıların ürünün etiket bilgilerini sorgulama şekillerinin cinsiyete ve eğitime göre değerlendirilmesi

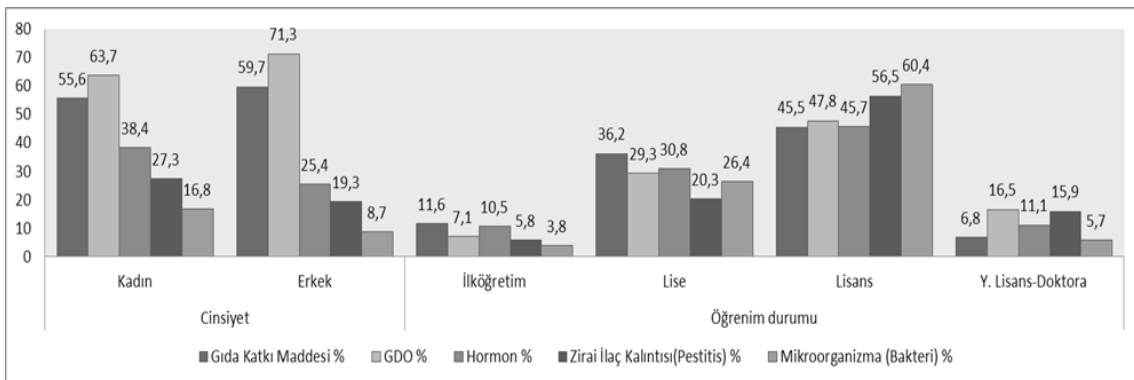


Şekil 2. Katılımcıların benzer iki gıda arasındaki tercihlerini neye göre yaptıklarının cinsiyete ve eğitime göre değerlendirilmesi

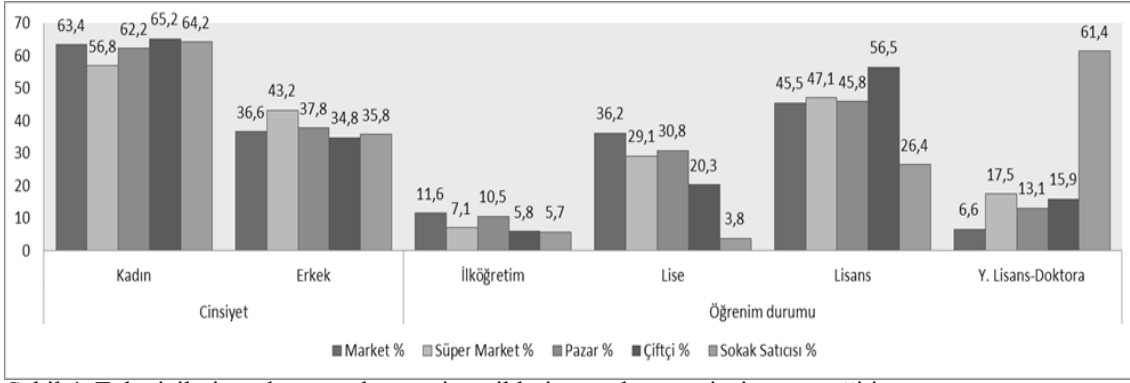
en önemli gördükleri tehlikenin ne olduğu” sorusudur. Bu soru, katılımcıların eğitim düzeyine göre farklı görüşlerin tespit edildiği bir konu olmuştur. Katılımcıların eğitim grupları arasında istatistiksel olarak anlamlı farklılık tespit edilmiştir ($X^2=56.526, p<0.05$). Buna göre ilköğretim ve lise mezunu grubunun gıda katkı maddesi ve hormonu, lisans mezunlarının mikroorganizma ve zirai ilaç kalıntısını en önemli tehdit gördüğü, lisansüstü grubun ise GDO ve zirai ilaç kalıntısını en fazla oranda tehdit algıladığı belirlenmiştir. Elde edilen verilerde ilgi çeken durum ise, eğitimde en alt seviye okuyamaz olmayan ile eğitilmiş olanların benzer kriterlere dikkat ettiklerinin tespiti olmuştur. Katılımcıların, gıda söz konusu olduğunda bilgilenmeye çalıştıkları görülmüştür. Katılımcıların cevapları cinsiyete göre değerlendirildiğinde ise, gruplar arasında istatistiksel olarak anlamlı farklılık tespit edilmiştir ($X^2=20.243, p<0.05$).

Ankara’da yapılan bir gıda güvenliği bilinci anket çalışmasında ise bu çalışmadan farklı olarak, katılımcıların %39.6’sının kimyasalları, %22.5’inin mikroorganizmaları, %17.8’i radyasyon uygulamalarını en önemli gıda güvenlik riski olarak algıladıkları tespit edilmiştir (Kırmacı ve Özçelik, 2021). Bu çalışmada kadın ve erkek tüketicilerin satın aldıkları gıdalarda benzer olarak gıda katkı maddesi (%55.6, %59.7) ve genetiği değiştirilmiş organizmalardan üretilen gıdalar (GDO) (%63.7, %71.3) konusunda endişe duydukları belirlenmiştir (Şekil 3). Ayrıca, bu sorunun cevapları ile ilgili 18-25 yaş aralığındaki katılımcılar arasında da istatistiksel olarak anlamlı farklılık tespit edilmiştir ($X^2=28.605, p<0.05$). Bu yaş gruplarında GDO ve gıdanın bakteri içeriğinin önemli tehlikeler olduğu görülmüştür.

Tüketicilere “gıda maddesini çoğunlukla nereden alırsınız” sorusu sorulduğunda, cinsiyetin



Şekil 3. Katılımcıların satın aldıkları gıdalarda gördükleri en önemli tehlike bilgisinin cinsiyete ve eğitime göre değerlendirilmesi

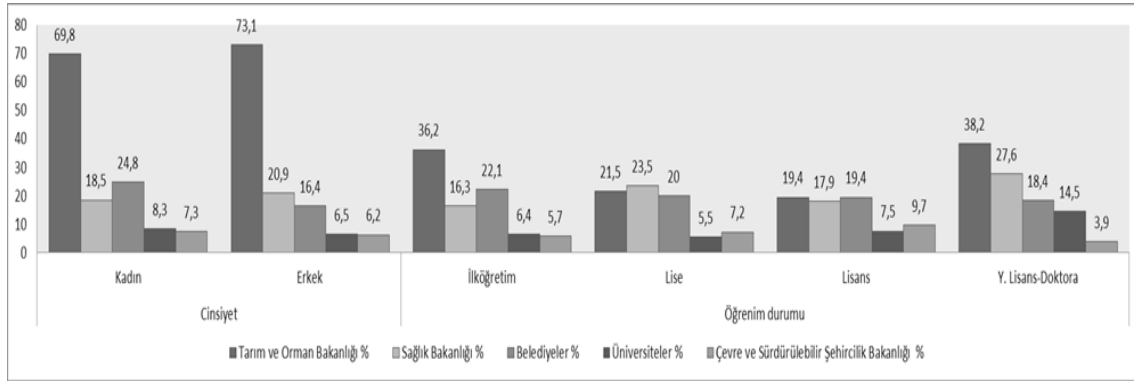


Şekil 4. Tüketicilerin gıda satın alma yeri tercihleri sonuçlarının cinsiyete ve eğitime göre değerlendirilmesi

farklılık gösterdiği, kadınların en çok güvendikleri satıcının çiftçi olduğu (%65.2) ve birinci elden gıdayı satın almayı daha güvenli buldukları belirlenmiştir. Kadın katılımcılar daha sonra gıdayı, sırasıyla sokak satıcısı, market, pazar ve süpermarketten aldıklarını ifade etmişlerdir. Erkekler ise kadınların aksine en güvenli alışveriş yeri olarak süpermarketleri (%43.2) tercih etmiş, en son tercihleri ise (%34.8) çiftçilerden yana olmuştur. Eğitim düzeyi de gıdanın satın alındığı yerin belirlenmesinde önemli rol oynamıştır. Eğitim düzeyi düşük olan bireyler market ve pazardan daha çok alışveriş yaparlarken, lisans düzeyinde eğitime sahip olan bireylerin %56.5'inin çiftçiden alışverişini tercih ettikleri belirlenmiştir ($X^2=16.475$) ($p>0.05$) (Şekil 4). Lisansüstü düzeyinde eğitime sahip olan katılımcılardan %61.4'nün sokak satıcısından alışveriş yaptıkları görülmüş bu durumun ekonomik, kültürel/yöresel vb. nedenlerden kaynaklandığı düşünülmüştür. Hane halkı sayısına göre, tek başına yaşayan katılımcıların gıdayı nerden aldıkları konusunu pek önemsemedikleri belirlenmiş, ancak hanede kişi sayısı arttıkça satın alma yerinin önem rol oynadığı tespit edilmiştir. En fazla sorgulamanın yapıldığı grup, dört kişilik hane sayısı grubu olmuştur. Dört kişilik haneye sahip katılımcılar %39.6'sı sokak satıcısından, %36.8'i pazardan ve %35.1'i marketten gıdayı satın aldıklarını ifade etmişlerdir. Bursa'da yapılan bir anket çalışmasında, 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 etmiş, bu çalışmadan farklı olarak ise, sokak satıcılarını ankete katılan tüketicilerden hiçbiri tercih etmediği belirlenmiştir (Salıcık, 2017). Adana ve İstanbul illerinde yapılan çalışmalarda ise tüketicilerin genel anlamda gıda ürünlerini süpermarketten almayı tercih ettikleri bildirilmiştir (Dölekoğlu, 2002; Azabağaoğlu ve Dursun, 2008).

Gıda sektörünün ürettiği ve piyasaya tüketime sunduğu ürünler yetkili resmi otoriteler tarafından kontrol edilmektedir. Kontroller sonucunda yasal düzenlemelere uymayan kuruluş ve ürünlerle ilgili yaptırım uygulanmaktadır. Tüketici de gıda konusunda yaşadığı sorunlara, bildiği bu kurumlar aracılığı ile şikâyet ederek çözüm üretebilmektedir. Bu bağlamda tüketicilere "gıdayı güvenlik açısından denetleyen yetkili kuruluş" bilgisi sorulduğunda verilen cevaplarda katılımcıların, yetkili otorite ile ilgili yüksek oranda bilgiye sahip oldukları tespit edilmiştir. Katılımcıların %73.4'ü Tarım ve Orman Bakanlığı'nın yetkili kuruluş olduğunu ifade etmiş, yerel yönetimlerle (belediye) ilgili ise cinsiyet ve eğitim düzeyinden bağımsız %20 civarında katılımcıların bilgiye sahip olduğu belirlenmiştir. Verilen cevaplarda üçüncü sırada Sağlık Bakanlığı'nın geldiği tespit edilmiştir. Bu sorunun cevaplanma oranlarına bakıldığında cinsiyet ve eğitim düzeyinin bilinç üzerinde önemli etkisinin



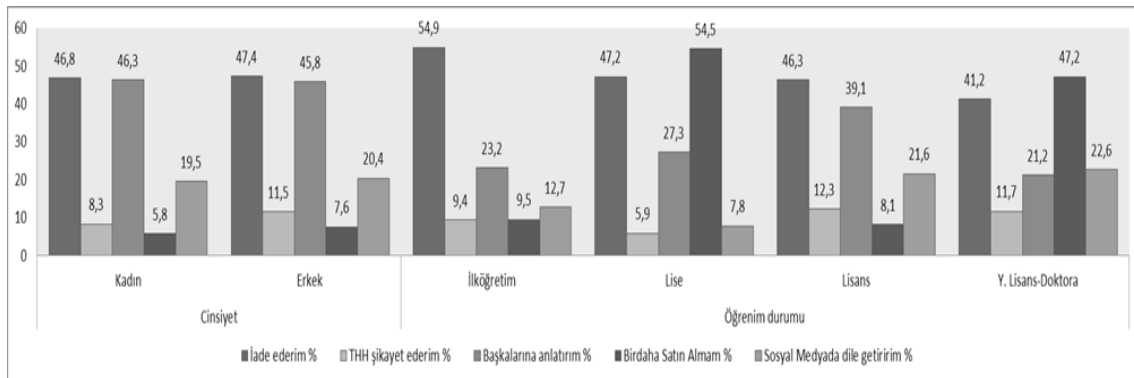
Şekil 5. Tüketicilerin gıdayı denetleyen yetkili kuruluş bilgisi sonuçlarının cinsiyete ve eğitime göre değerlendirilmesi

olmadığı görülmüş, benzer cevaplar verildiği tespit edilmiştir ($X^2= 16.147$ $p=0.635$) (Şekil 5).

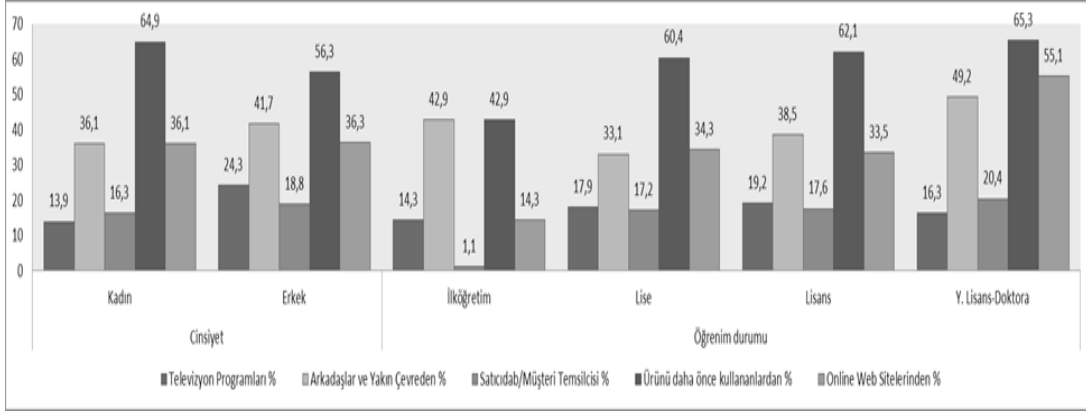
Bununla beraber, “katılımcılara tüketicinin memnun kalmadığı gıda ile ne yaptığı” sorulduğunda ise hak aramaktan ziyade katılımcıların %50’sinin aldıkları ürünü iade ettiklerini ve bir daha o ürünü satın almadıklarını ifade ettikleri belirlenmiştir. Kalitesiz gıdanın satın alındığı kurumun Tüketici Hakem Heyetine şikâyet edilmesi konusunda katılımcıların yetersiz kaldıkları (yaklaşık %20), cinsiyet ve eğitim düzeyindeki farklılığın da bu konuda etkili olmadığı görülmüştür ($p>0.05$) (Şekil 6). Katılımcıların cinsiyet ve eğitimden bağımsız benzer oranlarda memnun olmadıkları ürün hakkında kendi aralarında konuşmayı, yakınlarına anlatmayı tercih ettikleri görülmüştür. Dahası zehirlenme yaşadıkları durumda bile %5.8 haklarını aramadıkları, sadece %10 civarında katılımcının Tüketici Hakem Heyetine şikâyetinde bulunduğu

belirlenmiştir. Bu durumun bilgisizlikten, uğraşmak istememelerinden ya da ciddiye alınmadıklarını düşündüklerinden kaynaklandığı belirlenmiştir ($X^2=5.079$ $p=0.534$) ($p>0.05$).

Katılımcılara “gıda güvenliğine ait esaslar konusunda nasıl bilgilendikleri” konusu sorulduğunda ise tüketicilerin, televizyon programları, sosyal medya ve bireysel tecrübelerle bilgilendikleri ve davrandıkları tespit edilmiştir. Samsun ve Tokat illerinde yapılan çalışmaların sonuçlarına göre ise tüketicilerin %93’ünün gıdalarla ilgili bilgileri en fazla televizyondan edindiği belirlenmiştir (Aydın Eryılmaz vd., 2018; Bal vd., 2006). Bu çalışmada ise farklı bir sonuç bulunmuş tüketicilerin en fazla sosyal medyaya ve online web siteleri aracılığıyla bilgilendikleri tespit edilmiştir. Günümüzde özellikle gelişmiş arama motorları, diğer kullanıcılardan gelen yorumlar, sosyal medya, ürünlerin uzmanlarına kolaylıkla erişim imkânı tanımakta ve tüketiciye karar



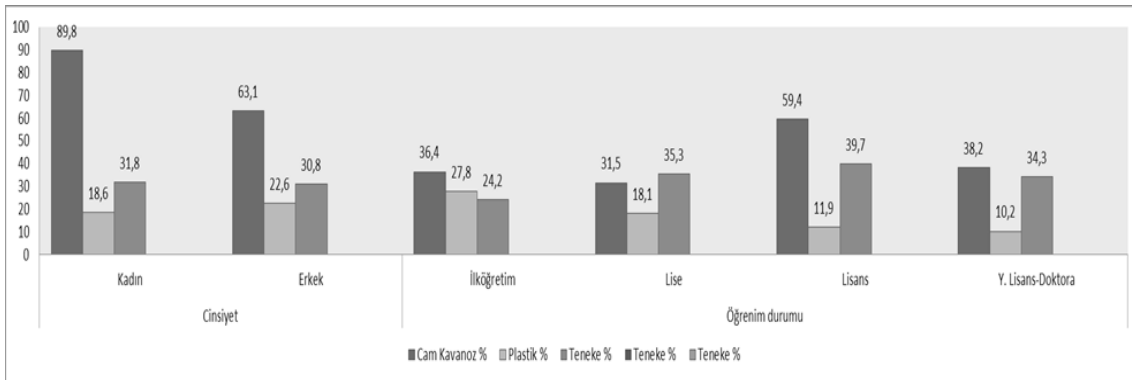
Şekil 6. Katılımcıların memnun kalmadığı gıda ile ne yaptığı sorusunun değerlendirilmesi



Şekil 7. Cinsiyet ve eğitim seviyesine göre katılımcıların güvenli gıda hakkında bilgi aldıkları kanallar

almada güven vermektedir (Simonson ve Rosen, 2014). Bilgiye kolay ulaşan tüketici, ürünle ilgili satın alma kararlarını da daha hızlı verebilmektedir. Bununla beraber gıda tüketimi, beslenme ve gıda yönetimi günümüzde ciddi sonuçlar doğurabilen stratejik bir konudur. Dolayısıyla bu konuda bilgilendirme, devlet aracılığı ile eğitim kurumlarında başlatılmalı ve daha sonra sosyal kuruluşlarla da devam ettirilmelidir. Tüketicinin gıda konusunda edindiği bilgiler satın alma davranışını büyük oranda etkilemekte, satın alma konusunda olumsuz yönde de farklılıklar gözlemlenmektedir. Bu çalışmada daha çok, katılımcıların edindikleri bilgilere ek olarak ürünü daha önce kullananlardan da sorgulayarak satın aldıkları tespit edilmiştir. Cinsiyet farklılığı irdelendiğinde ise, kadın ve erkek katılımcılar arasında kadınların %64,9, erkeklerin ise %56,3 oranında ürünü kullananlardan sorguladıkları belirlenmiştir (Şekil 7).

Gıda ambalajlama ise günümüzde tüketicinin dikkat ettiği ve önemseydiği bir konudur. Paket türü ve materyalinin albeni unsuru olarak yarattığı cazibe ile ürünün satın alınmasında etkisi bilinmekte ve bu durum reklam aracı olarak da kullanılmaktadır (Özen, 2018). Bu teknolojik uygulamanın gerçekte tüketicide hangi davranışı tetiklediği merak konusu olmuş, sorulduğunda ise cam paket ürünlerin (%54), plastik (%29,3) ve teneke materyale (%16,7) göre daha güvenilir ve tercih edildiği tespit edilmiştir ($X^2=18.798$) ($p>0.05$) (Şekil 8). Cinsiyet farklılığının cevap sıralamasında etkili olduğu görülmüş, kadınların (%89,8) erkeklerden (% 63,1) daha fazla oranda cam paket materyalini güvenli buldukları, bununla beraber her iki cinsiyetinde cam paket materyali öncelikli güvenli buldukları tespit edilmiştir. Eğitim düzeyi farklılığına bakıldığında ise lisans mezunu katılımcıların güvenli olarak ilk sırada cam paketli ürünleri (%59,4) seçtiği, plastik paketli ürünlerin ise



Şekil 8. Cinsiyet ve eğitim durumuna göre tüketicilerin güvenli duyduğu ambalaj çeşitleri

eğitim düzeyinden bağımsız olarak en son sırada tercih edildiği tespit edilmiştir. Sadece okuryazar olmayan grupta, cam ürünlerin en son sırada tercih edildiği görülmüş, bu noktada kırılma ve kayıp endişesinin belirleyici olduğu düşünülmüştür.

SONUÇ

Yapılan araştırmalar bireylerin gıda ve gıda güvenliği konusundaki bilgi seviyesinin, tüketicilerin satın alma davranışlarında önemli derecede etkili olduğunu ortaya koymaktadır. Tüketici, gıdaya ait bilinçli tutum ve davranışları piyasadaki ürün hareketliliğini belirlemekte, tercihleri ve şikâyetleri aracılığı ile yasal otoriteyi ve sektörü yönlendirmektedir.

Yapılan bu araştırmada katılımcıların eğitim düzeyinin %44'ünün üniversite ve %33'ünün ise lise mezunu oldukları belirlenmiştir. Dolayısıyla eğitim düzeyinin genel anlamda öğrenebilme ve edindikleri bilgi üzerinden davranabilme yeteneğine imkân sağlayabilecek düzeyde olduğu düşünülmüştür. Katılımcıların cinsiyet dağılımlarının da benzer oranlarda; %56.36 kadın, %48.26 erkek olduğu belirlenmiş, yaş grubunun büyük çoğunluğunun ise 18-25 yaş aralığında (%40) olduğu dolayısıyla katılımcıların genel anlamda genç ve dinamik yapıya sahip olduğu saptanmıştır.

Bu çalışmada cinsiyet ve eğitim seviyesinin önemli oranda satın alma davranışlarına etki ettiği tespit edilmiştir. Eğitim ve cinsiyetten sonra yaş unsurunun da, diğer demografik özellikler arasında satın alma tutum ve davranışları üzerine daha fazla etki ettiği belirlenmiş, yaşın artmasıyla birlikte beklentilerin de değiştiği belirlenmiştir. Bu durumda cinsiyete göre, gıdanın özelliklerini kadınların daha fazla sorguladığı, en fazla dikkat ettikleri unsurların ise raf ömrü (%61.8) ve güvenlik sertifikası (%58.4) olduğu tespit edilmiştir. Yaş açısından ise genç katılımcıların; 18-25 yaş grubunun en fazla dikkat ettiği kriterin %44.8 oranında raf ömrü ve hemen hemen aynı oranda besin içeriği olduğu, yaşın yükselmesiyle birlikte örneğin, 26-35 yaş aralığında en fazla dikkat edilen kriterin yine

raf ömrü %27.1 ve ikinci sırada güvenlik sertifikası olduğu (%26.6) belirlenmiştir. Katılımcılarda üniversite eğitimi alan bu yaş grubu (%57.2) ve ileri yaş aralıklarında, gıdalarda aranan özelliklerin raf ömrü ve güvenlik sertifikası olduğu dikkati çekmiştir. Gelir düzeyi ise eğitim düzeyi ile çoğunlukla paralellik göstermiş; yüksek gelir seviyesi nitelikli sorgulama yapabilen ve güvenlik sertifikasını en fazla sorgulayan grup (%22) olarak tespit edilmiştir.

Katılımcıların gıda güvenliği konusundaki duyumları sorgulandığında, yaş ve eğitim faktörünün oldukça önemli olduğu tespit edilmiş; 18-25 arasındaki genç katılımcıların Alo Gıda (%41.3), CİMER (%39.7) ve HACCP (%36.6) konusunda en fazla duyuma sahip oldukları saptanmıştır. Eğitim düzeyi açısından ise, yüksek lisans-doktora mezunlarının gıda güvenliği konusunda en fazla duyuma sahip grup olduğu; TSE, ISO, HACCP ve Alo Gıda hattını sırasıyla %77.3, % 60.8, %50.5 ve %44.3 oranında bildikleri belirlenmiştir.

Sonuç olarak bu çalışmada katılımcıların önemli bir kısmının tükettikleri gıdanın güvenliği konusunda fikre sahip oldukları, ancak bilgi düzeylerinin yetersiz olduğu belirlenmiştir. Tüketilen gıdaların ülkemizde daha güvenli olabilmesi, üretim, tüketim ve denetlemeye ait paydaşların birlikte çalışmasını gerektirmektedir. Özellikle tüketicinin gıda ve gıda bileşenleri hakkındaki bilgi birikimini artırması ve uygun olmayan gıdalarda; tercihler ve/veya şikâyetlerle piyasayı düzenleme hakkını kullanması, gelecekte toplum sağlığı ve güvenliğimiz için esas adımı atması gerekmektedir.

AÇIKLAMALAR

Finansal destek

Bu çalışma, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Bilimsel Araştırma Projeleri Birimi tarafından Proje No: FBA-2019-2999 ile desteklenmiştir.

KAYNAKLAR

Adams, M. R. ve Moss, M. O. (2008). Food Microbiology (3th Edition, 463 s.).

- RSC Publishing.
- Akabanda, F., Hlortsi, E. H. ve Owusu-Kwarteng, J. (2017). Food safety knowledge, attitudes and practices of institutional food-handlers in Ghana. *BMC Public Health*, 17(40), 1-9. <https://doi.org/10.1186/s12889-016-3986-9>
- Aras Okumuş, B. ve Bulduk, S. (2003). Tüketicilerin Süpermarketlerdeki Alışveriş Alışkanlıkları ve Ürün Seçimini Etkileyen Etmenler. *Dokuz Eylül Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 5(4), 70-83.
- Assael, H. (1992). *Consumer behavior and marketing action* (4th ed.). Boston: PSW-Kent Publishing.
- Aydın Eryılmaz, G., Kılıç, O. ve Başer, U. (2018). Gıda Güvenliği Konusunda Tüketici Davranışlarının Belirlenmesi: Samsun İli Kentsel Alan Örneği. *Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi*, 4(2), 237-245.
- Azabağaoğlu, M. Ö. ve Dursun, E., (2008). Tüketicilerin Modern Gıda Perakendecilerine Karşı Davranışının Analizi. *Tekirdağ Ziraat Fakültesi Dergisi*, 5(1), 1-12.
- Bal, G. S., Göktolga, Z. G. ve Karkacier, O. (2006). Gıda Güvenliği Konusunda Tüketici Bilincinin İncelenmesi (Tokat İli Örneği). *Tarım Ekonomisi Dergisi*, 12(1), 9-18.
- Bilginer, N., Kayabaşı, A. ve Sezici, E. (2008). Lojistik faaliyetlerin süreçsel etkinliğine etki eden faktörlerin değerlendirilmesi üzerine ampirik bir çalışma. *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, (22), 1-21.
- Calvin, L., Gale, F., Hu, D. ve Lohmar, B. (2006). Food safety improvements underway in China. *Amber Waves*, 4(5), 16-21. <http://doi.org/10.22004/ag.econ.125655>
- Caswell, J. A. ve Joseph, S. (2006). Consumers' food safety, environmental, and animal welfare concerns: Major determinants for agricultural and food trade in the future? IATRC Symposium of Food Regulation and Trade: Institutional Framework, Concepts of Analysis and Empirical Evidence, May 28-30, Bonn, Germany.
- Coşkun, F. ve Kayışoğlu, S. (2018). Besin Etiketleri Okuma Alışkanlıklarına ve Etiket Okumanın Satın Alma Tercihlerine Cinsiyetin Etkisi: Tekirdağ İli Örneği. *Akademik Gıda*, 16(4), 422-430.
- Çelik, İ. ve Çelik T. (2020). Tüketicilerin Gıda Güvenliği Konusunda Bilinç ve Davranış Düzeylerinin Belirlenmesi: Denizli İli Örneği. *Karadeniz Fen Bilimleri Dergisi*, 10(1), 48-59.
- Dölekoğlu, C. (2002). Tüketicilerin işlenmiş gıda ürünlerinde kalite tercihleri, sağlık riskine karşı tutumları ve besi bileşimi konusunda bilgi düzeyleri (Adana Örneği). Doktora Tezi, Çukurova Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Tarım Ekonomisi Anabilim Dalı, Ankara.
- Erkmen, O. (2010). Gıda kaynaklı tehlikeler ve güvenli gıda üretimi, *Çocuk Sağlığı ve Hastalıkları Dergisi*, (53), 220-235.
- Grunert, K. G. (2005). Food quality and safety: Consumer perception and demand. *European Review of Agricultural Economics*, 32(3), 369-391. <https://doi.org/10.1093/eurrag/jbi011>
- İlbeği, İ. (2004). Gıda Güvenliği ve Tüketicinin Korunması. *Gıda Mühendisliği Dergisi*, (18), 13-16.
- Jaffee, S., Henson, S., Unnevehr, L., Grace, D. ve Casau, E. (2019). The safe food. Imperative accelerating progress in low middleincome countries. The World Bank Press. Washington, 167 p.
- Kayaardı, S. (2010). Gıda Hijyeni ve Sanitasyon (Dördüncü baskı), 272

- s.). Sidas Yayınevi.
- Keleş, H., Doruatlı, K., Gül, M. ve Kadakoğlu, B. (2021). Tüketicilerin gıda güvenilirliği konusunda farkındalıkları: Konya ili kent merkezi örneği. *Mustafa Kemal Üniversitesi Tarım Bilimleri Dergisi*, 26(2), 316-325.
- Kırmacı, H. A. ve Özçelik, H. (2021). Tüketicilerin Gıda Güvenliği İle İlgili Bilgi Düzeyleri ve Tutumları (Ankara İli Örneği). *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, 4(2), 258-273.
- Knight, P. G., Jackson, J. C., Bain, B. ve Eldemire-Shearer, D. (2003). Household food safety awareness of selected urban consumers in Jamaica. *International Journal of Food Sciences and Nutrition*, 54(4), 309-320. <https://doi.org/10.1080/09637480120092107>
- Kuşku Özdemir, E. ve Topsümer, F. (2017). Güvenilir Gıda Konusunda Tüketici Farkındalığının Geliştirilmesinde İletişim Stratejilerinin Rolü. *Egemia*, (1), 57-84.
- Onurlubaş, E. ve Gürler, A. Z. (2016). Gıda güvenliği konusunda tüketicilerin bilinç düzeyini etkileyen faktörler. *Gaziosmanpaşa Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi*, 33(1), 132-141. <https://doi.org/10.13002/jafag925>
- Özen, F. (2018). Tüketici satın alma karar sürecinde ambalajın yeri ve önemi. *International Journal Entrepreneurship and Management Inquiries*, 2(3), 139-151.
- Peterson, R. A. (2005). Response construction in consumer behavior research. *Journal of Business Research*, 58(3), 348-353. [https://doi.org/10.1016/s0148-2963\(03\)00100-0](https://doi.org/10.1016/s0148-2963(03)00100-0).
- Sabbağ, Ç. (2003). İlköğretim okullarında görevli öğretmenlerin beslenme alışkanlıkları ve beslenme bilgi düzeyleri (Yüksek lisans tezi). Ankara Üniversitesi, 97 s., Ankara.
- Sağlık, E. (2003). Perakende gıda ürünlerinde etiketin önemi, tüketiciler üzerindeki etkileri ve Erzurum ölçeğinde bir alan araştırması (Yüksek lisans tezi). Atatürk Üniversitesi, 98 s., Erzurum.
- Salıcık, D. (2017). Bursa ili kentsel alanda tüketicilerin güvenilir gıda tüketimine yönelik tutumlarının belirlenmesi (Yüksek lisans tezi). Bursa Uludağ Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, 128 s., Bursa
- Simonson, I. ve Rosen, E. (2014). *Absolute value: what really influences customers in the age of (nearly) perfect information*. New York, NY: Harper Business.
- Soares, L. S., Almeida, R. C. C., Cerqueira, E. S., Carvalho, J. S. ve Nunes, I. L. (2012). Knowledge, attitudes and practices in food safety and the presence of coagulase-positive staphylococci on hands of food handlers in the schools of Camaçari, Brazil. *Food Control*, 27(1), 206-213. <https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2012.03.016>
- Socas-Rodríguez, B., Herrera-Herrera, A. V., Asensio-Ramos, M. ve Rodríguez-Delgado, M. Á. (2020). Recent Applications of Magnetic Nanoparticles in Food Analysis. *Processes*, 8(9), 1140. <https://doi.org/10.3390/pr8091140>
- T.C. Ticaret Bakanlığı, Tüketicinin Korunması ve Piyasa Gözetimi Genel Müdürlüğü. (2020). *Tüketici profili ve bilinç düzeyi araştırma raporu*. Erişim adresi: <https://ticaret.gov.tr/duyurular/2020-yili-tuketici-profil-i-ve-bilinc-duzeyi-arastir-ma-1>
- Wilkie, W. (1986). *Consumer Behaviour*. University of Florida, New York, USA.