

Tüketicilerin Alışverişten Sofraya Gıda Güvenliğine Yönelik Tutum ve Davranışları

Özet

Bu çalışma; tüketicilerin gıda satın almadan evde tüketimine kadar her aşamada gıda güvenliğini sağlamaya yönelik tutum ve davranışlarını değerlendirmek amacıyla planlanmış ve yürütülmüştür. Soru formu kullanılarak 154 tüketici üzerinde yapılan çalışmada; tüketicilerin çoğunluğunun (% 76,0) gıda satın alırken ambalajının hasarlı olup olmadığına; raf ömrüne; yaklaşık yarısının satış reyonlarındaki personelin el/tırnaklarının temiz olup olmadığına her zaman dikkat ettikleri; % 62,3'ünün et, tavuk, balık vb.yi alışverişin en sonunda aldığı; büyük çoğunluğunun bu gıdaları satın alınca eve kadar taşımak için soğutucu kaplar kullanmadığı belirlenmiştir. Son kullanma tarihi geçmiş yiyecekleri tüketicilerin çoğunluğunun asla kullanmadığı; % 87,0'sinin yemek hazırlamaya başlamadan önce her zaman ellerini yıkadığı; % 38,3'ünün dondurulmuş et, tavuk, balık vb. yi oda ısısında çözdürdüğü; yarısından fazlasının çığ veya pişmiş yiyecekler için farklı kesme tahtası ve bıçak kullanmadığı saptanmıştır.

"Tarladan sofraya" yaklaşımı düşünüldüğünde tüketiciler gıda güvenliği zincirinin en önemli öğelerinden biridir. Bu zincirde tüketicilere düşen en önemli görev gıda güvenliğini olumsuz etkileyen etmenler ile ilgili bilinçli olmak ve gıdaların satın alınmasından tüketimine kadar her aşamada hijyen ve sanitasyon kurallarına uymaktır.

Anahtar Kelimeler: Güvenli gıda, gıda güvenliği, tüketici, tüketici tutumu, tüketici davranışı.

Consumer Attitudes and Behavior Toward Food Safety From Purchase to Consumption

Abstract

This study was planned and carried out to investigate consumers' behavior and attitudes toward food safety in any process starting from food purchase through to consumption at home. A questionnaire was conducted with 154 consumers and found that they always pay attention to food safety. Most of the consumers (76,0 %) check when buying food if the packaging is damaged or not. Approximately half of the consumers check if sales counter personnel have clean hands/nails. It found that 62,3% of consumers buy meat, chicken, fish etc. at the end of their purchases. Most of them do not use refrigerated containers after purchase when transferring it to their homes. Most of the consumers never use food beyond its expiry date. 87,0% of consumers always wash their hands before starting to prepare a meal. 38,3 % of consumers de-frost frozen meat, chicken, fish etc. at room temperature. Over half of the consumers use a different cutting board and knife for raw and uncooked food.

The consumers are one of the most important parts of the food safety chain when the "From field to table" approach is taken into account. The most important role of consumers in this chain is to be aware of the factors affecting food safety in a negative way and to obey the rules of hygiene and sanitation in all the phases of food delivery, from purchase to consumption.

Keywords: Safe food, food safety, consumer, consumer attitude, consumer behavior

Aydan BEKAR¹
Burhan KILIÇ²

¹ Dr., Muğla Üniversitesi, Datça Kazım Yılmaz Meslek Yüksekokulu, abekar@mu.edu.tr

² Yrd. Doç. Dr., Muğla Üniversitesi, Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu, bkilic@mu.edu.tr