

Sağlık Bilimleri Enstitüsü Müdürlüğü'ne:

Bu alışma jürimiz tarafından Besin ve Beslenme Bilimleri Programı Yüksek Lisans Tezi olarak kabul edilmiştir.

Jüri Başkanı

Prof. Dr. Sevinç Yücecan
Yakın Doğu Üniversitesi

Tez Danışmanı

Prof. Dr. Mine Yurttagül
Yakın Doğu Üniversitesi

Üye

Doç. Dr. Emel Özer
Yakın Doğu Üniversitesi

ONAY:

Bu tez, Yakın Doğu Üniversitesi Sağlık Bilimleri Enstitüsü Eğitim-Öęretim ve Sınav Yönetmelięi'nin ilgili maddeleri uyarınca yukarıdaki jüri üyeleri tarafından uygun görülmüş ve Enstitü Yönetim Kurulu kararıyla kabul edilmiştir.

Prof.Dr.İhsan alış
Enstitü Müdürü

TEŞEKKÜR

Yazar bu çalışmanın gerçekleştirilmesinde katkılarından dolayı aşağıda isimleri geçen kişi ve kuruluşlara içtenlikle teşekkür eder.

Sayın Prof. Dr. Mine Yurttagül, tez çalışmasının planlanması ve yürütülmesinde destek olmuş ve tezin aşamalarında yönlendirerek danışmanlık yapmıştır.

Sayın Prof. Dr. Sevinç Yücecan ve Doç. Dr. Emel Özer çalışmaya destek vermişlerdir. Sayın Prof. Dr. Ergun Karaağaoğlu tez çalışmasının örneklem seçiminde destek vermiştir.

Sayın Mukaddes S. Demirok, istatistiksel değerlendirilmede danışmanlık yapmıştır.

Tez çalışmalarım süresince daima yanımda olan aileme ve bana destek veren arkadaşlarıma sabır, anlayış ve sevgileri için teşekkür ederim.

ÖZET

Balkır,F. Lefkoşada Yaşayan Yetişkin Tüketicilerinin Besin Güvenliğine İlişkin Bilgi,Tutum ve Davranışları. Yakın Doğu Üniversitesi Sağlık Bilimleri Enstitüsü Besin ve Beslenme Bilimleri Programı Yüksek Lisans Tezi, Lefkoşa, 2010.

Bu araştırma Lefkoşa’da yaşayan 250 yetişkin tüketicinin besin güvenliği konusunda bilgi ve davranışlarının saptanması amacı ile planlanmış ve yürütülmüştür. Bireylerden anket formu ile yüzyüze görüşülerek bilgi alınmıştır. Bireylerin %59,2’si besin tüketimini etkileyen en önemli faktörün besin güvenliği, %54,8’i ise besin değeri olduğunu düşünmektedir. Besindeki hormon kalıntıları (%23,6) besindeki tarım ilacı kalıntıları (%20,4) ve mikrobiyal bulaşma (%20,4) insan sağlığı üzerinde en zararlı etkiye sahip maddeler olarak belirtilmiştir. Erkeklerin kadınlara oranla daha az sayıda besin kaynaklı hastalıklara neden olan bakteri adı bildiği saptanmıştır ($p<0.05$). Cinsiyet, eğitim seviyesi ile besin kontaminasyonuna neden olan metal adı bilme arasındaki fark da istatistiksel olarak önemli bulunmuştur ($p<0.05$). Eğitim seviyesi yükseldikçe besin kontaminasyonuna neden olan metal adı bilme oranı da artmaktadır. Kadınların sağlığa zararlı olarak değerlendirdikleri gıda katkı maddesi sayısı erkeklerden daha fazladır ($p<0.05$). Eğitim düzeyi yükseldikçe, gıda katkı maddelerini sağlığa zararlı olarak değerlendirme oranı da artmaktadır ($p<0.05$). Cinsiyet ve yaşa göre etiket okuma durumu arasında istatistiksel olarak önemli bir fark bulunmazken ($p>0.05$), eğitim seviyesine göre etiket okuma durumu arasında istatistiksel olarak önemli bir fark olduğu saptanmıştır ($p<0.05$). Bireylerin besin güvenliği konusunda ulaşabildikleri en güvenilir kaynakların başında diyetisyen (%72,0) ve doktor (%42,8) gelmektedir. Besin güvenliğinin sağlanmasında devlet en büyük sorumlu olarak görülmektedir. Bireylerin son 5 yıl içerisinde güvenliğinden endişe ederek tüketimini azalttıkları veya tüketmedikleri ürünlerin başında sakatat, salam, sosis, meşrubat et, tavuk suyu, donmuş gıda, cips, çikolata, hazır çorba, hazır gıdalar, şekerleme gibi ürünler gelmektedir.

Anahtar Kelimeler: Tüketici, besin güvenliği, bilgi, davranış.

ABSTRACT

Balkır, F. Knowledge, behavior and attitude of adult consumers on food safety, Near East University, Institute of Health Sciences, Master of Science Thesis In Nutritional Sciences, Nicosia, 2010.

This survey was planned and conducted in order to determine the knowledge levels and behaviors of 250 adult consumers (120 male, 130 female) who live in Nicosia on food safety. The information is obtained by questionnaires, which are prepared for this purpose and filled out by individuals at face-to-face interviews. %59.2 of the subjects think the most important factor for the food consumption is food safety where %54,8 think as nutrition value. It is stated that the most harmful effect on human health are hormone residues (23.6%), pesticide residues (20.4%) in food and microbial contamination (20.4%). It was determined that men know lesser names of the bacteria that cause food related diseases than women ($p < 0.05$). The difference between gender, education level and the knowledge of the names of the metals that cause food contamination has been found statistically important ($p < 0.05$). The higher the education level is the higher is the knowledge of the names of the metals that cause food contamination. The number of the names of the food preservatives which hazardous to human health women know, is higher than the men ($p < 0.05$). The higher the education level is the higher is the evaluation of the preservatives which hazardous to human health ($p < 0.05$). Where there is no statistically important difference on reading the labels according to gender and age ($p > 0.05$), it has been determined that there is an important difference on reading the labels according to education level ($p < 0.05$). The most reliable sources of the food safety for the participants are mainly dieticians (%72.0) and doctors (%42.8). The government is considered the major responsible unit for the realization of the food safety. Concerned on the safety, some of the products in which participants stop using in last 5 years are mainly specialty meats, salami, sausage, soft drinks, meat, chicken stock, frozen food, chips, chocolate, ready-made soups, ready-made food, sweets etc.

Key Words: Consumer, Food Safety, Information, Behavior

İÇİNDEKİLER

	Sayfa
ONAY SAYFASI	i
TEŞEKKÜR	ii
ÖZET	iii
ABSTRACT	iv
İÇİNDEKİLER	v
SİMGELER VE KISALTMALAR DİZİNİ	viii
TABLolar DİZİNİ	x
1.GİRİŞ	1
1.1.Kuramsal Yaklaşımlar ve Kapsam	1
1.2. Amaç	2
2.GENEL BİLGİLER	3
2.1. Besin ve Besin Güvenliği	3
2.1.1 Fiziksel kirlenme	4
2.1.2 Biyolojik kirlenme	4
2.1.2.1 Bakteriyel kontaminasyon	4
2.1.2.1.1 Şiddetli Tehlikeler	5
2.1.2.1.2 Orta şiddetli tehlikeler	6
2.1.2.1.3 Orta şiddette ancak sınırlı düzeyde yaygın tehlikeler	7
2.1.2.2 Virüsler ve Parazitler	7
2.1.2.2.1 Virüsler	7
2.1.2.2.2 Parazitler	8
2.1.2.3 Küfler	9
2.1.2.3.1 Algler	10
2.1.3 Kimyasal Kirleticiler	10

2.1.3.1. Pestisit Kalıntıları	11
2.1.3.2. Ağır metaller	12
2.1.3.3. Radyonüklidler	13
2.1.3.4. Dioksinler	14
2.1.3.5. Poliklorlu Bifenitler	15
2.1.3.6. Gübre kalıntıları	15
2.1.3.7. Veteriner ilaçları	15
2.1.3.8. Ambalaj maddelerinden geçişler	16
2.1.3.9. Deterjan/ Dezenfektan kalıntıları	17
2.1.3.10. Polisiklik Aromatik Hidrokarbonlar	17
2.1.4. Gıda Katkı Maddeleri	18
2.1.5. Doğal Besin Toksinleri	19
2.1.5.1. Bitkisel Kaynaklı Toksinler	19
2.1.5.2. Mantar Toksinleri	20
2.1.5.3. Hayvansal Kaynaklı Toksinler	21
2.2. Dünya’da ve TC’de Besin Güvenliği İle İlgili Yapılan Çalışmalar	22
3.GEREÇ VE YÖNTEM	26
3.1.Araştırma Yeri ve Örneklem seçimi	26
3.2. Verilerin İstatistiksel Olarak Değerlendirilmesi	26
4.BULGULAR	27
4.1. Bireylerin Genel Özellikleri	28
4.2. Bireylerin Besin Güvenliği Konusundaki Bilgi Tutum ve Davranışları	36
4.3. Bireylerin Besin Güvenliği Endişelerinden Kaynaklanan Davranış Değişiklikleri	66

5.TARTIŞMA	63
6. SONUÇ VE ÖNERİLER	82
KAYNAKLAR	88
EKLER	98
Ek 1 Anket Formu	98

SİMGELER VE KISALTMALAR

ABD: Amerika Birleşik Devletleri

ADA: American Dietetic Association (Amerikan Diyetisyenler Birliği)

AFM: Aflatoksin M

AKŞ: Açlık Kan Şekeri

BSE: Sığırların Süngerimsi Beyin Hastalığı

ca: Kalsiyum

cm: Santimetre

DRI: Dietary Reference Intakes (Diyetle Günlük Referans Alım Düzeyi)

FAO: Gıda Tarım Örgütü

FDA: Food and Drug Administration (Amerikan Besin ve İlaç Kurumu)

Fe: Demir

g: Gram

HDL: Yüksek Dansiteli Lipoprotein (High Density Lipoprotein)

JECFA: Joint Expert Committee on Food Additives

K: Potasyum

kg: Kilogram

Kkal: Kilo Kalori

KKH: Koroner Kalp Hastalıkları

KOAH: Kronik Obstrüktif Akciğer Hastalığı

KVH: Kardiyovasküler Hastalık

m: Metre

mg: Miligram

Na: Sodyum

NCHS: National Center for Health Statistics (Uluslararası Sağlık İstatistikleri Merkezi)

NHANES: National Health and Nutrition Examination Survey (Uluslararası Sağlık ve Beslenme Çalışması)

pH: Asitlik Derecesi

RDA: Recommended Dietary Allowance (Önerilen Enerji ve Besin Ögesi Alım Miktarı)

S: Standart Sapma

SCF: Avrupa Birliği Bilimsel Gıda Komitesi

SED: Sosyo Ekonomik Düzey

TSE: Bulaşıcı Süngerimsi Beyin Hastalıkları

VLDL: Very Low Density Lipoprotein (Çok Düşük Dansiteli Lipoprotein)

WHO: World Health Organization (Dünya Sağlık Örgütü)

X: Aritmetik ortalama

TABLULAR

	Sayfa
4.1. Bireylerin yaş, cinsiyet, eğitim durumu, meslek ve medeni durumlarına göre dağılımları (n=250)	28
4.2. Bireylerin besin güvenliği konusundaki ilgilerinin cinsiyet, yaş ve eğitim durumlarına göre dağılımı	30
4.3. Bireylerin cinsiyet, yaş ve eğitim düzeylerine göre tükettikleri besinleri güvenilir bulma durumlarının dağılımı	32
4.4. Bireylerin besin tüketimini etkileyen en önemli faktörlerin önem sırasına göre dağılımı	33
4.5. Bireylerin Besin Güvenliğini Bozan Unsurlar İçerisinde İnsan Sağlığı Üzerinde En Zararlı Etkiye Neden Olan Unsurların Cinsiyete Göre Dağılımı	34
4.6. Bireylerin insan sağlığı üzerinde en zararlı etkiye neden olduğunu düşündüğü unsurların eğitim durumlarına göre dağılımı	35
4.7. Bireylerin besin kaynaklı hastalıklara neden olan bakteri adlarını bilme durumlarının cinsiyet ve eğitim durumlarına göre dağılımı	36
4.8. Bireylerin besin kaynaklı hastalıklara neden olarak bildikleri bakteri dağılımı (n=148)	37
4.9. Bireylerin besinlere bulaşarak insan sağlığını bozan metallerin adlarını bilen ve bilmeyenlerin cinsiyet ve eğitim durumlarına göre dağılımı	38
4.10. Bireylerin besinlere bulaşarak insan bozduğunu düşündükleri metallerin dağılımı (n=160)	38
4.11. Zararlı olarak bildikleri bir gıda katkı maddesi olduğunu düşünen ve düşünmeyenlerin cinsiyet ve eğitim durumlarına göre dağılımı	39
4.12. Bireylerin zararlı olarak düşündükleri gıda katkı maddelerinin ve zararlı olma nedenlerinin dağılımı	41
4.13. Bireylerin gıda katkı maddeleri hakkındaki düşüncelerinin dağılımı	43
4.14. Bireylerin besin güvenliği konularındaki düşüncelerine göre dağılımı	45

4.15. Bireylerin besin sanayisi hakkında düşüncelerine göre dağılımı	47
4.16. Bireylerin besinlerin güvenilirliği hakkındaki düşüncelerine göre dağılımı	49
4.17. Bireylerin besinlerin güvenliği konusundaki davranışlarının dağılımı	51
4.18. Bireylerin besin güvenliği ile ilgili uygulamalar hakkındaki düşüncelerine göre dağılımı	54
4.19. Bireylerin etiket okuma durumlarının cinsiyet, yaş ve eğitim durumlarına göre dağılımı	56
4.20. Bireylerin etiket üzerindeki okudukları bilgilerin dağılımı	57
4.21. Bireylerin besin güvenliği konusundaki bilgi kaynaklarını güvenilir bulma durumlarına göre dağılımı	58
4.22. Bireylerin besin güvenliği konusunda ulaşabildikleri en güvenilir kaynakların dağılımı	60
4.23. Bireylerin besin güvenliğinin sağlanmasında en büyük sorumlu olarak gördüğü kurumların dağılımı	60
4.24. Son 5 yıl içerisinde güvenliğinden endişe ederek bir besin tüketimini azaltan veya tüketmeyen bireylerin dağılımı	61
4.25. Bireylerin son 5 yıl içerisinde güvenliğinden endişe ederek tüketimini azalttıkları veya kaldırdıkları besinlerin dağılımı.	62