

# Üniversite öğrencilerinin gıda okuryazarlığı ve gıda güvenliği konusunda bilgi, tutum ve davranışları "Amasya Üniversitesi Sabuncuoğlu Şerefeddin Sağlık Hizmetleri Meslek Yüksekokulu örneği"

University students food literacy and food safety knowledge, attitudes and behaviors

"Example of Amasya University Sabuncuoğlu Şerefeddin Health Services Vocational School"

Zehra İNCEDAL-SONKAYA<sup>1</sup>, Elçin BALCI<sup>2</sup>, Arif AYAR<sup>1</sup>

## ÖZET

**Amaç:** Gıda güvenliğini bilmek ve gıda okuryazarlığı; sağlıklı gıdaya ulaşma konusundaki yeteneğimizi ifade etmektedir. Beslenme ve gıda alışkanlıkları insan sağlığını etkileyen en temel faktörlerdendir. Tüketicilerin güvenli gıdaya ulaşma ve gıda okuryazarlığı konusundaki bilgilerinin ölçülmesi ve bu alana müdahale edilmesi toplum sağlığını iyileştirmede önemli bir adım olacaktır. Bu çalışma, üniversite öğrencilerinin gıda okuryazarlığı ve gıda güvenliği hakkındaki bilgilerini ölçmek, konuya ilişkin tutum ve davranışlarını belirlemek amacıyla yapılmıştır.

**Yöntem:** Bu çalışma 2016 yılının Mayıs-Haziran ayları arasında Amasya Üniversitesi Sağlık Hizmetleri Meslek Yüksekokulunda okuyan 18 yaş ve üstü bireylerde yapılmıştır. Yüz yüze görüşme yöntemi ile literatüre dayalı olarak hazırlanmış anket formu veri toplamada kullanılmıştır. Anket formunda yer alan gıda güvenliği, gıda okuryazarlığı, gıda için aylık ortalama harcama tutarları, gıda tercihlerini etkileyen faktörleri içeren

## ABSTRACT

**Objective:** Know food safety and food literacy refers to our ability to reach healthy food. Nutrition and food habits are one of the most important factors affecting people's health. Measuring and reaching consumers safe food levels and measures of food literacy will be an important step in improving public health. This study was conducted to measure the knowledge of university students about food literacy and food safety and to determine attitudes and behaviors related to the topic.

**Methods:** This study was conducted between May and June 2016 at the age of 18 years and over in Amasya University Health Services Vocational School. Survey form data based on the face-to-face interview method and the literature was used in the whole. Questionnaires were directed to students who included food safety, food literacy, average monthly spending on food, and factors affecting food choices. The data were evaluated by SPSS

<sup>1</sup>Amasya Üniversitesi, Sabuncuoğlu Şerefeddin Sağlık Hizmetleri Meslek Yüksekokulu, Amasya  
<sup>2</sup>Erciyes Üniversitesi Tıp Fakültesi, Halk Sağlığı Anabilim Dalı, Kayseri



İletişim / Corresponding Author : Zehra İNCEDAL-SONKAYA

Amasya Üni. İpekköy Yerleşkesi Sabuncuoğlu Şerefeddin Sağ. Hiz. Mes. Y.okulu Amasya - Türkiye  
Tel : +90 543 389 40 82 E-posta / E-mail : zehra.incedal@amasya.edu.tr

Geliş Tarihi / Received : 11.11.2016  
Kabul Tarihi / Accepted : 11.08.2017

DOI ID : 10.5505/TurkHijyen.2018.99710

İncedal-Sonkaya Z, Balci E, Ayar A. Üniversite öğrencilerinin gıda okuryazarlığı ve gıda güvenliği konusunda bilgi, tutum ve davranışları "Amasya Üniversitesi Sabuncuoğlu Şerefeddin Sağlık Hizmetleri Meslek Yüksekokulu örneği". Turk Hij Den Biyol Derg, 2018; 75(1): 53-64

sorular öğrencilere yöneltilmiştir. Veriler bilgisayar ortamında SPSS 21 programı ile değerlendirilmiştir. Frekans tabloları ve kategorik verilerin değerlendirilmesi için Ki-kare testi kullanılmıştır.

**Bulgular:** Araştırmaya 470 kişi katılmış olup araştırma grubunun yaş ortalaması  $20,05 \pm 2,61$ 'dir. Gıda güvenliği ve gıda okuryazarlığı kavramını doğru yapanların oranı ise sırası ile %15,3 ve %14,7'dir. Çalışmaya katılan öğrencilerin sadece %8,7'si Alo 174 hattını doğru bildiklerini belirtmişlerdir. Gıda güvenliği konusunda üniversite (%56,2), bilimsel dergiler ve kitaplar (%48,3) ve sağlık personeli (%47,9) en güvenilir kaynaklar olarak tespit edilmiştir. Tüketicilerin gıda tercihlerini etkileyen faktörler incelendiğinde ailenin istekleri ve ekonomik durumun belirleyici olduğu, gıda alımını en fazla oranda marketten yaptıkları ve ambalajlı ürünleri tercih ettikleri görülmüştür.

**Sonuç:** Öğrencilerin gıda okuryazarlığı ve gıda güvenliği kavramlarını yeterli düzeyde bilmedikleri saptanmıştır. Ayrıca yapılan analizde öğrencilerin öğrenim gördükleri bölüm, yaş, cinsiyet, ekonomik durum ve gıda için aylık harcama miktarı kriterlerinin gıda güvenliği kavramını tanımlarında etkili olmadığı saptanmıştır.

**Anahtar Kelimeler:** gıda güvenliği, gıda tercihleri, tüketici davranışları, üniversite öğrencileri

21 program in computer environment. Chi-square test was used to evaluate frequency tables and categorical data.

**Results:** 470 people participated in the survey. The average age of the study group is  $20.05 \pm 2.61$ . The ratio of those who are right to food safety and food literacy is 15.3% and 14.7% respectively. Only 8.7% of the students who participated in the study stated that they knew Alo 174 line correctly. Universities (56.2%), scientific journals and books (48.3%) and health personnel (47.9%) were the most reliable sources of food safety. When the factors affecting the consumers' food preferences are examined, it is seen that the wishes of the family and the economic situation are determinant, the food purchasing is mostly done in the market and they prefer the packaged products.

**Conclusion:** It has been determined that students do not know enough to about food literacy and food safety concepts. In addition, it has been determined that there are no effective factors in determining the concept of food safety by the part of education, age, gender, economic situation and amount of monthly expenditure for food.

**Key Words:** food safety, food preferences, consumer behavior, university students

## GİRİŞ

Gıda, insan ihtiyaçlarının birinci basamağı olan fizyolojik ihtiyaçlar arasında yer almaktadır (1). Beslenme ise; büyüme, gelişme, sağlıklı ve üretken olarak uzun süre yaşamak için gerekli olan öğelerin alınması ve vücutta kullanılması olayıdır. Yeterli ve dengeli beslenemeyen bir toplumun sağlıklı ve iş görebilir güçte yaşaması, ekonomik ve sosyal refahının artması mümkün görülmemektedir (2).

Beslenme, toplumların ekonomik, sosyal ve kültürel yapılarına bağlıdır. Bu nedenle beslenme alışkanlıkları zamanla değişiklik gösterebilmektedir.

Gelir artışı, sosyal ve kültürel değişimler, eğitim düzeyinin artması, annenin çalışma hayatında giderek artan oranda pay alması, ulusal pazar sınırlarının kalkması, iletişim olanaklarının artması, perakendeciliğin gelişmesi ve ulaşım olanaklarının artması toplumların beslenme düzeylerini ve gıda ürünleri tüketimini değiştirebilmektedir (3). Gelişen ekonomiye paralel olarak hazır gıda tüketimi ve buna bağlı olarak hazır gıda üretimi artmıştır. Artan üretim sonucu her zaman kalitede artış olmamaktadır. Toplu gıda tüketiminin artması nedeniyle hijyenik

koşullarda en ufak bir aksama büyük bir topluluğu etkileyebilmektedir. Bu nedenlerle gıda kaynaklı hastalıklar tüm dünyada büyüyen bir halk sağlığı sorunu halini almıştır (4).

Gıda güvenliği; amaçlandığı biçimde hazırlandığında, fiziksel, kimyasal ve biyolojik özellikleri itibarı ile tüketime uygun ve besin değerini kaybetmemiş gıda maddesi üretmek olarak tanımlanmaktadır. Gıda güvencesi ise; insanların sürdürülebilir, güvenilir, uygun fiyatta, kaliteli, sağlıklı beslenme alışkanlığını geliştirecek gıdaları satın alma ve tüketme hakkına sahip olmalarının güvence altına alınmasıdır (5). Gıda maddelerinde kalitenin tüketicinin algısı ile ilgili olması ve kalitenin tam ölçümünde tüketicinin doğrudan görüşünü alabilecek yöntemlerin kullanılması, bilinçli tüketici kavramının önemini artırmıştır (3).

Bilinçli tüketici; örgütlü olan, bir mal ya da hizmeti satın alırken, ondan azami derecede yarar sağlamayı amaçlayan, gerçek gereksinimlerini göz önünde tutan, planlı ve belgeli alışveriş yapan, alışverişin nesnesi değil öznesi olduğunun bilincinde olan, kalite standardı yüksek, sağlıklı, güvenli, çevreci ürünü seçme olgunluğunu taşıyan, tüm bunlarla birlikte bütçesine en uygun ürünü seçip tasarrufa önem veren ve aynı zamanda kaliteyi denetleyen, dolayısıyla, giderek ekonomiyi verimliliğe yöneltecek olan yadsınmaz bir sosyoekonomik unsurdur (6). 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, ne zaman aldıklarını göstermektedir. Tüketici davranışlarının tam olarak tespit edilmesi, tüketicinin ihtiyaç ve isteklerinin yönünün de doğru olarak saptanmasını sağlamaktadır (7).

Gıda okuryazarlığı, gıdayı kullanma bilgi ve becerilerinin hepsini içeren yeni geliştirilen bir terim olarak karşımıza çıkmaktadır. Gıda okuryazarlığının popüler tanımı ise “temel olarak gıdanın doğasını ve sizin için ne kadar önemli olduğunu anlayabilme,

gıda hakkında bilgi edinebilme, işleme, analiz etme ve kullanabilme yeteneği” şeklindedir. Gıda okuryazarlığının girişim, planlama ve yönetme, seçme, gıdanın nereden geldiğini bilme, hazırlama, yeme, beslenme ve dil gibi sekiz bileşenin olduğu bilinmektedir (8, 9).

Obezite ve kronik hastalıkları önlemek küçük yaşlardan itibaren kazanılan doğru beslenme alışkanlıkları ile mümkün olabilmektedir. Bu amaçla hazırlanan önleme programlarında gıda okuryazarlığını artırmak ön planda tutulmaktadır (10, 11). Doğru gıdaya ulaşma ve gıdayı doğru kullanma yeteneklerini artırmaya yönelik yapılan eğitimler gıda okuryazarlığının bir parçası olarak düşünülmektedir. (12). Her gün onlarca yeni endüstriyel gıdanın marketlerde yer aldığı günümüzde, yetişkin bireylerin kendileri için sağlıklı gıdayı seçme ve tüketme sorumluluğunu artırmak, kişileri sağlığı tehdit eden bir gıda ile karşılaştığında ne yapılması gerektiği konusunda bilinçlendirmek ile mümkün olmaktadır (13, 14). Bu yönde yapılacak bilinçlendirme çalışmaları ve eğitimlerin; yaşam şekline bağlı gerçekleşen hastalıkları ve ölümleri önlemede etkili olacağı hiç şüphesizdir.

Sağlıklı beslenme ve güvenilir gıda tüketimi endişesi tüm dünyada olduğu gibi ülkemizde de yoğun olarak hissedilmektedir. Ülkemizde gerek üniversite deki öğrenci sayısının giderek artması gerekse bu yaş grubunun ilerleyen dönemlerde alışkanlıkların düzenlenmesi açısından uygun olması gıda güvenliği ve gıda okuryazarlığı kavramı açısından üniversite öğrencilerini daha önemli hale getirmektedir. Bununla birlikte yurtda kalan veya kiralık dairelerde oturan üniversite öğrencilerinin günlük beslenme ihtiyacının karşılanması önemli bir sorun olarak görülmektedir. Öğrencilerin bir bölümü beslenme ihtiyaçlarını fast-food, dondurulmuş gıda, hazır gıda gibi ürünlerle karşılarken bir bölümü de evlerde yemek yapmayı tercih etmektedirler. Tüketilen bu ürünlerin güvenilirliği hep tartışma konusu olmuştur.

Amerika Birleşik Devletleri'nde yürütülen beslenme programlarında, öğrencilere gıda hijyeni ve güvenli gıda seçimine yönelik bilgiler verilmekte aynı zamanda öğrencilerin okul içi beslenme alışkanlıkları takip edilerek, öğrencilerin sağlıklı beslenmesi sağlanmaya çalışılmaktadır (15). Garayoa ve ark. (16) İspanya'da, 18 yaş üstü 562 üniversite öğrencisiyle yaptıkları çalışmada gıda bilimi ve beslenme bölümü öğrencilerinin, sağlıkla ilgili bölümlerde okumayan öğrencilere göre çapraz bulaşma ve gıdaların hazırlanmasında sıcaklık kontrolü konularında doğru bilgilere ve davranışlara sahip olduklarını ortaya koymuşlardır. Ayrıca yapılan bir diğer çalışmada gıda hijyeni konusunda verilecek eğitimlerin tüketici davranışlarını düzeltereği konusu vurgulanmıştır (16).

Öğrencilerin gıda ürünlerinin güvenilirliği konusunda bilinçli olup olmadıklarını araştırmak ve bu konularda gerekli önlemlerin alınmasını sağlamak sağlıklı ve bilinçli nesiller yetiştirmek adına oldukça önemlidir. Gıda güvenliği konusundaki bilinç düzeylerindeki artışın, öğrencilerin talep ettiği gıdaların çeşidini, miktarını, kalitesini ve sunulan hizmeti de artıracığı öngörülmektedir. Bu çalışma ile öğrencilerin gıda okuryazarlığı ve gıda güvenliği hakkındaki bilgilerini ölçmek, konuya ilişkin tutum ve davranışlarını belirlemek ve bu konuda alınacak önlemlere zemin hazırlamak amaçlanmaktadır.

## GEREÇ ve YÖNTEM

Kesitsel nitelikli bu çalışma Amasya Üniversitesi Sabuncuoğlu Şerefeddin Sağlık Hizmetleri Meslek Yüksekokulu'nda okuyan toplam 681 öğrenci ile gerçekleştirilmiştir. Meslek yüksekokulunda okuyan öğrencilerin tamamı araştırmaya alındığı için herhangi bir örnekleme yöntemi kullanılmamıştır. Öğrencilerinin tamamına ulaşılmaya çalışılmıştır (ulaşılma oranı %72). Öğrencilerden çalışmaya başlamadan önce sözlü onam alınmıştır. Mayıs-Haziran 2016 tarih aralığında yapılan araştırmaya 18 yaş üzeri bireyler katılmıştır. Çalışmanın yapıldığı zaman aralığında okula devam eden ve çalışmaya

katılmayı kabul eden 490 kişi ile yüz yüze görüşülmüş; 20 adet anket verilerdeki yetersizlikler nedeni ile araştırma dışında bırakılmıştır. Toplam 470 kişi değerlendirmeye alınmıştır. Araştırmada öğrencilere gıda güvenliği, gıda okuryazarlığı, gıda için aylık ortalama harcama tutarları, gıda tercihlerini etkileyen faktörleri içeren sorular yöneltilmiştir. Veriler analiz edilirken gıda güvenliği ve gıda okuryazarlığı ile ilgili sorular doğru ve yanlış olarak değerlendirilmiştir. Gıda güvenliği tanımı içerisinde sağlık açısından risk oluşturmayan ve denetlenen gıdalar gibi kavramlar içeren tanımlamalar doğru kabul edilmiştir. Gıda okuryazarlığı tanımı içerisinde kullandığı gıda ile ilgili bilgi edinebilme, kullanabilme gibi kavramlar ile kullandığı gıdanın kendisi için ne kadar önemli olduğunu ifade edebilen tanımlamalar doğru olarak kabul edilmiştir. Araştırmaya katılan tüm öğrencilerin sözel onamı alınarak ve görüşme sırasında araştırmacı tarafından çalışma ile ilgili bilgiler verilerek yüz yüze görüşme tekniği ile anket uygulanmıştır. Araştırma için Erciyes Üniversitesi Tıp Fakültesi Etik Kurulundan etik onay alınmıştır. Veriler SPSS 21.0 programı ile hesaplanmıştır. Sorulara verilen cevaplar frekans tabloları ile gösterilmiş ve değişkenler arasındaki ilişki Ki-kare testi ile değerlendirilmiştir. Anlamlılık düzeyi olarak  $p < 0,05$  kabul edilmiştir.

## BULGULAR

Araştırmaya 470 öğrenci katılmış olup grubun yaş ortalaması  $20,05 \pm 2,61$ 'dir. Katılımcılara ait sosyodemografik özellikler Tablo-1'de gösterilmiştir. Öğrencilerin gıda için aylık harcama tutarları ortalama  $210,19 \pm 113,14$  TL'dir. Öğrencilerin %37,7'si kendisini bilinçli tüketici olarak ifade etmiştir. Gıda güvenliği kavramını araştırmaya katılan öğrencilerin %15,3'ü, gıda okuryazarlığı kavramını da %14,7'si doğru olarak tanımlamıştır. Çalışmaya katılan öğrencilerin sadece %8,7'si Alo 174 hattını doğru bildiklerini belirtmişlerdir (Tablo 1).

Araştırmada öğrenciler gıda tercihlerinde

Tablo 1. Katılımcıların sosyodemografik özellikleri

Özellikler	Sayı (%) n=470	Özellikler	Sayı (%) n=470
<b>Cinsiyeti</b>		<b>Bilinçli Tüketici Olma</b>	
Erkek	125 (26,6)	Evet	177 (37,7)
Kadın	345 (73,4)	Hayır	87 (18,5)
<b>Gıda Güvenliği Tanımı</b>		Kısmen	206 (43,8)
Doğru	72 (15,3)	<b>Alo Gıda Hattı</b>	
Yanlış	398 (84,7)	Yok ve Bilmiyorum	334 (71,0)
<b>Gıda Okur-yazarlığı tanımı</b>		Var ve Alo 174'ü bilme	41 (8,7)
Doğru	69 (14,7)	Var ve Yanlış bilme	95 (20,2)
Yanlış	401 (85,3)		

en önemli faktörün kendi tercihleri-deneyimleri olduğunu (%38,9) sonrasında ise ailelerinin ekonomik durumunun (%30,6) bu tercihi etkilediğini belirtmişlerdir. Reklamlardan etkilendiğini ifade edenlerin oranı %14,5 iken arkadaş tavsiyesinin gıda seçiminde etkili olduğunu belirtenlerin oranı ise %6,5 olarak saptanmıştır.

Araştırmaya katılan öğrencilere bazı gıdaları alırken hangi sunum şeklini tercih ettikleri sorulmuş ve ambalajlı ürünlerde en çok tercih edilen ilk üç ürün sırasıyla sıvıyağ (%86,4), sucuk (%77,4) ve yoğurt (%74,9) olmuştur. Açık satılan ürünlerde tercihin sırasıyla kırmızı et (kıyma %25,5) (parça et %23,4) ve zeytin (%12,1) olduğu saptanmıştır (Tablo 2).

Çalışma sonucunda öğrencilerin tüketim alışkanlıkları verileri incelendiğinde %18,3'ünün ambalajlı ürün alırken etiket bilgilerini daima okudukları görülmüştür. Öğrencilerin %7,7'si etikette yazılan bilgileri hiç yeterli bulmazken aynı grubun %35,1'i nadiren etikette yazanların gerçek bilgiler taşıdığını ifade etmiştir (Tablo 3).

Öğrencilere etikette yazılan bilgileri yetersiz bulma nedenleri sorulmuş; %30,6'sı etikette yer alan bilgileri doğru bulmadığını, %19,1'i gıda içinde

bulunan zararlı maddelerin etikette yer almadığını, %16,2'si etiketlerin yeterince anlaşılır olmadığını ve %11,9'u da etikette ürünle ilgili bilgilerin tamamının yer almadığını ifade etmişlerdir.

Araştırma grubunda yer alan öğrencilere gıda alışverişi yaparken ürün etiketinde en çok hangi noktalara dikkat ettikleri sorulmuş; sırasıyla fiyata (%66,0), son kullanma tarihine (%63,2), ürünün markasına (%49,4), üretim tarihine (%45,1), raf ömrüne (%26,2) ve TSE/ISO 9000 vb. standardının olup olmamasına (%24,9) baktıklarını ifade etmişlerdir.

Öğrencilere gıda alışverişi yaparken dikkat ettikleri noktaların ne kadar önemli olduğu sorulduğunda öğrencilerin yarısından fazlası (%51,5) ürünün doğal ve katkısız olmasının oldukça önemli olduğunu ifade ederken, %63,2'si gıdanın hijyeni ve işlenmesinin oldukça önemli olduğunu belirtmiştir (Tablo 4).

Öğrencilerin gıda güvenliği konusunda en çok güvendikleri kaynakların sırasıyla üniversitede aldıkları dersler ve akademisyenler (%56,2), bilimsel dergiler ve kitaplar (%48,3) ve sağlık personeli (%47,9), en az güvenilir gördükleri kaynakların ise magazin dergileri (%46,0), gıda satıcıları (%41,5) ve radyolar (%30,9) olduğu gözlenmiştir.

Tablo 2. Gıda alırken tercih edilen sunum şekilleri

Tercihler	Ambalajlı alırım %	Açık alırım %	Bazen ambalajlı-Bazen açık alırım %	Hiç almam %
Sakatat et çeşitleri (ciğer, böbrek vb)	28,9	10,9	14,0	46,2
Sıvı yağ (Ayçiçek-zeytinyağı vb)	86,4	1,5	2,6	9,6
Kırmızı et (parça)	36,6	23,4	21,5	18,5
Kırmızı et (kıyma)	37,2	25,5	19,4	17,9
Beyaz et (tavuk)	66,8	8,1	14,0	11,1
Pastırma	42,1	9,6	9,6	38,7
Tereyağı	63,8	11,1	11,9	13,2
Yoğurt	74,9	7,2	10,4	17,4
Peynir	72,6	6,6	11,5	9,4
Sosis	69,8	1,7	3,2	25,3
Salam	71,3	2,1	2,8	23,8
Sucuk	77,4	3,8	5,7	13,0
Zeytin	63,2	12,1	18,3	6,4
Süt	68,3	7,0	16,0	8,7
Turşu	60,9	9,8	11,7	17,7

Tablo 3. Öğrencilerin tüketim alışkanlıklarına ilişkin veriler

Tüketim Alışkanlıkları	Hiç		Çok nadir		Bazen		Sık sık		Daima	
	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%
Ambalajlı ürün alırken etiket bilgilerini okur musunuz?	18	3,8	47	10,0	227	48,3	92	19,6	86	18,3
Etikette yazılan bilgileri yeterli buluyor musunuz?	36	7,7	101	21,5	248	52,8	68	14,5	17	3,6
Etikette yer alan bilgilerin gerçeği yansıttığını düşünüyor musunuz?	66	14,0	165	53,1	188	40,0	36	7,7	15	3,2
Etiketdeki katkı maddelerini okuduktan sonra satın almaktan vazgeçtiğiniz oldu mu?	68	14,5	108	23,0	209	44,5	63	13,4	22	4,7

Tablo 4. Öğrencilerin gıda alışverişinde dikkat ettikleri noktaların önem derecesine göre dağılımı

Gıda Alışverişinde Dikkat Edilenler	Hiç önemli değil		Az önemli		Önemli		Oldukça önemli		Fikrim yok	
	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%
Doğal ve katkısız ürün olması	13	2,8	29	6,2	181	38,5	242	51,5	5	1,1
Gıdanın işlenmesi ve hijyeni	11	2,3	11	2,3	146	31,1	297	63,2	5	1,1
Gıda maddesinin içeriği	11	2,3	26	5,5	203	43,2	225	47,9	5	1,1
Marka ve firma ismi	16	3,4	70	14,9	197	41,9	184	39,1	3	0,6
Son kullanma tarihi	3	0,6	9	1,9	79	16,8	374	79,6	5	1,1
Tadı ve lezzeti	1	0,2	5	1,1	118	25,1	343	73,0	3	0,6
Gıda güvenliği	6	1,3	16	3,4	139	29,6	305	64,9	4	0,9
Üretim tarihi	11	2,3	38	8,1	142	30,2	275	58,5	4	0,9
Besin değeri	23	4,9	80	17,0	184	39,1	171	36,4	12	2,6
Tazelik	7	1,5	6	1,3	112	23,8	341	72,6	4	0,9
Fiyatı	7	1,5	30	6,4	131	27,9	297	63,2	5	1,1
Kalite	4	0,9	12	2,6	106	22,6	342	72,8	6	1,3

Katılımcıların genel olarak gıda ile ilgili ürünleri nereden aldıkları incelendiğinde en fazla tercih edilen yer marketler olmuştur (Tablo 5).

Araştırmaya katılan öğrencilerin %62,3'ü gıda maddesinden rahatsızlandığında veya gıdadan şüphelendiğinde ne yapması gerektiğini bildiğini ifade etmiştir. Ülkemizdeki gıda güvenliği ve koruması hakkında öğrencilerin %63,4'ü gıda güvenliğinin yeterince sağlanmadığını belirtmiştir.

Öğrencilerin gıda alırken enerji besin değerlerinden hangilerine baktıkları Tablo 6'da gösterilmiştir. Buna göre öğrenciler gıda alırken her zaman sırasıyla protein, enerji, trans yağ ve yağ (%21,9, %18,9, %17,4 ve %17,2) içeriğini kontrol ettiklerini belirtmişlerdir.

Öğrencilerin çeşitli tutumlara dair önermelere

verdikleri cevaplar Tablo 7'de gösterilmiştir. Alınan cevaplara bakıldığında öğrencilerin besin tüketirken öncelikle hijyene dikkat ettikleri (Her zaman sebze ve meyveleri yıkayıp tüketim %69,4), işlenmemiş çiğ besinlerle temas ettikten sonra ellerini her zaman yıkadıkları (Her zaman çiğ et, tavuk ve balığa dokunduktan sonra başka işe geçmeden önce ellerimi yıkarım %64,3; Her zaman çiğ besinlerle pişmiş besinlerin temasını engelleyecek şekilde dolaba yerleştiririm %40,2) tespit edilmiştir.

Bireylerin sosyodemografik özellikleri ile gıda güvenliğine ve gıda okuryazarlığına doğru cevap verme arasındaki ilişki incelendiğinde cinsiyet, yaş, gıda için aylık harcama, gıda güvenliği ve gıda okuryazarlığı arasında anlamlı bir ilişki bulunamamıştır.

Tablo 5. Gıda ürünlerinin en fazla tercih edildiği birime göre dağılımı

Ürünlerin En Çok Nereden Alındığı	Kasap %	Market %	Manav %	S e m t pazarı %	Toptancı %	Bakkal %	Seyyar satıcı %	Diğer %
Dondurulmuş gıda, konserve	0,0	93,4	0,0	0,0	1,1	0,2	0,0	5,3
Baklagiller ve tahıllar	0,0	79,8	0,0	8,5	4,9	1,7	0,6	4,5
Makarna, bisküvi vb.	0,0	95,5	0,0	0,4	1,1	2,3	0,0	0,6
Peynir, çökelek vb.	0,0	76,4	0,0	10,2	0,4	1,9	0,0	11,1
Süt ve süt ürünleri	0,0	82,8	0,0	4,3	0,2	2,3	0,9	9,6
Sucuk, salam vb.	9,8	87,7	0,0	0,6	0,2	0,9	0,0	0,9
Meyve/sebze	0,0	35,1	45,5	18,3	0,0	0,2	0,0	0,9
Kırmızı et	63,2	35,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1,3
Beyaz et	50,0	49,4	0,0	0,0	0,0	0,4	0,0	0,2
Yumurta	3,0	88,7	0,0	2,1	0,2	2,8	0,0	3,2
Ekmek	0,0	60,0	0,0	0,0	0,0	33,8	0,0	6,2
Yoğurt	0,0	87,9	0,0	0,9	0,0	2,3	0,6	8,3

Tablo 6. Öğrencilerin gıda alırken enerji ve besin öğelerine dikkat etme sıklığı

Enerji ve besin öğelerine bakma sıklıkları	Hiç %	Nadiren %	Bazen %	Sık sık %	Her zaman %
Karbonhidrat	29,1	20,2	20,9	13,0	16,8
Doymuş yağ	30,2	21,3	24,3	11,3	13,0
Trans yağ	27,0	19,6	22,8	13,2	17,4
Protein	22,1	16,0	24,3	15,7	21,9
Enerji	22,6	18,3	21,9	18,3	18,9
Şeker	22,6	17,2	24,9	18,5	16,8
Yağ	23,6	18,7	24,5	16,0	17,2
Tuz	24,7	20,6	23,8	14,3	16,6
Lif	33,4	20,4	21,5	11,9	12,8



Tablo 7. Öğrencilerin verilen tutum ve davranışlara dair önermelere göre tercihlerinin dağılımı

Tutum ve Davranışlara Dair Önermeler	Hiç %	Nadiren %	Bazen %	Sık sık %	Her zaman %
Açıkta satılan besinleri alırım.	22,3	44,0	29,1	3,2	1,3
Besinleri satın alırken ambalajının bozulmamış-yırtılmamış olmasına dikkat ederim.	1,7	5,5	7,7	23,4	61,7
Donmuş besinleri satın alırken çözünmemiş olmasına dikkat ederim.	2,3	5,7	13,4	20,0	58,5
Yumurtaları yıkamadan buzdolabına yerleştiririm.	18,3	12,1	17,4	13,4	38,7
Çiğ besinlerle pişmiş besinlerin temasını engelleyecek şekilde dolaba yerleştiririm.	8,7	10,2	19,4	21,5	40,2
Sebze ve meyveleri yıkayıp tüketirim.	2,3	5,1	9,1	14,0	69,4
Küflenmiş besinlerin küflü kısımlarını atarak kalanını tüketirim.	47,4	14,0	17,4	4,9	16,2
Pastörize ve kutu süt yerine açık sütü tercih ederim.	31,5	17,7	23,2	11,9	15,7
Yumurtaya dokunduktan sonra ellerimi yıkarım.	14,0	11,3	18,7	16,0	40,0
Çiğ et, tavuk ve balığa dokunduktan sonra başka işe geçmeden önce ellerimi yıkarım.	5,5	6,8	8,3	15,1	64,3
Herhangi bir gıdayı tüketirken aklıma gelen en son şey hijyendir.	59,1	12,8	8,1	6,0	14,0
Gıdalarda hijyen sanıldığı kadar önemli bir konu değildir.	72,1	7,2	8,5	4,0	8,1
Benim için yiyeceğin lezzeti hijyenden daha önemlidir.	57,2	16,0	11,3	4,9	10,6
Hijyenik olmayan bir gıdanın hastalanmama neden olacağını düşünmüyorum.	63,2	12,6	9,6	4,9	9,8
Benim için yiyeceğin görünüşü hijyenden daha önemlidir.	65,3	10,0	9,4	4,3	11,1
Gıdalarda hijyen konusunu önemsemiyorum.	71,7	8,9	7,2	3,4	8,7
Beni hijyenden çok karnımı doyurmam ilgilendirir.	73,6	8,5	6,4	4,0	7,4
Yiyecek hazırlarken hijyene dikkat etmem.	73,6	8,5	6,4	4,0	7,4

## TARTIŞMA

Beslenme toplumların ekonomik, sosyal ve kültürel yapılarına bağlıdır. Bu nedenle beslenme alışkanlıkları zamanla değişiklik gösterebilir. Bu çalışmada öğrencilerin gıda tercihlerini etkileyen faktörler, gıda güvenliği ve gıda okuryazarlığı kavramları incelenmiştir. Çalışmada gıda güvenliği tanımını doğru yapan öğrencilerin oranı %15,3 olarak saptanmıştır. Tokat İli Merkez ilçede 248 tüketici ile yapılan bir çalışmada gıda güvenliği kavramını duyanların oranı %51,61 olup, duyanlar içinde doğru tanımlayanların oranı ise %79,69 olarak saptanmıştır (17). Brewer ve Rojas, 402 tüketiciye uyguladıkları anket sonucunda ise tüketicilerin yaklaşık yarısının (%47) güvenli gıda tükettiklerini düşündüklerini ortaya koymuşlardır (18). Gaziosmanpaşa Üniversitesi Ziraat Fakültesi öğrencilerinde yapılan bir başka çalışmada ise gıda güvenliği kavramını bilenlerin oranı %75 olarak bulunmuş, bunda; öğrencilerin tarım ile ilgili bir fakültede okumaları, burada gıda güvenliği ile doğrudan ya da dolaylı ders görme gibi faktörlerin etkili olduğu ifade edilmiştir (19). Ayrıca çalışmada, öğrencilerin öğrenim gördükleri bölüm, yaş, cinsiyet, geldikleri bölge ve yerleşim birimi kriterleri ile gıda güvenliği kavramını tanıma arasında bir ilişki olup olmadığı ortaya koymak amacıyla elde edilen istatistik sonuçlara göre, öğrencilerin bölümleri, yaşları, cinsiyetleri, gelmiş oldukları bölge ve yerleşim birimi kriterleri ile gıda güvenliği kavramını tanımları arasında herhangi bir ilişki bulunmamıştır. Unsan evde gıda güvenliği bilgisi ve uygulamaları konusunda, 458 kişilik araştırma grubuyla yaptığı çalışma sonucunda, eğitim seviyesinin artması ile gıda güvenliğine yönelik bilgilerin arttığını ancak gıda güvenliğine yönelik davranışların artması ile eğitim seviyesi arasında ilişki olmadığını ortaya koymuştur (20). Benzer sonuçlar bu çalışma sonucunda da bulunmuştur.

Çalışmada gıda tercihlerini etkileyen faktörlerin başında kişinin kendi tercihleri (%38,9) gelirken ailenin ekonomik durumu (%30,6) ve reklamlar (%14,5) bunu takip etmektedir. Alpuğuz ve ark. (21)

278 öğrenci ile yaptığı bir çalışmada reklâmlardan etkilendiğini belirten öğrencilerin oranını %0,4 bulmuştur. Demirdağ ve ark. (22)'nin çalışmasında bu oran %45; Yaman ve Özgen (23)'in araştırmasında ise %19,2 olarak saptanmıştır. Ayrıca araştırmacılar tüketicilerin eğitim seviyesi ve yaşlarının artmasıyla da gıda reklamlarını inandırıcı bulma oranının gittikçe düştüğünü bulmuşlardır. Eğitim seviyesinin artmasına paralel olarak öğrenciler daha bilinçli tüketiciler haline dönüşmekte, gıda seçimlerinde daha etkin karar alabilmelerine olanak sağlamaktadır (21-23).

Öğrencilerin gıda maddesi satın alınırken dikkat ettiği noktalarla ilgili elde edilen veriler yapılan diğer araştırmalarda elde edilen verilerle benzerlik göstermektedir. Çalışmada öğrencilerin en çok fiyatına (%66) ve son kullanma tarihine (%63,2) dikkat ettikleri saptanmıştır. Gözener ve ark.'nın çalışmasında son kullanma tarihine dikkat edenlerin oranı %90,38; Alpuğuz ve ark.'nın çalışmasında %60,7; Yaman ve Özgen'in araştırmasında %57,5'inin fiyat, %78,4'ünün son kullanma tarihine dikkat ettikleri saptanmıştır (19, 21, 23). Yurdagül, 523 tüketici üzerinde uyguladığı anket sonuçlarına göre, tüketicilerin %66,3'ünün etiket bilgilerini okumadıklarını tespit etmiştir (24). Sağlık'ın (25) araştırması kapsamında tüketicilerin %25'inin etiket bilgilerini hiçbir zaman okumadıklarını, %75'inin de kısmen okuduğunu tespit etmiştir. Çalışmada cinsiyet ile etiket bilgilerini okuma arasında ilişki bulunmuş ve kadınların erkeklere göre etiket bilgilerini daha çok okudukları saptanmıştır. Ayrıca Sağlık'ın araştırmasında olduğu gibi bu çalışmada da kız öğrencilerin, (%55,8) erkek öğrencilere (%45,0) göre ambalajlı gıdalar alırken etiket bilgilerini daha fazla okudukları tespit edilmiştir (25).

Araştırmaya alınan grubun öğrenci olduğu ve gıda için ayrılan aylık ortalama harcamanın asgari seviyede tutulduğu göz önüne alındığında besin maddelerini satın alırken fiyatı daha fazla ön plana çıkarmaktadır.

110 üniversite öğrencisi üzerinde yapılan bir çalışmada besin etiketi üzerinde yer alan kalori ve yağ miktarının öğrencilerin tercihlerini etkilediği

görülmüştür (26). Alpuğuz ve ark. 478 kişilik ortaöğretim ve üniversite öğrencileri ile yaptıkları çalışmada öğrencilerin %1,5'inin marka, kalori ve üretim tarihinin tercihlerini etkilediği saptanmıştır. Bu çalışmada ise öğrencilerin en sık baktıkları besin değerleri enerji (%37,2), yağ (%33,2), tuz (30,9) ve karbonhidrat (%29,8) olmuştur. Çalışma grubunun ¾'ünü kız öğrencilerin oluşturması ve gıda seçiminde erkek öğrencilere göre daha seçici davranmaları, kilo kontrollerini sağlamaya yönelik bir takım uygulamaları bu sonuçların nedeni olabileceğini düşündürmektedir (21).

Çalışma sonucunda öğrencilerin %52,8'i ambalajlı gıdaların etiket bilgilerini bazen yeterli bulurken %28,1'i çoğunlukla yeterli bulduğunu, %29,2'si ise yetersiz bulduklarını belirtmiştir. Literatüre bakıldığında benzer sonuçlar elde edilmiş; 292 tüketiciyle yapılan bir çalışmada %60,6'sında etiket bilgilerini yeterli, %37,7'sinde ise yetersiz buldukları, öğrencilerle yapılan bir başka çalışmada da %75,7'sinde ambalajlı gıdalardaki etiket bilgilerini yeterli, %24,3'ünde yetersiz buldukları gösterilmiştir (21, 27). Etiketle gıda ile ilgili yazan bilgiler öğrenciler tarafından anlaşılır bulunmadığından yetersiz olduğu ifade edilmiştir.

Araştırmanın yapıldığı yer olan sağlık hizmetleri meslek yüksekokulunda okuyan öğrenciler alanları gereği sağlık, beslenme, gıdaların hazırlanma biçimi ve saklama koşulları gibi konularda bilgi sahibi olmaktadır.

Böylece öğrencilerin devam eden hayatlarında besin seçimlerinde daha akılcı davranmaları beklenmektedir. Bu önermeler doğrultusunda öğrencilerin gıdaların seçimi, hazırlanması, pişirilmesi ve saklanması ile ilgili tutumları değerlendirildiğinde derslerde aldıkları bilgilere paralel davrandıkları saptanmıştır. Öğrencilerin neredeyse yarısı açıkta satılan besinleri nadiren tercih ettiklerini, %58,5'i donmuş besinleri satın alırken çözünmemiş olmasına dikkat ettiklerini, %69,4'ü sebze ve meyveleri yıkayarak tükettiklerini, %64,3'ü çiğ et, tavuk ve balığa dokunduktan sonra başka işe geçmeden önce ellerini yıkadıklarını, %71,7'si gıdalarda hijyenin önemli bir konu olduğunu belirtmişlerdir.

Sonuç olarak öğrencilerin gıda okuryazarlığı ve gıda güvenliği kavramlarını yeterli düzeyde bilmedikleri saptanmıştır. Ayrıca yapılan analizde öğrencilerin öğrenim gördükleri bölüm, yaş, cinsiyet, ekonomik durum, gıda için aylık harcama miktarı kriterlerinin gıda güvenliği kavramını tanımalarında etkili faktörler olmadığı saptanmıştır. Gıda maddesi satın alırken öğrencilerin kısmen bilinçli davrandıkları, bu bağlamda en fazla dikkat ettikleri hususun gıdanın son tüketim tarihi olduğu, sonrasında besin değerlerine baktıkları tespit edilmiştir. Etiketle yer alan bilgilerin daha anlaşılır olması öğrencilerin daha bilinçli seçimler yapmasına yardımcı olacaktır.

## KAYNAKLAR

1. Dölekoğlu CÖ, Yurdakul O. Adana ilinde hane halkının beslenme düzeyleri ve etkili faktörlerin logit analizi ile belirlenmesi. Akdeniz Üniversitesi İ.İ.B.F. Dergisi, 2004; (8):62-86.
2. Topuzoğlu A, Hıdıroğlu S, Ay P, Önsüz F, İkışık H. Tüketicilerin gıda ürünleri ile ilgili bilgi düzeyleri ve sağlık risklerine karşı tutumları. TSK Koruyucu Hekimlik Bülteni, 2007; 6(4): 253-8.
3. Anonymous. Food Hygiene, World Health Organization, Food and Agriculture Organization. Pan European conference on food safety and quality; 25-28 February, Italy, 2002.
4. Etiler N. Gıda hijyeni. Sağlık ve Toplum Dergisi, 2001; (3): 6-12.
5. Bosi AT. Gıda güvenliği ve güvencesi. Türk Belediyecilik Sempozyumu 2003 (SABEM) <http://www.sabem.saglik.gov.tr/kaynaklar/2989.pdf> [Erişim tarihi:21.08.2016].
6. Hekimci F. Tüketici bilincinin milli ekonomiye katkıları. [www.tupadem.hacettepe.edu.tr](http://www.tupadem.hacettepe.edu.tr) [Erişim tarihi: 18.09.2016].
7. Demirel Y, Yoldaş MA. Yeni ekonomide tüketici satın alma davranışlarını etkileyen faktörler. Pazarlama Dünyası Dergisi, 2005; (3): 60-4.

8. Velardo S. The nuances of health literacy, nutrition literacy, and food literacy. *Journal Of Nutrition Education And Behavior*, 2015; 47(4): 385-9.
9. Vidgen HA, Gallegos D. What is food literacy and does it influence what we eat: a study of Australian food experts. Queensland University of Technology, Brisbane, Queensland, Australia. 2011. <http://eprints.qut.edu.au/45902/1/45902P.pdf> [Erişim tarihi:01.08.2016].
10. Brooks N, Begley A. Adolescent food literacy programmes: a review of the literature. *Nutrition & Dietetics*, 2014; 71(3): 158-71.
11. Thomas H, Irwin J. Cook it up! A community-based cooking program for at-risk youth: overview of a food literacy intervention. *Bmc Research Notes*, 2011; 4(1): 495.
12. Kimura A. Food education as food literacy: privatized and gendered food knowledge in contemporary japan. *Agriculture And Human Values*, 2011; 28(4): 465-82.
13. Block L, Grier S, Childers T, Davis B, Ebert J, Kumanyika S, et al. From nutrients to nurturance: a conceptual introduction to food well-being. *Journal Of Public Policy & Marketing*, 2011; 30(1): 5-13.
14. Sumner J. Food literacy and adult education: learning to read the world by eating. *The Canadian Journal For The Study Of Adult Education (Online)*, 2013; 25(2): 79-91.
15. Robertson C. Safety, Nutrition and health in early education. New York: Delmar Publishers. 1998.
16. Garayoa R, Cordoba M, Garcia-Jalon I, SanchezVillegas A, Vitas A.I. Relationship between consumer food safety knowledge and reported behavior among students from health sciences in one region of spain. *Journal of Food Protection*, 2005; 68 (12): 2631-6.
17. Bal HSG, Göktolga ZG, Karkacier O. Gıda güvenliği konusunda tüketici bilincinin incelenmesi. Tokat ili örneği. *Tarım Ekonomisi Dergisi*, 2006; 12(1): 9-18.
18. Brewer MS, Rojas M. Consumer attitudes toward issues in food safety. *Journal of Food Safety*, 2008; 28: 1-22.
19. Gözener B, Büyükbay EO, Sayılı M. Gıda güvenliği konusunda öğrencilerin bilgi düzeylerinin incelenmesi. *Gaziosmanpaşa Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi*, 2009; 26(2): 45-53.
20. Unusan N. Consumer food safety knowledge and practices in the home in Turkey. *Food Control*, 2007; 18: 45-51.
21. Alpuğuz G, Erkoç F, Mutluer B, Selvi M. Gençlerin (14-24 yaş) gıda hijyeni ve ambalajlı gıdaların tüketimi konusundaki bilgi ve davranışlarının incelenmesi. *Türk Hijyen ve Deneysel Biyoloji Dergisi*, 2009;66 (3): 107-15.
22. Demirdağ K, Ova G, Gölge E, Düşel D, Akın V. Gıda reklamlarının tüketici üzerine etkileriyle ilgili bir araştırma. *Gıda*, Aralık, 2003; 71-5.
23. Yaman M, Özgen L. Üniversite öğrencilerinin yurtlarındaki besin hijyeni yaklaşımları ve besin hazırlama uygulamaları. *Gazi Üniversitesi Endüstriyel Sanatlar Eğitim Fakültesi Dergisi*, 2007; (20): 28-38.
24. Yurdagül M. Tüketicilerin gıda katkı maddeleri ile ilgili bilgi ve uygulamaları. *Beslenme ve Diyet Dergisi*, 1991; 20 (2): 199-208.
25. Sağlık E. Perakende gıda ürünlerinde etiketin önemi, tüketiciler üzerindeki etkileri ve Erzurum ölçeğinde bir alan araştırması. Atatürk Üniversitesi. Yüksek Lisans Tezi. Sosyal Bilimler Enstitüsü, 2003.
26. Kolodinsky J, Green J, Michahelles M, Harvey-Berino JR. The use of nutritional labels by college students in a food-court setting. *Journal of American College of Health*, 2008; 57(3): 297-301.
27. Albayrak M. Ankara İlinde gıda maddeleri paketleme ve etiketleme bilgileri hakkında tüketicilerin bilinç düzeyinin ölçülmesi. Gıda maddeleri alım yerleri ve ambalaj üzerine bir çalışma. Ankara: Türkiye Ziraat Odaları Birliği Yayınları, 2000.