



BAŞKENT ÜNİVERSİTESİ

**TURİZMDE SAĞLIK ve BESLENME;
SORUNLAR ve ÇÖZÜMLER
SEMPOZYUMU
BİLDİRİLER KİTABI**

ALANYA-2002

**EDİTÖR
YRD.DOÇ.DR. ALİ HALICI**



HABERAL EĞİTİM VAKFI

© Başkent Üniversitesi Haberal Eğitim Vakfı yayınıdır.

Her hakkı saklıdır. Bu yayının tümü ya da bir bölümü önceden izin almaksızın hiçbir
şekilde çoğaltılamaz, basılıp yayınlanamaz, kaynak gösterilmeden alıntı yapılamaz.

İSTEME ADRESİ

BAŞKENT ÜNİVERSİTESİ

Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu Müdürlüđü

Bađlıca Kampüsü, Eskiřehir Yolu 20.km.

06530 Bađlıca ANKARA

Tel : 0 (312) 234 10 10

Faks : 0 (312) 234 11 79

ISBN:975-7692-34-4

İÇİNDEKİLER

Önsöz.....	v
Sunuş.....	vii

KONFERANSLAR

Turizm ve Sağlık.....	1-39
<i>Prof. Dr. Çağatay Güler</i>	
Dünyada ve Türkiye’de Değişen Talep Eğilimleri ve Tüketici Beklentileri.....	40-48
<i>Seçim Aydın</i>	

I. OTURUM

Yiyecek-İçecek Hizmetlerinde Hijyen

Yiyecek-İçecek İşletmelerinde Uluslararası Hijyen Standartları.....	49-62
<i>Yrd.Doç.Dr. Asuman Soner&Arş.Gör. Işıl Özgen</i>	
Bir, İki Yıldızlı ve Metropoliten Kentlerdeki Otellerde Çalışan Personelin Diğer Otellerdekilerle Hijyen Yönünden Karşılaştırılması.....	63-76
<i>Doç.Dr. Nevin Şanlıer&Arş.Gör. Hüsne Demirel&Prof.Dr. Mine Arlı</i>	
Otel Yiyecek-İçecek Departmanında Çalışanların Hijyen Algılamaları Konusunda Bir Araştırma.....	77-90
<i>Yrd.Doç.Dr. Lütfi Buyruk&Arş.Gör. Nülüfer Şahin</i>	
Ankara’da Hizmet Veren Dört ve Beş Yıldızlı Otellerin Yiyecek-İçecek Alanlarının Genel Hijyen Durumunun ve İdari Personelin Hijyen Bilgi Düzeyinin Değerlendirilmesi Üzerine Bir Araştırma.....	91-98
<i>Öğr.Gör. Murat Baş&Yrd.Doç.Dr. Gül Kızıltan&Dr.Efsun Karabudak&Prof.Dr. Nevin Ciğerim</i>	

II. OTURUM

Kat Hizmetlerinde Hijyen

Turistik Tesislerde Denetim Yapan Sağlık Personeline Uygulanan ‘Turizm Sağlığı Eğitim Programları’nın Değerlendirilmesi.....	99-106
<i>Dr. E. Didem Evcı&Uzm.Biyo. Zinnet Oğuz&Dr. Seçil Özkan&Doç.Dr.Sefer Aycan&Prof.Dr. Sabahat Tezcan&Prof.Dr.M.Ali Bumin</i>	

**OTEL YİYECEK-İÇECEK DEPARTMANINDA ÇALIŞAN İŞGÖRENLERİN
HİJYEN ALGILAMALARI KONUSUNDA
BİR ARAŞTIRMA**

Lütfi Buyruk*

Nülüfer Şahin**

ÖZET

Otel işletmelerinde kaliteli bir yiyecek içecek hizmeti sunma yolunda; yönetici düzeyindeki işgörenlerle diğer işgörenler arasında hijyeni algılama farkı olabileceği, bu çalışmanın hareket noktasını oluşturmaktadır. Araştırmanın verileri, çeşitli çalışmalarda kullanılan “Hijyen Değerlendirme Form”larındaki değişkenlerden de faydalanılarak oluşturulan bir ölçekle derlenmiştir.

Araştırmanın alanı, Nevşehir ilidir. Anket, İl sınırları içinde yer alan 4 ve 5 yıldızlı otel işletmelerinde çalışan yiyecek içecek departmanı işgörenlerine uygulanmıştır. Elde edilen veriler, parametrik olmayan testlerden Mann-Whitney U test tekniği kullanılarak, SPSS for Windows programında analiz edilerek yorumlanmıştır.

GİRİŞ

Günümüzde otel işletmelerinin tüm departmanlarında olduğu gibi, yiyecek içecek departmanlarında da sağlıklı hijyenik koşulların oluşturulması ve bu koşulların sürekliliğinin sağlanması, vazgeçilmez bir konu haline gelmiştir. Çünkü, otellerin yiyecek-içecek hizmetlerinden faydalanan konuklar, diğer sektörlerdeki müşteriler gibi, artık daha bilinçli tüketiciler konumundadırlar.

Yeme-içme hizmeti, konuklar için sadece bir fizyolojik ihtiyacın giderilmesi değildir. Konuk, rahat edebileceği güzel bir atmosfer, güler yüzlü ve ilgili işgörenler, leziz yiyecek ve içecekler arzulanmaktadır. Ancak, bu leziz yiyecek-içeceklerin hangi koşullarda hazırlandığı; satın almadan başlayarak besin hijyeni, besinlerin hazırlandığı mekanın yani

* Erciyes Üniversitesi Nevşehir Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksek Okulu, Yrd.Doç.Dr.

** Erciyes Üniversitesi Nevşehir Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksek Okulu Arş.Gör.