

**TÜKETİCİLERİN İŞLENMİŞ GIDA ÜRÜNLERİNDE KALİTE
TERCİHLERİ, SAĞLIK RİSKİNE KARŞI TUTUMLARI VE BESİN
BİLEŞİMİ KONUSUNDA BİLGİ DÜZEYLERİ (ADANA ÖRNEĞİ)**

**Dr. Celile ÖZÇİÇEK DÖLEKOĞLU
TEAE**

**Temmuz 2003
Ankara**

Yayın No:105
ISBN 975-407-128-4

ÖNSÖZ

Son yıllarda tüm dünya ülkelerini ilgilendiren temel konuların başını gıda güvenliği, gıda güvencesi ve beslenme almıştır. Artan dünya nüfusunun yeterli, sağlıklı ve güvenilir besin kaynaklarına ulaşması giderek daha çok risk altına girmiştir. Besin kaynaklarının dengeli dağılması ve dünyada bölgeler arasında önemli farklılıkları da beraberinde getirmiştir. Gerek yeterli besin kaynaklarına ulaşım gerekse de güvenilir ve dengeli beslenme az gelişmiş ve gelişmekte olan ülkeler kadar gelişmiş ülkeleri de tehdit eden bir unsur olmaya başlamıştır. Bu gelişmeler doğrultusunda da tüm dünya ülkeleri ve uluslar arası kuruluşlar önlemler almaya ve uygulamaya başlamıştır.

Teknolojinin tarımda ve tarıma dayalı sanayinde yoğun olarak kullanılması tehlike riskleri de yaratmaya başlamıştır.

Gıdalardan kaynaklanan tehlikelerin artması, tüketicilerin ekonomik ve sosyal özelliklerinin değişmesi tüketicilerin gıda ürünlerinde beklentilerini de değiştirmiştir. Dolayısı ile tüketici algısı da değişmiştir. Kalite kavramı kişiden kişiye ve zamana göre farklılıklar göstermeye başlamıştır. Tüketicilerin sağlık riskine karşı ilgisini ve bu konulardaki bilinç düzeyini ve bireylerin kalite, güvenilirlik algılarını ortaya koymak karar alıcılar ve konu ile ilgilenen diğer tüm araştırmacılara faydalı bir kaynak olacağı kanaatindeyim.

Y.Erdal ERTÜRK
Enstitü Müdürü

TEŞEKKÜR

Bu tezin hazırlanmasında bilimsel deneyim ve katkılarından yararlandığım danışman hocam Prof.Dr.Oğuz Yurdakul'a teşekkür ederim. Ayrıca tezin tüm aşamalarında değerli bilimsel katkılarından ve yol göstermelerinden dolayı Ç.Ü. Tarım Ekonomisi Bölümü Öğretim Üyesi Prof.Dr.Faruk Emeksiz'e, Ç.Ü.İİBF.İşletme Bölümü Öğretim Üyesi Yrd.Doç.Dr. Canan Madran'a, PenState Üniversitesi Öğretim Üyesi Sayın Dr.Ali Kara'ya, Hacettepe Üniversitesi İstatistik Bölümü Öğretim Üyesi Prof.Dr.Hüseyin Tatlıdil'e, bilimsel desteği ve dostluğu ile Ç.Ü.İİBF Ekonometri Bölümü Öğretim Üyesi Yrd.Doç.Dr.Seda Şengül'e teşekkür ederim.

Tezin karar aşamasında bilimsel deneyimlerinden ve fikirlerinden yararlandığım Doç.Dr.A.Ali Koç'a da teşekkür ederim.

Verilerin sağlanmasında yardımcı olan, anket sorularını sabır ve samimiyetle cevaplayan tüm ailelere teşekkür borçluyum. Çalışmayı Ç.Ü.Araştırma Fon'undan sağlanan maddi kaynaklarla desteklediği için Ç.Ü.Rektörlüğü'ne ve Araştırma Fonu çalışanlarına da teşekkür ederim.

Bu tezin hazırlanma sürecinde bir çok değerli insanın dostlukları ve destekleri ile katkısı oldu. Değerli dostlarım, Yrd.Doç.Dr.Yeşim Yalçın Mendi'ye, Yrd.Doç.Dr.Yıldız Kaçar'a, Yrd.Doç.Dr.Nazan Darcan'a, Uzman Gülcan Usal'a, Arş.Gör. Tufan Bal, Aysel Özdeş Akbay ve Arş.Gör. Mehmet Ulaş'a sonsuz teşekkür ederim. Ç.Ü.Tarım Ekonomisi Bölümü ve Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı, Tarımsal Ekonomi Araştırma Enstitüsü olanaklarından yararlanmamı sağlayan Tarım Ekonomisi Bölümü ve TEAE yönetici ve çalışanlarına da teşekkür borçluyum.

Son olarak her zaman destek ve ilgilerini esirgemeyen sevgili anneme ve babama Şahide ve Mahmut Özçiçek'e, manevi desteği ile yanımda olan sevgili eşim Türker Dölekoğlu'na da teşekkür ederim.

| İÇİNDEKİLER | <u>Sayfa No</u> |
|--|------------------------|
| TEŞEKKÜR..... | |
| ÇİZELGELER DİZİNİ..... | III |
| ŞEKİLLER DİZİNİ..... | V |
| GRAFİK DİZİNİ | VI |
| KISALTMALAR..... | VII |
| 1. GİRİŞ..... | 1 |
| 1.1. ÇALIŞMANIN ÖNEMİ | 1 |
| 1.2. ÇALIŞMANIN AMACI | 4 |
| 2. ÖNCEKİ ÇALIŞMALAR..... | 6 |
| 3. MATERYAL VE YÖNTEM | 12 |
| 3.1. MATERYAL | 12 |
| 3.2. YÖNTEM | 12 |
| 3.2.1. Örneklemeye Yöntemi | 12 |
| 3.2.2. Analiz Yöntemleri | 13 |
| 3.2.2.1. Logit Analizi..... | 13 |
| 3.2.2.2. Faktör Analizi | 14 |
| 3.2.2.3. Kalori Analizi | 16 |
| 3.2.2.4. Conjoint Analizi | 18 |
| 3.2.2.4.(1).Conjoint Analizinin Amaçları..... | 18 |
| 3.2.2.4.(2).Conjoint Analizinin Aşamaları | 19 |
| 3.2.2.4.(3).Conjoint Analizinin Faydaları..... | 22 |
| 4. BULGULAR VE TARTIŞMA | 23 |
| 4.1. BESLENME VE KALİTE GÜVENLİK SİSTEMLERİ..... | 23 |
| 4.1.1. Beslenme..... | 23 |
| 4.1.1.1. Gıdalardan Kaynaklanan Hastalıklar ve Zehirlenmeler | 24 |
| 4.1.1.2. Beslenmede Görülen Bölgesel Farklılıklar | 25 |
| 4.1.1.3. Yeterli, Dengeli ve Sağlıklı Beslenme İçin Alınan Uluslararası Önlemler | 29 |
| 4.1.1.4. Gıda Kodeksi | 30 |
| 4.1.1.4.(1) Gıda Kodeks Komisyonu | 31 |
| 4.1.2. Kalite Güvenlik Sistemleri..... | 31 |
| 4.1.2.1. Tehlike Analizi ve Kritik Kontrol Noktaları (HACCP) | 31 |
| 4.1.2.1. GMP (Good Manufacturing Practice) | 32 |
| 4.1.2.3. EUREGAP Protokolü (Avrupa Perakendeciler Ürün Çalışma Grubu İyi Tarım Uygulamaları) | 33 |
| 4.1.2.4. Kalite Yönetim Sistemleri (ISO-9000)..... | 34 |
| 4.2. DÜNYADA VE TÜRKİYE’DE GIDA GÜVENİLİRLİĞİ UYGULAMALARI | 37 |
| 4.2.1. Türkiye’de Gıda Güvenilirliği | 37 |
| 4.2.1.1. Türkiye’de Gıda Kontrolünde Görevli Kamu Kurumları..... | 41 |
| 4.2.1.1.(1). Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı | 41 |
| 4.2.1.1.(2) Koruma ve Kontrol Genel Müdürlüğü..... | 42 |
| 4.2.1.1.(3) T.C. Sağlık Bakanlığı..... | 45 |
| 4.2.2. Avrupa Birliği’nde Gıda Güvenilirliği | 45 |

| | |
|---|-----------|
| 4.2.2.1. AB Gıda Kanunu..... | 46 |
| 4.2.2.2. Avrupa Gıda Otoritesi (European Food Authority) | 47 |
| 4.2.2.2.(1). Avrupa Gıda Otoritesinin Planlanan Görevleri | 48 |
| 4.2.3. ABD’de Gıda Güvenilirliği | 48 |
| 4.2.3.1. ABD Gıda Sağlık Güvenliği Sistemi | 48 |
| 4.2.3.2. ABD Gıda Sağlık Güvenliği Politikasının Esasları..... | 50 |
| 4.3. TÜRKİYE’DE GIDA ÜRETİMİ VE TÜKETİMİ | 52 |
| 4.3.1. İmalat Sanayi Alt Sektör Dağılımı | 52 |
| 4.3.2. Türkiye’de Gıda Sanayi ve Üretimi..... | 52 |
| 4.3.2.1. Gıda Sanayi Alt Sektör Dağılımı | 53 |
| 4.3.2.2. Türkiye’de Gıda Sanayi Dış Ticareti | 53 |
| 4.3.3. Türkiye’de Gıda Tüketimi..... | 54 |
| 4.4. HANE HALKI ANKETLERİNDEN ELDE EDİLEN VERİLERİN DEĞERLENDİRİLMESİ | 60 |
| 4.4.1. Araştırma Alanındaki Ailelerin Sosyo-Demografik Özellikleri | 60 |
| 4.4.2. Ailelerin Beslenme Bilgisi, Sağlık Riskine Karşı Tutumlarını Belirleyen Faktörler..... | 71 |
| 4.4.2.1. Etkili Ana Faktörler..... | 72 |
| 4.4.3. Ailelerde Günlük Kalori Alımını Etkileyen Değişkenler | 73 |
| 4.4.3.1. Logit Modelinde Kullanılan Değişkenler..... | 73 |
| 4.4.4. Tüketicilerin Paketli Süt Tercihlerini Belirleme (Conjoint Analizi Uygulaması)..... | 77 |
| 4.4.4.1. Analiz Sonuçlarının Değerlendirilmesi ve Yorumlanması | 78 |
| 5. SONUÇ VE ÖNERİLER..... | 82 |
| KAYNAKLAR..... | 88 |
| (EKLER) | 93 |
| ÖZGEÇMİŞ..... | 95 |
| TEAE YAYINLARI..... | 96 |

ÇİZELGELER DİZİNİ

| | |
|---|----|
| Çizelge 3.1. Günlük Kalori Alım Düzeyleri..... | 14 |
| Çizelge 3.2. OECD Yetişkin Eşdeğer Ağırlığı..... | 17 |
| Çizelge 3.3. Tüketici Ünite Ağırlığı..... | 17 |
| Çizelge 3.4. Yetişkin Eş Değer ve Tüketici Ünite Katsayılarıyla Hane Halkı Genişliği | 18 |
| Çizelge 3.5. Conjoint Analizinde Kullanılan Faktör ve Düzeyler..... | 19 |
| Çizelge 3.6. Analizde Kullanılan Kombinasyonlar ve Seçimleri..... | 20 |
| Çizelge 4.1. Besin Kaynaklarının Ülke Gruplarındaki Gelişimi..... | 26 |
| Çizelge 4.2. Seçilmiş Ülke ve Ülke Gruplarına Göre Kişi Başına Hayvansal Kalori (cal), Protein (gr), Yağ (gr) Tüketimi | 27 |
| Çizelge 4.3. Seçilmiş Ülke ve Ülke Gruplarına Göre Kişi Başına Bitkisel Kalori (cal), Protein (gr), Yağ (gr) Tüketimi..... | 28 |
| Çizelge 4.4. Gıda Sanayi Üretiminde Görülen Gelişmeler (Milyar TL, 1998 Yılı Fiyatlarıyla) | 53 |
| Çizelge 4.5. Gıda Sanayi Dış Ticaretinde Görülen Gelişmeler (Milyar TL, 1998 Yılı Fiyatlarıyla)..... | 54 |
| Çizelge 4.6. Gıda Sanayi Talebinde Görülen Gelişmeler (Milyar TL, 1998 Yılı Fiyatlarıyla)..... | 54 |
| Çizelge 4.7. Yerleşim Yerlerine Göre Gıda Harcamalarının Toplam Gelir İçindeki Payı (%)..... | 55 |
| Çizelge 4.8. Tüketim Harcama Gruplarının Toplam Tüketim Harcaması İçindeki Payı | 55 |
| Çizelge 4.9. Türkiye’de Gıda Harcamasının Alt Grup Dağılımı | 56 |
| Çizelge 4.10. Gelir Gruplarına Göre Gıda Harcamasının Alt Gruplara Dağılımı 1994 (%)..... | 56 |
| Çizelge 4.11. Türkiye Genelinde Kişi Başına Günlük Enerji Alımı (%) | 57 |
| Çizelge 4.12. Araştırma Alanındaki Ailelerin Kalori Gruplarına Göre Demografik Bilgileri..... | 60 |
| Çizelge 4.13. Araştırma Alanındaki Tüketicilerin Gelir Gruplarına Göre Dağılımları..... | 60 |
| Çizelge 4.14. Gıda Harcama Gruplarına Göre Ailelerin Dağılımı | 61 |
| Çizelge 4.15. Gıda Harcama Gruplarına Göre Kalori Kaynaklarının Dağılımı | 61 |
| Çizelge 4.16. Bireylerin Günlük Karbonhidrat, Protein ve Yağ Alımı (gr) | 62 |
| Çizelge 4.17. Araştırma Alanındaki Ailelerin Harcanabilir Gelirleri ve Gıda Harcamaları | 63 |
| Çizelge 4.18. Hanelerin Yaş Gruplarına Göre Dağılımı (2000 Yılı) | 63 |
| Çizelge 4.19. Araştırma Alanındaki Ebeveynlerin Eğitim Durumlarına Göre Dağılımı (2000 yılı)..... | 64 |
| Çizelge 4.20. Kalori Alımlarına Göre Annenin Eğitimi | 64 |
| Çizelge 4.21. Araştırma Alanındaki Ebeveynlerin Meslek Gruplarına Göre Dağılımı..... | 65 |
| Çizelge 4.22. Kalori Alımlarına Göre Ebeveynlerin Meslek Gruplarına Göre Dağılımı | 65 |
| Çizelge 4.23. Gıda Maddelerini Satın Alma Kararı Veren ve Satın Alan Aile Üyesi..... | 65 |
| Çizelge 4.24. Gıda Ürünleri Satın Alınan Yerlerin Kaliteye Göre Değerlendirmeleri | 66 |
| Çizelge 4.25. Süper Marketlerin Ağırlıklı Derecelendirmeye Göre Kalite Değerlendirilmesi (%)..... | 67 |

| | |
|--|----|
| Çizelge 4.26. Bakkalların Ağırlıklı Derecelendirmeye Göre Kalite Değerlendirilmesi (%)..... | 67 |
| Çizelge 4.27. Toptancıların Ağırlıklı Derecelendirmeye Göre Kalite Değerlendirilmesi (%)..... | 68 |
| Çizelge 4.28. Semt Pazarı Ağırlıklı Derecelendirmeye Göre Kalite Değerlendirilmesi (%)..... | 68 |
| Çizelge 4.29. Kasapların Ağırlıklı Derecelendirmeye Göre Kalite Değerlendirilmesi (%)..... | 69 |
| Çizelge 4.30. Manavların Ağırlıklı Derecelendirmeye Göre Kalite Değerlendirilmesi (%)..... | 69 |
| Çizelge 4.31. Diğer Perakendecilerin Ağırlıklı Derecelendirmeye Göre Kalite Değerlendirilmesi (%)..... | 69 |
| Çizelge 4.32. Görüşülen Ailelerde Zehirlenme Vakalarının Görülme Sıklığı..... | 70 |
| Çizelge 4.33. Vaka Görülen Ailelerde Zehirlenme Nedenleri..... | 70 |
| Çizelge 4.34. Tüketicilerin Kalite Kontrol ve Denetim Kurumları Hakkında Bilgileri..... | 71 |
| Çizelge 4.35. Tüketicilerin Faaliyetlerinden Haberdar Olduğu Kurum ve Kuruluşlar..... | 71 |
| Çizelge 4.36. Faktör Analizi Başlangıç Çözüm İstatistik Sonuçları..... | 72 |
| Çizelge 4.37. Faktör Analizi Rotasyon Çözümü..... | 73 |
| Çizelge 4.38. Logit Modelinin Parametre Tahmini..... | 75 |
| Çizelge 4.39. Modelin Gerçekleşme Tahmin Tablosu..... | 76 |
| Çizelge 4.40. İncelenen Faktör ve Faktörlere Ait Düzeyler..... | 78 |
| Çizelge 4. 41. Faktör ve Düzeylerine İlişkin Kukla Değişken Gösterimi..... | 78 |
| Çizelge 4.42. Grup İstatistikleri Özeti..... | 79 |
| Çizelge 4.43. Kombinasyonların Toplam Faydaları..... | 81 |
| Çizelge 4.44. Her Bir Faktörün Ağırlıklı Tercih Dağılımı..... | 81 |

ŞEKİLLER DİZİNİ

| | <u>SAYFA NO</u> |
|--|------------------------|
| Şekil 3.1. Trade-Off Sunum Tekniği..... | 21 |
| Şekil 3.1. Full-Profile Sunum Tekniği..... | 21 |
| Şekil 4.1. 560 Sayılı KHK ile TKB'na Verilen Görevler..... | 42 |
| Şekil 4.2. TKİB, Koruma Kontrol Genel Müdürlüğü Gıda Hizmet Organizasyonu | 44 |
| Şekil 4.3. Yüksek ve Düşük Tercih Gösteren Kombinasyonlar..... | 81 |

GRAFİK DİZİNİ

| | <u>SAYFA NO</u> |
|---|-----------------|
| Grafik 4.1. İmalat Sanayi Alt Sektör Dağılımı..... | 52 |
| Grafik 4.2. Gıda Sanayi Alt Sektör Dağılımı..... | 53 |
| Grafik 4.3. 1969-2000 Yılları Arasında Günlük Bitkisel Enerji Alımındaki Gelişmeler..... | 57 |
| Grafik 4.4. 1969-2000 Yılları Arasında Günlük Hayvansal Enerji Alımındaki Gelişmeler..... | 58 |
| Grafik 4.5. 1969-2000 Yılları Arasında Günlük Bitkisel Protein ve Yağ Tüketimindeki Gelişmeler..... | 58 |
| Grafik 4.6. 1969-2000 Yılları Arasında Günlük Hayvansal Protein ve Yağ Tüketimindeki Gelişmeler..... | 59 |
| Grafik 4.7. Araştırma Alanındaki Ailelerde Kişi Başına Kalori Alımının Kaynaklara Göre Dağılımı..... | 62 |
| Grafik 4.8. Araştırma Alanında Bulunan Ailelerde Kişi Başına Protein Alımı..... | 62 |
| Grafik 4.9. Araştırma Alanındaki Bireylerin Günlük Enerji Alımı İçerisinde Karbonhidrat, Protein ve Yağın Payı..... | 63 |

KISALTMALAR

- AB: Avrupa Birliği
ABD: Amerika Birleşik Devletleri
ACA: Adaptive Conjoint Analizi
AGÜ: Az Gelişmiş Ülkeler
AHM: Analitik Hiyerarşi Modeli
BM: Birleşmiş Milletler
BYKP: Beş Yıllık Kalkınma Planı
CTTA: Çok Taraflı Ticaret Anlaşması
ÇYS: Çevre Yönetim Serisi
DGÜ: Düşük Gelirli Ülkeler
DİE: Devlet İstatistik Enstitüsü
DPT: Devlet Planlama Teşkilatı
DTÖ: Dünya Ticaret Örgütü
EKKY: En Küçük Kareler Yöntemi
EUREPGAP: Avrupa Perakendeciler Ürün Çalışma Grubu İyi Tarım Uygulamaları
FAO: Food and Agriculture Organisation of The United Nations (Gıda ve Tarım Organizasyonu)
FDA: Food and Drug Administration (ABD Gıda ve İlaç Dairesi)
FVO: Food and Veterinary Office (Avrupa Birliği Gıda ve Veterinerlik Ofisi)
GATT: Gümrük Tarifeleri ve Ticareti Anlaşması
GDO: Genetik Olarak Değiştirilmiş Organizmalar
GMP: Good Manufacturing Practice (İyi Üretim Uygulamaları)
GOÜ: Gelişmekte Olan Ülkeler
GSYİH: Gayri Safi Yurt İçi Hasıla
HACCP: Hazard Analysis Critical and Control Points (Tehlike Analizleri ve Kritik Kontrol Noktaları)
HCM: Hybrit Conjoint Model
ISO: Uluslararası Standart Örgütü
İGEME: İhracatı Geliştirme Merkezi
İTU: İyi Tarım Uygulamaları
KHK: Kanun Hükmünde Kararname
OECD: Organisation For Economic Co-Operation And Development
OLS: Ordinary Less Square (Sıradan En Küçük Kareler)
OTP: Avrupa Birliği Ortak Tarım Politikası
SPS: Sağlık ve Bitki Sağliğı Önlemleri Anlaşması
TBT: Ticarete Teknik Engeller Anlaşması
TKİB: Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı
TNSA: Türkiye Nüfus ve Sağliğ Araştırması
WHO: Dünya Sağliğ Örgütü

1. GİRİŞ

1.1. Çalışmanın Önemi

20. yüzyıl tarımsal üretimde önemli gelişmelere sahne olmuştur. Yüzyılın ilk yarısında yaşanan iki büyük dünya savaşı tarımsal üretimin gerilmesine ve dolayısıyla dünya üzerinde bir çok üründe üretimin önemli ölçüde azalmasına neden olmuştur. Tüm dünyada yüzyılın ikinci yarısından itibaren, özellikle gelişmekte olan ülkelerde teknik gelişmelerin tarımsal üretimde kullanılması, yeşil devrim ile birlikte tarımsal üretimde artış sağlanmıştır. 20. yüzyılın son çeyreğine gelindiğinde tarımsal üretim fazlalıkları gelişmiş ülkelerde sorunlar yaratmaya başlamıştır.

Aynı dönemde tüketicilerin sosyal, ekonomik ve kişisel özellikleri de değişim göstermiştir. Dünyada kişi başına gelirin ve ortalama eğitim düzeyinin yükselmesi, kadının çalışma hayatına giderek artan oranda ortak olması tüketicilerin gıda ürünlerinde beklentilerini değiştirmiştir. 1980'li yıllarda tüketiciler ürünlerin fiyatları dışında sağlık, kalite, gıda güvenliği, diyet ve beslenme ile ilgilenmeye başlamışlardır. 1990'lı yıllarda özellikle Avrupa'da ortaya çıkan Deli Dana ve Şarbon hastalıkları, tüm üretim aşamalarında kalite kriterlerinin uygulanması zorunluluğunu ortaya çıkarmıştır. Üretimde meydana gelen aksaklıklara bu yıllarda tüketicilerin tepkileri daha şiddetli olmaya başlamıştır. Özellikle hayvansal ürünlerden kaynaklanan sağlık riskleri sonucunda tarladan sofraya (from farm to table) yaklaşımı gündeme gelmiştir. Avrupa Birliği'nde yaşanan olaylar sonucunda en düşük şüphe olasılığında dahi tüm acil önlemlerin alınmasına yönelik yasal düzenlemeler uygulamaya konulmuştur. 2003 yılında Avrupa Birliği'nde, Avrupa Gıda Otoritesi'nin kurulması ile Birlik içerisindeki gıda güvenliği ile ilgili çalışmalar tamamlanmış olacak ve gıda ile ilgili tüm işlemler tek bir organ elinde toplanarak, kontrol ve koordinasyonun etkin olarak işlenmesi sağlanacaktır.

Gıdalardan kaynaklanan tehlikeler ve tüketicilerin kalite algısının değişmesi, dünya pazarında büyük pay alan gelişmiş ülkelerde gıda güvenilirliği ile ilgili yasaların yeniden düzenlenmesini gündeme getirmiştir. A.B.D. Gıda ve İlaç Dairesi ve Tarım Bakanlığı yeni önlemler içeren düzenlemeler yapmıştır.

Bu gelişmeler ulusları aynı zamanda ortak çabaya yöneltmiştir. Gıda ürünlerinin yaşamsal vazgeçilmezliği ve ekonomik önemi düşünüldüğünde gıda politikasının kamunun ve karar alıcıların öncelikli konuları arasında yer alması zorunlu olmaktadır. Her yıl yaklaşık 300-400 milyar \$ (www.fao.org) arasında önemli boyutlara ulaşan dünya gıda ticaretinde yaşanan hızlı gelişmeler ve gıda ürünlerinin taşıdığı önem, bir yandan ülkeler arasındaki pazar sınırlarının kaldırılmasında etken olmuş, öte yandan halk sağlığı ve çevreyi de koruyucu ve riskli gıdaların girişini önleyici tedbirler alınması ile ticareti engelleyici dual bir yapı ortaya çıkarmıştır. Dünya Ticaret Örgütü'nün kurulması ve mal anlaşmalarında teknik engeller müzakerelerinin kabul edilmesi gizli bir koruma faktörünü ortadan kaldırmıştır. Adil ticaret yaklaşımı benimsenmiştir. FAO ve WHO işbirliğinde, rekabetin gelişmesi ve üretici, tacir, tüketici faydasının artması için Dünya Gıda Kodeks Komisyonu kurulmuştur. Komisyon, bilimsel gerçekler ve düzenlemelere göre dünya ticaretinde yasal çerçevenin oluşmasını sağlamıştır. Uluslararası yaşanan gelişmelerle tüketicinin korunması tüm dünya ülkeleri tarafından da desteklenmektedir. GATT Uruguay görüşmelerinde üye ülkelerin kalite güvenliği için standartlarını komisyonun standartları ile uyumlaştırması kabul edilerek kamu sağlığı güvenlik altına alınmaya başlanmıştır.

Gıda güvenliğinin yoksunluğu ülkesel ve küresel sorunlara neden olmaktadır. Kamu sağlığını tehdit eden durumlar tedavi harcamalarını artırmakta ve kişilerin iş verimliliğini düşürmektedir. Aynı zamanda sağlık ve sosyal güvencenin adil ve verimli çalışması engellenmektedir. Küresel boyutta ise ticareti zorlaştırmakta, gıda kaybına neden olmaktadır. Tüm bu gelişmeler ve nedenlerle uluslar arası girişimlerle bir dizi önlemler almayı amaçlayan uygulamalar başlamıştır. HACCP, GMP, ISO 9000:2000, EUREPGAP gibi kalite güvencesi veren uygulamalara gelişmiş ülkelerde oldukça yoğun rastlanmakla beraber, gelişmekte olan ülkelerde de katılım artmıştır. Söz konusu nedenlerle, gıda ürünleri sosyal, ekonomik ve çevresel boyutlar taşımaktadır. Gıda ürünlerinin yaşamdaki vazgeçilmezliği ve ekonomik önemi düşünüldüğünde bir bütün olarak gıda sağlık güvenliği, kamu otoritesi ve prosedürleri bakımından birinci sırada yer alan bir konudur. Halk sağlığının devamlılığının sağlanması, güvenilirliğinin ve dengeli

beslenmenin sağlanması ve artırılması konunun sosyal boyutunu kapsarken, insanların yüksek fayda sağlayabilecekleri tüketim bileşimlerini uygun koşullarda elde etmesi ekonomik boyutunu açıklamaktadır. Tüketici faydası iktisatçılar tarafından talep teorisini açıklayan bir unsur olarak kabul edilmektedir. Gıda ürünlerinin faydasının kardinal olarak ölçülebilmesi güçtür bu nedenle ordinal faydası, yani ürünlerin taşıdığı özelliklerden doğan fayda talep teorisinde önemli bir açıklayıcı değişken olarak dikkate alınmaktadır.

Talep teorisine göre tüketicinin maksimum faydaya ulaşması pazar ve ürün hakkında tüm bilgilere sahip olması ile mümkündür. İmalat sanayi ve perakendecilik sektöründe yaşanan gelişmeler, tüketici ihtiyaç ve taleplerinin hızla değişmesi, küreselleşme ve bilişim teknolojilerinin yaygınlaşması tüketiciye çeşitlendirilmiş ve farklılaştırılmış çok sayıda ürün seçeneğinin klasik alış veriş geleneğinden farklı sunulmasına olanak sağlamıştır. Bu gelişmeler sonucu, pazarda ürün seçeneklerinin artması tüketicilere de ürünle ilgili tüm bilgileri takip etme güçlüğü yaşatmaya başlamıştır. Satıcının ürünle ilgili tüm bilgilere sahipken alıcının sınırlı bilgiye sahip olması pazarda asimetric enformasyona neden olmaktadır (Case ve Fair, 1996). Bu da pazarı bozucu etkiler yaratmaktadır. Yaşanan bilgi eşitsizliği gelişmiş ülkelerde ürünle ilgili bilgilerin pazarlandığı hizmetlere talep yaratmıştır. Bu doğrultuda hizmetler sektöründe yeni iş kolları yüzyılın sonunda ortaya çıkmaya başlamıştır ve tüketicilerin kolayca ve kısa zamanda bilişim ortamında ürünlerle ilgili tüm bilgilere sahip olması mümkün olmuştur. Bu bilgiler sunulurken tüm tüketicilerde aynı algıyı oluşturacak yöntemlerin kullanılması gerekmektedir. Yani tüketicinin elde ettiği bilgilerle ürünle ilgili kalite konusunda güven altında olması gerekmektedir. Bu da uluslar arası kabul görmüş sistemlerin uygulanması ile başarılabilir.

Bilgisayar teknolojisi ve bununla birlikte internet hızla gelişmiştir. Bu hızlı gelişme elektronik ticaretin de her konuda hayatımıza girmesine neden olmuştur. E-ticaretin her konuda kullanılmaya başlandığı yıllardan itibaren, yeni ekonomi (new economy) gelişimini tamamlayarak gündemde yerine almıştır. 1980'lerin ortasından itibaren uluslar arası alanda yaşanan gelişmelerin günümüzde yorumlanması "Yeni ekonomi"¹ denilen kavramın ortaya çıkmasına neden olmuştur. Bu kavram kimilerinin savunduğu gibi sanal bir olgu olmaktan çok uzaktadır. Son on yılda dünya ekonomisi ve ABD ekonomisindeki gelişmelere bakıldığında, yeni ekonominin verimliliği, yeniden yapılanmaya yönelik baskıları, küresel niteliği, yol açtığı krizleri ile birlikte sistemi değiştirdiği ortaya çıkmaktadır. Eski sektörler önemini, karlılığını, istihdam gücünü, üretim kapasitesini giderek yitirirken, yeni sektörler ekonomik büyümenin lokomotifine konumuna gelmektedir. 19. yüzyılın sonunda ABD'de demiryollarındaki gelişimin ekonomide yarattığı benzer, dahası yüksek sinerjiyi 20. yüzyılın sonunda bilişim teknolojisi yaratmıştır. Teknolojik gelişmeyle ortaya çıkan, büyük ölçüde dijitalleşmeye ve internete bağlı olan yeni ekonomi tıpkı dominant bir gen gibi eski ekonomiyi, yani eski organizmayı kuşatıp yavaş yavaş yok etmektedir (www.dtm.gov.tr).

Yaşadığımız yüzyılda gelişmelerle kalite her anlamda yaşama girmiştir. Özellikle insan ve çevre sağlığı için risk taşıyan ürünlerde kalite rekabet aracı olmuştur. Tüm bu gelişmelerle birlikte, kalite garantileri olan gıda ürünlerine olan talep artarken bir yandan da yeterli ve dengeli beslenme kaynaklarına ulaşmak zorlaşmaya başlamıştır. Gıda talebini, sosyo-ekonomik özelliklerin dışında, nüfus artışı da önemli oranda etkilemektedir. Gelişmekte olan ve az gelişmiş ülkelerdeki hızlı nüfus artışı dünya gıda arzında en büyük baskı unsurlarından biridir. % 1.7 nüfus artış hızının devam etmesi halinde, dünya nüfusunun 2027 yılında 10 milyara, 2060 yılında ise 20 milyara ulaşması beklenmektedir. Thomas Maltus 1798'de tarım üretiminin aritmetik olarak, insan nüfusunun ise geometrik olarak arttığını ve bunun sonucu olarak nüfusun tarımsal üretimi aşacağı tezini ortaya atmıştır. Fakat, tarımsal gelişmeler, Malthus'un gıda üretiminin aritmetik olarak arttığı savını doğrulamamaktadır (Kışlalıoğlu; Berkes, 1997). Bu tezi bozan en önemli etken teknolojik

¹ Yeni ekonominin dört temel özelliğinden söz etmek mümkündür;
i. Dijitalleşme (internet ekonomisini, yoğun olarak da elektronik ticareti bu kapsamda değerlendirmek mümkündür),

ii. Araştırma geliştirme faaliyetlerinin artması,

iii. Küreselleşme

iv. İnsan kaynakları profilinde yaşanan radikal değişim (kurumların insan kaynaklarına dayalı yeniden yapılanması).

gelişmedir. Teknolojik gelişmeler üretimde önemli artış sağlamıştır. Ancak besin kaynakları, enerji ve diğer doğal kaynakların, dünya nüfusunun bu hızla artması halinde, hangi açıdan bakılırsa bakılsın uzun süre artmaya devam edemeyeceği de açıktır. Günümüzde global olarak tarımsal üretime bakıldığında yeterli gıdanın var olduğu söylenebilir. Fakat bu gıdaların bölgeler arasında dengeli dağılımının olduğunu söylemek mümkün değildir. Yetersiz ve dengesiz beslenme gelişmiş ve gelişmekte olan ülkelerin, farklı derecelerde de olsa, önemli sorunları arasında yer almaktadır. Bu nedenle yeterli ve dengeli beslenme için kaynakların sağlanması ülkelerin ve uluslar arası kuruluşların öncelikli ilgi alanları arasında yer almaktadır.

Teknolojik gelişmeler bir yandan üretim artışı sağlarken bir yandan da gıdalardan kaynaklanan riskleri artırmaktadır. Tarımsal üretimde artış sağlayan bilimsel ve teknolojik yenilikler de önemli bir tartışma konusu olmuştur. Üretimde kullanılan kimyasalların ürün üzerinde bıraktığı kalıntılar ve çevresel zararlar, imalat sanayinde kullanılan katkı maddeleri, sentetikler ve ambalajlama teknikleri ile oluşan zararlar tüketicilerin doğal, şeffaf ürün talebini artırmıştır. Son yıllarda genetik mühendisliğinin gıda arzını düzenlemede kullanılması ile birlikte kimyasal ve katkı maddelerinden daha fazla tehlike yaratacağı tartışmaları da gündeme gelmiştir. Avrupa Birliği genetik olarak değiştirilmiş, modifiye edilmiş veya biyoteknolojik yöntemlerle üretilmiş her türlü gıda ürünlerine karşı şiddetli önlemler alırken A.B.D.'de 1980'lerden günümüze kadar çeşitli ürünlerin üretilmesinde genetik tekniklerin kullanılması FDA tarafından kabul edilmiştir. İki büyük pazardaki uygulama farklılıkları diğer ülkelerde sağlıklı ve yeterli besin kaynaklarının temin edilmesi ile ilgili kararların alınmasında tartışma konusu yaratmaktadır. Fakat bir çok ülkede gen teknolojisindeki gelişmelerle birlikte çevreyi gözetken kamu güvenliği ve sağlığını koruyucu düzenlemeler getirilmiştir.

Kaliteli ve sağlıklı gıda talebi ülkelerin gelişme aşamalarında farklılık göstermektedir. Az gelişmiş ve gelişmekte olan ülkelerin bir kısmı yeterli ve dengeli besin kaynaklarına ulaşma sorunları ile karşı karşıya iken gelişmiş ülkelerde de kaliteli ürünlere ulaşma çabası söz konusu olmaktadır. Yeterlilik kavramı kişinin günlük besin ihtiyacını karşılaması ile açıklanabilir. Ülkelerin gelişmişlik durumları, coğrafi konumları ve iklim koşullarına göre kişinin günlük kalori ihtiyacı değişmektedir. Ülkelerde gelişmişlik durumuna göre sosyal ve ekonomik aktiviteler farklılık göstermektedir. Kadının çalışma hayatına katılımı, fiili çalışma süresi ve buna bağlı olarak boş zamanlardaki aktiviteleri, iş kollarında kullanılan otomasyon düzeyi kalori ihtiyacını etkileyen önemli faktörlerdendir. Ayrıca ülkelerdeki nüfusun yapısı besin kaynakları açısından belirleyici etkindir. Sağlıklı besin kaynaklarına ulaşmak gelişmiş ülkelerde yaşlı nüfusun, gelişmekte olan ülkelerde ise genç nüfusun fazlalığı nedeni ile bu ülkelerde son derece önemlidir.

Yeni ekonomi içerisinde yer alan ülkelerde kalite kriterleri net olarak belirli iken dışarıda kalan ülkelerde tüketicilerin kalite algılarının belirlenerek bilinç düzeylerinin geliştirilmesi son derece önemlidir. Bu durum, ulusal gıda pazarlarında tam rekabetin gelişmesine ve uluslar arası pazarlarda rekabet gücünün artmasına katkı sağlayacaktır. Gıda ürünlerinde kalite, insan sağlığını doğrudan ilgilendirmesinden dolayı ve ülke ekonomisi açısından kamunun (devletin) öncelikli ilgi alanlarına girmektedir.

Kalite subjektif bir kavramdır; tüketici tarafından belirlenen özellikler ile genel kabul görmüş standartlara uygun özelliklerin tümüdür. Kaliteli bir ürünün, tüketiciye iki alım süreci içinde aynı tatmin düzeyini sağlaması gerekmektedir.

Gıda ürünleri kalitesi; tüketiciler tarafından kabul edilebilir özellik seti olarak tanımlanabilir. Ürün tüketicinin ihtiyacını karşılıyor ve kabul edilebilir objektif (ürünün enerji, vitamin, mineral, toksin madde içeriği ve tazeliği) ve subjektif (ürünün rengi, şekli, tat ve kokusu vb.) değerlere sahip ise ürün kalitelidir denilebilir.

Özellikle subjektif kriterlere dayanılarak tüketilen gıda ürünlerinin gizli özellikleri olan objektif değerlerini laboratuvar koşullarında ölçmek mümkün olmakla birlikte tüketici düzeyinde duyusal özellikleri içeren subjektif değerlerin ölçümü de gerekmektedir. Subjektif değerlendirmeler, kalitenin tüketiciler tarafından nasıl algılandığının analiz edilmesine dayanır. Laboratuvarlarda yapılan ölçüm türü daha çok gıda mühendisleri, beslenme uzmanları, kimyager, hekimler ve biyologların ilgi alanlarına girmektedir. Yukarıda sayılan disiplinlere ek olarak son yıllarda psikoloji, istatistik, pazarlama bilim dalları tarafından da duyusal özelliklerle ilgili

araştırmalar yapılmaya başlanmıştır. Bu amaçla, duyuşal araştırmalarda da bir çok metot geliştirilmektedir.

Gıda maddelerinde kalitenin tüketicinin algısı ile ilgili olması ve farklı uygunluk (tatmin) derecelerine sahip olması nedeniyle farklı kalite düzeyleri ortaya çıkmaktadır. Tüketicinin tatmininin önemli olduğu günümüzde ürünün tüketici tarafından kaliteli algılanıp algılanmaması tüketicinin tatmini ve tekrar alış sayısı ile ölçülebilmektedir. Bir ürünün satış grafiği yükseliyorsa veya azalmıyorsa tüketicini tatmin ettiği kabul edilmektedir. Fakat kalitenin hala marka, fiyat, tanınmışlık gibi özelliklerle değerlendirildiği günümüzde gerçek kalitenin tüketici tarafından nasıl değerlendirildiğinin ölçülmesi satış grafiği veya satış performansı ile tam olarak yapılamaz. Bu nedenle kalitenin tam ölçümünde tüketicinin doğrudan görüşünü alabilecek yöntemler kullanılmaktadır.

Türkiye’de kalite ile ilgili yapılan çalışmaların sınırlı olması, kurumsal düzeyde gıda kalite güvenliğinin öneminin artması, gıda kodeksinin dünya gıda kodeks komisyonu ile uyumlaştırılması, uluslar arası pazarlarda yaşanan gelişmeler, kalite ile ilgili çalışmalara ihtiyaı artırmıştır. Gerek kamu politikaları gerekse de gıda pazarında faaliyet gösteren firmalar açısından tüketicilerin kalite algılarının bilinmesi son derece önemlidir. Yapılacak yeni düzenlemeler risk, sağlık, doğa ve evre ile ilgili toplum düşüncesini ve kültürel tutumları iyileştirebilir.

Toplum sağlığını koruyucu ve kaynak kaybını önleyici politikaların oluşturulması ihtiyaı mevcut durumun ortaya çıkarılması ile doğabilecektir. Bu alışma, tüketicilerin bilinç düzeylerini ortaya koyabileceği gibi beklentileri hakkında da bilgi verebilecektir. Bu bilgiler gıda sektörünün herhangi bir aşamasında faaliyet gösteren işletmelerin etkinliğini artırmak, pazarlama stratejilerini yönlendirmek için bir kaynak olabilecektir.

1.2. Çalışmanın Amacı

Bu alışma aşağıda sıralanan amaçlar doğrultusunda yapılmıştır;

Dünyada ve ölkemizde beslenme ile ilgili gelişmeleri incelemek.

Dünya’da gıda güvenilirliğine ilişkin gelişmeleri inceleyerek, özellikle önemli bir pazar olan ve uyum süreci içinde bulunduğumuz AB ve diğer bir pazar yönlendiricisi olan ABD’de son yıllardaki uygulamaları genel olarak karşılaştırmaya olanak sağlamak ve Türkiye’de bu süreçte izlenen politikaları ve gelişmeleri irdelemek.

Hanelerin aylık gıda tüketimlerini dikkate alarak yeterli (düşük, yetersiz, yeterli, aşırı) ve dengeli (yağ, protein, karbondhidrat ve günlük enerji alımı içindeki oranları) beslenme düzeylerini belirlemek.

Yukarıda sayılan amaçlarla birlikte, kantitatif analiz teknikleri kullanılarak, tüketicilerin gıda satın alırken ve tüketirken sağlık riskine karşı ilgisini ve bu konulardaki bilinç düzeyini ve sosyo-demografik, ekonomik özelliklerine göre farklılıkları belirlemek, ayrıca, gıda satın alma kararı veren ve satın alan aile bireyinin kalite ve güvenilirlik algılarını ve tüketici memnuniyetini artırabilecek ürün özellik setini değerlendirmelerini ortaya koymak için yapılmıştır. Ürün özellik seti aynı zamanda satın almada tüketicinin algısını da ortaya koyabilmektedir. Böylece, tüketici zihnindeki ideal ürün özelliklerinin belirlenmesi de amaçlanmıştır.

Bu amaçlar doğrultusunda ulusal ve uluslar arası yayınlar incelenmiştir ve alışma Adana ili kentsel alanda 302 aile ile yüz yüze anket yapılarak tamamlanmıştır.

Çalışma beş ana bölümden oluşmaktadır.

Birinci bölüm giriş bölümüdür. İkinci bölümde konu ile ve kullanılan analiz teknikleri ile ilgili daha önce yapılmış çalışmalar ana hatları ile verilmiştir.

Üçüncü bölüm çalışmada kullanılan materyal ve yöntemin seçimi ve tüketici araştırmalarında kullanılan faktör analizi, logit analizi ve conjoint analizinin uygulanışı ve değerlendirmeleri ile ilgili yöntemler ve yöntemlerin fonksiyonel gösterimi verilmiştir.

Dördüncü bölümde beslenme, beslenmeden kaynaklanan hastalıklar ve beslenmede görülen bölgesel farklılıklar karşılaştırmalı olarak sunulmuş ve bu konuda uluslar arası önlemler sıralanmış ve gıda ürünlerinde uygulanan kalite güvenlik sistemleri gelişmelerle birlikte verilmiştir. Ayrıca, gıda güvenilirliği ile ilgili Türkiye’de ve ayrıca ABD ve AB’nde yasalar ve gelişmeler incelenmiş ve bu ölkelerdeki güvenilirlik sistemleri sunulmuştur.

Türkiye’de gıda ürünleri üretim ve tüketim yapısı tablolar ve grafiklerle incelenmiştir.

Dördüncü bölümde son olarak araştırma alanından elde edilen bulgular verilmiştir. Öncelikle araştırma alanında incelenen ailelerle ilgili sosyo-demografik ve ekonomik genel tablolar sunulmuştur. Ayrıca tanımlayıcı tablolar içerisinde ailelerin besin kaynakları, satın alma ve karar sürecindeki davranışları, gıda ürünlerini satın aldıkları perakendeciler hakkındaki görüşleri basit ortalamalar, yüzde ve ağırlıklı puanlamalarla hesaplanan tablolarla yorumlanmıştır. Yine bu bölümde satın alma davranışları faktör analizi ile özet tablo olarak sunulmuş ve yeterli beslenmede etkili değişkenler logit analizi yardımı ile hesaplanarak yeterli ve yetersiz kalori alan bireylere ait veriler yer almıştır. Son olarak tüketicilerin paketli sütte dikkat ettikleri ürün özellikleri ve özellik düzeyleri belirlenerek en iyi ürün özellik seti saptanarak verilmiştir.

Son bölümde ise, çalışmanın bulguları doğrultusunda elde edilen sonuçlar ve bu sonuçlarla ilgili birimlere öneriler sunulmuştur

2. ÖNCEKİ ÇALIŞMALAR

Green, Carroll, Goldberg (1981), “Conjoint Analizi ile Ürün Dizayn Optimizasyonuna Genel Bir Yaklaşım” başlıklı çalışmalarında bazı ürünlerde optimizasyon ve seçilen pazar bölümü değerlendirmeleri ve pazarlama araştırmalarında kullanılan mal ve hizmetlerin dizaynlarının optimizasyonu için geliştirilen genel yöntemler anlatılmıştır. Bu yöntemlerin konuya katkıları ampirik olmaktan çok metodolojik olduğu için uygulamada yeterince yer almamıştır. Uygun verilerin toplanması zor olduğu için ticari uygulamalarda eksik kalmıştır. Buna karşılık uygulamada daha çok yer bulan conjoint analiz yaklaşımı çalışmada ele alınmıştır. Ticari uygulamada conjoint analizinin gerektirdiği aşamalara yer verilmiştir.

Leigh, MacKay, Summers, (1984) “Conjoint Analizi ve Self-Explicated Ağırlığının Güvenilirliği ve Değerlendirilmesi: Bir Karşılaştırma” adlı çalışmada son yıllarda kullanımı oldukça artan alternatif conjoint analiz tekniklerinden elde edilen tahminlerin geçerliliği ile test güvenilirliği karşılaştırılmıştır. Kolayda örnekleme ile seçilen 122 İşletme öğrencisine 2 hafta süren ve 2 dönemi kapsayan hesap makinesi ile ilgili tercihleri sorulmuştur. 5 nitelik, 2 düzey belirlenmiştir. 32 kombinasyon elde edilmiştir. Full-profile yönteminin kullanıldığı çalışmada 5 farklı ölçek kullanılmıştır (sıralama, çiftlerin karşılaştırılması, puanlanmış çiftlerin dolar ölçüsü ile karşılaştırılması, puanlanmış çiftlerin sıralama ölçeği ile karşılaştırılması, sıralı ölçek). Her ölçekte kombinasyonlar tam, yarım ve çeyrek olarak değerlendirilmiştir. Ortalamaların test/retest düzeltilmiş R^2 ile tahmini değişkenler 6 farklı conjoint analizi ile 6 self-explicated analizi karşılaştırılmış, fakat bunlar arasında istatistiksel olarak önemli düzeyde farklılık bulunamamıştır. İlk dönem conjoint analizi için veri testi yapılmıştır ve açıklayıcı niteliklerin ağırlıkları elde edilmiştir. İkinci dönem uygun tekrar testlerinden sonra önceden belirlenmiş 10’lu bir setten hesap makinesi seçimleri toplanmıştır.

Bendict ve Steenkamp (1987), çok değişkenli pazarlama tekniği olan conjoint analizi kullanılarak “Jambon Kalite Değerlendirmesi” yapılmıştır. Çalışmada literatür incelemeleri, gözlemler ve tüketici grup tartışmaları sonucu dört kalite özelliği belirlenmiştir. Bunlar; marka, paket, mağaza, ve fiyattır. Her bir özellik için önem derecelendirmesi yapılmış ve 250 denekten veri toplanmıştır. Dört kalite özelliği ile 16 ürün profili oluşturulmuş ve her bir deneğe tesadüfi olarak gösterilmiş ve tüketicilerin kalite algılamasına göre sıraya koymaları istenmiştir. Tüketiciler toplanan sosyo-demografik özellikleri ve diğer veriler dikkate alınarak 4 sınıfa ayrılmıştır. Her sınıfta kalite özelliklerinin önem derecesi farklı bulunmuştur.

Tellis ve Fornell (1988), “Ürün Yaşam Eğrisi Sürecinde Reklam ve Ürün Kalitesi Arasındaki İlişki: Bir Olasılık Teorisi” adlı çalışmada kalitenin reklam, pazar payı ve kar üzerine etkileri ürün yaşam eğrisinde olgunluk ve giriş döneminde 2 ve 3 aşamalı EKKY kullanılarak tahmin edilmiştir. Kalitenin olgunluk döneminde özellikle pazar payı ve kar üzerinde güçlü etkisi olduğu, giriş döneminde ise zayıf olduğu ortaya çıkmıştır. Firmalar olgunluk döneminde maliyetleri daha iyi kontrol edebildikleri ve rakipleri hakkında daha fazla bilgi elde ettikleri için etki de olumlu olmaktadır. Reklam ve ürün kalitesi arasında pozitif bir ilişki bulunmuş fakat tek başına reklamın iyi bir kalite göstergesi olmadığı da belirtilmiştir.

Önce (1988), “Kalite Faktörü ve Pazarlamada Rolü” adlı çalışmada kalite kavramı, tüketicinin satın alma sürecinde etki aşamaları ve etkilendikleri faktörler, kalite kullanımının firmaya kazandıracığı yararlar, rekabete katkıları belirlenmiştir.

Green, Krieger, Bansal (1988), “Conjoint Analizinde Tamamen Kabul Edilemez Düzeyler: Bir Uyarı Notu” adlı çalışma 160 üniversite öğrencisi ile yapılmıştır. Full profile yöntemi ile üniversite civarında mobilyasız ev kiralama kriterlerini değerlendirmeleri istenmiştir. Çalışmada amaç, kabul edilemez düzeylerin belirlenmesidir. Deneklere 3 başlık altında toplanan sorular sorulmuştur. 1. Denekler arzu edilen nitelik düzeylerini 11’li ölçekte tamamen kabul edilemeyenlerle en çok tercih edilenler sıralanmıştır ve 100 puan niteliklere önem derecelerine göre dağıtılmıştır. 2. Bölümde ayarlanmış profil değerlendirmeleri yapılmıştır ve her bir deneğe 32 apartman profili sunulmuştur. Denekler her bir profili, mevcut koşulların gelecekte de geçerli olacağı varsayımıyla, 100 puanlık olasılık ölçeğinde oranlamışlardır. 3. Bölümde deneklere 16 holdout kart sunulmuştur ve 0-100 arasında kiralama olasılıkları sorulmuştur. Sorular güçlü ve

zayıf olarak adlandırılan formlarda hazırlanmıştır. Zayıf form tamamen kabul edilmeyen nitelik düzeyleri hakkında açıklama yapılamamış ve 0 ile gösterilmiş, kabul edilenler de 10'lu ölçekle gösterilmiştir. Güçlü formlarda deneklere eğer 0'ı seçerse dairenin diğer niteliklerinin sorun olmadığı notu gösterilmiştir. Deneklerin 89'u zayıf formu, 71'i güçlü formu cevaplamışlardır. Çalışmanın sonuçları 1986 yılında Klein tarafından 120 üniversite öğrencisi ile yapılan çalışmanın sonuçları ile karşılaştırılmıştır. Klein, 12 trade-off matris ile deneklerin nitelik düzeylerini sıralamalarını, beğenmedikleri ve reddettikleri nitelikleri karşılaştırmalarını istenmiş daha sonra da 18 full-profile kartından en çok tercih ettiklerini sıralamaları istenmiştir. Klein kabul edilmeyen nitelikleri trade-off matrix'i hesapladıktan sonra belirlerken, Gren ve arkadaşları bu çalışmada kabul edilmeyen nitelik düzeyleri daha önce belirlemiştir.

Green ve Helsen (1989), "Bireysel Düzeyde Conjoint Analizi İçin Karşılıklı Doğrulama Değerlendirmesine Alternatifler: Bir Örnek Çalışma" çalışmada son yıllarda geleneksel full-profil yönteminde Hagerty (1985) ve Kamakura (1988) tarafından geliştirilen ve tahminlerin doğruluğunu artırmayı amaçlayan iki farklı yaklaşım karşılaştırılmıştır. Veri seti doğu üniversitelerinde okuyan ve yıllık mobilyasız ev kiralayan 99 öğrenciden toplanmıştır. Analiz için hem orijinal hem de holdout kartlar kullanılmıştır. 6 faktör ve 3 düzey belirlenmiştir. 8 farklı modelin (OLS Regresyon, Self-explicated, Hagerty- Yüksek Sıralama, Hagerty-Düşük Sıralama, Ward-5'li Gruplandırma, Ward-3'lü Gruplandırma, Kamakura- 5'li Gruplandırma, Kamakura 3'lü Gruplandırma) karşılaştırılmasının yapıldığı çalışmada 2 koşul değerlendirilmiştir. 1. koşulda 18 kombinasyon, 2. koşulda ise 16 kombinasyon kullanılmıştır. Sonuçların geçerliliği 3 yöntemle ölçülmüştür (1.Sonuç moment korelasyonu, 2.Ortalama karelerinin hatası, 3. 16 geçerli profil için ilk seçimlerde en çok tercih edilenlerin K testi). Her 3 yöntemde de 8 model arasında önemli farklılıklar bulunamamıştır. Geleneksel OLS Regresyon ve self-explicated yaklaşımının Hagerty ve Kamakura'nın yaklaşımına benzer düzeyde olduğu ortaya konmuştur. Ward'ın gruplandırma programı da Kamakura'nın gruplandırma yöntemiyle aynı hesaplanmıştır.

Köster (1989), "Ürün Geliştirmede Tüketici Araştırmaları ve Duyarlılık Analizi" adlı çalışmasında duyarlılık analizinde yeni bir teknik denemiştir. Bu yöntemde üründen hoşlanıp hoşlanmadığını ifade edebilecek eğitilmiş panelistler kullanılmıştır. Panel grubuna ürünün niteliklerini değerlendirecek ve açıklama yapabilecekleri sorular sorulmuştur. Tanımlayıcı panel olan bu yöntemle, ürünlerin algılanabilir özellikleri detaylı analiz edilmekte, tüketicilerin nelerden hoşlanıp hoşlanmadıkları hakkında bilgi vermekte aynı zamanda kimyasal ve fiziksel özellikleri de ortaya çıkarmaktadır. İki farklı domates tipinin tüketici değerlendirmesini ve algısını ortaya koymak için iki farklı analiz kullanılmıştır. İlk analizde duyarlılık analizi kullanılmıştır. Özel testlere dayanan ikinci analizde aynı ürün farklı 4 ürün gibi tüketiciye sunulmuş ve her porsiyonda tatmin düzeyi ile 2. ve 3. Porsiyonu yemek için harcadıkları sürenin tahmini alınarak gerçek değerlerle karşılaştırılmıştır. Her iki testte de aynı sonuçlar elde edilmiştir.

Monnot (1989), "Pazarlama Aracı Olarak İç Ürün Kalitesi" adlı çalışmada iç ürün kalitesi objektif kaliteyi nitelendirmektedir. Firmaların iç ürün kalitesini pazarlama stratejisi ile birleştirmede ne yapmaları gerektiğini açıklamıştır. Objektif kalitenin bir pazarlama elemanı olarak kullanılabilmesi için tüketicinin kalite talebinin ne olduğunun ortaya konulması gerektiğini fakat bunun gerekli ama yeterli koşul olmadığını belirtmiştir. Bu amaçla yapılan çalışmalar değerlendirilmiştir.

Cramwinckel (1989), "Tüketici Kalite Algısını Geliştirme Olasılıkları" adlı çalışmada patatesin kalite algısı ölçülmüştür. İki ayrı gruba anket yapılmıştır. İlk grup duyarlılık panel grubu olup 20 kişiden oluşmuştur, ikinci grup da 600 kişiden oluşan tüketici panel grubu olmuştur. Değerlendirme sürecinde kalite iki bazda tanımlanmıştır; bunlar analitik kalite ve duyusal kalitedir. Duyusal kalite ürünün tüketicinin kullanımına uygunluğu olup, analitik kalite ürünün objektif ve sübjektif kalite kriterlerini ve bu kriterleri etkileyen faktörleri içermektedir.

Alvensleben ve Meier (1990), "Tüketici Algısı Üzerinde Orijin ve Kıymetin Etkisi" adlı çalışmalarında tüketicinin ürün kalitesi algısında psikolojik faktörlerin neden olduğu çarpıklıklar incelenmiştir. Ürünün imajının, üretim yerinin, üretim metodunun, fiziksel özelliklerinin kalite değerlendirmesi ve tüketici memnuniyetindeki etkilerini gösteren ampirik çalışmalar örnek verilerek açıklanmıştır.

Zeithaml (1991), “Tüketicinin Fiyat ve Kıymet Algısı” adlı bir çalışma yapmıştır. Tüketicinin fiyat, kıymet ve kalite algısının satın alma davranışını ve ürün seçimini açıklayan önemli belirleyiciler olduğunu belirtmiştir. Çalışmada tüketicinin bakış açısından fiyat, kalite ve kıymet görüşleri tanımlanmış; fiyat, kalite ve kıymet kavramları birbiriyle ilişkilendirilmiş; gerekli öneriler geliştirilmiştir. Araştırmada bir firmanın içecek ürün hattında 3 ürün birimi için (çocuk içecekleri, meyve suyu, domates suyu) firmanın 5 üst düzey yöneticisine, önceden belirlenmiş bir gruba (grup 25-49 yaşlarında 10 yaşından küçük ve en az bir çocuğu olan bayanlardan oluşmuştur) ve 3 metropolden rast gele seçilen 30 kadın deneğe anket uygulanmıştır ve bu içecekleri değerlendirmeleri istenmiştir.

Green ve Krieger (1991), “Conjoint Analizi İle Pazar Bölümlenme” adlı çalışmada pazar bölümlenme ve Conjoint tekniğinin kullanımı örnek olayla işlenmiştir. ABD’de yeni bir ilacın pazar bölümlendirmesi için doktorlarla anket yapılmıştır. Pazar payını paylaşan rakip 4 firmanın ilacı nitelikleri ve bu niteliklerin önem düzeyleri doktorların değerlendirmeleri ile karşılaştırılmıştır. Karşılaştırmada pazarda %70 pay alan firmanın ilacının nitelikleri baz olarak alınmıştır.

Green, Krieger, Agarwal (1991), “Adaptive Conjoint Analizi:Bazı Uyarılar ve Öneriler”. Adlı çalışmalarında 1987 yılında Richard Johnson tarafından geliştirilen ve Carmone tarafından yeniden gözden geçirilen Adaptive Conjoint Analysis (ACA) ile ilgili görüşler değerlendirilmiştir. Veri toplama ve ACA değerlendirme aşamaları gözden geçirilmiştir. Araştırmada, Agarwal ve Green’in 1988 yılında 170 işletme öğrencisi ile yaptıkları daire kiralama seçimi verileri kullanılmıştır. Deneklere 16’sı orijinal, 2’si holdout kart olmak üzere 18 kombinasyon sunulmuştur ve tercihlerini sıralamaları, oranlamaları istenmiştir. ACA’nın gelecekte kısmi değer tahmin yönteminin nasıl geliştirilebileceği hakkında yapıcı öneriler sunulmuştur. Çalışmada eleştirilen nokta, kısmi değer tahmini ve veri toplama ile sınırlandırılmıştır. Dört bölümden oluşan ACA 2.0 paketinde I, II, ve III. aşamaları arasında ölçek birimleri arasında farklılıktan kaynaklanan sorunları gidermek için programın en az $\frac{3}{4}$ ’ünün güncelleştirilmesi gerektiği, bu durumda güncelleştirilen %25’lik kısmın yeterli olmadığı belirtilmiştir.

Kılıç’ın (1993), “Tüketici Tatmini ve Şikayet Davranışı: Dayanıklı Tüketim Mamullerinde Tüketicinin Şikayet Davranışının Araştırılması” adlı çalışması 2 bölümden oluşmuştur. İlk bölümde teorik olarak tüketici tatmini, şikayet kavramları ve tüketici şikayet davranışının nedenlerini belirlemek için geliştirilen “Tüketici Şikayet Davranış Modeli” (TŞD) açıklanmıştır. İkinci bölümde ise araştırmanın yapıldığı dönemde İstanbul ilinde iki yıl içinde herhangi bir dayanıklı tüketim maddesi alan ve halen kullanan tüketicilerle yapılan anket sonuçlarının değerlendirmelerine yer verilmiştir.

Hanta (1994), “Adana İli Kentsel Alanda Hayvansal Gıda Tüketim Yapısı” konulu yüksek lisans tezinde hayvansal gıda ürünlerinin tüketimini ve gelirin tüketim üzerinde etkisini ölçmek amacıyla 200 tüketici ile yüz yüze görüşme yaparak tüketicilerin sosyo-ekonomik özelliklerini, hayvansal gıda ürünlerinin gelirden aldıkları payı ve tüketici tercihlerini ortaya koymuştur.

Kara (1995), “Seçim Tahmininde Hibrit Conjoint Modelinin ve Adaptive Analitik Hiyerarşi Yönteminin Etkinliği” adlı çalışmasında iki sınıflı tercih seçim modeli olan Hybrid Conjoint Modeli (HCM) ve Analitik Hiyerarşi Modeli (AHM)’nin nitelikleri örneklendirilerek karşılaştırılmıştır. HCM modeli, full-profill yönteminde analizi sadeleştirmek için geliştirilmiş bir modeldir. AHM ise karışık çok nitelikli alternatiflerin değerlendirilmesinde kullanılan bir karar analiz tekniğidir.

Nayga (1996), “Tüketicilerin Gıda Ürünleri Paketlerindeki Besin Bilgilerini Kullanımı Belirleyicileri” başlıklı çalışmasında bir ailenin temel besin maddelerinin alımını etkileyen besin bilgilerinin neler olduğunu sosyo-demografik özelliklerle ortaya koymuştur. Eğitimli kadınların büyük oranda besin bilgilerini kullandıkları ortaya çıkmıştır. Hane halkı genişliği, ırk, meslek, kentleşme, bölge, yaş, gelir önemli etkili faktörler olarak belirlenmiştir. Araştırmada veri olarak 1991 yılında ABD’de yapılan Besin ve Sağlık Bilgi Anketi ile Gıda Tüketim Anketine katılan 1448 kişi ile yapılan görüşmelerden sağlanan bilgiler kullanılmıştır.

Aksulu (1996), “Ambalajlı Gıda Ürünlerinde Etiketin Önemi ve Tüketici Duyarlılığı” adlı çalışmada İzmir’de 6 büyük süper markette kolayda örnekleme yöntemi ile seçilen 491 tüketiciye anket yapılmıştır. Çalışmada tüketicilerin satın alma sırasında gıda ürünlerinin ambalajı üzerindeki

bilgileri değerlendirip değerlendirmedeği, ne düzeyde değerlendirdiği ve hangi bilgilere önem verdiği, süper marketlerden satın alınan ambalajlı ürünlerin neler olduğu ortaya konulmuştur.

Koç (1997), “Domates Salçası Talebinin Kantitatif Analizi: Adana’da Yatay Kesit Çalışması Sonuçları” adlı çalışmasında, Adana ilinde farklı sosyo-ekonomik ve kültürel gruplarda yer alan 476 hane halkı ile anket yaprak, fabrika üretimi domates salçası talep analizini ortaya koymuştur. Analizde LOGIT modeli kullanılmıştır ve domates salçası tüketimi üzerine sosyo-ekonomik faktörlerin etkisi ve biber salçası tüketiminin etkisi ölçülmüştür.

Thompson ve Kildwell (1998), “Organik Ürün Seçiminin Açıklanması: Kimyasal Zararlar, Fiyatlar ve Tüketici Tercihleri” başlıklı çalışmalarında geleneksel ve organik ürün arasındaki seçim iki eşitlikli PROBIT modeli kullanılarak tahmin edilmiştir. 7 Şubat- 26 Nisan 1994 döneminde yapılan araştırma Arizona Tucson’da 160 özellikli mağaza, 180 kooperatiften her pazartesi ve çarşamba fiyatları alınan ve kalite kontrolü yapılan 5 ürün seçilmiştir (kırmızı elma, brokoli, havuç, marul, domates). Bu perakendecilerden alışveriş yapan 340 müşteri ile de bu ürünleri alıp almamasına bakmaksızın anket yapılmıştır.

Carlson, Kinsey ve Nadav (1998), “Kim, Nereden, Ne Zaman, Ne Yiyor?” adlı çalışmalarında A.B.D.’de 2540 hane halkından 5589 kişi ile gıda tüketimleri ile ilgili anket yapılmıştır. Ev dışında tüketim yerleri, sosyo-demografik bilgiler alınmıştır. Kümeleme analizi ile sınıflandırma yapılan deneklerin gıda kaynakları, kaynakların tercih nedenleri, ve memnuniyet düzeyleri ile birlikte alınan gıdaların objektif kalite içerikleri, besin içeriklerini değerlendirme sonuçları ortaya konulmuştur.

Caswell, Bredahl ve Hocker (1998), gıda işletmelerinde son yıllarda kullanımı hızla artan kalite sistemleri ve kalite standartlarının neler olduğu yeni sistemlerin gıda endüstrisini nasıl etkilediği, bu etkilerin nasıl nicel artışlar sağladığını tartıştıkları “Kalite Yönetimi Meta Sistemleri Gıda Endüstrisini Nasıl Etkiler” adlı çalışmalarında 3 tip meta sistem belirlenmiş ve bu sistemlerin özellikleri, maliyet unsuru olarak kara etkisi, rekabet avantajları ve sistemin etkilerinin nasıl değerlendirilmesi gerektiği ele alınmıştır.

Yurdakul, Akdemir, Koç ve Vuruş (1998), “Deli Dana Hastalığının Türkiye ‘de Kırmızı Et Pazarına Etkisi” adlı çalışmalarında kısa ve uzun vadede deli dana hastalığının dana eti tüketimine etkisini ölçmüşlerdir. Kısa vadede etkileri ortaya koymak için deflate edilmiş üç aylık perakende fiyatları kullanılmıştır. Uzun vadedeki etkiyi ise, Adana ilinde 400 hane halkı ile yapılan et tüketim çalışması anketinden elde edilen verilerini kullanarak, LOGIT analizi yardımı ile ölçmüşlerdir. Anketlerde ailelerin deli dana hastalığı hakkındaki bilgi düzeyleri, ailelerin sığır eti tercihleri, tercihleri etkileyen faktörler ve bu faktörlerin önem düzeyleri ortaya konmuştur. Araştırmada dana eti tüketimi üzerinde deli dana hastalığının uzun dönemde etkili olmadığı ve tüketimi sosyo-ekonomik ve kültürel faktörlerin etkilediği belirlenmiştir.

Giray (1999), “Türkiye’de Bisküvi Endüstrisi İşletmelerinin Ekonomik Yapıları ve Yaptıkları Pazarlama Araştırmaları” adlı doktora tezinde Türkiye’de bisküvi sanayinin yapısını inceleyerek, hem bisküvi hem de diğer sektörler açısından önemli olan pazarlama araştırmalarını ele almıştır. Pazarlama araştırmalarında kullanılan çok değişkenli analiz yöntemleri tanıtılmıştır. Conjoint analizi ile bisküvi tüketimindeki tercihler belirlenmiştir. Bu amaçla üniversite öğrencileri ile anket yapılmıştır. Full-profile tekniğini kullanarak 3 faktör marka (4 düzey), çeşit (4 düzey), fiyat (5 düzey) belirlenmiştir. Faktörler önem düzeylerine göre çeşit (%68,62), marka (%23,42), fiyat (%7,96) olarak sıralanmıştır.

Madran (1999) “Türk Tüketicisinin Gıda Tüketim Davranışları ve Türkiye Dondurulmuş Gıda Pazarında Tüketici Davranışları Üzerine Bir Çalışma” konulu eserinde dondurulmuş gıda sanayini, bu sanayide pazarlama karması unsurlarını, tüketim yapısını belirleyen sosyo-ekonomik faktörleri incelemiştir.

Baker (1999), “Taze Elmada Gıda Güvenliği İçin Tüketici Tercihleri: Pazar Bölümleme, Tüketici Özellikleri ve Pazar Fırsatları” adlı çalışmada conjoint tekniği kullanılarak tüketicinin fiyat, kalite ve gıda güvenliği tercihleri temel alınarak pazar bölümlemesi yapılmıştır. Tüm ülke düzeyinde 1850 kişiye posta ile anket gönderilmiştir ve bu anketlerin %33,2’si geri dönmüştür fakat, tutarsız anketler elenerek 510 anket değerlendirmeye alınmıştır. Fiyat, kimyasal madde kullanım politikası ve kanser riski, hasar düzeyi ve gıda güvenliği düzenlemeleri ile uyumlu

sertifikasyon ve hükümet denetimleri faktörler olarak seçilmiştir ve her bir faktör için 3 düzey belirlenmiştir. Hem tüketicinin sosyo-ekonomik özellikleri hem de kişisel özellikleri dikkate alınarak yapılan Conjoint analizi sonucu kısmi fayda değerleri ile 4 pazar bölümü tanımlanmıştır; güçlü gıda güvenliğine sahip olanlar (%41,4), tüm özelliklerinde denge arzu edenler (%36,3), fiyata oldukça duyarlı olanlar (%9,4), mükemmel ürün tercih edenler (%12,9).

Akgüngör ve ark (1999), “İstanbul, Ankara ve İzmir İllerinde Tüketicilerin Çevre Dostu Tarım Ürünlerine Yönelik Potansiyel Talebinin Tahminlenmesi” adlı çalışmalarında tüketicilerin ekolojik tarım ürünlerine karşı potansiyel talebinin tahminlenmesi ve bu ürünler için ödeme gönüllülüğünün (isteğinin) hesaplanması amacı ile İstanbul (612), Ankara (226) ve İzmir (167) illerinde toplam 1005 hane ile anket yapılmıştır. Elde edilen veriler ile tüketicilerin çeşitli gıda maddeleri ile doğal mevsiminde ve örtü altında üretilen yaş meyve ve sebzelerdeki kimyasal kalıntılar konusundaki duyarlılıkların belirlenmesi için kümeleme analizinden, ekolojik domates ve elma tüketimlerine yönelik eğilimin ve ödeme isteğinin belirlenmesi için de TOBIT ve PROBIT modellerinden yararlanılmıştır.

Albayrak (2000), “Ankara İlinde Gıda Maddeleri Paketleme ve Etiketleme Bilgileri Hakkında Tüketicilerin Bilinç Düzeylerinin Ölçülmesi, Gıda Maddeleri Alım Yerleri ve Ambalaj Tercihleri Üzerine Bir Çalışma” adlı eserinde Ankara ilinde 324 tüketiciden elde edilen bilgilerle tüketicilerin sosyo-ekonomik yapıları, gıda maddeleri satın aldıkları yerler hakkındaki düşünce ve davranışları, ambalajlama ve etiketleme hakkındaki bilgi düzeylerini ortaya koymuştur. Ayrıca ambalajlama ve etiketleme tanımları ve fonksiyonları, yasal düzenlemeler ve gıda firmalarının uygulamalarını incelemiştir.

Şengül ve Özçiçek (2000), “Gıda Ürünlerini Satın Almada Marka Bağımlılığı” çalışmalarında Adana ili kentsel alanda ailede gıda planlamasından sorumlu 368 kadınla anket yapmışlardır. Ailelerin, sosyo-ekonomik özelliklerinin yanı sıra, işlenmiş et ürünlerini satın almada markaya bağımlılıklarını PROBIT modeli yardımıyla ortaya koymuşlardır. İşlenmiş et ürünleri satın alan ailelerin %52,3’ünün her zaman aynı marka ürünleri satın almayı tercih ettikleri belirlenmiştir. İşlenmiş et ürünlerini satın alırken sık sık marka değiştiren ailelerin oranının %24,7, satın alma anında markaya karar verenlerin oranının %16,3 ve markasız ürün satın alan ailelerin oranının ise %6,7 olduğu saptanmıştır. Ayrıca orta ve yüksek gelir grubundaki tüketicilerin işlenmiş et ürünlerinde markaya bağımlı olma olasılıklarının, düşük gelir grubundaki ailelere göre daha yüksek olduğu belirlenmiştir.

Babadoğan (2000), “Tarım ve Gıda Ürünleri İhracatımızda Karşılaşılan Tarife Dışı Teknik Engeller” İGEME Uzmanlık Tezi olan çalışmada tarım ve gıda ürünleri ticaretinin kısıtlanmasına yol açan önlemler belirlenerek aralarındaki farklılıklar ortaya koymuştur. Bu konuda uluslararası gelişmeler incelenmiş, uluslararası ticareti düzenleyen tarife dışı engeller ayrıntılı olarak ele alınmıştır. Ayrıca, DTÖ kararlarına göre ülkelerin uygulamış oldukları ve uygulayacakları önlemler de derlenmiştir. Yakın geçmişte AB’nin Türkiye su ürünleri ihracatını kısıtlayıcı uygulamaları da örnek olarak ele alınmış, su ürünleri üretici ve ihracatçı firmaları ile görüşülerek firmaların genel durumu ve çözüm önerileri ortaya konulmuştur.

Alpay, Yalçın, Dölekoğlu (2001), “Avrupa Birliği Kalite ve Sağlık Standartlarının Türk Gıda Sanayi Sektörü Rekabet Gücü Üzerine Etkisi” adlı çalışmalarında Avrupa Birliği’nde Kalite Standartları, Türkiye’de kalite kontrol uygulamaları ve AB ile uyumu tartışılmıştır. Ayrıca, Türk Gıda Sanayinin Avrupa pazarlarında kalite, sağlık ve çevre standartları dikkate alınarak rekabet gücünü nasıl etkileyebileceği; HACCP sisteminin uygulanıp/uygulanmamasının ihracat performansı üzerindeki etkileri araştırılmıştır. Bu amaçla AB’ye yoğun ihracat yapan 14 zeytinyağı, 14 balık ürünleri, 35 sebze konservesi, 31 domates salçası, 7 meyve suyu üreten firma ile anket yapılmıştır. Firmalar, AB’ye ihracatı artırmak için birim maliyeti düşürmek, kaliteli mal üretimi, emniyet ve sağlık standartlarına uygunluk göstermeyi önemli faktörler olarak belirtmişken, reklamı ise en az önem derecesinde belirtmişlerdir. HACCP uygulamalarının en fazla balıkçılık sektöründe olduğu tespit edilmiştir.

Bonroy, Laclau (2001), “Gıda Ürünlerinin Sıhhi Güvenilirliği ve Ticaret: Mal Güvenliği’nde Örnek Olay” çalışmalarında hem firmaların rekabet stratejisinde hem de tüketici davranışlarında sosyal düzenleyici enstrümanlardan ortaya çıkacak sonuçlarla ilgilenmişlerdir.

Modelde, sıhhi güvenilirlik düzeyinde farklılaştırılmış ürünlerde farklı fiyatlardaki dual olan rekabet temel alınmıştır. Tüketicilerin kalite ve sıhhi farklılığını göz önünde bulundurup bulundurmadıkları araştırılmıştır ve tüketicilerin sıhhi güvenliğini göz ardı ettikleri, kaliteli ürün kavramının tam olarak ne olduğunu bilmedikleri bulunmuştur.

Garcia, Aragonez ve Poole (2001), tarafından son yıllarda zeytinyağı tüketiminin artması ve günlük diğer kullanılan yağlardan daha fazla özellik setine dikkat edilmesi nedeniyle “UK Pazarlarında Zeytinyağı için Yeni Bir Pozisyonlama Stratejisi” adlı çalışma yapılmıştır. Zeytinyağının günlük kullanılan yağlarla doğrudan rekabete girebilmesi ve yeni kullanıcılarla birlikte satış potansiyelinin artırılabilmesi için yeniden pozisyonlanmasını sağlayacak 130 zeytin yağı tüketicisi ile görüşülmüştür. Trade-off yöntemi seçilerek Conjoint analizinin kullanılmıştır. İdeal Standart zeytinyağı profili 750 ml ambalajlı ve 2.99 pound olarak belirlenmiştir.

Mojduszka, Caswell (2001), “Gıda Ürünlerinde Tüketici Tercihi ve Beslenme Bilgisi” adlı çalışmada ABD’de 1993-1998 yılları arasında dondurulmuş hazır yiyecekte talep modelini tahmin etmek, zorunlu veya gönüllü etiket kullanımının satın almada etkisini ölçmek için yapmıştır. Modelde, tüketicilerin geliri, beslenme bilgileri, besin etiketini kullanımları ile ürünün fiyatı, besleyici özellikleri yer almıştır. Fiyat, reklam, fiyat indirimleri ve damak zevklerinin talepte önemli etkiye sahip olduğu, beslenme bilgisi ve etiket kullanımının önemli etkiye sahip olmadığı bulunmuştur. Tüketici tercihi ve satın alma yapısının zorunlu etiketleme uygulamalarından sonra önemli olarak değişmediği de saptanmıştır.

Nayga (2001), “Tüketicilerin Besin Bilgi Etiketlerini Kullanması:İçsel Sağlık Bilgisi ve Örnek Seçim etkisi” adlı çalışmada 1995 yılında ABD’nde yapılan Beslenme ve Sağlık Bilgi Anketlerindeki verileri kullanarak sağlık bilgisinin işlenmiş gıda ürünleri etiketlerinin kullanımındaki rolünü araştırmıştır. Sağlık bilgisinin etiket bilgilerinin kullanımının artışında önemli bir role sahip olduğunu belirlemiştir. Özellikle düşük eğitimli kişilere, erkeklere ve düşük gelire sahip kişilere sağlık ve beslenme bilgisi ile ilgili eğitim ve yayım çalışmalarının yapılması, kamu eğitiminin etiket kullanımının olumlu sonuçları hakkında yönlendirilmesinin faydalı olacağı sonuçlarına ulaşmıştır.

Oraman ve Azabağaoğlu (2001), “Kümeleme Analizi ile Tüketicilerin Süt ve Yoğurt Ürünlerini Satın Alma Davranışının ve Marka Tutumlarının Belirlenmesi” başlıklı çalışmalarını İstanbul ilinde 385 kişi ile yapılan anketlerle yapmışlardır. Bireylerin süt tercihlerinin %72 UHT, %23,1 Pastörize, %4,9 işlenmemiş süt olduğu bulunmuştur. Genel değerlendirme sonucu satın almada, marka bağımlılığı (%27,3), ürün kalitesi (%22,5), tat ve aromanın (%22,1) etkili olduğu saptanmıştır. Yoğurt için de benzer sonuçlar elde edilmiş olup son kullanma tarihi, marka, fiyat ve ambalaj tercihte öncelikli kriter olarak belirlenmiştir.

Şengül (2001), “Türkiye’de Yoksulluk Profili ve Gelir Gruplarına Göre Gıda Talebi” adlı doktora tezinde DİE 1994 Hane Halkı Tüketim Harcamaları Anketi’nde 26.166 haneye ait ham verileri kullanarak Türkiye genelinde, kentsel ve kırsal kesimde hanelerin gıda talepleri ve parametlerini ayrı ayrı tahmin etmiştir. Ayrıca, yoksulluk sınırını, yoksulluğun genişliğini, şiddetini ve yoğunluğunu hesaplayarak Türkiye’de yoksulluk profilini belirlemiştir. %20’lik dilimlere ayrılan gelir gruplarındaki hanelerin gıda harcama payları arasında önemli bir farklılık bulunmamıştır. Türkiye genelinde en düşük gelir grubunda gıda harcama oranı %47,36; en yüksek gelir grubunda %39,78 bulunmuştur. Gelir harcama esneklikleri 0,680; kentsel alanda 0,652 ve kırsal alanda 0,734 olarak hesaplanmış ve gelir harcama esneklik değerleri en düşük gelir grubundan en yüksek gelir grubuna doğru önemli ölçüde düştüğünü belirlemiştir.

Thompson, Glaser (2001), “ABD’de Seçilmiş Organik Ürünler İçin Ulusal Talep” adlı çalışmalarında 2 tarayıcı veri seti kullanmışlardır. Tarayıcı veri seti için, orta büyüklükteki süper marketlerden ACNielsen ve IRI’nın 1991-1996 yılları arasında 16000 marketten derlediği satışlar kullanılmıştır. Kupon, promosyon ve haftalık reklam satışları göz ardı edilmiştir. Elde edilen detaylı veriler doğrultusunda dondurulmuş organik sebze ve organik süt seçilmiştir. Organik süt, sebzeye göre pazara son yıllarda girmesine rağmen hızlı gelişme göstermiştir. Organik ürünlerin fiyat talep elastikiyeti yüksek bulunmuştur.

3. MATERYAL VE YÖNTEM

3.1. Materyal

Bu çalışmanın ana materyalini Adana ilinde seçilmiş haneler ile yapılan anket çalışmasından sağlanan veriler oluşturmuştur. Anketler pilot bir bölgede test edilmiş ve testten sonra gerekli düzenlemeler yapılarak, Temmuz 2000’de anket çalışmasına başlanmış ve 304 aile ile yüz yüze görüşülmüştür. İki aileden elde edilen veriler eksik olduğu için değerlendirme dışı bırakılmıştır.

Anket çalışması ile tüketicilerin gıda ürünlerini satın alırken önem verdikleri subjektif ve objektif kalite kriterleri ve tükettikleri gıdaların besin bileşimi konusundaki bilgi düzeyleri, gıda maddeleri satın aldıkları perakendecilerle ilgili değerlendirmeleri belirlenmiştir. Tüketicilerin ekonomik ve sosyo-demografik özellikleri ile ilgili verilerin yanı sıra aile bireylerinin kişi başına kalori tüketimlerini belirlemek için son ayda tükettikleri gıda maddelerinin miktarları alınmıştır.

Ayrıca çalışmada bu konularla ilgili yapılmış ulusal ve uluslar arası çalışmalar, yayınlar, istatistikler, kurum ve kuruluşların hazırlamış oldukları raporlar da materyal olarak kullanılmıştır.

3.2. Yöntem

3.2.1. Örneklem Yöntemi

Araştırmada örnek büyüklüğü 300 aile olarak belirlenmiştir ve bu örnek büyüklüğünün % kaç hata payı ile ana kitleyi temsil ettiği hesaplanmıştır. Ana kitleye ilişkin bilgi mevcut olduğunda ve ana kitle 100.000’den büyük ise (1990 genel nüfus sayımına göre Adana ili şehir merkezinde 355.626 olan toplam hane halkı sayısı ana kitle olarak alınmıştır), belirli bir güven aralığında hata payı aşağıdaki formül yardımıyla hesaplanabilir (Laajimi ve Briz, 1992, aktaran: Şengül ve ark., 1998).

$$n = \frac{Z^2 \times p \times q}{e^2} \quad (1)$$

p: incelenen birimin ana kitle içinde gerçekleşme olasılığı (Bu çalışmada, daha önce benzer bir çalışma yapılmadığı için ve popülasyonu temsil edecek maksimum örneğe ulaşmak için oran %50 alınmıştır).

n: 300

q: 1-p

e:hata terimi

t: güven aralığı

p: 0,50

q: 0,50

Z: %95 (%95 güven aralığının tablo değeri=1,96)

Formül 1’e göre hata payı,

$$e = \frac{\sqrt{Z^2 \times p \times q}}{n}$$

$$e = \frac{\sqrt{1,962^2 \times 0,50 \times 0,50}}{300}$$

e = 0,056

Örnek büyüklüğü %95 önem düzeyinde ana kitleden en fazla %5,6 sapma gösterecektir.

Anketler 1997 seçmen kayıtlarına göre mahalleler arasında nüfus dikkate alınarak oransal olarak dağıtılmıştır. Görüşme yapılan haneler basit tesadüfi olarak seçilmiştir.

3.2.2. Analiz Yöntemleri

3.2.2.1. Logit Analizi

Tüketim çalışmalarında kullanılan çok değişkenli istatistik analizleri vardır. Log-linear, logit ve probit modelleri, regrasyon gibi genelleştirilmiş doğrusal model prensiplerini geliştirmiştir. Bu çalışmada, tüketicilerin sağlık ve beslenme bilgilerini ölçmek ve gıda ürünleri satın alma kararını etkileyen değişkenleri ortaya koymak için çok değişkenli istatistik analiz yöntemlerinden biri olan LOGİT analizi kullanılmıştır. LOGİT analizi, değişkenlerin gruplara ayrılmasında kullanılmaktadır.

Bağımlı değişkenlerin kategorik (1,2 ve 3) ve kukla değişken (0,1) olduğu durumlarda normallik varsayımının bozulması nedeni ile klasik regresyon yöntemi (EKKY veya OLS) uygulanamaz. Çünkü OLS'nin yansız ve etkin tahmin vermesi bağımlı değişkenin sürekli olmasına bağlıdır. Bağımlı değişkenlerin kukla değere sahip olduğu durumlarda LOGIT ve PROBIT modelleri kullanılmaktadır. Bu modellerde kesikli değişkenler olasılık dağılımından hareketle sürekli hale dönüşürlü. LOGIT model: genellikle PROBIT modeline göre daha yansız ve etkin tahmin vermektedir (Greene, 1997).

Lojistik fonksiyon (LOGIT) genel fonksiyonel formu (Gujarati, 1992);

$$F(\beta X_i) = \frac{\left(\exp(\beta X_i + \varepsilon_i) \right)}{\left(1 + \exp(\beta X_i + \varepsilon_i) \right)} \quad (2)$$

F(βX_i)= İndex fonksiyonunu (I nci hane halkı için gözlenen kalori düzeyleri, yetersiz kalori alanlar için j=0; yeterli alanlar için j=1)

β = Açıklayıcı değişkenlerin katsayı vektörünü

X_i = Hane halkının karakterlerini temsil eden açıklayıcı değişkenleri

ε_i = Hata terimini göstermektedir

Bireylerin yeterli kalori alma olasılığı:

$$P_i = \frac{1}{\left(1 + e^{-z_i} \right)} \quad (3)$$

P_i = Bağımlı değişkenin olma olasılığı

e = 10 tabanlı doğal logaritmadır ve yalaşık olarak 2,7182'dir.

$$Z_i = \beta X_i$$

$$Z_i = \beta_1 + \beta_2 X_2$$

Yeterli kalori almama olasılığı ise (1- P_i) formül 4'de verilmiştir.

$$\frac{\rho_i}{1 - \rho_i} = \frac{1 + e^{z_i}}{1 + e^{-z_i}} = e^{z_i} \quad (4)$$

Yeterli kalori almanın bahis oranı olan formül 4'ün doğal logaritması alınırsa aşağıdaki sonuca ulaşılır.

$$L_i = \ln \frac{\rho_i}{1 - \rho_i} = Z_i \quad (5)$$

$$= \beta_1 + \beta_2 X_2$$

Bahis oranının logaritması L, yalnız X'e göre değil, anakitle katsayılarına göre de doğrusaldır. L'ye logit denir ve logit modeli formül 5'den gelmektedir (Gujarati, 1995, çeviren; Şenesen ve Şenesen, 1999)

Eşitliğin çözümü SPSS istatistik paket programı kullanılarak yapılmıştır ve eşitlikteki X açıklayıcı değişkenleri ailelerin aylık gıda harcaması, annenin eğitimi, hane halkının kompozisyonu ve satın alma tutum ve davranış faktörleri olarak belirlenmiştir.

Buna göre çalışmada kurulan model aşağıdaki gibidir.

$$L_i = \beta_0 + \beta_1 \text{Faktör 1} + \beta_2 \text{Faktör 2} + \beta_3 \text{Faktör 3} + \beta_4 \text{Faktör 4} + \beta_5 \text{Gıdaharcama 2} + \beta_6 \text{Gıdaharcama 3} + \beta_7 \text{Gıdaharcama 4} + \beta_8 \text{Anneeğt 2} + \beta_9 \text{Anneeğt 3} + \beta_{10} \text{Anneeğt 4} + \beta_{11} \text{erkek oran}$$

Tüketicilerin ürün satın alırken ürünün özelliklerine verdikleri önem düzeyini belirleyen soruların cevapları likert ölçeği (5'li) ile alınmıştır. Sağlık riskine karşı (hormonlu, son kullanım tarihi geçmiş, hijyenik şartlarda üretilmeyen ve satılmayan, yan etkileri olan katkı maddeleri içeren vb) tutumlarını belirlemeye yönelik soruların cevabı da yine likert ölçeği yardımı ile alınmıştır. Ölçeklendirilen satın alma davranış ve tutumlarını gösteren durumlar (değişkenler) sayıca fazla olduğu için açıklayıcı değişken olarak her birinin kullanılması mümkün değildir. Bu nedenle değişkenlerin özet halde gösterilmesi gerekmektedir. Çalışmada değişkenlerin özetlenmesi faktör analizi yardımı ile yapılmıştır ve LOGİT analizinde açıklayıcı değişken olarak bu faktörler kullanılmıştır.

Anket yapılan ailelere son bir ay içerisinde tükettikleri yiyecekler sorulmuş bu yiyeceklerin besin bileşimi dikkate alınarak ailelerin tükettikleri kalori hesaplanmıştır. Analizde bağımlı değişken olarak yetişkin bir kişi başına yeterli kalori alımı kukla değişken olarak kullanılmıştır. Buna göre yeterli (≥ 2800 cal/gün) =1; yetersiz (<2800 cal/gün)= 0 olarak modele konulmuştur.

Ayrıca hane halkının tüketimleri kalori cinsinden yetersiz, sınırdan, yeterli ve aşırı olarak gruplandırılmış ve bu gruplar tanımlayıcı tablolarda baz olarak kullanılmıştır. Gruplandırma, 1984 yılında yapılan Türkiye Beslenme-Sağlık ve Gıda Tüketim Araştırması'ndaki sınıflandırma dikkate alınarak yapılmıştır (Anonim, 1984). Buna göre gruplandırma çizelge 3.1'deki gibi yapılmıştır.

Haneler gıda besin bileşimine göre gruplandıktan sonra bu grupların ekonomik, demografik, sosyal özellikleri ve gıda ürünleri satın alma davranışları ortaya konulmuştur.

Çizelge 3.1. Günlük Kalori Alım Düzeyleri

| Miktarı | Grup |
|-----------|----------|
| < 2000 | Yetersiz |
| 2001-2500 | Sınırdan |
| 2501-3000 | Yeterli |
| 3001 > | Aşırı |

3.2.2.2. Faktör Analizi

Çok değişkenli istatistik analizlerinden biri olan faktör analizi, çok sayıda değişkenler arasındaki ilişkileri incelemek ve değişkenlerin daha az sayıda faktörler ya da bileşenlerle özetlenip özetlenemeyeceğini belirlemek için kullanılır.

Belirli sayıdaki orijinal değişkenleri içeren bilgilerin en az bilgi kaybıyla, daha az sayıdaki yeni faktörler seti halinde özetlenmesi genel amacında olan faktör analizinin özel amacı da vardır. Bu amaçlar faktör analizinde aşağıda belirtilen dört fonksiyon uygulanabilmektedir:

1. Çok sayıda değişkenler içerisinde bulunan, kolaylıkla gözlemlenemeyen bir boyutlar setinin tanımlanması (R tipi faktör analizi olarak nitelendirilir).

2. Çok sayıda verinin, daha büyük bir populasyon içerisinde bulunan farklı gruplara birleştirilmesi ya da yoğunlaştırılması tekniği (Q tipi faktör analizi olarak nitelendirilir).

3. Büyük miktarlardaki değişkenlerden, regresyon, korelasyon, logit, probit ve ya diskriminant analizi için uygun değişkenlerin tanımlanması.

4. Regresyon, korelasyon, logit, probit ve diskriminant analizlerinde kullanılmak üzere kısmen ya da tamamen orijinal değişkenlerin yerini alacak olan daha az sayıda bulunan ve tamamen yeni değişkenlerin oluşturulması (Joseph ve ark, 1992).

Çalışmada 3. ve 4. özel amaçlara göre analiz yapılmıştır.

Faktör analizi, genellikle 50'den büyük gözlemlere uygulanmaktadır, örnek hacminin 100 ya da daha fazla olması istenir. Genel bir kural olarak, analiz edilecek değişken sayısının 4 ya da 5 katı daha fazla sayıda gözlem değerinin olması gerekir (Joseph ve ark, 1992).

Değişkenler her zaman faktör analizi uygulamaya elverişli olmayabilir. Değişkenlerin faktör modeline uygunluğu bazı testlerle ölçülebilmektedir. Bunlardan ilki değişkenler arasındaki ilişkiyi gösteren korelasyon ölçümüdür. Eğer değişkenler arasındaki korelasyon düşük ise, bu değişkenlerin genel faktörlerden pay almaları olasılığı da düşüktür.

Diğer bir test Bartlett küresellik testidir. Korelasyon matrisinin bir birim matris olduğu hipotezini test etmek için kullanılır. Tüm köşegen elemanlarının 1, köşegen olmayan elemanların ise 0 olmasıdır. Küresellik için test istatistiği değeri (korelasyon matrisinin determinantının X^2 transformasyonu esasına göre) büyük ve ilişkili olduğu önem seviyesi küçük ise, bu durumda ana kitle korelasyon matrisinin birim matris olma olasılığı görünmemektedir. Gözlemlenen önem seviyesinin büyük olmasından dolayı, ana kitle korelasyon matrisinin birim matris olduğu hipotezi reddedilemez ise faktör modelinin kullanımının yeniden gözden geçirilmesi gerekir.

Kaiser-Meyer-Olkin (KMO) örnekleme yeterliliği ölçütü de faktör analizinin uygunluğunu gösteren diğer bir ölçüttür. Gözlemlenen korelasyon katsayılarının büyüklüğü ile kısmi korelasyon katsayılarının büyüklüğünü karşılaştırmada kullanılan bir indekstir. KMO değeri azaldıkça, faktör analizi tekniğinin uygulanabilirliği de azalmaktadır. KMO değerinin 0,90'larda olmasının çok mükemmel, 0,80'lerde iyi, 0,70'lerde orta, 0,60'larda düşük, 0,50'lerde çok kötü ve 0,5'in altında ise kabul edilemez olarak belirtilmiştir.

Bir değişken ile diğer değişkenler arasındaki çoklu korelasyon katsayısının karesi de, değişkenler arasındaki doğrusal ilişkinin gücünün diğer bir göstergesidir. Bu değerler ortaklık unsuru (communality) olarak ifade edilmektedir (Norusis, 1988).

Genel faktör modelinin bir çok değişik şekilleri mevcuttur. En yaygın olarak kullanılan faktör analizi yaklaşımları 'component analysis' ve 'common factor analysis' dir. Araştırmacının amacı minimum sayıdaki faktörler içinde orijinal bilginin çoğunun özetlenmesi ise 'Component' modeli, kolaylıkla tanınamayan ana faktörlerin tanımlanması amaç ise 'Common factor analysis' modeli kullanılır.

6 numaralı eşitlikte gösterilen faktör analizinin matematiksel modeli, çoklu regresyon eşitliğine benzemektedir. Her bir değişken, gerçekte gözlemlenemeyen faktörlerin doğrusal bir kombinasyonu olarak ifade edilmektedir.

$$X_i = A_{i1}F_1 + A_{i2}F_2 + \dots + A_{ik}F_k + U_i \quad (6)$$

Yukarıdaki eşitlikte;

F: genel faktörleri;

U: unique faktörü

A: k adet faktörü birleştiren sabitleri göstermektedir.

Unique faktörlerin birbirleriyle ve genel faktörler ile korelasyonlarının olmadığı varsayılmaktadır.

Faktörler, gözlemlenen değişkenlerden çıkartılmaktadırlar ve onların doğrusal bileşenleri olarak tahmin edilebilirler. J'inci faktör olan F_j 'in genel tahmin eşitliği şu şekilde ifade edilebilir:

$$F_j = \sum_{i=1}^p [W_{ji} X_1 + W_{j2} X_2 + \dots + W_{jp} X_p] \quad (7)$$

W_i : faktör skor katsayılarını

P: değişken sayısını göstermektedir (Norusis, 1988).

Analizde faktörlerin çıkarılmasında çeşitli yöntemler söz konusudur. Bu çalışmada, en yaygın olarak kullanılan temel bileşenler analizi (principal components analysis) kullanılmıştır. Bu analiz, aralarında korelasyon bulunan değişken setinin korelasyon bulunmayan değişkenler setine dönüştürülmesi esasına dayanır. Bileşenler arasında korelasyon bulunmamaktadır ve birinci bileşen en yüksek varyansa sahiptir. Bileşenler giderek daha az oranda toplam varyanstan pay almaktadır.

Değişkenlerin doğru temsil edilmesi için kaç tane faktöre ihtiyaç olduğu bir kaç kriter göz önüne alınarak belirlenir. Bunlardan ilki, her bir faktörün toplam varyansı ne kadar açıkladığının belirlenmesidir. Diğer bir kriter ise rotasyon öncesi seçilen tüm faktörlerin en az bir değişkenin ortalama varyansı kadar varyansa sahip olmasıdır.

Yeterli faktör sayısının belirlenmesinde öz değer (eigen value) ve grafik gösterimi (scree plot)'nden yararlanılır. Genel bir kural olarak öz değeri 1'den büyük olan faktörler seçilir. Grafik gösteriminde ise, her bir faktöre ait toplam varyansların grafiksel gösteriminde ilk kırılma noktasına denk gelen faktör sayısı yeterli olarak kabul edilir.

Faktör sayısına karar verildikten sonra rotasyon tekniği kullanılır. Rotasyon tekniği yorumu kolaylaştırmak için satır ve sütunların basit hale getirilmesidir. Rotasyon tekniğinde orthogonal ve oblique yöntemleri kullanılmaktadır. Bu çalışmada orthogonal tekniği olan varimax rotasyon çözümü kullanılmıştır.

3.2.2.3. Kalori Analizi

Kişilerin enerji alımları hesaplanırken en önemli besin elementlerinin ortalama tüketim miktarlarının nüfus yapısına göre değerlendirilmesi gerekir. Hane halkı ile yapılan tüketim çalışmalarında tüm bireylere ait kalori tüketimlerinin hesaplanması zordur. Kişilerin ihtiyaç duyduğu ya da tüketmesi gereken kalori miktarı vücut kütle indeksi ile hesaplanmaktadır. Hesaplanan vücut kütle indeksi ile kişinin beden yapısı ve beden yapısına göre ihtiyaç duyduğu enerji, protein vb besin bileşimleri belirlenir.

$$\text{Vücut kitle indeksi} = \text{ağırlık (kg)} / (\text{Boy Uzunluğu})^2 \quad (8)$$

Çıkan sonuçlar erkekler için 22, kadınlar için 21 ise kişinin ideal beden yapısına sahip olduğu söylenebilir. Fakat her birey aynı yapıda olmadığı için bazı sınırlar belirlenmiştir. 19-20 alt sınır; 24-25 üst sınırı göstermektedir. 25-29,9 arası hafif şişman, 30 ve üstü ise şişman olarak değerlendirilmektedir (Baysal, 1996).

Vücut kitle indeksi yardımı ile kalori değerlerini hesaplamak için anket yapılan hanedeki bireylerin boy ve ağırlık değerlerini elde etmek gerekir. Bu veriler zaman yetersizliği ve güçlüğü nedeni ile elde edilememektedir. Ayrıca araştırmanın kapsamının genişliği bireylerden yalnızca yaş ve cinsiyet bilgileri alınmasına olanak sağlamaktadır. Bu nedenle ailede tüketilen gıdaların miktarının belirli birim başına gösterilmesi ihtiyacı doğmaktadır. Ailede toplam kalori tüketiminin birey sayısına bölünmesi hatalı sonuçlar vermektedir. Çünkü bireyler yaş, cinsiyet ve fiziksel aktiviteleri bakımından farklı enerji ihtiyacı göstermektedir. Örneğin 1-3 yaş arasında çocukların ihtiyacı 1300 cal/gün iken 16-18 yaş grubundaki erkeklerin 2800 cal/gün, 60 yaş üzerindeki kadınların 1500 cal/gün'dür. Bu farklılığı ortadan kaldırmak aynı birim ile aile bireylerini ifade etmek için katsayılar geliştirilmiştir. Çizelge 3.2'de verilen OECD'nin geliştirmiş olduğu Yetişkin Eş Değer Katsayısı ile aile bireyleri aynı birimde ifade edilebilmektedir.

Çizelge 3.2. OECD Yetişkin Eşdeğer Ağırlığı

| Yaş Grupları | Eşdeğer Katsayısı |
|---------------------------------|-------------------|
| Hane halkı reisi için | 1,0 |
| Diğer yetişkinler için | 0,7 |
| 15 yaşından küçük çocuklar için | 0,5 |

Kaynak: Collins, Redmond, 1997

Geliştirilen diğer ağırlık ise 1974 yılında Türkiye Beslenme Araştırmasında kullanılan yaş ve cinsiyeti dikkate alan “Tüketici Ünite” katsayılarıdır. Tüm aile bireyleri bu katsayı ile tüketici ünite cinsinden hesaplanarak aynı birimle ifade edilmektedir (Çizelge 3.3).

Çizelge 3.3. Tüketici Ünite Ağırlığı

| Yaş Grupları | Tüketici Ünite Katsayısı | |
|----------------------|--------------------------|-------|
| | Erkek | Kadın |
| 0-1 | 0,4 | |
| 1-3 | 0,5 | |
| 4-6 | 0,6 | |
| 7-9 | 0,7 | |
| 10-12 | 0,9 | 0,8 |
| 13-15 | 1,1 | 0,9 |
| 16-19 | 1,2 | 0,8 |
| 20-29 | 1,0 | 0,8 |
| 30-39 | 1,0 | 0,7 |
| 40-49 | 0,9 | 0,7 |
| 50-59 | 0,9 | 0,6 |
| 60-69 | 0,8 | 0,6 |
| 70 + | 0,8 | 0,6 |
| Gebelik nedeniyle | + 0,1 | |
| Emzikli Anneler İçin | + 0,3 | |

Kaynak: Köksal, 1974.

Tüketici Ünite ağırlığı Yetişkin Eşdeğer Ağırlığına göre cinsiyet ve yaş gruplarını dikkate aldığı için bireyler hakkında daha hassas sonuçlar verecektir.

Yeterli ve dengeli beslenmesi için gıda tüketimi belirlenen 4 kişilik aile için her iki ağırlıkla hesaplanan birimler çizelge 3.4’de verilmiştir.

Çizelge 3.4. Yetişkin Eş Değer ve Tüketici Ünite Katsayılarıyla Hane Halkı Genişliği

| Yaş Grupları | Cinsiyet | OECD Yetişkin Eşdeğer | Tüketici Ünite |
|--------------|----------|-----------------------|----------------|
| 49 | Erkek | 1,0 | 0,9 |
| 45 | Kadın | 0,7 | 0,7 |
| 18 | Erkek | 0,7 | 1,2 |
| 11 | Kadın | 0,5 | 0,8 |
| Toplam | | 2,9 | 3,6 |

Bu çalışmada, Türkiye için çeşitli yaş grupları ve cinsiyete göre geliştirilmiş olan tüketici ünite katsayısı kullanılmıştır.

3.2.2.4. Conjoint Analizi

Kişilerin artan, değişen ve çeşitlenen taleplerine cevap verebilecek mal ve hizmetleri belirlemek ve üretmek pazarlama araştırmalarının önemini ve gerekliliğini ortaya çıkarmıştır. Bu nedenle diğer uygulamalı bilim dallarında olduğu gibi değişkenler ve denekler arasındaki ilişkilerin ölçülmesinde istatistiksel yöntemler yaygın olarak kullanılmaya başlanmıştır. Gelişmeler bir çok istatistiksel yöntemin bir arada kullanılması ihtiyacını ortaya çıkardığı için çok değişkenli istatistiksel analiz yöntemleri geliştirilmiştir. Değişkenlerin süreklilik varsayımı nedeni ile karmaşık ve genel sonuçlar veren algoritmaların uygulanması çeşitli zorluklar yaratmıştır. Özellikle bazı değişkenlerin gerçek anlamda ölçülemediği, değişkenlerin niteliksel olarak ifade edildiği durumlarda ilişkilerin ölçülmesinde modern teknikler geliştirilmiştir (Çetinel ve Yeniay, 1997). Bu tekniklerden biri de conjoint analizidir. Conjoint analizi mal, hizmet ve fikirlerin fayda ve kıymetinin tüketiciler tarafından değerlendirilmesinin basit tahminine dayanır. İnsan davranışlarını ilgilendiren konularda faktörlerin etkilerini analiz etmek amacıyla matematikçi psikologlar tarafından geliştirilmiş çok değişkenli bir istatistik tekniğidir. Conjoint tekniğinin temelleri 1964 yılında ilk olarak Luce ve Tukey tarafından atılmıştır. Analiz bağımlı değişken dizini üzerinde iki veya daha fazla bağımsız değişkenin ortak etkileri ile ilgilenir (Carmone ve ark., 1978). 1980'lerden sonra kullanımı daha da artan ve bir ayırsama metodu olan bu teknik, özellikle tüketici algısını ölçmede, pazar bölümlenmede, tüketici profilini belirlemede, firmaların karlılık analizlerinde ve optimum ürün tasarımı ve etkili ürün dizaynının geliştirilmesi konularında sıkça kullanılmaktadır. Bu çalışmada, tüketicilerin işlenmiş gıda ürünlerinde kalite algısını ölçmek için conjoint tekniği uygulanmıştır.

Analizin, diğer çok değişkenli istatistik tekniklerinden tüketici kararlarını gerçekçi olarak yansıtmaması bakımından 3 alanda farklılıkları vardır (Hair ve ark.,1992).

1. Bölümlenme farklılığı (Ayrışma Doğası): Diskriminant (ayrım analizi) ve bir çok regresyon analizi uygulamalarının birleştirme özelliği vardır. Bu analizlerde ürünlerin değerlendirilmesinde tüm tercihler birleştirilirken, conjoint analizinde tüketicilerin tercihleri, her bir niteliğin değerlendirilmesi ve sahip olduğu özellikler bölümlenir.
2. Kişisel düzeyde tahmin yapılabilmesi: Diğer analizlerde grup tahminleri yapılırken conjoint analizinde her bir denek için ayrı tercih modeli kullanılmakta ve kişisel düzeyde tahmin yapılmaktadır. Diğer çok değişkenli analizlerde kişisel düzeyde tahmin yapabilmek için kümülatif analizlere ihtiyaç duyulmaktadır. Araştırmacı daha fazla gözlem kullanarak kümülatif analiz yapmak ya da conjoint analizi ile kişisel model ile sağlanan bilgiler arasında fayda/masraf göz önünde bulundurarak seçim yapabilir.
3. Bağımlı ve bağımsız değişkenler arasındaki ilişki tipi: Çok değişkenli analizlerin bir çoğunda bağımlı ve bağımsız değişkenler arasında doğrusal bir ilişki olduğu hipotezi kabul edilir. Conjoint analizinde bağımsız değişkenlerin etkisini ölçmek için ayrı tahmin yapılır. Yani doğrusal olmayan, kesikli ilişki kolaylıkla hesaplanabilir.

3.2.2.4.(1).Conjoint Analizinin Amaçları

Conjoint tekniği tüketici kararlarını ve bu kararlarda rolü olan faktörleri ortaya çıkardığı için tüketici tercihlerini tahmin etme ve bu yönde yeni pazarlama stratejileri belirlemede önemli

katkılar sağlamaktadır. Tüketicinin, ürünün sahip olduğu özellik seti üzerindeki genel yargısını tahmin etmeye yarayan bu tekniğin iki amacı vardır (Hair ve ark.,1992):

1. Tahminci değişkenlerin ve düzeylerinin oluşturduğu kombinasyonların tüketici tercihlerine katkısını belirlemek. (Örneğin işlenmiş et ürünleri satın alırken, marka tercihi üzerinde paketlemede kullanılan materyalin, paket şeklinin, farklı gramajların ve ürünün bileşiminin katkısı araştırılır).
2. Herhangi bir mal ve hizmete ait nitelikler setinin tüketiciler tarafından kabulünü tahmin etmede kullanılacak bir tüketici yargı modeli kurarak, modelin gerçekliğini test etmek.

Bu amaçlar doğrultusunda önceden belirlenen özellik seti ve düzeylerinden oluşan kombinasyonlar değerlendirilir ve tüketicinin genel yargısına her bir kombinasyonun katkısı kısmi fayda (parth-worths) ile belirlenir. En çok kullanılan conjoint ölçümü ilave edilebilir kısmi fayda modeli, karşılıklı etkileşim modeli ve çarpım modelidir (Benedict ve Steenkamp, 1987). Kısmi fayda modelinde daha az kısıt vardır ve j-i parametrelerinin tahminini gerektirir. j düzey sayısını, i ise toplam faktör sayısını göstermektedir. Diğer modeller faktör sayısı parametrelerine bağlı tahminler yaptığı için kısmi fayda modeli diğerlerine göre daha anlamlı sonuçlar vermektedir (www.lucamayer.com). Bu çalışmada da bu nedenle kısmi fayda modeli kullanılacaktır. Kısmi fayda analizinin fonksiyonel formu;

$$Y = \sum_i^n \sum_j^m V_{ij} X_{ij} \quad (9)$$

Y: Tüketicilerin özellik kombinasyonuna göre ürün alternatifleri hakkında genel değerlendirmesi

V: Ürün özellik düzeyi (i=1,2,...,n) ile birlikte oluşan kısmi fayda (j:1,2,...,m)

X: i. özelliğin j. düzeyinin varlığı (1) veya yokluğunu (0) gösteren kukla değişkeni gösterir.

3.2.2.4.(2).Conjoint Analizinin Aşamaları

Analizin doğru sonuçlar verebilmesi ve uygulamanın kolay yapılabilmesi için aşağıda belirtilen sistematığın izlenmesi gerekmektedir.

1. Conjoint analize konu olan mal veya hizmetin önemli niteliklerinin (faktörler) ve her faktör için geçerli düzeylerin belirlenmesi: Çalışmada işlenmiş gıda ürünlerinde tüketicilerin kalite algısını ölçmek için paketli süt, ürün olarak seçilmiştir. Önceki çalışmalar, pilot anket ve pazar bilgileri göz önüne alınarak faktör ve düzey sayısına karar verilmiştir. Seçilen ürün birimi için aşağıdaki 4 faktör ve bu faktörlerle ilgili düzeyler belirlenmiştir. Faktör 1 “Marka” olarak belirlenmiştir. Tüketicilerin daha gerçekçi değerlendirmelerini sağlamak amacı ile pazar payı yüksek 3 marka seçilmiştir. Fiyat faktöründe düzeyler, anket yapılan dönemde söz konusu markaların geçerli perakende fiyatları alınarak belirlenmiştir. Faktör 3 olan içerik, dayanıklılık ve işleme teknolojisi bakımından farklılıkları nedeni ile iki düzeyli olarak ifade edilmiştir. Faktör 4 promosyon faktörüdür ve ürünlerin herhangi bir satış geliştirme faaliyetleri ile birlikte satılıp satılmamasına göre iki düzeyli olarak belirlenmiştir (Çizelge 3.5).

Çizelge 3.5. Conjoint Analizinde Kullanılan Faktör ve Düzeyler

| | | Düzeyler | | |
|-----------|-----------|-----------|-----------|---------|
| | Marka | A | B | C |
| Faktörler | Fiyat | 500.000 | 470.000 | 420.000 |
| | İçerik | Pastörize | Sterilize | |
| | Promosyon | Var | Yok | |

2. Faktör ve düzeylerden çeşitli kombinasyonlar elde edilmesi: Yukarıda belirlenen 4 faktör ve her bir faktöre ait düzeylere göre;

Kombinasyon sayısı= $3*3*2*2=36$ 'dır.

36 farklı kombinasyonun tüketici tarafından her bir özelliği dikkate alınarak değerlendirilmesi güçtür. Bu nedenle kombinasyon sayısının ana faktörler dikkate alınarak sınırlandırılması gerekmektedir. Bu konuda geliştirilmiş bir çok model kullanılmaktadır.

En az iki düzeyli birden fazla faktör var ise çok sayıda oluşturulacak kombinasyonların cevaplayıcıların sıralayabileceği sayıya indirilmesi gerekir. Bunun için yöntemler geliştirilmiştir. Kombinasyon azaltma, ana faktörlerin dikkate alındığı orthogonal matris yardımı ile yapılır. Orthogonal matris, ilişkisiz değişkenlerin elde edilmesinde kullanılan bir dik matristir. İhmal edilen kombinasyonların bilgi kaybına neden olmayacağı düzenleme yapılır. Her faktör düzeyi için kısmi fayda elde edileceği için ihmal edilen kombinasyonların tahmini de yapılabilir.

2.1. Genel kabul görmüş sınıflandırmalarla kombinasyon sayısına karar verilebilir. Faktör sayısı 7'den az ise ve düzey sayıları 2 ve/ veya 3 ise 16-18 arasında kart seçilmesi; faktör sayısı 7'den fazla ise 20 kart kullanılması önerilmektedir. Fakat bu yaklaşım kombinasyonlar arasında korelasyon olasılığını artıracığı için çoklu bağlantı problemi yaratacaktır. Bu da parametre tahminlerinin yanlışlığına neden olabilir.

2.2. Orthogonal dizayn ana faktörlerin kısmi faydasını tahmin etmeye yarayan alt kombinasyonlar oluşturmaktadır. Dizayn için istatistik programları kullanılabilir. Ayrıca geliştirilmiş Conjoint Designer'larından da yararlanılabilir. Bu çalışmada Bretton-Clark Conjoint Designer kullanılmıştır. Designer ile her faktör ve bu faktörlere ait düzeyleri dikkate alınarak her faktöre ait düzeylerin çarpımı kadar ($3*3*2*2=36$) kombinasyon sayısı elde edilebilir. Maksimum kartın elde edilmesi durumunda, kartların tekrar durumu gözden geçirilerek ve gerçekçi olması dikkate alınarak kombinasyon sayısı azaltılabilir. Çalışmada Bretton-Clark Designer ile 9 kombinasyon elde edilmiştir (Bretton-Clark, 1987). Analizde kısmi fayda tahmininde kullanılmayan fakat tahminlerin geçerliliğini kontrol etmek için kullanılan holdout kombinasyonlar da belirlenebilir. Holdout kartlar orthogonal dizayn ile seçilmemektedir. Dizayn dışında kalan ve mümkün kombinasyonlar arasından tesadüfi olarak seçilmektedir. Çalışmada tüketicilerin değerlendireceği kombinasyonlara 3 adet tesadüfi olarak holdout kart seçilerek eklenmiştir (Çizelge 3.6).

Çizelge 3.6. Analizde Kullanılan Kombinasyonlar ve Seçimleri

| Kart No | Marka | Fiyat | İçerik | Promosyon | Kart Seçimi |
|---------|-------|---------|-----------|-----------|-------------|
| 1 | B | 420.000 | Pastörize | Evet | Dizayn |
| 2 | C | 500.000 | Sterilize | Evet | Dizayn |
| 3 | A | 470.000 | Pastörize | Evet | Dizayn |
| 4 | C | 420.000 | Pastörize | Hayır | Dizayn |
| 5 | B | 470.000 | Sterilize | Hayır | Dizayn |
| 6 | A | 420.000 | Sterilize | Evet | Dizayn |
| 7 | A | 500.000 | Sterilize | Hayır | Dizayn |
| 8 | C | 470.000 | Sterilize | Evet | Dizayn |
| 9 | B | 500.000 | Pastörize | Evet | Dizayn |
| 10 | A | 420.000 | Pastörize | Evet | Holdout |
| 11 | B | 470.000 | Sterilize | Evet | Holdout |
| 12 | C | 500.000 | Pastörize | Hayır | Holdout |

Kombinasyonların cevaplayıcılar tarafından puanlanması ile her bir faktör için fayda skorları elde edilir. Fayda skorları regresyon katsayısına benzer ve kısmi fayda (parth-worth) olarak adlandırılır. Kısmi fayda her bir faktörün nispi önemini gösterir ve en iyi faktör düzeylerinin belirlenmesinde oldukça iyi sonuçlar verebilir (SPSS 6.1, 1997)

3. Görüş formalarının ve kartlarının hazırlanması ve uygulanması: Sunum tipi faktör sayısına bağlı olarak trade-off (karşılaştırmalı tablolar) ya da full-profile (kartlar) olarak seçilmektedir (şekil 3.1 ve 3.2).

3.1. Trade-off: İki faktör aynı anda değerlendirilir. Uygulanması oldukça basit ve anlaşılır olmasına rağmen bazı kısıtları olan bir tekniktir. Aynı anda iki faktörün değerlendiren benzer tabloların bir çok kez cevaplayıcıya sunulması ve cevaplayıcıların belirli süre sonra rutin cevaplar verebilmesi; az sayıda düzey için çok sayıda yargının gerekliliği; yalnızca metrik olmayan cevaplar kullanılması ve tercih sıralaması yapılması analizde sorunlar yaratabilmektedir. Bu dezavantajlarından dolayı son yıllarda bu teknik terk edilmiştir. Fakat, faktör sayısı 7'den büyük olduğunda önerilen bir tekniktir.

3.2. Full-profile: Faktör sayısı 6 ve daha az ise full-profile yönteminin kullanılması önerilmektedir. En fazla kullanılan bir yöntem olan full-profile'de tüm faktörler birlikte değerlendirilmektedir. Diğer yöntemlere göre daha gerçekçi olmasına rağmen karmaşıktır fakat satın alma amacı, deneme olasılığı, tercihlerini değiştirme olasılığı gibi cevaplar daha kolay alınır (Hair ve ark.,1992). Bu yöntemin de temel 2 kısıtı vardır. İki faktörler arasındaki ikili ve ya çoklu etkileşimler dikkate alınması, diğer kısıt ise faktör ve düzeylerinden oluşan kombinasyon sayısına sınırlandırma getirilmesidir (Tatlidil, 1994). Bu çalışmada kullanılacak olan 4 faktör ve her bir faktöre ait düzeylerden 36 kombinasyonun cevaplayıcılarca sıralandırılmasının oldukça zor ve sağlıklı sonuçlar veremeyeceği daha önce belirtilmişti. Bu nedenle ana faktörlerin dikkate alındığı düzenleme ile kombinasyon sayısı azaltılarak elde edilen kombinasyonlar kartlara hazırlanıp cevaplayıcılara sunulmuştur.

| Marka | A | B | C |
|---------|---|---|---|
| Fiyat | | | |
| 500.000 | | | |
| 470.000 | | | |
| 420.000 | | | |

Şekil 3.1. Trade-Off Sunum Tekniği

| | | | |
|-----------|-------------|-----------|-------------|
| Marka | : A | Marka | : B |
| Fiyat | : 470.000 | Fiyat | : 470.000 |
| İçerik | : Pastörize | İçerik | : Sterilize |
| Promosyon | : Evet | Promosyon | : Hayır |

Şekil 3.2. Full-Profile Sunum Tekniği

Full-profil uygulamasında niteliklerin yazılı, resimleyerek veya fiziksel modeller kullanarak sunulması söz konusudur. Çoğu zaman yazılı tanımlar kullanılırken duyarlılık ya da estetiksel niteliklerde resim ve modeller de kullanılabilir. Cevaplayıcı grubun sosyo-demografik özellikleri de sunum tipi seçiminde önemlidir. Çalışmada farklı kültürel alt yapı ve eğitim düzeyine sahip kişilerle görüşüldüğü için tanımlama ve resimleme teknikleri bir arada kullanılmıştır.

Sunum tekniği kararından sonra tüketici tercih ölçümünün seçimine karar vermek gerekir. İki tür tercih ölçüm tekniği vardır. Bir puan cetveli yardımı ile derecelendirme veya tercih sıralaması yapma yöntemleri kullanılabilir. Tercih sıralaması sadece trade-off yönteminde geçerli olup, full-profile ile her iki yöntem kullanılabilir. Sıralama yöntemi 20'den daha az sayıda kombinasyon var ise güvenilir sonuçlar vermektedir. Fakat sıralama yönteminin idaresi oldukça zordur. Derecelendirmede analiz ve kontrol kolay olup tüketicilerin kararlı cevap verme ihtimalleri sıralamaya göre daha yüksektir (Hair ve ark., 1987).

4. Model tahmini: Model tahmini hem kişisel hem de toplam olarak değerlendirilmelidir. Değerlendirmenin güvenilirliğinde tüketicilerin değerlendirdiği kombinasyonların modeli tahmin etme gücü önemlidir. Sıralanan veriler için, korelasyon katsayısı kullanılırken metrik derecelendirilmiş verilerde pearson korelasyon katsayısı kullanılır.

Conjoint analizi disaggregate'dir, yani her tüketici ayrı bir modeldir. Araştırmacı kabul edilen modelle ilgili her bir deneğin davranışını değerlendirir. Bu yaklaşımda zayıf tercih gösteren denekler hariç tutulur.

Analizin yorumlanması hem kişisel fayda modeline hem de tüketici tahmin modeline göre yapılır. Kısmi fayda ve faktörlerin göreceli önemleri hem faktör bazında ve toplam olarak değerlendirilmektedir. Ayrıca her bir faktörün oransal önemi de değerlendirilebilir. Kısmi fayda tahminleri en önemli faktörü ve tercihte etkili olan düzeylerin büyüğünü ortaya koyar. Denekler tercihlerine göre karşılaştırılırken değer sıralaması da standartlaştırılmış olur.

3.2.2.4.(3).Conjoint Analizinin Faydaları

Mal ve hizmetler alternatifleri ile karşılaştırdığı için analizin faydaları oldukça fazladır. Özellikle yönetsel karar alma sürecinde üreticiye yol gösterici bir anahtar sunar. Ana başlıkları ile aşağıda belirtilen faydalarına rağmen firma düzeyinde kullanımı kısıtlı olmuştur. Programın matematiksel karmaşıklığı, anket yöntemindeki algılama güçlüğü, araştırmacılar tarafından yeterince tanıtılmaması bu kısıtların temel nedenleridir.Faydaları;

1. Satın alma kararının gerçekçi olarak tasarlanmasına olanak sağlar
2. Tüketicilerin en iyi ürün seçimlerindeki “**en iyi**” kavramını tanımlar
3. Tüketici ihtiyaç ve tercihleri hakkında gerçekçi bilgi verir
4. Ürün farklılaştırmada tüketici gönüllülüğü hakkında bilgi verir ve bu yönde Ar-Ge çalışmalarının yönlendirilmesini sağlar.

4. BULGULAR VE TARTIŞMA

Bu bölümde beslenme ve beslenmeden kaynaklanan tehlikeler ve bölgeler arasında görülen farklılıklar, gıda kalite güvenlik sistemleri incelenmiştir. Ayrıca, Türkiye, AB ve ABD’de uygulanan gıda yasaları ve bu yasaları uygulamada görevli kurumlar verilmiştir. Son olarak Türkiye’de gıda tüketimi ve üretimi genel hatları ile verilmiş ve araştırma alanında ankete katılan ailelerin gıda tüketim yapıları, beslenme alışkanlıkları ve gıda ürünleri satın alımında etkili değişkenler hesaplanmıştır. Tüketicilerin gıda ürünleri satın alma kararında etkili ürün özellik seti belirlenmiştir.

4.1.Beslenme ve Kalite Güvenlik Sistemleri

4.1.1.Beslenme

İnsan ihtiyaçları önceliklerine göre psikolog Abraham H. Maslow tarafından gruplandırılmış ve ihtiyaçların bir hiyerarşi içinde olduğu ileri sürülmüştür. Bu hiyerarşiye göre ilk sırayı yeme, içme, uyku gibi fizyolojik ihtiyaçlar almaktadır. Maslow’un motivasyon teorisi olarak anılan bu sıralamaya göre; ihtiyaçlar en çok acı verenden en az acı verene doğru sıralanmıştır. Kişilerin yaşamlarını sürdürmesi için gerekli fizyolojik ihtiyaçları karşılamadan ün, estetik gibi ihtiyaçları talep etmesi beklenemez. Bu gerçekler göz önüne alındığında teori genel olarak benimsenebilir. Fakat, kişilerin bir çok ihtiyacı aynı anda istemesi ve bu ihtiyaçları karşılıyor olabilmesi, farklı güdülerin aynı davranışa; aynı güdülerin de farklı kişilerde farklı davranışlara neden olması teorisinin istisnalarını ortaya koymaktadır (Mucuk, 1997). İstisnalarla birlikte motivasyon teorisi tüketici davranışları ile ilgilenenlere, tüketiciyi harekete geçiren güçleri anlamasında yardımcı olmaktadır.

Buna göre, tüketici araştırmalarında yardımcı olacak en önemli ve temel aşama beslenmenin içinde olduğu fizyolojik ihtiyacı anlamak olacaktır. İnsan ihtiyaçlarının başında gelen beslenme, büyüme, gelişme, sağlıklı ve üretken olarak uzun süre yaşamak için gerekli olan öğelerin alınması ve vücutta kullanılması olarak tanımlanabilir (Baysal, 1995).

Beslenme, toplumların ekonomik, sosyal ve kültürel yapılarına bağlıdır. Bu nedenle beslenme alışkanlıkları zamanla değişiklikler gösterebilmektedir. Gelir artışına bağlı olarak kişilerin tüketim alışkanlıkları da değişebilmektedir. Düşük gelir düzeyinde olan kişiler fiyata karşı duyarlılıkları yüksek olduğu için besin değerinden çok doyuruculuğu yüksek ürünleri tercih etme eğilimindedir. Gelir düzeyi artışı ile birlikte geleneksel gıdaların yerini sağlık, çeşitlilik, kolaylık, kalite kriterlerine sahip gıdalarla birlikte organik ürünler almaktadır. Sosyal ve kültürel değişimler de beslenme düzeyini önemli düzeyde etkilemektedir. Eğitim düzeyinin artması, annenin çalışma hayatından giderek artan oranda pay alması, ulusal pazar sınırlarının kalkması, iletişim olanaklarının artması, perakendeciliğin gelişmesi ve ulaşım olanaklarının artması toplumların gıda ürünleri tüketimini değiştirebilmektedir.

Ayrıca kimya ve fizyolojide kaydedilen gelişmelerle besin maddelerinin tek bir öğeden oluşmadığı ve tüm öğelerin (protein, karbonhidrat, yağ, vitaminler, mineral maddeler) insan sağlığı üzerinde önemli etkileri olduğu ortaya konmuştur. Doğru ve dengeli beslenmenin zihinsel gelişime ve iş verimine olumlu etkileri, yaşama umidini yükseltmesi, sağlık riskini azaltması gerçeği ile tüketici ve üreticileri bu yönde değişime sürüklemiştir. Tüketicilerde giderek daha fazla tüketme fikrinin yerini doğru ve dengeli tüketme almıştır.

Annenin gebelik döneminde dengeli beslenmesi, bebek ve çocukların yeterli gıdayı alması bebek ve çocuk ölümlerini ve bedensel özürleri de azaltmaktadır. 0-3 yaş arasında dengeli beslenen çocuklar arasında zeka geriliği yetersiz beslenenlere oranla daha düşük görülmektedir. Yeterli ve doğru beslenme vücudu hastalıklara karşı dirençli kılmaktadır. Aynı zamanda epidemiolojik ve klinik araştırmalar kronik kalp hastalıkları, serbrovasküler hastalıklar, dolaşım sistemi hastalıkları, kanser türleri, sindirim sistemi hastalıkları, şeker hastalığı, diş çürümeleri, şişmanlık (obesite), guatr, çeşitli kemik ve eklem hastalıkları oluşmasında beslenme alışkanlıkları ve yaşam biçiminin etkili olduğunu ortaya koymuştur. Beslenmenin sağlık üzerindeki olumsuz etkileri son 30 yılda anlaşılabilir ve diyetin hastalık riskindeki rolünü destekleyen çalışmalarla kamuoyu aydınlatılmıştır. Gelişmiş ülkelerde erken yetişkin ölümlerinin en yaygın sebebi olan kardiyovasküler hastalıklar ve kanserlerin gelişiminde beslenmenin önemli rolü olduğu saptanmıştır. Doymuş yağların aşırı alımı ve yüksek kolesterol kronik kalp hastalık riskini;

şışmanlık, alkol alımı ve aşırı tuz tüketimi hipertansiyon riskini artırdığı ve kanser vakalarının yaklaşık 1/3'ünün beslenme ile ilişkili olduğu çeşitli araştırma bulguları ile elde edilmiştir (Baysal, 1992).

Yetersiz beslenme sorunu başta yüksek nüfuslu az gelişmiş ülkeler olmak üzere yüksek gelirli gelişmiş ülkelerde ve gelişmekte olan ülkelerde de önemli refah ve sağlık sorunudur. Dünya nüfusunun önemli bir kısmı açlıkla yaşamlarını sürdürmeye çalışmaktadır. Birleşmiş Milletlerin açlıktan ölümlerin en fazla olduğu 32 ülkeden elde ettiği sonuçlara göre her gün 24.000 kişi açlıktan ölmektedir ve bu ölümlerin %75'ini 5 yaş altındaki çocuklar oluşturmaktadır (www.thehungersite.com). Dünya genelinde her gün 35.000 çocuk açlık ve neden olduğu hastalıklardan ölmektedir. Bölgesel farklılıklar dikkate alındığında bir çok Asya ve Afrika ülkesinde çarpıcı rakamlar ortaya çıkmaktadır (www.unicef.org). Dünyada 826 milyon kişi kronik açlık içerisinde olup, bunların %35,6'sı Güney Asya; %24,6'sı Doğu ve Güneydoğu Asya; %1'i endüstrileşmiş batı ülkelerinde yaşamaktadır. 1990'lı yıllardan bu yana nüfus artışıyla birlikte plansız kentleşme 1,3 milyar insanın sağlıklı sudan yoksun olmasına da neden olmuştur (Bohnet, 2001). Kalkınma göstergelerinden birisi olan sağlıklı suya erişim bir çok ülke için önemli problem olmaya devam etmektedir.

BM tarafından belirlenen asgari yaşama standardı olan günlük 1 ABD Doları sınırını 1,3 milyar kişi henüz aşamamıştır. G.O.Ü.'de her 5 kişiden biri kronik yetersiz beslenme koşulları altında yaşamaktadır. ABD gibi süper güç devletlerde de özellikle çocuklar açlık ve yoksulluk sınırının altındadır. 14 milyonu çocuk olan 36 milyon kişi yetersiz ve dengesiz beslenmektedir ki bu ABD nüfusunun %10,2'sini oluşturmaktadır. Yetişkin nüfusun %12'si, 0-6 yaş nüfusun %25'i, 18 yaş altı nüfusun %20,8'si yoksulluk sınıfındadır. Her yıl yaklaşık 5.000 ölüm ve 76 milyon gıda zehirlenmesi vakası görülmektedir (www.safetyagent.com). Bu nedenlerden dolayı ABD Tarım Bakanlığı'nın tehlike altında olan nüfusa yönelik programları devam etmektedir. Sürdürülen Gıda Yardım Programının özellikle yoksulluk sınırı altındaki çocukların beslenme kalitesini %20-40 oranında artırdığı belirlenmiştir (www.harvestime.org).

Ülkemizde dengesiz beslenme, şışmanlığa bağlı kronik hastalıkların görülme sıklığı da son yıllarda artış göstermiştir. Bu hastalıklara bağlı yetişkin ölümlerinde ilk sırada kalp-damar hastalıkları (%43), 2. sırada da kanser (%11) yer almaktadır (DPT, 2001a).

Türkiye'de 1998 yılında 2.677, 5 yaş ve altı çocuk üzerinde yapılan bir çalışmada 5 yaşındaki çocukların yaklaşık %25'nin kronik yetersiz beslendiği %8'inin ciddi beslenme bozukluğu gösterdiği bulunmuştur. Ayrıca, aynı çalışmada çocuklarda beslenmeden kaynaklanan kronik hastalıkların varlığı da saptanmıştır (TNSA, 1999).

Artan nüfusun yaşam kalitesini iyileştirmek, değişen ihtiyaçlarını gidermek ve eşit yaşam koşulları sağlamak kaygıları 20. yüzyılda tüm dünyada değişen olgular olmuştur. Birleşmiş Milletler 1966 yılında Uluslararası Ekonomik, Sosyal ve Kültürel Haklar-Uluslararası Medeni ve Siyasi Haklar, 1979 yılında Kadınlara Karşı Her Türü Ayrımcılığın Kaldırılması Konvansiyonu, 1989 yılında Çocuk Hakları Konvansiyonu ile yaşam kalitesini uluslararası düzeyde artırmayı hedefleyen hakların üye ülkeler arasında tanınmasını sağlamıştır. Ayrıca, 1977 yılında toplanan WHO 30. Asamblesi'nde "2000 yılında Herkes İçin Sağlık (HİS)" hedefi belirlenmiş ve her ülkenin koşullarına uygun toplum katılımını ve katkısını sağlayacak asgari sağlık koşullarının sağlanması amaçlanmıştır (DPT, 2001b). Kaydedilen iyileşmelere rağmen A.G.Ü. ve G.O.Ü.'de yaşam için gerekli günlük gıda ve su ihtiyacı halen sorun olmaya devam etmektedir. Sağlıksız su ve gıda, çevre kirliliği, daha fazla insana daha fazla gıda üretme endişesi ile kullanılan kimyasallar ve katkı maddeleri ile risk tehlikeli boyutlara ulaşmaktadır. Gıda güvenilirlik yöntemlerinde kaynak yetersizliği; gıda kontrol sisteminin işlemeyişi; eğitim yetersizliği; gıda üretim, işleme ve dağıtım teknolojisindeki yetersizlikler; yüksek nüfus G.O.Ü. ve A.G.Ü.'deki beslenmeden kaynaklanan sağlık sorunlarının temel nedenleri olarak sıralanabilir.

4.1.1.1. Gıdalardan Kaynaklanan Hastalıklar ve Zehirlenmeler

Yetersiz ve dengesiz beslenmenin bir çok sağlık sorunlarının kaynağı olduğu bilinmektedir. Bu risklerin dışında, gıdalardan insanlara bulaşan hastalık ve bunlara bağlı ölüm tehlikesi de söz konusudur. Özellikle sığır, koyun ve keçi gibi hayvanlardan bulaşan ve tedavi edilmediği sürece uzun yıllar süren brucella hastalığı en çok bilinendir. Hastalıkla ilgili ülkemizde 1995'de 8.506

vaka ve 9 ölüm, 1999'da 11.482 vaka ve 3 ölüm rapor edilmiştir (DPT, 2001a). Ayrıca son yıllarda Avrupa'da ortaya çıkan ve deli dana hastalığı olarak bilinen BSE de ölümlerle sonuçlanan bir çok vakaya neden olmuştur. Anthrax, Kuduz, Sığır Tüberkülozu da hayvansal ürünlerden insanlara bulaşan diğer önemli bulaşıcılar olarak gündemdedir. 1985 yılında İngiltere'de tanımlanan BSE, literatürde çağın önemli hastalıkları arasında yerini almıştır. 1993 yılı ortalarına kadar İngiltere, İskoçya ve Galler bölgesinde yaklaşık 100.000 vaka tespit edilmiştir. 1997 yılı sonuna kadar Fransa'da 27, İsviçre'de 256, Portekiz'de 70 ve Almanya'da 5 deli dana vakası saptanmıştır. Bunların dışında, Amerika, Hollanda, İrlanda, Umman, Falkland Adaları, İtalya, Kanada ve Danimarka'da az sayıda 'Deli Dana' vakası bildirilmiştir (Yılmaz, 2001). 1997 yılında ABD risk taşıyan ürünlere karşı ithalat yasağı getirmiş, 1998 yılında da AB bazı hayvansal ürün artıklarının kullanımlarını yasaklamıştır (Babadoğan, 2001). Ülkemizde henüz bir vakaya rastlanmamakla birlikte bu konuda önlemler yetersiz kalmıştır.

Gıdalardan bulaşan hastalıklar dışında doğal, teknik, bakteriyel ve küflerden kaynaklanan mikotoksin zehirlenmeler de önemli sağlık sorunları yaratmaktadır. Besin zehirlenmeleri olarak adlandırılan bu hastalıkların nedenleri (Oğan, 1996);

1. Yanlışlıkla yenilen ve toksik madde içeren ürünlerden kaynaklanan zehirlenmeler.
2. Besinlere karışan doğal toksik maddelerin yol açtığı zehirlenmeler.
3. Besinlerde normalde bulunan ancak özel durumlarda toksik etki yaratan zehirlenmeler.
4. Üreticilerin gıdalara dolgu maddesi olarak fazladan toksik içeren maddeler katmasıyla hileli ürünlerden kaynaklanan zehirlenmeler.
5. Sentetik olan gıda katkı maddelerinin birikmesinin neden olduğu zehirlenmeler.
6. Üretim-tüketim sürecinde besinlere karışabilen kimyasal maddelerden kaynaklanan zehirlenmeler.
7. Besinlerin çiğ yenmesi ya da kusurlu hazırlanıp sunulmasından kaynaklanan zehirlenmeler.

Besin zehirlenmeleri özellikle G.O.Ü.'de ve A.G.Ü.'de sık gözlenmektedir ki bunda yetersiz çevre koşulları, toplumun düşük eğitim seviyesi önemli düzeyde etkilidir. G.Ü.'lerde ortaya çıkan besin zehirlenmelerinin başlıca nedenleri olarak ise; yaşlı nüfusun artması ve bağışıklık sistemi baskılanmış hasta sayısının yükselmesi, büyük ölçekli hayvancılık işletmelerinde potansiyel rezervuarların artması, ev dışında yemek yeme alışkanlığının yaygınlaşması ve hazır gıda tüketiminin artması olarak sıralanabilir (Kutbay, 2001).

Ülkemizde de besin zehirlenmeleri sıklıkla görülmektedir. Sağlık Bakanlığı verilerine göre mantar, botilusmus ve diğer etkenlerle ortaya çıkan zehirlenmelerde 1996 yılında 4.901 vaka ve 58 ölüm, 2000'de 5.214 vaka ve 10 ölüm rapor edilmiştir (DPT,2001a).

Üretim-tüketim sürecinde tarımsal ilaçlar, ağır metaller, veteriner ilaçları, deterjanlar, plastikler ve bulaşıcılar nedeniyle gıdalardan kaynaklanan problemler gelecekte önemli ölçüde artacaktır. Biyolojik, kimyasal ve nükleer savaşlar veya nükleer kazalar gıdaların daha fazla kontrolünü gerektirecektir. Sağlık başta olmak üzere ülke ekonomileri, uluslararası ticaret ve anlaşmalar da bu gelişmeler doğrultusunda olumsuz etkilenebilecektir.

4.1.1.2. Beslenme Görülen Bölgesel Farklılıklar

Dengeli beslenmenin, hayvansal gıdaların önemli pay aldığı beslenme ile sağlanacağı bilinmektedir. Bir çok ülkede ve bölgede gerekli günlük enerji alınmakla birlikte bileşimindeki dengesizlik çarpıcıdır.

Gelişmiş ülkelerdeki beslenme yapısında diğer ülkelere göre önemli farklılıklar gözlenmektedir. Gelişmiş ülkelerde gerek tüketilen miktar gerekse de besin bileşimi G.O.Ü.'ye göre yıllar itibariyle iyileşme göstermiştir. 1970 yılında gelişmiş ülkelere göre, D.G.Ü.'de 6,8 kat; G.O.Ü.'de 5,4 kat daha az, 2000 yılında 4,4 ve 2,5 kat daha az hayvansal besin tüketilmektedir. Makasın en fazla açıldığı ülkeler Afrika ve ABD'dir. ABD'de kişinin bir günde aldığı hayvansal kaynaklı kalori, protein ve yağı Afrikalı bir kişi 6 günde alabilmektedir. Nüfusun yüksek ve gıda arzının daha çok bitkisel ürünlere bağlı olduğu Asya, Afrika, G.Amerika ülkelerinde kişi başına hayvansal besin tüketimi ihtiyacın altında gerçekleşmektedir. Türkiye'de kişi başına günlük hayvansal ürünler tüketimi G.O.Ü.'lerin üzerinde gerçekleşmiştir (Çizelge 4.2 ve 4.3).

Karşılaştırmalar bölge düzeyinden ülkelere indirildiğinde farkın daha yüksek düzeyde olduğu gözlenebilir. Karşılaştırmalarda kullanılan değerler ülke ortalamalarını göstermektedir. G.Ü.'de ve G.O.Ü.'de beslenme alışkanlıkları ve düzeylerinin sosyal sınıflar arasında farklılıklar göstermesi doğaldır. Nüfus gelir gruplarına göre ayrıldığında ilk %20'lik dilimde yer alan tüketicilerin yüksek düzeyde olan gıda tüketimi ortalamaları da yükselecektir.

G.O.Ü. ve D.G.Ü.'de alınan ortalama günlük kalori, bir insan için gerekli kalori miktarının altındadır. Yine hayvansal kaynaklı protein alımında eksik beslenme göze çarpmaktadır. D.G.Ü.'de gerekli olan 40 gr hayvansal proteinin yerine sadece 11,8 gr alınmakta, G.Ü.'de ise bu değer 55,5 gr'dır. Türkiye'de ise hayvansal kaynaklı protein alımı 2000 yılı verilerine göre 25,4 gr'dır ve dünya ortalamasının altındadır. G.O.Ü.'de kalori miktarı gerekli oranlardadır, fakat D.G.Ü.'de yeterli miktarın alt sınırındadır (Çizelge 4.1).

Protein kaynaklarına göre, kalori alımındaki yükseklik, gıda bileşimi ile ilgilidir. Kalori değeri yüksek tahıl ürünlerinin beslenmede önemli pay alması, kişi başına alınan kalori miktarını yükseltmektedir. D.G.Ü.'de kalorinin % 92'si; G.O.Ü.'de %87'si; G.Ü.'de % 73'ü bitkisel ürünlerden oluşmaktadır. Tahıl ve bitkisel ürün tüketim düzeyine bağlı olarak bitkisel kaynaklı protein bu ülke gruplarında gerekli miktarın üzerinde tüketilmektedir. Türkiye'de 2000 yılı verilerine göre bitkisel protein gerekli miktardan 2,4 kat fazla alınmaktadır. Bu değer G.Ü. ve G.O.Ü.'de sırasıyla 1,4 ve 1,6 kat daha fazladır.

Çizelge 4.1. Besin Kaynaklarının Ülke Gruplarındaki Gelişimi

| Besin Bileşimi | Gerekli Miktar | Dünya | | GÜ | | GOÜ | | Türkiye | |
|------------------------|----------------|-------|------|------|------|------|------|---------|------|
| | | 1970 | 2000 | 1970 | 2000 | 1970 | 2000 | 1970 | 2000 |
| Kalori (cal) | 2200-3000 | 2426 | 2805 | 3134 | 3260 | 2134 | 2678 | 3053 | 3415 |
| Hayvansal Protein (gr) | 40 | 21,5 | 28,1 | 50,0 | 55,5 | 9,7 | 20,4 | 24,7 | 25,4 |
| Bitkisel Protein (gr) | 30 | 43,4 | 47,5 | 44,3 | 43,1 | 43,0 | 48,8 | 66,5 | 72,4 |

Kaynak: www.fao.org

Çizelge 4.2. Seçilmiş Ülke ve Ülke Gruplarına Göre Kişi Başına Hayvansal Kalori (cal), Protein (gr), Yağ (gr) Tüketimi

| Ülke ve Ülke Grupları | | Dünya | Afrika | ABD | Asya | Türkiye | Avrupa | Okyanusya | G.Ü | G.O.Ü | D.G.Ü |
|-----------------------|------|-------|--------|------|------|---------|--------|-----------|------|-------|-------|
| 1970 | Cal | 362 | 174 | 924 | 141 | 427 | 935 | 1063 | 853 | 159 | 126 |
| | Prt. | 21,5 | 12 | 63,5 | 8,8 | 24,7 | 48,8 | 59,9 | 50 | 9,7 | 8,1 |
| | Yağ | 26,7 | 11,7 | 62,1 | 10,3 | 28,4 | 73,9 | 80,1 | 63,3 | 11,5 | 8,4 |
| 1980 | Cal | 388 | 192 | 943 | 180 | 443 | 1041 | 944 | 913 | 200 | 137 |
| | Prt. | 23,3 | 13,2 | 65,5 | 10,7 | 26,8 | 57 | 59,5 | 55,5 | 11,7 | 8,7 |
| | Yağ | 28,7 | 12,7 | 63,6 | 13,5 | 28,6 | 81,5 | 68,6 | 67,6 | 14,7 | 9,1 |
| 1990 | Cal | 415 | 183 | 966 | 251 | 399 | 1048 | 971 | 940 | 251 | 159 |
| | Prt. | 25,3 | 13,1 | 69 | 15,4 | 25,7 | 59,2 | 61 | 59,2 | 14,6 | 9,8 |
| | Yağ | 30,8 | 12,2 | 64 | 19,1 | 25,8 | 81,7 | 69,9 | 69 | 18,8 | 10,7 |
| 1995 | Cal | 434 | 179 | 1015 | 321 | 410 | 917 | 920 | 868 | 307 | 173 |
| | Prt. | 26,5 | 12,6 | 71,3 | 18,9 | 26,9 | 52,7 | 58,2 | 55 | 18,1 | 10,4 |
| | Yağ | 32,2 | 11,9 | 68,4 | 24,5 | 26,3 | 70 | 65,8 | 63 | 23,1 | 11,7 |
| 1996 | Cal | 433 | 175 | 1007 | 325 | 405 | 907 | 924 | 859 | 309 | 176 |
| | Prt. | 26,7 | 12,3 | 70,8 | 19,4 | 26,4 | 52,8 | 59,5 | 54,8 | 18,5 | 10,6 |
| | Yağ | 31,9 | 11,7 | 68,3 | 24,6 | 26 | 68,8 | 65,5 | 62,2 | 23,1 | 11,9 |
| 1997 | Cal | 441 | 175 | 994 | 339 | 397 | 905 | 902 | 854 | 322 | 177 |
| | Prt. | 27,1 | 12,4 | 70,5 | 20,1 | 26,6 | 52,8 | 57,6 | 54,7 | 19,2 | 10,6 |
| | Yağ | 32,6 | 11,6 | 67,1 | 25,8 | 25,5 | 68,7 | 64,3 | 61,7 | 24,2 | 12 |
| 1998 | Cal | 453 | 171 | 1021 | 354 | 376 | 920 | 846 | 862 | 336 | 191 |
| | Prt. | 27,7 | 12,3 | 71,4 | 20,6 | 24,8 | 54,2 | 55,6 | 55,3 | 19,8 | 11,7 |
| | Yağ | 33,5 | 11,3 | 69,6 | 27,1 | 24,3 | 69,3 | 59,9 | 62,1 | 25,4 | 12,8 |
| 1999 | Cal | 460 | 170 | 1050 | 364 | 374 | 910 | 825 | 863 | 346 | 194 |
| | Prt. | 27,9 | 12,3 | 73,1 | 21 | 24,8 | 53,5 | 54,7 | 55,3 | 20,2 | 11,8 |
| | Yağ | 34,1 | 11,2 | 71,9 | 28 | 24,1 | 68,5 | 58,9 | 62,3 | 26,2 | 13,2 |
| 2000 | Cal | 459 | 175 | 1042 | 368 | 376 | 897 | 882 | 857 | 348 | 193 |
| | Prt. | 28,1 | 12,9 | 73,0 | 21,2 | 25,4 | 53,5 | 58,7 | 55,5 | 20,4 | 11,8 |
| | Yağ | 34,0 | 11,6 | 71,5 | 28,3 | 24,2 | 67,3 | 62,0 | 61,6 | 26,3 | 13,0 |

Kaynak: FAOSTAT (www.fao.org)

Çizelge 4.3. Seçilmiş Ülke ve Ülke Gruplarına Göre Kişi Başına Bitkisel Kalori (cal), Protein (gr), Yağ (gr) Tüketimi

| Ülke ve Ülke Grupları | | Dünya | Afrika | ABD | Asya | Türkiye | Avrupa | Okyanusya | G.Ü | G.O.Ü | D.G.Ü |
|-----------------------|------|-------|--------|------|------|---------|--------|-----------|------|-------|-------|
| 1970 | Cal | 2064 | 2045 | 2041 | 1970 | 2626 | 2278 | 1927 | 2281 | 1975 | 1987 |
| | Prt. | 43,4 | 45 | 31,4 | 43,3 | 66,5 | 44,3 | 34,7 | 44,3 | 43 | 44,7 |
| | Yağ | 26,4 | 33,1 | 54,3 | 19 | 44,3 | 41,7 | 23,4 | 39 | 21,2 | 24 |
| 1980 | Cal | 2137 | 2083 | 2217 | 2063 | 2936 | 2286 | 1955 | 2310 | 2074 | 1880 |
| | Prt. | 43,2 | 44,1 | 31,8 | 43,9 | 71,2 | 43,1 | 32,3 | 42,6 | 43,4 | 40,7 |
| | Yağ | 30,5 | 35,7 | 63,4 | 22,8 | 59,8 | 45,7 | 34,5 | 44,6 | 25,4 | 25,3 |
| 1990 | Cal | 2285 | 2165 | 2520 | 2281 | 3167 | 2333 | 2061 | 2389 | 2253 | 2072 |
| | Prt. | 45,9 | 46,1 | 38,4 | 47,7 | 76,4 | 43,4 | 35,5 | 43,8 | 46,5 | 44,2 |
| | Yağ | 36,7 | 36,8 | 74,6 | 30 | 67,4 | 55,2 | 46 | 53,1 | 31,6 | 29,2 |
| 1995 | Cal | 2302 | 2238 | 2593 | 2305 | 3114 | 2271 | 2139 | 2338 | 2291 | 2161 |
| | Prt. | 46,8 | 47,9 | 41 | 48,9 | 73,6 | 43,4 | 37,5 | 42,8 | 47,2 | 45,8 |
| | Yağ | 38,8 | 39,1 | 73 | 33 | 69,7 | 49,6 | 50,8 | 53 | 34,4 | 32 |
| 1996 | Cal | 2331 | 2249 | 2657 | 2340 | 3108 | 2286 | 2127 | 2362 | 2322 | 2184 |
| | Prt. | 46,8 | 47,9 | 41 | 48,9 | 73,6 | 43,4 | 37,5 | 43,3 | 47,9 | 46,2 |
| | Yağ | 38,8 | 39,1 | 73 | 33 | 69,7 | 49,6 | 50,8 | 53,4 | 34,5 | 32,3 |
| 1997 | Cal | 2341 | 2231 | 2705 | 2354 | 3128 | 2302 | 2152 | 2386 | 2328 | 2192 |
| | Prt. | 46,9 | 47,4 | 41,8 | 49 | 71,3 | 43,7 | 37,9 | 43,6 | 47,8 | 46,1 |
| | Yağ | 39,1 | 39,2 | 75,7 | 33,1 | 75,4 | 50,1 | 51,4 | 54,4 | 34,7 | 32,2 |
| 1998 | Cal | 2345 | 2248 | 2676 | 2361 | 3169 | 2301 | 2099 | 2364 | 2340 | 2200 |
| | Prt. | 47,3 | 48 | 41,4 | 49,5 | 74,2 | 43,5 | 36,9 | 43,2 | 48,4 | 45,8 |
| | Yağ | 40 | 38 | 75,3 | 34,7 | 73,4 | 50,9 | 50,3 | 54,7 | 35,8 | 33,4 |
| 1999 | Cal | 2348 | 2241 | 2704 | 2359 | 3096 | 2326 | 2144 | 2382 | 2339 | 2211 |
| | Prt. | 47,4 | 47,4 | 41,8 | 49,7 | 73 | 43,6 | 38,2 | 43,2 | 48,5 | 46,2 |
| | Yağ | 40,4 | 38,6 | 76,6 | 35,2 | 72,4 | 51,5 | 52,9 | 55,5 | 36,2 | 34 |
| 2000 | Cal | 2346 | 2258 | 2729 | 2345 | 3039 | 2353 | 2109 | 2403 | 2330 | 2212 |
| | Prt. | 47,5 | 48,4 | 41,0 | 49,8 | 72,4 | 43,6 | 35,4 | 43,1 | 48,8 | 45,9 |
| | Yağ | 41,2 | 38,2 | 79,8 | 35,6 | 66,1 | 54,4 | 55,7 | 58,0 | 36,5 | 33,8 |

Kaynak: FAOSTAT (www.fao.org)

4.1.1.3. Yeterli, Dengeli ve Sağlıklı Beslenme İçin Alınan Uluslararası Önlemler

Bölgeler arasında görülen beslenme dengesizliğini gidermek, yetersiz beslenen ülkelerde tehlike boyutlarına varan açlığı önlemek, liberalleşen dünyada bitki ve hayvan sağlığını dolayısıyla insan sağlığını koruyucu önlemler almak ve dünya ticaretini şekillendirmek için uluslar ve uluslararası kurumlarda çalışmalar başlatılmıştır.

1950 yılında FAO/WHO beslenme uzmanları ilk toplantısını düzenlemiştir. Toplantıda ülkelerde farklı gıda mevzuatlarının tutarsızlık ve anlaşmazlık yarattığı, yasaların bilimsel temellere dayanmadığı bildirilmiştir.

1961 FAO 11. oturumu ve 1963 WHO 16. Dünya Sağlık Asamblesi sonucunda, tarım ve gıda ürünlerinin dış ticaretinde uyumun sağlanması ve düzenlemelerin bilimsel temellere dayanması için Codex Alimentarius Komisyonu kurulmuştur.

1974'de Roma'da Dünya Beslenme Konferansı'nda ilk olarak yoksul ülkelerde yetersiz beslenme ve açlık sorunu tartışılmıştır. Bu toplantı sonucunda, uluslararası düzeyde Tarımsal Kalkınma Fonunun kurulması ve Dünya Beslenme ve Güvenlik Konseyi'nin oluşturulması karara bağlanmıştır. FAO'nun girişimleriyle Uluslararası Acil Gıda İhtiyatı kurulmuş ve özellikle göçmenlere ve açlık tehlikesinde olan kişilere yardım amaçlanmıştır (Şahinöz, 1984).

1985 yılında BM nezninde Tüketici Koruması İçin BM Genel Toplantısı düzenlenmiş ve ülkelerin, gıda politika ve planlarını belirlerken FAO ve WHO Kodeks standartlarını tüketici güvenliğini dikkate alarak belirlemesi kararı alınmıştır.

1991'de FAO ve WHO işbirliği ile Gıda Standartları, Gıdalarda Kimyasallar ve Gıda Ticareti Konferansı düzenlenmiştir. GATT'a üye ülkelerde acil olarak ulusal gıda standartlarının uluslar arası standartlarla uyumlaştırılması ve tüketicilerin gıda güvenilirliği ve sağlıklı gıda temini için Dünya Kodeks Komisyonu standartlarına önem verilmesi ilkeleri bir kez daha benimsenmiştir.

1992 yılında FAO ve WHO işbirliği ile Roma'da Dünya Beslenme Konferansı düzenlenmiş ve Dünya Beslenme Deklarasyonu yayınlanmıştır. Deklarasyona göre; kişisel refah, ulusal sosyal ve ekonomik kalkınma için beslenme açısından yeterli, sağlıklı ve güvenli gıdaya erişim gerekliliği ortaya konmuştur.

GATT Uruguay (1986-1993) görüşmeleri çok taraflı ticaret sisteminde bir dönüm noktası olmuştur ve 1994'de Nihai Senet imzalanarak kurumsal anlamda GATT'ın yerini alacak, yeni uluslar arası ticareti yönetecek ve yönlendirecek Dünya Ticaret Örgütü (WTO) kurulması kararlaştırılmıştır. Karar, dünya gıda ticaretinin düzenlenmesi yolunda önemli bir adım olmuştur. Aynı senette, ülkelerin kalite güvenliği için önlemlerin uyarlanması kabul edilmiştir. WTO 1994'de Marrakesh Anlaşmasına, Çok Taraflı Ticaret Anlaşması (ÇTTA) eklenmiştir. ÇTTA dahilinde tüm üye ülkeleri bağlayıcı olan Mal Ticaretinde Çok Taraflı Anlaşmalar da imzalanmıştır. Tarım Anlaşması, Sağlık ve Bitki Sağlığı Önlemleri Anlaşması (SPS) ve Ticarete Teknik Engeller Anlaşması (TBT), gıda ürünlerinin ticareti, gıda sağlığı ve güvenliği açısından önemli olanlarıdır. Bu müzakerelerde ilk kez tarım sektörü konu olarak ele alınmış ve ÇTTA aşamalı entegrasyonu amaçlanmıştır (www.dtm.gov.tr). Tarım anlaşması, pazara giriş, ihracat sübvansiyonları ve iç destekleri içermekte olup her üye ülke için asgari ithalat esasını getirmiştir. Kararların uzun vadeli eşit ve serbest pazara dayalı ticaret sistemi oluşturmak ve GATT prensiplerini yerleştirmek amacıyla alınması ile birlikte G.O.Ü.'de olası olumsuz etkileri de tartışılmaktadır. G.Ü.'de tüketimin %5'i, G.O.Ü.'de %4'ü olarak belirlenen asgari ithalat düzeyi kuralının G.O.Ü.'de beslenmede kendi kendine yeterli olma politikalarını yeniden gündeme getirerek beslenme bağımsızlıklarını tehlikeye sokabileceği, bu ülkelerde iç üretimlerin kısılabileceği ve sorunların işsizlik, yoksulluk gibi sosyo-ekonomik boyutlara ulaşabileceği düşünülmektedir (Şahinöz, 1994). 21-23 Mayıs 2001 yapılan DTÖ ileri tarım müzakerelerinin ikinci aşamasında gıda güvenliği, güvencesi, tüketici bilinçlendirilmesi konuları da ele alınmıştır. Türkiye'de müzakereler Ulusal Çalışma Grubu tarafından değerlendirilmekte ve yeni dönem için Türkiye'nin yeri belirlenmektedir. Bu müzakereler sonucunda ortaya çıkan koruma oranları yurt içi pazarda ithalat baskısı ile rekabeti zorlaştırmaktadır. Bu nedenle de henüz G.O.Ü. için uygulama sürecinde olan Türkiye'de tarife dışı engeller kullanılarak baskı azaltılmaya çalışılmaktadır. G.Ü. lehine olan yapının, ek tarifelerle dengelenmesi, tarım anlaşması hükümlerinin yeniden gözden geçirilmesi

konusunda Türkiye pozisyonunu belirlemiş ve 22-23 Mart 2001 DTÖ toplantısında sunmuştur (www.dtm.gov.tr)

SPS anlaşması ile insan, hayvan ve bitki sağlığını sağlamak, güçlendirmek ve uluslar arası arenada aynı bazda olması için; gıda güvenliğinde FAO/WHO Kodeks Komisyonu; hayvan sağlığında International Office of Epizootic; Bitki sağlığında International Plant Protection Commision standartlarının belirlediği normların uygulanması kararlaştırılmıştır (www.wto.org).

Anlaşma, ülkeleri tedbir almak konusunda serbest bırakmıştır. Ancak üye ülkelere sağlık tedbirleri alımında yükümlülükler getirmiş ve diğer ülkelere karşı ayrımcı ve korumacı, haksız uygulamaların önlenmesini sağlayacak maddeler yer almıştır. Tedbirlerin bilimsel temellere dayandırılması benimsenmiştir. G.O.Ü.'ler için bu anlaşmada da istisna getirilmiş ve bu ülkelerin özel koşulları dikkate alınarak, yeni uygulamaların yürürlüğe konulmasında daha uzun vade tanınması ön görülmüştür. Ülkemizde, anlaşma gereği bildirim ve bilgi merkezi olarak TKİB, Koruma Kontrol Genel Müdürlüğü görevlendirilmiştir (www.dtm.gov.tr).

TBT anlaşması, teknik düzenlemeleri ve standartları içerir. Ambalajlama, etiketleme, işaretleme ve markalama ile ilgili uluslar arası mevzuatlara yer verilmiştir. TBT'ye göre her iki anlaşmada da amaç uluslar arası ticareti kolaylaştırmak, risk ve tehlikeyi en az düzeye indirmek, uluslar arası uyum sağlamak olmuştur. Teknik mevzuatlar ülkelerin başvurduğu gizli koruma yöntemleri olmuştur. Uruguay görüşmelerinde dış ticaretin uyumlu ve düzenli işlemesi için yapılan müzakerelerde teknik engeller de ele alınarak karara bağlanmıştır. Buna göre yerli ve yabancı ürünlerin farklı standartlarla sunumu engellenmektedir. Üye ülkelerin ulusal mevzuatlarının ticareti engelleyici olması önlenmektedir. Fakat bu konuda da esneklik getirilerek uluslar arası standartları kullanabilecek alt yapıya sahip olmayan ülkeler serbest bırakılmıştır (ww.fao.org).

1996 yılında fakirliğin giderilmesi, herkesin fiziksel ve ekonomik olarak her zaman yeterli beslenme açısından güvenli gıdaya ulaşması, sürdürülebilir tarımsal üretimin sağlanması konularında ülkelerin önlemler alıp eylem planlarını ortaya koymak için Roma'da Dünya Gıda Zirvesi toplanmış ve Dünya Gıda Güvencesi Roma Deklarasyonu ile Dünya Gıda Zirvesi Eylem Planı kabul edilmiştir. AB temsilcileri ve 185 ülke temsilcisinin katıldığı toplantıda açlıkla karşı karşıya olan 800 milyonu aşkın nüfusun tüm kamu, özel sektör ve sivil örgütlerin katılımı ile 2015 yılında 400 milyona indirme hedefi belirlenmiştir (Soydal, 2000; Topal, 2000,).

İnsanların en temel hakkı olan yaşama hakkı sağlıklı, güvenilir ve yeterli besin kaynaklarına ulaşması ile sağlanabilir. 1997 WHO 30. Asamblesi'nde sağlıklı beslenme ve beslenme güvencesinin insan hakları beyannamesi içerisinde yer alması kabul edilmiştir. İnsan Hakları Evrensel Beyannamesi 25. Maddesine göre; "her şahsın gerek kendisi gerekse ailesi için, yiyecek, giyim, mesken, tıbbi bakım, gerekli sosyal hizmetler dahil olmak üzere sağlığını ve refahını temin edecek uygun bir hayat seviyesine ve işsizlik, hastalık, sakatlık, dulluk, ihtiyarlık veya geçim imkanlarından iradesi dışında mahrum bırakacak diğer hallerde güvenliğe hakkı vardır" ilkesi yer almıştır.

4.1.1.4. Gıda Kodeksi

Tarihsel bulgular gıda ürünleri pazarlamasında tüketiciyi koruyucu önlemlerin uzun yıllar öncesine dayandığını göstermektedir. Asur tabletlerinde doğru ağırlık ölçümleri ile ilgili yöntemlerin tanımlandığı, Mısırlıların bazı gıdaların etiketlenmesiyle ilgili zorunluluk getirdiği, Roma İmparatorluğu'nda alkollü içeceklerde temizlik ve kusurların denetlendiği belirlenmiştir. Avrupa'da ise Orta Çağ süresince yumurta, bira, şarap, peynir, ekme, sosis ürünleri kalite ve güvenilirlikle ilgili yasalarla üretilmiştir (www.fao.org).

1800'lü yılların başında konserve yapımıyla başlayan gıda işleme tekniklerindeki gelişmeler ve 1800'lerin ortalarında tropik bölgelerden Avrupa'ya yapılan muz ihracatı ile yaşanan gelişmeler kalite ve sağlığı güvence altına alma gerekliliğini ortaya çıkarmıştır. Güvence olan standartların ve yasaların oluşturulması için ulusal ve uluslar arası çalışmalar başlamıştır (www.fao.org).

20.y.y. başlarında ticari engeller terk edilirken gıda kanun ve standartları geliştirilmiştir. Bu dönemde ticari birlikler ticari engellere tepki olarak teknik uygulamaları düzenlemişlerdir. Birliklerin standartları Gıda Kodeksinde katalizör olmuştur.

4.1.1.4.(1) Gıda Kodeks Komisyonu

1960-1961 yılları gıda kodeksinin oluşturulmasında dönüm noktası olmuştur. Gıda standartları, tüketici sağlığı, kaliteli ürünlerin üretilmesi, teknik engellerin aşılması ve Avrupa pazarlarıyla entegrasyon için uluslar arası işbirliğinin ve anlaşmanın ihtiyacı belirlenmiştir. 1963'de gıda programı ortaklığı ile Kodeks Alimentarius Komisyonunun statüsü ve rolü belirlenmiştir. Kuruluşunda, tüketici sağlığını korumak, ticarete teknik engellerden kaynaklanan aksaklıkları gidermek ve adil ticareti gönüllü uygulamalarla sağlamak amacıyla olan komisyon 1980'li yılların ikinci yarısında tüketici sağlığı ile ilgili esaslar ve kodeks tanımlayıcıları yanı sıra Uluslar arası Gıda Ticareti Etik Kanunu'nu yayımlayarak yüksek kaliteli ve güvenilir gıdaların ticaretini teşvik edici ilkeleri belirlemiştir. Tüketici faydası öncelikli olarak ele alınarak katkı maddeleri, bulaşıcılar, hijyen önceliğinde kalite faktörü ve ana bileşenler kabul edilebilir standartlar olarak belirlenmiştir. Gıda kodeksi 2000'i aşkın standart içermektedir. Etiketleme, ambalajlama ile ilgili esaslar, ilaç kalıntıları, bulaşıcı ve katkı maddelerinin maksimum sınırlarını belirlenmiştir.

Gıda zincirinde güvenilirliğin tam olarak sağlanması için oluşturulan uluslar arası ilkeler dış ticarete kontrolü, sertifikasyonu ve temel ek besinlerin kullanımını geliştirmiştir. Komisyon ayrıca ülkelerin yetki ve sınırlılıklarını dikkate alarak ulusal kodekslerin oluşturulmasına destek vermektedir.

Komisyon ayrıca gelişmeler doğrultusunda standartları da güncellemektedir. 1991'de yapılan Gıda Standartları, Gıdalardaki Kimyasal Maddeler ve Gıda Ticareti konulu konferansı sonrasında 240'dan fazla ürün ve genel standartlar uyumlaştırılmıştır. Gıda hijyeni konusunda çalışmalara da yer verilerek HACCP gibi riske dayanan kalite kontrol sistemleri hakkında çalışmalar başlatılmıştır (Babadoğan, 2001).

Kodeks komisyon görüşmelerine G.O.Ü. katılımı hızla artmaktadır. Bu artışa sürükleyen nedenlerin başında ithalatçı ülkelerin dış ticareti zorlayıcı düzenlemelerle ticareti engellemesi ve buna bağlı olarak gıda zincirindeki tüm aktörlerin ekonomik kayıplarının olmasıdır. Teknik engelleri ortadan kaldıracak gerekli düzenlemelerin yapılması G.O.Ü.'de önemli pay alan tarımsal nüfusun gelirini dolayısıyla nüfusun katkı ve faydasını artıracaktır. Ayrıca DTÖ tarafından alınan kararlar uyarınca standartların Kodeks Alimentarius Komisyonuna yakınlaştırılması gerekmiştir. G.O.Ü.'de ekonomik ve sosyal gelişmeler tüketicilerin gıda ürünleri talep tutumlarını değiştirmiş ve tüketicilerin kaliteli ürün yönünde baskıları da hükümetleri uluslar arası yaklaşımlar içerisinde yer almaya itmiştir.

4.1.2. Kalite Güvenlik Sistemleri

Son yıllarda ulusal mevzuatlarda gıda arzında güvenilirliği sağlamaya yönelik kontrollere ilgili konular artmaya başlamıştır. Gelişen teknoloji ile birlikte gıda ve tarım ürünlerinde risklerin artması bu risklerin sonucu ortaya çıkan bozulmaların bilimsel olarak daha iyi anlaşılması, üreticilerin ve tüketicilerin konuya daha hassas ve bilinçli yaklaşımlarını sağlamıştır. Bu gelişmeler hükümetlerin uyguladığı zorunlu standartların yanı sıra özel kuruluşların da bu konuda çalışmalarını yaygınlaştırmıştır. Özel kuruluşlar tarafından geliştirilen standartların başarısının kanıtlanması bu tip standartların kabulünü sağlamış ve belgelendirmeye dayandığı için tüketici tarafından da aranan garanti belgeleri olmaya başlamıştır. Son yıllara kadar üreticiden tüketiciye kadar geçen süreçte ürünlerin üstün özelliklerinin korunması olan kalite kontrolün yerini, önce kalite güvenliği, daha sonra HACCP, GMP ve ISO 9000 uygulamaları almıştır. Kalite kontrolü; gıdaların hammadde, işleme tekniği ve son ürün açısından mevcut standartlar ve sanitasyon kurallarına uygunluk iken kalite güvenliği hammadde ve son ürünün mevcut standartlara uygunluğu, işleme ve ekipman dizaynı, proses düzenlemesi gibi çok geniş bir çerçeveye sahiptir (Topal, 1996).

4.1.2.1. Tehlike Analizi ve Kritik Kontrol Noktaları (HACCP)

Hazard Analysis Critical Control Point, ifadesinin baş harflerinden oluşan ve Tehlike Analizi ve Kritik Kontrol Noktaları olarak açıklanabilen HACCP, gıda ürünlerinin güvenliğinde sigorta sağlayan sistematik bir yoldur. Bu yol ile gıda ürünlerinin üretiminde, dağıtımında ve tüketiminde ortaya çıkabilecek risklerin belirlenmesi ve bunların önlenmesi sağlanır.

Sistem ilk olarak 1960'lı yılların başında gündeme gelmiştir. ABD uzay programındaki astronotların uzayda tüketilecekleri gıda maddelerinin güvenliğini sağlamak amacıyla geliştirilmiştir (İlbeği, 1998). 1971 yılında NASA ve Amerikan Ordusu Araştırma Laboratuvarları'nda araştırılıp, geliştirilerek ABD Milli Gıda Konferansında tanıtılmıştır. 1974 yılında ise detayları ile ilk olarak uygulamaya başlamıştır (James, 1992). Başlangıçta imalat sanayinde uygulanmış olan sistem üretici ve tüketici arasında yer alan tüm pazarlama faaliyetlerinde uygulanmaya başlanmıştır. AB'nin 93/43 nolu gıda direktifi ile gıda hijyeninde zorunlu hale getirilmiştir (Topal, 1996). Bu ülkelere ihracat yapan Türkiye HACCP uygulama zorunluluğunun içinde yer almak durumunda kalmıştır. Ülkemizde de 16 Kasım 1997'de yayınlanan "Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin" 1. Bölümü'nde kritik kontrol noktası tanımına, 7. Bölümü'nde de Gıda Hijyeni için hammadde temini, işleme ve kontrol işlemlerine yer verilmiş, kritik kontrol noktalarının uygulanışı ve aşamaları belirtilmiştir.

1992 yılında HACCP sistemi "Mikrobik Kriterlerde Ulusal Tavsiye Komitesi" tarafından yeniden düzenlenerek 7 basamakla tanımlanmıştır. Bunlar (www.norbackley.com);

- I. Risk Analizi: Bir proses listesi hazırlanarak tüketicinin maruz kalacağı gerçek ve potansiyel tehlikelerin hangi safhada meydana gelebileceğinin uzmanlar tarafından belirlenmesi.
- II. Kritik Kontrol Noktalarının Belirlenmesi: Üretimden tüketim sürecinin herhangi bir noktasında kontrolün yapılmaması veya gözden kaçırılması sonucu oluşabilecek fiziksel, biyolojik ve kimyasal tehlikelerin belirlenmesi.
- III. Belirlenen her bir kritik kontrol noktasında önlemler için kriterlerin belirlenmesi, kritik sınırların saptanması. Bu aşama kritik kontrol noktasının herhangi bir tehlikeyi etkin kontrol edip etmediğini belirlemektedir.
- IV. Kritik kontrol noktalarıyla belirlenen uyarı ve önlemlerin uygulanabilmesi için yöntemlerin saptanması.
- V. Belirlenen sınırlardan (kriterlerden) sapmaların kontrol altına alınarak düzeltilmesi.
- VI. HACCP sisteminin belgelendirilmesi: Her bir ürün için ve üründe yapılacak değişiklikler için yeni proses hazırlanması, planın kontrol edilmesi.
- VII. HACCP sisteminin plana uygun ve doğru çalıştığının belgelenmesi: çeşitli testler ve yöntemlerle planla eşgüdümlü olup olmadığının saptanması ve yazılı dokümanlar haline getirerek sürekli uygulanmasının sağlanması.

Üreticiden tüketiciye kadar tüm gıda zincirini olumlu etkileyen bu sistemde bir çok meslek grubunun (kontrol uzmanları, üretim uzmanları, gıda mühendisleri, teknik elemanlar, yöneticiler, dağıtım elamanları, satıcılar, tüketici birlikleri vb.) bir arada çalışması gerekmektedir. Başarı tüm aşamalarda gerekli meslek gruplarının disiplinli çalışması ile gerçekleşebilir.

HACCP her üretim dalında uygulanabilir bir sistemdir fakat, her ürün için standart bir reçete söz konusu değildir. Her ürün için yeniden düzenlenmesi gerekir. Çünkü, her ürünün işleme tekniği, hammadde, depolama, ambalajlama ve taşıma aşamasında farklı riskler içermektedir. Ayrıca, ürünün hedef kitlesi için risk sınırları farklı olacaktır. Yetişkinlerin, bebeklere ve yaşlılara göre toleransı ve risk düzeyleri de mutlaka farklı olacaktır (Topal, 1996).

Gıda güvenliğini sağlamak için etkin bir yöntem olan HACCP gerek işletmeye gerekse tüketiciye önemli avantajlar sağlar; gıda endüstrisine eleman yetiştirme, tüketiciyi bilinçlendirme yönünde yaptırımlarıyla iyi bir eğitim programı sunar, önlem prensiplerine dayandığı için ürün kayıplarını azaltarak ve kritik noktaları kontrol altına alarak hatalı ürün riskini elimine eder ve maliyetleri düşürür, ürünün pazarlama gücünü artırarak ve müşteri güvenini kazandırarak pazar avantajı yaratır. Tüketicinin güvenilirlik kontrolü yapma çabası ve riskler hakkında endişeleri azalacak ve faydasını arttıracaktır. Ayrıca tüketicilerin ve işverenlerin gıdalardan doğan hastalıklar karşısında ekonomik kayıplarını da azaltacaktır.

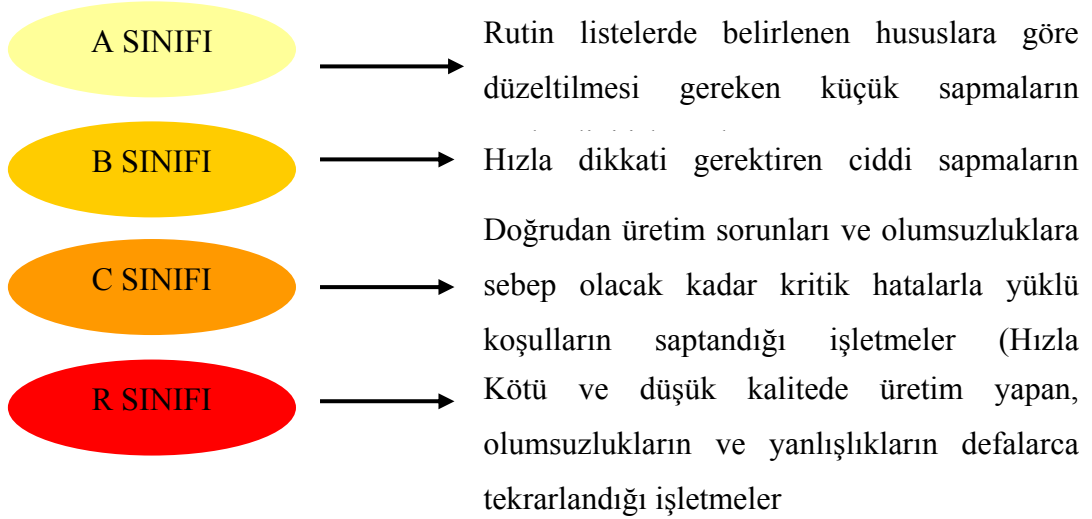
4.1.2.1. GMP (Good Manufacturing Practice)

Gıda ürünlerinin üretimi ve dağıtımında temel yaklaşımlardan olup ürünlerde kalite sağlamak için hammadde, işleme, ürün geliştirme, üretim, paketlenme, depolama, dağıtım aşamalarında kesintisiz uygulanması gereken bir teknikler dizisidir. (Topal, 1996). Gıdaların

güvenliği ve yararlılığını garanti altına alan uygulama standartları olarak tanımlanabilen GMP ilk kez 1967 yılında FDA (Food and Drug Administration) tarafından gıda ürünleri için önerilmiştir (Oraman, 1998). 1969 yılında da gerekli değişiklikler yapılarak tüm gıda endüstrisinde uygulanabilir hale getirilmiştir. İyi üretim uygulamaları olarak çevirebileceğimiz GMP bir işletmeyi tüm yönleri ile ve her üretim süreci için farklı kriterle ele almaktadır. Genel olarak işletme FDA tarafından belirlenen ve aşağıda verilen başlıklar altında denetlenmektedir (Topal, 1996);

- Personel
- İşletme, zemin ve çevre
- Sanitasyon olanakları ve kontrol
- Sanitasyon uygulamaları
- Ekipman ve işleme teknikleri
- İşleme ve kalite kontrol basamakları

Bu ana başlıklar altında değerlendirilen işletmeler derecelendirilerek sınıflandırılmaktadır. Bu sınıflar;



4.1.2.3. EUREGAP Protokolü (Avrupa Perakendeciler Ürün Çalışma Grubu İyi Tarım Uygulamaları)

AB perakendecilerin yurt içi ve yurt dışı kaynaklı tarımsal ürünlerde uygulamaya koyduğu minimum standartları kapsayan bir protokoldür. 1999 yılında Avrupa Birliği'nde faaliyet gösteren 14 gıda perakendecinin lider olduğu ve bahçe ürünlerinin üretimini en iyi şekilde yapabilmek için geliştirilen ve zorunlu veya tavsiye niteliğinde esasları içeren iyi tarım uygulamalarının (İTU) (Good Agricultural Practice) çerçevesi niteliğindedir. İTU, tarım ürünlerinin ticaretinin entegre ürün yetiştiriciliği ve zararlılarla entegre mücadeleyi birleştirerek yapılmasını amaçlamaktadır. Bu uygulama üyelerce gerekli ve şart koşul olarak benimsenmiştir (Ağar, 2002).

Protokol, tarımsal üretimde kullanılan her yöntem için geçerli ve katı kurallar getirmemekle birlikte sürdürülebilir tarımı destekleyici maddeler içermektedir. HACCP'in de kullanılmasını teşvik eden uygulamanın temeli üretim kararından tüketici sofrasına ulaşmaya kadar süreci kapsamaktadır. Ana amacı, tarımsal kimyasalların kullanımının azaltılması olan protokol, kayıt tutma; türler ve anaçlar; yetiştiricilik yapılan alanın tarihçesi ve idaresi; toprak ve yetiştirme yöntemi; gübre kullanımı; sulama; bitki koruma; hasat ve hasat sonrası uygulamalar; atık ve kirlilik yönetimi; yeniden işleme ve yeniden kullanma; işçi güvenliği ve sağlığı; işçi hakları; işletme yaşam standardı; işletmeci ve danışmanların yeterliliği; çevre ve yaban hayatı koruma ve her aşamada hijyen esaslarına dayanmaktadır ve minimum standartları açıklamaktadır (www.eurep.org).

İyi tarım uygulamalarını belirleyen çalışma grubu tüketicilere güvenli ve çevreye saygılı ürün garantisini sertifikasyon sistemini kurarak vermektedir. 32 ülkede 40 sertifikasyon kuruluşu tarafından sertifikalandırma yapılmaktadır (Gündüz, 2002).

Yakın gelecekte AB'ne meyve ve sebze ihracatı yapan tüm ülkelerden standartlara uyum talep edilecektir. Bu gelişmeler göz önünde bulundurularak önemli ihracat payı alan sebze ve meyve üretiminde iyi tarım uygulamalarını hayata geçirmek hem ihracat gelirini artırırken ürün kalite garantisi ile diğer ülkelerde de pazar potansiyelini artıracaktır. Öncelikle bu uygulamaları akreditasyonunu sağlayacak sertifika kuruluşlarının da en kısa zamanda kurulması gerekmektedir. Bu uygulama sadece ticari bir fayda sağlamayacak aynı zamanda kamu sağlığını koruyarak sürdürülebilir kalkınma stratejilerinde önemli bir fayda sağlayacaktır.

4.1.2.4. Kalite Yönetim Sistemleri (ISO-9000)

Diğer endüstri kollarında uygulanan kalite yönetim sistemleri gıda işletmelerinde de son yıllarda zorunlu hale gelmiştir. Özellikle uluslar arası düzeyde sertifikalandırma, onaylanma işletmelerin pazarda rekabet şansını artırmıştır. Bu gelişmeler de bir çok gıda işletmesine öncülük etmiştir. Belirlenen kaliteyi sağlayıcı yönlendirmeleri içeren kalite güvence sistemlerinden en çok kullanılan ISO 9000 standartlarıdır.

90'ı aşkın üyesi bulunan Uluslar arası Standartlar Örgütü (ISO) tarafından 1987'de, AB'nde önce EN-29000 (Avrupa Standartları) daha sonra EN-ISO 9000 olarak kabul edilen ISO-9000 ileri düzeyde ilk uluslar arası kalite güvenlik sistemi olarak geliştirilmiştir. Her türlü işletmede uygulanabilecek geniş bir standarttır. Birçok ülkede ISO-9000'e denk standartlar oluşturulmaya çalışılmışsa da yaygınlaşmamıştır. Amacı, tüketici ihtiyacını karşılamak, işletmenin başarı sonuçlarını ve tüketici faydasını artırıcı gelişmeler yaratmak olmuştur (Kartner, 1994). ISO 9000'e göre kalite, üretimdeki tüm sistemlerin katılımıyla sağlanabilecek bir toplam kalite yönetimidir. Sorunların anında çözümüne dayandığı için çalışanların sorumluluk alabilen ve ortak çalışma ve yönetim anlayışına sahip olmaları gerekir.

ISO 9000 özellikleri nedeniyle en çok uygulanan ve satılan standart olmuştur. 1993 yılında ISO-9000'e 60 ülkede 46.571 kayıtlı firma sayısı, 1997 yılında 129 ülkede 226.349'a, 1999'da 50 ülkede 343.643'e yükselmiştir. Bu firmaların %63,4'ü Avrupa ülkelerinde olup, %13,7'si Uzak Doğuda, %11'i ise Kuzey Amerika'dadır. Ülkemizde 1993'lerin başında ISO-9000'e kayıtlı olan firma sayısı 26'dan, 1999 yılı itibariyle 1.209'a yükselmiştir ve bu firmaların 200'ü gıda işletmelerinden oluşmaktadır. 1997 yılına kadar toplam 38'i Türkiye'de olmak üzere 4.233 sertifika çeşitli nedenlerle iptal edilmiştir. Almanya ve ABD'de görülen hızlı gelişmeyi Kore, İtalya, Fransa ve İngiltere takip etmektedir (www.tse.org.tr ;www.iso.ch).

2001 yılına kadar ISO-9000 olarak uygulanan seri temel 4 standarttan oluşmuştur. Bu standartlar;

ISO-9001; Oldukça geniş kapsamlı, özellikle tedarikçilerin uyguladığı kalite sistemidir. Mal ve hizmetlerde üretimden tüketime kadar tüm zincirin kusursuz yerine getirilerek tüketici memnuniyetini artırmak, ürünlerin güvenliğini sağlamak amaçtır. Mükemmellik esastır ve tüm ISO-9000 serisindeki standartların gereklerini kapsamaktadır.

ISO-9002; ISO-9001'e göre daha katı ve kesin yaptırımları içeren üretim ve donanımdaki üstünlüğün sağlanmasıdır. Üretim ve donanımda mükemmelliği ifade etmektedir.

ISO-9003; İşletmelerin kontrol ve analizlerinde yeterliliklerini belgeleyen standarttır ki son kontroldeki ve test anındaki kalite güvencesini gösterir. 9002'ye göre daha kolay yaptırımları vardır.

ISO-9004; En kapsamlı, ayrıntılı ve güç kriterleri içeren bir standarttır. Kalite yönetim sisteminin geliştirilmesi ve sistemin uygulanması için bir rehber niteliğindedir. Yönetim sorumluluğu, kalite sistemine ilişkin ilkeler, prensipler, yapı analizleri, yetki ve denetleme bilgilerini içeren geniş kapsamlı bir yaptırımı vardır. Bu nedenle, ISO 9004 belgesi ürün kalitesi ve hizmet açısından gerçek bir üstünlük sağlar.

1987 yılında geliştirilen ISO 9000 seri standartlarının uygulamada özellikle hizmet vermeye yönelik olan bazı şartları tam anlamıyla karşılamadığı görülmüştür. Böylece, gelişmeler de göz önünde bulundurularak yapılan iyileştirmelerin standartlarda doğrudan yer almaması

standartların etkilerini kısıtlamıştır. Bu nedenle, standartlar yeniden gözden geçirilerek Aralık 2000'de revize edilmiş ve ISO:2000 adı ile yayınlanmıştır. Kalite güvence standardı olan ISO 9000:1994, yeni yüzyılda ISO 9001:2000 kalite yönetim standardı olarak dönüştürülmüştür (Yıldırım, 2001).

ISO 9000:2000 seri standartları birbiri ile ilişkili ve tamamlayıcı 4 temel standarttan oluşmaktadır. Bunlar;

ISO 9000:2000; ana standartlara giriş niteliğindedir ve temel bilgiler, kavramlar ve terminoloji açıklamalarını içerir. Rehber özelliğinden dolayı diğer standartların daha iyi kavranarak kullanılmasına önemli katkı sağlar.

ISO 9001:2000; ISO 9001:1994; ISO 9002:1994 ve ISO 9003:1994 versiyonunun gözden geçirilmiş ve birleştirilmiş şeklidir. İşletmenin verimliliği için sürekli gelişme kavramını ön plana çıkararak pazarda tüketici ihtiyaç ve beklentilerine cevap verebilecek, işletmeye rekabet avantajı sağlayacak konuma getirmek amaçtır. Ayrıca, kaynak yönetimi, ürün veya hizmetin gerçekleştirilmesi süreci, ölçme, analiz etme, sürekli geliştirme, tüketici tatmini kavramları ön plana çıkmıştır (Gündüz, 2002).

ISO 9004:2000; ISO 9004:1994 kalite yönetim sistemlerini mükemmelliğe ulaştırmada, performansı iyileştirmede araç olarak kullanılabilir genel bir dokümandır.

ISO 19011:2000; Kalite ve çevre yönetim sistemleri için teknik kılavuz niteliğindedir ve hala taslak aşamasında bir standarttır.

Çevre Standardı (ISO 14000); Sanayileşme, konvansiyonel tarım çevreyi ve insan sağlığını önemli tehditlere maruz bırakmaya başlamıştır. Tehlikenin boyutlarının giderek artacağı gerçeği ile 20. yüz yılın son çeyreğinde AB ülkelerince önleyici tedbirler uygulanmaya başlanmıştır ve uygulamaların periyodik denetimi yapılarak revize edilmiştir. Ancak bu uygulamalar bir çok iş kazası ve sağlığı tehdit eden olayları engellemede yeterli olamamıştır (www.tse.org.tr).

Kişilerin duyarlılığının artması ve yaşanan olaylar yeni önlemlerin alınmasını zorunlu kılmıştır. 1993'de AB piyasa güçlerince kontrol edilecek çevre yönetim (EMAS) uygulamasını yürürlüğe koymuştur. Yine 1993 yılında ISO tarafından Çevre Yönetim Teknik Komitesi kurulmuştur. Komite 1996 yılında ISO 14000 Çevre Yönetim Serisi (ÇYS) Standartlarını yayınlamıştır. Fakat, yalnızca ISO 14001 belgelendirilebilen bir standart olarak uygulanmaktadır, diğer standartlar ise belge niteliğindedir. 14001 bir performans standardı değil yalnızca ÇYS standardıdır fakat, performans gelişimini sağlayacak uygulamaları içermektedir (Yüksel, 2001).

14001 her türlü işletme için uygun olan standarttır ve önemli çevresel etkileri ve daha çok beklenen etkileri kontrol ederek yönetmek için çerçevedir (Erginel, 2001). Genel, önleyici, sistem bazlı, gelişimci ve gönüllü bir standart olan 14001 işletmelere önemli faydalar sunar;

- ✓ Çevreyi korur ve yaşam kalitesinin artmasına katkı sağlar
- ✓ Pazarda rekabet eşitliğine olanak verir
- ✓ Yasalara uymayı zorlar
- ✓ Etkili bir yönetim sisteminin işletmede kurulmasını sağlar
- ✓ Kimyasal kullanımını azaltması ve atıkları önlemesi ile sağlık sorunları da ortadan kalktığı için tıbbi harcamalar azalır, iş verimliliği artar
- ✓ Tüketici tercihinde etkili olur ve çevre bilincinin toplumda yaygınlaşmasını sağlar
- ✓ Uluslar arası pazarda uyum ve kolaylık sağlar
- ✓ İşletmenin performansını artırır

ISO 9000 dünya kalite sınıflandırmasında garanti değildir fakat sistem periyodik olarak denetlendiği için kalite güvencesi altında üretimi sürekli kılmaktadır. Bu süreklilik tüketici ve üretici için önemli avantajlar sağlamaktadır. Bu avantajlar;

- I. Üretim maliyetini önemli düzeyde düşürür. İngiltere Standart Enstitüsü ISO 9000'in maliyetleri ortalama %10 azalttığını hesaplamıştır.
- II. Pazara girişi kolaylaştırır. ISO belgeli işletmelerle yapılan görüşmelerde işletmelerin %69'u daha önce giremedikleri pazara girdiklerini belirtmişlerdir.

- III. Rekabet avantajı sağlar. Özellikle serbest piyasa koşullarında işletmelerin rekabet gücünü artırıcı bir unsur olarak görülmektedir.
- IV. İşletmelerde işlem sayısını azaltarak etkinlik kaybını önler. DuPont şirketi, 3000 olan işlem sayısının ISO ile 2000'e düştüğünü, ISO kayıtlı 400 firmada yapılan görüşmelerde de etkinliğin %69 arttığı belirtmişlerdir.
- V. Tüketici güvenini ve memnuniyetini artırır. Elde etme, işleme, kullanma, tamir bakım gibi maliyetlerden kurtulan tüketici sağlık ve güvenliğini riske eden durumlarla karşılaşmayacaktır.
- VI. Kalite kavramının gelişmesini ve uygulanmasını sağlar. ISO belgesi, firmaların iş yaptığı diğer firmaların da aynı şartları taşıması zorunluluğu getirmektedir. Böylece ISO belgeli bir işletmenin tedarikçileri, kullandığı dağıtım kanalları da ISO uygunluğu yönünde girişimde bulunacaklardır.

4.2. Dünyada Ve Türkiye’de Gıda Güvenilirliği Uygulamaları

4.2.1. Türkiye’de Gıda Güvenilirliği

Küresel düzeyde yaşanan teknolojik ve sosyal gelişmeler, uluslar arası anlaşmalar ve bu anlaşmaların ülkelerin genel ekonomi politikalarına yansımaları Türkiye’de de bir çok alanda değişimlerle sonuçlanmıştır. Gıda sektörü de bu değişimlerin yaşandığı önemli bir sektör konumundadır. Uygulama ve mevzuatlarda yaşanan değişimler özellikle liberalleşme sürecinde yoğunlaşmıştır. Bu bölümde planlı dönemler itibariyle kaydedilen gelişmeler, hedefler, hedeflere ulaşma, aksaklıklar incelenmiştir.

1970’li yılların başında yaşanan ekonomik durgunluk, ihracatta beklenen gelişmenin sağlanamayışı, özel tüketim mallarının ithalatının artması, dış ödemelerdeki dengesizlikle ithal ikameci politika ve gümrük kısıtlarıyla yurt içi genç sanayinin korunmasına yönelik politikaların uygulanamaması 1.Beş Yıllık Kalkınma Plan hedeflerinin gerçekleştirilmesine engel olmuş ve imalat sanayi 2. Beş Yıllık Kalkınma planına sorunlar olarak kaydedilmiştir. 1962-1972 yılları arasında tüketim malları üretiminin imalat sanayi içinde aldığı pay da önemli düzeyde gerilemiştir (%67,8; % 47,8). Bu dönemde yurt içi üretimin korunması yüksek kar marjı yarattığı için yatırımların hızlanmasına neden olmuştur. Politikalar gerekli mevzuatlarla eş güdümlü olarak hazırlanmadığı için kalite kontrolü yeterince yapılamamış ve tüketicilerin yüksek fiyatlı düşük kalitede ürünler almasına neden olmuştur. Ayrıca, düşük kapasite, geri teknoloji, ekonomik ürün kayıpları, işletmecilikte yöntem ve yönetim eksikliği, pahalı hammadde, alt yapı yetersizliği, dış finansman bulma zorluğu, yüksek gümrük tarifeleri imalat sanayinin uluslar arası rekabet gücünü azaltmıştır. Haksız rekabet ve halk sağlığının riske edilmesi de bu dönemde yaşanan diğer olumsuz gelişmeler olmuştur.

1969 yılından itibaren, sanayileşme hızının artırılması ile birlikte sanayi yapısının değiştirilmesine yönelik atılımların başlatılması zorunlu olmuştur. Ve 2.BYKP’da yeni projeler gündeme gelmiştir ve imalat sanayi içinde önemli bir pay alan gıda sanayinin döviz getirici bir yapıya kavuşturulması amaçlanmıştır. Bu dönemde daha çok üretimi hızlandırıcı, üreticiyi destekleyici ve genel ekonomik kararları ön planda tutan programlar izlenmiştir. Ekonomik durgunluğun devam etmesi istenilen gelişmeyi sağlamaya engel olmuştur (DPT, 1972).

2.BYKP’da alınan kararlarla, 1973-1977 döneminde özellikle işlenmiş sebze-meyve ve kuru meyvelerde ihracatta önemli artışlar sağlanmıştır. 3.BYKP döneminde, meyve suyu, salça, karma yem sanayine yönelik yatırımların özendirilmesi hedeflenmiştir. Başta yem sanayi olmak üzere, et ve et mamulleri, çay, un ve un mamulleri, süt ve mamulleri sanayinde üretim artışı (%8,3) sağlanmıştır.

1978 yılı icra planında, gıda sanayinin ihtiyacı olan hammaddelerin nitelikli ve yeterli üretimi için örgütlenmenin sağlanması öngörülmüştür. Bu amaçla dönemin ilgili kurumlarının (Köy İşleri ve Kooperatif Bakanlığı, Ticaret Bakanlığı, Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı, Gıda-Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı, Milli Eğitim Bakanlığı, Sağlık Bakanlığı, TRT Kurumu Genel Müdürlüğü) işbirliğinde süreklilik kabul edilmiştir. İşbirliği içerisinde gıda ürünlerinin üretim, pazarlama, tüketim sürecinde kayıpların önlenmesi, yeterli ve dengeli beslenmenin ekonomik tüketim kalıpları içerisinde gerçekleştirilmesi, tüketim eğilimlerinin yönlendirilmesi hedeflenmiştir. Süt, et ve un sanayinde tüketiciyi korumak için yerel yönetimlerin geliştirilmesi ve yaygınlaştırılması ilgili kurumlarla işbirliğinde desteklenmesi ön görülmüştür. Gıda kontrolü için Gıda-Tarım ve Hayvancılık Bakanlığınca çeşitli kuruluşlara dağıtılan laboratuvarların Gıda İşleri Genel Müdürlüğünde toplanması için gerekli mevzuatın Tübitak, Gıda-Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı ve Türk Standartları Enstitüsü işbirliğinde çıkarılması öngörülmüştür. Yine Gıda-Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı öncülüğünde soğuk zincirin kurulması ile ilgili eğitim, araştırma ve yatırımların ilgili kurumların koordinasyonu ile sağlanması karara bağlanmıştır (DPT, 1978).

1979 yılında ihracatın kaliteli, uygun fiyatta, güvenilir arzın sağlanması ile gelişeceği kabul edilmiş ve devlet programlarında buna yönelik kararlar alınmıştır. Bu kararların başında ileri teknoloji, optimum ölçek ve kapasitenin rasyonel kullanımı yer almıştır ve teknolojik iyileştirmeler için yatırımların yönlendirilmesine olanak verilmiştir. Ayrıca, ihracat potansiyelinden yararlanmak

için tarımsal ürünlerin entegre sistemler içerisinde değerlendirilmesi, kooperatif altında gıda kompleks sanayinin kurulması gerekliliği benimsenmiştir (DPT, 1979). Entegre sistemlerin kurulması ve kooperatif içerisinde gıda işleme sanayilerinin hayata geçirilmesinde yeterince başarılı olunamamıştır. Bu dönemde tarım satış kooperatifleri, yaşanan ekonomik ve siyasi istikrarsızlık nedeni ile başta zorunlu gıda maddeleri olmak üzere tüketim maddelerinin yalnızca satışında faaliyet göstermiştir.

Hızlı nüfus artışı, kentleşme, sanayileşmenin artışı 1980'lerden itibaren tüketiciyi kapalı aile ekonomisinden pazara yöneltmiştir. Artan gıda talebini karşılayacak standart, sağlığa uygun, yeterli ve dengeli beslenmeyi sağlayacak nitelikte ürünlerin üretilmeyişi yeni politikaların gündeme gelmesine neden olmuştur. Diğer planlarda olduğu gibi gıda ürünleri pazarlanmasında her türlü alt yapının oluşturulması ve teşvik edilmesi gıda sanayi işletmelerinde kalite kontrol sistemlerinin kurulması, denetimlerin yapılması ile topluma yeterli, sağlıklı ve kaliteli gıdaların sunulması karara bağlanmıştır. Daha önceki yıllarda başarılı olamayan üretici sanayici işbirliğini teşvik edilmesi politikalar arasında yer almıştır (DPT, 1985). Hedeflere ulaşmak bir çok alanda zor olmuştur. Özellikle küçük aile işletmelerinden oluşan gıda işletmelerinin uyumu mümkün olmamıştır. 1980'lerin 2. yarısından itibaren dışa açılma politikası ile birlikte uluslar arası gıda firmalar ülkemizde faaliyet göstermeye başlamıştır. Bu ithalat, özellikle perakendeci düzeyinde rekabeti artırmış ve yerel girişimcilerin kalite, standardizasyon, hijyen gibi konulara ilgisini kısıtlı da olsa çekmiştir.

1990-1994 yılları arasında da gıda sanayinin rekabet gücünü artıracak modernizasyonun teşvikine devam edilmiştir. Avrupa Birliği'ne uyum sürecinin hız kazandığı yıllarda gıda sanayinin de AB rekabet koşullarına ve politikalarına uygun modernizasyona getirilmesine öncelik verilmiştir. Aynı dönemde sanayi çalışanlarının eğitime önem verilmesi, özellikle orta düzeyde teknik eleman yetiştirilmesi ve mevcut tesislerde sorumlu mühendislerin istihdamının sağlanması, iç ve dış pazarlarda gıda güvenliği için Gıda Yasası ve ilgili yönetmeliklerin tamamlanması ve etkin uygulanması için çalışmalar başlatılmıştır.

Cumhuriyetin ilk yıllarından itibaren gündeme gelen fakat yasal işlerlik kazanamayan konulardan biri de tüketicilerin kalitesiz, ayıplı ürünlere karşı korunması olmuştur. Tüketicilerin korunması, 1971 yılında yasa tasarısı olarak TBMM'ne sunulmuş fakat kabul edilmemiştir. 1982 Anayasasında yer almış 1984 yılında yasa tasarısı olarak hazırlanmıştır. Tüketicinin korunması hakkında ilkeler ve politikalar ilk olarak 6.BYKP'da yer almıştır. Tüketicinin can güvenliği ve sağlığı ile ilgili mallar için kalite ve standart zorunluluğunun getirilmesi; tüketicilerin hakkını arayabileceği tüketici birliklerinin kurulması; tüketiciyi bilgilendirici programların kitle yayım araçlarında yer alması ile ilgili ilkeler benimsenmiştir (DPT, 1990). Bu doğrultuda 1995 yılına kadar vakıf ve derneklerin kurulması sağlanmış ve çalışmalar bu organizasyonlar aracılığı ile yürütülmüştür. 23.02.1995 tarihinde 4077 sayılı "Tüketiciyi Koruma Hakkında Kanun" yürürlüğe girmiştir. Kanun "ekonominin ihtiyaçlarına ve kamu yararına uygun olarak tüketicinin sağlık ve güvenliği ile ekonomik çıkarlarını koruyucu, aydınlatıcı, eğitici, zararlarını tazmin edici, çevresel tehlikelerden korunmasını sağlayıcı önlemleri almak ve tüketicilerin kendilerini koruyucu girişimlerini özendirme ve bu konudaki politikaların oluşturulmasında gönüllü örgütlenmeleri teşvik etmeye yönelik konuları düzenlemektir (09.03.1995/22221 Sayılı Resmi Gazete).

Uzun yıllar süren düzenlemelere ve tespitlere rağmen, tüm mal ve hizmetlerin güvenilirliğini garantileyen, satış sonrası hizmetleri düzenleyen, çevrenin korunmasını gözetim düzenlemeler yetersiz kalmıştır. Avrupa Birliğine üyelik sürecinde standartların uyumlaştırması öncelikli ihtiyaç halini almıştır.

7.BYKP'da (1996-2000) her çeşit gıda ve besin maddesinin üretilmesi, dondurulması, depolanması, taşınması, ambalajlanması, etiketlenmesi, içerdiği katkı maddeleri, kontaminantlar, kirlilikler, besin değerleri, üretim ve son kullanma tarihlerinin belirlenmesi, üretim ve pazarlama süreçlerinde denetlenmesi konularında sorunlar olduğu tespit edilmiştir. Tüketicilere yönelik eğitim programlarının artırılması ve çevre bilincine ilişkin yeterli ve doğru bilgi akışının sağlanamaması üzerine bazı ilke ve politikalar geliştirilmiştir;

- Dünya piyasalarına entegre olmak ve AB'ne uyum çerçevesinde dışa açık, rekabet gücü yüksek ve ihracata dönük hammadde ve insan kaynakları gibi sahip olunan avantajların değerlendirildiği özel sektörün ağırlıkta olduğu bir sanayi yapısının oluşturulması,
- Sanayide, verimliliğin, kalite ve standartların geliştirilmesi, esnek üretim sistemlerinin ve modern teknolojinin kullanımının yaygınlaştırılmasının sağlanması, küçük büyük sanayinin bütünleşmesinin sağlanması ve katma değeri yüksek üretim yapısına ulaştırılması,
- Kalite güvencesi sistemlerinin yaygınlaştırılması, uluslar arası denetim sistemleri ve akreditasyon mekanizmasının oluşturulması yoluyla sanayi ürünlerinin rekabet gücü kazandıracak kaliteye ulaştırılması ve böylece, sanayi yatırımları, çevre koruma, AB uyum, ar-ge ve teknolojik gelişmeler, yeni istihdam yaratma, bölgesel farklılıkları giderecek girişimler teşvik edecek rekabet gücünün artırılması,
- Modern ve çevre dostu teknolojilerin yaygınlaştırılmasına, verimliliğin artırılmasına, kaliteli üretim ve standart sağlanmasına, uluslar arası pazarda kabul gören markaların ve çevre dostu ürünler ile ihracat potansiyelinin korunup geliştirilmesine, ihracatta süreklilik ve çeşitliliğin sağlanmasına ve yeni pazarlarda etkinliğin artırılmasına önem verilerek, rekabet gücü, çevre korunması dengesine özen gösterilmesi,
- KOBİ'lerin çok ortaklı şirketler kurması desteklenerek ihracata yönelik ürün üretmelerinin sağlanması,
- Mal ve hizmet üretimini kapsayan TS-ISO 9000 kalite sistem belgelendirmesinin büyük kuruluşlar yanında küçük ve orta ölçekli kuruluşlara da yaygınlaştırılmasıdır.

Öneriler ve hedeflerle modern bir yapıya kavuşturulmaya çalışılan gıda sektörü için 1990'ların ikinci yarısından itibaren hukuki ve kurumsal düzenlemelere gidilmiştir. Öncelikle gıda yasasının çıkarılması ve uluslar arası arenada kabul gören laboratuvarların geliştirilmesi, mal ve hizmetlerin kalite sistemlerini belgeleyen kuruluş, personel ve laboratuvarların akreditasyonu için kurul oluşturulması 90'ların yarısında gerçekleştirilmiştir (DPT, 2000).

Bu dönemde, hedef ve politikalarda yurt içi üretimde kalite ve güvenliğe yönelik önlemler alınırken ithal ürünler ihmal edilmiştir. Yurt içi üretimi dış rekabete karşı korumak ve aynı zamanda da kamu sağlığını güvenlik altına almak için denetim mekanizasyonu artırılmıştır. Uzun yıllar denetimsiz sınır ticaretinin devam etmesi, yasal yollardan ithal edilen ürünlerin güvenilirliğini test eden ve denetleyen kurumların yetersizliği riskli ürün ve ürün gruplarının ülkemize girmesine neden olmuştur. Son yıllarda bazı sınır kapılarında denetimin artırılması ve gümrük kapılarında kontrol laboratuvarların kurulması çalışmaları ağırlık kazanmıştır.

Cumhuriyetin ilk yıllarından 1995 yılına kadar gıda sektöründe yönelik mevzuatlarda ve uygulamalarda önemli bir gelişme tablosu izlenememiştir. 7.BYKP'dan sonra Türk Gıda Mevzuatı güncellenmiştir ve ilgili kurumların yetki ve sorumlulukları belirlenmiştir.

Bu konuda ilk gelişme, tüketici sağlığı ve güvenliğini korumaya yönelik "Tüketici Koruma Kanunu"nun kabulü olmuştur. Kanunda, tüketici sorunlarını çözmek, ihtiyaçlarını karşılamak ve çıkarlarını korumak için tüketici konseyi, tüketici hakem heyeti, tüketici mahkemelerinin kurulması öngörülmüştür. Tüketici konseyi kurularak tüm il ve ilçelerde hakem heyetlerinin kurulması sağlanmış fakat hakem heyetleri yeterli yaptırım gücüne kavuşturulamamıştır. Ayrıca tüketici mahkemeleri de hayata geçirilememiştir. Halen özellikle gıda katkı maddeleri, hormonlu ve antibiyotikli gıdalar, zararlılar, transgenik¹ gıdalar ve gıda ambalajları hakkında tüketicinin korunması ve bilgilendirilmesi için etkin denetim mekanizması kurulamamıştır (DPT, 2000).

Uluslar arası anlaşmaların zorunluluğu ve de rekabetin gereği olarak 1995 yılında gıda sektörü için önemli bir gelişme daha yaşanmıştır. 560 sayılı KHK ile "Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine" dair hükümler kabul edilmiş, 4128 sayılı ekli kanunda da geliştirilmiştir. Kararname, gıda maddelerinin üretim, işleme, muhafaza, depolama, taşıma, satış ve tüketimde teknik ve hijyenik denetimi sağlamak, üretici ve tüketici menfaatlerini ve kamu sağlığını korumak amacıyla tüm gıda zincirinin çalışma prensiplerini belirlemektedir. Kararnamenin kapsamı oldukça geniş olup; tütün ve sadece ilaç olarak kullanılan gıdalar hariç tüm hammadde, yardımcı madde,

¹ Genetik yapısı biyoteknolojik yöntemlerle değiştirilmiş bitkiler

mamul ve yarı mamul maddeler, yan ürünlerin teknik ve hijyenik şartları belirlenmiştir. Ayrıca üretim, tasnif, işleme, katkı ve yardımcı maddeleri, etiketleme, çalışanların sağlık ve hijyene uygunluğu, depolama, taşıma, satış ve denetimle ilgili yetki, sorumluluk ve görevleri de kapsamaktadır (Oğan, 1996). 560 sayılı KHK, 7 Kasım 1995'te değişikliğe uğrayarak kanun şekline dönüştürülmüştür.

8. BYKP'da tüketicinin güvenilir, sağlıklı ve çevre korumacılığını gözeten ürünleri tüketmesi için eğitim, bilgilendirme ve teşvik edici faaliyetleri geliştirilmesine ilişkin politikalar ve ilkelere yer verilmiştir. Bu politika ve ilkeler;

- Tüm imalat sanayinin tüketici sağlığı ve tercihlerini gözetin, çevre normlarına uygun üretim yapan bir yapıya kavuşturulması,
- Sanayide rekabet gücünün artırılması ve ürünlerin AB'de serbest dolaşımını sağlayacak yapının oluşturulması için Türk Akreditasyon Kurumunun kısa sürede aktif hale getirilmesi,
- Gıda güvenliğinin sağlanması amacıyla kamunun denetim altyapısı ve hizmetlerin iyileştirilmesi sağlanarak, AB ve DTÖ'ne uyumlu, hammadde temininden tüketim aşamasına kadar kalite ve hijyen sistemlerinin sanayi tarafından yaygın olarak uygulanması, teknik mevzuatın çıkarılması,
- 560 sayılı KHK'nin yasallaşmasının sağlanması ve etkin denetim için sorumlu kurumların koordinasyonunun ve işbirliğinin geliştirilmesi,
- Gıda kontrolünde kamu kurumlarının yanı sıra yetkili özel gıda laboratuvarlarının kurulması ile ilgili mevzuatların hazırlanması,
- Türk gıda kodeksine dayanılarak ürün bazında hazırlanması gereken tebliğlerin tamamlanarak yürürlüğe konulması,
- Gıda katkı maddeleri, hormonlu ve antibiyotikli gıdalar, zararlılar, transgenik gıdalar ve gıda ambalajları konusunda tüketicilerin bilgilendirilmesi ve sağlığının korunması için etkin bir denetim mekanizmasının geliştirilmesi,

Daha önceki yıllarda da ele alınan mevzuatlarda uyum, uluslar arası rekabeti güçlendirmeye yönelik çalışmaların önemi bu dönemde de vurgulanmıştır. Yukarıda sıralanan hedef ve politikaların 2002 itibarıyla bazı parçaları gerçekleştirilmiştir.

2002 Nisan'da TKİB, Koruma Kontrol Genel Müdürlüğü laboratuvarlarının yetkisine kavuşan ilk "Özel Gıda Kontrol Laboratuvarı" açılmıştır.

TKİB ve Sağlık Bakanlığının hazırlamakla yükümlü oldukları ürün tebliğleri hazırlanmıştır ve 2002 yılı ilk çeyreğinde 5 yeni ürün tebliği çıkarılmıştır (Gıda Maddelerine Sembol, Gıda Maddelerine Parti Numarası, Gıda Maddesi Ambalajlarında Kullanılacak Maddeler, Hızlı Dondurulmuş ve Dondurulmuş Gıdalar, Ekstraksiyon Çözücüler). Bu tebliğler gıda maddelerinin ambalajlanması ve hızlı dondurulmuş gıdaların muhafazası, taşınması ve depolanması hususunda önemli yenilikler getirmiştir.

Tüketici için henüz tam olarak risk taşıdığı kanıtlanmamış olan ve transgenik ürünleri de kapsayan "Genetik Olarak Değiştirilmiş Organizmaların (GDO)¹" çevreye bilinçli salımı ve pazara sürülmesi hakkında Biyoteknoloji Danışma Kurulu tarafından yönetmelik taslak çalışmaları başlatılmıştır. Hala tartışmaları süren ve Avrupa Birliğinin ihtiyatla yaklaştığı buna karşılık ABD'de üretimi hızla artan GDO, GDO kombinasyonları vb ürünlerin kullanılmasının insan ve hayvan sağlığı ve çevre bakımından doğurabileceği riskleri ortadan kaldırmak veya en aza indirmek için bazı kurallar belirlenmiştir. Bu ürünlerin piyasaya sunulmasında ilgili firmanın yönetmelik yürürlüğe girdiği takdirde, ürünler hakkında bilgi; risk değerlendirme; çevre ile etkileşimi ve ilişkileri; izleme, kontrol, atıklar ve acil müdahale planlarını; ürünün tam kullanım şartları ve talimatları, etiketleme ve paketleme önerileri içeren teknik bir dosya hazırlanması gerekecektir. GDO veya GDO içeren ürünlerin özel çevresel risk değerlendirilmesi ile çevreye salımından etkilenmesi söz konusu insan, hayvan, bitki ve çevre açısından herhangi bir tehlike

¹ GDO: Doğal rekombinasyon veya doğal döllenme yoluyla genetik yapısı değişmemiş, bunların dışında genetik materyali değişikliğe uğramış organizmalar (www.tarim.gov.tr/bilgi/bioteknoloji).

taşıyıp taşımadığı araştırılarak TKİB'na sunulması ve bakanlık izni ile gerçekleştirilmesi taslakta ayrıca yer almıştır (www.tarim.gov.tr/Bilgi/bioteknoloji/taslak2.htm).

Avrupa Birliği uyum çalışmaları sürecinde başta hayvan ve bitki sağlığı olmak üzere kaliteli gıda üretiminin tarım uygulamalarına geçirilmesi konularında yasal düzenlemeler yapılmıştır. Katılım ortaklığı belgesinde 2001 yılı sonu hedefleri arasında hayvan ve hastalıkları ile mücadele için ve bitki sağlığı için mevzuatların uyumlaştırılması, denetim mekanizmasının ve ilgili kurumların denetim alt yapılarının iyileştirilmesi hedeflenmiştir. Aynı belgede 2003 hedefleri arasında gıda işletme tesislerinin AB hijyen ve halk sağlığı standartlarına uyumunu sağlamak için üretim ve denetim aşamalarında modernizasyonun sağlanması; su ürünleri toplam kalite standartlarının ve güvenilirliğinin geliştirilmesinin sürdürülmesi yer almıştır (www.tarim.gov.tr).

4.2.1.1. Türkiye'de Gıda Kontrolünde Görevli Kamu Kurumları

560 sayılı KHK ile Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı ve Sağlık Bakanlığı gıdaların, sağlıklı, teknik ve hijyenik koşullarda üretim, işleme, muhafaza, pazarlama, satın alma fonksiyonlarının sağlanması, üretici-tüketici faydasını dengelemek, halk sağlığını korumak ve gerekli koşulları belirlemek üzere yetki ve sorumluluğa sahip olmuştur.

4.2.1.1.(1). Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı

Gıda kalite kontrolünde yetkili kurumlardan biri olan Tarım ve Köy İşleri Bakanlığının görev ve yetkileri 560 sayılı KHK ve 4128 sayılı kanunla aşağıdaki gibi belirlenmiştir;

1.Gıda ve diğer tarım ve hayvancılık ürünlerinin kalite ve standartlara uygun olarak üretimi, işlenmesi, korunması, pazarlanması ve değerlendirilmesini temin ve düzenlemek için gerekli kontrol sistemi ve kuruluşlarını tesis etmek, işlemek ve bu konularda üreticilerin teşkilatlanmasında yardımcı olmak,

2.Halkın gereği gibi beslenmesini sağlamak ve tüketim taleplerini karşılamak için ihtiyaç duyulan çalışmaları yapmak, ihracat imkanlarını geliştirmek üzere bitkisel üretim ve hayvancılıkta verimliliği artırıcı tedbirler almak ve üretimi çeşitlendirmek,

3.Tarım ve hayvancılık konularında araştırmalar yapmak, bunların gerektirdiği ıslah, deneme, üretme, ürün işleme, istasyon, müessese, laboratuvar ve benzeri tesisleri kurmak ve işlemek, bu tesisleri kurup işletmek isteyen özel sektöre yardımcı olmak, mevzuat çerçevesinde gerekli izin vermek,

4.Gıda konularında araştırmalar yapmak, pilot tesisler kurmak, gıda kontrolünde yardımcı olmak, diğer kuruluşlarla işbirliği içinde Türk Kodeksinin hazırlanması ve uygulanmasını gerçekleştirmek, gıda ve yem sanayileri ürünlerinin belirlenmiş esaslara uygunluğunu denetlemek, 1734 sayılı yem kanunu ile verilen işleri yapmak, yem tescil ve kontrol hizmetlerini yürütmek.

TKİB, gıda maddesi üretim yerlerinin gıda kodeksine uygunluğunun denetimi, gıdaların üretim izni ve denetimi, gıda maddesi dış ticaretindeki denetimi, ayrıca et kesim yerleri ve entegre et tesislerinin kurulma ve çalışma izin ve denetimlerinden sorumludur.

Bakanlık, 40 ilde il kontrol laboratuvar müdürlükleri, 6 gümrük kapısında tahaffuzhane¹ ve gümrük veteriner müdürlüğü, 10 ilde il veteriner kontrol ve araştırma enstitüsü, 4 ilde zirai mücadele araştırma enstitüsü, 2 tohumluk, tescil ve sertifikasyon merkez müdürlüğü ile bitki ve hayvan sağlığı, gıda güvenliği, zirai ve veteriner ilaçlarının ruhsatlandırılması, yem ve tohum tescili, su ürünleri avcılığını düzenleme hizmetleri yürütmektedir.

Bakanlığın yürüttüğü gıda hizmetleri şekil 4.1'de belirtildiği gibi sınıflandırılabilir (Anonim, 2000).

¹ Yolcusu ve mürettebatlarında bulaşıcı hastalık görülen gemilerin karantina sürelerini geçirmeleri ve gerekli sağlık önlemlerinin alınması ve hastalıkların iyileştirilmesi için büyük limanlara yakın kıyılara kurulan sağlık kuruluşları (TDK, 1988).



Şekil 4.1. 560 Sayılı KHK ile TKB'na Verilen Görevler (Anonim, 2000)

4.2.1.1.(2) Koruma ve Kontrol Genel Müdürlüğü

Koruma ve Kontrol Genel Müdürlüğü 06.03.1985 tarih ve 3161 Sayılı Kanunla kurulmuş, 07.08.1991 Tarih ve 441 Sayılı KHK ile görev ve yetkileri yeniden düzenlenmiştir.

Genel Müdürlük, tarım alanlarının tarım dışı kullanımının artmasıyla bu konuda prensip ve esasları belirlemek ve ilgili kuruluşlarla koordinasyon eksikliğini gidererek işbirliği yapmak; dış pazarlarda rekabeti olumsuz etkileyen ve teknik engeller olarak ihracatçının karşısına çıkan standartlara uyum ve kalite kontrol sorunlarını çözmek amacıyla gerekli mevzuatı hazırlamak ve düzenli uygulama ve denetimi kontrol altına almak; önemli bir potansiyele sahip su ürünlerinin denetimsiz kullanılmasıyla ortaya çıkabilecek kayıpları önlemek için su ürünleri avcılığı esaslarını belirlemek; zirai mücadele ve zirai karantinada kullanılan ilaçların yanlış kullanımını önlemek için her türlü satış ve koruma yöntemlerini denetim altına almak ve dış karantina ilkelerini belirleyerek halk sağlığını korumak; belirsizlik ve risk taşıyan tarımsal faaliyetle geçinen aileleri doğal afete karşı koruyucu tedbirlerin olmaması nedeniyle doğal afete maruz kalmış çiftçi mallarının korunmasını ve güvence altına alınmasını sağlamak amacıyla kurulmuştur. Genel müdürlüğün hizmet şeması şekil 4.2'de verilmiştir.

Ülkemizde etkin ve güvenilir gıda kontrol sistemine ulaşmak için gerekli düzenlemeleri yapmak ve uygulamak görevi ile Koruma Kontrol Genel Müdürlüğü bazı projeler yürütmektedir (www.kkgm.gov.tr).

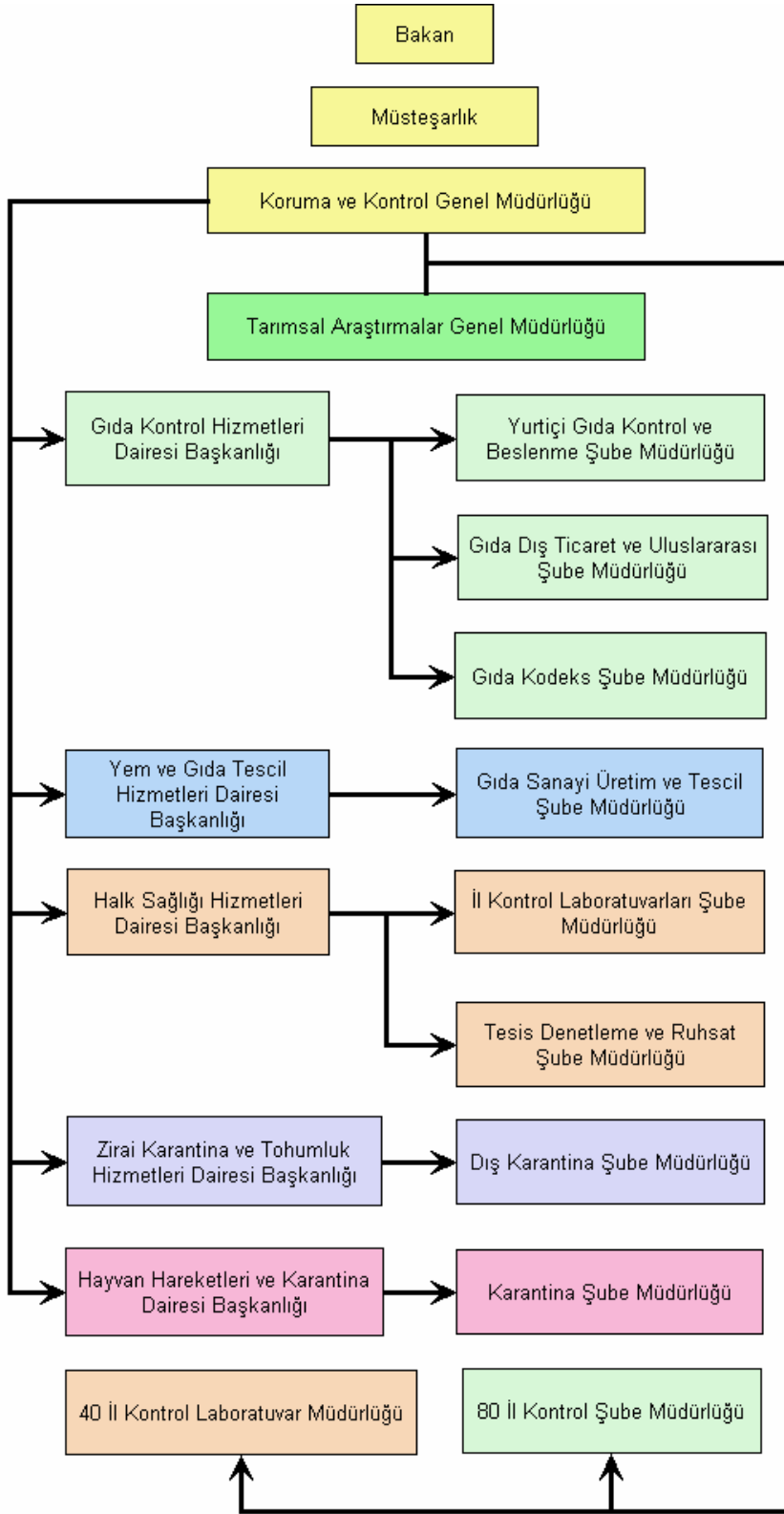
Gıda Denetim Hizmetlerinin Geliştirilmesi Projesi: Gıda denetim hizmetlerinin ve gıda kontrol sistemi ile ilgili alt yapının iyileştirilmesi ve geliştirilmesi için AB desteği ile yürütülmektedir. AB programlarına uygun alt yapının ve yöntemlerin inşa edilmesi için üç ayrı çalışma başlatılmıştır. Bunlar; il kontrol laboratuvar cihazları ile kontrol şube müdürlüklerine

denetim araçlarının alınması; bakanlık merkez ile 15 ilde bulunan laboratuvar müdürlükleri ve kontrol şube müdürlükleri arasında bilgisayar ağının oluşturulması; çalışanların eğitimleridir.

Gıda Katkı-Kalıntı ve Bulaşanların İzlenmesi Projesi: TKİB görev sorumluluklarını belirleyen 441 sayılı KHK’de yer alan “tarımsal üretimi geliştirmek için kullanılan bütün girdiler ile gıda maddelerinin işlenmesi, muhafazası, pazarlanması ve değerlendirilmesi aşamasında üretici, tüketici ve çevrenin korunması için gerekli düzenlemeleri yapmak ve tarımsal üretimi kontrol etmek” görevi ile 1990 yılından itibaren ülkesel düzeyde gıda ürünlerinin üretim-tüketim aşamasındaki her noktada kalıntı ve bulaşanların seviyelerinin tespitine yönelik aşağıda sıralanan alt çalışmalar yapılmaktadır.

1. Gıdalarda Zirai İlaç Kalıntı Düzeylerinin Tespiti,
2. Gıdalarda Ağır Metal Kalıntı Düzeylerinin Tespiti,
3. Gıdalarda Nitrit ve Nitrat Düzeylerinin Tespiti,
4. Gıdalarda Patojen Mikroorganizmaların Tespiti,
5. Gıda ve Yemlerde Mikotoksin Düzeylerinin Tespiti,
6. Gıdalarda Kullanılan Boyar Madde Düzeylerinin Tespiti,
7. Gıdalarda Kullanılan Koruyucu Madde Düzeylerinin Tespiti,
8. Gıdalarda Veteriner İlaç ve Anabolizan Maddelerin Tespiti,
9. Gıdalarda Bitkisel Gelişmeyi Düzenleyicilerin (BGD) Kalıntı Düzeylerinin Tespiti

Çeşit Tescil ve Sertifikasyon Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi: 1996 yılında başlayan proje 1999 yılında tamamlanmıştır. Türkiye-Fransa Tarım teknik Komitesi 7.Dönem Toplantısı Mutabakat Zaptı çerçevesinde yürütülmüş ve kontrol denemeleri, sertifikasyon sisteminin işleyişi konularında eğitim programları düzenlenmiştir.



Şekil 4.2. TKİB, Koruma Kontrol Genel Müdürlüğü Gıda Hizmet Organizasyonu (www.kkgm.gov.tr)

4.2.1.1.(3) T.C. Sağlık Bakanlığı

1930 tarih ve 1593 sayılı Umumi Hıfzısıhha Kanunu ile gıda ve içeceklerde sağlık, güvenilirlik ve denetim yetkisi Sağlık Bakanlığı'na verilmeye başlanmıştır. Günümüzde yetki ve sorumlulukları ilgili diğer kurumlarla paylaşmaktadır.

181 sayılı “ Sağlık Bakanlığının Teşkilat ve Görevleri hakkındaki KHK” bakanlığın gıda güvenilirliği konusunda görevlerini belirlemiştir. Buna göre; yenilecek ve içilecek tüm gıda maddeleri ile toplum sağlığını ilgilendiren eşya ve levazımın sağlık yönünden kontrol ve denetimini yapmak ve gerekli hallerde izin vermek ve bu görevleri yerine getirirken diğer kurum ve kuruluşlarla koordinasyon içinde bulunması belirtilmiştir.

Gıda denetim hizmetlerinin düzenlenmesini öngören 4128 sayılı Kanun ile 560 sayılı "Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair KHK" ile Resmi Gazete'de yayımlanan "Gıda Üretim ve Satış Yerleri Hakkında Yönetmelik" hükümlerinin uygulanması ile ilgili olarak Bakanlığa verilen görevler şunlardır;

1. Gıda ve katkı maddelerinin üretildiği, satış ve toplu tüketiminin yapıldığı depolandığı iş yerlerinde teknik ve hijyen kurallarına uygunluğunu denetlemek
2. Gıda maddeleri üreten ve satan iş yerlerine çalışma izni vermek
3. Çalışma izni verilen iş yerlerinin sicile kayıtlarını yapmak
4. Eğitim hizmetlerinde bulunmak
5. Denetim sonuçlarına itirazlarla ilgili usul ve esasları düzenlemek
6. İlgili ceza hükümlerini belirlemek ve ceza miktarlarını her yıl yeniden düzenleyerek uygulamak
7. Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı ve ilgili kuruluşlarla Türk Gıda Kodeksini hazırlamak, gıda maddeleri tüzüğü ve Türk standartlarını belirlemek.

Sağlık Bakanlığı'nın sorumluluk alanına giren işletmelerin denetlenmesi görevi belediye sınırları ve mücavir alanlar içerisinde belediyeler ile bakanlık ilgili birimlerine verilmiştir. Bu birimler başta Temel Sağlık Hizmetleri Genel Müdürlüğü olmak üzere İl Sağlık Müdürlüğü Gıda ve Çevre Kontrol Şube Müdürlükleri, İlçe Sağlık Grup Başkanlıklarıdır (10.08.1996/22692 ve 09.08.1998/23397 Sayılı Resmi Gazete).

Sağlık Bakanlığı denetim hizmetlerinin yanı sıra eğitim hizmetleri vererek de halkın beslenme ve sağlık konularında bilinçlenmesini sağlamaktadır. 1996 yılında başlayan ve hala devam etmekte olan önemli bir program “Toplum Beslenmesi Eğitim Programı”dır. Programda amaç halkın bilinçli beslenmesini sağlamaktır. Kitle iletişim araçları kullanılarak kırsal alanda yaşayan halkın beslenme bilgisini artırmak için bölgesel kanallarda eğitim programları yayınlanmaktadır. Ayrıca, anne ve bebek beslenmesi, besin yetersizliğinden doğan hastalıkların önlenmesi konularında çalışmalar da devam etmektedir.

Beslenme politikalarına yön verecek, beslenme sorunlarını ortaya koyabilecek verilerin elde edilebilmesi için Bakanlık öncülüğünde 1974, 1984 ve 1996-1998 yılları arasında tüm ülkede düzeyinde “Türkiye Beslenme-Sağlık ve Gıda Tüketim Araştırması” yapılmıştır. Araştırma bölgesel düzeyde ve genel olarak beslenme, besin kaynakları, gıda tüketim kalıpları hakkında önemli bilgiler sağlamıştır.

4.2.2. Avrupa Birliği'nde Gıda Güvenilirliği

Tarım sektörü Avrupa Birliği (AB)'nde önemli paya sahiptir. Gerek topluluk harcamalarındaki payı gerekse de genel ekonomiye katkıları bakımından önemi artmaktadır. 2000 yılı verilerine göre 130 milyon hektar olan tarım alanları üretimden %1,7; ihracattan %6,2; ithalattan %5,7; istihdamdan %4,3 pay almaktadır (www.europa.eu.int). Tarım sektörünün önemi, imalat sanayi içerisindeki gıda sanayine de ham madde sağlaması bakımından da artmaktadır. Gıda sektörünün, AB ekonomisi içerisinde bir bütün olarak da öncelikli öneme sahiptir. 1997 yılı verilerine göre, AB içerisinde hane halkı harcamalarının %17,4' ünün gıda, içki ve tütün ürünlerine ayrıldığı, sektörün 2,3 milyon kişiye istihdam sağladığı, gıda ürünleri tüketiminin 500 milyon ECU'ye ulaştığı görülmektedir. Birlik pazarının büyümesi ve gelişmesi ile sektörün ekonomik önemi de giderek artmaktadır. 2000 yılında, gıda ve içecek sanayi imalat sanayi üretiminde

%15'lik bir paya sahiptir ve imalat sanayinde ilk sırayı almaktadır (600 milyon ECU). Aynı zamanda istihdamda da önemli paya sahiptir ve birlik içinde 2,6 milyon kişiye istihdam sağlamaktadır. Gıda, içecek ve tütün harcamalarının payı %17'dir. Gerek hammaddesini aldığı tarım sektörüne gerekse de imalat sanayine önemli bir ihracat geliri de yaratmaktadır. Tarım ürünleri, gıda ve içecek ihracatı 50 milyar EURO'ya ulaşmaktadır (Alpay ve ark., 2001).

Gıda sağlık güvenliğine ilişkin düzenlemeler birliğin kuruluşundan beri yasalarda yer almaktadır. Fakat, yasaların sektörel bazda kalması; tarımsal üretim, gıda işleme, taşıma ve depolama tekniklerinde hızlı gelişmeler yaşanması; ulusal ekonomilerde entegrasyonun artması yeni yaklaşımların geliştirilmesine neden olmuştur. Gıda sektörü bütünsel olarak her aşamada risk içerdiği için risk yönetimi sağlayacak ve aksaklıkları giderecek yasal dayanaklara ihtiyaç duyulmuştur.

AB'nde tarım ürünlerinin pazarlanması, fiyatların belirlenmesi, üye ülkeler arasında serbest dolaşımın sağlanması, ihracat ve ithalat kontrolleri ve destekleme önlemlerinin alınması Ortak Tarım Politikası (OTP) çerçevesinde kurallara bağlanmıştır. Gıda sektörünün AB'nde önemli bir paya sahip olması nedeniyle, tarımsal üretiminin rasyonel olarak gelişmesinde engeller oluşturabilecek OTP'nın yeniden gözden geçirilerek gıda sektörüne yönelik düzenleyici önlemlerin alınması ve değişen koşullara paralel olarak kararların revize edilmesi gerekliliği ortaya çıkmıştır. Pazarların organizasyonunda ürünlerin serbest dolaşım ilkesi ülkelerin gıda yasalarının farklılığından doğan sağlığa zararlı ve belirli standartlara uymayan ürünlerin dolaşımını engelleyememiştir (Güncel Avrupa, 1997). Ülkelerin geleneksel özelliklerinden dolayı farklılaşan standartlar zaman zaman ticari korumacılığa dönüşmüştür. Bu nedenle AB'nde, OTP kapsamında tüketicilerin sağlık güvenliğinde standartları göz önünde bulunduracak düzeyde koruyucu ve iyileştirici, uygulanabilir gıda politikası amaç edinilmiştir.

4.2.2.1. AB Gıda Kanunu

1985 yılında OTP'nın eksikliklerini gidermek ve güncelleştirmek için "Yeşil Rapor" (Green Paper) olarak anılan bir rapor Avrupa Konseyine sunulmuştur. Rapor 1988 yılında sonuçlandırılmıştır. Bu ilk raporda daha çok fiyat politikaları, üretici finansmanı, müdahale sisteminin gerektirdiği garantilerin azaltılması gibi piyasa düzenleyici önlemler yer almıştır. Kamu sağlığı ve tüketici güvenirliliğine yönelik kararlarının yer aldığı ve OTP'nın sakıncalı bazı politikalarının giderilmesini öngören düzenlemeler ise 7-9 Eylül 1997 tarihinde Tarım Bakanları Gayri Resmi Toplantısında ele alınmıştır. Toplantıda, Gündem 2000 (Agenda 2000) olarak tanımlanan ve OTP'nda reform olarak kabul edilen kararlar belirlenmiştir. Amaç, bazı tarım ürünlerinde (tahıl, yağlı tohum, süt ve süt ürünleri, et ürünleri) müdahale fiyatlarının düşürülmesi ile Birlik içerisinde tarımsal pazar yönelimini artırmak için mücadele etmek olmuştur. Raporla, bir yandan tarım politikaları basitleştirilirken bir yandan da plan ve programlar arasındaki çelişkilerin giderilerek toplum ve üreticinin talepleri karşılanmıştır. Gündem 2000'in başlıca amaçları; iç ve dış pazarlarda daha fazla rekabet gücü sağlamak, gıda güvenirliliği ve kalitesi konusunda temel hedefleri belirlemek ve uygulamak, tarımsal nüfus için yaşam standardını muhafaza etmek ve istikrarlı gelir sağlamak, çevre politikalarını belirlemek, kırsal alanlarda alternatif gelir kaynakları ve istihdam yaratmak, tarım hukukunu sadeleştirmek olarak sıralanabilir (Güncel Avrupa, 1997).

Komisyonunda, Gündem 2000 kapsamında gıda arzını garantiye almak, yüksek düzeyde güvenirlilik ve etkili bir kamu kontrolü sağlamak için gıda kanunlarının yer aldığı "Yeşil Rapor"da genel prensiplere yer verilmiştir. OTP'nın gereği ve iç pazar programının sonucu olarak ulusal gıda yasalarının uyumunun sağlanması komisyonunda göz önüne alınmıştır. Bu genel yapı doğrultusunda da Yeşil Rapor hedefleri belirlenmiştir (www.europa.int.eu).

1. Üretici, imalatçı, tüccar ve tüketicilerin beklenti ve ihtiyaçlarını karşılayacak yasaları genişletmek,
2. Resmi kontrolün etkinliğini, objektifliğini, bağımsızlığını, eşitliğini ve gücünü incelemek. Gıda arzının tüm aşamalarında ve korumalarda temel amaçların uygulanmasını incelemek,
3. Gıda yasaları ile ilgili kamu müzakereleri planlamak,
4. Birlik gıda kanununun gelecekte gelişmesi için uygun sınırların önerilmesinde komisyona yardımcı olmak.

Yeşil Rapor'da birlik gıda kanunu için temel prensipler belirlenmiştir. Kamu sağlığı ve güvenliğini garanti altına almak, iç pazarda serbest dolaşımı sağlamak, risk değerlendirme ve bilimsel kanıtları içeren yasalar hazırlamak, Avrupa endüstrisinin rekabet gücünü artırmak, gıda güvenilirliği için tüm zincirde HACCP sisteminin yerleşmesine öncelik vermek ve etkili denetim sağlamak, yasaların uygulayıcılar ve kullanıcılarla barışık olmasını sağlamak olarak sıralanabilir.

Son yıllarda yaşanan bazı krizler ve deli dana, şap gibi hastalıkların ortaya çıkması yeni önlemlerin alınmasını ve gıda yasasının gözden geçirilmesine neden olmuştur. 12 Ocak 2000'de Brüksel'de Gıda Güvenliği-Beyaz Rapor (White Paper) Avrupa Komisyonu tarafından benimsenmiştir. Beyaz rapor, AB gıda rejimindeki gelişmeler ile birlikte 1997'de çıkan Yeşil Rapor üzerine yapılandırılmıştır ve ek önlemleri içermektedir. Beyaz rapor, uyumlu gıda politikalarının hazırlanıp aktif hale getirilmesine öncelik vermektedir.

Komisyonun ana amacı Avrupalı tüketicilerin sağlığını mümkün olduğunca yüksek düzeyde korumaktır. Rapor yeni bir Avrupa Gıda Otoritesi kurmak kadar, çiftlikten sofraya yaklaşımını tamamlamayı amaçlayan temel bir radikal reform programıdır. Avrupa Parlamentosu ve Avrupa Konseyinin desteği ile uygulanacak rapor üye ülkelerin sorumluluklarına da yüksek düzeyde bağlıdır. AB gıda politikası bu düzenlemelerle mükemmel, şeffaf ve bağımsız olarak tanımlanmaktadır. Politikadaki şeffaflık raporun tam anlamıyla uygulanmasını sağlayacak ve tüketici güvenliğini artıracak aynı zamanda 3. ülkelere de yol gösterici olacaktır (<http://www.europa.eu.int>). Rapor, tüm gıda ürünlerini kapsayan Birlik yasalarında tutarlılık sağlayacak ve geliştirici önlemleri sıralayacak bir hareket planı önermektedir. Mevcut yasalardaki boşluğu kapatmayı ve gelecekte faaliyet alanlarını genişletmeyi amaçlamaktadır. Yeni yasal yapı hayvanların beslenmesini, hayvan sağlığını, hijyen, atıklar ve kalıntılar, yeni ürünler, katkılar, tatlandırıcılar, ambalaj ve ışınlamayı kapsamaktadır. Genel Gıda Yasası'nda aşağıdaki gibi gıda güvenlik prensipleri de dahil edilmiştir:

- yem imalatçıların, çiftçilerin ve gıda işleyenlerin sorumluluğu
- yem ve gıdanın izlenebilirliği ve içerikleri
- gerçek/uygun risk analizi
- risk değerlendirme (bilimsel tavsiye ve bilgi analizi)
- risk yönetimi (düzenleme ve kontrol)
- risk iletişimi
- uygun koşullarda önlem ilkelerini uygulama

Yasanın uygulanması farklı kontrol araçlarının yeniden yapılanmasını gerektirmektedir. Böylece, gıda üretim parçalarının tümünü denetlenecektir. Kontrol ve denetim görevi AB Gıda ve Veterinerlik Bürosu'na (FVO) verilmiştir. FVO, hayvan sağlığı, hayvan refahı ve bitki sağlığı kanunlarının birlik içinde ve ithal edilen ürünlerde uygulanmasında önemli bir birimdir. Avrupa Komisyonu da üye ülkelerin yasalarının topluluk yasalarına uygun şekilde düzenlenmesini sağlamakla sorumludur.

4.2.2.2. Avrupa Gıda Otoritesi (European Food Authority)

Beyaz raporda da yer alan ve Avrupa Komisyonunca, gıda güvenliği, risk değerlendirme ve risk iletişimi konularında özel sorumlulukları olan bağımsız bir gıda otoritesinin kurulması kararlaştırılmıştır. Bu otoritenin esası, yüksek düzeyde bağımsızlık, uygulamalarda şeffaflık ve bilimsel üstünlük prensiplerine dayandırılmıştır. Bu nedenle otoritenin bilim adamları, politikacılar, endüstriler tarafından yönlendirilebilecek; ulusal bilimsel yapıya yakın, bilimsel yetkileri olan dikkatli kamu araştırmalarına açık yapıda olması hedeflenmiştir.

Bilimsel desteğin yetersizliği, gözetim ve denetim yetersizliği, hızlı uyarı sistemindeki boşluk, analitik destek ve bilimsel örgütlerle koordinasyon eksikliği mevcut gıda güvenlik sisteminin zayıflığına neden olmuştur.

Gıda otoritesine bu zayıflıkları giderecek yetkiler verilmiştir (risk değerlendirme, bilgi toplama ve analiz, risk iletişimi ve hızlı uyarı sistemleri). Fakat Komisyon, öncelikli yetkileri risk değerlendirme ve risk iletişimi olarak belirlemiştir. Otoritenin gerekli yasalar çıkarıldığında 2002 yılı sonunda tam olarak faaliyete geçmesi planlanmıştır.

4.2.2.2.(1). Avrupa Gıda Otoritesinin Planlanan Görevleri

1.Bilimsel Tavsiyeler Doğrultusunda Risk Değerlendirmek: Hammadde üretimini, işleme, depolama, dağıtım ve perakende sürecini kapsayacak, güvenlik ve sağlıkla ilgili tüm konuları içerecek faaliyetlere yer verilecektir. Hayvan sağlığını, kimyasal madde ve çevresel sektörlerde risk değerlendirmeleri yapılacaktır.

2.Bilgi Toplama ve Analiz: Gıda güvenliğinde hem Birlik hem de tüm dünyada kullanılabilir tanımlamalar ve bilgilerin bulunduğu bir yayın oluşturulacaktır. Böylece, Otorite'nin programın izlenmesi, gıdaların güvenli işlenmelerinin denetlenmesi daha aktif olabilecektir. 3.Dünya ülkeleri ve AB'de benzer kurumlar, laboratuvarlar ve tüketici grupları ile iletişim kurulacaktır.

3.Risk İletişimi: Otorite, tüm ilgili birimlerin (bilimsel görüşler, programın izlenmesi ve denetim sonuçları) bilgilerini edinecektir. Özellikle bilimsel bilgiler değerlendirilecektir.

4.Hızlı Uyarı: Otorite, erken uyarı sistemini hayata geçirecektir. Uyarı sistemi yöntemin bir parçası olarak önemli bir güç olacaktır ve hayvanların beslenme problemleri ile ilgili uyarıyı da içerecektir. Ayrıca tüketiciye risk hakkında bilgi verecektir.

4.2.3. ABD'de Gıda Güvenilirliği

4.2.3.1. ABD Gıda Sağlık Güvenliği Sistemi

Tüm Dünyada özellikle de Gelişmiş Ülkelerde son 20 yılda yaşanan gelişmeler gıda sağlığı ile ilgili endişelerin artmasına neden olmuştur. Gıdalardan özel olarak hayvansal gıdalardan kaynaklanan ve zaman zaman ölümcül sonuçları olan hastalıkların bu dönemde farklı ülkelerde ortaya çıkması gıda sağlık güvenliği sistemlerinin yeniden gözden geçirilmesi ve geliştirilmesi gereğini ortaya çıkarmıştır. Bu çalışmanın kapsamı içinde yer alan sağlıklı ve güvenilir gıdaların tüketilmesi konusu ile ilgili olarak çok gelişmiş bir sisteme sahip olan ABD'nin gıda sağlık sistemi çok genel hatları ile incelenerek temel prensip ve yaklaşımları özetlenmiştir.

ABD'nde yasama, yürütme ve yargı organlarının gıda sağlık güvenliği sistemindeki destekleme rolleri Anayasal bir sorumluluktur. Yasama organı olarak Kongre, kanunları, gıda sağlık güvenliğini garanti altına alacak şekilde dizayn eder. Yasal düzenlemeler ve uygulanan politikalar tartışmalara neden olduğunda yargı, tarafsız olarak karar verme sorumluluğu taşır. Genel ABD yasaları, kanunları ve hükümet kararları; gıda sağlık güvenliği sisteminin, şeffaf ve interaktif bir yolla, bilimsel temellere dayanan bir karar verme sürecini de kapsayarak, güçler ayrılığını göz önünde bulundurarak oluşturulmasını garanti altına alır. Federal hükümet, eyaletler ve yerel otoriteler her anlamda sağlıklı gıdaların üretilmesinde ve ithal edilmesinde tamamlayıcı roller üstlenirler (www.foodsafety.gov).

İhtiyat ve bilimsel temellere dayanan risk analizi politikaların oluşturulmasında ve uygulamasında göz önünde bulundurulmuş temel prensiplerdir. ABD'nin gıda sağlık güvenliği ile ilgili temel kanunları (www.fda.gov);

- Gıda, İlaç ve Kozmetik Kanunu, (Federal Food, Drug and Cosmetic Act)
- Et Kontrol Kanunu, (Federal Meat Inspection Act)
- Kanatlı Ürünleri Kontrol Kanunu, (Poultry Products Inspection Act)
- Yumurta Ürünleri Kontrol Kanunu, (Egg Products Inspection Act)
- Gıda Kalitesi Koruma Kanunu, (Food Quality Protection Act)
- Halk Sağlığı Hizmetleri Kanunlarıdır, (Public Health Service Act)

Aşağıda tarım ve gıda ürünleri ile ilgili olarak tüketici sağlığının korunmasında sorumluluğu olan en önemli kuruluşların temel görevleri ve ikincil öneme sahip kuruluşların sadece isimleri verilmiştir (www.fda.gov).

1. Sağlık ve Sosyal Güvenlik Bakanlığı (U.S. Department of Health and Human Service)

1.a. Gıda ve İlaç Dairesi (Food and Drug Administration) Tüketici sağlığının korunmasını amaçlayan ithalata yönelik en önemli kuruluş Gıda ve İlaç Dairesidir. Kırmızı ve beyaz et, dondurulmuş ve kurutulmuş yumurta ile alkollü içecekler ve tütün

mamullerinin etiketlenmesi dışında tüm gıda ürünleri, kozmetik ürünler, ilaçlar, tıbbi ve radyolojik ürünlerin tüketiciye zarar vermemesi yönünde çalışmalar yürütür.

1.b. Hastalık Kontrol ve Önleme Merkezi (Center for Disease Control and Prevention) Hastalık Kontrol ve Önleme Merkezi gıda zehirlenme vakaları ile çeşitli salgınları araştırmakta ve ayrıca hastalıkların önlenmesine ilişkin ulusal programları yürütmektedir.

1.c. Ulusal Sağlık Enstitüsü (National Institutes of Health)

2. Tarım Bakanlığı (U.S. Department of Agriculture)

2.a. Hayvan ve Bitki Sağlığı Kontrol Hizmetleri (Animal and Plant Disease Control Services) Hayvan ve Bitki Sağlığı Kontrol Hizmetleri özellikle hayvansal ve bitkisel ürünlerin ithalatına ilişkin yönetmeliklerin uygulanmasından sorumludur. Hayvanların korunması, hayvan ve bitki karantinaları ve bunlardan kaynaklanan salgın hastalıkların önlenmesi kuruluşun görev tanımları arasında yer almaktadır.

2.b. Gıda Sağlık Güvenliği Kontrol Hizmetleri (Food Safety Inspection Service) Gıda Sağlık Güvenliği Kontrol Hizmetleri tüm et ve et ürünlerinin tüketici sağlığına zarar vermeyecek şekilde üretilip satış noktalarına yönetmeliklere uygun şekilde ulaştırılmasından sorumlu olup etiketlenmenin de uygunluğu denetlenmektedir.

2.c. Hububat Kontrol Paketleyicileri ve Stok Dairesi (Grain Inspection Packers and Stockyards Administration) Hububat Kontrol Paketleyicileri ve Stok Dairesi ile Hububat Kontrol Hizmetleri standartların doğru bir şekilde aktarımından sorumlu olup, aynı zamanda pazarda bulunan ürünler konusunda bilgiler toplamaktadır. Bu kurumlar ayrıca standartların hazırlanmasında önemli roller üstlenmiştir.

2.d. Hububat Kontrol Hizmetleri (Grain Inspection Service)

2.e. Tarımsal Pazarlama Hizmetleri (Agricultural Marketing Service) Tarımsal Pazarlama Hizmetleri daha çok iç pazarda üretilen ürünlerin pazarlanmasına yönelik çalışmalar yapar. Ayrıca sert kabuklu meyveler ile ilgili kalite standartları ile ilgili çalışmalarda da bulunmaktadır.

2.f. Ekonomik Araştırmalar Servisi (Economic Research Service) Ekonomik Araştırmalar Servisi gıda alımı ve tüketicilerin beslenmesine ilişkin araştırmalar yapmaktadır.

2.g. ABD Kodeks Ofisi (U.S. Codex Office)

2.h. Araştırma, Eğitim ve Yayım Servisi (Cooperative State Research, Education and Extension Service)

2.i. Hayvan ve Bitki Sağlığı Kontrol Servisi (Animal and Plant Health Inspection Service)

2.j. Ulusal Tarım Kütüphanesi Gıda Kaynaklı Hastalıklar Eğitim Bilgi Merkezi (National Agricultural Library USDA/FDA Foodborne Illness Education Information Center)

3. Hazine Bakanlığı

3.a. Alkol, Tütün ve Ateşli Silahlar Bürosu (Bureau of Alcohol, Tobacco and Firearms)

3.b. Gümrük Hizmetleri (U.S. Customs Service)

4. Çevre Koruma Ajansı (Environmental Protection Agency) Çevre Koruma Ajansı çevrenin korunması ile ilgili çalışmalar yapar. Pestisit Programı Ofisi aracılığı ile gıdalar için azami pestisit kalıntı düzeylerine karar verir. Bu standartlar daha sonra Gıda ve İlaç Dairesi tarafından denetlenir.

5. Ticaret Bakanlığı (U.S. Department of Commerce)

5.a. Ulusal Okyanus ve Atmosfer Dairesi (National Oceanic and Atmospheric Administration)

5.b. Ulusal Deniz Balıkçılığı Hizmetleri (National Marine Fisheries Service)

6. Federal Ticaret Komisyonu (Federal Trade Commission)

7. Adalet Bakanlığı (U.S. Department of Justice)

8. Eyalet ve Yerel Hükümetler (U.S. State and Governments)

Görüldüğü gibi, ABD gıda sağlık güvenliği sistemi AB sistemi ile kurumsal açıdan farklılık göstermektedir. ABD’de, gıdanın denetimine ilişkin görevler bir çok kuruluş aracılığı ile yapılmaktadır. Fakat, bilindiği gibi AB tüm bu faaliyetleri Avrupa Gıda Otoritesi ismi altında tek bir kurum üzerinden yürütmeye başlamıştır.

4.2.3.2. ABD Gıda Sağlık Güvenliği Politikasının Esasları

ABD’de gıda güvenilirliğine yönelik 4 temel politika benimsenmiştir. Bu politikaların en önemli özelliği şeffaflık ve kamuya eş zamanlı olarak duyurulmasıdır. Politikalar aşağıda temel özellikleri ile sıralanmıştır (www.fda.gov).

a) Kanun oluşturma süreci: ABD gıda sağlık güvenliği ile ilgili yasalar ve kanunların en temel özelliği halkı sağlıklı olmayan gıdaların yaratacağı tehlikelerden koruyucu nitelikte kanunlar olmalarıdır. Gıda sağlık güvenliği ile ilgili tüm politikalar ve programlar da bu yasa ve kanunlara dayandırılır. Kanun oluşturma süreci açık ve şeffaf bir yolla işler. Bu süreç aynı zamanda ilgili tüm tarafların katılımını teşvik eder. Yeni bir kanunu oluşturulurken veya mevcut kanun yeniden düzenlenirken halka açık çok geniş bir ön bilgilendirme kampanyası ile tartışma ortamı yaratılır, uzman görüşü alınır ve kanuna son şekli verilirken tüm anlamlı yorumlar göz önünde bulundurulur. Zaman zaman konu uzmanlarının ve ilgili tüm tarafların katıldığı halka açık toplantılar düzenlenir.

b) Risk Analizi ve ABD’nin İhtiyati Önlem Yaklaşımı: ABD gıda sağlık güvenliği programlarının temel iki özelliği bilimsel temelleri olması ve risk analizine dayanmasıdır. Son yıllarda mikrobiyal patojenlerden kaynaklanan tehlikelerin artması nedeni ile risk analizinin önemi daha da artmış, tarladan sofraya tüm süreçte risklerin ortadan kaldırılmasına yönelik bir yaklaşım benimsenmiştir. Risk analizinin üç önemli bileşeni; risk değerlendirme, risk yönetimi ve risk bilgilendirmesidir. Risk değerlendirme karşılaşılan problemin boyutlarının anlaşılmasını sağlar ve ilgili kuruluşa uygun risk yönetimi davranışının belirlenmesi konusunda yol gösterir. Risk değerlendirmesinin ilk safhası tehlikenin tanımlanmasıdır. İkinci safha nitelendirme safhası ve son safha ise tehlikenin kısa ve uzun dönemde yaratabileceği zararların belirlenmesidir. Risk yönetimi konusu uzman yüksek düzeyde otoriteler tarafından gerçekleştirilir. Halk sağlığı söz konusu olduğunda en küçük bir veri bulunmasa da risk yönetimi önemlidir, tam donanımlı konu uzmanlarının bilimsel olarak savunulabilir kararlar almalarını gerektirir. Risk yönetimi prensipleri kanunla belirlenmiştir ve riskleri en aza indirmeyi hedefler. ABD yasaları gıda katkı maddelerinin, hayvansal ve tarımsal ilaçların pazara sunulmadan önce denetlenmesini şart koşar. Bu denetimde bilimsel kanıtlar risk yönetim kararları için belirleyicidir. Risk bilgilendirme şeffaf yasal sürecin doğal bir parçasıdır. Şeffaf standartlar halk sağlığının korunmasına yardımcı olurken gıda endüstrisi içinde yer alan tüm taraflara da adil şartları garanti eder. Herhangi bir risk söz konusu olduğunda telekomünikasyon sistemi ile gıda zincirinin tüm halkaları ulusal düzeyde ve global bilgi paylaşım sistemi ile ve uluslar arası organizasyonlar yoluyla da tüm dünya bilgilendirilir. Risk bilgilendirme, değerlendirme ve yönetim safhalarında da çok büyük önem taşır.

İhtiyati Önlem Yaklaşımı: Özel önleme ve koruma kriterleri kanuna, düzenlemeye veya duruma göre değişiklik gösterse de sağlık ve çevre ile ilgili yasaların tamamında halk ve çevre sağlığı açısından istenmeyen sonuçların oluşmasını önleme prensibi esastır. ABD’nin ihtiyati önlem yaklaşımına bir örnek vermek gerekirse büyükbaş ve küçükbaş hayvanların beslenmesinde bazı hayvansal proteinlerin kullanılmasından kaynaklandığı düşünülen BSE hastalığının ülkeye girmesini önleyici kontrol sistemi oluşturulmuştur.

c) Yeni Teknolojiler, Ürünler ve Problem Çözümü: Tarladan sofraya sağlıklı gıda amacını gerçekleştirmede devlet kurumları eşitliğin sadece bir tarafını oluşturur. Federal acenteler, yerel acentelerle ve ilgili tüm taraflarla birlikte çalışarak gıda sağlık güvenliği uygulamalarını geliştirir. ABD yasaları gıda sağlık güvenliğinde birincil derecede sorumluluğu endüstriye vermiştir. Hükümetin rolü standartların oluşturulması ve doğru şekilde uygulanmasıdır. ABD, HACCP gibi sistemleri de geliştirerek tarladan sofraya tüm gıda zincirini kontrol altına almıştır. Ayrıca gıda kaynaklı hastalıklar için bir bilgilendirme ağı olan FoodNet adlı bir ağ kurulmuştur. Bu sayede doğması muhtemel problemler daha kısa sürede ve ortak çaba ile önlenmiş olmakta aynı zamanda acil durumlarda bilgilerin gerekli yerlere daha kolay ve doğru bir yoldan ulaştırılması

sağlanmaktadır. Yeni teknolojiler ve ürünler pazara sunulmadan önce bir çok prosedür izlenmekte ve Resmi Gazetede (Federal Register) sonuçları ile birlikte yayımlandıktan sonra piyasaya sürülmektedir.

d)Şeffaflık: ABD yasaları ve hükümet kararnameleeri gıda sağlık güvenliği sisteminin açık, Şeffaf ve katılımcı bir yolla iŐlemesini garanti altına alacak Şekilde oluşturulmuştur, kanunlar ve yapılan ek düzenlemeler internet üzerinden hiçbir maliyet olmadan eriŐilebilen Resmi Gazete de yayınlanır. Bu yolla ilgili tüm tarafların haberdar olması garanti altına alınır. Kodeks Komisyonu tüketicici sağlığının ve ekonomisinin korunmasında temel uluslar arası organizasyondur. Adaletli bir gıda ticaretini de teşvik eder. ABD içinde Kodeks alıŐmaları Tarım Bakanlığının, Sağlık ve Sosyal Güvenlik Bakanlığının ve Ulusal evre Ajansının abaları ile de koordineli olarak gerçekleştirilir. Tüm bu çalışmalar yine Resmi Gazete ve internet aracılığı ile ilgililere duyurulur.

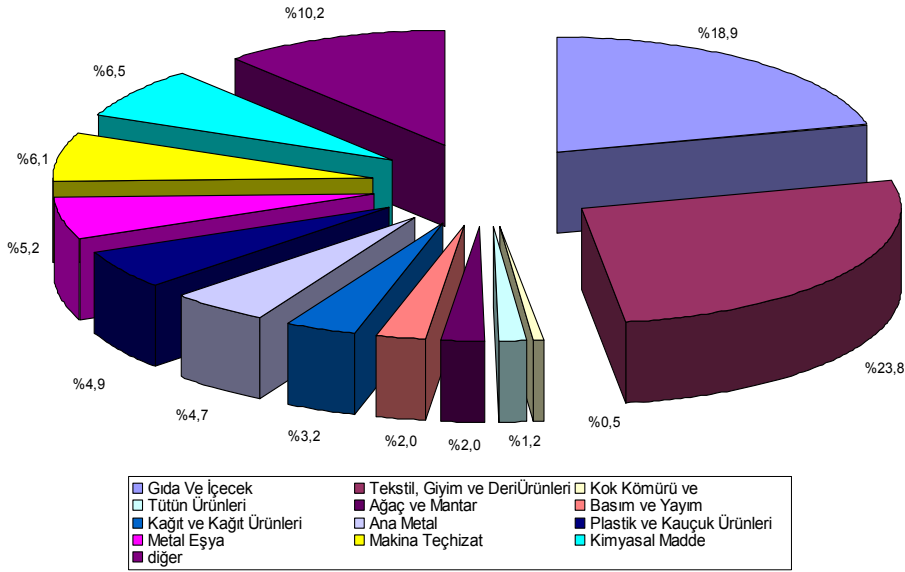
4.3. Türkiye’de Gıda Üretimi Ve Tüketimi

4.3.1. İmalat Sanayi Alt Sektör Dağılımı

İmalat sanayinde 16 farklı alandaki işletme sayıları göz önünde bulundurulduğunda, ilk sırayı %23,8 ile tekstil, giyim ve deri ürünleri sanayi almaktadır. Bunu %18,9 ile gıda ve içecek sanayi, % 10,7 ile mineral ürünler takip etmektedir (grafik 4.1).

4.3.2. Türkiye’de Gıda Sanayi ve Üretimi

Ülkemizde 77,9 milyon hektar alanın yaklaşık % 35’ini (27 milyon hektar) tarım alanları oluşturmaktadır. Farklı ekolojiye sahip olması bir çok ürünün bir arada üretilmesine olanak sağlamaktadır. Bu çeşitlilik tarıma dayalı gıda sanayinin bir çok alanda gelişmesine katkı



Grafik 4.1. İmalat Sanayi Alt Sektör Dağılımı

sağlamıştır. Tarım sektörü ve bağlı sektörler dünya konjonktürü ve genel ekonomide yaşanan gelişmelerin etkisindedir. En önemli etki teknolojik gelişmeler ve uluslar arası ticarete konu olan engeller ve anlaşmalar, ülkelerin genel ekonomi politikalarıdır. Son yıllarda tüm sektörlerde olduğu gibi tarım, imalat ve gıda sanayinde de dalgalanmalar yaşanmıştır.

2000 yılında yaşanan olumlu gelişmelerle sektörlerde yüksek büyüme hızı gözlenmiştir. Sanayi sektöründe 1999’da %–5 olan büyüme hızı 2000 yılında %5,6’ya yükselmiştir. Hizmetlerde aynı dönemlerde büyüme hızı %–3,6 ve %8,9 olarak gerçekleşirken tarım sektöründe diğer sektörlerle göre daha az bir gelişme görülmüştür (1999:%–5; 2000:%4,1) (İktisadi Rapor, 2000). 2000 yılı son çeyreği ve 2001 yılı ilk çeyreğinde yaşanan ekonomik krizlerle ülke ekonomisi, 2001 yılı son çeyreğine kadar önemli oranda küçülmüştür. Tüm sektörlerde yaşanan olumsuz tablo ile tarım sektörü %3,2; sanayi sektörü %6,7; hizmetler sektörü %7,0 gerilemiştir. Bu dönemde en önemli daralma sanayi sektörü içerisinde imalat sanayinde yaşanmıştır (%–9,7). 2000 yılında Ocak-Kasım döneminde %7,5 büyüme yaşanan gıda-içecek sanayi’nde 2001 yılın Ocak-Kasım döneminde %8,3 gerileme kaydedilmiştir (www.dpt.gov.tr). Tüketicinin satın alma gücünün önemli ölçüde azalması ile iç talepte yaşanan gerileme, ihracatta beklenen artışın sağlanamayışı, tarımda girdi maliyet artışı, iklim koşulları ve tarım politikası reformlarının uygulamasındaki belirsizlik de gıda sanayi üretimin azalmasına neden olmuştur (Çizelge 4.4). Gıda sanayi 2001 yılında bir önceki yıla göre %5 daha düşük kapasite kullanımı (%70) ile çalışmıştır. (DPT, 2002).

Sektörlerin GSYİH içinden aldığı paylar 2000 yılında tarım sektörünün % 17,2; sanayi’nin % 23,3; hizmetler sektörünün %59,5 olarak gerçekleşmiştir. Krizin etkisi ile 2001 yılı ilk 9 ayında GSYİH %6,4 oranında gerilemiştir.

Çizelge 4.4.Gıda Sanayi Üretiminde Görülen Gelişmeler (Milyar TL, 1998 Yılı Fiyatlarıyla)

| Mallar | Üretim | | |
|--------------------|-----------|-----------|-----------|
| | 2000 | 2001* | 2002** |
| Mezbaha Ürünleri | 1.023.042 | 926.590 | 948.355 |
| Süt ve Mamulleri | 906.593 | 914.537 | 940.339 |
| Su Ürünleri | 67.375 | 87.365 | 92.165 |
| Tahıl ve Nişasta | 2.593.462 | 2.614.209 | 2.659.603 |
| Meyve Sebze İşleme | 431.897 | 457.705 | 472.428 |
| Bitkisel Yağ | 572.785 | 587.294 | 531.729 |
| Şeker ve Mamulleri | 870.334 | 716.655 | 706.803 |
| Diğer | 314.273 | 250.022 | 268.892 |

Kaynak:DPT, 2002, Ekonomik ve Sosyal Sektörlerdeki Gelişmeler.

*Gerç.Tahmini

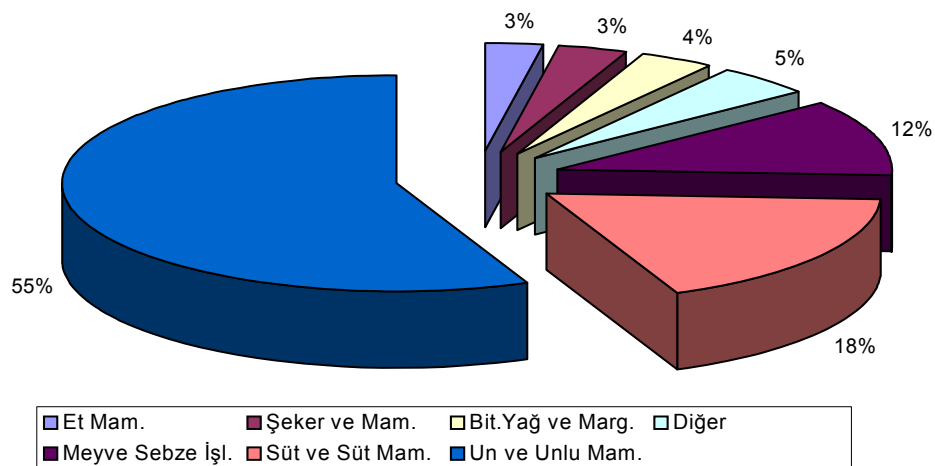
**Tahmin

4.3.2.1. Gıda Sanayi Alt Sektör Dağılımı

Türkiye’de 2001 yılı verilerine göre 23.804 gıda işletmesi faaliyet göstermektedir. Bu işletmelerin %10’u dışındaki tüm işletmeler oldukça geri teknoloji kullanmaktadır. İşletmelerin yaklaşık %86’sı un ve unlu mamuller, süt ve süt mamulleri, meyve-sebze işleme sanayisindedir. Bu yoğunlaşmanın temel nedeni bu işletmelerin düşük teknoloji kullanan sayıca fazla aile işletmelerinden oluşmasıdır (grafik 4.2). İşletmelerde kapasite kullanım oranı kamuda %83,2; özel teşebbüste %66,3 olup alt sektörler itibariyle farklılık göstermektedir (DPT, 2001a; dpt.gov.tr).

4.3.2.2. Türkiye’de Gıda Sanayi Dış Ticareti

Ekonomik krizle ortaya çıkan yüksek devalüasyon 2001 yılında ithalat düşüşü (%14,7) aynı zamanda da ithal hammadde kullanan sanayilerde maliyet artışı yaratmıştır. 2002 yılında yaşanan gelişmeler ve piyasaların bu gelişmeler doğrultusunda iyileşme göstermesi tahminlerine göre 2002 yılında %12,9 artış beklenmektedir. 2000-2001 yılında tahıl ve nişasta ürünleri, su ürünleri dışında tüm sanayi dallarında ihracatta artış yaşanmıştır. Ekonomik kriz ile birlikte reel kur avantajının sağlanması ve Türkiye Şeker Fabrikaları A.Ş.’nin stoklardan kaynaklanan maliyeti azaltmak için yaptığı şeker ihracatındaki yüksek artış gıda sanayi toplam ihracatında artışa (%12,2) neden olmuştur (Çizelge 4.5.)(DPT, 2002).



Grafik 4.2. Gıda Sanayi Alt Sektör Dağılımı

Çizelge 4.5.Gıda Sanayi Dış Ticaretinde Görülen Gelişmeler (Milyar TL, 1998 Yılı Fiyatlarıyla)

| Mallar | İhracat | | | İthalat | | |
|--------------------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|
| | 2000 | 2001* | 2002** | 2000 | 2001* | 2002** |
| Mezbaha Ürünleri | 22.010 | 23.653 | 25.646 | 153.511 | 132.171 | 150.052 |
| Süt ve Mamulleri | 6.042 | 7.137 | 7.948 | 14.202 | 8.973 | 11.722 |
| Su Ürünleri | 2.818 | 2.279 | 2.388 | 1.612 | 1.264 | 1.373 |
| Tahıl ve Nişasta | 55.864 | 41.998 | 47.874 | 24.032 | 21.717 | 23.725 |
| Meyve Sebze İşleme | 181.907 | 190.256 | 201.525 | 7.572 | 5.500 | 6.500 |
| Bitkisel Yağ | 48.804 | 75.608 | 51.151 | 170.034 | 146.532 | 166.724 |
| Şeker ve Mamulleri | 122.316 | 143.697 | 104.439 | 61.281 | 52.781 | 56.294 |
| Diğer | 4.378 | 13.682 | 12.877 | 3.435 | 2.796 | 3.195 |

Kaynak:DPT, 2002, Ekonomik ve Sosyal Sektörlerdeki Gelişmeler.

*Gerç.Tahmini

**Tahmin

4.3.3. Türkiye’de Gıda Tüketimi

2001 yılı üretimde olduğu gibi gıda ürünleri talebinde de tahıl ve nişasta ile su ürünleri dışındaki tüm ürünlerde azalma meydana gelmiştir. 2000 yılına göre talepte yaşanan gerileme en fazla mezbaha ürünlerindedir (%9,5). 2000 yılında tavukçuluk sektöründe yaşanan gerileme bu ürünlerde talebi önemli ölçüde düşürmüştür ve kümes hayvanları talebi yaklaşık %15 azalmıştır. Bitkisel yağ (%6,4); işlenmiş meyve ve sebze (%2,1); şeker ve şekerli mamuller (%1,6), süt ve mamulleri (%0,7) talebi de aynı dönemde gerilemiştir (Çizelge 4.6.). Gerek üretiminde gerekse de talebinde artış gözlenen tahıl ve nişasta mamulleri temel besin maddeleri arasında yer almaktadır.

Çizelge 4.6. Gıda Sanayi Talebinde Görülen Gelişmeler (Milyar TL, 1998 Yılı Fiyatlarıyla)

| Mallar | Talep | | |
|--------------------|-----------|-----------|-----------|
| | 2000 | 2001* | 2002** |
| Mezbaha Ürünleri | 1.166.084 | 1.055.087 | 1.085.746 |
| Süt ve Mamulleri | 922.989 | 916.780 | 947.341 |
| Su Ürünleri | 98.818 | 104.898 | 110.838 |
| Tahıl ve Nişasta | 2.545.408 | 2.575.951 | 2.616.193 |
| Meyve Sebze İşleme | 215.899 | 211.374 | 223.021 |
| Bitkisel Yağ | 628.233 | 588.027 | 617.831 |
| Şeker ve Mamulleri | 725.480 | 713.522 | 735.245 |
| Diğer | 313.396 | 246.343 | 265.495 |

Kaynak:DPT, 2002, Ekonomik ve Sosyal Sektörlerdeki Gelişmeler.

*Gerç.Tahmini

**Tahmin

Toplum sağlığını doğrudan ilgilendirdiği için gıda ürünlerinin tüketimi ve tüketim yapısı önemlidir. Ülkelerin sosyo-ekonomik ve demografik yapıları gıda ürünleri tüketimini etkileyen faktörlerdir. Bu faktörler bölgesel farklılıklar da yaratmaktadır.

Türkiye genelinde herhangi bir şekilde işlenmeyen gıda ürünlerinin toplam gelirden aldığı pay %28,48’dir. Gelişme düzeyine göre bu oran ülkeler arasında farklılık gösterebilmektedir. Bu farklılığın en önemli nedenleri kişi başına düşen gelirin artması, sosyal ve kültürel değişimler ile teknoloji kullanımının her alanda yaşama girmesidir. 1999 yılı verilerine göre Amerika Birleşik Devletleri’nde gıda ve alkollü içecek harcamalarının toplam harcama içinde %10,3; İngiltere’de %17,8; Yunanistan’da %22,7 pay alırken Filipinlerde % 53,4; Bulgaristan’da %45,1; İran’da %35,1 pay almaktadır (www.ers.usda.gov).

Kentlerde hane halkı genişliğinin kırsal alana göre düşük olması, eğitim düzeyinin ve gelirin yüksekliği, ulaşım, eğitim ve kültürel harcamaların artması, kişisel bakım ve ev dışı gıda tüketimi gibi ihtiyaçların doğması bütçeden gıda harcamalarının aldığı payı düşürmüştür (%24,54). Kişi başına gelirin düştüğü, hane halkı genişliğinin arttığı ve sosyal yapının geleneksel olduğu bölgelerde oran giderek yükselmektedir. 1994 yılında hane halkı tüketim harcamaları anketi sonuçlarına göre Güneydoğu Anadolu Bölgesi (%38,34), Karadeniz (%35,13) ve Doğu Anadolu Bölgesi (%32,26) gıda harcaması en yüksek pay alan bölgelerdir (Çizelge 4.7.).

Çizelge 4.7. Yerleşim Yerlerine Göre Gıda Harcamalarının Toplam Gelir İçindeki Payı (%)

| Yerleşim Yerleri | Gıda Harcaması Payı (%) |
|---------------------------|-------------------------|
| Türkiye | 28,48 |
| Kent | 24,54 |
| Kır | 36,23 |
| Marmara Bölgesi | 24,18 |
| Ege Bölgesi | 27,38 |
| Akdeniz Bölgesi | 30,18 |
| İç Anadolu Bölgesi | 28,57 |
| Karadeniz Bölgesi | 35,13 |
| Doğu Anadolu Bölgesi | 32,26 |
| Güneydoğu Anadolu Bölgesi | 38,34 |

Kaynak: DİE, Hane Halkı Tüketim Harcamaları Anketi Sonuçları, 1994

Nüfus artışının devam ettiği ve genç nüfus oranının yüksek olduğu koşullarda gıda ürünlerinin bütçeden aldığı pay önemini korumaya devam etmektedir. Türkiye’de nüfus artış hızı 1981-1990 döneminde %2,1; 1990-1997 de ise %1,5 olarak gerçekleşmiştir. Nüfus artış hızı iki dönem de 0,6 puan azalmış olmasına karşılık yaşama ümidinin artması, genç nüfusun oranının yüksekliği 1987 yılında %35,48 olan gıda, içki, tütün, lokanta ve restoran harcamaları 1994 yılında %38,52’ye yükselmiştir. İki dönemde yapılan anketlerde sınıflandırma farklılığı oluğu için çizelge 4.8’de ev, hane halkı ile ilgili bakım ve hizmet ile kişisel bakım harcamaları 1994 yılı sütununda verilmemiştir. Ulaştırma-haberleşme, konut ve diğer adlandırılan eşitli mal ve hizmet alımlarının bütçe içindeki payında artış gözlenmiştir (çizelge 4.8.).

Çizelge 4.8. Tüketim Harcama Gruplarının Toplam Tüketim Harcaması İçindeki Payı

| Tüketim Harcamaları | 1987 | | 1994 | |
|---|------------|--------|-------------|--------|
| | 1000.000TL | % | 1000.000 TL | % |
| Toplam Tüketim Harcaması | 2.657.670 | 100,00 | 123.463.774 | 100,00 |
| Gıda, İçki ve Tütün | 851.087 | 32,02 | 43.975.895 | 35,62 |
| Lokanta ve Restoran | 92.078 | 3,46 | 3.578.257 | 2,90 |
| Giyim, ayakkabı | 326.825 | 12,30 | 11.056.548 | 8,96 |
| Ev Eşyaları | 252.295 | 9,49 | 11.133.285 | 9,02 |
| Ev ve Hane Halkı ile İlgili Bakım ve Hizmet | 54.863 | 2,06 | - | - |
| Sağlık | 68.214 | 2,57 | 3.206.143 | 2,60 |
| Kişisel Bakım | 22.656 | 0,85 | - | - |
| Ulaştırma-Haberleşme | 22.856 | 8,61 | 10.844.187 | 8,78 |
| Kültür, Eğitim, Eğlence | 123.646 | 4,65 | 2.843.279 | 3,73 |
| Konut | 552.682 | 20,80 | 28.196.888 | 22,84 |
| Diğer | 84.467 | 3,18 | 6.860.522 | 5,56 |

Kaynak: DİE, Hane Halkı Tüketim Harcamaları Anketi Sonuçları, 1987-1994.

Çizelge 4.9.’da gıda harcamalarının alt gruplara göre dağılımı 1987 ve 1994 hane halkı tüketim anketi sonuçlarına göre verilmiştir. Süt ve mamulleri, yumurta ve yağlar, meyve-sebze ve tahıl grubu harcamaların payı yüksektir. 1987-1994 yılları arasında et ürünlerine ayrılan pay düşüş göstermiştir. Yapılan iki ankette sınıflandırma farklılığı olduğu için 1987 yılında önemli pay alan diğer ürünler başlığı altındaki harcama payının, çay, kahve, kakao, şeker, reçel, bal ve çikolata ürünlerini de kapsadığı göz önünde bulundurulmalıdır.

Çizelge 4.9. Türkiye’de Gıda Harcamasının Alt Grup Dağılımı

| Gıda Alt Grupları | 1987 | | 1994 | |
|---|-----------|--------|------------|--------|
| | milyon TL | % | milyon TL | % |
| Toplam Gıda Harcaması | 851.087 | 100,00 | 43.975.893 | 100,00 |
| Ekmek ve Tahıllar | 156.563 | 18,40 | 8.941.408 | 20,33 |
| Et, balık ve kümes Hayvanları | 158.362 | 18,61 | 6.395.114 | 14,54 |
| Süt ve Mamulleri, Yumurta, Hayvansal ve Bitkisel Yağlar | 169.274 | 19,89 | 9.285.810 | 21,11 |
| Yaş, Kuru, Dondurulmuş Meyve Sebze | 191.383 | 22,49 | 9.243.079 | 21,02 |
| Çay, Kahve ve Kakao | - | - | 1.402.418 | 3,19 |
| Şeker | - | - | 1.718.573 | 3,91 |
| Reçel, Bal, Çikolata ve Şekerleme | - | - | 1.118.087 | 2,54 |
| Sigara, Tütün, Alkollü ve Alkolsüz İçecekler | 78.698 | 9,25 | 4.162.582 | 9,47 |
| Diğer | 96.807 | 11,37 | 1.709.092 | 3,89 |

Kaynak: DİE, Hane Halkı Tüketim Harcamaları Anketi Sonuçları, 1987-1994.

Gelir, harcama yapısındaki değişikliği açıklayan önemli bir etkidir ve gelir gruplarına göre de gıda harcamaları alt grupları farklılık göstermektedir. En düşük gelir gruplarında gıda harcamasının payı % 12,2 iken en yüksek gelir grubunda % 29,0’dır. Gelir gruplarına göre gıda alt gruplarında en yüksek fark alkolsüz içecekler, alkollü içecekler ve et ürünlerinde görülmektedir. Ekmek ve tahıl ürünleri ile şeker gibi temel besin maddelerinde ise gelir gruplarında önemli farklılıklar görülmemektedir (Çizelge 4.10.).

Çizelge 4.10. Gelir Gruplarına Göre Gıda Harcamasının Alt Gruplara Dağılımı 1994 (%)

| Gelir Grupları | 1.%20 | 2.%20 | 3.%20 | 4.%20 | 5.%20 |
|------------------------------------|-------|-------|-------|-------|-------|
| Toplam Gıda, İçki, Tütün | 12,2 | 16,6 | 19,5 | 22,7 | 29,0 |
| Ekmek ve Tahıllar | 14,5 | 18,7 | 20,5 | 22,8 | 23,5 |
| Et | 9,5 | 13,5 | 18,1 | 23,2 | 35,7 |
| Balık | 8,0 | 13,7 | 18,2 | 22,2 | 37,9 |
| Süt ve Mamulleri, Yumurta | 11,9 | 16,8 | 19,7 | 23,1 | 28,5 |
| Hayvansal ve Bitkisel Yağlar | 14,4 | 18,7 | 20,3 | 22,3 | 24,3 |
| Yaş, Kuru, Dondurulmuş Meyve Sebze | 11,8 | 16,8 | 19,6 | 22,6 | 29,2 |
| Çay, Kahve ve Kakao | 16,7 | 19,1 | 19,8 | 21,1 | 23,3 |
| Şeker | 16,2 | 20,4 | 21,5 | 20,7 | 21,2 |
| Reçel, Bal, Çikolata ve Şekerleme | 8,9 | 13,9 | 19,2 | 24,1 | 33,9 |
| Sigara | 10,1 | 14,1 | 17,8 | 22,5 | 35,5 |
| Alkollü İçecekler | 5,2 | 8,6 | 17,0 | 21,7 | 47,5 |
| Alkolsüz İçecekler | 4,5 | 9,3 | 14,4 | 23,6 | 48,2 |
| Tütün | 23,3 | 21,6 | 13,4 | 22,8 | 18,9 |
| Diğer | 11,9 | 17,0 | 20,0 | 22,7 | 28,4 |

1998 yılında Türkiye genelinde yapılan çalışmaya göre de tahıl ve tahıl ürünleri tüketimi ilk sırada yer almaktadır (Çizelge 4.11.). Bunu, sebze ve meyve tüketimi izlemektedir. Türkiye’de ekolojik olarak bir çok ürünün yetiştiriciliğine uygundur ve bir çok bölgede yıl içerisinde birkaç kez ürün alınabilmektedir. Ürünün arz dönemindeki fiyat avantajları, bulunabilirliği, geleneksel beslenme alışkanlıkları, bitkisel ürünlerin besin grubunda yüksek pay almasının başlıca nedenleridir. Dengeli beslenme açısından kırmızı ve beyaz et oldukça önemli grubu oluşturmaktadır. Ancak tüketim oranı oldukça düşük (%10) bulunmuştur. Aynı çalışmada bölgelere göre besin grupları dağılımı da incelenmiştir. En yüksek tahıl tüketimi sırası ile Güneydoğu Anadolu (%40), Doğu Anadolu (%34) ve Karadeniz (%30) bölgeleridir. Kırmızı ve beyaz et

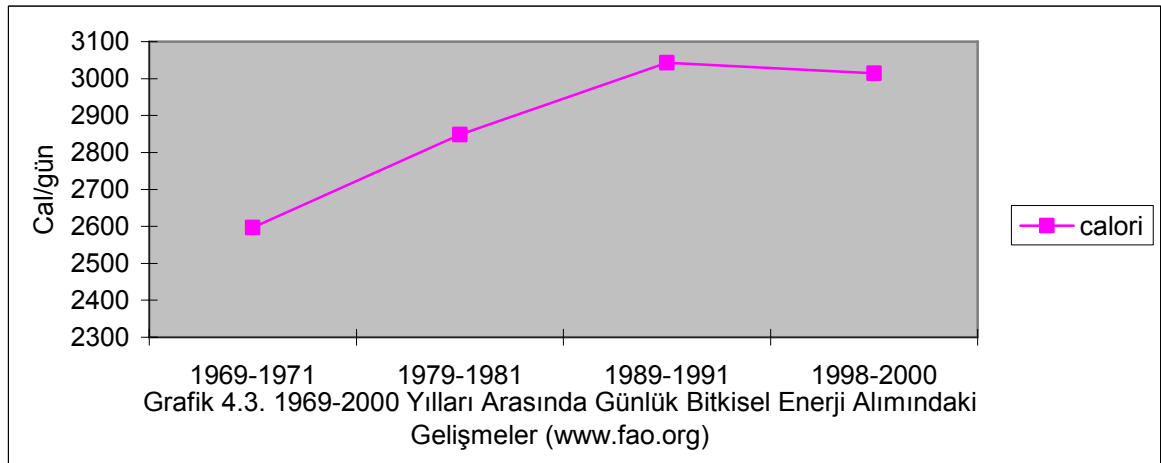
tüketiminde ise Doğu Anadolu (%4), Marmara (%4) ve Karadeniz (%4) bölgesi sıralanmaktadır (DPT, 2001a).

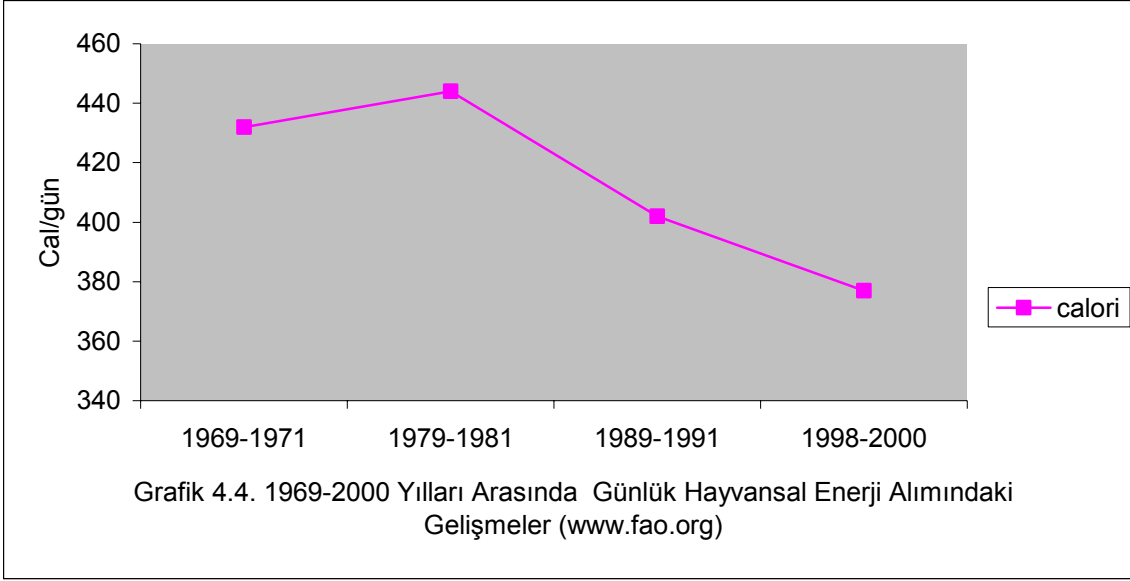
Çizelge 4.11. Türkiye Geneline Kişi Başına Günlük Enerji Alımı (%)

| Besin Grubu | Kütlesel Dağılım | Enerji | Protein | Yağ | Karbonhidrat |
|---------------------------------|------------------|--------|---------|-----|--------------|
| Tahıl ve tahıl Ürünleri | 29 | 52 | 55 | 15 | 66 |
| Sebze | 24 | 7 | 12 | 1 | 9 |
| Meyve | 15 | 5 | 4 | 3 | 9 |
| Süt, Süt Ürünleri ve Yumurta | 12 | 7 | 15 | 13 | 2 |
| Et ve Et Ürünleri | 3 | 4 | 10 | 8 | 0 |
| Katı ev Sıvı Yağlar | 3 | 16 | 0 | 55 | 0 |
| Şeker ve Şekerlemeler, Tatlılar | 4 | 8 | 1 | 1 | 13 |
| Hazır Yiyecekler | 1 | 1 | 1 | 1 | 0 |
| Balık | 1 | 0 | 3 | 3 | 0 |
| İçecekler | 7 | 0 | 0 | 0 | 1 |

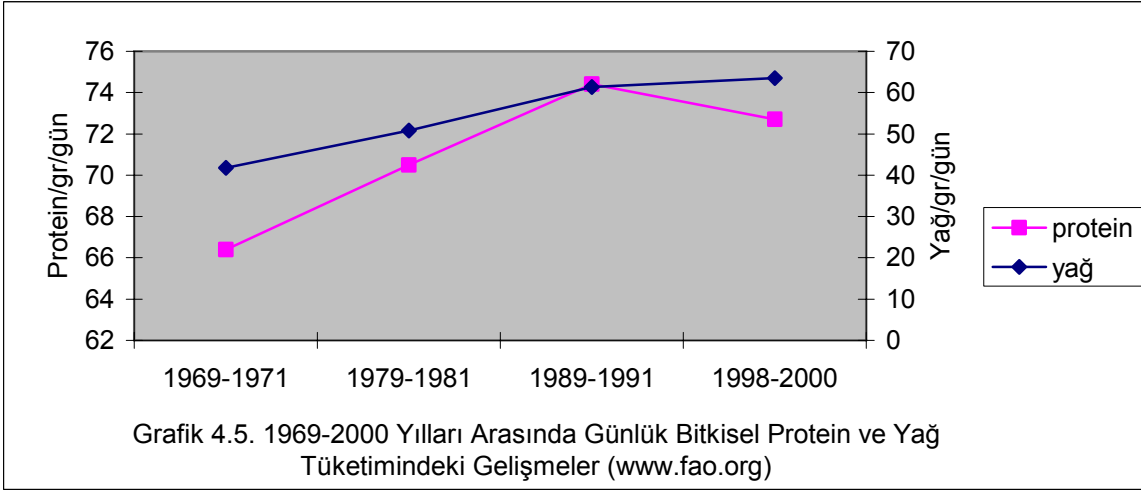
Kaynak: Ungan, Ünsalan, Kaynak, 1998; Aktaran, DPT, 2001.

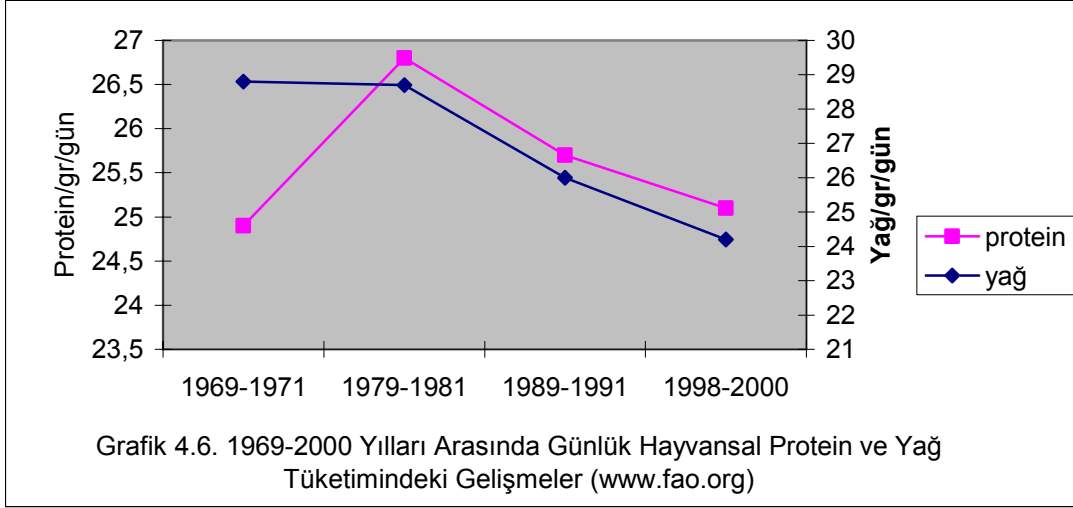
Bir kişinin sağlıklı yaşaması ve yaşamsal faaliyetlerini sürdürebilmesi için günlük ihtiyaç duyduğu kalori miktarını almasının yanı sıra protein, yağ, mineral maddeler, vitaminler gibi besin elementlerini de alması gereklidir. Türkiye’de kişi başına günlük alınan kalori miktarı gerekli düzeyin üzerindedir. Fakat kalori kaynakları bakımından dengeli beslenmeden bahsedilemez. 1960-2000 yılları arasında kişi başına alınan kalori kaynaklarına bakıldığında 1989-1991 yıllarına kadar bitkisel kalori alımı hızlı bir artış göstermiştir. Buna karşılık 1998-2000 yıllarından sonra az da olsa düşüş kaydedilmiştir. Hayvansal kalori alımı 1979-1981 yıllarından sonra hızlı düşüş eğiliminde olmuştur (grafik 4.3; 4.4).





1969-2000 yılları arasında kişi başına alınan bitkisel ve hayvansal yağ tüketimindeki gelişmeler grafik 4.5 ve 4.6'da gösterilmiştir. Bitkisel yağ alımı 1989 -1991 yıllarından sonra yükselmiş ve 1989-2000 yılları ortalamasına göre 60 gr üzerinde gerçekleşmiştir. Bitkisel ürünlerin tüketiminde görülen gelişmelerle birlikte önce kolaylık daha sonra da sağlık kaygısı ile birlikte yağ tüketimindeki değişme de etkili olmuştur. Hayvansal ürünlerin tüketiminde meydana gelen düşüş hayvansal kaynaklı yağ alımını da düşürmüştür. 1970'li yıllarda 29 gr'dan 2000 yılında 24'gr'a gerilemiştir. Benzer gelişme protein kaynaklarında da görülmektedir. Dengeli beslenmede önemli bir gösterge olan hayvansal protein alımı oldukça düşüktür. 1969-1971 yılında 25 gr altında olan günlük hayvansal protein alımı 1979-1981 yılları arasında 27 gr'a kadar yükselirken 1998-2000 yılında yeniden yaklaşık 25 gr olmuştur. Etkileyen nedenlerin başında yaşanan ekonomik krizler, hayvansal üretimde meydana gelen dalgalanmalar gelmektedir





4.4. Hane Halkı Anketlerinden Elde Edilen Verilerin Değerlendirilmesi

4.4.1. Araştırma Alanındaki Ailelerin Sosyo-Demografik Özellikleri

Adana ili kentsel alanda 302 hanede, gıda kararında etkili bireyler ile yüz yüze görüşme yapılmıştır. Hanelerden sosyo-demografik bilgilerin yanı sıra, kalori tüketimlerini belirlemek için aylık gıda tüketimleri ve gıdaların satın alınması ve hazırlanması ile ilgili bilgiler derlenmiştir. Görüşülen ailelerin ortalama hane halkı genişliği 4,2'dir. Çalışan anneler %18,5'luk pay almaktadır. Ebeveynlerin ortalama eğitim süreleri annede 4,6 yıl baba da ise 6,0 yıldır (Çizelge 4.12.).

Çizelge 4.12. Araştırma Alanındaki Ailelerin Kalori Gruplarına Göre Demografik Bilgileri

| Kalori Grupları | Hane Sayısı | Hane Halkı Genişliği | Çalışan Anne Sayısı | Annenin Ortalama Eğitim Süresi | Babanın Ortalama Eğitim Süresi | Anne Yaş Ort. | Baba Yaş Ort. | Ortalama Kalori (cal/gün) |
|-----------------|-------------|----------------------|---------------------|--------------------------------|--------------------------------|---------------|---------------|---------------------------|
| < 2000 | 5 | 6,0 | - | 3,0 | 3,0 | 42,0 | 47,0 | 1900 |
| 2001-2500 | 46 | 5,0 | 9 | 4,7 | 5,3 | 37,4 | 42,7 | 2324 |
| 2501-3000 | 78 | 4,5 | 14 | 4,8 | 6,7 | 38,9 | 42,9 | 2786 |
| > 3000 | 173 | 3,9 | 33 | 4,5 | 6,0 | 42,6 | 45,7 | 3410 |
| Toplam/Ort. | 302 | 4,2 | 56 | 4,6 | 6,0 | 41,0 | 44,5 | 3059 |

Demografik özellikler tüketici davranışları ile ilgili genel bir fikir verse de ekonomik faktörlerin de satın alma davranışında önemli etkisi vardır. Ailenin toplam harcanabilir geliri pazarlama açısından önemlidir. Bu çalışmada, yalnızca ailenin harcanabilir geliri dikkate alınmıştır. Oysa günümüzde kredi kartı kullanımının yaygınlaşması, taksitli satış ve tüketici kredisi alma imkanlarının artması tüketicilere ödeme kolaylıkları sağlamakta ve tüketici davranışlarını dolayısı ile talebi etkilemektedir. Ancak konu ile ilgili doğru ve kesin bilgi almak güç olduğu için sadece harcanabilir gelir ile ilgili bilgi alınmıştır. Buna göre ailelerin %37,4'ü 151-250 milyon TL arası, %2,3'ü 650 milyon TL'nin üzerinde, %6'sı ise 150 milyon TL'nin altında gelire sahiptir. En yüksek iki gelir grubundaki ailelerin tamamına yakını (%90,6) günlük kişi başına 2500 cal'nin üzerinde enerji almaktadır (Çizelge 4.13) Şengül 1994, DİE hane halkı tüketim anketleri ile yaptığı çalışmada bir bireyin yeterli ve dengeli beslenmesi için alması gereken günlük kalori miktarını en az 2460 cal/gün olarak bulmuştur. Bu çalışmada ailelerin %16,2'si 2460 cal/gün altında günlük enerji aldığı hesaplanmıştır. Buna göre 49 ailede bulunan bireylerin yetersiz beslendiği söylenebilir.

Çizelge 4.13. Araştırma Alanındaki Tüketicilerin Gelir Gruplarına Göre Dağılımları

| Kalori Grupları | <150 milyon | 151-250 milyon | 251-350 milyon | 351-450 milyon | 451-650 milyon | > 651 milyon |
|-----------------|-------------|----------------|----------------|----------------|----------------|--------------|
| < 2000 | 1 | 3 | 1 | - | - | - |
| 2001-2500 | 7 | 21 | 10 | 5 | 3 | - |
| 2501-3000 | 7 | 25 | 26 | 12 | 4 | 4 |
| > 3000 | 3 | 64 | 56 | 29 | 18 | 3 |
| Toplam | 18 | 113 | 93 | 46 | 25 | 7 |

Ailenin geliri kadar gelirlerin harcama dağılımı da önemlidir. Zorunlu tüketim maddelerine ayrılan bütçe tüketim yapısını ve kalori alımını etkilemektedir. Bu çalışmada 4 gıda harcama grubu oluşturulmuş ve bu gruplardaki ortalama kalori alımları çizelge 4.14.'de verilmiştir. Görüldüğü gibi

yüksek harcama gruplarına doğru yeterli ve yüksek gıda alım oranı artmaktadır. Gelir artışı ile birlikte hayvansal kalori alımı da artmaktadır (grafik 4.7.)

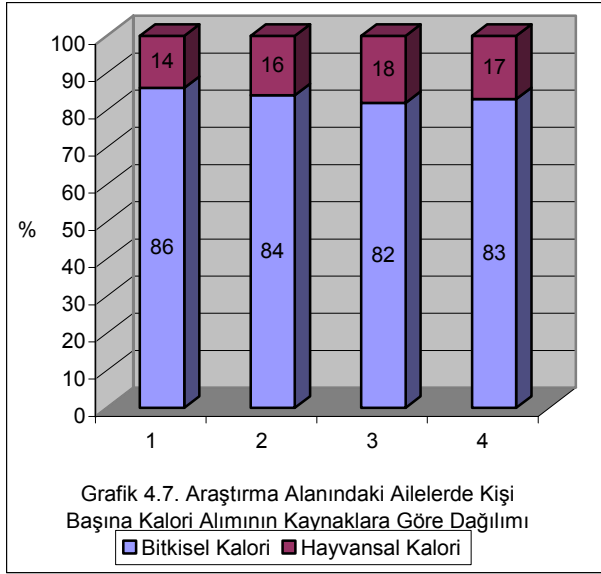
Çizelge 4.14. Gıda Harcama Gruplarına Göre Ailelerin Dağılımı

| Kalori Grupları | < 50 milyon | 51-100 milyon | 101-200 milyon | 201 milyon | Bitkisel % | Hayvansal % |
|-----------------|-------------|---------------|----------------|------------|------------|-------------|
| < 2000 | 2 | - | 3 | - | 86 | 14 |
| 2001-2500 | 8 | 19 | 16 | 3 | 84 | 16 |
| 2501-3000 | 6 | 25 | 35 | 12 | 82 | 18 |
| > 3000 | - | 63 | 90 | 20 | 83 | 17 |
| Toplam/Ortalama | 16 | 107 | 144 | 35 | 84 | 16 |

Kalori alımı gıda harcama grubuna göre dağıldığında da benzer durum gözlenmektedir. Düşük harcama grubunda bitkisel gıdaların tüketimi yüksektir (%88), buna karşılık yüksek harcama grubunda hayvansal gıda alımı yükselmektedir (%19) (çizelge 4.15).

Çizelge 4.15. Gıda Harcama Gruplarına Göre Kalori Kaynaklarının Dağılımı

| Gıda Harcama Grupları | Bitkisel % | Hayvansal % | Ortalama Kalori Alımı |
|-----------------------|------------|-------------|-----------------------|
| < 50 Milyon | 88 | 12 | 2444 |
| 51-100 Milyon | 84 | 16 | 3084 |
| 101-200 Milyon | 82 | 18 | 3094 |
| > 201 Milyon | 81 | 19 | 3117 |
| Ortalama | 84 | 16 | 3059 |

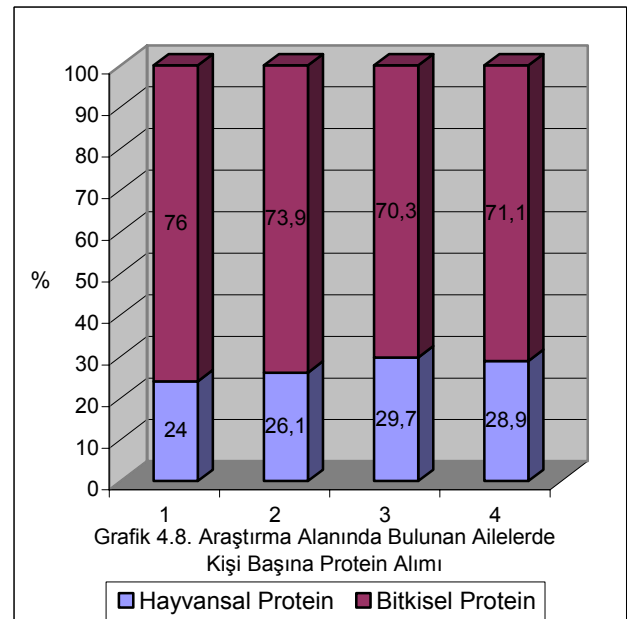


Ailelerin gıda harcamaları arttıkça toplam kalori içinde bitkisel ürünlerin oranı azalmakta, hayvansal ürünlerin oranı artmaktadır. Hayvansal ürünler oranı FAO verilerine göre %11 olup (www.fao.org.tr), Ungan ve arkadaşlarının (1998) yaptığı çalışmada da %16 bulunmuştur.

Günlük enerji alımının yaklaşık %50'si tahıl ürünlerinden sağlanmaktadır. Yıllar içerisinde ekmek, süt, yoğurt, et, taze sebze ve meyve tüketimi azalırken, kurubaklagil, yumurta ve şeker tüketimi artmıştır. Hayvansal gıdaların eksikliği ve gıda güvencesizliği nedenleri ile makro ve mikro besin öğelerinin eksikliği görülmektedir (Pekcan, 2000).

Aileler enerji ve besin öğeleri açısından incelendiğinde, yetersiz düzeyde enerji tüketenlerin oranı oldukça düşüktür (%16,9). Fakat besin öğeleri ve bileşimi bakımından incelendiğinde tüm gelir ve harcama gruplarında eksiklik görülmektedir. Kişi başına günlük protein (gr) alımı da yine enerji alımında olduğu gibi kalori gruplarına göre değişmekte ve kalori alımının artışı ile hayvansal protein alımı da artmaktadır (Grafik 4.8.).

Gıda ürünlerinin tüketimi mevsimlere bağlı olarak değişmektedir. Gerek iklim koşulları ve bu nedenle duyulan ihtiyaç, gerekse de ürünlerin üretim dönemindeki fiyat avantajı nedeni ile değişiklikler görülebilmektedir. Bu çalışma yaz döneminde tamamlandığı için günlük kalori alımı içerisinde bitkisel ürünler ve özellikle de sebze meyve tüketiminin payı yüksek bulunmuştur. Türkiye genelinde tüm gelir gruplarında ilk baharda tahıl grubu ve ekmek, meyve sebze harcama payı yüksektir (Şengül, 2001).

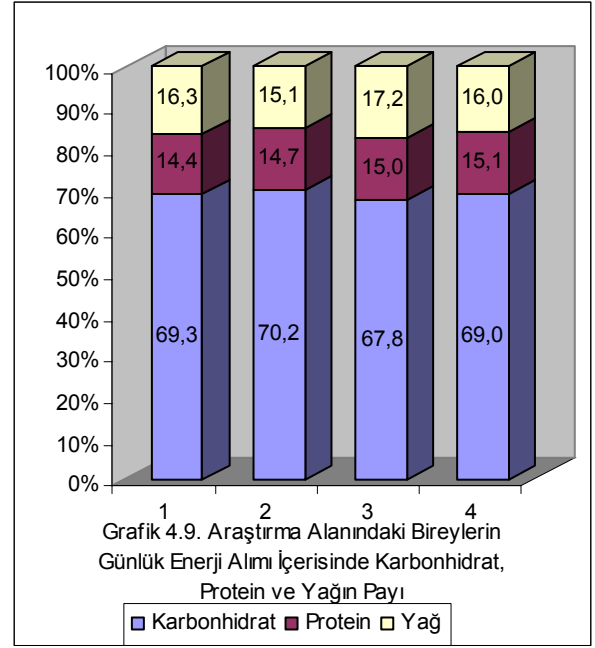


Yine benzer şekilde karbonhidrat ve yağ alımı da artmaktadır (Çizelge 4.16.). Ancak günlük enerji alımı içerisindeki payları kalori gruplarına göre değişmektedir. Her 4 grupta da protein alımında önemli değişiklikler olmazken yağ ve karbonhidrat alımı değişmektedir. 1. gelir grubunda hayvansal katı yağların tüketiminin fazlalığı, 3. ve 4. gelir gruplarında ise hayvansal ürün tüketimi ile birlikte sert kabuklu meyvelerin tüketiminin fazlalığı yağ oranının yükseltmektedir (Grafik 4.9.).

Çizelge 4.16. Bireylerin Günlük Karbonhidrat, Protein ve Yağ Alımı (gr)

| Kalori Grupları | Karbonhidrat | Protein | Yağ |
|-----------------|--------------|---------|-------|
| < 2000 | 332,3 | 69,2 | 78,2 |
| 2001-2500 | 428,9 | 89,9 | 92,6 |
| 2501-3000 | 466,1 | 103,3 | 118,2 |
| > 3000 | 578,0 | 126,3 | 133,9 |
| Ortalama | 451,3 | 97,2 | 105,7 |

Harcanabilir gelir artışı ile birlikte gıda harcamasına bütçeden ayrılan pay oransal olarak azalmakta fakat mutlak olarak artmaktadır. Ailelerin yaklaşık yarısı harcanabilir gelirlerinden gıda harcamalarına %50'nin altında pay ayırmaktadır (Çizelge 4.17). Gül ve arkadaşlarının 2001 yılında Adana kentsel alanda yaptığı bir çalışmada gıda harcamalarının harcanabilir aile gelirindeki payı %47,6 olarak bulunmuştur (Gül ve ark.,2001). Türkiye genelinde harcanabilir gelirin %43'ü gıda ürünlerine harcanmaktadır. Kentsel alanda bu oran %37, kırsal alanda ise %51'dir (DİE, 1999). Kentlerde ulaşım, konut, eğlence, kültür ve eğitim harcamalarının toplam harcanabilir gelir içindeki payının ve kişi başına düşen gelirin yüksek olması gıda harcamalarının kırsal alana göre düşük olması nedenlerindedir.



Çizelge 4.17. Araştırma Alanındaki Ailelerin Harcanabilir Gelirleri ve Gıda Harcamaları

| Harcanabilir Gelir Grupları | Gıda Harcama Grupları | | | |
|-----------------------------|-----------------------|---------------|----------------|--------------|
| | < 50 Milyon | 51-100 Milyon | 101-200 Milyon | > 201 Milyon |
| < 150 Milyon | 11 | 6 | 1 | - |
| 151-250 Milyon | 5 | 84 | 24 | - |
| 251- 350 Milyon | - | 17 | 75 | 1 |
| 351- 450 Milyon | - | - | 32 | 14 |
| 451- 650 Milyon | - | - | 9 | 16 |
| > 651 Milyon | - | - | 3 | 4 |
| Toplam | 16 | 107 | 144 | 35 |

302 aileden 1.282 kişi ile ilgili bazı sosyo-demografik veriler de toplanmıştır. Hanelerin yaş gruplarına göre dağılımına bakıldığında %62,6'sının 15-49 yaş grubundaki kişilerden oluştuğu görülmektedir (Çizelge 4.18.). Türkiye genç nüfusu barındıran bir ülke olduğu için bu oran Türkiye ortalamasına yakındır. Adana ili nüfusunun %54,8'i 15-49 yaş grubundaki nüfustan oluşmaktadır. Yöntem bölümünde de bahsedildiği gibi kalori ihtiyacını ve dolayısı ile alımını etkileyen en önemli faktör yaştır.

Çizelge 4.18. Hanelerin Yaş Gruplarına Göre Dağılımı (2000 Yılı)

| Yaş Grupları | Adana | | Örneklem | | Ortalama Kişi Sayısı (kişi/302) |
|--------------|-----------|-------|----------|-------|---------------------------------|
| | Kişi | % | Kişi | % | |
| 0-6 | 268.386 | 14,5 | 118 | 9,2 | 0,4 |
| 7-14 | 330.643 | 17,9 | 219 | 17,1 | 0,7 |
| 15-26 | 533.975 | 28,9 | 399 | 31,1 | 1,3 |
| 30-49 | 478.540 | 25,9 | 404 | 31,5 | 1,3 |
| 50 + | 237.934 | 12,8 | 142 | 11,1 | 0,5 |
| Toplam | 1.849.478 | 100,0 | 1.282 | 100,0 | 4,2 |

Kaynak:DİE, EBİM Kayıtları

Araştırma alanındaki ebeveynlerin eğitim birimlerine göre dağılımı Adana ve örnek çerçevesi ile karşılaştırmalı olarak çizelge 4.19'da verilmiştir. 2000 yılı genel nüfus sayımı sonuçları tam olarak yayınlanmadığı için babaya ilişkin veriler Adana ili için verilememiştir. Hane halkı reisinde üniversite mezunlarının payı % 6,3'dür ve bu oran oldukça düşüktür. Üniversite mezunu anne oranı da düşük (%4,3) bulunmuştur. Fakat Adana ili 2000 yılı nüfus verileri dikkate

alındığında il genelinde de üniversite mezunu anne oranı düşüktür (%4,2) (DİE, EBİM). Okur yazar olan ve ilkököl eğitimi alanlar %40,1'dir ve orta öğrenim alanlar ise %37,1'dir.

Çizelge 4.19. Araştırma Alanındaki Ebeveynlerin Eğitim Durumlarına Göre Dağılımı (2000 yılı)

| Öğrenim Düzeyleri | Anne | | Baba |
|----------------------------------|-------|----------|----------|
| | Adana | Örneklem | Örneklem |
| Okuma Yazma Bilmiyor | 28,6 | 24,2 | 5,3 |
| Okur-Yazar/İlk Okul Mezunu | 50,0 | 44,7 | 40,1 |
| Orta Öğrenim (orta okul ve lise) | 17,2 | 26,8 | 37,1 |
| Üniversite | 4,2 | 4,0 | 6,3 |
| Yaşamıyor | - | 0,3 | 11,3 |
| Toplam | 100,0 | 100,0 | 100,0 |

Kaynak: DİE, EBİM Kayıtları.

Ailede gıda kararında ve satın almada önemli rol oynayan annenin eğitimi talep ve satın alma davranışlarını belirleyen çalışmalarda önemli bir veri olarak alınmaktadır. Annenin eğitimi ile bilinçli satın alma kararı arasında her zaman doğrusal bir ilişki görülmeyebilir. Tüketim alışkanlıkları, fiilen yapılan iş, kişisel özellikler doğrusal ilişkiyi bozan etmenlerdir. Hanelerde 301 anne ile görüşülmüştür ve okuma yazma bilmeyenlerin oranının hane halkı reisine oranla yüksek bulunmuştur (%24,2) ve yüksek öğrenim oranı oldukça düşüktür (%4,0) (Çizelge 4.20).

Çizelge 4.20. Kalori Alımlarına Göre Annenin Eğitimi

| Kalori Grupları | Okuma Yazma Bilmiyor | Okur-Yazar İlk Okul Mezunu | Orta Öğrenim | Üniversite | Yaşamıyor | Toplam |
|-----------------|----------------------|----------------------------|--------------|------------|-----------|--------|
| < 2000 | 2 | 3 | 0 | 0 | 0 | 5 |
| 2001-2500 | 11 | 19 | 13 | 2 | 1 | 46 |
| 2501-3000 | 18 | 33 | 23 | 4 | 0 | 78 |
| > 3000 | 42 | 80 | 45 | 6 | 0 | 173 |
| Toplam | 73 | 135 | 81 | 12 | 1 | 302 |

Annenin eğitimi ile birlikte gelir getirici herhangi bir işte çalışması da gıda ürünleri tüketiminde etkili bir faktördür. Kadının çalışma hayatına giderek artan oranda katılımı bir çok bakımdan ev işlerinde zaman yönetimi uygulamayı zorunlu kılmıştır. Zamanın artan önemi bireyleri kolay bulunan, kolay satın alınabilen ve hazırlanan ürünlere yöneltmiştir. Hazır ve dondurulmuş gıdaların tüketimi artmıştır. 1993 yılında 22 bin ton olan dondurulmuş meyve sebze talebi 2000 yılında 33 bin ton'a yükselmiştir (DPT, 1995; 2002). Diğer yandan aynı süreçte eğitim ve gelişmişlik düzeyindeki artışla birlikte kimyasal maddeler içermeyen, doğal, çevreye duyarlı ürünlere de talep artmaya başlamıştır.

Hane halkı ile yapılan çalışmalarda hane halkı reisinin ve son yıllarda da annenin statüsü önemli bir veri olarak kullanılmaktadır. Kişinin içinde bulunduğu statü satın alma davranışlarını etkileyen sosyal bir faktördür. Kişilerin ürün seçimi rol ve statüleri tarafından belirlenir. Bazen satın alma davranışı, statülerle eş düşünülen sembollerin etkisi altında eğilim gösterebilir. Statü aynı zamanda kişinin mesleğini de ifade edebilir ve çalışılan meslek grubu ihtiyaçlarda farklılaşmaya neden olabilir. Bireyin sarf ettiği güç ve harcadığı enerji günlük besin ihtiyacını etkileyen önemli bir belirleyicidir.

Çizelge 4.21. Araştırma Alanındaki Ebeveynlerin Meslek Gruplarına Göre Dağılımı

| Meslek Grupları | Anne | | Baba | |
|------------------------|---------|-------|---------|-------|
| | Frekans | % | Frekans | % |
| Çalışmıyor | 245 | 81,4 | 9 | 3,4 |
| Emekli | 18 | 6,0 | 48 | 18,0 |
| İşçi | 16 | 5,3 | 76 | 28,4 |
| Memur | 17 | 5,6 | 36 | 13,5 |
| Kendi Hesabına Çalışan | 5 | 1,7 | 98 | 36,7 |
| Toplam | 301 | 100,0 | 267 | 100,0 |

Bireyler her bir meslek grubu içerisinde farklı roller ve görevler alabilmektedir. Bu farklılıklarda tüketim yapısını etkileyebilir, fakat iş kolları ile ilgili detaylı bilgi elde etmek, harcanan enerjiyi öğrenmek ve belirlemek oldukça güç ve zaman alıcıdır. Ayrıca, meslek grubu kişinin gelir düzeyi hakkında da fikir verebilir. Harcanabilir gelir daha önce de belirtildiği gibi tüketim yapısını etkileyen önemli bir değişkendir. Özellikle dengeli ücret dağılımının olmadığı ülkelerde meslek grubu ile gıda tüketimi arasında ilişkinin aranması doğru sonuç vermeyebilir. Ancak, araştırma alanındaki kişilerin meslek gruplarına göre dağılımı, yalnızca kişisel faktör olarak değerlendirilebilir. Çalışan anne oranı daha önce herhangi bir iş kolunda çalışmış ve anket yapılan dönemde emekli olanlar da dahil edildiğinde %18,6'dır. Fakat hala faal bir iş kolunda çalışan anne oranı % 12,6'dır. Hane halkı reisinde bu oranlar %96,6 ve %78,6'dır (Çizelge 4.22.). Adana ilinde 2001 yılında yapılan bir çalışmada benzer bulgular elde edilmiştir. Çalışan anne oranı %17,3, baba oranı da %97,1 olarak bulunmuştur (Gül ve ark.,2001).

Çizelge 4.22. Kalori Alımlarına Göre Ebeveynlerin Meslek Gruplarına Göre Dağılımı

| Kalori Grupları | Çalışmıyor | | Emekli | | İşçi | | Memur | | Kendi Hesabına Çalışan | |
|-----------------|------------|------|--------|------|------|------|-------|------|------------------------|------|
| | Anne | Baba | Anne | Baba | Anne | Baba | Anne | Baba | Anne | Baba |
| < 2000 | 5 | - | - | - | - | 2 | - | - | - | 3 |
| 2001-2500 | 36 | 3 | 3 | 7 | 4 | 17 | 2 | 4 | - | 11 |
| 2501-3000 | 64 | 3 | 4 | 14 | 3 | 21 | 4 | 7 | 3 | 28 |
| > 3000 | 140 | 3 | 11 | 27 | 9 | 36 | 11 | 25 | 2 | 56 |
| Toplam | 245 | 9 | 18 | 48 | 16 | 76 | 17 | 36 | 5 | 98 |

Ailede gıda ürünlerinin satın alınmasında ve kararında anne ve babanın etkili olduğu belirlenmiştir. Hangi ürünlerin satın alınacağına anne ve baba birlikte karar verirken satın alma işlemini anne öncelikle ve anne-baba birlikte yapmaktadır. Örneklem içerisindeki ailelerde çalışan anne oranının düşük olması ve buna bağlı olarak da alışverişte zaman probleminin daha az olması annenin satın alma kararındaki payını artırmaktadır (Çizelge 4.23).

Çizelge 4.23. Gıda Maddelerini Satın Alma Kararı Veren ve Satın Alan Aile Üyesi

| Aile Bireyleri | Karar Veren Birey Frekansı | % | Satın Alan Birey Frekansı | % |
|---------------------------|----------------------------|------|---------------------------|------|
| Anne | 100 | 33,1 | 114 | 37,7 |
| Baba | 40 | 13,2 | 57 | 18,9 |
| Anne baba Birlikte | 133 | 44,0 | 106 | 35,1 |
| Genellikle Anne Ağırlıklı | 11 | 3,7 | - | 0,0 |
| Genellikle Baba Ağırlıklı | 5 | 1,7 | - | 0,0 |
| Diğer | 13 | 4,3 | 25 | 8,3 |
| Toplam | 302 | 100 | 302 | 100 |

Anket yapılan bireyden, ki bu birey gıda ürünleri satın alma ve kararında etkili aile üyesidir, ürün gruplarına göre gıda perakendecilerini tercihlerine göre değerlendirmeleri istenmiştir. Değerlendirme tercih edilen ilk 3 sıralamanın yapılması ile tamamlanmıştır. Çizelge

4.24’de tüketicilerin kalite bakımından ilk sırada yer verdikleri tercihleri dikkate alınarak hazırlanmıştır. Buna göre kırmızı et, taze sebze ve meyve ile ekmek dışındaki tüm ürünlerde süper marketlerin diğer perakendecilere göre daha kaliteli olduğu görüşleri belirlenmiştir. Süper market ve hiper market gibi büyük perakendecilerin yaygınlaşması, müşteri servis imkanlarının artması, mağaza dizaynının ve atmosferinin tüketicinin rahatlığı yönünde yapılması, tüketiciye belirli bir gruba ait olma hissi vermesi, marka seçeneğinin fazla olması ve tüketicilerce tanınan ürünlerin sunulması ile geniş fiyat seçeneğinin olması, kredili satış imkanlarının sunulması, gıda ürünleri dışında ürünlerin de yer alması bir çok üründe süper marketlerin satın alma payını artıran ve tüketici tercihini etkileyen nedenler olarak sıralanabilir. Albayrak’ın 2000 yılında Ankara ilinde yaptığı çalışmada da tüketicilerin et ve ürünlerinin (%66,0); süt ve mamulleri (%59,3); meyve ve sebzeyi (%51,5); bitkisel ve hayvansal yağları (%83,6); un ve ürünleri (%78,7); şeker ve ürünlerini (%82,7) süper marketlerden satın aldıkları belirlenmiştir.

Çizelge 4.24. Gıda Ürünleri Satın Alınan Yerlerin Kaliteye Göre Değerlendirmeleri

| Perakendeciler Ürünler | Süper market | Bakkal | Toptancı | Manav | Kasap | Semt Pazarı | Diğer* | Toplam |
|---------------------------|--------------|--------|----------|-------|-------|-------------|--------|--------|
| Kırmızı Et | 41,5 | - | - | - | 58,5 | - | - | 100,0 |
| Beyaz Et | 49,8 | - | 0,4 | - | 49,8 | - | - | 100,0 |
| Diğer Et Ürünleri | 70,4 | 2,7 | 1,7 | - | 9,5 | - | 15,7 | 100,0 |
| Taze Sebze-Meyve | 35,2 | - | 0,3 | 35,5 | - | 24,7 | 4,3 | 100,0 |
| İşlenmiş Sebze-Meyve | 99,7 | - | - | - | - | - | 0,3 | 100,0 |
| Süt | 58,1 | 4,7 | - | - | - | - | 37,2 | 100,0 |
| Yoğurt | 59,3 | 5,0 | - | - | - | 0,3 | 35,4 | 100,0 |
| Peynir, Çökelik, yağ | 54,7 | - | 5,7 | - | - | 18,8 | 20,8 | 100,0 |
| Ekmek | 14,9 | 5,6 | - | - | - | - | 79,5 | 100,0 |
| Makarna-Bisküvi | 46,7 | 1,0 | 31,3 | - | - | 16,3 | 4,7 | 100,0 |
| Baklagil-Tahıl | 45,0 | 0,7 | 30,0 | - | - | 21,0 | 3,3 | 100,0 |
| Dondurulmuş Gıda-Konserve | 98,0 | 0,7 | 1,3 | - | - | - | - | 100,0 |

* Şarküteri, Fırın vb.

Ankete katılanlardan, tüm perakendecileri ürün ve ürün gruplarının kalitelerini 3’lü Likert (1:iyi, 2:orta, 3:kötü) ölçeğinde değerlendirmeleri istenmiştir. Bu çalışmada ürün grupları ile ilgili perakendecilere ait değerlendirmeler verilmiştir. Bu değerlendirmeler ağırlıklı derecelendirme hesabına göre yapılmıştır. Verilen cevaplarla toplam puan (iyi*3+ orta*2 + kötü*1) hesaplanmış ve her bir ürünün toplam puan içindeki ağırlığı bulunmuştur.

Süper marketler için elde edilen sonuçlar çizelge 4.25’de verilmiştir. Ekmek dışında tüm ürünlerin iyi kaliteli olarak değerlendirildiği, kırmızı et (%47,6) ve beyaz et (%39,4) ürünlerinin orta kaliteli değerlendirildiği buna karşılık dondurulmuş gıda ve konserve (%99,0), işlenmiş meyve-sebze (%99,8) ve işlenmiş et (%84,1) ürünlerinin hemen hemen tüm cevaplayıcılar tarafından iyi kaliteli ürünler olarak değerlendirildiği belirlenmiştir.

Çizelge 4.25.Süper Marketlerin Ağırlıklı Derecelendirmeye Göre Kalite Değerlendirilmesi (%)

| Ürün Grupları | Kalite Derecelemesi | 1 | 2 | 3 | Toplam |
|----------------------------------|---------------------|------|------|------|--------|
| Et ve Mamulleri | | | | | |
| Kırmızı Et | | 52,4 | 47,6 | 0,0 | 100,0 |
| Beyaz Et | | 60,6 | 39,4 | 0,0 | 100,0 |
| Diğer Et Ürünleri | | 84,1 | 12,2 | 3,7 | 100,0 |
| Meyve-Sebze | | | | | |
| Taze Sebze-Meyve | | 62,5 | 22,0 | 15,5 | 100,0 |
| İşlenmiş Sebze-Meyve | | 99,8 | 0,2 | 0,0 | 100,0 |
| Süt ve Mamulleri | | | | | |
| Süt | | 73,8 | 22,8 | 3,4 | 100,0 |
| Yoğurt | | 74,6 | 22,6 | 2,8 | 100,0 |
| Peynir, Çökelik, yağ | | 72,8 | 23,2 | 4,0 | 100,0 |
| Unlu Mamuller | | | | | |
| Ekmek | | 26,9 | 64,1 | 9,0 | 100,0 |
| Makarna-Bisküvi | | 69,4 | 21,5 | 9,1 | 100,0 |
| Baklagil -Tahıl | | 70,7 | 20,9 | 8,4 | 100,0 |
| Dondurulmuş Gıda-Konserve | | 99,0 | 0,9 | 0,1 | 100,0 |

Kentleşme ve yarattığı koşullar, uluslar arası modern perakende zincirlerinin artması, gıda ürünleri dağıtım kanallarında gelişimine ve değişimine neden olmuştur. 1996 yılında perakendecilerin %94,2'sini bakkallar oluşturmakta iken 1998 de bu oran %91,6'ya düşmüştür (AC Nielsen, 1998). Hala önemli bir gıda satış zinciri olan bakkallar ürün kaliteleri bakımından değerlendirilmiştir. İşlenmiş meyve ve sebze, süt, yoğurt, makarna bisküvi gibi ürünler orta kaliteli, işlenmiş et, peynir ve yağ gibi süt ürünleri, baklagil ve tahıl grubu ürünler düşük kaliteli olarak değerlendirilmiştir (Çizelge 4.26).

Çizelge 4.26. Bakkalların Ağırlıklı Derecelendirmeye Göre Kalite Değerlendirilmesi (%)

| Ürün Grupları | Kalite Derecelemesi | 1 | 2 | 3 | Toplam |
|----------------------------------|---------------------|------|-------|-------|--------|
| Et ve Mamulleri | | | | | |
| Kırmızı Et | | | | | |
| Beyaz Et | | 0,0 | 0,0 | 100,0 | 100,0 |
| Diğer Et Ürünleri | | 16,3 | 34,0 | 49,7 | 100,0 |
| Meyve-Sebze | | | | | |
| Taze Sebze-Meyve | | | | | |
| İşlenmiş Sebze-Meyve | | 0,0 | 100,0 | 0,0 | 100,0 |
| Süt ve Mamulleri | | | | | |
| Süt | | 16,8 | 64,8 | 18,4 | 100,0 |
| Yoğurt | | 15,1 | 57,5 | 27,4 | 100,0 |
| Peynir, Çökelik, yağ | | 0,0 | 40,5 | 59,5 | 100,0 |
| Unlu Mamuller | | | | | |
| Ekmek | | 13,6 | 42,7 | 43,7 | 100,0 |
| Makarna-Bisküvi | | 4,7 | 62,8 | 32,5 | 100,0 |
| Baklagil -Tahıl | | 3,8 | 39,2 | 57,0 | 100,0 |
| Dondurulmuş Gıda-Konserve | | 4,3 | 68,6 | 27,1 | 100,0 |

Toptancılar, Türkiye'de özellikle yaş meyve-sebze, tahıl ürünleri ve raf ömrü uzun olan bazı işlenmiş tarım ürünlerinde önemli bir yer almaktadır. Özellikle kırsal alanlarda ve küçük kent merkezlerinde bulunan toptancılar, gıda zincirinde üreticiler ve perakendeciler arasında yer alan ve aynı zamanda da tüketicilere hizmet sunan modern perakendecilikte olduğu gibi düzenli satış yerlerine sahip olmayan ve farklı hizmet anlayışı olan dağıtım kanalı üyesidir. Son yıllarda toptancı özelliğinde büyük perakendeciler maliyet avantajı ile metropollerde kurulmaya başlamıştır. Toptancılar tüketiciler tarafından unlu mamul ve baklagil, tahıl grubu dışında tüm ürünler de kaliteleri düşük ve orta olarak değerlendirilmiştir (Çizelge 4.27). Tahıl grubunda ve unlu

mamullerde fiyat avantajı sağlayan toptancıların son yıllarda tüketici tercihlerindeki değişimle birlikte ürün yelpazesi genişlemeye başlamıştır.

Çizelge 4.27. Toptancıların Ağırlıklı Derecelendirmeye Göre Kalite Değerlendirilmesi (%)

| Ürün Grupları | Kalite Derecelemesi | 1 | 2 | 3 | Toplam |
|----------------------------------|---------------------|------|------|-------|--------|
| Et ve Mamulleri | | | | | |
| Kırmızı Et | | | | | |
| Beyaz Et | | 30,0 | 0,0 | 70,0 | 100,0 |
| Diğer Et Ürünleri | | 15,0 | 54,0 | 31,0 | 100,0 |
| Meyve-Sebze | | | | | |
| Taze Sebze-Meyve | | 25,0 | 16,7 | 58,3 | 100,0 |
| İşlenmiş Sebze-Meyve | | | | | |
| Süt ve Mamulleri | | | | | |
| Süt | | 0,0 | 0,0 | 100,0 | 100,0 |
| Yoğurt | | | | | |
| Peynir, Çökelik, yağ | | 16,3 | 53,8 | 29,9 | 100,0 |
| Unlu Mamuller | | | | | |
| Ekmek | | | | | |
| Makarna-Bisküvi | | 56,2 | 31,8 | 12,0 | 100,0 |
| Baklagil -Tahıl | | | | | |
| | | 48,4 | 42,4 | 9,2 | 100,0 |
| Dondurulmuş Gıda-Konserve | | | | | |
| | | 9,4 | 56,7 | 33,9 | 100,0 |

Semt pazarları bir çok üründe tazelik ve çeşitlilik ile tüketiciye bir çok avantaj sağlamaktadır. Bu avantajlarının yanı sıra belirli periyotlarla kurulması ve hızla yayılan süper marketler ile fiyat avantajının kapanması tüketici tercihinde etkili faktörler olmuştur. Alışverişte kolaylık ve tüm ürünleri eş zamanlı alma ihtiyacı semt pazarlarının eski önemini kaybetmesine neden olmuştur. Semt pazarlarında en fazla yaş meyve ve sebze, baklagil ve tahıl ürünleri ile özellikle şehir banliyölerinde süt mamulleri talep edilmektedir. Yaş meyve sebze tazelik özelliğinden tercih edilmekte iken diğer ürünler fiyat avantajı ve alışkanlık nedeni ile tercih edilmektedir. Tüketiciler semt pazarlarında yaş sebze meyve kalitesini %83,4, çabuk bozulmayan süt mamullerini %82,2 ile orta ve üstünde değerlendirmişlerdir (Çizelge 4.28.)

Çizelge 4.28. Semt Pazarı Ağırlıklı Derecelendirmeye Göre Kalite Değerlendirilmesi (%)

| Ürün Grupları | Kalite Derecelemesi | 1 | 2 | 3 | Toplam |
|----------------------------------|---------------------|------|------|-------|--------|
| Et ve Mamulleri | | | | | |
| Kırmızı Et | | | | | |
| Beyaz Et | | | | | |
| Diğer Et Ürünleri | | 0,0 | 0,0 | 100,0 | 100,0 |
| Meyve-Sebze | | | | | |
| Taze Sebze-Meyve | | 41,9 | 41,5 | 16,6 | 100,0 |
| İşlenmiş Sebze-Meyve | | | | | |
| Süt ve Mamulleri | | | | | |
| Süt | | | | | 0,0 |
| Yoğurt | | 5,9 | 31,4 | 62,7 | 100,0 |
| Peynir, Çökelik, yağ | | 57,5 | 24,7 | 17,8 | 100,0 |
| Unlu Mamuller | | | | | |
| Ekmek | | | | | 0,0 |
| Makarna-Bisküvi | | 45,9 | 35,0 | 19,1 | 100,0 |
| Baklagil -Tahıl | | | | | |
| | | 54,8 | 29,5 | 15,7 | 100,0 |
| Dondurulmuş Gıda-Konserve | | | | | |
| | | 0,0 | 57,1 | 42,9 | 100,0 |

Tek ürün hattında faaliyet gösteren perakendecilerin değerlendirmeleri çizelge 4.29 ve 4.30'da verilmiştir. Bu tür perakendecilik tezgahta satış olarak nitelendirilmektedir (Cemalcılar, 1996). Kasaplar işlenmiş et ürünlerinde orta (%56,5); kırmızı (%72,5) ve beyaz ette (%65,5) iyi

kaliteli olarak değerlendirilirken, manavlar yaş meyve sebze %91,0 oranında orta ve üstü olarak değerlendirilmiştir.

Çizelge 4.29. Kasapların Ağırlıklı Derecelendirmeye Göre Kalite Değerlendirilmesi (%)

| Ürün Grupları | Kalite Derecelemesi | 1 | 2 | 3 | Toplam |
|------------------------|---------------------|------|------|------|--------|
| Et ve Mamulleri | | | | | |
| Kırmızı Et | | 72,5 | 27,2 | 0,3 | 100,0 |
| Beyaz Et | | 65,5 | 34,1 | 0,4 | 100,0 |
| Diğer Et Ürünleri | | 23,7 | 56,5 | 19,8 | 100,0 |

Çizelge 4.30. Manavların Ağırlıklı Derecelendirmeye Göre Kalite Değerlendirilmesi (%)

| Ürün Grupları | Kalite Derecelemesi | 1 | 2 | 3 | Toplam |
|----------------------|---------------------|------|------|-----|--------|
| Meyve-Sebze | | | | | |
| Taze Sebze-Meyve | | 55,4 | 35,6 | 9,0 | 100,0 |
| İşlenmiş Sebze-Meyve | | | | | |

Belirli veya sınırlı sayıda ürün satan fırın, şarküteri, mandıra, seyyar satıcılık diğer başlığı altında verilmiştir. Ve bu perakendeci grubu bir çok ürün grubunda iyi kaliteli olarak değerlendirilmiştir (Çizelge 4.31). Özellikle şarküteri, mandıra gibi satış birimlerinin imalatçı da olması tüketici tarafından üretim yerinin bilinmesini sağlamaktadır, ayrıca coğrafi marka satışlarının yapılması da tüketiciye belirli bir kalite garantisi sunmaktadır. Perakendecilerce, son yıllarda hizmetler sektöründe önemli oranda profesyonel olarak kullanılan ilişki pazarlama yöntemleri kullanılmaktadır. İlişki pazarlama tüketici bağlılığı yaratmakta ve tüketicilerin satın alma davranışında etkili olmaktadır.

Çizelge 4.31. Diğer Perakendecilerin Ağırlıklı Derecelendirmeye Göre Kalite Değerlendirilmesi (%)

| Ürün Grupları | Kalite Derecelemesi | 1 | 2 | 3 | Toplam |
|----------------------------------|---------------------|------|------|------|--------|
| Et ve Mamulleri | | | | | |
| Kırmızı Et | | 0,0 | 50,0 | 50,0 | 100,0 |
| Beyaz Et | | 0,0 | 50,0 | 50,0 | 100,0 |
| Diğer Et Ürünleri | | 47,1 | 45,7 | 7,2 | 100,0 |
| Meyve-Sebze | | | | | |
| Taze Sebze-Meyve | | 57,4 | 20,5 | 22,1 | 100,0 |
| İşlenmiş Sebze-Meyve | | 42,9 | 57,1 | 0,0 | 100,0 |
| Süt ve Mamulleri | | | | | |
| Süt | | 59,8 | 36,3 | 3,9 | 100,0 |
| Yoğurt | | 59,7 | 34,5 | 5,8 | 100,0 |
| Peynir, Çökelik, yağ | | 59,8 | 32,8 | 7,4 | 100,0 |
| Unlu Mamuller | | | | | |
| Ekmek | | 92,0 | 7,6 | 0,4 | 100,0 |
| Makarna-Bisküvi | | 60,9 | 20,3 | 18,8 | 100,0 |
| Baklagil -Tahıl | | 57,7 | 15,4 | 26,9 | 100,0 |
| Dondurulmuş Gıda-Konserve | | 0,0 | 92,3 | 7,7 | 100,0 |

Sağlıklı beslenme yalnızca vücut için gerekli besin öğelerinin tüketilmesi değildir. Aynı zamanda hastalıklara neden olabilecek besinlerin de dikkate alınmasıdır. Son yıllarda gelişmiş ülkelerde beslenmeden kaynaklanan hastalıkların neden olduğu ekonomik kayıpları ölçmeye ve önlemeye yönelik çalışmalar hız kazanmıştır. Özellikle tıbbi harcamaların bu hastalıkların önlenmesi ve azaltılmasının birey ve topluma ekonomik kazançlar sağlayacağı ve sosyal faydayı artıracığı tartışılmaktadır. Sağlık kurumlarının yaygın ve etkin olmadığı ülkelerde kayıt sistemi de

bulunmadığı için kayıpların hesaplanması mümkün değildir. Ayrıca, bir çok hastalığın genetik özellik göstermesi ve ayrıca yanlış beslenme ile de hızlanması mümkündür. Bu tür vakalarda da beslenmeden kaynaklanan kayıpları ölçmek güçtür. Gıdalar yalnızca besin öğeleri bakımından vücutta hastalığa neden olmayabilir. Aynı zamanda üretim-tüketim sürecindeki yanlış uygulamalar ve uygun olmayan koşullarda tüketicilere sunulması daha büyük tehlike yaratabilir.

Araştırma alanında bu tür tehlikelerle karşılaşma sıklığı ile ilgili bilgi almak için görüşülen ailelerde gıdalardan kaynaklanan zehirlenme vakalarının görülüp görülmediği sorulmuştur ve ailelerin %7,3'ünde çizelge 4.33'de verilen nedenlerle zehirlenme vakalarının görüldüğü bildirilmiştir (çizelge 4.32). Oranın düşük olması ailelerin bu konuda dikkatli olmaları ile yorumlanabilir. Fakat, bilinmeyen yada önemsenmeyen, nedeninin farklı olduğu düşünülen ve de herhangi bir sağlık kurumuna bildirilmeyen bir çok vakanın da olabileceği göz önünde bulundurulmalıdır.

Çizelge 4.32. Görüşülen Ailelerde Zehirlenme Vakalarının Görülme Sıklığı

| Cevaplar | Frekans | % |
|----------|---------|-------|
| Evet | 22* | 7,3 |
| Hayır | 280 | 92,7 |
| Toplam | 302 | 100,0 |

*Bir ailede 2 farklı vaka kaydedilmiştir.

Çizelge 4.33. Vaka Görülen Ailelerde Zehirlenme Nedenleri

| Nedenler | Frekans | % |
|---------------------------------------|---------|-------|
| Son Kullanım Tarihi Geçmiş Yiyecekler | 5 | 21,8 |
| İşlenmemiş Et Ürünleri | 10 | 43,5 |
| Hazır Yiyecek | 6 | 26,1 |
| Süt ve Süt Ürünleri | 1 | 4,3 |
| Taze Meyve-Sebze | 1 | 4,3 |
| Toplam | 23 | 100,0 |

23 vakanın görüldüğü ailelerde en yüksek zehirlenme nedeni işlenmemiş et ürünlerinden kaynaklandığı bildirilmiştir. Vakalarda ikinci sırayı hazır yiyecek (%26,1) ve üçüncü sırayı da son kullanım tarihi geçmiş (%21,8) ürünler almaktadır. Hazır yiyeceklerin hijyenik koşullarda hazırlanmaması, bayat ürünlerin kullanılma olasılığının olması tüketicilerin dikkat etmesi gereken durumlardır. Ürünlerin son kullanım tarihi kişiler tarafından kontrol edilmesi gereken bir etiket bilgisidir. Ankete katılan bireylerin %62,6'sı gıda ürünleri satın alırken son kullanma tarihine dikkat etmediklerini belirtmişlerdir.

Tüm dünyada olduğu gibi ülkemizde de gıda ürünlerinin kalitesini denetleyen kurum ve kuruluşlar mevcuttur. Bu kurum ve kuruluşlar kamu sağlığını gözeterek piyasa işleyişine müdahale etmekte, çevreye ve doğal hayata zarar verecek koşulları denetim altına almaktadır. Çevre sağlığı ve sürdürülebilir yaşam kalitesini sağlamak 20.yüz yılın son çeyreğinde tüm toplumları ilgilendiren önemli konular arasında yer almıştır. Araştırmacılar sürdürülebilir kalkınma ve sağlıklı, tehlikesiz çevre koşullarının araştırılmasına yoğunlaşmakla birlikte bireylerin bilinçlendirilmesi konularına da öncelik vermiştir. Fakat yapılan çalışmalar bireylerin sağlıklı tüketim ve çevre konularında bilinç düzeylerinin yeterince oluşmadığı sonuçlarını ortaya koymaktadır. Bu çalışmada da, tüketicilerin kendi ve yaşam koşullarını iyileştirici faaliyetlerden haberdar olup olmadığı araştırılmıştır. Cevaplayıcıların %18,5'i evet cevabı vermiştir. Anket yapılan kişilerin konu ile ilgili bilinç düzeyleri oldukça düşük bulunmuştur (Çizelge 4.34).

Çizelge 4.34. Tüketicilerin Kalite Kontrol ve Denetim Kurumları Hakkında Bilgileri

| Denetleyen Kurum Var mı? | Frekans | % |
|--------------------------|---------|-------|
| Evet | 56 | 18,5 |
| Hayır | 246 | 81,5 |
| Toplam | 302 | 100,0 |

Kalite kontrol ve denetim kurumlarından haberdar olan 56 kişiye hangi kurum ve kuruluşlar hakkında bilgi sahibi olduğu açık uçlu soru ile sorulmuş ve 77 cevap alınmıştır. İl Sağlık Müdürlüğü (%51,9), Belediyeler (%28,6) ve Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı (%11,7) en fazla bilinen kurumlar olarak belirlenmiştir (Çizelge 4.35). Oysa bu kurumların dışında bir çok kurum ve kuruluşun da görevi olduğu gibi en büyük sorumluluk Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı ve Sağlık Bakanlığı il ve ilçe teşkilatlarına verilmiştir. Özellikle Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı'nın yasa koyucu ve denetleyici rolünün bilinmemesi kurumun faaliyetlerini yeterince duyurulmamasından kaynaklanmaktadır. Ayrıca, önceki yıllarda görev ve sorumlulukların farklı birimlere verilmiş olması da bilgi eksikliğine neden olmaktadır. Bununla birlikte tüketicilerin de kendi ve çevreleriyle ilgili sağlık ve güvenilirlik konularında yeterince araştırmacı olmadığı ve sorumluluklarını da yerine getiremediği açıktır. Daha önceki yıllarda Adana ve diğer illerde yapılan farklı çalışmalarda denetim mekanizmasında hangi kurum yer almalıdır sorusuna verilen cevaplarda üniversiteler yüksek oranda çıkmıştır. Adana'da yapılan çalışmada Üniversiteler %30,4 (Akbaş ve ark., 2002), İstanbul, Ankara ve İzmir'de 1999 yılında Akgüngör ve arkadaşlarının yaptığı çalışmada da %51,7 olarak bulunmuştur.

Çizelge 4.35. Tüketicilerin Faaliyetlerinden Haberdar Olduğu Kurum ve Kuruluşlar

| Kurum ve Kuruluşlar | Frekans | % |
|-----------------------------|---------|-------|
| İl Sağlık Müdürlüğü | 40 | 51,9 |
| Çevre Müdürlüğü | - | - |
| Belediye | 22 | 28,6 |
| Üniversiteler | 1 | 1,3 |
| Sivil Toplum Örgütleri | - | - |
| Türk Standartları Enstitüsü | 1 | 1,3 |
| Tarım Bakanlığı | 9 | 11,7 |
| Özel Firmalar | 4 | 5,2 |
| Toplam | 77 | 100,0 |

4.4.2. Ailelerin Beslenme Bilgisi, Sağlık Riskine Karşı Tutumlarını Belirleyen Faktörler

Ailelerde gıdaların alımı, hazırlanmasında rolü olan aile bireyine gıda tüketim bilincini ve sağlık riskine karşı tutumunu belirlemek için 5'li Likert ölçeğinde çeşitli sorular sorulmuştur. Bu sorulara verilen cevaplar faktör analizi yardımı ile özet hale getirilmiştir.

$$F_j = \sum_{i=1}^p [W_{ji} X_1 + W_{j2} X_2 + \dots + W_{jp} X_p]$$

Analiz üç aşamada gerçekleştirilmiştir. Birinci aşamada ana bileşenler ile (principal component) ile kaç faktörün tüketimdeki değişmeyi açıklamaya yeterli olduğuna karar verilmiştir. İkinci aşamada, Varimax rotasyon çözümü metodu ile faktörlerin hangi değişkenlerden oluştuğu belirlenmiştir. Son aşamada da elde edilen faktörler, yüklerine göre yorumlanmıştır.

Kullanılacak açıklayıcı değişkenlerin faktör analizi uygulamaya elverişli olup olmadığı Kaiser-Meyer-Olkin ölçümü ile test edilmiştir. KMO ölçümü 0,886 hesaplanmıştır ve verilerin faktör analizi uygulamasına uygun olduğuna karar verilmiştir.

Başlangıç çözümünde (principal component) faktör sayısını karar vermede kullanılan özdeğerler (eigen value), varyans ve eklemeli varyans değerleri hesaplanmıştır. Genel bir kural olarak özdeğeri birden büyük olan faktörler seçilmiştir.

4.4.2.1. Etkili Ana Faktörler

Çalışmada faktör analizi hanelerden anket yoluyla toplanan özelliklerin dökümü ile oluşturulan R tipi matris ile yapılmıştır. Bu matriste satırlarda haneler, sütunlarda ise bu hanelerin gıda ürünleri satın alma davranışları bulunmaktadır.

Faktör analizi başlangıç çözümünün istatistik sonuçları Çizelge 4.36'da verilmiştir. Buna göre özdeğer, varyans ve eklemeli varyans kriterleri gözönüne alınarak 8 faktörün yeterli olduğuna karar verilmiştir.

Çizelge 4.36. Faktör Analizi Başlangıç Çözüm İstatistik Sonuçları

| Faktör No | Öz Değer (Eigen Value) | Varyans | Eklemeli varyans |
|-----------|------------------------|---------|------------------|
| 1 | 6,9 | 21,4 | 21,4 |
| 2 | 5,0 | 15,4 | 36,8 |
| 3 | 3,2 | 10,1 | 46,9 |
| 4 | 2,4 | 7,3 | 54,2 |
| 5 | 1,9 | 6,0 | 60,2 |
| 6 | 1,5 | 4,6 | 64,8 |
| 7 | 1,4 | 4,5 | 69,3 |
| 8 | 1,3 | 4,0 | 73,3 |

Özdeğeri 1'den büyük olan 8 faktör varyansdaki değişimin %73,3'ünü açıklamaktadır. En büyük açıklayıcı faktör 1.faktördür ve varyansın %21,4'ünü açıklamaktadır.

Varimax rotasyon çözümüne göre faktörler isimlendirilmiştir. İsimlendirmede faktör yükü 0,5 ve üzeri olan değişkenler dikkate alınmıştır. Çizelge 4.37'de rotasyon çözüm sonuçları verilmiştir. Rotasyon çözümünde faktör yükleri ve bağımlılık oranı yer almaktadır. Bağımlılık oranı her bir değişkenin (yatay) faktör katsayılarının karelerinin toplamı alınarak hesaplanır. Toplam bağımlılık oranının yüksek çıkması elde edilen sonuçların istatistiki olarak anlamlı olduğunu, ayrıca analize tabi tutulan diğer değişkenlerle ortak yanlarının oransal olarak fazla olduğunu göstermektedir (Çabuk ve Şengül, 2000).

Birinci faktör en büyük faktördür ve varyansın %21,4'ünü açıklamaktadır. Bu faktör **“bilinçli satın alma ve hazırlama faktörü”** olarak isimlendirilmiştir. Ailede gıda ürünlerini satın alma kararı veren ve hazırlayan bireyin davranışları yer almaktadır ve satın alma plan süreci ile hazırlıkta göz önünde bulundurulmuş değişkenleri içermektedir.

İkinci faktör, **“doyuruculuk faktörüdür”** ve varyansın %15,4'ünü açıklamaktadır. Gıda ürünlerini hazırlanmasında doyuruculuk ile gıda ürünlerinin içeriği arasında ters yönlü bir ilişki bulunmuştur. Yiyeceklerin doyuruculuğu dikkate alınarak hazırlanması veya satın alınması ile dengeli beslenme için gerekli bileşimleri sağlaması koşulunun bir arada tercih edilmesi mümkündür. Fakat gelir ve beslenme alışkanlıkları göz önünde bulundurulduğunda bu iki koşul her zaman gerçekleşmeyebilir. Bu çalışmada da iki tüketim yapısı arasında beklendiği gibi ters yönlü ilişki bulunmuştur. Gelişme yolunda olan ülkelerde kişilerin daha çok besinlerin doyuruculuğuna dikkat ettikleri bilinmektedir.

İmalatçının ve satış yerlerinin **“satış geliştirme çabaları”** satın alma davranışında etkili bir faktördür ve bu çalışmada da varyansı (%10,1) açıklayan üçüncü önemli faktör olarak bulunmuştur. Pazarlama çabaları hem ürün için hem de tüketici için bir yeniliktir. Yenilik tüketiciye ve üreticiye aynı zamanda fayda sunmaktadır.

Dördüncü faktör, **“ürün ve perakendecinin imajı faktörüdür”** ve varyansın %7,3'ünü açıklamaktadır. Tüketici zihninde ürünün ve perakendecinin imajı farklılıklar gösterebilir. Bu farklılık tüketicilerin beklentileri ve algıları ile ilgili değişkenlerden kaynaklanmaktadır.

Varyanstaki değişimin %19,1'ini açıklayan diğer 4 faktör sırasıyla sağlık (%6,0), fiyat-kalite ilişkisi (%4,6), tazelik (%4,5) ve tehlike (%4,0) olarak isimlendirilmiştir. Sağlık faktörü tüketicilerin üretim yeri hijyenine ve zararsız ambalaj kullanımına gösterdikleri hassasiyet olasılığını; fiyat-kalite ilişkisi, tüketicilerin kaliteyi fiyat ile eşleştirme olasılıklarını; tazelik

ürünlerin raf ömrüne ve kullanım süresine dikkatlerini, tehlike faktörü ise gıdalardan kaynaklanan sağlık risklerini göz önünde bulundurma olasılıklarını ifade etmektedir.

Çizelge 4.37.Faktör Analizi Rotasyon Çözümü

| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | Bağımlı |
|---|------|-------|------|------|------|------|------|------|---------|
| Dengeli Öğünler Hazırlama | ,808 | | | | | | | | 0,854 |
| Yiyeceklerin lezzetli olması | ,786 | | | | | | | | 0,553 |
| Sağlam ambalaj kontrolü | ,781 | | | | | | | | 0,747 |
| Gıdaların protein, vitamin içeriğini öğrenme çabası | ,781 | | | | | | | | 0,811 |
| Talimatlara uygun pişirme ve saklama | ,731 | | | | | | | | 0,654 |
| Besleyici gıdaların seçimi | ,725 | | | | | | | | 0,578 |
| Doğaya zararlı ürünleri satın almama | 711 | | | | | | | | 0,886 |
| Düşük fiyatlı ürünleri satın alma | ,693 | | | | | | | | 0,358 |
| Etiket bilgilerini okuma | ,631 | | | | | | | | 0,551 |
| Besin bileşimlerini göz önünde bulundurarak pişirme | ,595 | | | | | | | | 0,425 |
| Bozuk ürünleri iade etme | ,585 | | | | | | | | 0,975 |
| Hormonsuz ürünler için ek bedel ödemeye razı olma | ,574 | | | | | | | | 0,406 |
| Kaliteli ürünlerin kolay bulunabilirliği | ,536 | | | | | | | | 0,531 |
| Yiyeceklerin doyuruculuğu | | ,861 | | | | | | | 0,569 |
| Gıdalarda bulunan minerallere dikkat etme | | -,763 | | | | | | | 0,700 |
| Promosyonlu ürünleri satın alma | | | ,859 | | | | | | 0,955 |
| Reklam bilgilerinin doğruluğuna duyulan güven | | | ,569 | | | | | | 0,417 |
| Markalı ürünleri kaliteli olduğu inancı | | | | ,821 | | | | | 0,895 |
| Perakendeci kalite güvencesi | | | | ,590 | | | | | 0,632 |
| Üretim yeri hijyeni | | | | | ,914 | | | | 0,860 |
| Zararsız ambalaj kullanımı | | | | | ,563 | | | | 0,624 |
| Fiyatların kalite göstergesi olması | | | | | | ,910 | | | 0,613 |
| Son kullanma tarihine dikkat etme | | | | | | | ,842 | | 0,462 |
| Sağlık riskini göz önünde bulundurma | | | | | | | | ,920 | 0,626 |

4.4.3. Ailelerde Günlük Kalori Alımını Etkileyen Değişkenler

Hane halkının yeterli kalori alımını etkileyen değişkenleri belirlemek için logit modeli kullanılmıştır. LOGİT analizi, bağımsız değişkenin kategorisel veya 0,1 gibi kukla değişken olduğu durumlarda normal dağılım gösteren bağımlı değişkenle ilgili yansız ve etkin tahmin vermektedir. Bu özelliğinden dolayı çalışmada LOGİT analizi kullanılmıştır. Modelin genel formu aşağıda açıklanmıştır.

4.4.3.1. Logit Modelinde Kullanılan Değişkenler

Logit analizinde aşağıda matematiksel formu verilen eşitlik kullanılmıştır. Burada bağımlı değişken olarak kişi başına günlük kalori alımı kullanılmıştır. Aşağıda belirtilen değişkenler de açıklayıcı değişken olarak modele konulmuştur.

$$L_i = \beta_1 + \beta_2 X_2 + \beta_3 X_3 + \dots + \beta_n X_n$$

$$L_i = \beta_0 + \beta_1 \text{Faktör1} + \beta_2 \text{Faktör2} + \beta_3 \text{Faktör3} + \beta_4 \text{Faktör4} + \beta_5 \text{Gidaharcama2} + \beta_6 \text{Gidaharcama3} + \beta_7 \text{Gidaharcama4} + \beta_8 \text{Anneeğt2} + \beta_9 \text{Anneeğt3} + \beta_{10} \text{Anneeğt4} + \beta_{11} \text{Erkek oran}$$

1. Satın alma davranışlarını belirleyen faktörler:

Faktör analizi ile elde edilen faktörler logit analizinde açıklayıcı değişken olarak kullanılmıştır. Ailelerin gıda ürünlerini satın alma ve hazırlama ile ilgili davranışları kalori alımını etkileyen önemli değişkenlerdir. Çalışmada bu davranışları belirlemek için elde edilen çok sayıda veri özet hale getirilerek analizde kullanılmıştır. Bu faktörler;

Faktör 1:Gıda doyuruculuğunu dikkate alarak satın alma, ki bu tüketilen ürünlerin bileşimi ve dolayısı ile günlük enerji, protein ve yağ alımı hakkında bilgi veren önemli bir değişkendir.

Eğer cevaplayıcı gıda ürünlerinin doyuruculuğunu dikkate alarak tüketimde bulunuyorsa 1, değilse 0.

Faktör 2: Ürün ve perakendeci imajı satın alma kararında etkili önemli diğer bir faktör olarak alınmıştır. Ürün imajı, ürünün kalite ve diğer bir çok özelliğini kapsayan ve bu özellikler hakkında tüketiciye global fikir veren bir anahtardır.

Eğer ürün ve perakendeci imajı satın alma kararında etkili ise 1, değilse 0.

Faktör 3: Sağlık Faktörü, dengeli beslenmeyi sağlayan gıda ürünlerini tüketme eğilimi hakkında fikir verebilecek bir değişkendir.

Eğer cevaplayıcı gıda ürünlerini tüketirken sağlık faktörünü dikkate alıyorsa 1, değilse 0.

Faktör 4: Tehlike ve riskli gıdaların tüketim olasılığı faktörü tüketicinin kalite arayışı ve riskli gıdalarla ilgili davranışlarını göstermektedir. Tüketicilerin kalite ve risk unsurlarını dikkate alması satın alma kararında ve dolayısı ile günlük besin bileşimlerinde etkili olabilecek bir faktördür.

Eğer cevaplayıcı gıda ürünlerinde tehlike ve riskleri dikkate alıyorsa 1, değilse 0.

2. Ailenin aylık toplam gıda harcaması:

Tüketim çalışmalarında talebi açıklayan en önemli açıklayıcı değişkenler gelir ve satın alma gücüdür. Ailelerin satın alma gücünün göstergesi ise genellikle ailelerin kullanılabilir gelirleridir. Ancak, teorik olarak satın alma gücünün göstergesi olarak gelir yerine, toplam harcamanın yada analiz edilen malla ilgili harcamanın kullanılması tahminlerin yanlı ve hatalı olmaması açısından daha uygundur (Şengül, 2001). Genellikle hane halkı ile yapılan anketlerde gelir ile ilgili sorulara hatalı yada farklı cevaplar alındığı için gelir ve gıda harcaması gruplandırılarak sorulmuştur. Bu çalışmada aileler gıda harcamalarına göre 4 gruba ayrılmıştır.

Gıda harcama1: 50.000.000'dan daha az gıda harcaması yapan aileler.

Ailenin gıda harcaması 50.000.000 tl'nin altında ise 1, değilse 0.

Gıda harcama2: 50.000.000-100.000.000 arasında gıda harcaması yapan aileler.

Ailenin gıda harcaması 50.000.000-100.000.000 tl arasında ise 1, değilse 0.

Gıda harcama3: 100.000.000-200.000.000 arasında gıda harcaması yapan aileler.

Ailenin gıda harcaması 100.000.000-200.000.000 tl arasında ise 1, değilse 0.

Gıda harcama4: 200.000.000'dan daha fazla gıda harcaması yapan aileler oluşturmuştur.

Ailenin gıda harcaması 200.000.000 tl'nin üzerinde ise 1, değilse 0.

Bu çalışmada gıda harcama1 değişkeni referans değişken olarak alınmıştır.

3. Annenin Öğrenim düzeyi:

Eğitim tüketicinin satın alma davranışında bilinçli ve doğru hareket etmesini etkileyen bir değişkendir. Türkiye'de gıda ürünleri satın alma kararında ve ürünlerin hazırlanmasında etkili olan annenin eğitimi önemlidir. Eğitim düzeyi kaliteli, sağlıklı ve dengeli öğünlerin hazırlanmasında etkili olmaktadır. Eğitim düzeyi annenin sosyal ve iş faaliyetlerini dolayısı ile gıda ürünleri ile ilgili tercihlerini etkilemektedir ve talep çalışmalarında önemli açıklayıcı değişkenlerden biri olarak kullanılmaktadır.

AnneEğt1: Okuma-yazma bilmeyen

Annenin eğitim seviyesi okma yazma bilmeyen ise 1, değilse 0.

AnneEğt2: Okur-yazar ilkokul

Annenin eğitim seviyesi okur-yazar ya da ilk okul ise 1, değilse 0.

AnneEğt3: Orta Öğretim

Annenin eğitim seviyesi orta öğrenim ise 1, değilse 0.

AnneEğt4: Üniversite

Annenin eğitim seviyesi üniversite ise 1, değilse 0.

Bu çalışmada AnneEğt1 değişkeni referans değişken olarak alınmıştır.

4. Ailede erkek bireylerin oranı:

Aile bireyleri, cinsiyetler arasında kalori ihtiyacının farklılığı göz önüne alınarak erkek ve kadın oranları hesaplanmış ve erkek bireylerin oranı açıklayıcı değişken olarak kullanılmıştır.

Analiz öncesinde açıklayıcı değişkenlerle ilgili kurulan hipotezler aşağıda sırasıyla verilmiştir.

Hipotez 1: Doyurucu ürünler tüketme eğiliminde olan ailelerin günlük kalori alımı yeterli düzeyin altındadır.

Hipotez 2: Ürün imajı tüketimi dolayısı ile günlük kalori alımını etkiler.

Hipotez 3: Dengeli öğünler yiyen bireylerin günlük kalori alımları yeterli düzeydedir.

Hipotez 4: Gıdalarda tehlike ve riski göz önünde bulunduran bireylerin kalori alımı yeterli düzeydedir.

Hipotez 5: Ailenin aylık gıda harcaması hane halkının günlük kalori alımını etkiler.

Hipotez 6: Annenin eğitimi günlük hane halkının kalori alımını etkiler.

Hipotez 7: Ailede erkek birey sayısı arttıkça yeterli kalori alımı artar.

Analizde, ailede kişi başına alınan günlük kalori miktarı bağımlı değişkeni oluşturmaktadır. Bağımlı değişkeni oluşturmak için yetişkin bir birey için gerekli kalori miktarı göz önüne alınmıştır. Buna göre aşağıdaki sınıflandırma yapılmıştır.

2800 cal/kişi altında kalori alanların yetersiz kalori aldıkları kabul edilerek 0; 2800'e eşit ve üzerinde kalori alanlara da 1 değeri verilmiştir.

Beslenme düzeyleri ve bunları etkileyen faktörleri belirlemede kullanılan logit modeli parametre tahminleri çizelge 4.38'de ve modelin gerçekleşme tahmin tablosu da 4.39'da verilmiştir. Modelin doğru tahmin oranı yüksek bulunmuştu (%77,8).

Çizelge 4.38. Logit Modelinin Parametre Tahmini

| Değişkenler | Parametre | T test değerleri |
|---|-----------|------------------|
| Sabit | 0,87 | 2,47 |
| Gıda doyuruculuğunu dikkate alarak satın alma | -0,19 | -2,44** |
| Ürün ve perakendeci imajı | 0,13 | 1,99** |
| Sağlık Faktörü | -0,03 | -0,24 |
| Tehlike ve riskli gıdaların tüketim olasılığı | 0,30 | 2,24** |
| Gıdaharcama 2 | 0,16 | 3,29* |
| Gıdaharcama 3 | 0,21 | 1,83** |
| Gıdaharcama 4 | 0,61 | 1,97** |
| AnneEğt 2 | 0,04 | 0,21 |
| AnneEğt 3 | 0,18 | 1,90** |
| AnneEğt 4 | 0,32 | 6,27* |
| Erkek Oran | 0,01 | 4,74* |

* 0,01 anlamlılık düzeyini, ** 0,05 anlamlılık düzeyini, *** 0,10 anlamlılık düzeyini göstermektedir.

McFadden R² = 0.047

Likelihood = -154.71

Çizelge 4.39. Modelin Gerçekleşme Tahmin Tablosu

| Gözlenen | Beklenen | |
|----------|----------|-----|
| | 0 | 1 |
| 0 | 4 | 67 |
| 1 | 0 | 231 |

Doğru Tahmin Sayısı=235

Doğru Tahmin Oranı=%77,8

Modelde kullanılan değişkenlerin önemli bir bölümü istatistiksel olarak anlamlıdır ve gıdaların doyuruculuğu ve sağlık faktörü dışında tüm değişkenler pozitif etkili sonuçlanmıştır.

Alınan ve hazırlanan gıdaların doyuruculuğu istatistiksel olarak anlamlı ve negatif etkili bulunmuştur. Buna göre, ailelerin gıda tüketirken doyuruculuk özelliklerini dikkate alarak satın alma kararı veren bir ailenin günlük 2800 kaloriden daha fazla tüketme olasılığı %0,19 daha düşüktür. Düşük kalori tüketimlerinde bireyin yeterli ve gerekli besini alımı söz konusu olamamaktadır. Bu nedenle bu gruptaki ailelerde, doyuruculuk özelliği yüksek besinlerin tüketimi görülmektedir. Gerek ülke gerekse de toplumların gelişme süreçlerinde gösterdikleri gıda tüketim davranışlarının üç aşamada gerçekleştiği bilinmektedir. Aşamalarda gelir ve fiyat belirleyici faktör olup gelişmenin başlangıcında doyuruculuk önemlidir. İkinci aşamada çeşitlilik, sağlık ve kolaylık, üçüncü aşamada ise ürünlerin sunduğu diğer kişisel ve sosyal refahı artırıcı doğallık, sadelik ve farklı tüketim mekanlarının tercihi önemli belirleyici kriterlerdir (Yurdakul ve Koç; 1995). Bu çalışmada 2800'den düşük kalori alan 87 ailenin yaklaşık %50'sinin 100.000.000 TL'nin altında gıda harcamasında bulunan aileler olduğu belirlenmiştir. Düşük gelir grubunda bulunan bireyler gerekli beslenme düzeyini yakalayamadıkları için daha çok doyurucu özelliği olan tahıl ürünlerini tercih etmektedirler. Gelir artışı ile birlikte birim enerji içeriği yüksek olan tahıl ürünlerinin yanı sıra hayvansal ürünler de tüketildiğinden kalori almaları artmaktadır. Bu bir yandan dengeli beslenmeyi sağlarken bir yandan da yeterli kalori düzeyi alımını sağlamaktadır. Yüksek gelir gruplarında doyuruculuktan daha çok besleyici özelliği yüksek, kolaylık sağlayan ve farklı besinler tüketilmektedir.

İstatistiksel olarak %5 düzeyinde anlamlı olan ürün ve perakendeci imajına tüketicinin gösterdiği dikkat ile yeterli kalori alımı arasında pozitif bir ilişki vardır. Tüketicilerin ürün ve perakendeci imajına dikkate alarak satın alma kararı vermesi durumunda, hanelerdeki bireylerin yeterli ve üzerinde kalori alma olasılığı %0,13 oranında yükselecektir. Ürünlerin ve satış yerlerinin verdiği kalite güvencesi ürünlerin tüketimini etkilemektedir. İmaj toplam ürün kalitesi ile oluşan satın alma karar sürecinde etkili bir ürün özelliğidir. İmaj oluşumunda objektif ve sübjektif kalite kriterleri, etiket ve ambalaj özellikleri etkili rol oynar. Perakendeci ve/veya ürün imajının tüketici zihninde kaliteli ürün pozisyon yaratması o ürünün tekrar alışını sağlayacaktır. Memnuniyet alım sıklığını ve miktarını da etkileyebilir.

Üretim yerinin hijyeni, sağlıklı ve uygun ambalaj kullanımına dikkat ile kalori alımı arasındaki ilişki istatistiki açıdan anlamlı bulunmamıştır. Fakat sağlık riskini göz önünde bulundurma faktörü istatistiki olarak anlamlı ve pozitif etkili olarak hesaplanmıştır. Tüketiciler satın aldıkları ürün hakkında detaylı ve yeterli bilgiye sahip değildir. Sağlık riskini bertaraf etmek için marka bağımlılığı ve üreticinin tanınmışlığından yararlanmaktadır.

Gelir ve harcama tüketimi belirleyici en önemli faktördür. Gıda harcama sınıflandırması açıklayıcı değişken olarak analizde kullanılmıştır ve kalori alımı ile pozitif etkili ilişkinin varlığı gözlenmiştir. 51-100 milyon arasında gıda harcamasında bulunan ailelerin harcamalarının %1 artması halinde yeterli kalori alma olasılıkları %0,16 artacaktır. Gıda harcaması yüksek gruplarda bu oran sırasıyla %0,21 ve % 0,61 olacaktır. Düşük harcama gruplarındaki ailelerin gıda harcamalarındaki artış öncelikli olarak mevcut tüketimlerinde kalite ve miktar artışı ile sonuçlanabilir. Yüksek harcama gruplarında ise bu artışın etkisi kalorisiz yüksek gıdalara yönelik olacaktır. Miktar artışından çok lüks tüketim malları sayılabilen gelir talep esnekliği yüksek ürünlere yönelik artış gözlenebilir.

Annenin statüsü ve eğitimi gıda tüketiminde etkili olan bir faktördür. Kadının çalışma hayatına katılımı, eğitim düzeyinin yükselmesi ailelerin tüketim yapısını da değiştirmiştir. Zaman

tasarrufu ön plana çıkarken, sağlık ve risk faktörleri de göz önüne alınmaya başlanmıştır. Bilinçlenme düzeyinin artışı, satın alma karar sürecinde ve yiyecekleri hazırlamada etkili olmaktadır. Annenin eğitim süresinin artması aile bireylerinin yeterli kalori alımında pozitif etkili bir faktördür. Eğitim süresinde ya da eğitim gruplarında artış kalori alımını da arttıracaktır. En az okur-yazar veya ilk okul mezunu olan annelerin eğitimin düzeyinin artması yeterli kalori alımını %0,04 arttıracaktır. Bu oran eğitim süresi arttıkça yükselmektedir ve Annenin eğitim süresi orta öğrenim seviyesinin üzerinde olması yeterli kalori alma olasılığını %0,18, üniversitede lisans eğitiminin üzerinde olması ise %0,32 arttıracaktır.

Ailenin tüketim yapısını belirleyici önemli bir faktör de hane halkı genişliği ve hane halkının bileşimidir. Vücudun enerji ihtiyacı cinsiyete, yaşa ve aktiviteye bağlı olarak farklılık göstermektedir. Ailedeki bireylerin bu özelliklere göre dağılımı ailenin toplam kalori alımını etkilemektedir. Bölüm 3’de belirtildiği gibi erkek bireylerin daha fazla kalori ihtiyacı ve alımı söz konusudur. Ailedeki erkek nüfus oranında %1’lik bir artış yeterli kalori alımı olasılığını %0,01 arttıracaktır.

4.4.4. Tüketicilerin Paketli Süt Tercihlerini Belirleme (Conjoint Analizi Uygulaması)

20. yüzyılın ilk yarısında klasik pazarlama stratejileri hakim olmuştur. Pazarlarda rekabetin artması, teknolojik ve sosyal gelişmeler müşteri yönelimli pazarlama anlayışını hayata geçirmiştir. Müşteri tatminini sağlayacak ürün özelliklerinin neler olduğu sorusuna yanıt aranmaya başlanmıştır. Kalite ve kalite kriterleri bu süreçte önemli bir belirleyici faktör olmuştur. Tüketicinin giderek artan kalite bekleme eğilimi pazarlarda hem tüketici istek ve ihtiyaçlarına cevap vermede, hem de ulusal yada uluslar arası rekabeti güçlendirmede anahtar olmuştur. Fakat, kalite kriterlerinin kişiden kişiye, zamana, yere göre farklılaşması ve algılamalara göre değişmesi tek bir çözümü mümkün kılmamaktadır. Ürünün tüketici zihnindeki üstün özelliklerinin neler olduğunun bilinmesi bir yandan üreticinin, satıcının rekabet olanaklarını, diğer yandan da müşteri eğilimine cevap veren ürünlerin sunulması ile de tüketici memnuniyetini artırabilecektir. Üreticiler, bu veriler ile pazar pozisyonlarını yeniden belirleyebilirler.

Ürünün niteliğini talebin belirleyeceği gerçeği ile çalışmada paketli süt için önemli ürün nitelikleri belirlenmiştir. Paketli sütte tüketici algısını ölçmek, ürün özellik setinde önemli faktörleri ortaya koymak için conjoint analizi kullanılmıştır.

Conjoint analizi ile bireylerin hipotetik ürünleri satın alma olasılıkları ortaya konulabilmektedir. Analiz, bireylerin fayda fonksiyonlarının tahminine dayanmaktadır. Fayda fonksiyonu tüketicilerin ürünlere gösterdiği reaksiyonlar ile ürünlerin özellik seti arasındaki ilişkiyi ölçer. Analiz her bir nitelik düzeyi için tercih derecesi verdiği, hedef grupların tercihleri hakkında bilgi verdiği ve her hangi bir ürün seti için simulasyon pazar davranışını gösterebildiği için oldukça önemlidir.

Çalışma alanında ankete katılan 302 cevaplayıcının 4’ü conjoint değerlendirmesini yapmamıştır. Bu nedenle analiz, 298 cevaplayıcının değerlendirmeleri ile yapılmıştır. Çizelge 4.40’de cevaplayıcılara sunulan faktör ve düzeyleri verilmiştir. Bu faktör ve düzeylerden oluşan ve ortogonal dizayn ile elde edilen 9 kombinasyon full-profile yöntemi kullanılarak cevaplayıcılara sunulmuştur.

Değişkenlerin ve düzeylerinin belirlenmesinde daha önce yapılan çalışmalar, uzman görüşü ve ön araştırmalardan yararlanılmıştır. Marka tüketici davranışını belirleyen en önemli ürün özelliğidir. Tüketicilerin güvenilirlik, alışkanlık gibi düşüncelerinin yanı sıra belirli bir gruba ait olma ve sosyal sınıflar arasında geçiş yapma istekleri de marka bağımlılığı yaratmaktadır. Bu nedenle faktörlerden ilki marka olarak seçilmiştir. Düzeyler ise, araştırma döneminde pazar payı yüksek olan 3 marka olarak belirlenmiştir. Ürün fiyatı pazarlama karmasının en önemli elemanıdır. Satın alma kararında tüketicilerin alım gücü ile birlikte ürünün fiyatı etkilidir. Seçilen markaların anket yapılan dönemdeki fiyatları düzey olarak belirlenmiştir. Örnek olarak seçilen paketli sütte önemli diğer bir ürün özelliği de içerik olarak belirlenmiştir. Dördüncü faktör de promosyon olarak belirlenmiştir. Bazı ürünlerde promosyonun alım kararında önemli etkisi olduğu varsayımı ile seçilmiştir.

Çizelge 4.40. İncelenen Faktör ve Faktörlere Ait Düzeyler

| Faktörler | Faktör Düzeyleri |
|--------------|------------------|
| 1. Marka | 1. A |
| | 2. B |
| | 3. C |
| 2. Fiyat | 1. 500.000 TL |
| | 2. 470.000 TL |
| | 3. 420.000 TL |
| 3. İçerik | 1. Pastörize |
| | 2. Sterilize |
| 4. Promosyon | 1. Var |
| | 2. Yok |

Çalışmanın amacı doğrultusunda full-profile tekniği kullanılarak veri derlenmiştir. Veri derleme tekniği kadar tüketicilerin üründe hangi düzeyleri daha fazla tercih ettiğini gösteren fayda katsayılarının hesaplanmasında kullanılacak yöntem de önemlidir. Fayda katsayılarının belirlenmesinde başlıca kullanılan teknikler; MONOVA, PREFMAP, LINMAP'tir. Bu teknikler metrik olup kukla değişkenli regresyon ve mutlak hataların en aza indirildiği tekniklerdir (Green, Srinivasan, 1978).

Conjoint analizinde en önemli aşama bireysel fayda katsayılarının hesaplanmasıdır. Bireysel fayda katsayıları her bir faktörün düzeyi için hesaplanır ve tüketicilerin ürün düzeylerinden daha çok hangisini tercih ettiğini hesaplamada kullanılır. Bireysel fayda katsayıları kukla değişkenli regresyon analizi ile elde edilen katsayılar ile hesaplanır. Çizelge 4.41'de kullanılan kombinasyonlar için kullanılan kukla değişken gösterimi verilmiştir.

Çizelge 4. 41. Faktör ve Düzeylerine İlişkin Kukla Değişken Gösterimi

| Kart No | Marka | | | Fiyat | | | İçerik | | Promosyon | |
|---------|-------|---|---|---------|---------|---------|--------|---|-----------|---|
| | A | B | C | 500.000 | 470.000 | 420.000 | P | S | E | H |
| 1 | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | 1 | 1 | 0 | 1 | 0 |
| 2 | 0 | 0 | 1 | 1 | 0 | 0 | 0 | 1 | 1 | 0 |
| 3 | 1 | 0 | 0 | 0 | 1 | 0 | 1 | 0 | 1 | 0 |
| 4 | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 | 1 | 1 | 0 | 0 | 1 |
| 5 | 0 | 1 | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 | 1 | 0 | 1 |
| 6 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 0 | 1 | 1 | 0 |
| 7 | 1 | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | 1 | 0 | 1 |
| 8 | 0 | 0 | 1 | 0 | 1 | 0 | 0 | 1 | 1 | 0 |
| 9 | 0 | 1 | 0 | 1 | 0 | 0 | 1 | 0 | 1 | 0 |

4.4.4.1. Analiz Sonuçlarının Değerlendirilmesi ve Yorumlanması

Tüketicilerden, sunulan kartları tercihlerine göre sıralamaları istenmiştir. Her bir tüketicinin yaptığı sıralama Bretton-Clark Conjoint Designer ile işleme tabi tutularak her bir tüketicinin fayda katsayısı ve her bir faktör için hesaplanan önem düzeyleri ile tüketici tercih sıralaması hesaplanmıştır.

Çizelge 4.42'de cevaplayıcıların grup istatistiği özetleri verilmiştir. İkinci sütunda bulunan önem oranı faktörün üstünlüğü hakkında bilgi verir. Önem oranı tüm kısmi fayda değerlerinden elde edilir. Önem değerleri azaldıkça tüketici için o faktörün etkisi de azalır. Çalışmada, fiyat ve marka faktörlerinde cevaplayıcılar arasında önemli farklılıklar bulunmuştur. Fiyat satın alma davranışında en önemli etkiye sahip pazarlama karması elemanıdır. Talep araştırmalarında rekabetin yoğun ve seçeneğin fazla olduğu ürünlerde heterojen tüketici grubu ile çalışıldığında fiyatın etkili olması beklenir. Bu çalışmada da beklendiği gibi fiyat önemli bir faktör olarak hesaplanmıştır. Örnek ürün olan paketli sütün yaşam eğrisinde gelişme aşamasının sonunda olduğunu söylemek mümkündür. Bu nedenle, pazarda sıkça pazarlama karmasında yapılan yenilikle ürünler yer bulmaktadır. Ayrıca perakende sektöründe yaşanan gelişmeler özel markaların

da gelişmesine neden olmaktadır. Perakendeci markasıyla üretilen ürünler tüketiciye fiyat avantajı sağlamaktadır. Pazardaki bu fiyat ölçeği diğer markaları ürün farklılaştırmasına yönelmektedir. Fiyat da bu bulgular ışığında önemli bir ürün farklılaştırma aracı olarak A ve B markaları tarafından kullanılabilir ve bu markalar tüketici tercihinde ön sıralarda yer alabilir.

Fiyat ve objektif kalite arasında zayıf bir korelasyonun söz konusu olmasına rağmen tüketicilerin kalite algısı ve fiyat arasında kuvvetli ilişki saptanmaktadır. Fiyat, ambalaj ve marka gibi dışsal bir kalite göstergesidir. Zamanla tüketici algısı, yeni bilgiler, rekabet artışı, beklentilerin farklılaşması ile değişebilmektedir. Değişen pazar koşulları tüketicinin kalite algısını dinamikleştirmektedir.

Faktörlerin önem sıralamaları, fiyat (%35,12); marka (%30,45); promosyon (%20,64) ve içerik (%13,79)'tir. Giray (1999) bisküvi tüketimi ile ilgili yaptığı çalışmada marka önem düzeyini %23,42 fiyat düzeyini ise %7,96 olarak bulmuştur. Fiyat ve marka tercihte önemli bir belirleyicidir. Court (1939) ve Grilices (1971) de fiyatın en iyi kalite ölçümü olduğunu hedonik kalite ölçümleri ile yaptıkları çalışmada belirlemişlerdir (Zeithalm, 1991). Baker (1999) yaptığı çalışmada elmada gıda güvenliğinde tüketici tercihlerini ortaya koymuş ve fiyatın %14,53; hasar düzeyinin %14,1; ilaç politikası ve kullanılan kimyasalların kanser riskinin %61,23 ve gıda güvenliği programları ile uyumun da %10,06 oranında önemli olduğunu belirlemiştir. Fiyat faktörünün ürünün taşıdığı diğer nitelik ve risklere göre önem düzeyi değişebilmektedir.

Çizelge 4.42'nin dördüncü sütununda faktör düzeylerinin kısmi fayda katsayıları verilmiştir. Faktör katsayıları, düzeylerin tüketici tercihi üzerindeki etkisini göstermektedir. Fiyat ve marka en önemli kalite özellikleri olarak belirlenmiştir. Kısmi fayda skorları arasındaki değişim oranı da yine faktörlerin önemi hakkında bilgi veren diğer bir göstergedir. Çalışmada en yüksek değişim oranı fiyat, marka ve içerik faktörlerinin düzeylerinde olduğu görülmektedir. Buna göre, tüketiciler uzun yıllardır pazarda bulunan, orta ve altındaki fiyatlarda olan ürünleri tercih etmektedir veya edecektir. Marka imajı yaratmış olan firmaların ürünlerini düşük fiyatta, dayanıklılığı yüksek formda sunmaları faydalı olacaktır. Promosyonlu ürünler satın alma kararında önemli bir belirleyici olmadığı için satış geliştirme çabaları yerine fiyat indirimleri etkili olacaktır. Grup istatistikleri özet tablosunda son sütunda standart hata değerleri verilmiştir. Standart hata bireylere ait verilerin modele uygunluğunu gösteren bir istatistiktir ve düşük olması beklenir. Buna göre, model mevcut veriler için uygundur.

Çalışmada, conjoint analizi sonuçlarının güvenilirliğini test etmek için 3 adet holdout kart kullanılmıştır. Holdout kartlar mevcut kombinasyon içerisinden seçilen bir alt kümeden oluşmaktadır. Bu kartlar cevaplayıcılar tarafından sıralanmıştır fakat fayda tahmini için analize dahil edilmemiştir. Bireylerin dizayn edilen kartları tutarlı sıralayıp sıralamadığını test etmek için kullanılmıştır. Test holdout kartların gözlenen değerleri ile tahmini değerleri arasında korelasyonun hesaplanmasıyla yapılır ve korelasyon katsayısının düşük olması beklenir. Çalışmada holdout örneklerin korelasyon katsayısı 0,19 olarak bulunmuştur. Buna göre dizayn edilen kartların sıralamaları tutarlıdır.

Çizelge 4.42. Grup İstatistikleri Özeti

| Faktörler | Önem Oranları % | Düzeyleyler | Kısmi Fayda | Standart Hata |
|-----------------------------|-----------------|-------------|-------------|---------------|
| Marka | 30,45 | A | -0,018 | ,106 |
| | | B | 0,140 | ,093 |
| | | C | -0,122 | ,091 |
| Fiyat | 35,12 | 500.000 | -0,332 | ,107 |
| | | 470.000 | 0,404 | ,109 |
| | | 420.000 | -0,072 | ,113 |
| İçerik | 13,79 | Pastörize | 0,240 | ,060 |
| | | Sterilize | -0,240 | ,060 |
| Promosyon | 20,64 | Var | -0,082 | ,088 |
| | | Yok | 0,082 | ,088 |
| Düzeltilmiş $R^2 = \%0,463$ | | | | |

Çizelge 4.43'de çalışmada kullanılan 9 kart verilmiştir. Her bir kart farklı düzeylerden oluşmaktadır. En fazla tercih edilen kombinasyonları gösteren toplam fayda katsayısı hesaplanmıştır. Kartlar toplam faydalarına göre sıralanmıştır. Bireylerin verdiği cevaplara göre, üçüncü kart ilk sırada tercih edilen ürün kombinasyonlarını göstermektedir. Beşinci kart 2., birinci kart 3. ve ikinci kart ise en az tercih edilen kombinasyonlardır. En fazla (a) ve en az (b) tercih edilen kartlar şekil 4.3'de verilmiştir. Marka imajı ile fiyat arasında doğru yönlü ilişki söz konusudur. Tüketicilerce, marka imajı güçlü olan ürünlerin yüksek fiyatla, buna karşılık zayıf olan ürünlerin ancak düşük fiyat düzeyinde tercih edilmektedir.

Çizelge 4.43. Kombinasyonların Toplam Faydaları

| Kart No | Marka | Fiyat | İçerik | Promosyon | Toplam Fayda | Sıralama* |
|---------|-------|---------|-----------|-----------|--------------|-----------|
| 1 | B | 420.000 | Pastörize | Var | 0,226 | 3 |
| 2 | C | 500.000 | Sterilize | Var | -0,776 | 9 |
| 3 | A | 470.000 | Pastörize | Var | 0,544 | 1 |
| 4 | C | 420.000 | Pastörize | Yok | 0,128 | 4 |
| 5 | B | 470.000 | Sterilize | Yok | 0,386 | 2 |
| 6 | A | 420.000 | Sterilize | Var | -0,412 | 7 |
| 7 | A | 500.000 | Sterilize | Yok | -0,508 | 8 |
| 8 | C | 470.000 | Sterilize | Var | -0,04 | 6 |
| 9 | B | 500.000 | Pastörize | Var | -0,034 | 5 |

*Sıralama en çok tercih edilenden en az tercih edilene göre yapılmıştır.

| | | | |
|-----------|-----------|-----------|-----------|
| Marka | A | Marka | C |
| Fiyat | 470.000 | Fiyat | 500.000 |
| İçerik | Pastörize | İçerik | Sterilize |
| Promosyon | Var | Promosyon | Var |
| (a) | | (b) | |

Şekil 4.3.Yüksek ve düşük tercihi gösteren kombinasyonlar

Faktör düzeyleri arasında herhangi bir farklılık olup olmadığı düzeylerin ağırlıkları ile görülebilir. Her bir düzey için Conjoint analizi ile hesaplanan ağırlıklar çizelge 4.44’de verilmiştir. En önemli farklılık içerik ve fiyat faktörlerinde görülmektedir. Diğer yandan en düşük farklılık promosyon faktöründedir. Yani ürünün promosyonlu olup olmaması arasında tüketici tercihinde önemli bir farklılık yoktur.

En önemli olan fiyat faktöründe 470.000 TL’ye satılan ürüne önem verilmiştir. Marka faktöründe B markası ilk sırayı almıştır. Tüm patojen ve zararlı bakterilerin, vegetatif formların, küf ve mayaların öldürülmesi olan pastörize sütler (Metin ve Öztürk, 1995) önem taşıyan içerik düzeyi olmuştur. Tüketicilerin değerlendirmeleri fiyat ve kalite arasında ilişki olduğunu göstermektedir. Fakat tüketiciler kısmi fayda özelliklerine göre gruplandırılarak cinsiyet, eğitim düzeyi, yaş, işteki statülerine göre bölümlendiğinde her bölüm için önem düzeyi farklı hesaplanabilir.

Çizelge 4.44. Her Bir Faktörün Ağırlıklı Tercih Dağılımı

| Faktörler | Düzeyleyler | Ağırlıkları (%) | Sıralama* |
|-----------|-------------|-----------------|-----------|
| Marka | A | 32,89 | 2 |
| | B | 36,24 | 1 |
| | C | 30,87 | 3 |
| Fiyat | 500.000 | 22,48 | 3 |
| | 470.000 | 45,47 | 1 |
| | 420.000 | 32,05 | 2 |
| İçerik | Pastörize | 64,43 | 1 |
| | Sterilize | 35,57 | 2 |
| Promosyon | Var | 47,32 | 2 |
| | Yok | 52,68 | 1 |

- Sıralama en çok tercih edilenden en az tercih edilene göre yapılmıştır.

5. SONUÇ ve ÖNERİLER

Gıda tüketimi insanların temel gereksinimleridir. Gıdaların yeterliliği kadar gerekli miktarda tüketilmesi de son derece önemlidir. Bunlarla birlikte, son yıllarda gıdalardan kaynaklanan hastalıkların ve risklerin artması gıda tüketimini kamunun, uluslar arası kurumların temel sorunları arasında yer almasına neden olmuştur. Bu nedenle ülkesel ve uluslar arası boyutta güncel önlemler alınmaya başlanmıştır. Aynı zamanda, tüketicinin de kalite ve güvenlik beklentileri, beslenme alışkanlıkları ve besin kaynaklarının içerikleri, satın alma davranışlarının da bilinmesi kurumsal düzeyde yapılan düzenlemelerde önemli veri olacaktır.

Bu çalışmada beslenme, kalite, gıda güvenilirlik uygulamaları incelenmiştir. Çalışmada, araştırma alanında hanelerin yeterli ve dengeli beslenme düzeylerini belirlemek, tüketicilerin gıda ürünleri satın alırken ve tüketirken sağlık riskine karşı ilgisi ve bu konulardaki bilinç düzeylerini belirlemek amaçlanmıştır. Ayrıca, gıda satın alma kararı veren ve alan aile bireyinin kalite ve güvenilirlik algılarını ve tüketici memnuniyetini artırabilecek ürün özellik setini değerlendirmeleri ile ideal ürün özelliklerinin belirlenmesi amacı ile ilgili veriler de yer almıştır. Bu veriler doğrultusunda elde edilen sonuçlar aşağıda sıralanmıştır.

i. Beslenmenin yeterliliği tüm dünya ülkelerinde çözülmesi gereken önemli bir problemdir. A.G.Ü. ve G.O.Ü.'lerde sağlıksız su ve gıda, kirlilik transferinin yarattığı çevresel riskler artmaktadır. Kaynakların yetersizliği, yasal düzenlemelerin yapılamaması ve var olanların işlemeyişi, eğitim seviyesinin düşüklüğü, teknolojik yetersizlikler, yüksek nüfus bu riskleri artıran unsurlardır.

ii. Yeterli beslenmenin yanı sıra dengeli ve doğru beslenme zihinsel ve bedensel gelişme ve de iş verimliliğine olumlu etkileri vardır. Bu nedenle beslenme toplumu tüm aktörleri ile ilgilendiren bir konudur.

iii. Gıdalardan bulaşan ve özellikle de hayvansal gıdalardan bulaşan hastalıklar başta olmak üzere tüm dünya ülkelerini son yıllarda tehdit altında bırakmıştır. AB şüphe olasılığında dahi erken uyarı sistemini içeren gıda yasaları ile önlemler alırken tüketicinin de risk hakkında bilgilendirilmesini benimsemiştir. ABD'de hayvansal gıdalardan kaynaklanan riskler için ithalat yasağı ile önlem alınmıştır. Diğer ülkelerde özellikle A.G.Ü.'lerde kontrol dışı yapılan ithalat gelecek yıllarda hastalıkların Avrupa kıtası dışına yayılmasına neden olacaktır. Söz konusu gelişmeler doğrultusunda Türkiye'de de önlemler alınmaya çalışılmıştır. Fakat, kontrolsüz kesimler, illegal yollarla yapılan canlı hayvan ve hayvansal ürünlerin ülkeye girişi uzun yıllar önlenememiştir. 2002 yılında başlayan hayvan varlığı kayıt sistemi kontrol ve denetim için önemli bir başlangıç olmuştur.

iv. Artan nüfusun besin ihtiyaçlarını karşılama çabası araştırma geliştirme faaliyetlerini artırmıştır ve tarımda entansifleşme başlamıştır. Üretimi artırmak amacıyla başlayan entansif tarım zamanla çevresel ve bireysel riskler, tehlikeler doğurmuştur. Kullanılan tarımsal ilaçlar, ağır metaller, veteriner ilaçları, deterjanlar, plastikler ve kontaminantlar ve imalat sanayinde kullanılan katkı maddeleri, ambalajlar ve diğer kimyasallar gıdalardan kaynaklanan problemleri artıracaktır. Bu süreçte gıdalar daha fazla kontrolü, denetimi ve önlemleri gerektirecektir.

v. Dengeli beslenmede önemli bir unsur olan hayvansal gıdaların tüketimi G.Ü. lehine seyir izlemektedir. 1970 yılında D.G.Ü.'lerde kişi başına alınan proteinin yaklaşık %15'i hayvansal kaynaklı iken G.Ü.'lerde bu oran %50'nin üzerinde olmuştur. 2000 yılında D.G.Ü.'lerde %20'ye, G.Ü.'lerde %56'ya yükselmiştir.

vi. Türkiye'de kişi başına besin alım kaynaklarına göre değerlendirildiğinde kalori miktarı dünya ortalamasının üzerinde G.Ü.'lere yakındır. Ancak alınması gereken hayvansal protein miktarının %63'ü alınmakta buna karşılık bitkisel proteinde gerekli miktarın 2,4 katı alınmaktadır. Tahıl grubu ürünler beslenmede önemli pay almaktadır. Bu nedenle bitkisel protein alımı yükselmektedir. Besin kaynaklarındaki bu dengesizliğin giderilmesi hayvansal gıdaların yeterli miktarda alınabilmesine bağlıdır. Hayvancılık yurt içi talebi karşılamak, hayvansal üretimi geliştirmek için ülkemizde belirli dönemlerde desteklenmiştir. Fakat, liberal ekonomiye geçiş sürecinde 1980-1990 yılları arasında yalnızca 1989 yılında destekleme alımları yapılmıştır. Bu da hayvancılığın o dönemde gerilemesine dolayısı ile yeterli ürün arzının sunulamamasına neden olmuştur. Ayrıca, bu dönemde hayvancılık politikalarındaki belirsizlik de üreticilerin faaliyeti terk

etmelerine neden olmuştur. 1989-1991 ortalaması baz yılı olarak alındığında hayvansal üretimin 1961 yılında %54,5; 1980'de %78,8 ve 1990'da %99,4 ve nihayet 2001 yılında %107,4 olarak gerçekleştiği görülmektedir. 1989 yılındaki destekleme alımları 1990 yılında indeksin yükselmesine neden olmuştur. 1989 yılında karma yem desteğinin kaldırılması hayvansal üretimde dışa bağımlılığı artırmıştır. Bu konuda izlenen belirsiz politikalar 1990'lı yıllarda da devam etmiştir. 1994-1996 yılında süt sığırları ithalatı yapılmış fakat beklenen başarıya ulaşılamamıştır. 1995 yılında süt teşvik primleri kaldırılmış ve sütte ithalatı önemli miktarlara ulaşmıştır. 1998 yılında giderek azalan meralar hakkında kanunun çıkması önemli bir adım olmuştur. 1990-2000 yılları arasında özellikle küçükbaş hayvancılıkta %50'lere varan gerileme yaşanmıştır. Yaşanan ekonomik krizler de üretimi olumsuz etkilemiştir.

vii. Beslenme, sağlık, gıda güvenliği ve güvenilirliği ile ilgili uluslar arası kuruluşlarla işbirliği artmakta ve gerekli düzenlemeler yapılmaktadır. Uluslar arası müzakerelerin başlaması 50 yıl öncesine dayanmaktadır. Öncelikle bilimsel temellere dayanan ve tutarlı gıda kodeksinin hazırlanması için komisyon kurulmuştur. GATT Uruguay görüşmelerinde dünya ticaretini düzenlemek ve yönlendirmek üzere Dünya Ticaret Örgütü Kurulmuştur. Görüşmelerde gıda sağlığı, güvenliği ve ticareti ile ilgili önemli anlaşmalara imza atılmıştır. Üye ülkelerin mevzuatlarını kodeks komisyonu ile uyumlaştırması ve varılan anlaşmalara uyulması zorunluluğu getirilmiştir.

viii. Ortalama gelirin artması, eğitim seviyesinin yükselmesi, kentleşme, kadının çalışma hayatına girmesi, perakendecilikte yaşanan gelişmeler, teknolojik ilerleme, ulaşım olanaklarının artması, ulusal pazarların kapılarını dünya pazarlarına açması, farklılaştırılmış ve çeşitlendirilmiş ürünlerin talebini artırmıştır. Bunun yanı sıra medyadaki gelişmeler ve internet kullanımının artması ile gelişmelerden zamanında haberdar olunması tüketici kaygılarını ve beklentilerini de artırmıştır. Tüketicilerin beklentilerine cevap vermek ve riskleri önlemek, kaygılarını gidermek için kalite garantisi sunan sistemler uygulanmaya başlamıştır. Dış ticaretimizde önemli pay alan ülkelerin teknik standart şartlarını sağlamaya yönelik çalışmalar artmıştır.

ix. 2000 ve 2001 yılında ülkemizde yaşanan ekonomik kriz tüketicinin satın alma gücünü önemli ölçüde azaltmıştır ve yurt içi talep düşmüş, ihracat gelirinden beklenen artış sağlanamamış, tarım başta olmak üzere tüm sektörlerde girdi maliyeti artmıştır. Aynı dönemde tarımsal reformların uygulamasındaki belirsizlik gıda sanayi üretiminde gerilemeye neden olmuştur.

x. Gıda sanayinde kapasite kullanımı düşüktür. Ayrıca, işletmelerin %90'ında geri teknoloji kullanılmaktadır. Teknolojik ilerleme insan faktöründen kaynaklanan hataları minimuma indirdiği için kaliteli üretimde önemlidir. İşletmelerin ileri teknoloji uygulaması sermaye birikimi ile ilgilidir. Küçük ve orta ölçekte olan işletmelerin modernizasyonunda kullanılmak üzere yatırımların desteklenmesi, desteklerin doğru ve zamanında kullanılmasının denetlenmesi ve kontrolü olumlu sonuçlar getirecektir. Teknolojinin kurulması kadar doğru kullanılması da önemlidir. Bu nedenle yapılacak eğitim çalışmaları vasıflı işçi sayısını da artıracaktır.

xi. Türkiye'de gıda harcamasının toplam harcama içindeki payı 1987 ve 1994 yılları için sırasıyla %35,5 ve %38,5'tir (DİE, 1987; 1994). Kentsel ve kırsal yerleşim birimleri arasında önemli farklılıklar vardır. Kentlerde konut harcamaları önemli pay almaktadır. Ayrıca ulaşım, eğitim ve kültür, eğlence harcamaları payı kentlerde kırsal alanlara göre yüksektir. Fakat sağlık harcaması bakımından kentsel ve kırsal alanlar arasında önemli fark yoktur. Türkiye genelinde önemli oranda bitkisel ürünlerden oluşan gıda harcamalarının payı yüksek, sağlık, eğitim, eğlence harcamalarının payı düşüktür.

xii. Gelir dağılımındaki dengesizlik de gıda tüketimini etkileyen ve gelir grupları arasında gıda tüketim yapısının farklı olmasını neden olan önemli faktördür. Toplam gelir gruplarına göre dağılım incelendiğinde, 1994 yılında gıda, içki, tütün, lokanta ve restoran harcamalarının en düşük gelir grubunda %12,2; en yüksek gelir grubunda ise %29'dur. Türkiye'de en yüksek gelir grubunda yer alan haneler en düşük gelir grubunda yer alan hanelere göre 2,4 kat daha fazla gıda harcaması yapmaktadırlar. Gelir dağılımdaki dengesizliği gösteren gini oranı 1987

yılında 0,43'den 1994 yılında 0,49'a yükselmiştir. Bu da iki dönem arasında gelir eşitsizliğinde artış olduğunu göstermektedir.

xiii. Düşük gelir gruplarında bulunan ailelerde fiyat talep esnekliği yüksek ürünlerin harcama içindeki payı düşüktür. En önemli farklılık hayvansal ürünler, alkollü ve alkolsüz içecekler, reçel, bal, çikolata, şekerlemelerde görülmektedir. En yüksek gelir grubundaki aileler en düşük gelir grubuna göre 3,8 kat fazla et; 4,7 kat balık; 3,8 kat reçel, bal, şekerleme ve çikolata; 9,1 kat alkollü içecek; 10,7 kat alkolsüz içecek harcaması yapmaktadırlar.

xiv. Planlı döneme geçişle birlikte gıda sanayinin yapılandırılması, yeterli ve dengeli beslenmenin sağlanması, kaliteli ürün üretimi ile ihracatın artırılmasına yönelik planlar ve hedefler belirlenmiştir. Ülke içinde ve global olarak yaşanan ekonomik ve siyasi istikrarsızlık zaman zaman hedeflere ulaşmayı engellemiştir. Liberalleşme ile kaliteli, çeşitli ve farklılaştırılmış ürünlerin ithalatı başlamıştır. İthal ürünlere olan talep perakendeci düzeyinde kalite, standardizasyon ve hijyen konularına ilgiyi artırmıştır. AB uyum süreci içerisinde 1990'lı yıllardan itibaren yasalar ve uygulamalar yeniden düzenlenmeye başlamıştır. Tüketici Koruma Kanunu 1995 yılında yürürlüğe girmiştir. Dünya piyasalarına entegre olmak ve rekabet gücü yüksek ürünler üretmek, çevrenin korunması ve dengesinin sağlanması için hedefler belirlenmiştir. 1995 yılında uluslar arası anlaşmaların zorunluluğu ve rekabetin gereği olarak 560 sayılı KHK ile "Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine" dair hükümler kabul edilmiştir. 2002 yılında tebliğlerin güncelleştirilmesi yanı sıra özel gıda kontrol laboratuvarları açılmıştır. AB katılım ortaklığı belgesinde hayvan ve bitki sağlığı için mevzuatların uyumlaştırılması hedeflenmiştir.

xv. Türkiye'de Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı (TKİB) ve Sağlık Bakanlığı gıda kontrolünde yetkili kurumlardır. TKİB, gıda üretim yerlerinin kodekse uygunluğunu, gıda maddelerinin dış ticaretini denetler. Ayrıca, et kesim yerleri ve entegre et tesislerinin kurulma ve çalışma izni ve denetimlerinden sorumludur. Sağlık Bakanlığının görevi tüm gıda ve katkı maddelerinin üretildiği ve satıldığı yerleri kontrol etmek ve denetlemektir. Kurumlar arasında uzun yıllar var olan görev karmaşası, son yıllarda gıda mevzuatının kabulü ile önemli oranda çözülmüştür.

xvi. Çalışma kaynakların ve zamanın sınırlı olması nedeni ile Adana ili kent merkezinde yürütülmüştür. %5,6 hata payı ile 302 haneye ait bilgiler derlenmiştir. Anketler Temmuz 2000'de tamamlanmıştır. Anketler ailede gıda tüketim kararında etkili olan bireyle yapılmıştır.

xvii. Anket yapılan 302 ailede ortalama hane halkı genişliği 4,2 ve kişi başına ortalama günlük kalori alımı da 3059 cal/gün olarak bulunmuştur. Günlük alınan kalorinin %83,0 bitkisel, %17,0 hayvansal kaynaklı olduğu ve ailenin aylık gıda harcamasına göre pozitif ilişki gösterdiği saptanmıştır. Ailelerin harcanabilir gelirleri satın alma davranışını belirleyen önemli faktörlerden biridir. Anket yapılan ailelerin %6'sı 150 milyon TL'den az; %37,4'ü 151-250 milyon TL arası; %2,3'ü ise 650 milyon TL'nin üzerinde gelire sahiptir. En yüksek gelir grubundaki ailelerin %90,6'sı kişi başına 2500 cal/gün üzeri enerji almaktadır. En düşük gelir grubundaki ailelerin %48,8'i ise 2500 cal/gün altında enerji almaktadır. Aileler, gıda harcamasına göre 4 gruba ayrılmıştır ve en düşük gıda harcama grubunda (< 50 milyon TL) bulunan ailelerde günlük alınan enerjinin %88'i; en yüksek gıda harcama grubunda (> 201 milyon TL) bulunan ailelerde günlük alınan enerjinin %84'ü bitkisel kaynaklıdır. FAO verilerine göre 2000 yılında Türkiye'de ortalama hayvansal gıdaların toplam enerji alımındaki payı %11'dir.

xviii. Ebeveynin eğitimi ve statüsü tüketim çalışmalarında önemli bir değişkendir. Çalışmada, ev dışında herhangi bir gelir getirici işte çalışan annelerin oranı %18,6; ortalama eğitim süresi ise 4,6 yıl olarak hesaplanmıştır. Babaların ortalama eğitim süresi 6 yıl olup %78,6'sı fiilen bir işte çalışmaktadır. Gıda satın alma kararında ve satın almada anne ve baba ortak hareket etmektedir (%44,0).

xix. Hane halkı nüfusunun kompozisyonu gıda ihtiyaçlarını ve tüketimlerini etkilemektedir. Çalışmada, toplam 1.282 kişi ile ilgili sosyo-demografik veriler toplanmıştır. Hane halkının %62,6'sı 15-49 yaş grubunda, %9,2'si 0-6 yaş grubunda, %17,1 ise 7-14 yaş grubundaki bireylerden oluşmaktadır. Genç nüfus yüksek orandadır.

xx. Ankete katılan tüketicilerin gıda ürünlerini almayı tercih ettikleri perakendeciler kalitelerine göre değerlendirilmiştir. Kırmızı et, taze meyve-sebze ve ekmek dışında tüm ürünlerde süper marketlerin diğer perakendecilerden daha kaliteli olduğu görüşü belirlenmiştir. Gıda ürünleri zincirinde faaliyet gösteren perakendeciler tek tek ürün gruplarına göre değerlendirilmiştir. Buna göre hiper ve süper marketlerin işlenmiş et ürünleri, işlenmiş meyve ve sebze, dondurulmuş gıda ve konserve yüksek kalitede olduğu cevapları alınmıştır. Bakkalların satmış olduğu tüm ürünlerin orta ve altında kalitede olduğu; toptancıların makarna, bisküvi, baklagil ve tahıl dışında tüm ürünlerde orta ve altında bulunmuştur. Günümüzde ürün çeşidi artan semt pazarlarında, taze meyve sebzenin yüksek kaliteli olarak değerlendirilmesi beklenmektedir. Fakat, cevaplayıcılar %41,9 oranında iyi; %41,5 oranında ise orta kalitede değerlendirmişlerdir. Yine, peynir, çökelek gibi süt ürünleri (%57,5), makarna (%45,9) ve tahıl grubu ürünler (%54,8) iyi kalitede değerlendirilmiştir. Özellikle kırmızı ette (%72,5) ve beyaz ette (%65,5) kasapların iyi kaliteli ürün sunduğu görüşü bildirilmiştir.

xxi. Görüşülen ailelerde, gıdalardan kaynaklanan zehirlenme vakalarının görülme sıklığı %7,3'dür. En fazla zehirlenme nedenleri, taze et (%43,5), ev dışı yiyecek (%26,1) ve raf ömrü dolmuş yiyeceklerdir (%21,8). Anket yapılan aile bireyinin herhangi bir kalite kontrol ve denetleme kurumları hakkında bilgi sahibi olma oranı (%18,5) oldukça düşük bulunmuştur. En fazla bilgi sahibi olunan kurum ise il sağlık müdürlüğü ve belediyelerdir.

xxii. Ailede satın alma kararı veren bireylerin sağlık bilgisi, sağlık riskine karşı tutumlarını belirleyen ve varyansın %73,3'ünü açıklayan 8 faktör bulunmuştur. Varyanstaki değişmeyi açıklayan en önemli ilk 3 faktör sırasıyla bilinçli satın alma ve hazırlama faktörü (%21,4); doyuruculuk faktörü (%15,4) ve satış geliştirme çabaları (%10,1) olarak adlandırılmıştır.

xxiii. Günlük kalori alımını etkileyen değişkenler logit analizi yardımı ile hesaplanmıştır. Bağımlı değişken olarak yetişkin bir bireyin günlük alması gereken kalori miktarı yeter olarak alınmıştır ve kukla değişken olarak modele konulmuştur. Doyuruculuk faktörü istatistiksel olarak anlamlı ve negatif etkili bulunmuştur. Ayrıca gıda harcaması, annenin eğitimi, ailedeki erkek birey oranı istatistiksel olarak anlamlı ve pozitif etkili olarak bulunmuştur.

xxiv. Ürün özellik kalite algısını ölçmek için conjoint analizi kullanılmıştır. 298 bireyden değerlendirme alınmıştır. Bireylere 9 ana kart ve bu kartlarla yapılan değerlendirmelerin tutarlılığını test etmek için 3 de holdout kart sunulmuştur. Holdout kartların korelasyon katsayısı 0,19 olarak hesaplanmıştır ve bu da gözlenen değerler ile tahmini değerler arasında düşük korelasyon varlığını göstermektedir. Satın alma eyleminde ve kararında en önemli faktörler sırasıyla fiyat (%35,12), marka (%30,45), promosyon (%20,64), içerik (%13,79) olarak bulunmuştur. En iyi kombinasyon ise markası A olan, 470.000 TL'den satılan, pastörize ve promosyonlu ürün seçilmiştir. Fiyat yüksekliği ve tanınmışlık tercihi etkileyen önemli bir etken olarak bulunmuştur.

Bu veriler ışığında aşağıda bazı öneriler sıralanmıştır.

i. Ekonomik araçların iyileştirilmesi ve gıda güvencesinin sağlanması gereklidir. Tüm insanların temel hakkı ve sağlıklı yaşama daima ulaşmak için uygun fiyatta, sağlıklı, yeterli, güvenilir ve besleyici gıdalara erişim olanakları olan güvenliğin sağlanması öncelikle ekonomik araçların iyileştirilmesine bağlıdır. Gelir dağılımındaki dengesizlik, ekonomik yetersizlik gıdaya ulaşımı etkileyen önemli bir faktördür. Özellikle risk grubunda bulunan bireylerin güvenliği için kamu desteğine ihtiyaç vardır.

ii. Risk gruplarını belirlemek sağlık ve beslenme ile ilgili verilerin güncelleştirilmesine bağlıdır. Bu nedenle, sağlık ve beslenme koşullarının belirlenmesi için gıda tüketimi ve beslenme araştırmalarının ülke genelinde belirli periyotlarla yapılması faydalı olacaktır.

iii. Bireylere ve özellikle de yapılan araştırmalar sonucu belirlenen gruplara yeterli ve dengeli beslenme eğitiminin verilmesi ve gıda zenginleştirme yöntemlerinin öğretilmesi yararlı olacaktır. Beslenmeden kaynaklanan sağlık riskleri halk sağlığı ile uğraşan kamu kurumları ve sivil toplum örgütlerince kamuya duyurulmalıdır. Tüketicilerin kolaylıkla bilgi alabileceği, diyet rehberlerini uygulamaya yardımcı olacak kurumlara ve kuruluşlara ihtiyaç da duyulmaktadır. Annenin eğitiminin önemli olduğu göz önünde bulundurulduğunda ev hanımlarına yönelik bölgesel eğitim programlarının yapılması da gereklidir. Son yıllarda bazı gıda ürünlerinin taşıdığı risklerin

basında yer alması kamuoyu oluşturmuş ve tüketiciler bu ürünlere karşı daha duyarlı davranmaya başlamışlardır. Bilgilendirmenin yarattığı tepki dikkate alınarak geniş kitlelere ulaşabilecek yayın organları ile tüketici bilinci artırılabilir.

iv. Orta ve uzun vadeli olarak tarım politikalarının yeterli ve dengeli beslenmeyi sağlayacak üretim artışı hedeflerine yönelik düzenlenmesi gereklidir. Özellikle hayvancılığın gelişmesi, topraksız yada küçük topraklı çiftçiler için eş zamanlı üretimde bulunabilecekleri üretim alanlarına yöneltmek önemli katkı sağlayacaktır. Politikalar hazırlanırken ülke gereksinimi ve bölgesel farklılıklar göz önünde bulundurulmalıdır. Ayrıca, hayvan varlığı ve sağlığının korunmasına yönelik politikaların da belirlenmesine ihtiyaç vardır.

v. Güncel sorunların takip edilebilmesi ve zamanında önlenmesi için ülke genelini içeren bilgi ağının oluşturulması önemlidir. İlgili kişi ve kurumların doğru ve güvenilir bilgilendirilmesi ile yardım olanaklarının artırılması, etkin ve doğru politikaların belirlenerek uygulanması, desteklenmesi ve denetlenmesi, acil erken uyarı mekanizmasının hayata geçirilmesi, ilgili kurumların açık iş tanımı içinde yönlendirilmesi gerekir. Ülke ihtiyaçları dikkate alınarak uluslar arası kuruluşlarla politikalar da oluşturulmalıdır.

vi. Kamu programlarının yaygınlaştırılarak desteklenmesi ve basın yayın organları aracılığı ile geniş kitlelere duyurulması faydalanabilecek kişi sayısını artırabilecektir. Ayrıca, okul sütü programı, toplum beslenmesi eğitim programı gibi diğer programların devamının sağlanması bir çok açıdan faydalı olacaktır. Kamu programlarının yanı sıra belirli ürün gruplarında faaliyet gösteren imalatçıların ve üreticilerin oluşturduğu birliklerin de çalışmaları önemli katkı sağlayacaktır. Bu birliklerin daha önceki yıllarda makarna, süt, fındık üreticilerinin marka adı olmadan sadece ürünü vurgulayarak ve ürünle ilgili özellikleri tanıtarak yaptığı gibi ortak reklam ve tanıtım programları yapmaları kamuyu bilgilendirecektir. Aynı zamanda markasız ve mevzuata uygun olmayan ya da düşük kaliteli ürünlerin fiyatlarından doğan haksız rekabet önenebilecektir. Tüketicilerin kaliteli ürünler hakkında bilgilendirilmesi ve bu ürünlere talebinin artması kalitesiz üretim yapan işletmeleri üretimlerini iyileştirmeye yönlendirebilecektir.

vii. Gıda sektöründe faaliyet gösteren tüm birimlerin düzenlenmiş ve güncelleştirilmiş mevzuatlara uyumunun ve gerekli denetim mekanizmasının sağlanması, caydırıcı yasal önlemlerin alınması, görev ve yetkilerin ilgili kurumlar arasında dağıtılarak iş tanımının belirlenmesi ve kurumlar arası koordinasyonun sağlanması da gereklidir. Aynı zamanda gıda üretimi ve satışında tüm kurum ve organizasyonların çalışanları ile birlikte eğitim programına tabi tutularak, çalışanların sorumlulukları da belirlenmelidir.

viii. Gıda sektöründe faaliyet gösteren işletmelerin kalite güvenilirlik koşullarını sağlaması için ekonomik olanaklarının iyileştirilmesi de gereklidir. Uluslar arası standartların uygulanmasının teşvik amacı gözeterek kamu aracılığı ile yapılması ve konu ile ilgili politikaların düzenlenmesi sektörde kalite olgusunu geliştirerek ihracat olanaklarını da artırabilecektir.

ix. Üreticilerin kalite ve güvenilirlik konularında uygulama, mevzuat ve yararları konusunda eğitilmesinin yanı sıra tüketicilerin de yasalar, hakları, kurum ve kuruluşların yetkileri konusunda eğitilmesi de önemlidir. Tüketicilerin karşılaştıkları olaylarda ilgili mercilere ulaşabilmesi ile sektördeki kalite güvenli kontrol altına daha kolay alınabilir.

x. Tüketicilerin zararlarını tazmin edecek şikayet mercisi olan tüketici mahkemelerinin kurularak hayata geçirilmesi gereklidir. Sonuç alabileceğini gören tüketicilerin daha duyarlı olacağı ve üreticiyi, satıcıyı yönlendireceği muhtemeldir.

xi. Gıda ürünleri paketlerinde bulunan etiket bilgilerinin kolay ve anlaşılabilir olması önemlidir. Tüketiciler ürün özellikleri ve raf ömrü ile ilgili bilgilere kolayca ulaşabilmelidir. Özellikle markasız ya da özel markalı ürünlerde etiket bilgilerinin tam olarak verilmesi gereklidir. Bu tür ürünlerin fiyat avantajı sağlaması tercihi artırabilmektedir. Fakat, mevzuata uymayarak yaratacağı sağlık riski de göz önünde bulundurulmalı ve tüketiciyi uyaran etiket bilgileri yer almalıdır.

xii. Tarladan sofraya yaklaşımının ve tarımda iyi üretim uygulamalarının en kısa zamanda hayata geçirilmesi üretim yerinde riskleri azaltacaktır. Tarım ilaç ve kalıntıları konusunda mevzuatlara ve yönetmeliklere uyumun, doğru ve kabul edilebilir sınırdaki kullanımının sağlanması gereklidir. Bu konuda 2002 yılının son çeyreğinde Tarım ve Köy İşleri Bakanlığınca çıkarılan

yönetmeliklerin üretici birlikleri, ziraat odaları, çiftçi birlikleri ve taşra teşkilatınca üreticilere ulaştırılması, aynı zamanda zirai ilaç bayi ve satış bürolarında çalışan elemanların doğru ve yerinde tavsiye verebilecek yeterlilikte olması için gerekli iş yeri açma yönetmeliğinin düzenlenmesi, ilgili bakanlıkların taşra teşkilatında çalışan elemanların gelişmeler doğrultusunda hizmet içi eğitime tabi tutulması gereklidir. Bu konu özellikle tavsiye ile hareket eden üreticileri ikna etmede ve doğru yönlendirmede oldukça önemlidir. Böylece üreticilerin fazla girdi kullanımını engellenerek maliyet avantajı yaratılmış ve de sağlıklı güvenilir ürünlerin üretilmesi sağlanmış olacaktır.

xiii. Kamu sağlığını ve güvenliğini korumak sosyal faydalar yaratacağı gibi iş verimliliğini artıracak ve daha sağlıklı toplumların yetişmesine katkı sağlayacaktır. Ayrıca sağlık problemlerinden kaynaklanan iş gücü kaybı önlenecek ve de sosyal güvencelerin adil paylaşımı sağlanmış olacaktır.

xiv. Tüketicilerin satın alma davranışlarını gösteren çalışmalar dikkate alınarak tüketici faydasını artıracak pazarlama stratejilerinin belirlenmesi gerek üretici, gerekse de kamu için önemli kazanımlar sağlayacaktır.

xv. Son yıllarda yaygınlaşan fakat düşük düzeyde yararlanılan tüketici duyarlılığını ölçen araştırmaların hız kazanması faydalı olacaktır. Böylece, tüketicinin hangi ürün özelliğini tercih ettiği belirlenmiş olacaktır ve bölümlenen pazarlara yönelik ürün farklılaştırması yapılabilecektir. Ayrıca, mevcut ürünlerin sonuçlara göre yeniden pozisyonlanması üretici faydasını da artırılabilir.

xvi. Yapılan çalışmalar fiyat ve markanın önemli belirleyici olduğunu ortaya koymuştur. Buna göre marka imajı yaratmış ürünlerin yüksek olmayan fiyatta, dayanıklılığı yüksek formdaki ürünleri sunması faydalı olacaktır. Ayrıca satış geliştirme çabaları içerisinde fiyat indirimlerinin kullanılması da tüketici alım kararında etkili bir faktör olacaktır.

KAYNAKLAR

- AC NIELSEN-ZET, 1998, Türkiye’de Tüketim ve Alışveriş Göstergeleri, Ticari Rapor, İstanbul.
- AĞAR, T., 2002, Eurepgap Protokolü, Yaş Meyve ve Sebze Sektöründe İnsan Sağlığı, Gıda Güvenliği ve Çevre Konularında Uygulanması Gereken Minimum Standartları Açıklıyor, İGEME’den bakış, Tarım ve Gıda Özel Sayısı, Yıl: 6 Ocak-Nisan, Sayı:20, Ankara. s.102-112.
- AKBAY, A., ÖZÇİÇEK, C., BAL, T., GÜL, A., 2002, Bireyin Çevre Bilinci ve Gıda Tüketimi, Tarım Ekonomisi Dergisi, Sayı:7, İzmir. s. 1-12.
- AKGÜNGÖR, S., MİRAN, B., ABAY, C., OLHAN, E., NERGİS, N.K., 1999, İstanbul, Ankara ve İzmir İllerinde Tüketicilerin Çevre Dostu Tarım Ürünlerine Yönelik Potansiyel Talebinin Tahminlenmesi, Tarımsal Ekonomi Araştırma Enstitüsü, Ankara.107 s.
- AKOVA, Y., 1997, Gıda Sanayinde Kalite Kontrol Uygulamaları, T.C. Başbakanlık Dış Ticaret Müsteşarlığı İhracatı Geliştirme Etüd Merkezi, Ankara. 85s.
- AKSULU, İ., 1996, Ambalajlı Gıda Ürünlerinde Etiketinin Önemi Ve Tüketici Duyarlılığı, Pazarlama Dünyası, Sayı.57, İstanbul. s.2-9
- ALBAYRAK, M., 2000., Ankara İli’nde Gıda Maddeleri ve Paketleme ve Etiketleme Bilgileri Hakkında Tüketicilerin Bilinç Düzeylerinin Ölçülmesi Ziraat Odaları Birliği Yayınları, Ankara.90 s.
- ALPAY, S., YALÇIN, İ., DÖLEKOĞLU, T., 2001, Avrupa Birliği Kalite ve Sağlık Standartlarının Türk Gıda Sanayi Sektörü Rekabet Gücü Üzerine Etkisi, T.C.Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı, Tarımsal Ekonomi Araştırma Enstitüsü Yayınları, Yayın no:59, Ankara. 100 s.
- ALVERSLEBEN, R., MEIER, T., 1989, The Influence of Origin and Variety on Consumer Perception, Acto Horticulturæ (Workshop on Measy-uring Consumer Perception of Internal Product Qulality) N:259, Netherlands. S.151-161
- ANONİM, 1984, Türkiye Beslenme-Sağlık ve Gıda Tüketim Araştırması, Ankara.566 s.
- ANONİM, 2000, Gıda Durum Raporu, Politikaları ve Stratejileri, T.C. Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı, Koruma ve Kontrol Genel Müdürlüğü, Ankara. 60 s.
- BABADOĞAN , G., 2000, Tarım ve Gıda Ürünleri İhracatımızda Karşılaşılan Tarife Dışı Teknik Engeller, İGEME Uzmanlık Tezi, Ankara. 134 s.
- BAKER, G.A., 1999, Consumer Preferences for Food Safety Attributes in Fresh Apples: Market Segments, Cinsuser Characteristics, and Marketing Opportunities, Journal of Agricultural and Resource Economics, 24(1), U.S.A. s.80-97.
- BAYSAL A., 1992, Şişmanlık Diyet yağları, Kan Lipitleri ve Kroner Kalp Hastalıkları etkileşimi, Şişmanlık Çeşitli Hastalıklarla Etkileşimi ve Diyet Tedavisinde Bilimsel Uygulamalar, Türkiye Diyetisyenler Derneği Yayın:4, Ankara. s.58-66.
- 1995, Genel Beslenme, 9. Basım, Hatipoğlu Yayınları, Ankara. 221s.
- 1996, Beslenme, Hatipoğlu Yayınları, Ankara. 494 s.
- BENDICT, J., STEENKAMP, E.M., 1987, Conjoint Measurement In Ham Quality Evaluation, Journal of Agricultural Economics, Vol.38, No:3, U.S.A.s.473-480.
- BOHNET, M., 2001, Status of Rural Development Within German Development Cooperation, Agriculture and Rural Development, Vol:8 No: 2.
- BONROY, O., LACLAU, M., 2001, Agri-Food Sanitary Safety and Trade: The Case of Credence Goods, 71st EAAE SEminar, The Food Consumer in The Early 21st Century, 19-21 April 2001, Zaragoza, Spain.
- CARLSON, A., KİNSEY, J., NADAV, C., 1998, Who Eats, What, When, and from Where?,The Retail Food Industry Center University of Minesota (Working Paper05/1998), U.S.A.
- CARMONE, F.J.Jr., GREEN, P.E. ve JAIN. A.K., 1978, The Robustness of Conjoint Analysis: Some Monte-Carlo Results, Journal of Marketing Research, Vol.15, U.S.A.s.300-303.
- CASE, K.E., FAİR, R.C., 1996, Principle of Microeconomics, Fourth Edition, Prentice Hall Inc., U.S.A., 620 s.

- CASWELL, A.A., BREDAHL, E.H., HOCKER, N.H., 1998, How quality Management Metasystems Are Effecting The Food Industry, Rewiew of Agricultural Economics, Vol.20, No:2, U.S.A.s.547-557.
- CEMALCILAR, İ., 1996, Pazarlama, Kavramlar-Kararlar, Beta Yayıncılık, Yayın No: 422, İstanbul, 346 s.
- COLLINS, G., REDMOND, G., 1997, Poverty in The UK and Hungray, Evidence From Household Budget Surveys.DAE Working Papers Amalgamated Series, No:9703. Department of Applied Economics, University of Cambridge.
- CRAMWINCKEL, B., 1989, Possibilities to Improve The Quality Perception of The Consumer, Acto Horticulturae (Workshop on Measy-uring Consumer Perception of Internal Product Qulality) N:259, Netherlands. s.145-147.
- ÇABUK, S., ŞENGÜL, S., 2000, Ailelerin Evde ve Ev Dışında Gıda Tüketimlerinin “Switching Regresyon” Yöntemiyle Belirlenmesi, DİE Araştırma Sempozyumu 2000, Bildiriler Kitabı, 27-29 Kasım, Ankara.s.26-34.
- ÇETİNEL, B., YENİAY, O., 1997, Konjoint Analiz ve Cep Telefonu Pazarı Üzerine Bir Araştırma, 3. Ulusal Ekonometri ve İstatistik Sempozyumu, Bursa.s.15-24.
- DİE, 1999, İşgücü Piyasası Analizleri, Ankara.
- DPT, 1972, 2. Beş Yıllık Kalkınma Planı, Ankara
- DPT, 1978, İcra Planı, Ankara
- DPT, 1979, 3. Beş Yıllık Kalkınma Planı, Ankara.
- DPT, 1985, 5. Beş Yıllık Kalkınma Planı, Ankara.
- DPT, 1990, 6. Beş Yıllık Kalkınma Planı, Ankara.
- DPT, 1995, 1995 Yılı Geçiş programı Destek Çalışmaları, Ekonomik ve Sosyal Sektörlerdeki Gelişmeler, Ankara.
- DPT, 1996, 7. Beş Yıllık Kalkınma Planı, Ankara.
- DPT, 2000, 8. Beş Yıllık Kalkınma Planı, Ankara
- DPT, 2001(a), Ulusal Gıda ve Beslenme Stratejisi Çalışma Grubu Raporu, Ankara. 87.s.
- 2001(b), Aile Özel İhtisas Komisyonu Raporu, Ankara. 66s.
- DPT, 2002, Sekizinci Beş Yıllık Kalkınma Planı 2002 Yılı Programı destek Çalışmaları, Ekonomik ve Sosyal Sektörlerdeki Gelişmeler, Ankara.
- ENGİNEL, N., 2001, ISO 14001 Neler Kazandırıyor? Dünyada Çevre Yönetim Sistemleri Uygulayan Kuruluşların Kazanımları Neler? KALDER Forum Temmuz-Ağustos-Eylül, İstanbul.
- GARCIA, M., ARAGONES, Z., POOLE, N., 2001, A Repositioning Strategy for Olive Oil in The U.K. Market, 71st EAAE SEminar, The Food Consumer in The Early 21st Century, 19-21 April 2001, Zaragoza, Spain.
- GİRAY, H., 1999, Türkiye’de Bisküvi Endüstrisi İşletmelerinin Ekonomik Yapıları ve Yaptıkları Pazarlama Araştırmaları, Ankara Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü Yayınlanmamış Doktora Tezi, Ankara.
- GREEN, P.E., SRINAVASAN, V., 1978, Conjoint Analysis in Consumer Research: Issues and Outlook, Journal of Consumer Research, (5). S.103-123.
- GREEN, P.E., CARROLL, J.D., GOLDBERG, M.S., 1981, A General Approach to Product Design Optimization Via Conjoint Analysis, Journal of Marketing, Vol:45 (Summer),s.17-37.
- GREEN, P.E., KRIEGER, M.A., BANSAL, P., 1988, Completely Unacceptable Levels in Jonjoint Analysis: A Countionary Note, Journal of Marketing Research, Vol: XXV (August),s.293-300.

- GREEN, P.E., HELSEN, K., 1989, Cross-Validation Assessment of Alternatives to Individual-Level Conjoint Analysis: A Case Study, Journal of Marketing Research, Vol:XXVI (August), s.346-350.
- GREEN, P.E., KRİEGER, M.A., 1991, Segment Markets With Conjoint Analysis, Journal of Marketing, Vol.55, U.S.A.s.20-31.
- GREEN, P.E., KRİEGER, M.A., AGARVAL, M., 1991, Adaptive Conjoint Analysis: Some Caveats and Suggestions, Journal of Marketing Research, Vol:XXVIII (May),s.215-221.
- GREENE, W.H., 1997, Econometric Analysis, Third Edition, Prentice Hall, U.S.A.1075 s.
- GUJARATI, N.D., 1992, Essential of Econometrics, Mc Graw Hill, New York.
- 1999, Temel Ekonometri, Çeviren: Şenesen, Ü., Şenesen, G.G., Literatür yayıncılık, İstanbul. 849 s.
- GÜL, A., AKBAY Ö.A., ÖZÇİÇEK, C.,OZEL R.,AKBAY, C. 2001. Adana İli Kentsel Alanda Ailelerin Ev Dışı Gıda Tüketimlerinin Belirlenmesi, (Yayınlanmamış Münferit Araştırma Projesi), Proje No:ZF-2001.13, Ç.Ü.Araştırma Fonu, Adana.
- GÜNCEL AVRUPA, 1997,. Avrupa Komisyonu Türkiye Temsilciliği, Sayı:7-8, Eylül-Ekim, Ankara).
- GÜNDÜZ, M., 2002, Tarımda; Güvenli, Kaliteli, Çevreye Duyarlı, Sosyal Sorumluluk Taşıyan Küresel Adil Ticarete Doğru, İGEME'den bakış, Tarım ve Gıda Özel Sayısı, Yıl: 6 Ocak-Nisan, Sayı:20, Ankara. s. 56-63.
- HAIR, F.J., ANDERSON, R.E., TATHAM, R.L., BLACK, W.C., 1992, Multivariate Data Analysis, Third Edition, U.S.A.544 s.
- HANTA, B., 1994, Adana İli Kentsel Alanda Hayvansal Gıda Tüketim Yapısı, Ç.Ü. Fen Bilimleri Enstitüsü, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi,Yayın Kod:777, Adana.
- İKTİSADİ RAPOR, 2000, İzmir Ticaret Odası, İzmir.
- İLBEĞİ, İ., 1998, HACCP Gıda Güvenliğine Pratik Bir Yaklaşım, Gıda Teknolojisi Dergisi, Yıl:3 (4).S.52-56.
- İNTERNET KAYITLARI
- www.die.gov.tr
- www.dtm.gov.tr
- www.eurep.org
- www.euopen.eu.int
- www.fao.org
- www.foodsafety.gov
- www.fda.gov
- www.harvesttime.org
- www.iso.ch
- www.kkgm.gov.tr
- www.lucamayer.com
- www.norbackley.com
- www.safetyagent.com
- www.thehungersite.com
- www.tse.org.tr
- www.tarim.gov.tr
- www.unicef.org/unicef,1997.
- JAMES, J.M., 1992, Modern Food Microbiology, Chupman and Hall, Newyork, U.S.A.700 s.

- JOSEPH, F., HAIR, Jr. E.A., ROLPH, L.T., RONALD, C.B., WILLIAM., 1992. Multivariate Data Analysis. Macmillan Publishing Company, A Division of Macmillan, Inc. Third Edition. New York, U.S.A.
- KARA, A., 1995, The Effectiveness of Hybrid Conjoint Models and Adaptive Analytic Hierarchy Process in Predicting Choice, PenState University, USA.
- KARTNER, D., 1994, The ISO 9000 Answer Book, U.S.A.270 s.
- KILIÇ, Ö., 1993, Tüketicinin Tatmini ve Şikayet Davranışı: Dayanıklı Tüketim Mamüllerinde Tüketicinin Şikayet Davranışının Araştırılması, Pazarlama Dünyası, Sayı:41, İstanbul.
- KIŞLALIOĞLU, M., Berkes, F., 1997, Çevre ve Ekoloji, Basım Remzi Kitapevi, İstanbul.253 s.
- KOÇ, A., 1997, Domates Salçası Talebinin Kalitatif Analizi: Adana’da Yatay-Kesit Çalışması Sonuçları, Ç.Ü.Ziraat Fakültesi Dergisi, Adana.s.181-191.
- KÖKSAL, O., 1974, Türkiye’de Beslenme, Ankara.
- KOSTER, E.P., 1989, Sensory Analysis and Consumer Research in Product Development, Acto Horticulturae (Workshop on Measuring Consumer Perception of Internal Product Quality) N:259, Netherlands. s.20-25.
- KUTBAY, Y. Ş., 2001, Besin Zehirlenmesi, Güncel Sağlık Konuları , AcıBadem Hastanesi HomePage.
- LAAJAMI A., BRİZ J.E., 1992, Analisis del consumo de la carne de ovino en Espana. Revista de Estudios Agro-Sociales, Ministerio De Agricultura, Pesca Y Alimentacion, Espana, aktaran: Şengül S., Emeksiz F., Yurdakul O., 1998, DİE Araştırma Sempozyumu’98 Bildirileri, 23-25 Kasım, Ankara.
- LEIGH, T.W., MACKAY, D.B., SUMMERS, O.J., 1984, Reliability and Validity of Conjoint Analysis and Self Explicated Weight: A Comparison,
- MADRAN, C., 1999, Türk Tüketicisinin Gıda Tüketim Davranışları ve Türkiye’de Dondurulmuş Gıda Pazarında Tüketici Davranışları Üzerine Bir Çalışma. Ulusal Pazarlama Kongresi 21.Yüzyıl Eşiğinde Ulusal Pazarlama, 18-20 Kasım 1999 Antakya, Aydoğdu Yayın. s.321-328.
- METİN, M., ÖZTÜRK, G.F., 1995, Süt İşlemelerinde Sanitasyon (Temizlik ve Dezenfeksiyon). Ege Üniversitesi Ege Meslek Yüksek Okulu Yayınları No:17, İzmir. 410 s.
- MOJDISZKA, E., CASWELL, J., 2001, Consumer Choice of Food Products and Nutrition Information, 71st EAAE Seminar, The Food Consumer in The Early 21st Century, 19-21 April 2001, Zaragoza, Spain.
- MONNOT, P., 1989, Internal Product, Quality as a Marketing Instrument, Acto Horticulturae (Workshop on Measuring Consumer Perception of Internal Product Quality) N:259, Netherlands.s.25-30.
- MUCUK, İ., 1997, Pazarlama İlkeleri, İstanbul.
- NAYGA, R.M., 1996, Determinants of Consumer’ Use of Nutritional Information on Food Packages, Journal of Agricultural and Applied Economics, Vol.28.2, U.S.A.s.303-312.
- 2001, Consumer Use of Nutritional Labels: Endogenous Health Knowledge and Sample Selection Effects, 71st EAAE Seminar, The Food Consumer in The Early 21st Century, 19-21 April 2001, Zaragoza, Spain.
- NORUSIS, J.M., 1988. SPSS/PC + Advanced Statistics V2.0 for the IBM PC/XT/AT and PC/2.SPSS Inc. Chicago, Illinois, U.S.A.
- ORAMAN, Y., 1998, Marmara Bölgesi’nde Faaliyette Bulunan Çeşitli Gıda Sanayi Kuruluşlarında Toplam Kalite Yönetimi Uygulamaları İle Performans Ölçme ve Değerlendirme Sistemleri Analizi, Trakya Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Yayınlanmamış Doktora Tezi, Tekirdağ.
- ORAMAN, Y., AZABAĞAOĞLU, Ö., 2001, Consumer Milk and Yoghurt Products Purchase Behaviour in Turkey and Determination of Attitudes Towards Brands with Cluster

- Analysis, 71st EAAE Seminar, The Food Consumer in The Early 21st Century, 19-21 April 2001, Zaragoza, Spain.
- ÖNCE, G., 1988, Kalite Fonksiyonu ve Pazarlamada Rolü, Pazarlama Dünyası, Sayı:11, İstanbul. S.24-25.
- OĞAN, H., 1996, Gıda, İnsan Sağlığı ile İlgili Yasalar, İstanbul.944 s.
- PEKCAN, G., 2000, Türkiye’de Beslenme Sorunları ve Boyutları, Besin ve Beslenme Politikaları, III. Beslenme ve Diyetetik Kongresi, 12-15 Nisan. Ankara
- Resmi Gazete, Çeşitli Sayılar.
- SAĞDIÇ, E., 1999, KalDer Kalite Günü (17 Mayıs 1999) Program Notları, Adana.
- SOYDAL, F., 2000, Gıda Güvencesi, Beslenme Politikaları, III. Beslenme ve Diyetetik Kongresi, 12-15 Nisan. Ankara.
- SPSS Guide., 1997, SPSS Catagories 6.1, SPSS Inc. USA.
- ŞAHİNÖZ, A., 1984, Orta Doğu Gıda Pazarları ve Türkiye, Türkiye Sınai Kalkınma Bankası A.Ş., Ankara.
- 1994, Uruguay Raound Sonrası-Dünya Tarım Politikalarında Yeni Yönelimler ve Türkiye, Türkiye 1.Tarım Ekonomisi Kongresi 1.cilt, 8-9 Eylül 1994, İzmir, s.290-301.
- ŞENGÜL, S., ÖZÇİÇEK, C., 2000, Gıda Ürünlerini Satın Almada Marka Bağımlılığı, Dünya Gıda Dergisi.s.84-97.
- ŞENGÜL, S., 2001, Türkiye’de Yoksulluk Profili ve Gelir Gruplarına Göre Gıda Talebi, Ç.Ü. Fen Bilimleri Enstitüsü, Yayınlanmamış Doktora Tezi,kod No:639, Adana.
- TATLIDİL, H., 1994, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Ders Notu, Hacettepe Üniversitesi, Ankara.
- TELLIS, G.J., FORNEL, C., 1988, Relationship Between Advertising and Product quality Over The PLC: A Contingency Theory, Journal of Marketing Research, Vol.25, U.S.A.
- THOMPSON, G.D., KIDWELL, J., 1998, Explaining The Choice of Organic Produce: Cosmetic Defects, Prices, and Consumer Preferances, American Journal of Agricultural Economics, Vol.80, U.S.A. s.277-287.
- THOMPSON, G.D., GLASER, L.K., National Demand for Selected Organic Foods in The United States, 71st EAAE Seminar, The Food Consumer in The Early 21st Century, 19-21 April 2001, Zaragoza, Spain.
- TOPAL, Ş., 1996, Gıda Güvenliği ve Kalite Yönetim Sistemleri, TUBİTAK-Marmara Araştırma Merkezi, Gebze, İstanbul.225 s.
- 2000, Gıda Güvensizliği: Evrensel Yansımaları ve Öneriler, Dünya Gıda Dergisi, Sayı:2000-05 (6).s.91-96.
- Türkçe Sözlük, 1988, Türk Dil Kurumu, Ankara.
- Türkiye Nüfus ve Sağlık Araştırması (TNSA), 1998, Hacettepe Nüfus Etütleri Enstitüsü, Ankara. 338 s.
- YILDIRIM, M.C., 2001, ISO 9000:2000 Kalite Yönetim Standardına Geçiş, KALDER Forum, Temmuz-Ağustos-Eylül, İstanbul.
- YILMAZ, H., 2001, Delidana Hastalığı Hayvansal Ürünler ev İnsan Sağlığı, Cine Tarım Dergisi. Yıl:2001(32). Adana. s.22-24.
- YURDAKUL, O., KOÇ, A., 1995, Gıda ürünleri Pazarlaması Ders Notları, Adana.266 s.
- YURDAKUL, O., AKDEMİR, Ş., KOÇ, A., VURUŞ, H., 1998, The İmpact of BSE on Meat Markets in Turkey, 56th EAAE Seminar, 26-27 February, INRA, Paris, France.
- YÜKSEL, H., 2001, Rekabet Avantajı Kazanmada ISO 14000 Çevre Yönetim Standartlarının Rolü, KALDER Forum Temmuz-Ağustos-Eylül, İstanbul.
- ZEITHAML, A., 1991, Consumer Perceptions of Price, Quality, and Value: A Means-End Model Synthesis of Evidence, Marketing Classics (A Selection of Influential Articles), 8. Edition, U.S.A.s.471-499.

(EKLER)

EK 1. 1927'den Günümüze Gıda Mevzuatı

| Mevzuat | Niteliği | Sayı ve Tarih |
|--|--|--|
| Umumi Hıfzısıhha Kanunu | Kanun | 1593 / 1927 |
| Sular Hakkında Kanun | Kanun Ekler | 831/ 1926 2634/ 1934 |
| Ticarette Tağışın Men'i ve İhracatın Murakabesi ve Korunması | Kanun | 1705 / 1930 3018 / 1936 |
| Belediye Kanunu | Kanun | 1580 / 1930 |
| Ziraat Vekaleti Vazife ve Teşkilatı | Kanun | 3203 / 1937 |
| İspirto ve İspirtolu İçkilerin İnhisarı | Kanun | 4250 / 1942 |
| Gıda Maddelerinin ve Umumi Sağlığı İlgilendiren Eşya ve Levazım Hususi Vasıfları | Tüzük | 1952 |
| Türk Standartları Enstitüsünün Kuruluşu | Kanun | 132 / 18.11.1960 |
| Türk Standartları Uygulaması | Tüzük | 6-7677 / 7.02.1967 |
| Su Ürünleri | Kanun | 1380 / 22.03.1971 |
| Kaynak Suları | Yönetmelik | 1974 |
| Sağlık ve Sosyal Yardım Bakanlığı Gıda Kontrol Hizmetlerini Yürütme | Talimat | 1980 |
| Gıda Maddeleri İle Temasta Bulunan ve ya Bulunmak Üzere İmal Edilen Plastikler | Yönetmelik | 1980 |
| Gayri Sıhhi Müesseseler | Yönetmelik | 1983 |
| Hayvan Sağlığı ve Zabıtası | Kanun | 3285 / 8.05.1986 |
| Hayvan Sağlığı ve Zabıtası | Yönetmelik | 1986 |
| Gıda Katkı Maddeleri | Yönetmelik | 1988 |
| Maden Suları | Yönetmelik | 1988 |
| İşyeri Açma ve Çalışma Ruhsatı | Kanun | 3572/ 14.06.1989 |
| Gayri Sıhhi Müesseseler | Yönetmelik | 1995 |
| Tüketicinin Korunması | Kanun | 4077 / 9.03.1995 |
| Yaş Sebze ve Meyve Ticaretinin Düzenlenmesi ve Toptancı Halleri Hakkında | KHK | 552 / 24.06.1995 |
| Etiket, Tarife ve Fiyat Listeleri | Yönetmelik Değişiklik | 1995 1996 |
| Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesi | KHK Ekli Kanun | 560 / 26.06.1995 4128 / 7.11.1995 |
| Gıda Üretimi ve Satış Yerleri | Yönetmelik Değişiklik | 1996 1998 |
| Kanatlı Hayvan Eti ve Et Ürünleri Üretim Tesislerinin Kurulu, Açılış, Çalışma ve Usul ve Esasları | Yönetmelik | 23.06.1996 |
| Kırmızı Et ve Et Ürünleri Üretim Tesislerinin Kuruluş, Açılış, Çalışma ve Denetleme Usul ve Esasları | Yönetmelik Değişiklik Değişiklik | 19.08.1996 1998 2000 |
| Gıda Maddeleri Üreten İşyerlerine Verilen Çalışma İznine Ait | Yönetmelik | 31.05.1998 |

| | | |
|---|------------|---------------------------|
| İşlemler İçin Alınacak Ücretlerin Tahsil ve Harcama Usul ve Esasları | | |
| Gıdaların Üretimi Tüketimi ve Denetlenmesi | Yönetmelik | 9.06.1998 |
| Türk Gıda Kodeksi | Yönetmelik | 16.11.1997 /31.05.1998 |
| Türk Gıda Kodeksi Gıda Sicili, Tescil, Üretim İzni | Genelge | 31.07.1998 |
| Doğal Kaynak, Maden ve İçme Suları İle Tıbbi Suların İstihali, Ambalajlanması ve Satışı | Yönetmelik | 17.10.1998 |
| Türk Akreditasyon Kurumunun Kurulması | Kanun | 27.10.1999 |
| Gıda İşinleme | Yönetmelik | 6.11.1999 |
| Özel Gıda Kontrol Laboratuvarlarının Kuruluş ve Faaliyetleri | Yönetmelik | 2000 |
| Meyve Sebzedeki İlaç Kalıntılarının Kabul Edilebilir Sınırlarının Belirlenmesi | Tebliğ | 25.08.2002 |
| Gıdalarda Kullanılan Renklendiriciler Tebliği | Tebliğ | 25.08.2002 |
| Gıdalarda Kullanılan Tatlandırıcılar Tebliği, | Tebliğ | 25.08.2002 |
| Renklendiriciler ve Tatlandırıcılar Dışındaki Gıda Katkı Maddeleri Tebliği | Tebliğ | 25.08.2002 |

Kaynak: Oğan, 1996; Alpay ve ark, 2001; www.tarim.gov.tr

ÖZGEÇMİŞ

1971 yılında Malatya’da doğdu. 1989 yılında Çukurova Üniversitesi, Ziraat Fakültesi Tarım Ekonomisi Bölümünde lisans eğitimine başladı ve 1993 yılında mezun oldu. 1993-1997 yılları arasında aynı bölümde Yüksek Lisans öğrenimini tamamladı. 1995 yılında Çukurova Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Tarım Ekonomisi Ana Bilim Dalında Araştırma Görevlisi olarak göreve başladı. 1997 yılında doktora öğrenimine başladı. Gıda Ürünleri Pazarlaması ve Beslenme , Gıda Dağıtım Kanallarının Yönetimi, Kalite Yönetimi ve Yeni Fikirlerin Gıda Pazarlarında Uygulanması, Saha Araştırmalarında Örneklem Teknikleri konulu ulusal ve uluslararası kurslara katıldı. 2002 Ağustos ayından itibaren Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı, Tarımsal Ekonomi Araştırma Enstitüsü’nde çalışmaktadır. Evlidir.

TEAE YAYINLARI

Kitaplar

- T.Özüdoğru, E. Ertürk, 2002, **Türkiye V. Pamuk, Tekstil ve Konfeksiyon Sempozyumu Bildiriler**, Yayın No: 87, Ekim, Ankara
- N.Akyıl, T.Özüdoğru, 2001, **Yeni Gelişmeler Işığında Pamuk Sektörü, IV. Türkiye Pamuk, Tekstil ve Konfeksiyon Sempozyumu Bildirileri**, Yayın No: 77, Aralık, Ankara.
- N.Akyıl, 2000, **Pamuk Endüstrisinde Pazar Merkezli Bilgi Akışı, Türkiye III. Pamuk, Tekstil ve Konfeksiyon Sempozyumu Bildiriler Tartışmalar**, Yayın No: 47, Ekim, Ankara.
- S. Tan, Y. E. Ertürk, 2000, **Türkiye'de Hayvancılık Sektörü: Üretici, Sanayici ve Politika Yapıcılar Açısından Sektörün Değerlendirilmesi, Türkiye I. Besi ve Süt Hayvancılığı Sempozyumu Bildirileri**, Yayın No: 46, Temmuz, Ankara.
- A. Bayaner, H. Bozkurt, 1999, **Türk Tarımında Bilim ve Araştırma Politikaları** (İngilizce), Yayın No: 30, Ekim, Ankara.
- N. Akyıl, A. Bayaner, 1999, **Pamukta Tarım ve Sanayi Entegrasyonu, Türkiye II. Pamuk, Tekstil ve Konfeksiyon Sempozyumu Bildirileri**, Yayın No: 27, Ağustos, Ankara.
- A. Bayaner, G. Nevruz, N. Akyıl, 1998, **I. Türkiye Pamuk, Tekstil ve Konfeksiyon Sempozyumu: Bildiriler, Tartışmalar**, Yayın No: 12, Ekim, Ankara.
- O. Aydoğuş, G. Nevruz, 1998, **I. Türkiye Buğday Sempozyumu: Bildiriler, Tartışmalar**, Yayın No: 11, Temmuz, Ankara.
- T. Yıldırım, A. Schmitz, W.H. Furtan, 1998, **Dünya Tarım Ticareti** (İngilizce), Westview Press, USA.

Çalışma Raporları

- S. Tan, İ. Dellal, 2003, **Avrupa Birliği'nde Ortak Tarım Politikasının İşleyişi ve Türk Tarımının Uyum Süreci**, Yayın No: 100, Mayıs Ankara.
- R.Yeni, C.Ö. Dölekoğlu, 2003, **Tarımsal Destekleme Politikasında Süreçler ve Üretici Transferleri**, Yayın No: 98, Nisan, Ankara.
- T. Binici, A. Koç, A. Bayaner, 2001, **Üretici Risk Davranışları ve Etkileyen Sosyo-ekonomik Faktörler: Adana Aşağı Seyhan Ovası Örneği** (İngilizce), Çalışma Raporu 2001-1, Yayın No:61, Nisan, Ankara.
- F. Fuller, A. Koç, H. Şengül and A. Bayaner, 2000, **Türkiye'de Çiftlik Düzeyinde Yem Talebi** (İngilizce), Çalışma Raporu 99WP226, CARD, Ekim, Iowa.
- S. Tan, B. Şener, S. Aytüre, 1999, **Feoga ve Türkiye'de Uygulanabilirliği**, Çalışma Raporu 1999-3, Yayın No: 38, Aralık, Ankara.
- A. Şener, A. Koç, 1999, **Türkiye'de Kimyasal Gübre Talebi**, Çalışma Raporu 1999-2, Yayın No: 25, Ağustos, Ankara.
- A. Bayaner, V. Uzunlu, 1999, **Türk Baklagil Pazarlama Politikalarının Dünya Ticaretine Etkileri**, Çalışma Raporu 1999-1, Yayın No: 20, Nisan, Ankara.
- T. Yıldırım, W. H. Furtan, A. Güzel, 1998, **Türkiye Buğday Politikasının Teorik ve Uygulamalı Analizi**, Çalışma Raporu 1998-4, Mayıs, Ankara.
- E. H. Çakmak, H. Kasnakoğlu, T. Yıldırım, 1998, **Fark Ödeme Sisteminin Ekonomik Analizi**, Çalışma Raporu 1998-3, Nisan, Ankara.
- A. Bayaner, 1998, **Türkiye Makarnalık Buğday Sektörü ve Uluslararası Pazardaki Rekabet Gücü**, Çalışma Raporu 1998-2, Yayın No: 8, Nisan, Ankara.
- M. Fisunoğlu, M. Pınar ve O. Aydoğuş, 1998, **Türkiye'nin Orta ve Doğu Avrupa Ülkeleri ve Rusya**

Federasyonu ile Tarımsal Ticaret Olanakları, Çalışma Raporu 1998-1, Mart, Ankara.

Monograf

- H. Tanrıvermiş, 2000, **Orta Sakarya Havzası'nda Domates Üretiminde Tarımsal İlaç Kullanımının Ekonomik Analizi**, Yayın No: 42, Mayıs, Ankara.

Proje Raporları

- C. (Özçiçek) Dölekoğlu, 2003, **Tüketicilerin İşlenmiş Gıda Ürünlerinde Kalite tercihleri, Sağlık Riskine Karşı Tutumları ve Besin Bileşimi Konusunda Bilgi Düzeyleri (Adana Örneği)**, Yayın No: 105, Temmuz, Ankara
- Aysel (Özdeş) Akbay, 2003, **Türkiye'de Şeker Üretiminin Ekonomik ve sosyal Karlılığının Değerlendirilmesi**, Yayın No: 104, Temmuz, Ankara
- U. Özkan a. Erkuş, 2003, **Bayburt İlinde Sığır Yetiştiriciliğine Yer Veren tarım İşletmelerinin Ekonomik Analizi**, Yayın No: 103, Temmuz, Ankara
- S. Demirci, **Şeker Kanunundaki Değişiklikle Olası Etkilerin Ekonomik Analizi**, Yayın No: 102, Haziran, Ankara.
- T.Dizdaroğlu, B.Aksu,S.Dönmez. 2003, **Ege ve Güney Marmara Bölgelerinde Yağlık ve Sofralık Zeytin Yetiştiriciliğinin Ekonomik Analizi** , Yayın No: 101, Haziran, Ankara
- Karlı, B. 2003, **Gap Alanındaki Tarım Kooperatifleri ve Diğer Çiftçi Örgütlerinin Bölge Kalkınmasındaki Etkinliği**, Yayın No: 97, Mart, Ankara.
- A. Gül, A. Özdeş Akbay, C. Özçiçek Dölekoğlu, R.Özel, C.Akbay, **Adana İli Kentsel Alanda Ailelerin Ev Dışı Gıda Tüketimlerinin Belirlenmesi**, Yayın No:95, Ocak, Ankara.
- R. Tunalıoğlu, O. Gökçe, 2002, **Ege Bölgesinde Optimal Zeytin Yayılış Alanlarının Tespitine Yönelik Bir Araştırma**, Yayın No: 90, Aralık, Ankara.
- Karlı, B. 2002, **GAP Alanındaki Tarıma Dayalı Sanayi İşletmelerinin Gelişimi, Sorunları ve Çözüm Yolları** , Yayın No: 88, Eylül, Ankara.
- S. Tan, Y.E.Ertürk, **Türkiye’de Süt Tozu Üretimi ve Dünyadaki Rekabet Şansı**, Yayın No: 86, Ekim, Ankara.
- S. Tan, İ. Dellal. 2002, **Kırmızı Et Üretim ve Tüketim Açığını Kapatmak İçin Alternatif Bir Yaklaşım: Hindi Üretimi ve Sözleşmeli Yetiştiricilik Modeli**, Proje Raporu 2002-3. Yayın No: 85, Temmuz, Ankara.
- İ. Dellal, G. Keskin, G. Dellal. 2002, **GAP Bölgesinde Küçükbaş Hayvan Yetiştiriciliğinin Ekonomik Analizi ve Hayvansal Ürünlerin Pazara Arzi**, Proje Raporu 2002-2. Yayın No: 83, Temmuz, Ankara.
- G. Dellal, A. Eliçin, N. Tekel, İ. Dellal, 2002, **GAP Bölgesinde Küçükbaş Hayvan Yetiştiriciliğinin Yapısal Özellikleri**, Proje Raporu 2002-1. Yayın No: 82, Temmuz, Ankara.
- T.Özüdoğru, H.Tatlıdil, 2001, **“Bu Toprağın Sesi” Televizyon Programının Polatlı İlçesinde Çiftçi Davranışlarına Etkileri Üzerine Bir Araştırma**, Proje Raporu. Yayın No: 78, Aralık, Ankara.
- P. Karahocagil, 2001, **Yeter Gelirli İşletme Büyüklüğü: Literatür İncelemesi**, Proje Raporu 2001-24, Yayın No:76, Ekim, Ankara.
- G. Malorgio, A. Koç, A. Bayaner, M.U. Kandemir, 2001, **Türkiye’de Gıda Sektörünün Yapısı ve Performansı** (İngilizce), Proje Raporu 2001-23 , Yayın No:75, Ekim, Ankara.
- S. Tan, 2001, **Türkiye’de Sütçülük Sektöründe Bölgeler Arası Yapısal Değişimin Spatial Denge Modeli İle Analizi**, Proje Raporu 2001-22, Yayın No: 72, Ağustos, Ankara.
- C. Abay, S. Sayan, B. Miran, A. Bayaner, 2001, **Türkiye’de Tarıma Yapılan Transferlerin Enflasyon Üzerine Etkileri: Bir Nedensellik Araştırması**, Proje Raporu 2001-21, Yayın No:71, Haziran, Ankara.
- M. Sarımeşeli, F. Tatlıdil, 2001, **Doğrudan Gelir Desteği ve Kayıt Sistemi Pilot Uygulaması ve**

- Orman İçi Köyler Açısından Değerlendirilmesi**, Proje Raporu 2001-20, Yayın No:70, Nisan, Ankara
- B. Saraçoğlu, O. Aydoğuş, N. Köse, D. İşören, 2001, **Türkiye’de Su Ürünleri Sektörü: Üretim, Talep ve Pazarlama**, Proje Raporu 2001- 19, Yayın No:69, Nisan, Ankara.
 - E. Çakmak, H. Kasnaoğlu, 2001, **Tarım Sektöründe Türkiye ve Avrupa Birliği Etkileşimi**, Proje Raporu 2001-18 , Yayın No:68, Nisan, Ankara.
 - S. Demirci, 2001, **Şeker Fabrikalarının Performans Analizi ve Toplam Faktör Verimliliklerinin Ölçümü: Dea ve Malmquist İndeks Yaklaşımı**, Proje Raporu 2001-17, Yayın No:67, Nisan, Ankara.
 - O. Zaim, A. Bayaner, M.U. Kandemir, 2001, **Tarımda İller ve Bölgeler Düzeyinde Üretkenlik ve Etkinlik: Farklar ve Nedenler**, Proje Raporu 2001-16, Yayın No:66, Nisan, Ankara.
 - A.Koç, A.Bayaner, M.U. Kandemir, 2001, **Gümrük Birliği ve DTÖ’nün Tarımsal Ticaret Üzerine Etkisi**, Proje Raporu 2001-15, Yayın No:65, Nisan, Ankara.
 - TEAE personeli **Türkiye’de Bazı Bölgeler için Önemli Ürünlerde Girdi Kullanımı ve Üretim Maliyetleri**, 2001, Proje Raporu 2001-14, Yayın No:64, Nisan, Ankara.
 - A. Koç, H. Tanrıvermiş, F. Budak, E. Gündoğmuş, H. İnan, A. Kubaş, B. Özkan, 2001, **Türkiye Tarımında Kimyasal İlaç Kullanımı: Etkinsizlik, Sorunlar ve Alternatif Düzenlemelerin Etkileri**, Proje Raporu 2001-13, Yayın No:63, Nisan, Ankara.
 - E.İşıklı, A. Koç, B.Miran, N.Akyıl, C.Abay, S.Güler, C.Günden, 2001, **Türkiye’de Tütünde Arz Kontrolü ve Ekonomik Etkileri**, Proje Raporu 2001-12, Yayın No:62, Nisan, Ankara.
 - Ş. Akdemir, T. Binici, H. Şengül, vd. 2001, **Bölge Bazlı Tarım Sigortasının Türkiye’de Seçilmiş Bölgeler İçin Potansiyel Sigorta Talebinin ve Talebinin Karşılabilirliğinin Belirlenmesi**, Proje Raporu 2001-11, Yayın No:60, Nisan, Ankara.
 - S. Alpay, İ. Yalçın, T. Dölekoğlu, 2001, **Avrupa Birliği Kalite ve Sağlık Standartlarının Türk Gıda Sanayi Sektörü Rekabet Gücü Üzerine Etkisi**, Proje Raporu 2001-10, Yayın No:59, Nisan, Ankara
 - A.Bayaner, A. Koç, H. Tanrıvermiş, E.Gündoğmuş, N. Ören, B.Özkan, 2001, **Doğrudan Gelir Desteği Pilot Uygulamasının İzleme ve Değerlendirilmesi**, Proje Raporu 2001-9, Yayın No:57, Mart, Ankara
 - D. Ediz, A. Ş. İntişah, R. Özlü, 2001, **Doğrudan Gelir Desteği Pilot Uygulaması** (Türkçe ve İngilizce), Proje Raporu 2001-8, Yayın No:56, Mart, Ankara.
 - F. Yavuz, Ş.Aksoy, S. Tan, V. Dağdemir, A. Keskin, 2001, **Türkiye’de Süt Pazarlama Sisteminin İyileştirilmesi İçin Kurumsal Yapılanma İhtiyacı Üzerine Bir Araştırma**, Proje Raporu 2001-7, Yayın No:55, Mart, Ankara.
 - A. Koç, V. Uzunlu A. Bayaner, 2001, **Türkiye Tarımsal Ürün Projeksiyonları 2000-2009**, Proje Raporu 2001-6, Yayın No:54, Şubat, Ankara.
 - A.Koç, A. Bayaner, S. Tan, Y.E. Ertürk, F. Fuller, 2001, **Türkiye’de Destekleme Politikaları ve Programlarının Hayvancılık Sektörünün Gelişmesi Üzerine Etkisi** (İngilizce), Proje Raporu 2001-5, Yayın No:53, Ocak, Ankara.
 - Y.E. Ertürk, 2001, **Ankara İli Kızılcahamam İlçesinde Köy-Tür’e Bağlı Olarak Faaliyet Gösteren Broiler İşletmelerinin Ekonomik Analizi**, Proje Raporu 2001-4, Yayın No:52, Ocak, Ankara.
 - S. Akgüngör, F. Barbaros, N. Kumral, 2001, **Türkiye’de Meyve ve Sebze İşleme Sanayinin Avrupa Birliği Piyasasında Sürdürülebilir Rekabet Gücü Açısından Değerlendirilmesi**, Proje Raporu 2001-3, Yayın No: 51, Ocak, Ankara.
 - Y. Z. Özcan, 2001, **Türkiye’de Fındık, Çay, Şeker Pancarı ve Tütün Tarımında Hızlı Kırsal Değerlendirme** (ingilizce), Proje Raporu 2001-2, Yayın No: 50, Ocak, Ankara.
 - H. Şengül, A. Koç, N. Akyıl, A. Bayaner, F. Fuller, 2001, **Türkiye’de Pamuk Pazarı: Gelecekteki Talebi Etkileyen Faktörlerin Değerlendirilmesi**, Proje Raporu 2001-1, Yayın No: 49, Ocak, Ankara.
 - M. Sarımeşeli, O. Aydoğuş, 2000, **Dünya Fındık Piyasasının Ekonomik Analizi ve Türkiye için Optimum Politikaların Saptanması**, Proje Raporu 2000-6, Yayın No: 45, Temmuz, Ankara.
 - I. Dellal, 2000, **Antalya İlinde Kıl Keçisi Yetiştiriciliğine Yer Veren Tarım İşletmelerinin Ekonomik Analizi ve Planlanması**, Proje Raporu 2000-5, Yayın No: 43, Haziran, Ankara.

- H. Tanrıvermiş, E. Gündoğmuş, V. Ceyhan, H. Fidan, H. Özudoğru, 2000, **Türkiye'de Özelleştirme Uygulamalarının Tarım Kesimine Etkilerinin Değerlendirilmesi**, Proje Raporu 2000-3, Yayın No:41, Mayıs, Ankara.
- S. Demirci, 2000, **Doğrudan Gelir Sistemi ve Uygulamalar: Literatür İncelemesi**, Proje Raporu 2000-1, Yayın No: 40, Mayıs, Ankara.
- B. Saraçoğlu, N. Köse, 2000, **Bazı Gıda Sanayilerinin Uluslararası Rekabet Gücü: Makarna, Bisküvi ve Un Sanayi**, Proje Raporu 2000-2, Yayın No: 39 , Mayıs, Ankara.
- T. Kırıl, H. Kasnakoğlu, 1999, **Tarımsal Ürünler İçin Maliyet Hesaplama Metodolojisi ve Veri Tabanı Rehberi**, Proje Raporu 1999-13, Yayın No: 37, Aralık, Ankara.
- S. Demirci, 1999, **Destekleme Alımı ve Fark Ödeme Sisteminin Refah ve Dağılım Etkilerinin İncelenmesi**, Proje Raporu 1999-12, Yayın No: 36, Aralık, Ankara.
- J. Brooks, A. Tanyeri, 1999, **Tarımsal Politika Reformu: Sosyal Hesap Matriksi Yaklaşımı (İngilizce)**, Proje Raporu 1999-11, Yayın No: 35, Aralık, Ankara.
- E. H. Çakmak, H. Akder, 1999, **Dünya Ticaret Örgütü-Tarım Anlaşması'nın Yeni Görüşme Dönemi ve Türkiye: Olanaklar, Kısıtlar ve Stratejiler**, Proje Raporu 1999-10, Yayın No:34, Aralık, Ankara.
- A. Özçelik, H. Tanrıvermiş, E. Gündoğmuş, A. Turan, 1999, **Türkiye'de Sulama İşletmeciliğinin Geliştirilmesi Yönünden Şebekelerin Birlik ve Kooperatiflere Devri ile Su Fiyatlandırma Yöntemlerinin İyileştirilmesi Olanakları**, Proje Raporu 1999-9, Yayın No: 32, Kasım, Ankara.
- A. Koç, J. Beghin, F. Fuller, Ş. Aksoy, T. Dölekoğlu, A. Şener, 1999, **Türkiye'de Yağlı Tohumlar Pazarı: Uluslararası Fiyatlar ve Alternatif Politikaların Arz, Talep ve İkame Ürünler Üzerine Etkileri (Türkçe ve İngilizce)**, Proje Raporu 1999-8, Yayın No: 31, Eylül, Ankara.
- A. Bayaner, 1999, **Çorum İlinde Yumurta Tavukçuluğunun Ekonomik Analizi**, Proje Raporu 1999-7 Yayın No: 23, Haziran, Ankara.
- E. Çakmak, H. Kasnakoğlu, H. Akder, 1999, **Türk Tarımında Destekleme Alımları ve Pazar Giriş Etkileri: Tarımsal Sektör Modeli Analizi, (İngilizce)**, Proje Reporu 1999-6 Yayın No: 22, Mayıs, Ankara.
- W. H. Furtan, A. Güzel, G. Karagiannis, A. Bayaner, 1999, **Türkiye'de Tarımsal Araştırmaların Getirisi ve Tarımsal Verimlilik (İngilizce)**, Proje Raporu 1999-5, Yayın No: 21, Mayıs, Ankara.
- O. Yurdakul, v.d., 1999, **Türkiye'de Hayvansal Ürünler Arzı ve Yem Talebi: Mevcut Durumun Değerlendirilmesi ve Alternatif Politika Senaryoları (Türkçe ve İngilizce)**, Proje Raporu 1999-4, Yayın No: 17, Mart, Ankara.
- S. Akgüngör, B. Miran, C. F. Abay, E. Olhan, N.K. Nergis, 1999, **İstanbul, Ankara, ve İzmir İllerinde Tüketicilerin Çevre Dostu Ürünlere Yönelik Potansiyel Talebinin Tahminlenmesi**, Proje Raporu 1999-3, Yayın No: 15, Şubat, Ankara.
- A. Özçelik, A.Turan, H. Tanrıvermiş, 1999, **Türkiye'de Tarımın Pazara Entegrasyonunda Sözleşmeli Tarım ve Bu Modelin Sürdürülebilir Kaynak Kullanımı ile Üretici Geliri Üzerine Etkileri**, Proje Raporu 1999-2, Yayın No: 14, Şubat, Ankara.
- A. Schmitz, E. Çakmak, T. Schmitz and R. Gray, 1999, **Türk Tarımında Devlet Eliyle Ticaret (Türkçe ve İngilizce)**, Proje Raporu 1999-1, Yayın No: 13 Şubat, Ankara.

Durum ve Tahmin Raporları

- G. Keskin, F. Pezikoğlu, U. Gül, **Sebze Durum Raporu 2002-Domates**, Yayın No: 108, Temmuz, 2003, Ankara
- İ. Dellal, U.Gül, H. Anaç. 2003. **Buğday Durum ve Tahmin: 2003/2004**, Durum ve Tahmin 2003-2, Yayın No: 99, Ankara.
- R. Tunalıoğlu, P. Karahocagil ve M. Tan, **Zeytinyağı ve Sofralık Zeytin Durum ve Tahmin:2003**, Durum ve Tahmin:2003-1, Yayın No:96, Mart, Ankara.

- Y. E. Ertürk, S. Tan, **Et ve Et Mamülleri Durum ve Tahmin: 2003**, Durum ve Tahmin 2003-5, Yayın No: 94, Aralık, Ankara.
- S. Tan, Y. E. Ertürk, **Süt ve Süt Mamülleri Durum ve Tahmin: 2003**, Durum ve Tahmin 2003-4, Yayın No: 93, Aralık, Ankara.
- Y. E. Ertürk, S. Tan, **Kümes Hayvanları ve Yumurta Durum ve Tahmin: 2003**, Durum ve Tahmin 2003-1, Yayın No: 92, Aralık, Ankara.
- H. Ege, P. Karahocagil 2002, **Yemlik Tahıllar Durum ve Tahmin: 2002/2003**, Durum ve tahmin 2002-2, Yayın No: 91, Aralık, Ankara
- T. Özüdoğru, 2002, **Pamuk Durum ve Tahmin: 2002/2003**, Durum ve Tahmin 2002-1, Yayın No:89, Ekim, Ankara.
- İ. Dellal, R. Tunalioglu 2002, **Buğday Durum ve Tahmin: 2002/2003**, Durum ve Tahmin 2002-1, Yayın No: 84, Ankara.
- H.Ege, P.Karahocagil 2001, **Yemlik Tahıllar Durum ve Tahmin: 2001/2002**, Durum ve Tahmin 2001-7, Yayın No: 82, Aralık, Ankara.
- Y.E. Ertürk, S.Tan, **Kümes Hayvanları ve Yumurta Durum ve Tahmin: 2002**, Durum ve Tahmin 2001-6, Yayın No: 81, Kasım, Ankara.
- Y.E. Ertürk, S.Tan, **Et ve Et Mamülleri Durum ve Tahmin: 2002**, Durum ve Tahmin 2001-5, Yayın No: 80, Kasım, Ankara.
- Y.E. Ertürk, S.Tan, **Süt ve Süt Mamülleri Durum ve Tahmin: 2002**, Durum ve Tahmin 2001-4, Yayın No: 79, Kasım, Ankara.
- İ. Dellal, 2001, **Buğday Durum ve Tahmin: 2001/2002**, Durum ve Tahmin 2001-3, Yayın No: 74, Eylül, Ankara.
- T. Dölekoğlu, 2001, **Yağlı Tohumlar ve Bitkisel Yağlar Durum ve Tahmin: 2001/2002**, Durum ve Tahmin 2001-2, Yayın No:73, Ağustos, Ankara.
- T. Özüdoğru, N. Akyıl, 2001, **Pamuk Durum ve Tahmin: 2001/2002**, Durum ve Tahmin 2001-1, Yayın No:58, Eylül, Ankara.
- İ. Dellal, H. Ege, 2000, **Yemlik Tahıllar Durum ve Tahmin: 2000/2001**, Durum ve Tahmin 2000-2, Yayın No: 48, Aralık, Ankara.
- H. Ege, İ. Dellal, 2000, **Buğday Durum ve Tahmin: 2000/2001**, Durum ve Tahmin 2000-1, Yayın No: 44, Temmuz, Ankara.
- N. Akyıl, 1999, **Pamuk Durum ve Tahmin: 1999/2000**, Durum ve Tahmin 1999-8, Yayın No: 33, Aralık, Ankara.
- H. Ege, 1999, **Yemlik Tahıllar Durum ve Tahmin: 1999/2000**, Durum ve Tahmin 1999-7, Yayın No: 29, Eylül, Ankara.
- Y.E. Ertürk, S. Tan, 1999, **Et ve Et Mamülleri Durum ve Tahmin: 1999**, Durum ve Tahmin 1999-6, Yayın No: 28, Ağustos, Ankara.
- S. Tan, Y.E. Ertürk, 1999, **Süt ve Süt Mamülleri Durum ve Tahmin: 1999**, Durum ve Tahmin 1999-5, Yayın No: 26, Ağustos, Ankara.
- O. Aydoğuş, H. Ege, N. Köse, 1999, **Buğday Durum ve Tahmin: 1999/2000**, Durum ve Tahmin 1999-4, Yayın No: 24, Haziran, Ankara.
- H. Ege, Y.E. Ertürk, 1999, **Yemlik Tahıllar Tahmin: 1998/99**, Tahmin 1999-3, Yayın No: 19, Mart, Ankara.
- Ş. Aksoy, A. Şener, 1999, **Yağlı Tohumlar ve Bitkisel Yağlar Durum ve Tahmin: 1997/98**, Durum ve Tahmin 1999-2, Yayın No: 18, Mart, Ankara.
- N. Akyıl, 1999, **Pamuk Tahmin: 1998/99**, Tahmin 1999-1, Yayın No: 16, Mart, Ankara.

- O. Aydoğuş, H. Ege, Y. E. Ertürk, 1998, **Buğday Tahmin: 1998/99**, Tahmin 1998-5, Aralık, Ankara.
- N. Akyıl, Y.E. Ertürk, 1998, **Pamuk Durum ve Tahmin: 1998/99**, Durum ve Tahmin 1998-4, Eylöl, Ankara.
- H. Ege, Y.E. Ertürk, 1998, **Yemlik Tahıllar Durum ve Tahmin: 1998/99**, Durum ve Tahmin 1998-3, Temmuz , Ankara.
- O. Aydoğuş, H. Ege, Y. E. Ertürk, 1998, **Buğday Tahmin: 1998/99**, Tahmin 1998-2, Temmuz, Ankara.
- M. Pınar, N. Akyıl, S. Er ve Y. E. Ertürk, 1998, **Pamuk Durum ve Tahmin: 1997/98**, Durum ve Tahmin 1998-1, Ocak , Ankara.
- O. Aydoğuş, H. Ege, Y. E. Ertürk ve N. P. Zög, 1997, **Buğday Durum ve Tahmin: 1997/98**, Durum ve Tahmin 1997-1, Aralık , Ankara.