



ISSN: 2651-2742

2022- Cilt: 5 Sayı: 1

Sayfa: 74-95.

Dergi Web Sitesi: <http://sita.cumhuriyet.edu.tr/tr/>

Gönderilme Tarihi: 08.06.2022

Düzeltilme Tarihi: 20.06.2022

Kabul Tarihi: 30.06.2022

Araştırma Makalesi (Research Article)

SAĞLIK TURİZMİ İŞLETMELERİNDE HACCP KALİTE STANDARDININ DEĞERLENDİRİLMESİ: TERMAL TURİZM İŞLETMELERİNDE BİR UYGULAMA

Evaluation of HACCP Quality Standard in Health Tourism Enterprises: An Application in Thermal Tourism Enterprises

Enis Baha BİÇER * 
Sivas Cumhuriyet Üniversitesi
Sağlık Bilimleri Fakültesi

Taycan ÇELİK ŞEKER 
Sivas Cumhuriyet Üniversitesi
Sosyal Bilimler Enstitüsü

Öz

Modern tıbbın tedavi yöntemleri yanı sıra insanlar tarih boyunca alternatif tıp yöntemlerini de tercih etmiştir. Bunlardan biri de şifalı olduğuna inanılan sular veya termal tesislerdir. Bütün dünyadan olduğu gibi ülkemizde de sağlık turizmi faaliyetleri kapsamında termal tesisler oldukça tercih edilmekte ve alternatif tedavi merkezleri olarak görülmektedir. Turizm çeşidi olarak ta karşımıza çıkan termal turizm sayesinde insanlar hem tedavi olmakta hem de tatil ihtiyaçlarını gidermektedir. Bu bağlamda konaklama ve yeme-içme hizmeti de sunan tesislerin yiyecek içecek birimlerinin hijyen ve sanitasyon altyapısı oldukça önem arz etmektedir. Çalışma kapsamında İç Anadolu Bölgesinde yer alan Termal Turizm Tesisi Belgeli 23 tesisin mutfak personeli üzerine anket uygulanmış ve tesis personelinin gıda güvenliği kalite yönetim sistemi olan HACCP'e olan bakış açıları incelenmiştir. Ankete 336 erkek, 64 kadın mutfak personeli katılmıştır. Anket sonuçları işlenerek, demografik analizler, T testi, ANOVA ve faktör analizleri yapılmıştır. Buna göre demografik veriler ve HACCP faktörleri arasında istatistiksel olarak anlamlı farklar bulunmuştur.

Anahtar Kelimeler: HACCP, Gıda Güvenliği, Sağlık Turizmi, Termal Turizm

ABSTRACT

The In addition to the treatment methods of modern medicine, people have also preferred alternative medicine methods throughout history. One of them is the waters or thermal facilities that are believed to be healing. As in the rest of the world, thermal facilities are highly

* Sorumlu Yazar: altuntasbaris@gmail.com

Önerilen Atıf: Biçer E. B. ve Çelik Şeker T. (2022). Sağlık Turizmi İşletmelerinde Haccp Kalite Standardının Değerlendirilmesi: Termal Turizm İşletmelerinde Bir Uygulama, Sivas İnterdisipliner Turizm Araştırmaları Dergisi, 5(1), 74-95.

preferred within the scope of health tourism activities in our country and are seen as alternative treatment centers. Thanks to thermal tourism, which is also a type of tourism, people both get treatment and meet their holiday needs. In this context, the hygiene and sanitation infrastructure of the food and beverage units of the facilities that also provide accommodation and catering services is very important. Within the scope of the study, a questionnaire was applied to the kitchen staff of 23 facilities with Thermal Tourism Facility Certificate in the Central Anatolia Region and the perspectives of the facility staff on HACCP, the food safety quality management system, were examined. 336 male and 64 female kitchen staff participated in the survey. By processing the survey results, demographic analyzes, T test, ANOVA and factor analyzes were made. Accordingly, statistically significant differences were found between demographic data and HACCP factors.

Key words: HACCP, Food Safety, Health Tourism, Thermal Tourism

1. GİRİŞ

19. YY'ın Dünya nüfusunun yaşlanması, termal turizmin tüm yılda yapılabilmesi, termal tedavi süresinin uzunluğu, günümüz insanların modern tıbbın kimyasal tedavi yöntemlerinden uzaklaşması gibi nedenler termal turizmin gelişmesinde temel etkindir. Gelişmiş ülkelerdeki yoğun çalışma temposu ve kalabalık şehirlerin oluşturduğu stres çalışma veriminin ve üretimin düşmesine sebep olmaktadır. Bu durumda insan sağlığını korumak, iş verimini ve üretimi artırmak, amacıyla turizm özendirilmektedir. Güneş, deniz, temiz hava, şifalı sular, çevre ve iklim imkanlarından yararlanılmaya çalışılmaktadır. İnsanlar eski çağlardan bugüne tedavi edici özelliklerinden yararlanmak amacıyla kaplıcaları kullanmaktadır. Turizm çeşitlerinden olan termal turizm, sağlık turizmi içinde ülkemiz açısından çok önemli bir alternatif turizm kanalıdır. Türkiye termal kaynak bakımından Avrupa'da birinci, dünyada yedinci sırada yer alır. Bu bağlamda termal tesislerin hizmet kalitesi oldukça önem kazanmaktadır. Yerli ve yabancı turistlerin şifa bulmak amacıyla veya iyilik halinin devamı için tercih ettikleri termal tesislerin her bölümünde olduğu gibi yiyecek içecek hazırlama birimlerinin hijyen ve sanitasyon kalitesinin yükseltilmesi işletmeler ve konuklar açısından büyük önem arz etmektedir.

1.1. Sağlık Turizmi Kavramı

Sağlık Turizmi Daire Başkanlığı, sağlık turizminin tanımını şu şekilde yapmıştır: "Hem koruyucu hem tedavi edici hem rehabilite edici hem de sağlığı geliştirici hizmetleri almak amacı ile yaşadıkları ülke dışında bir ülkeye ziyaretleridir." şeklinde açıklamasını yapmıştır (Puczko, Smith 2009).

Sağlık turizmi Goodrich ve Goodrich (1987) tarafından "bir turistik tesisin veya bölgenin, mevcut kaynaklarının, sağlık hizmetleri ve tesislerinin geliştirilmesi yoluyla turistik çekiciliğinin artırılma çabası" şeklinde açıklaması yapılmıştır. Bu sağlık hizmetleri, alanında uzman doktorlar ve hemşireler tarafından yapılan medikal tedavileri, kişiye özel diyetleri, akupunktur tedavisini, vitamin karışımları alınmasını, vücuttaki kireçlenme ve bitkisel kaynaklı alerjiler gibi birçok hastalıklar için özel medikal tedaviler olarak tanımlanmıştır (Puczko, Smith 2009).

1.2. Sağlık Turizmi Önemi

Sağlıklı insan oranının düşmesi insanları sağlıklı yaşamaya yöneltmiştir. Dünyada ki stres oranının artması, kronik hastalıkların çoğalması insanların iyileşmesi rahatlaması için arayış

içinde olması bu turizm dalının önemini arttırmıştır. İnsanların yaşam şartlarından dolayı insanların uzun yaşama arzusu, sağlıklı yaşama arzusu, kaliteli yaşam arzusu artmış buda insanları sağlıklarını arttırmak için yöntemler bulmaya yöneltmiştir. Böylece sağlık turizmi kademeli olarak artmaya başlamış, sağlık turizmi çeşitleri artmıştır. Sağlıklı yaşam insanların gelişmesinde, ülkelerin gelişmesinde önemli köprü görevi görmektedir. Sağlık turizmi hem sosyal hemde ekonomik yönden etkilenmektedir. İnsanların artan nüfusla birlikte, daha az maliyet ile daha kaliteli hizmet almak istemesi ve bunun için seyahatlerde bulunması ekonomik boyutunu anlatırken, insanların kültürünü, sağlık için iletişimini ve sağlık dilini taşıması da sosyal boyutunu gün yüzüne getirmektedir. Bu sebeple sağlık turizminin önemi hem sağlık amaçlı insanların seyahat etmesinin yarattığı kültürlerarası kaynaşmadan doğan sosyal yönünden hem de tedavi amaçlı seyahatlerden oluşan ekonomik yönden ileri gelmektedir. Sağlık turizmi ticaretle ilgili bir konu olması da ülkelerin ekonomisi üzerinde çok önemli bir yer sahiptir (Yüksel 2017).

Turizm sektörünün 12 aya yayılmasını sağlayan en önemli turizm çeşidi olması sağlık turizminin öneminin artmasına sebep olmuştur. Türkiye de özel hastanelerin kamu hastanelerinin ve üniversite hastanelerinin sağlık turizminin alt yapısını güçlendirmek için çalışmalar yapılması ayrıca şehir hastanelerinin bu amaçla inşa edilmesi de sağlık turizmüne verilen önemi açıklamaktadır. Sağlık sektöründe devlet teşvikinin ve desteğinin artması, sağlık alanında teknolojik gelişmelerin artması, sağlık sektöründe rekabetin çok fazla büyümeye başlaması sağlık turizminin önemini gösteren adımlardır. Sağlık turizmi, tedavi amacıyla yapılan seyahatler olmanın dışında Türkiye'deki sağlık kuruluşlarının büyümesine de öncelik eden turizm türüdür. Türkiye'de sağlık turizmi denildiğinde akla gelen termal turizm ve kaplıca turizmidir. Zengin kaynaklara sahip olmasına rağmen ülkenin diğer sağlık turizm türlerinde gelişmemiş olması da kaplıca ve termal turizme daha çok ülkede yaygınlaşmasına sebep olmuştur (Yüksel 2017).

1.3. HACCP ve İSO 22000 KYS

İnsan hayatını ilgilendiren tüm alanlardaki kalite ölçütlerinin birlikte açıklanabileceği yaşam kalitesinin önemli bir boyutu da gıda güvenliğidir. Sağlıklı ve verimli bir yaşam geçirebilmesi için yeterli ve güvenli gıda tüketimi, tüm insanların varoluş hakkıdır (Arıkbay 2002: 11).

HACCP sistemi işletmelerin ihtiyaçlarına, üretim uygulamalarındaki risk düzeylerine, personelin eğitim ihtiyacı ve kalite seviyesine göre çeşitli biçimlerde oluşturulup hayata geçirilebilmektedir. Bu yapılan çalışma uygulamanın hangi tehlikelere yönelik olduğu önceden ortaya koymalı ve belirli bir süre zarfında hayata geçirilip uygulanabilirliği incelenmelidir. HACCP sistemi aynı zamanda iyi bir üretimin yanı sıra güvenilir ürünlerin tüketiciye sunulmasını amaçlamakta. Düzenli bir model oluşturulması ve oluşturulan bu sistemin devam ettirilebilmesi esasına dayalı gıda güvenliği uygulamasıdır (Altıniğne, Türksoy 2008: 607).

ISO (Uluslararası Standart Organizasyonu) tarafından oluşturulan ve 2005 yılı içerisinde Eylül ayında yayınlanan ISO 22000 standardı, "Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi" olarak yayımlanmış, ilk uluslararası standarttır. ISO 22000 standardının, kendisinden önce oluşturulmuş HACCP standardının yerine geçmesi hedeflenmekte ve ISO 9001 gibi kabullenilmesi öngörülmektedir. Uluslararası kalite standardı haline gelen ISO 22000' in günümüze kadar pek çok süreçten geçtiği görülmektedir. Türkiye'de ise, ISO 22000i de içine alan HACCP uygulamaları 16 Kasım 1997 tarihinde Türk Gıda Kodeksi ile Gıda Sanayinde zorunlu tutulmuştur. 3 Mart 2003'te TS 13001/Mart 2003 "Tehlike Analizi ve Kritik Kontrol

Noktalarına (HAACP) göre gıda güvenliği yönetimi-Gıda üreten kuruluşlar ve tedarikçileri için yönetim sistemine ilişkin kurallar” adıyla HACCP standardı yayımlanmıştır. 1 Eylül 2005’te ISO 22000 “Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi-Gıda Zincirinde yer alan kuruluşlar için şartlar Standardı” yayımlanarak 26 Ocak 2006’ da TS EN ISO 22000 Türk Standardı olarak kabul edilmiştir (TSE 2005: 2-3).

1.4. Konaklama İşletmelerinde HACCP

Oteller, yiyeceklerin hazırlanma süreci içerisinde uyguladıkları gıda güvenliği uygulamaları ile aralarındaki yoğun rekabet ortamında hizmet kalitesini ve müşteri memnuniyetini devamlı yüksek tutmak için çaba gösterirler. Konaklama işletmelerinde gıda güvenliğinin tam anlamıyla yerine getirilebilmesi için ISO 22000 GGYS’ nin (Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi) oluşturulması ve hayata geçirilmesi gerekmektedir. Bu sistem, iki önemli noktada işletmeye fayda sağlayabilecektir. Bu uygulama ile, turistlerin sağlığı korunmuş olurken aynı zamanda rakiplerine karşı bir üstünlük elde etmiş olacaktırlar (Gök, Şimşek 2009: 227).

Bu sistem ile otel işletmelerinde yiyecek içecek hizmetlerinden yararlanmak isteyen kişilerin sağlığının korunması büyük önem taşımaktadır. Ayrıca bu kalite güvence sistemi gıdaların hazırlanması ve sunumundan sorumlu olan yiyecek içecek bölümü çalışanlarının, insan sağlığı için risk teşkil etmeyen besinler üretmesini sağlamaktadır. Konaklama işletmeleri müşteri sıhhatini düşündükleri sürece, besin güvenliğini sağlamak için, dünya genelinde hızla yayılan HACCP prensiplerine dayalı ISO 22000 GGYS’ nin uygulamaları gerekmektedir. ISO 22000 GGYS’ ni uygulayan işletmeler bu kalite standardını uygulamayan işletmelerden her yönüyle ayrılmaktadır. Bu durum; turistler için seçim nedeni olabilmekte ve bu otellerin pazardaki payları ile gelirleri artmaktadır (Kozak ve ark. 2008: 282)

1.5. HACCP ‘in Konaklama İşletmelerine Sağladığı Faydalar

Gıda güvenliğini gerçekleştirmek için en etkili kalite güvence sistemlerinden olan HACCP gerek işletmeye, gerek müşteriye ve de ülkeye önemli avantajlar sağlar. HACCP in konaklama işletmelerine sağlayacağı faydalar Girgin (2008)’e göre şu şekilde sıralanmıştır;

- Gıda endüstrisine eleman yetiştirme, tüketiciyi bilinçlendirme yönünde yaptırımlarıyla iyi bir eğitim programı sunar.
- Tehlike önlemeye dayandığı için ürün kayıplarını azaltarak hatalı ürün riskini elimine eder ve maliyetleri düşürür.
- Bilgilendirici ve tüketiciye güven vericidir.
- Temel hijyen konusunda olan ilgiyi artırır.
- Gıda arzında güvenilirliği artırır
- Yaşam kalitesini artırır.
- Çalışanların iş verimini ve memnuniyetini artırır.
- Üretim süreci kontrolü ile hatalı ürün üretme riskini azaltır.
- Gıda zehirlenmeleri ve ölüm risklerini düşürür.
- Kanunlara uyumluluğu sağlar.
- Resmi denetimlerde karşılaşılan sorunların en aza indirilmesini sağlar.
- Müşteri güvenini ve memnuniyetini artırır.

- Hata yapılarak kazanılan tecrübeye güvenmekten ziyade potansiyel tehlikeleri önceden haber verir.
- Gıda üretiminde güvenli gıda üretmek için kanuni zorlukları karşılamada güvenilirlik sağlar.
- Etkin kontrol geliştirmeye sistematik olarak yaklaşır.
- Gıda zincirinin her aşamasında kullanılabilir.
- ISO 9000 gibi kalite yönetim sistemlerinin tanımlayıcısı niteliğindedir.

FAO/WHO gibi dünya sağlık organizasyonları tarafından onay görmüş güvenilir bir sistemdir.

2. GEREÇ VE YÖNTEM

2.1. Araştırmanın Amacı Ve Kapsamı

Çalışma kapsamında Sağlık Turizmi İşletme Belgesi alan termal turizm işletmelerinde çalışan mutfak personelinin HACCP kalite kontrol güvence sistemi hakkındaki bilgi düzeyleri ve HACCP sistemi uygulama imkanları araştırılmıştır

Araştırma amacıyla İç Anadolu bölgesinde yer alan ve Sağlık Turizmi İşletme belgesi olan tesisler incelenmiştir. 2018 ve 2020 yılları arasında İç Anadolu bölgesindeki 23 tesisin mutfak personeli üzerinde araştırma yapılmıştır. Aksaray, Amasya, Ankara, Çankırı, Eskişehir, Kırşehir, Nevşehir, Niğde ve Yozgat illerinde bulunan Sağlık Turizmi İşletme belgeli tesislerde görev yapan 400 mutfak personeline anket uygulanmış ve alınan cevaplara göre analizler yapılmıştır.

2.2. Araştırmanın Yöntemi ve Verilerin Analizi

Çalışmada verilerin elde edilmesi için anket soru formları kullanılmıştır. İç Anadolu bölgesindeki 23 Sağlık Turizmi Belgeli tesis ziyaret edilerek üst yönetim ve birim sorumlularını aracılığıyla yüz yüze anketlerin doldurulması sağlanmıştır..

Elde edilen veriler IBM SPSS Statistics 23.0 programı ile analiz edilmiştir. Anket verilerine göre ilk olarak demografik analizler yapılmıştır. Anket önermelerine göre faktör analizi, varyans ve korelasyon analizi yapılmıştır.

Tablo 1. Çalışmaya Katılan Personelin Demografik Yapı Analizi

Cinsiyet	Yüzde (%)	Eğitim	Yüzde (%)	Çalışma Süreleri	Yüzde (%)
Kadın	16	Alınan		0-2 yıl	13,8
Erkek	84	Kurum		3-5 yıl	49,0
Toplam	100	Turizm	28,8	6-8 yıl	16,5
		İşletme Myo		9-11 yıl	18,5
		Turizm	40,4	12 yıl ve üzeri	2,3
		Meslek Lisesi		Toplam	100,0
		Aşçılık Lisesi	8,2		
		Diğer	22,6		
		Toplam	100,0		
Yaş aralığı	Yüzde (%)	Görev	Yüzde (%)	HACCP Eğitimi Alma Durumları	Yüzde (%)
15-20	8,5	Bas Aşçı	10,3		

Sağlık Turizmi İşletmelerinde HACCP Kalite Standardının Değerlendirilmesi: Termal Turizm İşletmelerinde Bir Uygulama

21-25	28,5	Bas Aşçı	15,0	Evet	29,25
26-30	25,3	Yardımcısı		Hayır	70,75
31-35	16,3	Şef Sosisyer	17,5	Toplam	100,0
36-40	9,0	Balık Şefi	10,8		
41-50	6,5	Sebze Şefi	14,2		
51-60	6,0	Soğuk Şefi	8,3		
Toplam	100,0	Izgara Şefi	6,5		
		Çorba Şefi	2,8		
		Pasta Şefi	0,3		
		Diğer	14,5		
		Toplam	100,0		
Eğitim seviyesi	Yüzde (%)	Mesleki Aşçılık Eğitimi Aldınız mı?	Yüzde (%)		
İlkokul	9,75	Evet	75,5		
Ortaokul	31,25	Hayır	24,5		
Lise	29,25	Toplam	100,0		
Ön lisans	19,00				
Lisans	9,00				
Lisans Üstü	1,75				
Toplam	100,0				

3. BULGULAR VE TARTIŞMA

Araştırma kapsamında ankete katılan mutfak personelinin anketlere verdikleri cevaplar doğrultusunda açımlayıcı faktör analizi uygulanmıştır. Açımlayıcı faktör analizinin uygulanma nedeni, HACCP'in işlevi, zorlukları, faydaları ve başarı şartları üzerinde verilen cevaplarla ilişki kurabilmektir. Açımlayıcı faktör analizi yapabilmek için öncelikle verilerin faktör analizine uygunluğu araştırılmıştır. Bunun için KMO değerinin 0,50 değerinin üzerinde olması gerekmektedir. Barlett Testine göre sig. değerinin anlamlı çıkması verilerin faktör analizine uygunluğunu göstermektedir. KMO testine göre değer 1'e yaklaştıkça çok iyi, 0,50'nin altında ise kabul edilmemektedir.

Araştırmanın faktör analizine uygunluğu test edildiğinde şu sonuçlara ulaşılmıştır. KMO örneklem yeterliliği ise %93,6'dur. Bartlett's Test of Sphericity için X²: 3022,014; sig: ,000 anlamlı çıkmıştır. Faktör analizi için önemli diğer bir veride normalliktir. Yapılan analiz sonucunda verilerin normal dağılım gösterdiği sonucuna ulaşılmıştır. Kurumsallaşma düzeyini belirlemeye yönelik ifadelerle ait Cronbach Alfa değeri ise 0,984 çıkmıştır

Tablo 2. HACCP Özelliklerine Ait Faktör Analizi Sonuçları

	FAKTÖRLER	Faktör Yüklü	Ortalama	Standart Sapma
HAC CP İşlevi	HACCP, gıda güvenliği konusunda geliştirilmiş en etkin risk yönetim sistemidir.	,784	4,07	0,772

Sağlık Turizmi İşletmelerinde HACCP Kalite Standardının Değerlendirilmesi: Termal Turizm İşletmelerinde Bir Uygulama

	HACCP ile ürünün sağlık açısından kalitesi sağlanmaktadır.	,861	4,00	0,764
	HACCP sayesinde tüketici güvenliği garanti altına alınmaktadır.	,801	4,00	0,855
	HACCP sistemi, üründe üretim-dağıtım-tüketim aşamalarında oluşması muhtemel biyolojik, kimyasal ve fiziksel tehlikeleri ortadan kaldırmaktadır.	,702	4,01	0,864
	HACCP'i uygulayan işletmeler uygulamayan işletmeler karşısında avantajlı konumdadırlar.	,684	3,90	0,911
	HACCP, işletmelerin sunduğu yiyeceklerin güvenilirliğini arttırmaktadır.	,670	3,91	0,95
	HACCP, müşteri şikâyetlerinin azalmasına ve müşteri tatmininin artmasına yardımcı olmaktadır	,643	3,90	0,911
HACCP Zorlukları	HACCP'in başarılı olabilmesi için üst yönetimden başlayarak her aşamada çalışan tüm personelin bu sistemi benimsenmesi ve disiplinli bir ekip çalışmasıyla sorumluluklarını sürekli olarak yerine getirmesi gerekir.	,842	3,91	0,950
	İşletmelerin özelliklerine, yerleşim planlarına, makine ekipmanlara, uyguladığı teknolojilere göre HACCP'in uygulanmasına dikkat edilmelidir.	,868	3,91	0,965
	Her bir ürün grubu için özel olarak bir HACCP planı hazırlanmalıdır.	,842	3,81	1,011
	Satın almadan başlayarak, hammadde kabul, ürün işleme, depolama, satış-dağıtım gibi tüm süreçlerde HACCP'in uygulanmasına dikkat edilmelidir.	,868	3,82	0,958
	Satın almadan başlayarak, hammadde kabul, ürün işleme, depolama, satış-dağıtım gibi tüm süreçlerde HACCP'in uygulanmasına dikkat edilmelidir.	,849	3,83	0,979
	HACCP sisteminin geçerliliği ve etkinlik durumu ek faaliyetlerle sürekli olarak incelenmelidir.	,842	3,81	0,962
	HACCP eğitimi mutfakta görevli olan tüm personele mutlaka verilmelidir.	,868	3,81	0,961
	Tüm mutfak personeli HACCP sistemine ilişkin her gelişmeden haberdar olmalıdır.	,791	3,83	0,979
	HACCP sisteminin düzgün olarak çalıştığını doğrulamak için gerekli kontroller yapılmalıdır.	,772	3,81	0,962
	HACCP sisteminin düzgün bir şekilde işlemesi için, işletmede mutlaka bir HACCP takımı	,768	3,81	0,961

	kurulmalıdır.			
HACCP Faydaları	HACCP eğitimi sayesinde mutfak personeli daha fazla bilinçlenmektedir.	,665	3,82	0,934
	HACCP ile müşteri güveninin artması sağlanır.	,791	3,85	0,891
	HACCP ile maliyetler azalır.	,772	3,85	0,927
	HACCP ile takım çalışması geliştirilir.	,768	3,89	0,932
	HACCP, gıda üretiminde gıdaya zarar verebilecek potansiyel tehlikelerin hammaddeden başlayarak tüketime kadar olan süreçte belirlenmesini sağlar.	,791	3,85	0,955
	Tüketiciler alacakları ürünleri seçerken ve değerlendirirken HACCP belgesine sahip işletmeleri tercih etmektedir.	,772	3,86	0,918
	HACCP sistemi iyi bir şekilde düzenlendiğinde ve yerleştirildiğinde yiyeceklerde oluşabilecek biyolojik, fiziksel ve kimyasal tehlikeleri hemen hemen tamamıyla kontrol altına alınabilmektedir.	,768	3,85	0,955
	HACCP sistemi, resmi denetimlerde karşılaşılan sorunların en aza indirilmesini sağlar.	,665	3,86	0,918
HACCP Başarı Şartları	Yiyeceklerden alınan numunelerin analizi zaman almaktadır.	,822	3,92	0,902
	Yiyeceklerden alınan numunelerin çok az bir miktarının analize tabi tutulması yiyecek güvenliği sağlamakta yetersiz kalmaktadır.	,757	3,9	0,928
	HACCP programının düzenlenmesinde uzmandan yararlanma, çalışanların eğitimi ve kontrolü ile etkin bir doğrulama sisteminin kurulması şarttır.	,750	3,85	0,932
	HACCP sisteminin uygulanması iyi eğitilmiş, gerekli teknik bilgi ve beceriye sahip personel gerektirir	,720	3,83	0,926
	HACCP sistemi gereği olan sorunlara anında çözüm üretmek her zaman mümkün değildir.	,670	3,87	0,925
	Mutfak personeli arasındaki iletişim eksikliği nedeniyle HACCP uygulamasında zorluklarla karşılaşılabilir.	,643	3,83	0,97

3.1. HACCP'in Özelliklerine İlişkin Farklılıkların Analiz sonuçları

Tablo 3. Cinsiyete Göre HACCP Özelliklerinin Farklılaşması

Faktör	Cinsiyet	N	Mean	Std. Sapma	Sig.
HACCP işlevi	Erkek	336	3,8393	,75572	,024
	Kadın	64	3,5625	,79433	

Sağlık Turizmi İşletmelerinde HACCP Kalite Standardının Değerlendirilmesi: Termal Turizm İşletmelerinde Bir Uygulama

HACCP zorlukları	Erkek	336	3,7589	,86985	,684
	Kadın	64	3,6563	,76051	
HACCP zorlukları	Erkek	336	3,7292	,88158	,668
	Kadın	64	3,7188	,80610	
HACCP başarı şartları	Erkek	336	3,6726	,87073	,004
	Kadın	64	3,4063	1,07966	

İncelenen verilere göre, %95 güven sınırı içinde sigma değeri 0,05 değerinin altında olan HACCP faktörleri, HACCP işlevi ve HACCP başarı şartlarıdır. HACCP işlevi faktörü için sig. değeri 0,024, HACCP başarı şartları faktörü için 0,004 olarak tespit edilmiştir. Cinsiyet farklılığına göre HACCP işlevi ve HACCP başarı şartları faktörlerinde istatistiksel olarak fark bulunmaktadır. HACCP'in işlevleri göz önüne alındığında erkeklerin 3,83, kadınların 3,56 ortalama ile erkeklerin kadınlara göre HACCP işlevi hakkında daha olumlu görüş beyan ettiği sonucuna ulaşılabilir. Diğer faktör olan HACCP başarı şartlarında yine erkekler 3,67 ortalama ile kadınlardan 3,40 ortalama ile istatistiksel fark görülmüş ve daha olumlu görüş beyan etmişlerdir.

Çalışma Sürelerine göre HACCP Özelliklerinin Farklılaşması

Tablo 4. Personelin Çalışma Sürelerine Göre HACCP Özelliklerinin Farklılaşması

HACCP Faktörü	Çalışma Süresi	Çalışma Süresi	Mean.	Sig.
HACCP İşlevi	0-2 yıl	3-5 yıl	,39610*	,006
		6-8 yıl	,54545*	,001
		9-11 yıl	,49263*	,003
	3-5 yıl	0-2 yıl	-,39610*	,006
	6-8 yıl	0-2 yıl	-,54545*	,001
	9-11 yıl	0-2 yıl	-,49263*	,003
HACCP Zorlukları	0-2 yıl	3-5 yıl	,49592*	,001
		6-8 yıl	,63939*	,000
		9-11 yıl	,49730*	,008
	3-5 yıl	0-2 yıl	-,49592*	,001
	6-8 yıl	0-2 yıl	-,63939*	,000
	9-11 yıl	0-2 yıl	-,49730*	,008
HACCP Faydaları	0-2 yıl	3-5 yıl	,54249*	,000
		6-8 yıl	,75152*	,000
		9-11 yıl	,56069*	,002
	3-5 yıl	0-2 yıl	-,54249*	,000
	6-8 yıl	0-2 yıl	-,75152*	,000
	9-11 yıl	0-2 yıl	-,56069*	,002
HACCP Başarı Şartları	0-2 yıl	3-5 yıl	,52811*	,001
		6-8 yıl	,81212*	,000
		9-11 yıl	,59140*	,002
	3-5 yıl	0-2 yıl	-,52811*	,001
	6-8 yıl	0-2 yıl	-,81212*	,000
	9-11 yıl	0-2 yıl	-,59140*	,002

* The mean difference is significant at the 0.05 level.

Araştırma modeline ait faktörlerden olan HACCP işlevi, tabloya göre mutfak personelinin çalışma süreleri incelendiğinde Sig. değeri 0,05 ten küçük olan değerlere bakıldığında, çalışma süresi 6-8 yıl arasında olan personelin, HACCP işlevine olan bakış açısı 0-2 yıl çalışma süresi olanlara göre daha olumlu olduğu söylenebilir. Aynı şekilde çalışma süresi 9-11 yıl olan personelin 0-2 yıl çalışma süresi olan personele göre HACCP in işlevi hakkında daha olumlu düşündüğü anlaşılabilir. HACCP uygulama zorlukları faktörü verilerine göre çalışma süresi 3-5 yıl ve 6-8 yıl olan mutfak personelinin HACCP zorluklarına karşı bakış açısı ile 0-2 yıl çalışma süresi olanlar arasında anlamlı bir fark görülmektedir. HACCP zorlukları faktörü incelendiğinde 3-5 yıl çalışma süresi olanların ortalama değeri 0,49592 ve 6-8 yıl çalışma süresi olanları ortalama değeri 0,63939 ile 0-2 yıl çalışma süresi olan personel ile karşılaştırıldığında, 0-2 yıl çalışma süresi olan personele göre 3-5 yıl ve 6-8 yıl çalışma süresi olanların daha olumlu fikir beyan ettiği görülmektedir. HACCP kalite güvence sisteminin faydaları faktörü noktasında 0-2 yıl ile 3-5 yıl, 6-8 yıl ve 9-11 yıl çalışma süreleri arasında istatistiksel olarak anlamlı fark görülmektedir. Veriler incelendiğinde, çalışma süresi arttıkça HACCP sisteminin faydalarına olan inanç artmaktadır denilebilir. HACCP başarı şartları faktörüne göre çalışma süreleri ile HACCP başarı şartları arasında istatistiksel olarak anlamlı fark bulunmaktadır. HACCP başarı şartlarına bakışa açısında çalışma süresi 3-5 yıl, 6-8 yıl ve 9-11 yıl olan personelin, çalışma süresi 0-2 yıl olan personele göre daha olumlu görüş bildirmiştir. Genel itibariyle veriler incelendiğinde mutfak personelinin çalışma süresi arttıkça HACCP kalite güvence sisteminin faktörlerine bakış açısının olumlu şekilde değiştiğini söyleyebiliriz.

Eğitim Seviyelerine Göre HACCP Özelliklerinin Farklılaşması

Tablo 5. Personelin Eğitim Seviyelerine Göre HACCP Özelliklerinin Farklılaşması

HACCP Faktörü	Eğitim Seviyesi	Eğitim Seviyesi	Mean.	Sig.
HACCP İşlevi	İlkokul	Ortaokul	,49963*	,013
		Ortaokul	İlkokul	-,49963*
	Ortaokul	Lisans	-,58188*	,001
		Yukseklisans	-,47474*	,041
		Ortaokul	,58188*	,001
		Ortaokul	,47474*	,041
HACCP Zorlukları	İlkokul	Ortaokul	,55580*	,012
		Onlisans	,75325*	,001
	Ortaokul	İlkokul	-,55580*	,012
		Önlisans	İlkokul	-,75325*
	Önlisans	Lisans	-,57143*	,020
		Yukseklisans	-,60714*	,023
		Onlisans	,57143*	,020
		Onlisans	,60714*	,023
HACCP Faydaları	İlkokul	Ortaokul	,64893*	,001
		Lise	,52077*	,031
		Onlisans	,95671*	,000
	Ortaokul	İlkokul	-,64893*	,001
		Yukseklisans	-,51365*	,050
	Lise	İlkokul	-,52077*	,031

Sağlık Turizmi İşletmelerinde HACCP Kalite Standardının Değerlendirilmesi: Termal Turizm İşletmelerinde Bir Uygulama

	Onlisans	Onlisans	,43594*	,021
		İlkokul	-,95671*	,000
		Lise	-,43594*	,021
		Lisans	-,74286*	,001
		Yukseklisans	-,82143*	,000
		Doktora	-,76190*	,005
		Onlisans	,74286*	,001
		Ortaokul	,51365*	,050
		Onlisans	,82143*	,000
		Onlisans	,76190*	,005
HACCP Başarı Şartları	İlkokul	Ortaokul	,62528*	,006
		Lise	,58513*	,017
		Onlisans	,81962*	,000
	Ortaokul	İlkokul	-,62528*	,006
		Yukseklisans	-,57549*	,030
	Lise	İlkokul	-,58513*	,017
	Onlisans	İlkokul	-,81962*	,000
		Lisans	-,61270*	,017
		Yukseklisans	-,76984*	,002
		Doktora	-,69841*	,028
		Onlisans	,61270*	,017
		Ortaokul	,57549*	,030
		Onlisans	,76984*	,002
		Onlisans	,69841*	,028
	Yukseklisans	-,07143	1,000	

* The mean difference is significant at the 0.05 level.

HACCP işlevi faktörü ve eğitim seviyeleri arasındaki ilişki incelendiğinde, ilkokul mezunları ve ortaokul mezunları arasında istatistiksel olarak anlamlı fark bulunmuştur. Ortaokul mezunu mutfak personelinin ilkokul mezunu personellere göre HACCP işlevi hakkında daha olumlu fikirlere sahip olduğu anlaşılmaktadır. HACCP işlevi faktöründe, ortaokul mezunlarının ortalama değeri 0,49963 ve sig. değeri 0,013 çıkmıştır. Veriler incelendiğinde ortaokul mezunlarının HACCP işlevine olan bakış açılarının daha olumlu olduğu görülmüştür. Lisans mezunlarının ortalaması -0,58188 iken yüksek lisans mezunlarının ortalaması -0,47474 çıkmıştır. Buna göre ortaokul mezunları ile lisans ve yüksek lisans mezunları arasında istatistiksel olarak anlamlı fark olduğu görülmüştür.

HACCP zorlukları ve eğitim seviyeleri arasındaki ilişki incelendiğinde, ortaokul mezunları ve ilkokul mezunları arasında istatistiksel olarak anlamlı fark bulunmuştur. Ortaokul mezunlarının ortalama değeri 0,55580 ve sig. değeri 0,012 olarak tespit edilmiştir. Buna göre ortaokul mezunları ilkokul mezunlarına göre HACCP zorlukları hakkında daha olumlu fikir beyan etmiştir denilebilmektedir. Aynı şekilde HACCP zorlukları faktörü incelendiğinde ön lisans mezunlarının 0,75325 ortalama ve sig. 0,01 değeri ile ilkokul mezunlarından bu faktöre daha olumlu baktıkları incelenmiştir.

HACCP faydaları ve eğitim seviyeleri arasındaki ilişki incelendiğinde, ön lisans, lise ve ortaokul mezunları ve ilkökul mezunları arasında istatistiksel olarak anlamlı fark bulunmuştur. Ön lisans mezunları 0,95671 ortalama ve sig. 0,00 değeri ile, lise mezunları 0,52077 ortalama ve sig. 0,031 değeri ile, ortaokul mezunları ise 0,64893 ortalama ve sig. 0,001 değeri ile ilkökul mezunlarına göre HACCP faydalarına olan bakışlarının olumlu olduğu kanısına varılmıştır. Lise ve ön lisans mezunları karşılaştırıldığında, ön lisans mezunlarının 0,43594 ortalama ve sig.0,021 değeri ile ön lisans mezunlarının lise mezunlarına göre HACCP'i daha faydalı bulduğu denilebilmektedir. Lisans ve ön lisans mezunları karşılaştırıldığına anlamlı fark bulunmuş ve ön lisans mezunlarının lisans mezunlarına göre HACCP faydalarına bakış açısının daha olumlu olduğu 0,74286 ortalama ve sig. 0,001 değerlerinden görülmektedir. Yüksek lisans mezunları incelendiğinde, ortaokul mezunları ve ön lisans mezunları arasında anlamlı fark görülmüştür. Ortaokul mezunları 0,51365 ortalama ve sig. 0,050 değeri ile, ön lisans mezunları ise 0,82143 ortalama ve sig. 0,000 değeri ile HACCP faydaları faktörüne yüksek lisans mezunlarından daha olumlu düşündükleri anlaşılmaktadır. Doktora mezunları incelendiğinde ön lisans mezunları ile arasında anlamlı bir fark görülmüştür. Buna göre ön lisans mezunları 0,76190 ortalama ve sig.0,005 değer ile doktora mezunlarından daha olumlu olarak HACCP faydalarını değerlendirdiği düşünülebilmektedir. Eğitim seviyeleri incelendiğinde ön lisans mezunlarının HACCP sisteminin faydalarına daha ılımlı yaklaştığı söylenebilmektedir.

HACCP başarı şartları ve eğitim seviyeleri arasındaki ilişki incelendiğinde, ilkökul mezunları ile Ortaokul mezunları karşılaştırıldığında ortaokul mezunlarının 0,62528 ortalama ve sig. 0,006 değeri ile, lise mezunlarının 0,58513 ortalama ve sig. 0,017 değeri ile, ön lisans mezunlarının 0,81962 ortalama ve sig. 0,000 değeri ile ilkökul mezunlarına göre daha olumlu düşündüğü söylenebilir. Ortaokul mezunları incelendiğinde, ortaokul mezunlarının ilkökul mezunları ve yüksek lisans mezunlarına göre HACCP başarı şartlarına daha olumlu yaklaştığını söyleyebiliriz. Ön lisans mezunları, -0,81962 ortalama ve sig. 0,000 değeri ile ilkökul mezunlarından, -0,61270 ortalama ve sig.0,017 değeri ile lisans mezunlarından, -0,76984 ortalama ve sig. 0,002 değeri ile yüksek lisans mezunlarından -0,69841 ortalama ve sig. 0,028 değeri ile doktora mezunlarından HACCP başarı şartlarına daha olumlu baktığı anlaşılmaktadır.

Eğitim seviyesi ve HACCP faktörlerine bakış açısı incelendiğinde, genel itibariyle ön lisans mezunlarının HACCP kalite güvence sistemine olan bakış açısının ve yaklaşımının olumlu olduğu söylenebilmektedir. Meslek yüksekokulları veya Aşçılık meslek yüksekokulları mutfak personellerinin HACCP konusunda bilinçlendirme noktasında daha başarılı olduğu düşünülebilmektedir.

Personelin Çalıştıkları Departmana göre HACCP Özelliklerinin Farklılaşması

Tablo 6. Personelin Çalıştıkları Departmana Göre HACCP Özelliklerinin Farklılaşması

HACCP Faktörü	Görev	Görev	Mean	Sig.
HACCP İşlevi	Baş aşçı	Baş Aşçı Yardımcısı	,46321*	,015
		Şefsoşiyer	,61713*	,004
		Sebze Şefi	,74198*	,000
		Soğuk Şefi	,63193*	,007
		Izgara Şefi	,72983*	,003
	Baş Aşçı Yardımcısı	Baş aşçı	-,46321*	,015

Sağlık Turizmi İşletmelerinde HACCP Kalite Standardının Değerlendirilmesi: Termal Turizm İşletmelerinde Bir Uygulama

	Şefsoşiyer	Baş aşçı	-,61713*	,004
		Sebze Şefi	,43083*	,027
	Sebze Şefi	Baş aşçı	-,74198*	,000
		Balık Şefi	-,43083*	,027
	Soğuk Şefi	Baş aşçı	-,63193*	,007
	Izgara Şefi	Baş aşçı	-,72983*	,003
Izgara Şefi		,72702*	,015	
HACCP Faydaları	Baş aşçı	Baş Aşçı Yardımcısı	,49814*	,028
		Sebze Şefi	,64741*	,005
		Soğuk Şefi	,84996*	,001
		Izgara Şefi	,89775*	,001
	Baş Aşçı Yardımcısı	Baş aşçı	-,49814*	,028
	Sebze Şefi	Baş aşçı	-,64741*	,005
	Soğuk Şefi	Baş aşçı	-,84996*	,001
	Izgara Şefi	Baş aşçı	-,89775*	,001
HACCP Şartları	Baş aşçı	Baş Aşçı Yardımcısı	,49277*	,046
		Şefsoşiyer	,61259*	,034
		Sebze Şefi	,74968*	,001
		Soğuk Şefi	,95861*	,000
		Izgara Şefi	,86304*	,003
	Baş Aşçı Yardımcısı	Baş aşçı	-,49277*	,046
	Şefsoşiyer	Baş aşçı	-,61259*	,034
	Sebze Şefi	Baş aşçı	-,74968*	,001
	Soğuk Şefi	Baş aşçı	-,95861*	,000
	Izgara Şefi	Baş aşçı	-,86304*	,003

* The mean difference is significant at the 0.05 level.

Ankete katılan mutfak personelinin görevlerine göre HACCP işlevi faktörü incelendiğinde baş aşçı ile baş aşçı yardımcısı 0,46321 ortalama ve sig. 0,015 değeri ile, şefsoşiyer 0,61713 ortalama ve sig. 0,004 değeri ile, sebze şefi 0,74198 ortalama ve sig. 0,000 değeri ile, soğuk şefi 0,63193 ortalama ve sig. 0,007 değeri ile, ızgara şefi 0,72983 ortalama ve sig. 0,003 değeri ile aralarında istatistiksel olarak anlamlı bir fark olduğu görülmektedir. Baş aşçıya göre baş aşçı yardımcısı, şefsoşiyer, sebze şefi, soğuk şefi ve ızgara şefi HACCP işlevi faktörüne daha olumlu baktığı söylenebilir. Şefsoşiyer ile diğer personel karşılaştırıldığında sebze şefi ile 0,43083 ortalama ve sig. 0,027 değeri ile anlamlı fark bulunmaktadır. Elde edilen veriye göre sebze şefinin HACCP işlevine bakış açısı şefsoşiyerden daha olumludur.

HACCP zorlukları faktörü incelendiğinde baş aşçı ile ızgara şefi arasında (sig.0,015) anlamlı bir fark olduğu görülmektedir. Izgara şefinin baş aşçıya göre 0,72702 ortalama ile HACCP uygulama zorluklarına karşı daha olumlu yaklaştığı söylenebilir.

HACCP kalite güvence sisteminin faydaları faktöründe baş aşçı ile diğer personelin karşılaştırılmasında; baş aşçı ile baş aşçı yardımcısı, sebze şefi, soğuk şefi ve ızgara şefinin arasında istatistiksel olarak anlamlı farklılık vardır. Baş aşçı ile baş aşçı yardımcısı arasında 0,49814 ortalama ve sig. 0,028 değerinde, sebze şefi ile 0,64741 ortalaması ve sig. 0,005 değerinde, soğuk şefi ile 0,84996 ortalaması ve sig. 0,001değerinde, ızgara şefi ile 0,89775

ortalaması ve sig. 0,001 değerinde anlamlı fark vardır ve baş aşçıya göre bu personellerin HACCP sisteminin faydalarına bakış açısı daha olumludur denilebilir.

HACCP uygulama şartları faktörü göz önüne alındığında, baş aşçı ile baş aşçı yardımcısı, şefsoşiyer, sebze şefi, soğuk şefi ve ızgara şefi arasında istatistiksel olarak anlamlı fark olduğu anlaşılmaktadır. Baş aşçı ve baş aşçı yardımcısı arasında 0,49277 ortalama ve sig. 0,046 değerinde anlamlı fark vardır ve baş aşçı yardımcısı HACCP'in uygulama zorlukları faktörüne daha olumlu bakmaktadır. Aynı şekilde şefsoşiyer 0,61259 ortalama ve sig. 0,034 değerinde, sebze şefi 0,74968 ortalama ve sig. 0,001 değerinde, soğuk şefi 0,95861 ortalama ve sig. 0,000 değerinde, ızgara şefi 0,86304 ortalama ve sig. 0,003 değerinde aralarında anlamlı fark mevcuttur ve bu personeller baş aşçıya göre HACCP şartlarına olan bakış açısı olumludur şeklinde ifade edilebilir.

Personelin Mesleki Eğitimlerini Aldıkları Kurumlara Göre HACCP Özelliklerinin Farklılaşması

Tablo 7. Personelin Mesleki Eğitimlerini Aldıkları Kurumlara Göre HACCP Özelliklerinin Farklılaşması

HACCP Faktörü	Eğitim Kurumu	Eğitim Kurumu	Mean	Sig.
HACCP işlevi	Turizm İşl. MYO	Turizm Meslek Lisesi	,41667*	,000
		Aşçılık Lisesi	,69048*	,000
		Diğer	,69553*	,000
	Turizm Meslek Lisesi	Turizm İşl. MYO	-,41667*	,000
		Diğer	,27886*	,013
	Aşçılık Lisesi	Turizm İşl. MYO	-,69048*	,000
	Diğer	Turizm İşl. MYO	-,69553*	,000
		Turizm Meslek Lisesi	-,27886*	,013
HACCP Zorlukları	Turizm İşl. MYO	Turizm Meslek Lisesi	,39881*	,001
		Diğer	,64069*	,000
	Turizm Meslek Lisesi	Turizm İşl. MYO	-,39881*	,001
	Diğer	Turizm İşl. MYO	-,64069*	,000
HACCP Faydaları	Turizm İşl. MYO	Turizm Meslek Lisesi	,29762*	,023
		Diğer	,66378*	,000
	Turizm Meslek Lisesi	Turizm İşl. MYO	-,29762*	,023
		Diğer	,36616*	,003
	Diğer	Turizm İşl. MYO	-,66378*	,000
		Turizm Meslek Lisesi	-,36616*	,003
HACCP Şartları	Turizm İşl. MYO	Turizm Meslek Lisesi	,30357*	,030
		Aşçılık Lisesi	,48810*	,048
		Diğer	,64935*	,000
	Turizm Meslek Lisesi	Turizm İşl. MYO	-,30357*	,030
		Diğer	,34578*	,011
	Aşçılık Lisesi	Turizm İşl. MYO	-,48810*	,048
	Diğer	Turizm İşl. MYO	-,64935*	,000
		Turizm Meslek Lisesi	-,34578*	,011

* The mean difference is significant at the 0.05 level.

Ankete katılan personelin mesleki eğitim aldıkları kurumlar incelendiğinde HACCP işlevi faktöründe turizm işletmeciliği ön lisans mezunları ile turizm meslek lisesi, açılış lisesi ve diğer eğitim kurumlarından mezun personel arasında istatistiksel olarak anlamlı fark olduğu görülmektedir. Ön lisans mezunları ile turizm meslek lisesi mezunları arasında 0,41667 ortalama ve sig. 0,000 değerinde anlamlı farklılık vardır ve turizm meslek lisesi mezunlarının ön lisans mezunlarına göre HACCP işlevi faktöründe daha olumlu düşündükleri söylenebilir. Açılış lisesi mezunları ile 0,69048 ortalama ve sig. 0,000 değerinde anlamlı fark olup açılış lisesinde eğitim alanların ön lisans mezunlarına göre daha olumlu yönde fikir beyan etmiştir. Aynı şekilde diğer eğitim kurumlarında mesleki eğitim alan personelin ön lisans mezunlarına göre karşılaştırıldığında 0,69553 ortalama ve sig. 0,000 değerinde anlamlı farklılık söz konusudur. HACCP işlevi konusunda orta öğretimde mesleki eğitim alan personelin ön lisans eğitim alan personelden HACCP işlevi konusunda daha olumlu tepki verdiği söylenebilir. Turizm meslek lisesinde eğitim alan personel diğer kurumlar ile karşılaştırıldığında diğer kurumlarda eğitim alan personelin 0,27886 ortalama ve sig. 0,013 değerinde farklılık vardır ve diğer kurumlardan mezun olanların meslek lisesinden mezun olanlara göre daha HACCP işlevine daha olumlu tepki verdiği gözlenmiştir.

HACCP zorlukları faktöründe ön lisans mezunları ile diğer kurumlar karşılaştırıldığında, turizm meslek lisesi ve diğer eğitim kurumları arasında istatistiksel olarak anlamlı fark bulunmuştur. Ön lisans mezunları ile turizm meslek lisesi arasında ortalama 0,39881 ve sig. 0,001 fark mevcuttur ve turizm meslek lisesinde eğitim alanlar ön lisans mezunlarına göre HACCP zorluklarına daha olumlu tepki vermiştir. Ön lisansta mesleki eğitim alanlar ile diğer kurumlar karşılaştırıldığında 0,64069 ortalama ve sig. 0,000 değerinde anlamlı bir farklılık vardır.

Ankete katılan personelin HACCP faydaları üzerine sorulara verdikleri cevaplara göre, ön lisansta mesleki eğitim alanlar ile turizm meslek lisesi ve diğer kurumlarda mesleki eğitim alanlar arasında istatistiksel olarak anlamlı fark çıkmıştır. Ön lisansta mesleki eğitim alanlar ile turizm meslek lisesinde eğitim alanlar arasında 0,29762 ortalama ve sig. 0,023 farklılık söz konusudur. Ön lisans ile diğer eğitim kurumları karşılaştırıldığında ise 0,66378 ortalama ve sig. 0,000 gibi bir anlamlı fark vardır ve turizm meslek lisesi ve diğer kurumlarda mesleki eğitim alan personelin HACCP'in faydalarına olan bakış açılarının olumlu olduğu düşünülebilir. Aynı şekilde turizm meslek lisesi ve diğer kurumlar karşılaştırıldığında aralarında 0,36616 ortalama ve sig. 0,003 anlamlı fark olduğu görülmektedir. Diğer kurumlarda eğitim alan personelin, turizm meslek lisesinde eğitim alan personelden HACCP faydalarına yaklaşımının olumlu olduğu düşünülebilir.

HACCP uygulama şartları değerlendirildiğinde, ön lisansta mesleki eğitim alan personel ile diğer kurumlarda eğitim alan personel arasında istatistiksel olarak anlamlı fark olduğu görülmüştür. Ön lisansta eğitim alan personel ile turizm meslek lisesi 0,30357 ortalama ve sig. 0,030 değerinde, açılış lisesi 0,48810 ortalama ve sig. 0,048 değerinde, diğer eğitim kurumları ile aralarında 0,64935 ortalama ve sig. 0,000 değerinde anlamlı fark mevcuttur. Turizm meslek lisesinde eğitim alan personel ile diğer kurumlarda eğitim alan personel arasında 0,34578 ortalama ve sig. 0,011 değerinde anlamlı farklılık vardır ve diğer kurumlarda eğitim alan personelin turizm meslek lisesinde eğitim alan personele göre HACCP uygulama şartlarına olan bakış açısının daha olumlu olduğu düşünülmektedir.

Personelin Mesleki Açılış Eğitim Alma Durumlarına Göre HACCP Özelliklerinin Farklılaşması

Tablo 8. Personelin Mesleki Aşçılık Eğitimi Alma Durumlarına Göre HACCP Özelliklerinin Farklılaşması

HACCP Faktörleri	Mesleki Aşçılık Eğitimi Aldınız mı?	Sıklık	Mean	Sig.
HACCP İşlevi	Evet	302	3,8508	,864
	Hayır	98	3,7841	
HACCP Zorlukları	Evet	302	3,8102	,200
	Hayır	98	3,6818	
HACCP Faydaları	Evet	302	3,8271	,028
	Hayır	98	3,6250	
HACCP Şartları	Evet	302	3,6814	,828
	Hayır	98	3,6591	

Ankete katılan personelin mesleki aşçılık eğitimi alma durumları incelendiğinde, HACCP faktörlerinden HACCP faydalarında sig. 0,028 değeri ile, mesleki aşçılık eğitim alan ve almayan personel arasında istatistiksel olarak anlamlı fark olduğu tespit edilmiştir. HACCP'in faydaları göz önüne alındığında mesleki aşçılık eğitimi alanların ortalama 3,8271, ve mesleki aşçılık eğitim almayanların ortalama 3,6250 ortalama verdikleri cevaplara göre mesleki aşçılık eğitimi alan personelin, eğitim almayan personele göre, HACCP'in faydalarına olan bakış açısının daha olumlu olduğu düşünülebilir.

Personelin HACCP Üzerine Sertifika veya Temel Eğitim Alma Durumlarına Göre HACCP Özelliklerinin Farklılaşması

Tablo 9. Personelin HACCP Üzerine Sertifika veya Temel Eğitim Alma Durumlarına Göre HACCP Özelliklerinin Farklılaşması

HACCP Faktörleri	HACCP Üzerine Sertifika veya Temel Eğitim Aldınız mı?	Sıklık	Mean	Sig.
HACCP İşlevi	Evet	117	4,2500	,304
	Hayır	283	3,7350	
HACCP Zorlukları	Evet	117	4,1957	,797
	Hayır	283	3,6537	
HACCP Faydaları	Evet	117	4,1413	,506
	Hayır	283	3,6537	
HACCP Şartları	Evet	117	4,0109	,391
	Hayır	283	3,5583	

Ankete katılan personelin HACCP ile ilgili sertifika veya temel eğitim alma durumları incelendiğinde, eğitim alan ve almayan personel arasında istatistiksel olarak anlamlı bir fark görülmemiştir.

Mutfak Personelinin Yaş Dağılımına Göre HACCP Özelliklerinin Farklılaşması

Tablo 10. Mutfak Bölümü Personelinin Yaş Dağılımına Göre HACCP Özelliklerinin Farklılaşması

Sağlık Turizmi İşletmelerinde HACCP Kalite Standardının Değerlendirilmesi: Termal Turizm İşletmelerinde Bir Uygulama

HACCP Faktörü	Yaş	Yaş	Mean	Sig.	
HACCP İşlevi	15-20	21-25	,63571*	,000	
		31-35	,57511*	,005	
	21-25	15-20	-,63571*	,000	
		36-40	-,56871*	,001	
		41-50	-,54521*	,013	
	31-35	15-20	-,57511*	,005	
		36-40	-,50812*	,017	
		21-25	,56871*	,001	
		31-35	,50812*	,017	
		21-25	,54521*	,013	
	HACCP Zorlukları	15-20	21-25	,61868*	,002
			26-30	,62085*	,003
31-35			,97104*	,000	
21-25		15-20	-,61868*	,002	
26-30		15-20	-,62085*	,003	
31-35		15-20	-,97104*	,000	
		36-40	-,70470*	,001	
		41-50	-,83077*	,000	
		31-35	,70470*	,001	
31-35		,83077*	,000		
HACCP Faydaları	15-20	21-25	,68318*	,000	
		26-30	,70967*	,000	
		31-35	1,12353*	,000	
	21-25	15-20	-,68318*	,000	
		31-35	,44035*	,008	
		41-50	-,66734*	,003	
	26-30	15-20	-,70967*	,000	
		31-35	,41386*	,022	
		41-50	-,69383*	,002	
	31-35	15-20	-1,12353*	,000	
		21-25	-,44035*	,008	
		26-30	-,41386*	,022	
		36-40	-,85556*	,000	
		41-50	-1,10769*	,000	
		51-60	-,88333*	,000	
		31-35	,85556*	,000	
		21-25	,66734*	,003	
		26-30	,69383*	,002	
31-35		1,10769*	,000		
31-35	,88333*	,000			
HACCP Şartları	15-20	21-25	,69143*	,001	
		26-30	,82935*	,000	
		31-35	1,01991*	,000	
	21-25	15-20	-,69143*	,001	

Sağlık Turizmi İşletmelerinde HACCP Kalite Standardının Değerlendirilmesi: Termal Turizm İşletmelerinde Bir Uygulama

		41-50	-,80229*	,000
	26-30	15-20	-,82935*	,000
		36-40	-,53850*	,019
		41-50	-,94021*	,000
		51-60	-,59406*	,035
	31-35	15-20	-1,01991*	,000
		36-40	-,72906*	,001
		41-50	-1,13077*	,000
		51-60	-,78462*	,002
		26-30	,53850*	,019
		31-35	,72906*	,001
		21-25	,80229*	,000
		26-30	,94021*	,000
		31-35	1,13077*	,000
		26-30	,59406*	,035
	31-35	,78462*	,002	

* The mean difference is significant at the 0.05 level.

Ankete katılan personelin yaş dağılımı incelendiğinde 15-20 yaş grubu ile diğer yaş grupları arasında 21-25 yaş ve 31-35 yaş grubu arasında istatistiksel olarak anlamlı bir fark olduğu gözlenmiştir. 15-20 yaş grubu ile 21-25 yaş grubu arasında 0,63571 ortalama ve sig. 0,000 değerinde anlamlı fark vardır. Aynı şekilde 31-35 yaş grubu ile 0,57511 ortalama ve sig. 0,005 değerinde anlamlı farklılık ile 15-20 yaş grubuna göre 21-25 ve 31-35 arası yaş gruplarının HACCP işlevi faktörüne daha olumlu tepki verdiği söylenebilir. 36-40 yaş grubu incelendiğinde, 21-25 yaş grubu ile 0,56871 ortalama ve sig. 0,001 değerinde anlamlı bir fark vardır. 36-40 yaş grubuna göre 21-25 yaş grubundaki personelin HACCP işlevi faktörüne daha olumlu yaklaşığı düşünülmektedir.

Aynı şekilde 36-40 yaş grubu ile 31-35 yaş grubu karşılaştırıldığında 0,50812 ortalama ve sig. 0,017 değeri ile anlamlı bir fark vardır. 41-50 yaş grubu ile 21-25 yaş, grubu karşılaştırıldığında 0,5421 ortalama ve sig. 0,013 değerinde anlamlı bir fark görülmüştür. HACCP işlevi ile yaş grupları karşılaştırıldığında ileri yaşlara göre daha genç yaştaki mutfak personelinin HACCP işlevine karşı bakış açılarının daha olumlu olduğu düşünülebilir.

HACCP zorlukları ve yaş grupları arasındaki ilişki incelendiğinde, 15-20 yaş grubu ile 21-25, 26-30 ve 31-35 yaş grubu arasında istatistiksel olarak anlamlı fark görülmüştür. 15-20 yaş grubu ile 21-25 yaş arasında 0,61868 ortalama ve sig. 0,002 değerinde, 26-30 yaş arasında 0,62085 ortalama ve sig. 0,003 değerinde, 31-35 yaş ile 0,97104 ortalama ve sig. 0,000 değerinde anlamlı fark vardır ve 15-20 yaş grubuna göre 21-25, 26-30 ve 26-30 yaş grubu personelin HACCP zorlukları faktörüne daha olumlu görüş beslediği düşünülebilir. 36-40 yaş grubu incelendiğinde, 31-35 yaş aralığı ile aralarında 0,70470 ortalama ve sig. 0,001 değerinde anlamlı fark gözlenmiştir. 41-50 yaş grubunda 31-35 yaş grubunda 0,83077 ortalama ve sig. 0,000 değerinde anlamlı fark olup, 36-40 yaş ve 41-50 yaş grubuna göre 31-35 yaş grubunun HACCP zorluklarına daha olumlu tepki verdiği düşünülmektedir.

HACCP faydaları ve yaş grupları arasındaki ilişki incelendiğinde, 15-20 yaş grubu ile 21-25 yaş, 26-30 yaş ve 31-35 yaş arasında istatistiksel olarak anlamlı fark görülmüştür. 15-20 yaş ile 21-25 yaş grubu arasında 0,68318 ortalama ve sig. 0,000 değerinde anlamlı fark vardır. Aynı

şekilde 26-30 yaş grubu ile 0,70967 ortalama ve sig. 0,000 değerinde, 31-35 yaş grubu ile 1,12353 ortalama ve sig. 0,000 değerinde anlamlı fark mevcuttur. 15-20 yaş aralığındaki personele göre 21-25,26-30 ve 31-35 yaş aralığındaki personelin HACCP faydalarına daha olumlu tepki verdiği düşünülebilmektedir. 21-25 yaş grubu incelendiğinde 31-35 yaş grubu ile 0,44035 ortalama ve sig. 0,008 değerinde anlamlı bir fark vardır. 36-40 yaş aralığında verilere göre 31-35 yaş aralığı ile 0,85556 ortalama ve sig. 0,000 değerinde anlamlı fark vardır. 41-50 yaş aralığında ise 21-25 yaş ile 0,66734 ortalama ve sig. 0,003 değerinde, 26-30 yaş ile 0,69383 ortalama ve sig. 0,002 değerinde, 31-35 yaş ile 1,10769 ortalama ve sig. 0,000 değerinde anlamlı fark vardır. 51-60 yaş aralığı ile 31-35 yaş aralığında yine sig. 0,000 değerinde anlamlı bir fark mevcuttur. Buna göre HACCP faydaları ve yaş grupları arasındaki ilişki incelendiğinde, yaş grupları arasında 31-35 yaş grubunun HACCP faydaları faktörüne daha olumlu baktığı düşünülebilir.

HACCP uygulama şartları faktörü incelendiğinde, 15-20 yaş grubu ile 21-25 yaş aralığı arasında 0,69143 ortalama ve sig. 0,001 değerinde, 26-30 yaş aralığı ile 0,82935 ortalama ve sig. 0,000 değerinde, 31-35 yaş ile 1,01991 ortalama ve sig. 0,000 değerinde istatistiksel olarak anlamlı fark bulunmuştur. 36-40 yaş grubu diğer yaş grupları ile karşılaştırıldığında 26-30 yaş ve 31-35 yaş aralığındaki gruplar ile arasında sig. 0,019 ve sig. 0,001 değerinde istatistiksel olarak anlamlı bir fark vardır. 36-40 yaş grubuna göre 26-30 yaş ve 31-35 yaş aralığındaki personelin HACCP uygulama şartları faktörüne olumlu bakış açısına sahiptir denilebilir. 41-50 yaş aralığındaki personel incelendiğinde HACCP şartları faktöründe, 21-25 yaş ile 0,80229 ortalama ve sig. 0,000 değerinde, 26-30 yaş ile 0,94021 ortalama ve sig. 0,000 değerinde, 31-35 yaş ile 0,13077 ortalama ve sig. 0,000 değerinde istatistiksel olarak anlamlı bir fark görülmüştür. 51-60 yaş incelendiğinde 26-30 yaş aralığı ve 31-35 yaş aralığındaki mutfak personeli anket cevaplarında anlamlı farklılık vardır. 26-30 yaş ile 0,59406 ortalama ve sig. 0,035 değerinde, 31-35 yaş ile 0,78462 ortalama ve sig. 0,002 değerinde anlamlı fark gözlenmiş ve 51-60 yaş aralığına göre, 21-25 ve 26-30 yaş aralığındaki personelin HACCP şartlarına daha olumlu bakış açısına sahiptir şeklinde düşünülebilir.

4. SONUÇ VE ÖNERİLER

İnsanların bedenlen ve ruhen iyilik halinde olmaları kısaca sağlık olarak tanımlanabilmektedir. İnsan sağlığının korunabilmesi ve devamının sağlanabilmesi birçok faktöre bağlıdır. Modern hayatın getirdiği hareketsiz yaşam, yanlış beslenme şekilleri ve yoğun stres insanların sağlığını olumsuz yönde etkilemektedir. Sağlık hizmetleri, önem sırasına göre, koruyucu, iyileştirici ve rehabilite edici hizmetlerdir. Koruyucu hekimlik hizmetleri hastalıklardan koruma yanında erken tanı ve tedavi (ikincil koruma) ve hastalığın komplikasyonlarından korumayı (üçüncül koruma) da kapsar. Modern tıbbın tedavi yöntemleri yanı sıra insanlar tarih boyunca alternatif tıp yöntemlerini de tercih etmiştir. Bunlardan biri de şifalı olduğuna inanılan sular veya termal tesislerdir. Bütün dünyadan olduğu gibi ülkemizde de sağlık turizmi faaliyetleri kapsamında termal tesisler oldukça tercih edilmekte ve alternatif tedavi merkezleri olarak görülmektedir.

Turizm çeşidi olarak ta karşımıza çıkan termal turizm sayesinde insanlar hem tedavi olmakta hem de tatil ihtiyaçlarını gidermektedir. Bu bağlamda konaklama ve yeme-içme hizmeti de sunan tesislerin yiyecek içecek birimlerinin hijyen ve sanitasyon altyapısı oldukça önem arz etmektedir. Çalışma kapsamında İç Anadolu Bölgesinde yer alan Termal Turizm Tesisi Belgeli 23 tesisin mutfak personeli üzerine anket uygulanmış ve tesis personelinin gıda güvenliği kalite yönetim sistemi olan HACCP'e olan bakış açıları incelenmiştir. Ankete 336 erkek, 64

kadın mutfak personeli katılmıştır. Ankete katılan personelin yarısından fazlası 20-30 yaş aralığındadır ve personelin büyük kısmı ilköğretim ve lise mezunu olduğu görülmektedir. Anket sonuçlarına göre mesleki aşçılık eğitimi büyük oranda alan personelin ağırlıklı olarak turizm lisesi veya diğer kurumlardan aldıkları anlaşılmaktadır. Mutfak bölümünde farklı görevlerde bulunan personelin çalışma süreleri incelendiğinde ekseriyetle en yoğun 3-5 yıl olduğu görülmektedir. Ancak HACCP eğitimi alma koşunda veriler incelendiğinde %70'i nin eğitim almadığı anlaşılmaktadır. HACCP gibi önemli ve zorunlu bir gıda güvenliği kalite yönetim sisteminin eğitimlerinin personel tarafından çeşitli şekillerde almamış olması HACCP sisteminin kurulum ve uygulanması noktasında işletmelere sorunlar çıkarabilmektedir. Çalışma kapsamında faktör analizi yapılmış ve HACCP ile ilgili olarak HACCP işlevi, HACCP zorlukları, HACCP faydaları ve HACCP başarı şartları şeklinde faktörler oluşturulmuş ve ankete katılan personelin demografik ve diğer özellikleri ile karşılaştırılmıştır. Buna göre cinsiyete göre HACCP işlevi ve HACCP başarı şartları arasında anlamlı fark bulunmuştur. Buna göre erkeklerin HACCP' i daha işlevsel bulunduğu söylenebilir. Çalışma süreleri ve HACCP faktörleri incelendiğinde, genel itibariyle mutfak bölümünde çalışan personelin çalışma süreleri arttıkça, HACCP kalite güvence sistemine olan bakış açısının olumlu şekilde değiştiği söylenebilir. Yani personel yiyecek içecek sektöründe çalışmaya devam ettiği sürece gıda güvenliği zorunluluğunu daha güçlü şekilde algılamaktadır. Eğitim seviyesi ve HACCP arasındaki ilişki incelendiğinde en olumlu sonuçların ön lisans mezunları arasından geldiği söylenebilir. Bunun sebebi olarak turizm meslek yüksekokulu veya aşçılık meslek yüksekokulu mezunlarının mesleki olarak gıda güvenliği, hijyen ve sanitasyon kavramlarına daha aşina oldukları sonucuna varılabilir. Diğer taraftan mesleki aşçılık eğitimi alan ve almayan personel incelendiğinde mesleki aşçılık eğitimi alanların HACCP konusunda daha bilinçli olduğu düşünülebilir.

HACCP gibi önemli bir kalite güvence sisteminin konaklama işletmelerinde ve özelde termal tesislerde kurulabilmesi ve sağlıklı şekilde yürütülebilmesi için öncelikle personelin eğitim seviyesinin, çalışma süresinin ve tesisin altyapısının çok önem arz ettiği görülmektedir. Hijyen ve sanitasyon kurallarına uygun şekilde hizmet sunabilmenin temel şartı olan HACCP kalite güvence sisteminin kusursuz şekilde işleyebilmesi için tesisin, personelin ve altyapının hazır olması gerekmektedir. Mutfak personelinin hijyen ve sanitasyon kavramlarını iyi anlamış ve algılamış olması, HACCP sisteminin kurulumu ve yürütülebilmesi için temel şartlardandır. Günümüzde oldukça yaygın olan sağlık turizmi işletmelerinden olan termal turizm tesislerinin daha hijyenik ve her türlü riskin ortadan kaldırıldığı şekilde hizmet sunabilmesi, konukların memnuniyetini ve devamında birçok katma değer etkisi yaratacak gelişmeyi beraberinde getirecektir. Bu amaçla tesislerin HACCP gıda güvenliği kalite yönetim sistemini sadece kanuni bir zorunluluk olarak görmeyip, bu sistemi içselleştirmesi gerekmektedir.

KAYNAKÇA

Altıniğne N. ve Türksoy A., "Konaklama İşletmelerinde Gıda Güvenliği Ve Çeşme İlçesinde Yer Alan Turizm Belgeli Konaklama Tesislerinde Gıda Güvenliği Uygulamalarının Değerlendirilmesi", *Ege Akademik Bakış*, 8/2: (2008), S.(605-629).

Arıkbay C., "Yaşam Kalitesi İçin Gıda Ürünleri Arz Ve Tüketim Güvenliği" 6. Ergonomi Kongresi, Mpm Yayın No:622, Ankara 1998.

Arıkbay C., Gıda Sektöründe Kalite Yönetim Sistemleri Ve Haccp, Milli Prodüktivite Yayınları No: 660 1. Baskı Isbn 975-440-317-1, Ankara 2002.

Girgin G.K., *Haccp Sisteminin Otel İşletmeleri Açısından Değerlendirilmesi: 5 Yıldızlı Otel İşletmelerinde Bir Uygulama*, Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, Balıkesir 2008.

Goeldner C. ve Ritchie B., *Tourism (9. Baskı)*, Johnandsonsınc, New Jersey 2003.

Goodrich G.E. ve Goodrich J.N., "Health-Caretourism – An Explanatorystudy", *Tourism Management*, 8/3: (1987), S.(217-222).

Gök T. ve Şimşek Ş., Konaklama İşletmelerinde Iso 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi: Beş Yıldızlı Otel İşletmelerine Yönelik Bir Araştırma Ve Sonuçları. 10. Ulusal Turizm Kongresi, İzmir 2009.

Kurtulmuş S., *Sağlık Ekonomisi Ve Hastane Yönetimi*, Değişim Dinamikleri Yayınları. İstanbul 1998.

Kurtuluş S., *Sağlık Hizmetlerinde Pazarlama*, İ.Ü. Sosyal Bilimler Enstitüsü Ders Notları 2005.

Kurtuluş S., *Sağlık Hizmetlerinde Pazarlama*, İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Ders Notları, İstanbul 2005.

Kozak A., Kozak M. ve Kozak N., *Genel Turizm*, Detay Yayıncılık, Ankara 2009.

Kozak M. ve Kozak N., *Genel Turizm*, Detay Yayıncılık, Ankara 2006.

Kozak N., Kozak M.A. ve Kozak M., *Genel Turizm İlkeler-Kavramlar*, Detay Yayıncılık, Ankara 2019.

Mcintosh R.W. ve Goeldner C., *Tourism: Principles, Practices And Philosophies (7. Baskı)*, John Willeyandsonsınc, New York 1990.

Örnek M., Sanisoğlu S.Y., Uğurlu M. ve Üstü Y., "2002-2008 Yılları Arasında Erzurum Bölgesinde Birinci Ve İkinci Basamak Sağlık Hizmetlerinin Değerlendirilmesi", *Balkan Medjournal*, 28: (2011), S.(55-61).

Puczko L. ve Smith M., *Health And Wellness Tourism*, Butterworth – Heinemann, London 2009.

Tengilimoğlu D., *Sağlık Hizmetleri Pazarlaması*, Siyasal Kitabevi, Ankara 2012.

Turizm Bakanlığı, *Üçüncü Yaş Turizmi*, Yatırımlar Genel Müdürlüğü Araştırma Ve Değerlendirme Dairesi Başkanlığı Yayınları, Ankara 1993.

Yüksel E., "Sağlık Haberciliğinde Buluş, Keşif Ve Teknolojik Yeniliklerin Yeri", III. Uluslararası Sağlık İletişimi Sempozyumu, 2-3 Kasım, Atatürk Üniversitesi, Erzurum 2017, S.(135-146).

İnternet Kaynakları :

Alma-Ata Bildirgesi, www.ttb.org.tr, (05.08.2020).

Dünya Turizm Örgütü, www.unwto.com, (10.08.2020).

<http://megep.meb.gov.tr>, (08.08.2020).

<http://www.standartkalite.com>, (09.06.2020).

<https://www.camhotel.com.tr/blog/termal-turizm/>, (06.06.2020).

<https://www.igeme.com.tr>, (14.08.2020).

Sağlık Turizmi İşletmelerinde HACCP Kalite Standardının Değerlendirilmesi: Termal Turizm İşletmelerinde Bir Uygulama

<https://www.termaltakas.com>, (06.06.2020).

<https://www.turizmgunlugu.com>, (09.10.2020).

OECD, <http://www.oecd.org>, (08.08.2020).

T.C. Anayasası 56. Maddesi, <https://www.saglik.gov.tr>, (15.02.2019).

T.C. Kùltür ve Turizm Bakanlığı Eriřim Adresi, <https://www.ktb.gov.tr/>, (06.09.2020).

T.C. Sağlık Bakanlığı Halk Sağlığı Genel Mùdùrlùđù, <https://hsgm.saglik.gov.tr>, (12.06.2020).

Tùrk Dil Kurumu (TDK), <http://www.tdk.gov.tr>, (14.11.2019).

Tùrk Standartları Enstitùsù (TSE), www.tse.org.tr, (05.08.2020).

www.tursab.org.tr, (16.08.2020).

World Health Organisation (WHO). <https://www.who.int/>, (05.04.2020).

www.maden.org.tr, (06.07.2020).

www.tuyed.org.tr (08.05.2020).