

## Türkiye ve Avrupa Birliği'nde tüketicilerin gıda güvenliğiyle ilgili tutum ve davranışları

Gamze Aydın Eryılmaz<sup>1</sup> , Osman Kılıç<sup>2</sup> 

### Cite this article as:

Aydın Eryılmaz, G., Kılıç, O. (2020). Türkiye ve Avrupa Birliği'nde tüketicilerin gıda güvenliğiyle ilgili tutum ve davranışları. *Food and Health*, 6(1), 57-66. <https://doi.org/10.3153/FH20007>

<sup>1</sup> Ondokuz Mayıs Üniversitesi, Samsun Meslek Yüksekokulu, Park ve Bahçe Bitkileri Bölümü, Samsun, Türkiye

<sup>2</sup> Ondokuz Mayıs Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Tarım Ekonomisi Bölümü, Samsun, Türkiye

### ORCID IDs of the authors:

G.A.E. 0000-0002-4440-8687

O.K.. 0000-0002-0129-4034

Submitted: 08.07.2019

Revision requested: 29.10.2019

Last revision received: 19.12.2019

Accepted: 24.12.2019

Published online: 31.12.2019

### Correspondence:

Gamze AYDIN ERYILMAZ

E-mail: [gamzeaydin@omu.edu.tr](mailto:gamzeaydin@omu.edu.tr)



©Copyright 2020 by ScientificWebJournals

Available online at

<http://jfh.sciwebjournals.com>

### Öz

Dünyadaki bütün ülkelerin temel hedefi, gıda ürünleri yönünden kendine yeterliliği sağlamak ve gıda güvenliğini teminat altına alacak bir tarım politikası geliştirmektir. Gelişmiş ülkelerde, gıda güvenliği konusunda son yıllarda diğer ülkelere örnek olacak önemli gelişmeler olmuştur. Türkiye'de ise gıda kaynaklı hastalıkların artması ve Avrupa Birliği'ne uyum süreci, gıda güvenliğine yönelik uygulamaları hızlandırmıştır. Mevzuat yönünden Avrupa Birliği'yle uyumlu bir yol izleyen Türkiye'de, gıda güvenliğine yönelik henüz yeterli düzeyde toplumsal bir bilince ulaşıldığı söylenemez. Çalışmanın verileri, Türkiye ve Avrupa Birliği ülkelerinde yapılan çeşitli araştırmaların sonuçlarının derlenmesiyle elde edilmiştir. Araştırma sonuçlarına göre, Türkiye'de eğitim ve gelir düzeyi yüksek olan tüketiciler gıda güvenliği konusunda daha bilinçlidirler. Yaşam standardının ve toplumsal bilincin daha yüksek olduğu Avrupa Birliği ülkelerinde ise, tüketicilerin eğitim ve gelir durumları ile gıda güvenliği bilinç düzeyleri arasında doğrusal bir ilişki söz edilemez. Türkiye'de tüketicilerin gıda güvenliği bilinç düzeylerinin artırılması için, okullarda gıda-sağlık ilişkisiyle ilgili derslere ve bütün paydaşların yer aldığı eğitim çalışmalarına ağırlık verilmelidir.

**Anahtar Kelimeler:** Gıda güvenliği, Tüketici tutum ve davranışları, Türkiye, Avrupa Birliği

### ABSTRACT

#### Food safety attitudes and behaviors of consumers in Turkey and the European Union

The primary objective of all countries in the world is to provide self-sufficiency in terms of food products and to develop an agricultural policy to guarantee food safety. In recent years, developed countries have made significant progress in food safety practices which set an example to other countries. In Turkey, the increments in food-borne illnesses and the European Union (EU) adaptation process have accelerated food safety practices. Despite Turkey's legislative measures compliant to EU adaptation process, the level of social awareness on food safety has not reached to an adequate level. The study data was obtained by compiling results of various researches which conducted in Turkey, and the European Union countries. According to researches, in Turkey, well educated, and high-income consumers are more conscious about food safety. In the EU countries, consumers have a high standard of living and social awareness, the level of food safety awareness of consumers does not have a linear relationship with their education and income levels. To increase food safety awareness of consumers in Turkey, there is a need of including food safety courses in school curriculums, and developing educational projects which include all the stakeholders related to this subject.

**Keywords:** Food safety, Consumer attitudes, and behaviors, Turkey, European Union

## Giriş

Dünya nüfusunun yaklaşık %11'inin yetersiz beslenmesi (FAO, 2017), giderek artan gıda ihtiyacının karşılanmasında sürdürülebilir bir gıda zincirinin oluşturulması gereğini ortaya koymaktadır. Dünyada gıdaya erişim hakkı, yaşam standardının düşük olduğu az gelişmiş ve gelişmekte olan ülkelerde, gelişmiş ülkelere göre daha kısıtlıdır. Az gelişmiş ülkelerdeki pek çok insan, hijyenik olmayan koşullarda yapılan üretim, hijyen eğitimi eksikliği, su kirliliği, uygun olmayan saklama koşulları ve gıdalardaki pestisit kalıntısı gibi nedenlerle gıda zehirlenmesi yaşamaktadır (Şanlıer, 2009). Gıda ve Tarım Örgütü (FAO: Food and Agriculture Organization) ile Dünya Sağlık Örgütü (WHO: World Health Organization) tarafından kurulan Codex Alimentarius Komisyonu, gıda maddelerine yönelik asgari kalite ve güvenlik kriterlerini belirlemede ve gıda güvenliği konusunda ülkelere tavsiyelerde bulunmaktadır. Uluslararası standartlar, gelişmiş ülkeler başta olmak üzere dünyadaki bütün ülkelerde gıda güvenliğinin sağlanması yönündeki çabalara ve güvenilir gıda kavramının oluşturulmasına önemli katkılar sağlamaktadır.

Gıda güvenliği, bireysel olduğu kadar dünya genelinde halk sağlığını etkileyen küresel düzeyde bir sorundur. Güvenilir gıdaların arz edilmesi, tarladan sofraya kadar bütün aktörlerin yer aldığı çok boyutlu bir süreci ifade etmektedir. Gıda üretiminde insan sağlığının gözetilmemesi ve buna karşın üreticilerin yeterince denetlenmemesi küresel toplumun ortak sorununa haline gelmiştir. Türkiye’de 2010’da çıkarılan 5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu’nun 3’üncü maddesinin 24’üncü bendine göre gıda; *“Doğrudan insan tüketimine sunulmayan canlı hayvanlar, yem, hasat edilmemiş bitkiler, tedavi amaçlı kullanılan tıbbi ürünler, kozmetikler, tütün ve tütün mamulleri, narkotik veya psikoaktif maddeler ile kalıntı ve bulaşanlar hariç, insanlar tarafından yenilen, içilen veya yenilmesi, içilmesi beklenen işlenmiş, kısmen işlenmiş veya işlenmemiş her türlü madde veya ürün, içki, sakız ile gıdanın üretimi, hazırlanması veya muameleye tâbi tutulması sırasında kullanılan su veya herhangi bir maddeyi”* ifade etmektedir. Ayrıca kanunda, *“Gıda ile temas eden madde ve malzeme piyasaya arz edilemez. İnsan sağlığı için tehlike oluşturan ve tüketime uygun olmayan gıda kabul edilir”* ifadesiyle güvenilir olmayan gıdaya vurgu yapılmıştır (Resmi Gazete, 2010). Kanunla gıda kavramı geniş bir şekilde tanımlanmış, insan sağlığı açısından tehdit oluşturan her türlü madde ise yasaklanmıştır.

Türkiye’de gıda güvenliğine ilişkin mevzuat çalışmaları, araştırmalar ve toplumu bilinçlendirmeye yönelik uygulamalar Avrupa Birliği (AB)’ne uyum süreci kapsamında artmıştır. Bu çalışmanın amacı, yaşam standardının yüksek olduğu AB ülkeleri ile AB’ye adaylık sürecindeki Türkiye’deki tüketicilerin gıda güvenliğine yönelik tutum ve davranışlar ile

ilgili literatürün karşılaştırmalı olarak incelenmesidir. Çalışmada, Türkiye ve AB ülkelerinde yapılan araştırma sonuçlarından hareketle elde edilen çıkarımlar derlenmiştir. Bu kapsamda; tüketicilerin gıda güvenliğiyle ilgili talepleri, bilgi kaynakları ve ödeme isteklilikleri ile bilinç düzeylerini etkileyen sosyo-ekonomik faktörler değerlendirilmiştir.

## Çalışmanın Metodolojisi

Çalışmanın ana materyali, 2000 yılından sonra Türkiye ve AB ülkelerinde gıda güvenliği konusunda yapılan araştırma sonuçlarından elde edilmiştir. Çalışma kapsamında Türkiye ve AB ülkelerinin karşılaştırılmasında, birbiriyle mukayese edilebilir nitelikteki araştırma sonuçları dikkate alınmıştır.

Çalışmada, Türkiye ve AB ülkelerindeki tüketicilerin gıda güvenliğiyle ilgili tutum ve davranışlarının karşılaştırılmasında; güvenli gıdaya duyulan ödeme istekliliği, gıdalarla ilgili tüketici endişeleri, gıda satın alma ve tüketmede dikkat edilen hususlar, gıda güvenliğiyle ilgili bilgi kaynakları ile gıda güvenliği konusunda kentsel ve kırsal alandaki farklılıkların ele alındığı araştırma sonuçları değerlendirilmiştir. Ayrıca, Türkiye ve AB ülkelerinin gıda güvenliği bilinç düzeylerine etki eden sosyo-ekonomik faktörler açısından karşılaştırılmasında tüketicilere ait cinsiyet, yaş, eğitim ve gelir değişkenleri esas alınmıştır.

## Türkiye’de Gıda Güvenliği

Türkiye’de gıda güvenliğiyle ilgili ilk mevzuat, 1930’da çıkarılan 1580 sayılı Belediye Kanunu’dur. Kanuna göre, belediye sınırları içinde yer alan gıda üretim, depolama ve satış yerlerinin denetiminin belediyenin görevi olduğu ifade edilmiştir (Resmi Gazete, 1930a). Aynı yıl çıkarılan 1593 sayılı Umumi Hıfzıssıhha Kanunu’yla da belediye sınırları dışında, gıda kontrolleri konusundaki yetkili kurumun Sağlık Bakanlığı olduğu belirtilmiştir. Kanunun 184’üncü maddesinde, *“Bütün yenilecek, içilecek şeyleri, bunları yiyen ve içenin sıhhatini hafif veya ağır surette bozacak şekilde istihsal, imal ve muhafaza ve ticarete sevk etmek veya taşıma, taklit veya taşıma etmek ve yahut bu nev’i gıda maddelerini satılığa çıkarmak, satmak üzere nezdinde bulundurmamak ve satmak memnurdur”* şeklinde yer almaktadır (Resmi Gazete, 1930b). Bu ifadeyle, gıda güvenliğinin sağlanmasında tehlikeye yol açan her türlü uygulamanın yasaklandığına vurgu yapılmıştır.

Gıda güvenliği konusundaki önemli yapısal değişikliklerden birisi, 1995’de kabul edilen 560 sayılı Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararname’dir. Bu kararnamenin amacı, *“Gıda maddelerinin teknik ve hijyenik şekilde üretim, işleme, muhafaza, depolama, pazarlama ve halkın gereği gibi beslenmesini sağlamak, üretici ve tüketici menfaatleriyle, halk sağlığını korumak üzere,*

*gıda maddelerinin üretiminde kullanılan her türlü ham ve yardımcı maddeler, mamul ve yarı mamul gıda maddeleri ile yan ürünlerinin özelliklerinin tesbit edilmesi, gıda maddeleri üreten işyerlerinin asgari teknik ve hijyenik şartlarının belirlenmesi, denetiminin yapılması ve gıda maddeleri ile ilgili hizmetlere dair esas ve usulleri belirlemektir*” olarak belirtilmiştir (Resmi Gazete, 1995). Kararnameyle, üretici ve tüketici menfaatleri ile halk sağlığını korumak üzere gıda üretiminde kullanılan her türlü ham ve yardımcı maddeler, mamul ve yarı mamul gıda maddeleri ile yan ürünlere ait özelliklerin belirlenmesi hedeflenmiştir.

Türkiye ile AB arasındaki ilişkiler, Türkiye'nin 1959'da o dönemki adıyla Avrupa Ekonomik Topluluğu (AET)'na müracaatıyla başlamıştır. Türkiye'nin 1999'da tam aday ülke statüsüne alınması, Türkiye-AB ilişkisine yeni bir ivme kazandırmıştır. Türkiye'nin AB'ye uyum müzakereleri kapsamında görüşülen fasıllar; gıda güvenliği, veterinerlik ve bitki sağlığı politikası olmak üzere üç başlık altında ele alınmaktadır. Fasılda adı geçen gıda güvenliği, esas itibarıyla tüketicinin korunması ve bilgilendirilmesine yönelik hijyen ve sunumu da içeren tüm kuralları, gıda güvenliğinin teminine yönelik mekanizmaları ve denetimlere yönelik düzenlemeleri içermektedir (Tarım ve Orman Bakanlığı, 2017).

Türkiye'nin AB'ye uyum sürecinde, 2004'de çıkarılan 5179 sayılı Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararnamenin Değiştirilerek Kabulü Hakkında Kanun'la, 1995'te çıkarılan 560 sayılı kanun yürürlükten kaldırılmıştır. Kanunla, Türkiye'nin gıda güvenliği mevzuatının AB'ye uyumlu hale getirilmesi hedeflenmiştir. Kanun'un 2'inci maddesinde, “*Gıda güvenliğinin teminine, her türlü gıda maddesinin ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelerin hijyenik ve uygun kalitede üretimine, tasnifine, işlenmesine, katkı ve gıda işlemeye yardımcı maddelere, ambalajlama, etiketleme, depolama, nakil, satış ve denetim usulleri ile yetki, görev ve sorumlulukları ile risk analizine, ihtiyati tedbirlere, gıda ile tüketici haklarının korunmasına, izlenebilirlik ve bildirimlere dair hususları kapsar*” şeklinde ifade edilmiştir (Resmi Gazete, 2004). Kanun, AB'nin gıda mevzuatı temel alınarak oluşturulmasına rağmen, 12'inci fasılın açılması için gerekli olan altı açılış kriterinden biri olan Gıda, Yem ve Veterinerlik Çerçeve Mevzuatı için yeterli olmamıştır (European Commission, 2006). Bu kapsamda AB mevzuatına uyumlu olarak, 2010'da 5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu çıkarılmıştır. Kanunla, gıdalarda olabilecek fiziksel, kimyasal, biyolojik ve her türlü zarar için gıda güvenliğinin güvence altına alınması hedeflenmiştir (Resmi Gazete, 2010).

Tarım ve Orman Bakanlığı tarafından 2018-2022 yılları için hazırlanan stratejik planda, üretimden tüketime kadarki sü-

reçte uluslararası standartlar gözetilerek gıda ve yem güvenirliliğinin sağlanması, doğal kaynakların ve insan sağlığının korunması amaç olarak belirlenmiştir. Planda, “*Güvenilir gıda konusunda tüm taraflarla işbirliği yapılması, güvenilir gıda bilincinin toplumun tüm kesimlerince benimsenmesi son derece önemlidir. Bu açıdan tüketicilerin de gıdaları güvenilir bir şekilde nasıl tüketebileceklerini bilmeleri ve bu yönde bilinçlendirilmeleri hedeflenmektedir*” (Tarım ve Orman Bakanlığı, 2017) ifadesiyle, gıda güvenliğiyle ilgili tüketici bilincinin artırılması gerektiği vurgulanmıştır.

## **Avrupa Birliği'nde Gıda Güvenliği**

Avrupa'nın bütünleşmesiyle ilgili ilk adım, 1951'de Belçika, Federal Almanya, Fransa, İtalya, Lüksemburg ve Hollanda'nın Avrupa Kömür ve Çelik Topluluğu'nu kurmalarıyla atılmıştır. Altı üye ülke tarafından kurulan topluluk, 1957'de yapılan Roma Antlaşması'yla AET'yi kurmuş ve 1958'in başında da faaliyetlerine başlamıştır. Avrupa Ekonomik Topluluğu, 1993'te yürürlüğe giren Maastricht Antlaşmasıyla AB'ye dönüşmüştür (Dışişleri Bakanlığı, 2019). Günümüzde 28 üyesi olan birlikte, her ülkenin zaman içinde yasal ve ekonomik sistemlerinde önemli değişiklikler olmuştur. Üye ülkelerde; AB gıda mevzuatının tam olarak benimsenmesi, özel şirketlerdeki gıda güvenliği konularının doğrudan kontrolü, esnek ve yol gösteren gıda yasasıyla birlikte küresel serbest piyasa ekonomisine entegrasyonu başta olmak üzere birçok konuda dönüşümler söz konusu olmuştur (Buzbaş, 2010).

Avrupa Birliği ülkelerinde campylobakter, salmonella, brucella ve listeria gibi gıda kaynaklı artan hastalıklar, gıda güvenliği sorununun gündemdeki yerini üst sıralara taşımıştır. Yaşanan bu hastalıklar, AB'nin gıda güvenliği mevzuatı açısından da bir kırılma noktası oluşturmuştur. Avrupa Birliği'nde gıda mevzuatının değiştirilmesine ilişkin ilk adım, komisyonun 1997'de gıda hukukunun genel prensiplerini içeren Yeşil Kitabı yayınlamasıyla atılmıştır. Kitap, hayvan yemi üretimi ve tüketici sağlığının korunması ile gıda güvenliğinin sağlanmasında sorumluluğu öncelikli olarak sanayi sektörüne, üreticilere ve tedarikçilere yükleyen gıda zincirinin tamamını kapsamaktadır (Domenech ve Martorell, 2016). Yeşil Kitabın ardından 2000'de yayınlanan Beyaz Kitapla, AB tarafından gıda güvenliğine ilişkin yeni bir yol haritası çizilmiştir. Beyaz Kitap, gıda zincirinde hijyen hükümlerinden, hayvan sağlığı ve refahı ile bitki sağlığı önlemlerine kadar gıda güvenliğine ait tüm konuların ilk kez bir araya getirildiği bir belge niteliği taşımaktadır (Demirel ve Çak, 2016). Kitapta gıda güvenliğine ilişkin belirlenen ilkeler; gıda zincirini bütün olarak gören entegre bir yaklaşım, tüm süreçlerde izlenebilirlik, risk iletişimi, sorumluluğun gıda sektörüne yüklenmesi ve süreçlerin kamuoyuna açık olması ve sürekli

bilgi alma hakkının verilmesi olarak belirtilmektedir (Özdemir ve Topsümer, 2017).

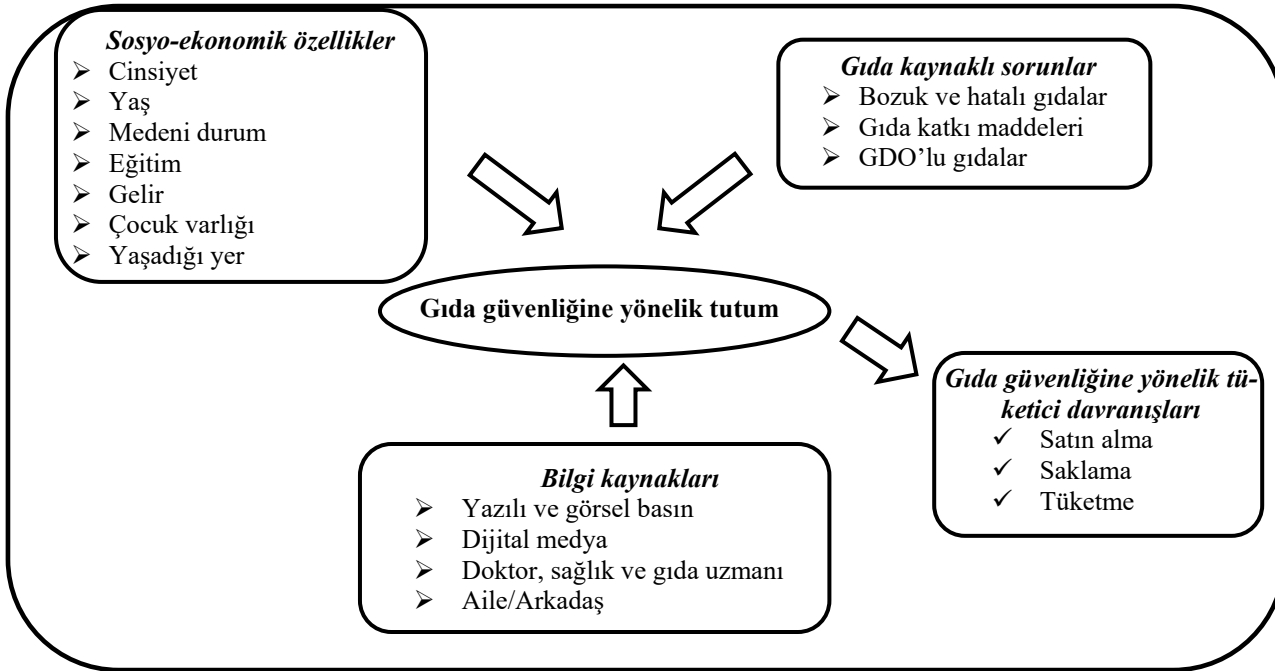
Avrupa Birliği'nde gıda güvenliğiyle ilgili pek çok yasal düzenleme bulunmaktadır. Bunların en başında, 178/2002 sayılı gıda yasasının genel prensiplerini ve gerekliliklerini belirleyen Avrupa Parlamentosu ve Konseyi Tüzüğü gelmektedir. Tüzük, birliğin gıda ve yemle ilgili yasalarının ortak prensipleri ile gıda güvenliğiyle ilgili prosedürlerini ortaya koymakta ve 2005'den itibaren tüm üye ülkeleri bağlayıcı olarak uygulanmaktadır (Buzbaş, 2010). Tüzük, iç pazarın etkin işleyişini güvence altına alırken, gıda tedarikinde insan sağlığı ile tüketici çıkarlarının yüksek düzeyde korunmasını sağlamak için bir temel oluşturmaktadır. Ayrıca tüzükle ortak prensip ve sorumluluklar belirlenirken, güçlü bir bilimsel temel sağlamak amacıyla araçlar tespit edilmekte, gıda ve yem konularında karar verme sürecini desteklemeye yönelik etkin düzenlemeler ve prosedürler tesis edilmektedir (Özbek ve Fidan, 2010). Güvenilir gıda arzının sağlanması için, çiftlikten sofraya bütüncül bir anlayışın benimsendiği AB'nin gıda denetim mekanizmasının, günümüzde üye ülkelerle büyük ölçüde uyumlu hale geldiği söylenebilir. Avrupa Birliği, denetlenebilir ve izlenebilir bir gıda güvenliği sisteminin oluşturulması

için üye ülkelerle birlikte, az gelişmiş ve gelişmekte olan ülkelere de örnek teşkil etmektedir.

## Türkiye ve Avrupa Birliği'nde Tüketicilerin Gıda Güvenliğiyle İlgili Tutum ve Davranışları

Tüketici tutumu, mal ve hizmetlere karşı duyu ve davranış eğilimleri; tüketici davranışı ise bireylerin mal ve hizmetleri elde etmeleri ve bunları kullanmalarına yönelik karar süreçleri olarak tanımlanmaktadır. Bu açıdan bakıldığında, tüketicilerin herhangi bir ürüne karşı gösterdiği tutum bir ön eğilimi, davranış ise tüketicilerin eyleme geçtiği noktayı ifade etmektedir (Eryılmaz ve diğ., 2015).

Tüketicilerin gıda güvenliğine yönelik tutumları, sosyo-ekonomik özelliklere göre farklılık göstermektedir. Gıda kaynaklı sorunlar, katkı maddeleri ve genetiği değiştirilmiş organizmalar (GDO) gıda güvenliğine yönelik tüketici tutumunu etkileyen önemli faktörlerdir. Tüketicilerin tutumu çeşitli kanallardan edinilen bilgilere göre değişmekle birlikte, bilgi kaynaklarının her bir tüketici üzerindeki etkisi farklı olmaktadır. Tüm bu faktörler tüketicilerin gıdaları satın alma, saklama ve tüketme aşamalarındaki davranışlarının temelinin oluşturmaktadır (Şekil 1).



\*Çalışmada ele alınan araştırma sonuçlarından hareketle yazarlar tarafından hazırlanmıştır.

**Şekil 1.** Tüketicilerin gıda güvenliğine yönelik tutum ve davranışlarını etkileyen faktörler\*

**Figure 1.** Factors affecting consumers' attitudes and behaviors of food safety

Türkiye’de (Muğla, Samsun) yapılan araştırma sonuçlarına göre, tüketicileri en fazla endişelendiren konular arasında gıdalarda kullanılan katkı maddeleri yer almaktadır (Bekar, 2013; Eryılmaz ve diğ., 2018). İtalya’da (Veneto bölgesi) yapılan bir araştırmada ise, kadınların gıda güvenliği konusunda erkeklerden daha endişeli oldukları tespit edilmiştir (Losasso ve diğ., 2012). Türkiye’de (İstanbul) yapılan bir araştırmada, tüketicilerin en fazla son kullanma tarihine dikkat ettikleri belirlenmiştir (Güneş ve diğ., 2014). Türkiye’de (Ankara) yapılan benzer bir araştırmaya göre, son kullanma tarihine her zaman dikkat eden tüketicilerin oranı %71.4 iken (Taşdan ve diğ., 2014), bu oran İtalya’da (Frosinone) yapılan bir araştırmada %84 olarak bulunmuştur (Langiano ve diğ., 2012).

Yapılan araştırmalara göre, Türkiye’de olduğu gibi AB ülkelerinde de tüketicilerin hijyen kurallarına yeterince dikkat etmedikleri anlaşılmaktadır. Türkiye (Manisa) ve İngiltere’de (Londra) yapılan araştırmalarda, tüketicilerin gıda hazırlarken hijyen kurallarıyla ilgili benzer hatalar yaptıkları dikkat çekmektedir (Ergönül, 2013; Redmond ve diğ., 2001). Türkiye’de (Tokat) yapılan bir araştırmaya göre, gıda güvenliğine yönelik eğitimler, bu doğrultudaki uygulamaları pozitif yönde etkilemektedir (Kocaman, 2015). Sırbistan, Yunanistan ve Portekiz’i kapsayan bir araştırmada ise, gıda güvenliği konusundaki eğitimlerin uygulamada her zaman başarı sağlamadığı tespit edilmiştir (Smigic ve diğ., 2016).

Türkiye’de (Tokat) yapılan bir araştırmaya göre, her on tüketiciden dokuzu güvenilir gıdalara daha fazla ödeme yapabileceklerini ifade etmişlerdir (Bal ve diğ., 2006). İtalya’da yapılan bir araştırmada ise, tüketicilerin güvenilir sütteki ödeme istekliliğinde eğitim ve gelir düzeyinin etkili olduğu sonucuna varılmıştır (Sckokai ve diğ., 2014). Aynı şekilde Almanya’da (Almanya’nın kuzeyindeki dört il) yapılan bir araştırmaya göre de, tüketiciler güvenilir et ürünlerinde tanınma oranı yüksek markalara daha fazla ödeme yapmaya razı iken, daha az tanınan markalarda ödeme isteklilikleri azalmaktadır (Enneking, 2004).

Bilimsel dayanağı olmayan kaynaklardan edinilen bilgiler, tüketicilerin gıda satın alma davranışlarını olumsuz etkilemektedir (Salicik ve Kumral, 2017). Türkiye’de farklı tarih ve yerlerde (Tokat, Çanakkale, Samsun) yapılan araştırmalar, gıda güvenliğiyle ilgili bilgi almada en fazla başvurulan kaynağın televizyon olduğunu göstermektedir (Bal ve diğ., 2006; Zorba ve Kaptan, 2011; Eryılmaz ve diğ., 2018). İngiltere’de

(Port Talbot) yapılan bir araştırmada ise, tüketicilerin gıda güvenliğiyle ilgili en önemli bilgi kaynaklarının çevre koruma kuruluşları, doktor ve sağlık merkezleri olduğu tespit edilmiştir (Griffith ve diğ., 1994). Hollanda’da yapılan bir araştırmaya göre, gıda güvenliğiyle ilgili kurumsal bilgi kaynaklarını tercih eden tüketiciler en fazla gıda denetim merkezlerinden, sosyal kaynakları tercih edenler ise ürün etiketlerinden bilgi almaktadır (Kornelis ve diğ., 2007).

Türkiye’de (Sivas) yapılan bir araştırmaya göre, gıda satın alırken kentsel alanda kalite ön plana çıkarken, kırsal alanda belirleyici faktör fiyat olmaktadır (Yüzbaşıoğlu ve diğ., 2018). Türkiye’de (Tekirdağ, Edirne, Kırklareli) yapılan benzer bir araştırmada da, kırsal alandaki tüketicilerin gıda fiyatlarına kentsel alandakilerden daha fazla dikkat ettikleri tespit edilmiştir (Yılmaz ve diğ., 2009). Bernue’s ve diğ. (2003) bazı AB ülkelerinde (İngiltere, Fransa, İtalya, İspanya) yaptıkları araştırmalarında, kentsel alanda yaşayan tüketicilerin etiket bilgilerine karşı hassas olduklarını tespit etmişlerdir. Araştırmaya göre, kırsal alandaki tüketiciler ise etiket bilgilerini gıdaların kalitesini gösteren bir bilgi kaynağı olarak görmemektedir (Tablo 1).

Slovenya’da yapılan bir araştırmada, gıda güvenliğinin sağlanmasında en fazla sorumluluğun gıda sanayi, yemek servisleri ve gıda güvenliği müfettişlerine, en az sorumluluğun ise tüketicilere ait olduğu vurgulanmıştır (Jevšnik ve diğ., 2008). Hacker (2012), gıda güvenliği konusunda sorumluluğun tüm aktörler arasında paylaşılması gerektiğini ileri sürmektedir. Benzer bir araştırmada Pakseresht (2017), tüketicilerin kusurlu gıdaları izleme ve rapor etmeden, hükümetlerin ise gıda güvenliğini sağlamak için entegre bir risk değerlendirme sisteminin sağlanmasından sorumlu olduğunu ifade etmiştir.

Gıda güvenliği bilinç düzeyi üzerinde cinsiyet, yaş, eğitim ve gelir düzeyi önemli etkiye sahip özelliklerdir. Türkiye’de (Tokat, Tekirdağ, Edirne, Kırklareli) gıda güvenliği konusunda, kadınların erkeklerden daha bilinçli oldukları sonucuna varan araştırmaların (Göktolga ve diğ., 2006; Yılmaz ve diğ., 2015) aksine Ünüsan (2007), Konya ilindeki erkeklerin gıda güvenliğiyle ilgili daha bilinçli davrandıklarını tespit etmiştir. İtalya’da (Veneto bölgesi) yapılan bir araştırmada, gıda güvenliğine yönelik uygulamalarda kadınların erkeklerden daha bilinçli oldukları ortaya konulmuştur (Losasso ve diğ., 2012).

**Tablo 1.** Türkiye ve AB ülkelerinde tüketicilerin gıda güvenliğiyle ilgili tutum ve davranışlarına yönelik araştırmalar**Table 1.** Researches on consumers' attitudes and behaviors related to food safety in Turkey and EU countries

Yapıldığı yer	Yazarlar	Araştırma sonuçları
Türkiye	Bal ve diğ. (2006)	Tüketicilerin %74.6'sı gıdaları sağlık açısından riskli ya da çok riskli bulmakta, %89.92'si ise güvenilir gıdaya fazladan ödeme yapmaya isteklidir.
	Bekar (2013)	Tüketiciler gıdalar konusunda en fazla yapay renklendirici maddeler, hormon, antibiyotik ve pestisit kalıntılarında endişe duymaktadır.
	Ergönül (2013)	Tüketicilerin %59'u gıdaları hazırlarken, çiğ ve pişmiş gıdalar için aynı ekipmanları kullanmanın sağlık açısından riskli olmadığını düşünmektedir.
	Taşdan ve diğ. (2014)	Tüketiciler gıda satın alırken en fazla üretim ve son kullanma tarihi, tazelik ve fiyata dikkat etmektedir.
	Kocaman (2015)	Lise ve üniversitede gıda güvenliği konusunda eğitim alanlar, uygulamada eğitim almayanlara göre daha bilinçli davranmaktadır.
	Eryılmaz ve diğ. (2018)	Tüketiciler gıda güvenliği konusunda en fazla televizyonu, en az aile dışındaki bireyleri dikkate almaktadır.
	Yüzbaşıoğlu ve diğ. (2018)	Kentsel alanda yaşayan tüketiciler gıda satın alırken en fazla kaliteye, kırsal alanda yaşayanlar ise fiyata dikkat etmektedir.
AB ülkeleri	Sckokai ve diğ. (2014)	Eğitim ve gelir düzeyi yüksek olan tüketicilerin güvenilir süt için ödemeyi kabul ettikleri miktar, eğitim ve gelir düzeyi düşük olanlardan daha fazladır.
	Losasso ve diğ. (2012)	Gıda güvenliği konusunda, kadınlar erkeklerden daha fazla endişe duymakta ve daha bilinçli tutum sergilemektedir.
	Redmond ve diğ. (2001)	Tüketicilerin %36'sı gıdaları hazırlarken, her işlem için ayrı ekipman kullanımına ve ekipmanların temizliğine özen gösterilmesinin önemini bilmemektedir.
	Smigic ve diğ. (2016)	Gıda güvenliği konusunda eğitim alanlar, gıda güvenliği uygulamalarında eğitim almayanlardan daha iyi performans göstermemektedir.
	Kennedy ve diğ. (2005a)	Tüketiciler, gıda hijyeniyle ilgili bilgiyi en fazla aile bireylerinden ve okuldaki eğitimden almaktadır. Her dört tüketiciden biri gıda hijyeniyle ilgili televizyonu tercih ederken, doktor ve internetten bilgi alanların oranı düşüktür.
	Kornelis ve diğ. (2007)	Gıda güvenliğiyle ilgili kurumsal bilgi kaynaklarını tercih eden tüketiciler en fazla gıda denetim merkezlerinden, sosyal bilgi kaynaklarını tercih edenler ise ürün etiketlerinden bilgi almaktadır.
	Bernues ve diğ. (2003)	Kentsel alanda yaşayan tüketiciler, kırsal alandakilerin aksine gıdaların etiket bilgilerini inceleme konusunda daha dikkatlidir.

Türkiye’de yapılan araştırmalarda, gıda güvenliğine yönelik bilinç düzeyi ile yaş arasında pozitif bir ilişki olduğu ortaya konulmuştur (Şanlıer, 2009; Zorba ve Kaptan, 2011). Aynı şekilde İtalya’da (Sicilya) yapılan bir araştırmada, tüketicilerin yaşları arttıkça gıda güvenliği konusunda daha bilinçli tutum ve davranış sergilendikleri tespit edilmiştir (Buccheri ve diğ.). İngiltere’de yapılan benzer bir araştırma, daha ileri yaş-taki tüketicilerin gıdaları uygun şekilde saklama ve pişirme konularında daha dikkatli olduklarını göstermektedir (Griffith ve diğ., 1998). Bunun aksine İrlanda’da (Dublin) yapılan bir araştırmaya göre, yaşı 25’in altında olan tüketiciler gıdaların saklama koşulları konusunda, 25 yaşın üzerindekiyle daha bilinçli davranmaktadır (Kennedy ve diğ., 2005a).

Türkiye’de (Tokat, Konya, Samsun) yapılan araştırmalarda, gıda güvenliği bilinç düzeyi ile tüketicilerin eğitim süreleri arasında pozitif bir ilişki olduğu sonucuna varılmıştır (Göktolga ve diğ., 2006; Ünüsan, 2007; Kılıç ve Eryılmaz, 2015). Yunanistan’da yapılan bir araştırmada da, eğitim ile gıda güvenliği bilinç düzeyi arasındaki pozitif yönlü ilişkiye işaret

edilmiştir (Gkana ve Nychas, 2017). Buna karşın İrlanda (Dublin) ve Hollanda’da yapılan araştırmalarda, yüksek eğitimli tüketicilerin gıda güvenliği ve hijyen konusunda, düşük eğitimli kişilere nazaran daha bilinçsiz oldukları ortaya konulmuştur (Kennedy ve diğ., 2005b; Fischer ve Frewer, 2008).

Türkiye’de (Tokat, Samsun) yapılan bazı araştırmalar, gelirin tüketicilerin gıda güvenliği bilinç düzeyleri üzerinde pozitif etkiye sahip olduğunu göstermektedir (Göktolga ve diğ., 2006; Kılıç ve Eryılmaz, 2015). Yaşam standardının yüksek olduğu bazı AB ülkelerinde (Fransa, Almanya, İtalya, Hollanda, Birleşik Krallık) yapılan bir araştırmada, bu durumun tersi yönde bir ilişki tespit edilmiştir (Lobb ve diğ., 2006) (Tablo 2). Buna gerekçe olarak, yüksek eğitim ve gelire sahip tüketicilerin evde çok fazla yemek hazırlamadıkları için, gıda güvenliği uygulamalarına yeterince dikkat etmedikleri gösterilmiştir (Roseman ve Kurzynske, 2006).

**Tablo 2.** Tüketicilerin gıda güvenliği bilinç düzeylerine etki eden sosyo-ekonomik faktörler

**Table 2.** Socio-economic factors influencing consumers' awareness of food safety

Değişkenler	Etki	Yazarlar (Türkiye)	Yazarlar (AB ülkeleri)
Cinsiyet (Kadın)	Pozitif	Göktolga ve diğ. (2006); Yılmaz ve diğ. (2015)	Fischer ve Frewer (2008); Jevšnik ve diğ. (2008); Losasso ve diğ. (2012)
	Negatif	Ünüsan (2007)	-
Yaş	Pozitif	Şanlıer (2009); Zorba ve Kaptan (2011)	Griffith ve diğ. (1998); Fischer ve Frewer (2008); Buccheri ve diğ. (2010)
	Negatif	-	Kennedy ve diğ. (2005a)
Eğitim	Pozitif	Göktolga ve diğ. (2006); Ünüsan (2007); Kılıç ve Eryılmaz (2015)	Gkana ve Nychas (2017)
	Negatif	-	Kennedy ve diğ. (2005b); Fischer ve Frewer (2008)
Gelir	Pozitif	Göktolga ve diğ. (2006); Kılıç ve Eryılmaz (2015)	Angelillo ve diğ. (2001)
	Negatif	-	Lobb ve diğ. (2006)

## Sonuç

Türkiye’de son yıllarda gıda güvenliğine yönelik önemli gelişmeler olmakla birlikte, bu konuda toplumsal bilinçlenmenin henüz tam olarak oluştuğu söylenemez. Gıda güvenliği konusunda, satın almadan tüketme aşamasına kadar olan tüm süreçte en aktif aktör tüketicilerdir. Bu bakımdan, gıda güvenliğiyle ilgili tüketici davranışlarının belirlenmesi, pazarlama araştırmaları içinde daima önemli konular arasında yer almaktadır.

Türkiye’de yapılan araştırmalarda, eğitim ve gelirin tüketicilerin gıda güvenliğiyle ilgili tutum ve davranışlarını şekillendiren önemli kriterler olduğu vurgulanmaktadır. Bunun aksine AB ülkelerinde yapılan araştırmalar, eğitim ve gelirin gıda güvenliği bilinç düzeyi üzerine doğrudan bir etkisinin olmadığını göstermektedir. Bu farklılık, AB ülkelerindeki tüketicilerin eğitim ve gelir düzeylerinin yüksek olmasının yanı sıra, bu iki faktör açısından tüketiciler arasındaki dağılımın daha dengeli olmasıyla açıklanabilir. Diğer taraftan Türkiye’de yapılan araştırmalarda, kırsal alanda gıda satın alınırken fiyata öncelik verildiği, sosyo-ekonomik koşulların daha iyi olduğu kentsel alanda ise kalite faktörünün ön plana çıktığı görülmektedir. Aynı şekilde AB’de yapılan bir araştırmaya göre, gıdaların etiket bilgilerine dikkat etme konusunda kentsel alandaki tüketiciler daha bilinçli davranmaktadır. Bu sonuçlar, kırsal alanda gıda güvenliğine yönelik bilinçlendirme çalışmalarına daha fazla önem verilmesi gerektiğini ortaya koymaktadır. Bu kapsamda gelir düzeyinin ve buna bağlı olarak yaşam standardının düşük olduğu kırsal alanda istihdam olanaklarının iyileştirilmesine yönelik uygulamaların artırılması gerekir. Bu şekilde geçimini tarımdan sağlayan nüfus, bulunduğu yerde istihdam edilecek ve tarımsal nüfusun satın alma gücü artmış olacaktır. Tüketicilerin satın alma güçlerinin artması; gıdaları satın alma, saklama ve tüketmede gösterdikleri tutum ve davranışları olumlu yönde değiştirecektir.

Tüketicilerin gıda hileleri ve gıda kaynaklı hastalıklar konusundaki bireysel endişeleri, iletişim olanaklarının gelişmesiyle birlikte küresel düzeyde bir sorun haline dönüşmüştür. Son yıllarda artan sağlık kaygısı, tüketicilerin gıda güvenliği konusunda daha duyarlı hale gelmesine neden olmuştur. Bilinçli tüketiciler, sağlık ve çevreyle ilgili konulara özen göstermekte ve üretimden tüketime kadarki risklerin asgari düzeye indirilmesi konusunda daha dikkatli davranmaktadır. Gıda üreten ve satan firmaların, tüketicilerin gıda güvenliğine yönelik tutum ve davranışlarını bilmek istemelerinin temel nedeni, tüketicilerin gelecekte daha fazla ürün satın alma ve o ürünü başkasına tavsiye etme olasılığının fazla olmasıdır.

Dolayısıyla firmaların, tüketicilerin gıda güvenliği konusundaki tutumlarını belirleyerek, tüketicilerdeki memnuniyet algısını artırmaları gerekmektedir.

Gelişmiş ülkelerin ithal ettikleri gıdalarla ilgili gösterdikleri hassasiyet nedeniyle, dış ticarete de gıda güvenliğinin sağlanması gerekmektedir. Dünyadaki bütün bireylerin sağlıklı gıdaya erişim hakkına sahip olmaları, ülkelerin üretim ve ticarete gıda güvenliğine yönelik gerekli önlemleri almasını gereğini ortaya koymaktadır. Bu amaçla, hammadde temininden başlamak üzere, gıdaların üretimi, işlenmesi, depolanması, taşınması, dağıtımı, sunulması, hazırlanması ve tüketilmesine kadarki süreçte tüm aşamaların izlenmesi ve tedbirlerin alınması gerekmektedir.

Türkiye’de gıda güvenliğine yönelik tüketici eğitimine ağırlık verilmesi büyük önem arz etmektedir. Bu eğitimler sağlıklı gıda tüketimi için gerekli olmakla birlikte, ekonomik faaliyetlerin doğru yönlendirilmesine de yardımcı olacaktır. Bu açıdan ilköğretimden başlamak üzere, eğitimin tüm aşamalarında gıda güvenliği konularına yer verilirken bilimsel yaklaşımlar kullanılmalıdır. Tüketicilerin gıda güvenliği konusunda bireysel olarak bilinçlenmesiyle birlikte, esas olarak toplumsal düzeyde güvenilir gıda arzının sağlanmasında izlenebilir bir denetim sistemine ihtiyaç vardır. Bu nedenle, bütün paydaşların içinde olduğu projelerin geliştirilmesi, gıda güvenliğine yönelik tüketici bilincinin artırılmasına önemli katkı sağlayacaktır.

## Etik Standart ile Uyumluluk

**Çıkar çatışması:** Yazarlar bu yazı için gerçek, potansiyel veya algılanan çıkar çatışması olmadığını beyan etmişlerdir.

## Kaynaklar

**Angelillo, I.F., Foresta, M.R., Scozzafava, C., Pavia, M. (2001).** Consumers and foodborne diseases: Knowledge, attitudes and reported behavior in one region of Italy. *International Journal of Food Microbiology*, 64, 161- 166.

[https://doi.org/10.1016/S0168-1605\(00\)00451-7](https://doi.org/10.1016/S0168-1605(00)00451-7)

**Bal, H.S.G., Göktolga, Z.G., Karkacier, O. (2006).** Gıda güvenliği konusunda tüketici bilincinin incelenmesi (Tokat İli Örneği). *Tarım Ekonomisi Dergisi*, 12(1), 9-18.

**Bekar, A. (2013).** Tüketicilerin gıda güvenliğine yönelik tutumları. *Yüzüncü Yıl Üniversitesi Tarım Bilimleri Dergisi*, 23(2), 90-101.

**Bernue's, A., Olaizola, A., Corcoran, K. (2003).** Labelling information demanded by European consumers and relationships



with purchasing motives, quality and safety of meat. *Meat Science*, 65, 1095-1106.

[https://doi.org/10.1016/S0309-1740\(02\)00327-3](https://doi.org/10.1016/S0309-1740(02)00327-3)

**Buccheri, C., Mammina, C., Giammanco, S., Giammanco, M., Guardia, M., Casuccio, A. (2010).** Knowledge, attitudes and self-reported practices of food service staff in nursing homes and long-term care facilities. *Food Control*, 21, 1367-1373.

<https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2010.04.010>

**Buzbaş, N. (2010).** Türkiye ve AB'de gıda güvenliği: Ortaklığın sinerjisi. 28. Türkiye-AB Karma İstişare Komitesi Toplantısı, 13-14 Eylül 2010, İskoçya.

**Demirel, A.F., Çak, B. (2016).** Türkiye ve Avrupa Birliği'nde ilgili mevzuatlar açısından hayvan refahı uygulamalarının gıda güvenliğindeki önemi. *Van Veterinary Journal*, 27(2), 111-116.

**Dışişleri Bakanlığı (2019).** Avrupa Birliği Başkanlığı. [https://www.ab.gov.tr/avrupa-birliginin-tarihcesi\\_105.html](https://www.ab.gov.tr/avrupa-birliginin-tarihcesi_105.html) (Erişim tarihi: 30.10.2019).

**Domenech, E., Martorell, S. (2016).** Definition and usage of food safety margins for verifying compliance of food safety objectives. *Food Control*, 59, 669-674.

<https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2015.05.042>

**Enneking, U. (2004).** Willingness-to-pay for safety improvements in the German meat sector: The case of the Q&S label. *European Review of Agricultural Economics*, 31(2), 205-223.

<https://doi.org/10.1093/erae/31.2.205>

**Ergönül, B. (2013).** Consumer awareness and perception to food safety: A consumer analysis. *Food Control*, 32, 461-471.

<https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2013.01.018>

**Eryılmaz, G.A., Demiryürek, K., Emir, M. (2015).** Avrupa Birliği ve Türkiye'de organik tarım ve gıda ürünlerine karşı tüketicici davranışları. *Anadolu Tarım Bilimleri Dergisi*, 30, 199-206.

**Eryılmaz, G.A., Kılıç, O., Başer, U. (2018).** Gıda güvenliği konusunda tüketici davranışlarının belirlenmesi: Samsun ili kentsel alan örneği. *Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi*, 4(2), 237-245.

<https://doi.org/10.28979/comufbed.474766>

**European Commission (2006).** Commission staff working document. Turkey 2006 Progress Report, Brussels (Erişim tarihi: 29.10.2019).

**FAO (Food and Agriculture Organization) (2017).** <http://www.fao.org/news/story/en/item/1037253/icode/> (Erişim tarihi: 28.08.2019).

**Fischer, A.R.H., Frewer, L.J. (2008).** Food-safety practices in the domestic kitchen: Demographic, personality, and experiential determinants. *Journal of Applied Social Psychology*, 38(11), 2859-2884.

<https://doi.org/10.1111/j.1559-1816.2008.00416.x>

**Gkana, E.N., Nychas, G.J.E. (2017).** Consumer food safety perceptions and self-reported practices in Greece. *International Journal of Consumer Studies*, 42, 27-34.

<https://doi.org/10.1111/ijcs.12391>

**Griffith, C.J., Mathias, K.A., Price, P.E. (1994).** The mass media and food hygiene education. *British Food Journal*, 96(9), 16-21.

<https://doi.org/10.1108/00070709410072535>

**Griffith, C., Worsfold, D., Mitchell, R. (1998).** Food preparation, risk communication and the consumer. *Food Control*, 9(4), 225-232.

[https://doi.org/10.1016/S0956-7135\(98\)00003-6](https://doi.org/10.1016/S0956-7135(98)00003-6)

**Göktolga, Z.G., Bal, S.G., Karkacier, O. (2006).** Factors affecting primary choice of consumers in food purchasing: The Turkey case. *Food Control*, 17, 884-889.

<https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2005.06.006>

**Resmi Gazete (2004).** Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararnamenin Değiştirilerek Kabulü Hakkında Kanun. Kanun No: 5179, Kabul Tarihi: 27/05/2004, Resmi Gazete Tarihi: 5/06/2004, Sayı: 25483.

**Resmi Gazete (2010).** Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu. Kanun No: 5996, Kabul Tarihi: 11/6/2010, Resmi Gazete Tarihi: 13/6/2010, Sayı: 27610.

**Roseman, M., Kurzynske, J. (2006).** Food safety perceptions and behaviors of Kentucky consumers. *Journal of Food Protection*, 69(6), 1412-1421.

<https://doi.org/10.4315/0362-028X-69.6.1412>

**Salicik, D., Kumral, A.Y. (2017).** Bursa ili kentsel alanında tüketicilerin güvenilir gıda tüketimine yönelik tutumlarının belirlenmesi. *Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi*, 31(2), 69-82.

**Sckokai, P., Veneziani, M., Moro, D., Castellari, E. (2014).** Consumer willingness to pay for food safety: The case of mycotoxins in milk. *Bio-based and Applied Economics*, 3(1), 63-81.

Smigic, N., Djekic, I., Martins, M.L., Rocha, A., Sidiropoulou, N., Kalogianni, E.P. (2016). The level of food safety knowledge in food establishments in three European countries. *Food Control*, 63, 187-194.

<https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2015.11.017>

Şanlier, N. (2009). The knowledge and practice of food safety by young and adult consumers. *Food Control*, 20, 538-542.

<https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2008.08.006>

Tarım ve Orman Bakanlığı (2017). 2018-2022 Stratejik Plan <https://www.tarimorman.gov.tr/SGB/Belgeler/2013-2017/GTHB%202018-2022%20STRA-TEJIS%CC%87K%20PLAN.PDF> (Erişim tarihi: 28.10.2019).

Taşdan, K., Albayrak, M., Gürer, B., Özer, O.O., Albayrak, K., Güldal, H.T. (2014). Geleneksel gıdalarda tüketicilerin gıda güvenliği algısı: Ankara ili örneği. II. Uluslararası Davraz Sempozyumu, Süleyman Demirel Üniversitesi, 29-31 Mayıs 2014, Isparta.

Ünüsan, N. (2007). Consumer food safety knowledge and practices in the home in Turkey. *Food Control*, 18, 45-51.

<https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2005.08.006>

Yılmaz, E., Oraman, Y., İnan, İ.H. (2009). Gıda ürünlerine ilişkin tüketici davranışı dinamiklerinin belirlenmesi: "Trakya örneği". *Tekirdağ Ziraat Fakültesi Dergisi*, 6(1), 1-10.

Yılmaz, E., Oraman, Y., Unakıtan, G., İnan, İ.H. (2015). Consumer food safety knowledge, practices and differences in behaviors in thrace region of Turkey. *Tarım Bilimleri Dergisi*, 21, 279-287.

<https://doi.org/10.15832/tbd.41783>

Yüzbaşıoğlu, R., Kızılaslan, H., Kızılaslan, N., Kurt, E. (2018). Gıda güvenilirliği açısından tüketici davranışlarının incelenmesi: Sivas kentsel ve kırsal kesimde kırmızı et tüketimi. *Gaziosmanpaşa Bilimsel Araştırma Dergisi*, 7(3), 49-60.

Zorba, N.N.D., Kaptan, M. (2011). Consumer food safety perceptions and practices in a Turkish community. *Journal of Food Protection*, 74(11), 1922-1929.

<https://doi.org/10.4315/0362-028X.JFP-11-126>