

## ARAŞTIRMA

# SAMSUN MERKEZ İLÇEDE GIDA KONTROL HİZMETLERİNDE ÇALIŞAN SAĞLIK PERSONELİNİN BİLGİ DÜZEYLERİ

Dr. Cihad DÜNDAR\*, Dr. Hasan HAMZAÇEBİ\*\*, Dr. A.Tevfik SÜNTER\*\*\*, Dr. Murat TOPBAŞ\*\*\*, Dr. Yıldız PEKŞEN\*\*\*\*

## ÖZET

Beslenmenin halk sağlığı açısından önemi yalnızca yeterli ve dengeli olmasının gerekliliği, ya da üretim ve tüketim maliyetleri değil; üretimin başladığı noktadan sofraya kadar uzanan zincirin her halkasında kalite ve hijyen kurallarına uyulmadığında ortaya çıkabilecek sağlık sorunlarıdır. Bu çalışmada gıda kontrol ve denetim hizmetlerinden sorumlu sağlık personelinin bilgi düzeyi ve davranışlarının belirlenmesi amaçlanmıştır.

Samsun merkez ilçe sınırları içindeki sağlık ocakları ile Samsun Sağlık Müdürlüğü Gıda Kontrol ve Çevre Sağlığı Şubesinde görev yapan 67 çevre sağlığı teknisyeni ve sağlık memuruna yüzyüze anket uygulanarak; hangi gıdalardan nasıl ve ne kadar numune alınacağı, gıda satış ve üretim yerleri ile şehir şebeke suyunun ne sıklıkta denetleneceği konusundaki bilgileri sorgulanmış ve cevaplar 100 puan üzerinden değerlendirmeye alınarak, elde edilen veriler Samsun Bölge Hıfzısıhha Enstitüsü'ne gönderilen numune sayıları ile karşılaştırılmıştır.

Gıda ambalajı üzerinde hangi bilgiler bulunması gerektiğini bilen 17(% 25.3) kişi mevcuttur. Tüm çalışma grubunun bilgi puanları ortalaması 21.4±1.7 puan olup; hiçbiri 50 puana ulaşamamıştır. Yürürlükteki mevzuata göre yılda en az 4,000 gıda numunesi alınması gerekirken, 1996 yılında muayeneye gönderilen sayı 982'dir. % 20'lik bilgi düzeyleri, laboratuvara gönderilmesi gereken numune sayısının da % 25 oranında kalması ile uyumludur.

Sağlık Bakanlığı'nın ivedi olarak hizmetiçi eğitim programlarına ağırlık vermesi ve ocak hekimlerinin de denetim işlemlerinde daha istekli davranması gerekmektedir.

**Anahtar Kelimeler:** Gıda kontrolü, bilgi düzeyi, davranış.

## SUMMARY

**Knowledge level of health staff working on food control in Samsun province**

In point of public health, not only the sufficiency and balance or the cost of production and consumption are important but the health problems those may be occur as a result of non-hygenic conditions during the transfer of products from production centers to the consumers are also important. This study was planned to determine the knowledge level and behaviours of environmental health technicians.

A questionnaire was applied to 67 environmental health technicians, working at primary health care centers and food control department of health directory in Samsun province to obtain the knowledge level of them about taking food samples, controlling the producing and marketing places and scored up to 100 points. Results compared with the number of samples sent to Regional Hygiene Institute in Samsun.

Twelve (26%) of the study group knew which informations should be written on the package of foods. The mean score of the group was 21.4±1.7 and none of the participants could reach to 50% success. Despite 4,000 food samples should be taken per a year, according to the laws being in force, only 982 samples were taken in 1996. The level of 20% success is harmonious with the 25% ratio of samples that should be taken.

In conclusion, Health Ministry should organize education programs for health workers, immediately, and doctors working at primary health care centers should take pains in controlling procedures.

**Key words:** Food control, knowledge level, behavior.

## GİRİŞ

Sanayileşme ve kentleşmenin artışı ile birlikte toplu gıda üretim ve tüketiminin yaygınlaşması, gıda üretim ve

\* Yrd.Doç., Ondokuz Mayıs Üniv. Tıp Fak. Halk Sağlığı AD  
 \*\* Uzm., Samsun Bölge Hıfzısıhha Enstitüsü Müdürü  
 \*\*\* Araş. Gör., Ondokuz Mayıs Üniv. Tıp Fak. Halk Sağlığı AD  
 \*\*\*\* Prof., Ondokuz Mayıs Üniv. Tıp Fak. Halk Sağlığı AD

satış yerleri ile buralarda çalışanların çevresel ve kişisel hijyen kurallarına uygunluğunun denetimini giderek daha önemli hale getirmiştir. Gıda maddelerinin üretimin başladığı noktadan, sofraya kadar uzanan zincirin her halkasında gıda sağlığının korunması gerekmektedir (Bağcı, T.; 1996: 318). Yapılan bir çok araştırma gıda zehirlenmelerinin önemli bir kısmının, gıda maddesi üretim ve satış yerlerinde çalışanların temizlik kurallarına uymaması ve olumsuz çevresel etmenlerden kaynaklandığını ortaya koymuştur (Kayahan M.; 1995:13-20, Doğrukartal K., Güneylü U.; 1987: 209, Aksu, H.;1996: 461-464, CDC; 1993: 2160-2163). Ayrıca gerek kullanılan katkı maddeleri, gerekse çevreden gıdaya bulaşan kimyasal maddeler sağlık bozulmalarına yol açan diğer etmenlerdir. Bu yüzden gıda hijyeni ve çevre sağlığının denetimi, birçok ülkede devlet kuruluşlarınca koruyucu sağlık hizmetleri kapsamına alınmıştır (Aksakoğlu, G. ve Kılıç, B.; 1994: 64-65). Dünya Sağlık Örgütü de bunu en temel ilkelerden biri olarak kabul etmektedir (W.H.O.; 1987: 7-10).

Ülkemizde ise gıda üretimleri satışına kadar düzene koyan ve denetleme ilkelerini belirleyen bağımsız derli toplu bir yasa bulunmamaktadır. Gıda kontrol yetkileri bir çok bakanlık ve kuruluşlara dağıtılmış olup; bu kuruluşlar arasında bir koordinasyon sisteminin olmayışı, kontrol hizmetinin yürütülmesinde çok başlılığa sebep olmaktadır (Çetin, İ. ve Polat, H.; 1996: 40-46). Son olarak 24.6.1995 tarih ve 560 sayılı "Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararname" ile gıda maddelerinin, üretim noktasındaki denetimi Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı'na, satış noktasındaki denetimi ise Sağlık Bakanlığı'na verilmiştir (Resmi Gazete, 1995: 22327). Sağlık Bakanlığınca hazırlanarak, 10.07.1996 tarihinde resmi gazetede yayınlanan "Gıda Üretim ve Satış Yerleri Hakkında Yönetmelik" ile gıda üretim ve satış yerlerindeki denetimlere yeni düzenlemeler getirilmiştir (Resmi Gazete;1996: 22692). Bu çalışmada gıda kontrol ve denetim hizmetlerinden sorumlu yardımcı sağlık personelinin, bu konudaki bilgi düzeyi ve davranışlarının belirlenmesi amaçlanmıştır.

#### GEREÇ VE YÖNTEM

Çalışma, 1-10 Haziran 1997 tarihleri arasında Samsun merkez ilçe sınırları içindeki sağlık ocakları ile Samsun Sağlık Müdürlüğü Gıda Kontrol ve Çevre Sağlığı Şubesinde görev yapan toplam 67 çevre sağlığı teknisyeni ve sağlık memuruna yüz yüze anket uygulanarak yapılmıştır. Gıda denetiminden primer olarak çevre sağlığı teknisyenleri sorumlu olmakla birlikte, sayılarının azlığı ve denetimlerde işyeri sahipleriyle yaşadıkları sıkıntı nedeniyle sıklıkla sağlık memurları ile birlikte sahaya çıkmaları, ayrıca çevre sağlığı teknisyeninin bulunmadığı zamanlarda sağlık memurunun bu görevi yürütmesi nedeniyle çalışmaya hem çevre sağlığı teknisyenleri, hem de sağlık memurları dahil edilmiştir. Uygulanan anket formlarında kanun, yönetmelik ve uygulama konusundaki bilgilerinin ölçülmesi amacıyla, kapalı ambalajda satılan gıda maddesinin nasıl denetleneceği, çeşitli gıdalardan nasıl ve ne kadar

numune alınacağı, gıda satış ve üretim yerlerinin ne sıklıkta denetleneceği sorgulanarak, cevaplar 100 puan üzerinden değerlendirilmiştir. Bu sorular "Gıda Üretim ve Satış Yerleri Hakkında Yönetmelik" ile Sağlık Bakanlığınca Umumi Hıfzısıhha Kanunu ve Gıda Maddeleri Tüzüğü'nden alıntılarla hazırlanmış olan "Gıda Maddeleri ve sulardan Numune Alma Rehberi" (Sağlık Bakanlığı; 1980:3-44) esas alınarak hazırlanmıştır. Ayrıca bilginin davranışa yansımalarının değerlendirilmesi amacıyla; alınması gerekli olarak belirttikleri yıllık toplam numune sayıları, Samsun Bölge Hıfzısıhha Enstitüsü'nün 1996 yılı kayıtlarındaki incelenen numune sayıları ile karşılaştırılmıştır.

#### BULGULAR

Çalışma grubunda bulunan 67 sağlık personelinin 36 (% 53.7)'si çevre sağlığı teknisyeni, 31 (% 46.3)'i sağlık memuru olup, ortalama hizmet süreleri 13.5±1.3 yıl idi.

Gıda denetim usullerini yeniden belirleyen "Gıda Üretim ve Satış Yerleri Hakkında Yönetmelik" denetimlere yeni kurallar getirmiştir. Öncelikle yeni yönetmelik hakkındaki bilgilerinin ölçülmesi amacıyla; "Gıda üretim ve satış yerlerinin hangi yönetmelikle denetleneceği" sorulmuş ve 8 (% 11.9) kişiden doğru yanıt alınmıştır. "Gıda Üretim ve Satış Yerleri Hakkında Yönetmeliği okudunuz mu?" sorusuna 37 (% 55.2) kişi "evet" demiştir. Buna karşılık gıdanın, satış yerlerindeki denetiminin Sağlık Bakanlığında olduğunu 56 (% 83.6) kişi bilirken; üretim yerlerindeki denetiminin Tarım Bakanlığı'na devredildiğini bilenlerin sayısı 9 (% 13.4)' da kalmıştır. Yine aynı yönetmelikte belirtilen "Gıda denetimini kimin, kaç kişi ile yapacağı" sorusuna verilen doğru yanıt sayısı 20 (% 29.8)' dir.

Yeni yönetmelik yetki değişikliklerinin yanısıra, gıda işyerlerinin denetim sıklıklarına da değişiklikler getirmiştir. Rastgele seçilen değişik işyerlerinin yılda en az kaç kez denetlenmesi gerektiği sorusuna doğru yanıt verenlerin sayıları Tablo:1'de sunulmuştur.

Tablo:1 - Bazı Gıda İşyerlerinin Yıllık Minimum Denetlenme Sayısını Doğru Bilenlerin Gıda İşyerlerine Göre Dağılımı

İşyeri Türü	Doğru Yanıtlayan	
	Sayı	%
Lokanta	3	4.5
Şekerleme imalathanesi	4	5.9
Bakkal	4	5.9
Kahvehane	7	10.4
Un Fabrikası	7	10.4
Bisküvi fabrikası	9	13.4
Pasta fırını	16	23.9
Ekmek fırını	26	38.8
Kasap	28	41.8

Kapalı ambalajda satılan bir gıda maddesinin etiketinde hangi bilgilerin bulunması gerektiğini 17 (% 25.3) kişi

doğru olarak biliyordu. Rastgele seçilen on adet değişik gıda maddesinden, alınması gereken numune miktarlarını doğru bilenlerin oranı, yalnızca bisküvi ve dondurma için % 50.7'yi bulurken; Tablo:II'de sunulduğu gibi diğer gıda maddeleri için bu oran çok düşük bulunmuştur.

**Tablo:II - Bazı Gıda Maddelerinden Alınması Gereken Numune Miktarlarını Doğru Yanıtlayanların Sayısının Gıda Maddelerine Göre Dağılımı**

Numune Alınacak* Gıda Maddesi	Doğru Yanıtlayan Sayı	%
Et	2	2.9
Şişelenmiş su	3	4.5
Açıkta satılan süt	3	4.5
Ekmek	7	10.6
Peynir	7	10.6
Yumurta	10	14.9
Çikolata	10	14.9
Şeker, Lokum	24	35.8
Dondurma	34	50.7
Bisküvi	34	50.7

500,000 nüfuslu bir şehrin içme şebekesi suyundan hangi sıklıkla bakteriyolojik ve kimyasal numune alınacağı sorusunu; 6 (% 8.9) kişi ayda bir, 6 (% 8.9) kişi haftada bir, 35 (% 52.2) hergün numune alınmalıdır şeklinde yanıtlarken, 20 (% 29.9) kişi yanıt vermemiştir. Aynı şehirden, bir defada ne kadar bakteriyolojik ve kimyasal numune alınacağı sorusuna da; 19 (% 28.4) kişi 50'nin altında sayılar belirtirken, 25 (% 37.3) kişi 50 ve üzerinde sayılarla yanıt vermiş, 23 (% 34.3) kişi de yanıtı bırakmıştır.

Gıdalardan ne zaman, nasıl, ne kadar numune alınacağı, alınan numunelerin laboratuvara nasıl ulaştırılacağı, hangi gıda işleklelerinin ne sıklıkta denetleneceği, kaçak et kesimi tespit edildiğinde ne yapılacağı ve birkaç gıda maddesi karıştırılarak imal edilen gıdalardan numune alırken nelere dikkat edileceğine dair toplam kırk adet soru 100 puan üzerinden değerlendirilmeye alındığında, çalışma grubunun ortalama bilgi puanları 21.4±1.7 olarak bulunmuştur.

Samsun Bölge Hıfzıssıhha Enstitüsü Laboratuvarlarının 1996 yılına ait kayıtları incelendiğinde; merkez ilçe sağlık ocakları ve Gıda Kontrol ve Çevre Sağlığı Şubesi elemanlarınca 593'ü kimyasal, 438'i bakteriyolojik olmak üzere toplam 982 gıda numunesinin; 4514'ü bakteriyolojik, 1107'si kimyasal olmak üzere toplam 5621 su numunesinin muayene için gönderildiği saptanmıştır.

#### TARTIŞMA

Gıda Üretim ve Satış Yerleri Hakkında Yönetmelik ise 10.07.1996 tarihinde yayımlanmış olup, araştırmanın yapıldığı tarihte bir yaşını doldurmuştur. Buna rağmen yönetmeliğin adını yalnızca 8 (% 11.9) kişinin bilmesi,

ancak 37 kişinin (% 55.2) "okudum" demesi enteresandır. Yanısıra, bu yönetmelikte belirtilen usul ve esaslarla ilgili soruları doğru yanıtlayanların sayısı da 3 ila 28 arasında (% 4.5 - % 41.8) arasında değişiklik göstermiştir. Personelin, kendi birim amirlerince hizmetiçi eğitime ve denetime tabi tutulmaması kadar, Sağlık Bakanlığı'nın da bu konuda üzerine düşeni yerine getirmemesi bu sonucu doğurmaktadır. Çünkü, yönetmelikte gıda denetimlerinin, "Sağlık Bakanlığı'nın açtığı hizmetiçi eğitim programını tamamlamış, gıda, beslenme, eczacılık, kimya, biyoloji, veterinerlik ve tıp alanında en az lisans düzeyinde eğitim görmüş gıda denetim elemanları" ve "Sağlık Bakanlığı'nın açtığı hizmetiçi eğitim programını tamamlamış, gıda alanında en az lise düzeyinde eğitim görmüş yardımcı denetim elemanlarınca" yapılacağı belirtilmektedir (**Resmi Gazete, 1995: 22327**). Yönetmelik yayım tarihinde yürürlüğe girmesine karşın, araştırmanın yapıldığı tarihte, henüz Samsun ilinden hizmetiçi eğitim programına çağrılan sağlık personeli yoktur.

Problem, yalnızca yeni kanun ve yönetmeliklerin bilinmemesi ile sınırlı değildir. Gıda maddelerinden numune alma esaslarının belirtildiği "Gıda Maddeleri ve Umumi Sağlığı İlgilendiren Eşya ve Levazımın Hususi Vasıflarını Gösteren Tüzük" 1952 yılında, "Umumi Hıfzıssıhha Kanunu" ise 1930 yılında yayımlanmıştır. Sağlık Bakanlığı da çeşitli tarihlerde bu kanun ve tüzüklerden derlenen "Numune Alma Rehberleri" hazırlamış ve illere dağıtmıştır. Ancak, numune alma konusundaki soruların hiçbirine % 50.7'nin üzerinde doğru cevap çıkmamıştır. Bilgi puanı ortalamalarının 21.4±1.7 olması da bu konudaki eğitim eksikliğini açıkça ortaya koymaktadır.

Samsun Bölge Hıfzıssıhha Enstitüsü Laboratuvarlarının 1996 yılın kayıtlarına göre, merkez ilçeye ait toplam 982 gıda numunesinin incelenmiş olması, bilginin davranışla olan ilintisinin oldukça açık bir ifadesidir. Numune alma rehberinde "yılıda her 100 kişi için asgari bir numune alınır" denilmektedir. Bu hesaplara yaklaşık 400,000 nüfus olan merkez ilçeden toplam 4,000 numune alınmış olması gerekirdi. Oysa alınan numune sayısı, gerekli olanın % 24.6'sı kadardır. Bu da % 21.4'lük bilgi düzeyleri ile son derece uyumlu görünmektedir.

Tifo, kolera, dizanteri, paratifo, polio, enfeksiyöz hepatit, parazitozlar gibi pek çok hastalık etmeni ile kontamine olabilmeleri ve görüldüğü anda, çok sayıda kişiye birden yayılmaları ve patlamalar yapması nedeniyle içme ve kullanma suları denetiminin büyük önemi vardır (**Aksakoğlu, G; 1983: 63**). Samsun merkez ilçe 1993 yılında tifo, 1994 yılında akut barsak enfeksiyonu, 1996 yılında shigella epidemileri yaşamıştır (**Sağlık Bakanlığı; 1994: 60-63, Sağlık Bakanlığı; 1997: 67-71**). Bu acı deneyimler hem yerel yönetmelere, hem de sağlık personeline en azından içme suyu kontrolünün önemini öğretmiş olmalı ki; nüfusa göre Samsun merkezi için yılda en az 2,500-3,000 su numunesi alınması gerekirken, bu sayının iki katına yakın numune alınmıştır.

## SONUÇ VE ÖNERİLER

1. Sağlık Bakanlığı hazırladığı yönetmeliklere sahip çıkmalı; eğitimini verdiği kadar, denetimini de yaparak su ve besinlerle bulaşan hastalıklar konusunda koruyucu sağlık hizmetini gereğince sunmalıdır.

2. İl Sağlık Müdürlükleri'nin Eğitim Şube Müdürlüğü ile Gıda Kontrol ve Çevre Sağlığı Şube Müdürlükleri sağlık ocaklarında hizmetiçi eğitim çalışmalarını aralıksız sürdürmeli; İstatistik Şube Md.lüğü ile koordineli çalışarak, hizmetin hangi noktada aksadığı ya da kötüye gittiğini olabildiğince erken saptayıp; varsa, eğitim açığını öncelikli olarak kapatmaya çalışmalıdır.

3. Her sağlık ocağı hekimi, çevre sağlığı ile ilgili miatlı formlarını sağlık müdürlüğüne göndermeden önce, o ayın faaliyetlerini ve gıda analiz sonuçlarını gözden geçirmeli, önceki aylar ve bir önceki yılın aynı dönemine ait faaliyetler ve sonuçlarla karşılaştırmalıdır. Gıda işyerlerine ait denetimlere ocak hekiminin de katılması, aktif eğitim ve denetimin sağlanması açısından yararlı olacaktır.

## KAYNAKLAR

Aksakoğlu, G., Kılıç, B. (1994), "Sağlık Sistemleri", Toplum ve Hekim, (Özel Sayı) 9:64-65.

Aksakoğlu, G.(1983) "Bulaşıcı Hastalıklarla Savaş İlkeleri", Hacettepe Üniversitesi D.S.Ö. Hizmet Araştırma ve Araştırmacı Yetiştirme Merkezi, Ankara.

Aksu, H.(1996), "İstanbul'da Tüketime Sunulan Pasta ve Tatlıların Mikrobiyolojik Kalitesi Üzerine Araştırmalar", V.Ulusal Halk Sağlığı Kongresi Bildiri Kitabı, İstanbul, 461-464.

Bağcı, T. (1996), "Gıda Katkı Maddeleri ve Gıda

Kontrolü", in: Bertan, M.Güler, Ç. (Eds.) Halk Sağlığı (Temel Bilgiler), Hacettepe Halk Sağlığı Vakfı Yayınları, Ankara, 318.

Centers for Disease Control and Prevention (1993), "Outbreaks of Salmonella enteridis Gastroenteritis-California", JAMA, 270:18, 2160-2163.

Çetin, İ., Polat, H. (1996), "Türkiye'de Gıda Kontrolünün Yasal Durumu ve Uygulamalar", Toplum ve Hekim, 11:(74), 40-46.

Doğrukartal K, Güneşli U. (1987), "Kurum Mutfaklarında Çalışan Aşçı ve Garsonların Kişisel ve Çevre Temizliği Konularındaki Bilgileri ve Uygulanan Eğitimin Etkisi", Beslenme ve Diyet Dergisi, 16:2, 209.

Kayahan M. (1995), "Türkiye'de Gıda Kontrol Hizmetleri", Çalışma Ortamı Dergisi, 18:13-20.

Resmi Gazete (1995), Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararname, Sayı: 22327.

Resmi Gazete (1996) Gıda Üretim ve Satış Yerleri Hakkında Yönetmelik, Sayı:22692.

T.C.Sağlık Bakanlığı (1980) Gıda Maddeleri ve Sulardan Numune Alma Rehberi. Yayın No:384

T.C. Sağlık Bakanlığı Temel Sağlık Hizmetleri Genel Müdürlüğü (1994), 1993 Çalışma Yıllığı, Ankara, 60-63.

T.C. Sağlık Bakanlığı Temel Sağlık Hizmetleri Genel Müdürlüğü (1997), 1994 - 1995 Çalışma Yıllığı, Ankara, 67-71.

W.H.O. (1987), Evaluation of Certain Food Additives and Contaminants, W.H.O. Technical Report Series 759, Geneva, 7-10.