

İSTANBUL İLİ KÜÇÜKÇEKMECE İLÇESİNDE FAALİYET GÖSTEREN EKMEK FIRINLARININ MEVCUT YAPISI

Nuray KIZILASLAN¹, Faruk ADIGÜZEL²

ÖZET

Bu araştırmada, İstanbul İli Küçükçekmece İlçesindeki ekmek fırınlarının mevcut yapısı incelenmiş ve fırıncıların gıda mevzuatı hakkındaki bilgi durumunu etkileyen faktörler khi-kare testi ile analiz edilmiştir. İlçe Gıda, Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü kayıtlarının incelenmesi sonucunda tam sayım yöntemi kullanılarak belirlenen ekmek fırınları ile anket çalışması yapılmıştır. Veriler, 2013 yılı Nisan-Mayıs aylarında 139 adet ekmek fırınından elde edilmiştir. Çalışmada, fırıncıların %43.17'sinin ilköğretim mezunu ve %46.04'ünün 5 ile 15 yıl arasında mesleki deneyime sahip olan kişiler oldukları belirlenmiştir. Fırınların %46.76'sı 2000 ile 2010 yılları arasında faaliyete geçmiş, yaklaşık yarısı (%50.36) 5 ile 10 işçi çalıştıran ve %48.92'si %50.00 ve daha düşük oranda kapasite kullanım oranına sahip olan işletmelerdir. Fırıncıların %40.29'u gıda mevzuatının çıktığını duymadıklarını, %46.04'ü çıktığını duyduklarını ve yalnızca %13.67'si mevzuatı incelediklerini belirtmişlerdir. Ayrıca, fırıncıların gıda mevzuatı hakkındaki bilgi durumu ile fırıncıların eğitim durumu, fırınların faaliyete geçiş yılı, mülkiyet durumu, teknoloji düzeyi ve günlük çalışma saatleri arasında anlamlı ilişkilerin olduğu tespit edilmiştir. Fırıncıların eğitimi ve toplum sağlığı açısından sorumluluk bilincine sahip olarak mevzuat doğrultusunda faaliyetlerini sürdürmeleri için kontrollerin süreklilik arz etmesi gerekmektedir.

Anahtar Kelimeler: Ekmek fırınları, gıda mevzuatı, khi-kare testi, Küçükçekmece-İstanbul

The Current Structure of Bakeries Operating in Kucukcekmece County in Istanbul

ABSTRACT

In this study, the current structure of the bakeries in Kucukcekmece County, Istanbul was examined and the factors affecting the situation of the bakery managers' knowledge about food legislation has been analyzed with chi-square test. The registries of Kucukcekmece County Food, Agriculture and Animal Husbandry Office have been investigated and this questionnaire study has been carried out for the bakeries identified by the whole counting method. Data were obtained from 139 bakeries in April-May 2013. In this study, it was determined that 43.17% of the bakery managers have been graduated from elementary school and the bakeries managers' have experienced between five and fifteen years. The percentage of the bakeries operating for about 10 years between 2000 and 2010 is 46.76%. About half (50.36%) of the bakery managers run employees between five and ten people. The 48.92% of bakeries had the capacity utilization rate of 50.00 % and less. Although 40.29% of the bakery managers have indicated that they were not aware of the food legislation, the ratios of bakery managers who were aware of and investigated the food legislation are 46.04% and 13.67%, respectively. Also, the important relationships were also determined between level of the bakery managers' knowledge about food legislation and some of the characteristics of the person and the bakeries such as the education, the operating year, the status of property, technological level and the running hours per day. The control must be continuously performed in order to be maintained production activities in accordance with the legislation by the bakery managers who trained and have responsibility for public health.

Key Words: Bakeries, food legislation, chi-square test, Kucukcekmece- Istanbul

1. GİRİŞ

Beslenme, canlıların varoluşuyla birlikte başlayan temel ihtiyaçtır. Yeterli ve dengeli beslenme sadece bireylerin yaşamsal faaliyetleri için değil, ülke ekonomisinde ve kalkınmada temel işlevlerden birisidir. (Dinç, 2006; Topuzoğlu ve diğ., 2007). İnsanların yaşamlarını sürdürmek, fiziksel ve akli gelişimlerini sağlamak için yeterli miktarda gıdayı alabilmeleri ve gıdaların sağlık yönünden güvenli olması insan

haklarının temelini oluşturmaktadır (Altıntaş ve diğ., 2008).

Toplumların en büyük gereksinimi sağlıklı gıda maddeleri teminidir. Dünya nüfusunun hızla artması, gelişen teknolojiye bağlı çevre kirliliği, teknolojinin suistimali, ekonomik güçsüzlük ve eğitim yetersizliği beslenme sorunlarını derinleştirmekte ve gıda güvenliğini tehdit etmektedir. Bu nedenle gıda güvenliği ve kalite güvencesinin sağlanması tüketici ve toplum sağlığı açısından zorunlu hale gelmiştir (Halaç, 2002).

¹ Gaziosmanpaşa Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Tarım Ekonomisi Bölümü, 60240, TOKAT.

² Küçükçekmece İlçe Gıda, Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü, 34295, İSTANBUL.

Tüketicilerin sağlık ve kalite beklentilerinin karşılanabilmesi için, üretimden tüketime tüm gerekliliklerin yerine getirilebilmesiyle sağlanan “güvenli gıda” ve buna yönelik uygulamalar olan “gıda güvenliği”, uluslararası platformda benimsenen kesin bir stratejidir. (Topal, 2001). Gıda güvenliği, hammadde tedarikçisinden müşteriye kadar uzanan zincirin tüm halkalarının insan sağlığını fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik olarak riske sokmayacak şekilde yönetilmesiyle elde edilebilmektedir (Veral, 2004). Tüm gıda maddeleri için olduğu gibi ekmek üretiminde de gıda güvenliğinin sağlanması son derece önemli bir konudur.

Ekmek üretimi insanların kullandığı en eski teknolojilerden biridir. Babil, Eski Mısır, Eski Yunan ve Roma’da ekmeğin insan beslenmesinin önemli bir parçası olduğu bilinmektedir. Anadolu’da yaklaşık 8 bin yıldır ekmek üretimi yapılmaktadır. Yeni malzemelerin ve araç-gereçlerin bulunması sonucu, o zamandan beri insanoğlu ekmek üretim teknolojisini geliştirmiştir (Önsüz ve diğ., 2005).

Ekmek besin değeri yüksek, doyurucu, ulaşılması kolay ve ucuz bir gıda olması, nötr bir tat ve aroması nedeniyle birlikte yenildiği gıda maddesinin tat ve aromasını etkilememesi gibi üstün özelliklere sahip bir gıda maddesidir (Dağlıoğlu, 1998). Üretim teknolojisinin basit ve kolay saklanabilen bir ürün olması nedeniyle günlük besin tüketimi içerisinde önemli bir yer tutmakta ve Türk Halkının vazgeçilmez temel besin kaynağını oluşturmaktadır. Ekmek tüketimi halkın yaşına, alışkanlıklarına, bulunduğu yöreye ve mesleğine bağlı olarak değişim göstermektedir. Sosyo-ekonomik durumu daha düşük olan bölgelerde ve yerleşim birimlerinde ekmek tüketimi daha fazladır (Güneyli, 1974; Doğan, 2003).

Dünyada kişi başına günlük ekmek tüketimi 28.30 g (Afrika Ülkeleri) ile 323.00 g (Orta Doğu Ülkeleri) arasında değişiklik göstermektedir. Avrupa ülkelerinde ise kişi başına günlük ekmek tüketiminin 175.80 g olduğu ifade edilmektedir. (Anonim, 2013a). Türkiye’de ise kişi başına günlük ekmek tüketiminin 2008 yılında 331.00 g olduğu tespit edilmiş, 2012 yılında 319.00 g’a düştüğü saptanmıştır (Anonim, 2013e). Ekmek tüketiminde toplumlar arasındaki bu farklılıkların ortaya çıkmasında, tüketim alışkanlıklarındaki değişimlerin yanı sıra, ekonomik koşullar da etkili olmaktadır (Ünal, 1991).

Ekmeğin Türkiye’de beslenme alışkanlığında önemli bir gıda maddesi olması, son yıllarda ülkedeki teknolojik ve ekonomik gelişmelerle birlikte tüketim alışkanlıklarındaki farklılaşmanın ekmek ve ekmek çeşitlerine etkisi, T.C. Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığının gıda işletmelerinin faaliyetlerini de kapsayan, 11.06.2010 tarihinde kabul edilen 5996 Sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu ve bu kanun çerçevesindeki mevzuat yenilikleri

ekmek ve ekmek çeşitleri üretimi yapan gıda işletmelerinin incelenmesi gerekliliğini doğurmaktadır. Kanunda gıda güvenliğinin sağlanması işletmecinin sorumluluğuna bırakılmış olup, gıda kontrolleri ise T.C. Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı yetkisi dahilinde yürütülmesi karara bağlanmıştır. Diğer faaliyet kollarında olduğu gibi ekmek ve ekmek çeşitleri üretimi yapan fırıncıların da ekmek ürününün üretiminde kullandıkları hammadde olan unun; nem, kül ve protein miktarı gibi özelliklerinin yanında başta tuz olmak üzere diğer hammaddelerin kullanım düzeyleri, üretimde

İstanbul İli Küçükçekmece kullanabilecekleri diğer katkı maddeleri, aroma vericiler, bulaşan ve pestisit gibi kriterler ile hijyen, ambalajlama, etiketleme, taşıma ve depolama şartlarını ve ayrıca mevzuata uyulmadığı takdirde karşılaşacakları yaptırımlar konusunda bilgi sahibi olmaları gerekmektedir. İlçe Gıda, Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü kayıtlarına göre 140 adet ekmek ve ekmek çeşitleri üretimi yapan ekmek fırını bulunmaktadır. Ancak, 1 adet fırının faal olmadığı dikkat alındığında 139 adet fırın sahibi ile yapılan görüşmeler araştırmanın kapsamını oluşturmaktadır. İstanbul İlinde bu faaliyet alanındaki toplam gıda işletme sayısının 3212 adet ve nüfus bakımından ilçeler arasında 2. sırada olan Küçükçekmece İlçesinin fırın sayısı bakımından da üst sıralarda (5. sırada) olduğu göz önüne alındığında, fırınların mevcut yapısının ve fırıncıların gıda mevzuatı hakkındaki bilgi durumlarının bu ilçe kapsamında incelenmesinin önemli olduğu düşünülmüştür.

Bu bağlamda; çalışmanın amacını, İstanbul İli Küçükçekmece İlçesinde faaliyet gösteren ekmek ve ekmek çeşitleri üretimi yapan fırınların mevcut yapısının incelenmesi ve fırıncıların gıda mevzuatı hakkında bilgi durumlarını etkilediği düşünülen faktörlerin belirlenmesi oluşturmaktadır.

2. MATERYAL VE METOT

Araştırmanın ana materyalini, İstanbul İli Küçükçekmece İlçesi Gıda, Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğüne kayıtlı faal 139 adet ekmek fırını sahipleri ile yapılan anketlerden sağlanan veriler oluşturmaktadır (Anonim, 2013b). Tam sayım yönteminin (Çiçek ve Erkan, 1996) kullanıldığı bu çalışmanın anket uygulaması 2013 yılı Nisan-Mayıs aylarında işletme sahiplerinin işletmede ziyareti ile gerçekleştirilmiştir. Ekmek fırınlarının mevcut durumunu ortaya koymak amacıyla fırıncıların bir takım özellikleri (eğitim seviyesi, mesleki deneyim, fırıncılığın aile mesleği olması), fırınların faaliyetleri, sorunları ve fırıncıların gıda mevzuatı hakkındaki bilgi durumlarını irdeleyen sorular yöneltilmiştir. Veriler; basit aritmetik ortalama ve yüzde hesaplarıyla değerlendirilmiştir. Bu verilerin yanı sıra, araştırma konusu ile ilgili olarak daha önce yapılmış olan benzer çalışmalardan elde edilen veriler araştırmanın ikincil materyalini oluşturmaktadır.

İstatistiksel olarak sayısal olmayan (nitel) değişkenler arasındaki ilişkinin varlığı khi-kare testi ile incelenebilmektedir (Özmen ve diğ., 2013). Bu nedenle araştırmada, ekmek fırınlarının özellikleri ve fırıncıların bazı sosyo-ekonomik ve mesleki özellikleri (fırıncıların eğitim seviyesi, mesleki deneyimi, mesleğin aile mesleği olup olmaması ile fırınların ruhsat durumu, faaliyete geçiş yılı, hukuki yapısı, mülkiyet durumu, toplam işçi sayısı, personel sayısının değişkenlik durumu, teknoloji düzeyi, güncel kapasitesi, kapasite kullanım oranı, günlük çalışma saatleri ve işletme alanı) ile fırıncıların gıda mevzuatı hakkındaki bilgi durumları arasında istatistiksel olarak ilişki olup olmadığı yapılan khi-kare testi ile belirlenmiştir (Gujarati, 1995; Mirer, 1995).

Ayrıca, araştırmada khi-kare testi ile ölçülen ilişkilerin anlamlı olduğu durumlarda bu ilişkinin ne oranda güçlü olduğunu test etmek amacı ile kullanılan Kontingenz yani Bağımlılık Katsayısı da (Coefficient of Contingency) hesaplanmıştır (Düzgüneş ve diğ., 1983).

3. BULGULAR VE TARTIŞMA

3.1. Fırıncıların ve Ekmek Fırınlının Genel Özellikleri

Küçükçekmece İlçesi, 2012 Yılı Adrese Dayalı Nüfus Kayıt Sistemi sonuçlarına göre 721911 kişi nüfusu ile İstanbul ilinin ilçeleri arasında 2. sırada yer almaktadır. Küçükçekmece İlçesinde toplam 21 adet mahalle bulunmakta olup, İnönü (70386 kişi), Halkalı Merkez (68373 kişi), Kanarya (63783 kişi), Atatürk (63287 kişi), Mehmet Akif (54494 kişi), Cumhuriyet (49851 kişi), Atatürk (43256 kişi) ve Tevfikbey (36861 kişi) mahalleleri nüfusun yoğun olduğu yerleşim bölgeleridir (Anonim, 2013c). Yapılan çalışmada ilçedeki fırınların daha yüksek bir oranla nüfusun yoğun olduğu mahallelerde faaliyet gösterdiği belirlenmiştir. Fırıncıların %10.07'sinin Mehmet Akif, %9.35'inin Atatürk, %8.63'ünün Halkalı Merkez, %7.91'inin İnönü ve Kanarya ile %7.19'unun Tevfikbey mahallelerinde üretim yaptıkları tespit edilmiştir.

Fırıncıların özelliklerine ilişkin bilgiler Çizelge 1'de verilmiştir. Fırıncıların yaklaşık yarısı (%43.17) ilkökul mezunudur. Üniversite mezunu olanların oranı ise %11.51 ile en düşük düzeydedir. Tanık (2006), Tekirdağ ilinde yapmış olduğu çalışmada, fırıncıların

%44.00'ünün ilkökul mezunu olduğunu saptamıştır. Benzer bir diğer çalışmada, işletme sahiplerinin %55.00'inin ilkökul mezunu oldukları bulunmuştur (Erkan, 2009). Fırıncılar mesleki deneyim süreleri itibariyle 3 gruba ayrılmış olup, %46.04'ünün 5 ile 15 yıl arasında ve ortalama olarak 10.52 yıldır bu faaliyet kolunda çalıştıkları belirlenmiştir. Deneyim süresi 5 yıl ve daha az olan fırıncıların ortalama 2.76 yıldır ve 15 yıldan fazla deneyime sahip olanların ise 27.22 yıldır bu işi yaptıkları tespit edilmiştir. Fırıncılar genel ortalama 12.84 yıldır bu iş kolunda çalışmaktadırlar. Benzer bir çalışmada, fırın sahiplerinin %56.00'sinin 13 ve daha fazla yıldır fırıncılık mesleğini yaptıkları bulunmuştur (Tanık, 2006).

Gıda İşletmelerinin Kayıt ve Onay İşlemlerine Dair Yönetmelikte, "Gıda işletmecileri, kayıt kapsamındaki işletmelerini, ilgili kurumdan İşyeri Açma ve Çalışma Ruhsatı aldıktan sonra işletme kayıt işlemlerini yaptırmak üzere, en geç otuz gün içerisinde yetkili mercie başvurmak ve başvuru tarihinden itibaren en geç üç ay içerisinde kayıt işlemlerini tamamlamak zorundadırlar." şeklinde belirtilen ve işletmelerin Bakanlık tarafından kayıt altına alınmasında engel olarak görülen ruhsat zorunluluğu 10.01.2013 tarih ve 28524 Sayılı Resmi Gazete'de yayınlanan yönetmelik ile yürürlükten kaldırılmıştır. Fırıncıların %53.24'ünün işyeri açma ve çalışma ruhsatı sahibi olmasına karşın, %46.76'sının ruhsatı olmadan üretim yaptıkları belirlenmiştir. Bu durum ruhsat sahibi işletmeciler tarafından haksız rekabete neden olan bir faktör olarak değerlendirilmektedir.

Fırıncıların çoğunluğu (%64.75) hukuki yapısı itibariyle özel kişi işletmesi şeklinde faaliyette bulunmaktadır. Bununla birlikte, hukuki yapısı limited şirket olan fırınların oranı %33.09 olup, anonim şirket olan fırınların oranı ise %2.16 ile düşük düzeydedir. Yaman (1999) yaptığı çalışmada, fırınların küçük aile işletmeleri olarak faaliyet gösterdiklerini tespit etmiştir. Tanık (2006) ise, fırınların %58.00'inin küçük ölçekli aile işletmeleri olduğunu belirlemiştir. Fırıncıların sermaye yapıları incelendiğinde; tamamına yakınının (%98.56) öz sermayeleri ile faaliyette bulundukları, buna karşın yabancı sermaye kullananların oranının ise %1.44 olduğu tespit edilmiştir.

Çizelge 1. Fırıncıların Genel Özellikleri

Özellikler	Frekans	%
Eğitim Durumu	İlkokul	60
	Ortaokul	26
	Lise	37
	Yüksekokul	9
	Lisans	7
Mesleki Deneyim (yıl)	≤ 5	38
	5 – ≤ 15	64
	> 15	37
Aile Mesleği Olma Durumu	Evet	60
	Hayır	79

Çizelge 2. Ekmek Fırınlarnın Genel Özellikleri

Özellikler		Frekans	%	Ortalama
Kuruluş Yılı	≤ 2000	46	33.09	24.43
	2000 – ≤ 2010	62	44.61	6.44
	> 2010	31	22.30	0.90
GENEL	---	139	100.00	11.16
Faaliyete Geçiş Yılı	≤ 2000	43	30.94	23.79
	2000 – ≤ 2010	65	46.76	6.45
	> 2010	31	22.30	0.97
GENEL	---	139	100.00	10.59
Mevcut Adreste Bulunma Süresi (yıl)	≤ 5	69	49.64	2.19
	5 – ≤ 15	47	33.81	9.79
	> 15	23	16.55	24.83
GENEL	---	139	100.00	8.50
Faaliyet Yerlerinin Kira Bedelleri (TL/ay)	≤ 750	63	61.76	640.79
	> 750	39	38.24	1513.46
GENEL	---	102	100.00	974.46
Kullanım Alanları (m ²)	≤ 250	67	48.20	180.12
	> 250	72	51.80	393.33
GENEL	---	139	100.00	290.56

Fırınlarnın genel özelliklerinin sunulduğu Çizelge 2’de kuruluş ve faaliyete geçiş yılı itibarıyla 3 kategoriye ayrıldıkları görülmektedir. Fırınlarnın %44.61’inin en yüksek oranla 2000 ve 2010 yılları arasında kuruldukları tespit edilmiş olup, genel ortalama 11.16 yıl önce kuruluşunu gerçekleştirdikleri belirlenmiştir. Faaliyete geçiş yılı da kuruluş yılına benzerlik göstermekte ve fırınlarnın %46.76’sının 2000 ve 2010 yılları arasında faaliyete geçtikleri ve genel ortalama olarak 10.59 yıldır üretim yaptıkları bulunmuştur. Yeni mevzuat değişikliğinden sonra faaliyete geçenlerin oranı ise %22.30 ile düşük düzeydedir. Erkan (2009) çalışmasında, ekmek fırınlarnın %41.00’inin 13 yıl ve üzeri, %33.00’ünün 8–12 yıl, %22.00’sinin 4–7 yıl ve %4.00’ünün ise 1–3 yıl arasında faaliyete geçtiklerini tespit etmiştir.

Fırınlarnın yaklaşık yarısının (%49.64) 5 yıl ve daha az süre ile mevcut adreste üretim yaptıkları tespit edilmiştir. Fırınlarnın genel ortalama olarak 8.50 yıldır mevcut bulundukları adreste çalışmaktadırlar. Yiğit (2009) yaptığı çalışmasında, işyerlerinin %44.80’inin 6 yıldan fazla bir süredir aynı yerde faaliyet gösterdiğini, geriye kalan %55.20’sinin 6 yıldan daha az bir süredir aynı işyerinde faaliyette bulunduklarını belirlemiştir. Fırınlarnın yaklaşık dörtte üçünün (%73.38) faaliyet yerlerini kiraladıkları ve genel ortalama 974.46 TL aylık kira bedeli ödedikleri belirlenmiştir. Bu durum işletme masrafları içerisinde kira bedelinin önemli kalemlerden biri olduğunu göstermektedir. Fırıncılarnın %38.24’ünün ortalama olarak 1513.46 TL aylık kira bedeli ödedikleri tespit edilmiştir. Fırıncılardan 750 TL ve daha az aylık kira bedeli ödeyenlerin oranı ise %61.76’dır. Fırınlarnın kullanım alanı genel ortalama 290.56 m² olup, 250 m²’den fazla alanda üretim yapan fırınlarnın (%51.80) ortalama olarak yaklaşık 400 m² alanda üretim yaptığı saptanmıştır. Ağrı ilinde yapılan bir çalışmada, fırınlarnın %62.10 gibi yüksek bir oranının toplam üretim alanlarının 200–400 m² arasında değiştiği belirlenmiştir (Yiğit, 2009).

Araştırmada fırınlarnın faaliyette bulundukları binalarnın kat sayıları da incelenmiş olup, fırınlarnın 1 ile 7 kat arasında değişen katlı binalarda faaliyet gösterdikleri tespit edilmiştir. Fırınlarnın %50.36’sının 3’ten fazla kata sahip olan binalarda üretim yapmalarına karşın, yaklaşık üçte biri 5 ve daha fazla katlı binalarda çalışmaktadırlar. 3 ve daha az sayıda katlı binalarda faaliyet gösteren fırınlarnın oranı ise %49.64 olarak hesaplanmıştır. Fırınlarnın faaliyette bulundukları binalarnın ilk üç katını kullanmaktadırlar. Binalarnın sadece 1. katını kullanan fırınlarnın oranı %64.75 olup, 1. ve 2. katını kullananların oranı ise %30.22’dir. Binanın ilk üç katını kullanan fırınlarnın oranı %5.03’lük oran ile düşük düzeydedir. Ayrıca, fırınlarnın %28.78’i bulundukları binanın bodrum katını da kullanmaktadırlar. Yiğit (2009) çalışmasında, işletmelerin büyük bir çoğunluğunun, sonradan ekmek fabrikası olarak modifiye edildiğini, mevcut yapısal özelliklerine bakıldığında ise, %58.60’ının müstakil işyeri olarak, geri kalanların ise çok katlı bina zeminlerinde faaliyet gösterdiğini belirlemiştir. Mesken olarak kullanılan binalarda faaliyette bulunan fırınlarda oluşan aşırı sıcaklık ve rutubetin, binalarnın taşıyıcı sistemine olumsuz etkide bulunabileceği göz önünde bulundurulmalıdır. Bu durum olası bir depremde can güvenliği açısından önemli bir konudur. Bu tür bir olumsuz etkinin ortadan kaldırılabilmesi orta ve uzun vadede fırınlarnın müstakil binalarda faaliyet göstermesi veya diğer iş kollarında uygulandığı gibi ayrı bir site içerisinde üretim yapmaları ve mahallelerde sadece satış yerlerinin bulunması ile sağlanabilir.

Fırıncılarnın %61.15’i faaliyette bulundukları alanların kendilerinden önce de ekmek fırını, unlu mamuller üretim ve satış yeri, pide salonu ve pastane olarak çalıştığını söylemişlerdir. Fırıncılarnın %27.34’ü bu alanların daha önce diğer işletme türleri olarak ticari faaliyette bulunduğunu belirtirlerken, %11.51’i ise diğer gıda işletmelerinin çalıştığını ifade etmişlerdir. Fırınlarnın tamamının üretim, satış ve depo

bölümlerinden meydana geldiği belirlenirken, %82.01'inin ayrı bir depolarının olduğu tespit edilmiştir. Ayrıca, fırınların %22.30'unun şubesinin bulunduğu tespit edilmiştir. Fırınlar bağlı oldukları meslek kuruluşları ve odalar bakımından da incelenmiş olup, esnaf ve sanatkârlar odasına kayıtlı olanların oranı %48.20, ticaret ve sanayi odasına kayıtlıların oranı %38.13 ve ekmek üreticileri derneği ile benzeri meslek kuruluşlarına kaydı olan fırınların oranı ise %35.25 olarak hesaplanmıştır.

3.2. Ekmek Fırınlarnın Faaliyetleri ve Sorunları

Fırınlarnın üretim faaliyetlerini ilgilendiren özelliklerine ait bilgiler Çizelge 3'de verilmiştir. İncelenen fırınların %69.78'inin ekmek üretimi yanında unlu mamuller üretimi de gerçekleştirdiği tespit edilmiştir. Erkan (2009) çalışmasında, işletmelerin %65.00'inin ekmek üretimi ile birlikte unlu mamul üretimi de yaptıklarını belirlemiştir. Benzer bir diğer çalışmada, fırınların yaklaşık yarısının (%46.80) sadece ekmek üreten normal fırın, %7.90'ının ise ekmek fabrikası (tünel fırın) olduğu tespit edilmiştir (Anonim, 2013e).

Görüşülen fırıncıların %75.54'ü geçici işçi çalıştırmadıklarını, buna karşın %24.46'sı geçici işçi

istihdam ettiklerini ifade etmişlerdir. Geçici işçi çalıştırılan fırınlarda genel ortalama olarak 3.82 işçinin çalıştığı belirlenmiştir. Bu fırınlarda 2'den az sayıda geçici işçi çalıştıran fırıncıların oranı %41.18 ile en yüksek orandadır. Fırınlarnın tamamına yakınında (%92.09) daimi işçi çalıştırıldığı ve daimi işçi çalıştırılan fırınlarda genel ortalama olarak 6.01 işçinin çalıştığı belirlenmiştir. Fırınlarn toplam işçi sayıları itibariyle incelendiğinde ise; genel ortalama olarak 6.47 işçi ile üretim faaliyetlerini sürdürdükleri tespit edilmiştir. Ayrıca, fırınlarn yarısında 5 ile 10 işçi arasında işçi çalıştığı görülmektedir. Tanık (2006) yaptığı çalışmasında, fırınlarn yaklaşık yarısında (%53.00) 5–8 arasında işçi çalıştığını tespit etmiştir. Yiğit (2009) ise, çalışan personel sayısını %62.10 gibi büyük çoğunlukla 5'den az olarak bulmuş, geriye kalanların ise 5 ile 15 arasında personel istihdam ettiğini belirlemiştir. Benzer bir diğer çalışmada da, fırınlarn %47.40'ında 5 ve daha fazla sayıda personel çalıştığı saptanmıştır (Akın, 2011). Fırıncıların tamamına yakını (%95.68) çalıştırdıkları personel sayısını yeterli bulduklarını ifade ederlerken, %35.97'si istihdam edilen personel sayısının değişken olduğunu vurgulamışlardır.

Çizelge 3. Ekmek Fırınlarnın Parametreleri

Parametreler		Frekans	%	Ortalama
Geçici İşçi Sayıları (kişi)	≤ 2	14	41.18	1.71
	2 - ≤ 5	13	38.23	4.08
	> 5	7	20.59	7.57
GENEL	---	34	100.00	3.82
Daimi İşçi Sayıları (kişi)	≤ 5	63	49.22	4.02
	5 - ≤ 10	58	45.31	7.22
	> 10	7	5.47	13.86
GENEL	---	128	100.00	6.01
Toplam İşçi Sayıları (kişi)	≤ 5	58	41.73	4.19
	5 - ≤ 10	70	50.36	7.23
	> 10	11	7.91	13.64
GENEL	---	139	100.00	6.47
Makine Yaşı (yıl) (en eskisi)	≤ 5	105	75.54	2.49
	5 - ≤ 10	23	16.55	7.96
	> 10	11	7.91	14.45
GENEL	---	139	100.00	4.35
Makine Yaşı (yıl) (en yenisi)	≤ 2	117	84.17	0.79
	> 2	22	15.83	5.45
GENEL	---	139	100.00	1.53
Kurulu Kapasite (adet/gün-ekmek)	≤ 3000	63	45.32	2195.00
	3000 - ≤ 5000	48	34.53	4265.00
	> 5000	28	20.15	11429.00
GENEL	---	139	100.00	4770.00
Güncel Kapasite (adet/gün-ekmek)	≤ 1500	47	33.81	1132.00
	1500 - ≤ 3000	76	54.68	2252.00
	> 3000	16	11.51	5313.00
GENEL	---	139	100.00	2226.00
Kapasite Kullanım Oranı (%)	≤ 50	68	48.92	36.44
	50 - ≤ 75	32	23.02	64.22
	> 75	39	28.06	94.16
GENEL	---	139	100.00	59.03
Çalışma Saatleri (saat/gün)	≤ 12	67	48.20	10.24
	> 12	72	51.80	21.44
GENEL	---	139	100.00	16.04

Gıda İşletmelerinin Kayıt ve Onay İşlemlerine Dair Yönetmelikte, “Gıda işletmecisi aynı adreste birden fazla faaliyet göstermesi durumunda tüm faaliyetlerde kullanılan alet ekipmanın toplam motor gücü, 30 beygir gücünün üzerinde veya çalıştırdığı toplam personel sayısı on kişiden fazla ise çalıştırılması zorunlu personel olan personeli istihdam etmek zorundadır (Anonim, 2013d).” şeklinde bir hüküm bulunmaktadır. Fırınlarda çalıştırılması zorunlu personel istihdam edilme oranı %12.23 olarak tespit edilmiştir. Bu durum fırınların çoğunluğunun yönetmelikte belirtilen şartları karşılayacak düzeyde alet ekipman gücüne veya personel sayısına sahip olmamaları ile açıklanabilir. Erkan (2009) çalışmasında, işletmelerin %79.00’unda sorumlu yönetici istihdam edildiğini belirlemiştir.

Fırınlarda teknoloji düzeyi yükseldikçe daha kolay ve hijyenik koşullarda üretim gerçekleştirilebilir. Fırıncıların %46.76’sı geleneksel, %43.17’si modern ve %10.07’si ise modern teknolojiye geçiş aşamasında bir teknoloji düzeyi ile üretim yaptıklarını söylemişlerdir. Fırınlarda kullanılan makinelerin yaşları incelendiğinde; genel ortalama olarak en eski makinenin 4.35 yıllık, en yeni makinenin ise 1.53 yıllık olduğu tespit edilmiştir. Üretimde kullanılan makinelerin genel itibarıyla yeni olduğu tespit edilmiştir. Öyle ki, fırıncıların %75.54’ü gibi büyük çoğunluğu en eski makinelerinin 5 ve daha az yıldır kullandıklarını söylemişlerdir. Benzer şekilde en yeni makinelerinin 2 ve daha az yıllık olduğunu belirtenlerin oranı ise %84.17 olarak bulunmuştur. Devletin tüketici odaklı yaklaşımı yanı sıra işletmecileri de önemli şekilde desteklemesi gerekmektedir. Devletin mevzuatta düzenlemeler yapmak suretiyle fırınların teknolojik düzeylerinin iyileştirilmesi için gerekli modernizasyonlar yapabilmeleri ve ekonomik açıdan güçlendirilmeleri amacıyla uygun koşullarda çeşitli kredi veya teşvikler sunması yarar sağlayabilir.

Fırıncıların kurulu ve güncel kapasitesi incelendiğinde; genel ortalama olarak kurulu kapasitelerinin 4770.00 adet/gün ve güncel kapasitelerinin ise 2226.00 adet/gün ekmek olduğu hesaplanmıştır. Fırıncıların yarısına yakını (%45.32) günlük 3000.00 adet ekmek üretecek kapasitelerinin olduğunu belirtmişlerdir. Ayrıca, fırınların %54.68’inin günde 1500 ile 3000 adet arasında ekmek üretimi gerçekleştirdiği tespit edilmiştir. Benzer bir çalışmada, fırınların %31.71’lik oranla büyük çoğunluğunun 6000 adet günlük ekmek kapasitesine sahip olmasına karşın, aynı fırınların fiili kapasitelerinin günlük 2500 adet ekmek olduğunu saptanmıştır (Tanık, 2006). Erkan (2009) çalışmasında, fırınların %39.00’unun en yüksek oranla günlük ekmek kapasitesinin 1500 adet ve üzerinde olduğunu tespit etmiştir. Ağrı ilinde yapılan bir araştırmada, ekmek üretim kapasitesinin 4000’den (adet/gün) az olan fırınların oranının %48.30 olduğu, %51.70’inin kapasitesinin ise 4000–10000 arasında

değişkenlik gösterdiği belirlenmiştir. Bunun yanında, ortalama günlük üretilen ekmek miktarının, fırınların %31.00’inde 2000’den az, %27.60’ında 2000–4000 arası ve %20.70’inde 4000–7500 arası ve %20.70’inde 7500 adetten fazla olduğu bulunmuştur (Yiğit, 2009). Yapılan diğer bir çalışmada da, normal fırınlarda günde ortalama 3178 adet, tünel fırınlarda (ekmek fabrikası) ise günde ortalama 6740 adet ekmek üretiminin yapıldığı hesaplanmıştır (Anonim, 2013e). Araştırma kapsamındaki ekmek fırınlarında günde toplam 311850 adet ekmek üretimi yapıldığı hesaplanmıştır. İlçe nüfusu ve kişi başına günde tüketilebilecek ekmek miktarı düşünüldüğünde, incelenen fırınların ilçe gereksiniminin yaklaşık üçte birini karşıladığı ifade edilebilir. Nüfusun geri kalanının ise ekmek ihtiyaçlarını İstanbul Halk Ekmek Fabrikaları ve diğer ekmek fabrikalarının ile daha büyük ölçekli işletmeler tarafından üretilen ve hipermarket, süper market, bayilerde satışa sunulan ürünlerden sağladığı düşünülmektedir. Satın alma yer tercihlerindeki bu farklılık ve çeşitlilikler, tüketicilerin farklı gelir seviyelerine sahip olmalarından kaynaklanabileceği ile açıklanabilir. Fırıncıların %48.92’si %50.00 kapasite kullanım oranı ile faaliyetlerine devam etmekte olup, kapasite kullanım oranı genel ortalama %59.03 olarak hesaplanmıştır. Fırıncıların küçük aile işletmeleri şeklinde herhangi bir üretim planlaması yapılmadan tesis edilmesi ve fırınlarda el değiştirmelerin yaşanması atıl kapasitenin oluşmasına neden olabilmektedir. Fırıncıların kapasite kullanım oranının düşük olmasına karşın, %9.35’inin kapasite artırımına gittikleri belirlenmiştir. Görüşülen fırıncılar son birkaç yıl içinde gerçekleştirdikleri bu kapasite artırımının nedenini ise müşteri sayısı ve taleplerinin artmasına bağlamışlardır. Tanık (2006) çalışmasında da benzer şekilde, fırınların %65.00’inin atıl kapasite ile çalıştıklarını belirtmiştir. Yiğit (2009) ise çalışmasında, incelediği işletmelerin kurulu kapasitelerinin ortalama olarak %50.00’sini kullanabildiğini, atıl kapasitenin ise verimlilik ve kârlılık üzerinde olumsuz etkilerinin olduğunu vurgulamıştır.

Fırıncılar daha kaliteli ürünler üretmek, daha hijyenik bir ortamda üretim yapabilmek ve işletmenin görsel açıdan daha iyi görünüme kavuşturmak maksadı ile işletmelerinde bir takım değişiklikler yaptıklarını söylemişlerdir. Ayrıca, fırınların faaliyetlerini 12 ay boyu kesintisiz devam ettirdikleri saptanmıştır. Fırıncıların %51.80’i günde 12 saatten daha fazla süre ile üretim yapmakta olup, genel ortalama olarak günlük 16.04 saat çalışıldığı belirlenmiştir. Bu durum fırınların günde 2 vardiya çalıştıklarını göstermektedir. Benzer bir çalışmada, fırınların %5.00’inde işçilerin günde 8 saat, %34.00’ünde 8–10 saat, %59.00’unda 10–14 saat ve %2.00’ünde ise 14 saatten fazla çalıştıkları belirlenmiştir (Tanık, 2006). Erkan (2009) çalışmasında, fırınların %58.00’ünde en yüksek oranla personelin 8–10 saat arasında günlük çalışma sürelerinin olduğunu tespit etmiştir.

Fırınlr en önemli hammaddeleri olan unu, un fabrikası (%95.68) ile toptancı ve bayi (%6.47) aracılığıyla tedarik etmektedirler. Tanık (2006), çalışmasında da benzer şekilde fırıncıların %98.00'inin un ihtiyacını un fabrikasından, %2.00'sinin ise araçlardan temin ettiklerini belirlemiştir. Benzer bir diğer çalışmada da, işletmelerin %87.00'sinin unu doğrudan fabrikadan, %7.00'sinin toptancıdan, %4.00'ünün araçtan ve %2.00'sinin ise diğer yollardan sağladıkları saptanmıştır (Erkan, 2009). Fırınlarda unun satın alma sıklıkları incelendiğinde; fırınların %78.42'si gibi büyük çoğunluğunun aylık, %25.18'inin haftalık ve %6.47'sinin ise ihtiyaç oldukça, bittikçe satın aldıkları tespit edilmiştir. Ayrıca, fırınların %30.22'si unu peşin, %47.48'i vadeli, %15.83'ü karışık (peşin+vadeli) ve %6.47'si de avans verilip, hammadde bittiğinde ve yeni hammaddenin teslimatında ödeme şeklinde unu satın almaktadırlar. Yiğit (2009) çalışmasında, fırıncıların önemli bir kısmının (%36.70) hem peşin, hem vadeli alımı tercih ettiklerini belirlemiştir. Fırıncıların %54.68'i hammaddede fire veya kayıpların meydana geldiğini belirtmişlerdir. Hammaddede fire olduğunu belirten fırıncılar %1.00 ile %5.00 arasında fire olduğunu ifade ederken, fire oranının ortalama olarak %1.50 civarında olduğu tespit edilmiştir. Hammaddede meydana gelen firenin nedenleri olarak taşımada ve depolamada meydana gelen kayıplar ile yere dökülme ve pişirme sırasında hamur altına toz olarak kullanma şeklinde olduğu belirlenmiştir. Fırınlarn %82.73'ünde üretimde de fire yaşandığı saptanmıştır. Üretimde meydana gelen fire oranının %1.00 ile %10.00 arasında değiştiği, ortalama olarak %2.00 civarında gerçekleştiği hesaplanmıştır. Fırınlarda üretimde meydana gelen firenin ekmeğin nakliyesi, depolanması, personel hatası (şekil bozukluğu, ekmeğin yanması, vs.) ve ekmeğin bayatlaması gibi nedenlerden meydana gelen kayıplar olduğu saptanmıştır. Fırınlarda kalan ürünler değişik şekillerde değerlendirilmektedir. Fırıncıların %60.87'si hayır kurumları ve ihtiyaç (personel veya halk) sahiplerine, %43.48'si hayvan çiftliklerine verilmesi ve %4.35'i yarı fiyatına satış şeklinde kalan ürünleri değerlendirdikleri tespit edilmiştir. Ayrıca, kalan ürünleri imha ettiklerini, çöpe attıklarını (%4.35) söyleyen fırıncılar da bulunmaktadır. Yiğit (2009) yaptığı çalışmasında, geri dönen ekmeklerin işletmelerin çoğunluğunda (%70.00) geçim sıkıntısı çeken fakir halka veya büyükbaş hayvan besiciliği yapan çiftçilere yarı fiyatına satıldığını, işletmelerin %30.00'unun ise bu ekmekleri personele ücretsiz dağıttıklarını belirlemiştir. Benzer bir diğer çalışmada da, fırınlarca çöpe atıldığı ve hayvan yemi olarak kullanıldığı beyan edilen ekmeklerin oranının toplam üretimin %0.90'ı olduğu hesaplanmıştır (Anonim, 2013e).

Ekmek israfını işletme ve tüketici boyutuyla ele almak gerekmektedir. Öncelikle israfın işletmelerde

hammadde ve üretim aşamalarındaki kayıplar şeklinde meydana geldiği görülmektedir. Bu kayıpların çalışanların üretimde daha bilinçli ve dikkatli hareket etmesi, fırıncıların üretim hacmini belirlerken daha hassas davranmaları ile azaltılabileceği söylenebilir. Türkiye'de tüketicilerin günlük ekmek israfının milyon adetleri bulduğu ifade edilmektedir. Yapılan bir çalışmada, tüketicilerin hane başına günlük ortalama 3.65 adet ekmek aldıkları ve günlük bayatlayıp israf ettikleri ekmeğin günlük ekmek alımı içindeki oranının %2.90 olması bunu doğrular niteliktedir (Anonim, 2013e). Ekmek israfının tüketim aşamasında önlenmesi öncelikle günlük tüketilecek kadar ekmek alımı yapılması, bayatlayan ekmeklerin çeşitli yöntemlerle değerlendirilmesi ve ekmeğin daha uzun süre ile muhafaza edilme şartları konusunda bireylerde bilinç ve duyarlılığın oluşturulması ile sağlanabilir.

Fırıncıların %71.94'ü çalışanlarının gıda güvenliği konusunda İl Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü görevlileri tarafından verilen "Gıda Hijyeni" eğitimini aldıklarını ifade etmişlerdir. Bu durumun fırınlardaki istihdam edilen personelin sayı bakımından değişken yapıda olmasından kaynaklanabileceği düşünülmektedir. Bu nedenle fırıncıların işe alacakları personelde hijyen eğitimi almış olmaya dikkat etmesi veya personel alımı öncesi eğitim aldırması yararlı olabilir. Tekirdağ ilinde fırınların mevcut durumlarının araştırıldığı bir çalışmada, fırınlarda çalışan personelin sadece %37.00'sinin hijyen konusunda bilgi sahibi oldukları belirlenmiştir (Yaman, 1999). Tosun Bal (2011) ise çalışmasında, küçük çaplı işletmelerden oluştuğunu ifade ettiği unlu mamuller sektöründe çalışanların hijyen kurallarına uygun üretim ve kişisel hijyen konularında eğitilmeleri konusunda hiçbir çalışma yapılmadığını vurgulamıştır. Fırıncıların ve çalışanlarının hijyen konusunda bilinç düzeylerinin artırılması için, öncelikle yapılan kontrollerin bir eğitim aracı olarak kullanılması yarar sağlayabilir. Ayrıca, Bakanlık ve meslek kuruluşlarının koordineli olarak organize edeceği hem mesleki hem de hijyen konularındaki zorunlu eğitimler, çalışanlarda kalite ve gıda güvenliği konusundaki bilgi eksikliğinin giderilmesi bakımından önemlidir.

Fırıncılar ve fırın çalışanları birçok sorunlarının olduğunu belirtmektedirler. İşletmelerde işyeri açma ve çalışma ruhsatı alamama, haksız rekabet (kayıtsız ve ruhsatsız faaliyette bulunan işletmeler, hijyenik olmayan koşullarda yapılan üretim, bakkal, süpermarket ve İstanbul Halk Ekmek bayilerinde ucuza ekmek satışı, ekmek gram ve kalitesine dikkat etmeyen işletmeler vs.), fiyatlar (hammadde ve ürün fiyatlarındaki değişkenlik), eğitim eksikliği, denetim azlığı ve personelle ilgili olarak çalışma saatlerinin uzunluğu, sosyal hakların yetersizliği ve kalifiye personel eksikliği en önemli sorunlardır. Ruhsatı bulunmayan fırın sahipleri her türlü yeterliliklerinin olmasına karşın işyeri açma ve çalışma ruhsatlarını alamadıklarını

belirtmişlerdir. Ayrıca ruhsat sahibi fırıncılar ruhsatsız olarak üretim yapan işletmelerin haksız rekabete neden olduğunu ve ruhsatsız işletmelerin kapatılması gerektiğini vurgulamışlardır. Fırıncılar ilgili kurumlar tarafından fırınların sıklıkla denetlenmesi gerektiğini ifade etmişlerdir. Bunun yanında ürün fiyatlarının standart bir duruma getirilmesi gerektiğini düşünen fırıncılar da mevcuttur. Fırıncılar eğitim konusunda da eksikliklerinin giderilmesini talep etmektedirler.

3.3. Fırıncıların Gıda Mevzuatı Hakkındaki Bilgi Durumları

Araştırmada, fırıncıların 5996 Sayılı Kanun ve bu kanun çerçevesinde hazırlanan mevzuat yenilikleri hakkında bilgi sahibi olup olmadıkları da irdelenmeye çalışılmıştır. Fırıncıların %40.29'unun yeni çıkan kanun ve yönetmeliklerin çıktığını duymadıkları, %46.04'ünün çıktığını duydukları ve %13.67'sinin ise en düşük oranla kanun ve ilgili mevzuatı inceledikleri tespit edilmiştir. Fırıncıların mevzuat konusundaki bu eksikliklerinin giderilmesi amacıyla gıda üretim işletmesi durumundaki ekmek fırınlarının yıl içerisinde düzenli olarak üçer ya da dörder aylık dönemler halinde denetime tabi tutulması ve fırıncılar ile fırın çalışanlarının yılda en az bir defa mevzuat ve mevzuatta olabilecek değişiklikler hakkında verilecek eğitimler ile bilgilendirilmeleri fayda sağlayabilir. Ayrıca, ileri vadede bu şekilde yapılacak denetim ve eğitimlerin özellikle gıda üretim işletmesi statüsündeki diğer işletmeleri de kapsayacak şekilde geliştirilmesi gıda güvenliği bakımından yararlı olabilir.

Mevzuattan haberdar olduğunu ifade eden fırıncıların bilgi kaynakları incelendiğinde ise; fırıncıların %55.42'sinin İl/İlçe Gıda, Tarım ve Hayvancılık Müdürlükleri, %36.14'ünün diğer gıda işletmeleri, %13.25'inin TV, Basın, İnternet ve %7.23'ünün ise sivil toplum kuruluşları aracılığıyla faaliyetlerini ilgilendiren mevzuattan haberdar oldukları belirlenmiştir. Tanık (2006) çalışmasında, fırıncıların %7.00'sinin meslekleri ile ilgili çıkan yayınları ve kanunları takip etmediklerini, %40.00'ının TV'den, %29.00'unun günlük gazetelerden ve %24.00'ünün ise söylentilerden takip ettiklerini tespit etmiştir.

Fırıncıların ve fırıncıların bir takım özellikleri ile fırıncıların gıda mevzuatı hakkındaki bilgi durumu arasındaki ilişkiyi ortaya koymak amacıyla yapılan khikare testi sonuçları Çizelge 4'de verilmiştir. İlkokul mezunu olan fırıncıların %55.81'inin büyük çoğunlukla gıda mevzuatını sadece duydukları, buna karşın lise mezunu ve üzeri eğitime sahip olanların %52.83'ünün mevzuatı duymadıkları belirlenmiştir. Fırıncıların eğitim durumu ile gıda mevzuatı hakkındaki bilgi durumu arasında $p < 0.05$ önem düzeyinde bir ilişki bulunmuştur. Bağımlılık katsayısı 0.26'dir ve bu değer güçlü sayılabilecek bir ilişkiye işaret etmektedir.

Gıda mevzuatını sadece duyduğunu (%48.84) ve incelediğini (%23.25) söyleyen fırıncılar, işletmelerinin 2000 yılı ve öncesinde faaliyete geçtiğini belirtirlerken, 2010 yılından sonra faaliyete geçtiğini ifade eden fırıncıların ise %51.61'lik oranla mevzuatı duymadıkları belirlenmiştir. Fırıncıların faaliyete geçiş yılı ile fırıncıların mevzuat hakkında bilgi sahibi olmaları arasında $p < 0.10$ önem düzeyinde bir ilişki bulunmuştur. Bağımlılık katsayısı 0.24 olarak tespit edilmiştir.

Faaliyet yerinin mülkiyetinin sahibi olan fırıncıların gıda mevzuatını daha yüksek oranda inceledikleri (%24.32) tespit edilmiştir. Fırını için kira ödeyenlerin %41.18'inin ise mevzuatı duymadıkları belirlenmiştir. Fırının mülkiyet durumu ile fırıncıların gıda mevzuatı hakkındaki bilgi durumu arasında bir ilişki ($p < 0.10$) olup, bu ilişkiye ait bağımlılık katsayısı 0.19 olarak hesaplanmıştır. İstatistiksel ve yüzde dağılımlar mülkiyetin fırıncıya ait olmasının gıda mevzuatını daha iyi takip edildiğini göstermektedir.

Fırıncıların üretimdeki teknoloji düzeyi ile gıda mevzuatından haberdar olma durumları arasında bir ilişkinin ($p < 0.10$) olduğu belirlenmiştir. Teknoloji düzeyinin geleneksel olduğunu ifade eden fırıncılar, işletmelerinde modern bir teknoloji sahip olanlara göre gıda mevzuatını daha yüksek oranla duydukları hesaplanmıştır. Ancak, modern teknoloji kullanan fırıncılar gıda mevzuatını inceleme konusunda daha etkindirler. Gıda mevzuatı hakkındaki bilgi durumunun kullanılan teknoloji düzeyi ile olan ilişkisi için belirlenen bağımlılık katsayısı 0.18'dir.

Günlük çalışma sürelerinin başka bir ifadeyle tek veya çift vardiya çalışma durumunun fırıncıların gıda mevzuatı hakkında bilgi sahibi olma durumunda etkili olabileceği düşünülmüş ve bu noktada bir ilişkinin varlığı araştırılmıştır. Gıda mevzuatı ile ilgili oranlar, günde 12 saatten az çalışıldığını söyleyen fırıncıların %46.27'sinin mevzuatı duyduklarını göstermesine karşın, günde 12 saatten fazla çalışıldığını ifade edenlerin ise %22.22'sinin mevzuatı incelemiş olduğunu ortaya koymaktadır. Yapılan analiz de bu sonucu doğrular nitelikte olup, günlük çalışma süreleri ile fırıncıların gıda mevzuatı hakkındaki bilgi durumu arasında $p < 0.01$ önem düzeyinde bir ilişki bulunmaktadır. Bu ilişkinin bağımlılık katsayısı 0.27'dir ve bu değer güçlü bir ilişkinin olduğunu göstermektedir.

Fırıncıların mesleki deneyimi, fırıncılığın aile mesleği olma durumu, fırınların ruhsatlı olma durumu, hukuki yapısı, şubesi olma durumu, çalıştırılan personel sayısı, personel sayısının değişken olma durumu, güncel üretim kapasitesi, kapasite kullanım oranı ve işletme alanı ile fırıncıların gıda mevzuatı hakkındaki bilgi durumları arasında herhangi bir ilişki tespit edilememiştir.

Çizelge 4. Fırıncıların Gıda Mevzuatı Hakkındaki Bilgi Durumu İle Fırınlarn ve Fırıncıların Genel Özellikler Arasındaki İlişkiler

Özellikler		Gıda Mevzuatı Hakkındaki Bilgi Durumu							
		Çıktığını Duymadım		Çıktığını Duydum		İnceledim		Toplam	
		Frekans	%	Frekans	%	Frekans	%	Frekans	%
Eğitim	İlköğretim	28	32.56	48	55.81	10	11.63	86	100.00
Durumu	Lise ve Üzeri	28	52.83	16	30.19	9	16.98	53	100.00
		$\chi^2 = 9.709$		P = 0.013		df = 2		CC=0.26	
Mesleki	≤ 5	16	42.11	16	42.11	6	15.78	38	100.00
Deneyim (yıl)	5 - ≤ 15	26	40.63	30	46.87	8	12.50	64	100.00
	> 15	14	37.84	18	48.65	5	13.51	37	100.00
		$\chi^2 = 0.470$		P = 0.976		df = 4			
Aile	Evet	29	48.34	23	38.33	8	13.33	60	100.00
Mesleği	Hayır	27	34.18	41	51.90	11	13.92	79	100.00
		$\chi^2 = 3.068$		P = 0.216		df = 2			
Ruhsat Sahibi	Var	29	39.19	31	41.89	14	18.92	74	100.00
Olma Durumu	Yok	27	41.54	33	50.77	5	7.69	65	100.00
		$\chi^2 = 3.830$		P = 0.147		df = 2			
Faaliyete	≤ 2000	12	27.91	21	48.84	10	23.25	43	100.00
Geçiş Yılı (yıl)	2000 - ≤ 2010	28	43.08	32	49.23	5	7.69	65	100.00
	> 2010	16	51.61	11	35.49	4	12.90	31	100.00
		$\chi^2 = 8.319$		P = 0.081		df = 4		CC=0.24	
Hukuki	Özel Kişi	20	40.00	21	42.00	9	18.00	50	100.00
Yapı	Tüzel Kişi	36	40.45	43	48.31	10	11.24	89	100.00
		$\chi^2 = 1.350$		P = 0.509		df = 2			
Mülkiyet	Kira	42	41.18	50	49.02	10	9.80	102	100.00
Durumu	Mülk Sahibi	14	37.84	14	37.84	9	24.32	37	100.00
		$\chi^2 = 5.000$		P = 0.082		df = 2		CC=0.19	
Toplam İşçi	≤ 5	22	37.93	29	50.00	7	12.07	58	100.00
Sayı (kişi)	> 5	34	41.98	35	43.21	12	14.81	81	100.00
		$\chi^2 = 0.662$		P = 0.718		df = 2			
Personel Sayısı	Değişken	18	36.00	28	56.00	4	8.00	50	100.00
	Değişken Değil	38	42.70	36	40.45	15	16.85	89	100.00
		$\chi^2 = 3.874$		P = 0.144		df = 2			
Teknoloji Düzeyi	Geleneksel	31	39.24	41	51.90	7	8.86	79	100.00
	Modern	25	41.67	23	38.33	12	20.00	60	100.00
		$\chi^2 = 4.508$		P = 0.105		df = 2		CC=0.18	
Güncel	≤ 1500	18	38.30	23	48.94	6	12.76	47	100.00
Kapasite (adet/gün)	> 1500	38	41.30	41	44.57	13	14.13	92	100.00
		$\chi^2 = 0.241$		P = 0.886		df = 2			
Kapasite Kullanım Oranı (%)	≤ 50	25	36.76	33	48.53	10	14.71	68	100.00
	> 50	31	43.66	31	43.66	9	12.68	71	100.00
		$\chi^2 = 0.694$		P = 0.707		df = 2			
Çalışma Saatleri (saat/gün)	≤ 12	33	49.25	31	46.27	3	4.48	67	100.00
	> 12	23	31.95	33	45.83	16	22.22	72	100.00
		$\chi^2 = 10.577$		P = 0.005		df = 2		CC=0.27	
İşletme	≤ 250	24	35.82	33	49.25	10	14.93	67	100.00
Alanı (m ²)	> 250	32	44.44	31	43.06	9	12.50	72	100.00
		$\chi^2 = 1.080$		P = 0.583		df = 2			

4. SONUÇ

Fırıncılar kaliteli ve standartlara uygun ekmek üretimi yapabilmek için, hammaddenin temininden ekmeğin tüketiciye ulaşmaya kadar olan tüm aşamalarda gerekli bilgi ve beceriye sahip bireyler olmak zorundadırlar. Fırıncıların ve fırınların mevcut yapısının ortaya konulduğu bu çalışmada, fırıncıların eğitim seviyelerinin düşük, mesleki deneyim süreleri fırınların küçük aile işletmeleri şeklinde faaliyet göstermelerine paralel olarak yüksek olan bireyler olduğu tespit edilmiştir. Ayrıca, fırınlarda yüksek kira bedeli ödenerek, çok katlı binalarda, geleneksel teknoloji, düşük kapasite ve günlük uzun çalışma saatleri ile özel kişi işletmeleri şeklinde üretim yapıldığı belirlenmiştir.

5996 Sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanununun kabulü ile gıda işletmelerinde gıda güvenliğinin sağlanması sorumluluğu işletmeciye yüklenmiş durumdadır. Bu bağlamda, fırıncılar gıda güvenliği mevzuatı konusunda hem bilgi sahibi olmak ve uygulamak hem de mevzuat değişikliklerini takip etmek durumundadırlar. Ancak, çalışmada fırıncıların çok düşük oranda faaliyetleri ile ilgili mevzuatı inceledikleri tespit edilmiştir.

Bu nedenle çalışmada, fırıncıların mevzuat hakkında sahip oldukları bilgi durumları için oluşturulan ifadelerle fırıncıların ve fırınların genel özellikleri ve fırınların faaliyetlerine ilişkin bilgiler ile ilişkili olup olmadığı da araştırılmıştır. Yapılan analiz sonuçlarına göre, fırıncıların gıda mevzuatı hakkındaki bilgi durumları; fırıncıların eğitim durumu, faaliyete geçiş yılı, mülkiyet durumu, teknoloji düzeyi ve günlük çalışma saatlerine göre farklılık gösterdiği belirlenmiştir.

Diğer gıda faaliyet kollarındaki işletmeler için de örnek olarak değerlendirilebilecek bu çalışmada sonuç olarak; ekmek fırınlarında gıda güvenliğinin sağlanabilmesi, ekmeği üreten, satışı yapan ve tüketen tüm kişilerin bilinçli, sorumluluk sahibi ve eğitilmiş olması, devletin işletmeleri kayıt altına alma, eğitim ve denetim konularında etkinliği, kredi ve teşvikleri, meslek kuruluşlarının da gelişimi sağlayıcı bir yaklaşımla hareket etmesi ile gerçekleştirilebilir.

KAYNAKLAR

Akın, M., 2011. Gaziantep İl Merkezindeki Ekmek ve Pide Fırıncılarının Sağlığa Uygunluk Durumları ve Etkileyen Etkenler, (Basılmamış Yüksek Lisans Tezi), T.C. Gaziantep Üniversitesi Tıp Fakültesi, Gaziantep.

Altıntaş, Ö., Kalanlar, Ş., Gökçaya, G., Ayhan, U., 2008. AB'ye Uyum Sürecinde Türkiye'nin Gıda Güvenliği Sorunları, Türk Tarım ve Köyişleri Bakanlığı Dergisi, 183:38-39.

Anonim, 2013a. http://www.who.int/foodsafety/chem/gems_regional_diet.pdf [Erişim Tarihi: 03.07.2013]

Anonim, 2013b. Küçükçekmece İlçe Gıda, Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü Kayıtları, İstanbul.

Anonim, 2013c. BILGI (bilgi@tuik.gov.tr) [Erişim Tarihi: 01.07.2013]

Anonim, 2013d. Resmi Gazete(www.rega.gov.tr) [Erişim Tarihi: 03.07.2013]

Anonim, 2013e. Türkiye'de Ekmek İsrafi Araştırması (Ekmek Tüketimiyle İlgili Tutum ve Davranışlar İle Ekmek İsrafi ve İsfat Üzerinde Etkili Olan Faktörler Araştırması), TMO, 2. Baskı, Şubat, Ankara.

Çiçek, A., Erkan, O., 1996. Tarım Ekonomisinde Araştırma ve Örneklem Yöntemleri, GOÜ Ziraat Fakültesi Yayınları No:12, Ders Notları Serisi No:6, Tokat.

Dağlıoğlu, O., 1998. Ekmeğin Önemi ve Beslenmemizdeki Yeri, Unlu Mamuller Teknolojisi, 7(2): 38-44.

Dinç, G., 2006. Bursa'da Faaliyet Gösteren Gıda Kontrol Kuruluşları, Karşılaştıkları Güçlükler ve Çözüm Önerileri, Yüksek Lisans Tezi, Uludağ Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Bursa.

Doğan, İ.S., 2003. Tahıl İşleme Teknolojisi (Basılmamış Ders Notları).

Düzgüneş, O., Kesici, T., Gürbüz, F., 1983. İstatistik Metotları I, Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Yayınları: 861, Ders Kitabı: 229, Ankara.

Erkan, A.S., 2009. İstanbul İlinde Faaliyet Gösteren Ekmek Fırıncılarının Mevcut Durumlarının İncelenmesi, (Basılmamış Yüksek Lisans Tezi), Namık Kemal Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Tekirdağ.

Gujarati, D.N., 1995. Basic Econometrics, 3rd Edition, McGraw-Hill, Inc., New York.

Güneyli, U., 1974. Ekmek ve Ekmek Atımı, Beslenme ve Diyet Dergisi, 3:3. Ankara.

Halaç, E., 2002. Türkiye Gıda Sanayinde Kalite ve Güvenlik Standartları: Kavramlar, Mevzuat ve Uygulamalar, Yüksek Lisans Tezi, Akdeniz Üniversitesi Sosyal Bilimleri Enstitüsü, Antalya.

Mirer, T.W., 1995. Economic Statistics And Econometrics, 3rd Edition, Prentice Hall, Inc., New Jersey.

Önsüz, M.F., Dokur, Ş., Topuzoğlu, A., 2005. Ekmek Fırıncılarının Yönetmeliklere Uygunluğunun Değerlendirilmesi, TSK Koruyucu Hekimlik Bülteni. 4(6):303-312.

Özmen, A., Şıklar, E., Durucasu, H., Atlas, M., Er, F., 2013. İstatistik II, T.C. Anadolu Üniversitesi Yayını No: 2806, Açıköğretim Fakültesi Yayını No: 1764, Eskişehir.

Tanık, O., 2006. Ekmek Üretiminde Kalite Uygulamaları ve Müşteri Memnuniyet Dinamiklerinin Belirlenmesi, Yüksek Lisans Tezi, Trakya Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Tekirdağ.

Topal, Ş., 2001. Gıda Endüstrisinde Risk Yönetim Sistemi: HACCP ve Uygulamaları, Taç Ofset Matbaacılık, İstanbul.

Topuzoğlu, A., Hıdıroğlu, S., Ay, P., Önsüz, F., İkışık, H., 2007. Tüketicilerin Gıda Ürünleri İle İlgili Bilgi

- Düzeyleri ve Sağlık Risklerine Karşı Tutumları, TSK Koruyucu Hekimlik Bülteni, 6(4), s: 253-258.
- Tosun Bal, Z., 2011. Gıda Üretimi Yapan İşletmelerin Denetiminde Karşılaşılan Sorunlar ve Çözüm Önerileri, Yüksek Lisans Tezi, Namık Kemal Üniversitesi Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı, Tekirdağ.
- Ünal, S., 1991. Hububat Teknolojisi, E.Ü. Müh. Fak. Yayın No:29, Bornova, İzmir.
- Veral, S., 2004. Avrupa Birliğine Giriş Sürecinde Ülkemizde Gıda Güvenliği Yönünden Süt Sanayinin Durumu, Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26-28 Mayıs 2004, Bursa.
- Yaman, K., 1999. Tekirdağ İlinde Faaliyet Gösteren Ekmek Fırınlarnının Mevcut Durumları ve Ekmek Ambalaj Uygulamasının Araştırılması, Yüksek Lisans Tezi, T.Ü. Fen Bilimleri Enstitüsü, Edirne.
- Yiğit, A.H., 2009. Ağrı İlindeki Serbest Tıp Ekmek Üreten Fırınlarnın Değerlendirilmesi, Yüksek Lisans Tezi, Y.Ü. Fen Bilimleri Enstitüsü, Van.
- Sorumlu Yazar:**
Faruk ADIGÜZEL
farukadiguzel13@hotmail.com
- Geliş Tarihi : 19/9/2013*
Kabul Tarihi : 22/12/2013