



Araştırma Makalesi (Research Article)

GÖKÇEADA'DA FAALİYET GÖSTEREN YİYECEK İÇECEK İŞLETMELERİNİN GIDA ALERJİLERİ UYGULAMALARI KAPSAMINDA İNCELENMESİ (INVESTIGATION OF FOOD - BEVERAGE FACILITIES OPERATING IN GÖKÇEADA WITHIN THE SCOPE OF FOOD ALLERGY PRACTICES)

Rükiye Albayrak^{1*} (orcid.org/ 0000-0002-7142-3268)

Müesser Korkmaz² (orcid.org/ 0000-0002-9538-6254)

¹Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı, Çanakkale, Türkiye

²Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, Çanakkale, Türkiye

Özet

Bu çalışmanın amacı Gökçeada'da faaliyet gösteren yiyecek – içecek işletmelerinin gıda alerjileri uygulamaları kapsamında incelenmesidir. Çalışmada ayrıca işletme çalışanlarının gıda alerjilerine ilişkin bilgi düzeylerinin belirlenmesi ve işletme menülerinin alerjen gıdalar içeriği bakımından değerlendirilmesi amaçlanmaktadır. Bu amaç doğrultusunda çalışmada Gökçeada ilçe merkezinde faaliyet gösteren 19 yiyecek - içecek işletmesi ziyaret edilerek, 28 işletme çalışanına yüz-yüze anket uygulanmış ve işletme menüleri incelenmiştir. Çalışma sonucunda katılımcıların gıda alerjilerine karşı bilgi ve tutum düzeyinin orta seviyede, gıda alerjilerine ilişkin uygulama düzeyinin ise ileri seviyede olduğu belirlenmiştir. Ancak yapılan gözlem neticesinde 19 işletmenin tamamında gıda alerjen tablosu, gıda alerjisine uygun menü ve gıda alerjisi kapsamında tüketicilere alternatif olarak sunulabilecek içerikte ürünler bulunmadığı tespit edilmiştir.

Anahtar Kelimeler: Gökçeada, Gıda Alerjisi, Alerjen Gıda, Gastronomi

Abstract

The aim of this study is to examine the food and beverage businesses operating in Gokceada within the scope of food allergy practices. In the study, it is also aimed to determine the knowledge level of the employees regarding food allergies and to evaluate the business menus in terms of allergen foods content. For this purpose, 19 food and beverage businesses operating in Gokceada district center were visited, a face-to-face survey was applied to 28 business employees and their business menus were examined. As a result of the study, it was determined that the level of knowledge and attitude of the participants towards food allergies were at a moderate level, and the level of practice regarding food allergies was at an advanced level. However, as a result of the observation, it was determined that there were no food allergen tables, menus suitable for food allergy, and products that could be offered to consumers as an alternative within the scope of food allergy in all businesses.

Keywords: Gokceada, Food Allergy, Allergen Food, Gastronomy

* Sorumlu yazar: m.cesurkorkmaz@comu.edu.tr

DOI: 10.33083/joghat.2022.118