



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<sup>1\*</sup>** (orcid.org/ 0000-0002-7142-3268)

**Müesser Korkmaz<sup>2</sup>** (orcid.org/ 0000-0002-9538-6254)

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

<sup>2</sup>Çanakkale 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](mailto:m.cesurkorkmaz@comu.edu.tr)

DOI: 10.33083/joghat.2022.118

## Giriş

Beslenme, büyüme, gelişme ve sağlıklı olabilmek için gerekli besin öğelerinin tüketilmesi ve vücudun bu öğeleri kullanmasıdır (Baysal,1990: 4). Besin öğelerinin vücuda alınması sonucunda insanlar büyümekte, gelişmekte ve bir birey olmaktadır. Kişilerin yaşı, cinsiyeti, yaşadığı coğrafya, tıbbi geçmişi ve genetik özellikleri beslenmeleri üzerinde etkili olabilmektedir (Akay ve Yılmaz, 2020: 443). Bu kapsamda bazı gıdaların tüketilmesi ve kullanılması bazı kişiler için son derece faydalı olabiliyorken, bazı kişiler için ise bu gıdalar çeşitli sağlık sorunlarına neden olabilmektedir. Ünlü bir düşünürün de ifade ettiği gibi “*birisi için besin olan bir şey, diğeri için zehir olabilir*” (Öztürk ve Besler, 2008: 8).

Alerji; vücudun yabancı olarak tanımladığı organik veya inorganik bir maddenin solunması, tüketilmesi, deriye temas etmesi ve/veya enjekte edilmesi sonucu vücudun savunma mekanizmasının olağandan farklı çalışması halidir (Öztürk ve Besler, 2008: 7). Besinlerde bulunan baskın özellikteki proteine kişinin maruz kalması sonucu ise gıda alerjisi oluşmaktadır (Özcan, Delikanlı ve Yıldız, 2015: 170). Gıda alerjileri kişilerin yaşam kalitesini olumsuz etkilemekte ve çeşitli sağlık sorunlarına neden olmaktadır. 26 Ocak 2017’de Resmi Gazete’de 29960 sayılı Gıda Kodeksi Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği yayınlanmıştır. Bu yönetmeliğe ait düzenlemeler 1 Ocak 2020 tarihi ile hayata geçmiş ve bu tarihten itibaren hazır yemek hizmeti veren restoran, hastane, kantin gibi toplu tüketim yerlerinde servis edilen gıdalara ilişkin alerjen bilgilerinin tüketiciye sunulması zorunlu kılınmıştır (Akay ve Yılmaz, 2020: 445- 446).

Gökçeada, Türkiye’nin sakin şehir unvanına sahip en büyük adasıdır. Gökçeada her ne kadar mutfak kültürü açısından Ege Adalarına benzer özellikler gösterse de kendine has bir mutfak kültürüne sahiptir (Yavuz ve Özkanlı, 2019; 286). Gökçeada mutfağında şarap, ekmeke, peynir, zeytinyağı, oğlak ve kuzu eti, balıklar ve deniz ürünleri, çeşitli otlar, badem ve üzüm gibi çeşitli meyvelerin kullanımı oldukça yaygındır (Çanakkale Valiliği,2021; Gökçeada Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu, 2021).

Yapılan çalışmalarda Gökçeada mutfağının birçok gastronomik unsuru bünyesinde barındırdığı tespit edilmiştir. Ada mutfağına ait gastronomik unsurlara; ahtopot, karides, kılıç balığı, oğlak, keçi ve keçi sütü ürünleri, üzüm ve şarap, zeytin ve zeytinyağı, kekik, lavanta, çeşitli otlar ve bu otlarla yapılan yemekler, hamur işleri damla sakızlı muhallebi, cicirya, Efi badem kurabiyesi örnek olarak gösterilebilir (Korkmaz ve Ayduğ, 2020: 92; Çavuşoğlu ve Çavuşoğlu, 2018: 351; Çakıcı, Sırtlı ve Korkmaz, 2021: 320; Yavuz ve Özkanlı, 2019: 290). Bu ürünler aynı zamanda Türk Gıda Kodeksine göre alerji listesinde yer almaktadır (Tarım ve Orman Bakanlığı,2021).

Bu çalışmanın amacı mutfak kültüründe gıda alerjisine neden olabilecek ürünleri sıklıkla kullanan Gökçeada’da faaliyet gösteren yiyecek - içecek işletmelerinin gıda alerjilerine yönelik uygulamalarının belirlenmesidir. Çalışmada ayrıca işletme çalışanlarının gıda alerjilerine ilişkin bilgi düzeylerinin ve işletme menülerinin alerjen gıdalar içeriği bakımından incelenmesi amaçlanmaktadır. Çalışmanın ilk bölümünde alerji, gıda alerjisi ve gıda intoleransına ilişkin bir kavramsal çerçeve oluşturularak, ilgili literatürde yer alan hizmet işletmeleri ve gıda alerjileri üzerine yapılan çalışmalara yer verilmiştir. İkinci bölümde çalışmanın metodolojisi yer almaktadır. Çalışmanın üçüncü bölümünde ise toplanan verilerin analizi ile elde edilen sonuçlara yer verilmiştir.

## Kavramsal Çerçeve

### Gıda Alerjisi

Alerji kelimesi ilk kez 1906 yılında Avustralyalı pediatrist Clemen von Pirquet tarafından kullanılmıştır. Pirquet, alerjiyi “*aşırı duyarlılık, alerjen veya antijene karşı vücudun abartılı veya beklenmeyen immün yanıtı*” olarak tanımlamıştır (Karakılıç vd., 2014: 73). Gıda alerjisi ise bireyin alerjen adı verilen ve alerjiye neden olan madde olarak tanımlanabilen gıda maddelerini tüketmesi ya da bu maddelere temas etmesi sonucu bağışıklık sisteminin verdiği anormal yanıt olarak açıklanmaktadır (NIAID). İnsan vücuduna giren ve kanda karşıt bir madde oluşmasına yol açan maddelere “antijen”, oluşan karşıt maddeye ise “antikor” adı verilmektedir. Bir antijen alerjiye yol açarsa o zaman “alerjen” adını almaktadır (Öztürk ve Besler, 2008: 8). Özetle vücuda giren yabancı maddelerden korunmak için bağışıklık sistemi biyolojik aktif maddeler üretmekte ve bunun sonucunda alerjik reaksiyon belirtileri ortaya çıkmaktadır (Özcan vd., 2015: 167).

Alerjen özelliği gösteren besinler ile vücudun askerleri olarak tanımlanan antikorlar karşılaştığında vücutta çok sayıda kimyasal madde salgılanmaktadır. Bu maddelerden biri olan “histamin” bazı alerjik reaksiyonların yaygın sebepleri arasında gösterilmektedir. Bu reaksiyonlar sıklıkla; kılcal damarlarda daralma (kızarma), damarların geçirgenliğinin artması (şişme ve kabartı), solunum yolu ve bağırsaklardaki düz kaslarda kasılma

(solunum güçlüğü ve ağrı) ve derideki sinir uçlarında uyarılma (kaşıntı ve ağrı) şeklindedir (Öztürk ve Besler, 2008: 9). Peynir, şarap, bazı balık (turna ve uskumru) ve kabuklu deniz ürünleri (midye, istakoz, karides), çilek, yumurta akı gibi doğal olarak histamin içeren besinler vücutta histamin salgılanmasına neden olarak besin duyarlılığı oluşturabilmektedir (Köseoğlu, 2020: 617).

Bağışıklık sistemi; alınan besine, besin miktarına göre değişen çeşitli olumsuz reaksiyonlar göstermektedir. Bu reaksiyonlar genellikle ürtiker (kurdeşen), kaşıntı, kızarıklık gibi anormal tepkiler ve anafilaksi (anında müdahale edilmezse hayati tehlike oluşturabilen alerjik tepkiler) gibi ağır tepkiler olarak ortaya çıkmaktadır. Her geçen gün prevalansı (yaygınlığı) artan gıda alerjisi çocuklarda ve gelişmiş ülkelerde daha çok görülmeye başlanmıştır. Türkiye’de ise son 10 yılda görülme sıklığı 2 katına çıkmıştır (Burks ve vd., 2012: 907; Nwaru vd., 2013: 63; Renz vd., 2018:1; Baş, 2021: 48-50).

Besin alerjisinde bağışıklık sisteminin besine gösterdiği en olumsuz ve aşırı tepki anafilaktik şok reaksiyonlarıdır. Anafilaksi, aynı anda birkaç organda gerçekleşen, kusma, karın ağrısı ve solunum yetmezliği gibi sistemik semptomların oluşturduğu aşırı duyarlılık halidir. Anafilaktik şok belirtileri besinin oral yolla alınmasından yaklaşık iki saat sonra ortaya çıkabilmektedir (Tercanlı ve Atasever, 2021: 33). Kas gevşetici, aspirin ve insülin gibi bazı ilaçlar, böcek sokmaları ve ağır egzersizler gibi birçok durum anafilaksiye neden olabilmektedir. Fakat besinler tüm yaş gruplarında en sık anafilaksi nedeni olarak görülmektedir. Anafilaksiye en sık neden olan gıdalar arasında yer fıstığı, balık, deniz ürünleri, bazı meyveler (muz, portakal, kivi vb.) ve tohumlar yer almaktadır (Karaman, Babayiğit ve Ölmez 2006: 8). Türkiye’de mercimek, Uzak Doğu’da pirinç, karabuğday; Orta Doğu’da ise susam anafilaksiye en sık neden olan besinler olarak gösterilmektedir (Tercanlı ve Atasever, 2021: 33).

Gıda alerjileri genellikle bağışıklık sisteminin bir bileşeni olan immünoglobülin E (IgE) ile ilişkilidir. IgE, alerjen maddeye karşı savunma fonksiyonu göstermektedir. Alerjen madde tüketildikten sonra bağışıklık sistemi IgE antikorunu üretmekte ve kana geçen IgE hücreleri ile birleşmektedir. Kişi alerjen ile ilk karşılaşmasında alerjik reaksiyon yaşamayabilir. Fakat bir sonraki tüketimde IgE antikorunun alerjen maddeyi tanınması ile alerjik reaksiyon görülmektedir. Bu reaksiyonlar daha önce de belirtildiği üzere ürtiker (kurdeşen), kızarıklık, bulantı vb. şeklinde ortaya çıkabilirken, zamanında müdahale edilmezse hayati tehlike oluşturabilmekte ve ölüme sonuçlanabilecek ağır tepkilere de neden olabilmektedir (Baş, 2021: 49; Sicherer ve Sampson, 2018: 4; Tercanlı ve Atasever, 2021: 32). Alerjik reaksiyonların şiddeti organizmanın IgE antikorunun seviyesi ile de ilişkili olabilmektedir. Organizma düşük seviyelerde Ige antikoruna sahip olduğunda, alerji geliştirmeye yatkın bireyler toz, polen ve gıdalar gibi çevresel alerjenlere özgü olan IgE antikorlarını üretmeye daha yatkındır (Özcan vd., 2015: 167).

Türk Gıda Kodeksi Etiketleme ve Tüketici Bilgilendirme Yönetmeliğine göre alerjiye neden besinler; gluten içeren tahıllar: buğday (kılçıksız buğday ve kamut), çavdar, arpa, yulaf veya bunların hibrit türleri ve bunların bulunduğu ürünler, kabuklu canlılar (midye vb.) ve bunlarla yapılmış ürünler, yumurta ve yumurta içeren ürünler, balık ve içinde balık bulunan ürünler, yer fıstığı ve soya ile bunlardan yapılmış ürünler, süt ve süt ürünleri, sert kabuklu yemişler (badem, ceviz, fındık, Antep fıstığı vb.) ve bunlarla üretilen ürünler, kereviz, hardal ve bunlar ile yapılmış ürünler, susam ve acı bakla ile içerisinde bunları bulunduran ürünler, kükürt dioksit ve sülfidler içeren ürünler olarak listelenmektedir (Tarım ve Orman Bakanlığı, 2021). Ayrıca yenilebilir yağlar, hidrolize proteinler, lesitin, jelatin, nişasta, laktoz ve aroma bileşenlerinin de majör alerjik reaksiyonlara neden olduğu bildirilmektedir (Özcan vd., 2015: 171). Aynı yönetmeliğe göre işletmeler menülerinde veya menülerinin ürün içerikleri kısmında alerjiye neden olabilen bu besinleri tüketicilere belirtmek zorundadır. Bu besinler Şekil 1’de verilmektedir.

Şekil 1. Bildirimi Zorunlu Olan Alerjen Gıdalar



Kaynak: Tarım ve Orman Bakanlığı, 2021.

### Gıda İntoleransı

Gıda intoleransı bir besin ya da besin bileşenine karşı sindirim sistemi tarafından verilen anormal tepkiler olarak açıklanmaktadır. Dünyada insanların %60'ında görüldüğü düşünülmeyle birlikte, sindirim sistemi her kişide farklı tepkiler vermektedir (Wilson, 2010: 1; Baş, 2021: 50). Gıda intoleransına birçok şey neden olabilmektedir. Örneğin besinlerin içinde olan ya da kontaminasyon ile besinlere bulaşabilen toksit maddeler, besinlere renk, lezzet vb. vermek amacıyla kullanılan katkı maddeleri kişide intolarans gelişmesine neden olabilmektedir. Ayrıca kişinin daha öncesinde yaşadığı travmatik olaylar nedeniyle oluşan psikolojik etkiler, bariatrik cerrahi gibi çeşitli cerrahi işlemler ve laktaz enzimi gibi çeşitli enzimlerin vücutta bulunmaması nedeniyle gıda intoleransları ortaya çıkabilmektedir (Köseoğlu, 2020: 617-618; Ağbaba ve Özcan, 2020: 17; Akoğlu ve Oruç, 2018; 286).

Günümüzde gıda kaynaklı sağlık problemlerinin birçoğu gıda alerjilerinden ve gıda intoleranslarından (duyarlılığından) kaynaklanmaktadır (Akoğlu ve Oruç, 2018: 285). Gıda alerjisi ve gıda intoleransı, insan vücudunda benzer reaksiyonlar gösterdiğinden, gıda intoleransı bulguları gıda alerjileri ile karıştırılabilmektedir. İkisi arasındaki en önemli farklılık gıda intoleransının sindirim sistemini, gıda alerjisinin ise bağışıklık sistemini etkilemesidir. Gıda alerjisinde vücudun bağışıklık sisteminde bazı reaksiyonlar oluşmakta ve bu reaksiyonlar çeşitli tanı testleri ile gözlemlenip saptanabilmektedir. Gıda intoleransı ise sindirilemeyen veya emilemeyen besin ya da besin bileşenlerinin etkisiyle meydana gelen reaksiyonlardır ve gıda intoleransında bağışıklık sistemi etkilenmemektedir. Dünya nüfusunun yaklaşık %60'ından fazlasında gıda intoleransı olduğu düşünülmekte ve en yaygın görülen gıda intoleransının laktoz intoleransı olduğu belirtilmektedir (Köseoğlu, 2020: 616-617; Akoğlu ve Oruç, 2018: 284; Baş, 2021: 51).

Laktoz intoleransı vücutta laktaz enziminin olmaması sonucu laktoz içeren ürünler ve memelilerin sütlerinin sindirilememesi sonucu şişkinlik, gaz vb. semptomların görülmesidir (Yıldırım ve Özen, 2017: 294). Fruktaz enziminin olmaması nedeniyle früktoz ve sukroz içeren gıdaların tüketilmesi sonucu da benzer semptomlar görülmektedir. Glikoz-6 fosfatdehidrogenaz enziminin olmaması nedeniyle bakla ve bakla içeren ürünlerin tüketilmesi sonucu da hemolitik anemi görülebilmektedir (Gübür, 2012; 24). Bu gıda intoleransları dışında en sık görülen gıda intoleranslarına gluten intoleransı, fenilketonüri, galaktozemi örnek olarak verilebilir (Akoğlu ve Oruç, 2018: 286).

Gluten intoleransı; vücutta buğday, arpa, çavdar gibi ürünlerde bulunan ve gluten adı verilen proteinin sindirilememesi sonucu oluşmaktadır. Gluten intoleransı, çölyak hastalığı ile karıştırılmaktadır. Fakat gluten alerjisi klinik olarak tanı için gerekli şartları karşılamamasıyla çölyaktan ayrılmaktadır (Ermiş ve Koç, 2014; 450). Aynı şekilde Kistikfibrozis, safra kesesi hastalıkları ve enteropatilerde (çeşitli bağırsak hastalıkları) yüksek yağ ve proteine karşı intolarans gelişebilmektedir. Fenilketonüri de buna benzer olarak doğuştan fenilalaninhidroksilaz enziminin olmaması ve fenilalaninin proteinini içeren besinlere karşı oluşan metabolik bir hastalıktır. Hastalığın en belirgin semptomu zekâ geriliğidir. Galaktozemi ise galaktoz ve laktozun glikoza

çevrilememesi ve dolayısıyla sindirilememesi sonucu oluşan doğuştan metabolik bir hastalıktır. Galaktozemide hastalığın semptomu olarak büyüme geriliği görülebilmektedir (Gübür, 2012; 24).

### **İlgili Alanda Yapılmış Çalışmalar**

Borchgrevink vd. (2009) tarafından Amerika Birleşik Devletleri'nde yapılan bir çalışmada yiyecek- içecek işletmelerinde çalışan yöneticilerin gıda alerjisi ve gıda intoleransına yönelik politikaları ve bilgi düzeylerinin belirlenmesi amaçlanmıştır. Çalışma kapsamında 58 restoran yöneticisiyle yüz - yüze görüşmeler yapılmıştır. Çalışma sonucunda restoranların sadece %26'sında alerjen ve intolerans tablosu bulunduğu, %72'sinde ise yardımcı herhangi bir kaynak bulunmadığı belirlenmiştir. Çalışmada ayrıca restoranların %90'ında gıda alerjisi ve gıda intoleransına yönelik bir menü bulunmadığı ve bu kapsamda herhangi bir ürün geliştirilmediği sonucuna ulaşılmıştır.

Choi ve Zhao (2010), bireylerin restoran seçimlerinde sağlık sorunlarının etkisini belirlemek amacıyla Güney Florida'da 307 kişi ile yaptıkları çalışmada bireylerin restoran seçimini etkileyen üç ana unsur olduğunu ortaya koymuşlardır. Çalışmada ulaşılan sonuçlara göre bu unsurlar; atmosfer, sağlık sorunları ve ekonomik nedenlerdir. Sağlık sorunları başlığı altında katılımcıların düşük kalorili beslenme, kişisel beslenme planları, sağlıklı yemekler ve yemeklerin besin değerleri olmak üzere dört unsura dikkat ettiği belirlenmiştir.

Bordelon (2016), gıda alerjisi olan turistlerin tipolojisini belirlemek amacıyla yaptığı çalışmada sekiz havayolu firmasını, yedi oteli ve üç destinasyonu sahip olunan kaynaklar, turistlere verilen bilgiler ve uygulamalar kapsamında incelemiştir. Çalışmada ulaşılan sonuçlara göre, çalışmaya katılan yalnızca bir otel gıda alerjisi olan turistlere uygun menü seçeneği sunmaktadır. Havayolu şirketleri yolcularına gıda alerjisi hakkında bilgi vermektedir ancak bu kapsamda herhangi bir uygulamaya sahip değildir. Çalışmaya katılan üç destinasyonda ise gıda alerjisine uygun menü ve uygulamaların olduğu ve bu nedenle söz konusu destinasyonların gıda alerjisi olan turistler için önemli bir çekim gücüne sahip oldukları belirlenmiştir.

Schiefert ve Matteucci (2018), gıda intoleransına sahip kişilerin gastronomi turizmi deneyimlerini incelemek amacıyla gerçekleştirdikleri çalışmada 9 kişi ile derinlemesine görüşme yapmışlardır. Çalışmada ulaşılan sonuçlara göre, gıda intoleransı olan kişiler gıda etiketlerine ve hizmet aldıkları restoranlara karşı güvensizlik yaşadıklarını, turistik faaliyetleri içerisinde kendilerini başkalarına yük gibi hissettiklerini ve gıda intoleransı olmayan kişilerin kendileriyle empati yapmadıklarını belirtmektedir.

Wen ve Kwon (2019), Amerika Birleşik Devletleri'nde faaliyet gösteren restoranlarda çalışan personelin gıda alerjisi bilgilerini, gıda alerjisi olan ziyaretçilerle nasıl iletişim kurduklarını ve oluşabilecek riskleri ziyaretçilerine nasıl ilettiklerini belirlemek amacıyla yaptıkları çalışmada 316 katılımcıya anket yoluyla ulaşılmıştır. Çalışmada Amerika Birleşik Devletleri'nde faaliyet gösteren restoranların çoğunda alerjen içermeyen menüler olduğu, personelin ziyaretçilere alerjen gıda uyarısını neredeyse hiç yapmadığı ve ziyaretçilerin gıda alerjisi olup olmadığını hiç sormadıkları belirlenmiştir.

Efendi ve Atay (2020), Türkiye'nin Aydın ilinde yaptıkları çalışmada turistlerin gastronomi deneyimlerini incelemeyi amaçlamışlar ve 32 gönüllü turist rehberi ile yüz - yüze görüşmeler gerçekleştirmişlerdir. Çalışmada turist rehberlerinin turistleri çoğunluğun kararına göre yönlendirdikleri ve turistlerin ilk olarak temizlik ve hijyen unsuruna bakarak satın alma davranışı sergiledikleri belirlenmiştir. Çalışmada ayrıca turistlerin yemek yiyecekleri yer seçiminde dikkate aldıkları en önemli kriterlerin yöresellik ve otantiklik, vejetaryen ve vegan beslenme ile gluten alerjisine yönelik ürüne ulaşabilme olanağı olduğu belirlenmiştir.

Gastronomi turizmi önündeki engelleri belirlemek amacıyla Eren (2020) tarafından yapılan çalışmada, gıda engelleri; gıda alerjisi, gıda intoleransı, etik nedenler ve sağlıklı yaşam tercihi olmak üzere dört başlık altında incelenmiştir. Çalışmada gıda engeli olan kişilerle yapılan görüşmeler neticesinde, katılımcıların destinasyonlarda yaşadıkları sorunlar "kabul ve empati, eğitim, etik ve sürdürülebilirlik" olmak üzere üç başlık altında analiz edilmiştir. Çalışma kapsamında katılımcılar, destinasyonlarda yaşadıkları sorunların anlaşılmadığını, kendileriyle alay edildiğini, yanlarında sürekli yiyecek taşıdıklarını, çalışanların gıda engelleri konusunda bilgilerinin yetersiz olduğunu, işletmelerin gıda engellerini bir pazarlama aracı olarak kullandıklarını ve bu ürünleri yüksek fiyattan sattıklarını belirtmişlerdir.

Eren vd. (2021) tarafından Türkiye'de bulunan resort otellerde çalışan şeflerin gıda alerjilerine ilişkin bilgi, tutum ve uygulamalarını belirlemek amacıyla yapılan bir çalışmada 514 şefe anket yoluyla ulaşılmıştır. Çalışmada şeflerin gıda alerjisi bilgisinin orta düzeyde olduğu, 8 temel alerjeni (süt, fıstık, yumurta vb.) bildikleri görülmüştür. Çalışmada ayrıca şeflerin gerekli eğitimlere katılarak gıda alerjileri konusunda daha fazla bilgi sahibi olmak istedikleri sonucuna ulaşılmıştır.

## Yöntem

Bu çalışma nicel araştırma yöntemi ve nitel araştırma yöntemi benimsenerek hazırlanan karma yöntem çalışmasıdır. Karma yöntem çalışması; araştırma problemini daha iyi anlamak ve cevaplamak adına hem nicel hem de nitel araştırma yöntemleri benimsenerek nicel ve nitel olarak elde edilen verilerin bütünleştirildiği çalışmalardır (Creswell,2021; 2). Karma yöntem çalışmalarında nicel ve nitel verilerin önemi ve verilerin elde edilmiş zamanları farklılık gösterilebilmektedir (Creswell ve Plano Clark, 2020; 73). Bu çalışmada nicel veriler ve nitel veriler eşit önceliğe sahip olmakla beraber iki veri seti de eş zamanlı elde edilmiştir. Bu doğrultuda çalışmada karma yöntem araştırma desenleri arasından birleştirme (çeşitlendirme) deseni tercih edilmiştir. Birleştirme deseninde amaç elde edilen nicel ve nitel veri setini analiz ederek kıyaslamak, doğrulamak ve sonuçları birleştirmektir (Creswell, 2021; 6,99).

Çalışmanın amacı Gökçeada’da faaliyet gösteren yiyecek - içecek işletmelerinin gıda alerjilerine ilişkin bilgi düzeyleri, tutumları ve uygulamalarının belirlenmesidir. Çalışmanın evrenini Gökçeada’da faaliyet gösteren yiyecek – içecek işletmeleri oluşturmaktadır. Çalışmanın örnekleme kolay ulaşılabilir durum örnekleme yöntemi benimsenerek seçilmiştir. Kolay ulaşılabilir durum örnekleme, araştırmacıya hız ve pratiklik kazandırmasının yanı sıra maliyet ve ulaşılabilirlik açısından da sağladığı kolaylık nedeniyle sıklıkla yararlanılan örnekleme tekniklerinden biridir (Yıldırım ve Şimşek, 2018: 123). Bu doğrultuda çalışmanın örneklemini, Gökçeada ilçe merkezinde faaliyet gösteren yiyecek içecek işletmeleri oluşturmaktadır. Gökçeada ilçe merkezindeki yiyecek – içecek işletmeleri sayıca incelendiğinde, ilçe merkezinde toplam 35 yiyecek - içecek işletmesinin var olduğu görülmüştür. Fakat çalışma verilerinin toplandığı 1 – 15 Aralık 2021 tarihi itibarıyla 14 işletme kış sezonu olduğu için kapalı olduğundan ve 2 işletme çalışmaya katılmak istemediğinden çalışma kapsamında 19 işletmeye ulaşılmış ve çalışma verileri toplam 28 işletme çalışanı ile görüşülerek elde edilmiştir. Çalışma verilerinin toplanabilmesi için gerekli olan etik kurul izin belgesi Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Etik Kurulu 25.11.2021 tarih ve 20/51 karar/sayı numarası ile alınmıştır.

Çalışmada nicel araştırma yöntemi kapsamında işletmelerde çalışanların gıda alerjilerine karşı tutum ve bilgi seviyesini ölçmek için anket tekniğinden yararlanılmıştır. Anket, verilerin elde edilmesi için hazırlanmış veri formudur ve daha fazla veri toplanmasına olanak tanınması, düşük maliyet, az zaman ve iş gücü gerektirmesi ve daha objektif olduğunun düşünülmesinden dolayı sıklıkla tercih edilmektedir (Karagöz, 2019; 273-274). Çalışmada kullanılan anket formu Eren vd. (2021) tarafından Türkiye’deki resort otellerde çalışan şeflerin gıda alerjisi bilgi, tutum ve uygulamalarının belirlenmesi amacıyla yapılmış olan çalışmadan elde edilmiştir. Çalışmada kullanılan anket formu dört bölümden oluşmaktadır. A bölümünde katılımcıların gıda alerjilerine ilişkin bilgi seviyesini ölçmek için 16 maddeden oluşan, doğru/ yanlış seçeneği sunan, çok seçmeli sorular bulunmaktadır. B bölümünde 13 alerjen belirtilmiş ve katılımcılardan yaygın olarak alerjik reaksiyonlara neden olduğunu düşündükleri 8 tane alerjen gıdayı seçmeleri istenmiştir. Anketin C ve D bölümünde ise katılımcıların gıda alerjilerine karşı tutum ve çalıştıkları işletmede yararlandıkları uygulamaları belirlemek amacıyla 5’li likert ölçeğe hazırlanan toplam 21 soru bulunmaktadır.

Nicel verilerin analizi için anket formunun her bir bölümü farklı şekilde analiz edilmiştir. Anketin A bölümünde verilen cevaplar 0 (yanlış) ve 1 (doğru) olarak kodlanmıştır. Ardından doğru cevapların yüzdeliği belirlenmiştir (Doğru sayısı / toplam soru sayısı \* 100). Elde edilen yüzdelik oran doğrultusunda katılımcıların gıda alerjisine ilişkin bilgi seviyesi belirlenmiştir. B bölümünde tanımlayıcı istatistikler (kaç kişinin seçtiği ve yüzdelik değeri) kullanılmıştır. C ve D bölümünde verilen cevaplar 0 (hiç katılmıyorum), 1 (katılmıyorum), 2 (kararsızım), 3 (katılıyorum) ve 4 (kesinlikle katılıyorum) şeklinde kodlanmıştır. Katılımcıların bilgi, tutum ve uygulama olmak üzere her bölümde en fazla alabileceği puan 100 olarak belirlenmiştir. Alınan puanlar (Q1, Q2, Q3, Q4) 4 çeyreğe bölünerek değerlendirilmiştir. İlk bölüm Q1<25 düşük düzey bilgi/ tutum/ uygulama, ikinci ve üçüncü bölüm 25<Q2, Q3<75 orta düzey bilgi/ tutum/ uygulama olarak değerlendirilmiştir. Son bölümse 75<Q4 ileri düzey bilgi/ tutum/ uygulama olarak değerlendirilmiştir.

Çalışmanın nitel verileri için hedeflenen olgu hakkında bilgi veren yazılı dokümanların incelenmesi olarak tanımlanan doküman incelemesi yöntemi kullanılmıştır (Yıldırım ve Şimşek, 2018: 189). Bu yöntem kapsamında işletmelerde bulunan menüler, gıda alerjisi ile ilgili pano, poster vb. dokümanlar incelenmiştir. Çalışmada ayrıca işletmelerin alerjen listesine sahip olup olmadığı ve bu uygulamaya yönelik bakış açılarının ne olduğu gibi soruların cevaplanması için katılmalı gözlem tekniğinden (kümenin gözlemi) yararlanılmış ve işletme ortamı ile çalışanlar araştırmacı tarafından gözlemlenmiştir. Elde edilen veriler gözlem notlarının

aktarılması şeklinde tablolaştırılarak yorumlanmıştır. Çalışmada nitel analiz tekniklerinin kullanılmasının amacı, araştırılan konu ile ilgili okuyucuya betimsel ve gerçekçi bir resim sunulmaya çalışılmasıdır (Yıldırım ve Şimşek, 2018: 237).

Çalışmanın nitel yöntemine ilişkin geçerlilik ve güvenilirliğinin sağlanmasında üçgenleme (triangulation) tekniğinden yararlanılmıştır. Üçgenleme tekniği çalışmanın inandırıcılığını arttırmak için farklı yöntemlerin, verilerin, bakış açılarının ya da farklı alanlarda uzman araştırmacıların bir arada olması durumudur (Berg ve Lune, 2019: 18). Üçgenleme teknikleri açısından bu çalışmada yöntem üçgenlemesi tekniği kullanılmıştır. Yöntem üçgenlemesi birçok veri toplama yönteminin (anket, görüşme, gözlem, doküman analizi vb.) bir arada kullanılmasıdır (Yıldırım ve Şimşek, 2018: 279).

## Bulgular

Gökçeada ilçe merkezinde faaliyet gösteren toplam 19 yiyecek- içecek işletmesinde çalışan 28 katılımcıya ait demografik özellikler Tablo 1’de verilmiştir. Tablo 1’e göre katılımcıların yarısından fazlası (%67,85) kadındır. Çalışmaya dâhil olan katılımcıların büyük çoğunluğu gençlerden oluşmaktadır. Öyle ki katılımcıların %60,7’si 18-25 yaş aralığında, %14,3’ü 26-33 yaş aralığındadır. Katılımcıların %25’i ise 34 yaş ve üzeridir. Katılımcıların eğitim durumuna bakıldığında %35,72’sinin lise mezunu, %46,42’sinin üniversite mezunu olduğu görülmektedir. Ayrıca katılımcıların %50’si sektörde 1-5 yıllık deneyime sahip kişilerdir. 6-10 yıl ve 11-15 yıl arası deneyime sahip kişilerin oranı %22,8, 16 yıl ve üzeri deneyime sahip kişilerin oranı ise %7,2’dir.

**Tablo 1. Demografik Özellikler**

Özellikler (n:28)	n	%	
<b>Yaş</b>	18-25	17	60,7
	26-33	4	14,3
	34-41	1	3,6
	42-49	4	14,3
	50+	2	7,1
<b>Cinsiyet</b>	Kadın	19	67,9
	Erkek	9	32,1
<b>Eğitim Durumu</b>	İlkokul ve Ortaokul	3	10,72
	Lise	10	35,72
	Üniversite	13	46,42
	Lisansüstü	2	7,14
<b>Yiyecek- İçecek Sektöründe Çalıştığı Yıl</b>	1-5	14	50,00
	6-10	6	21,4
	11-15	6	21,4
	16-20	1	3,6
	21+	1	3,6
<b>Çalışılan Pozisyon</b>	İşletme Sahibi/ Yönetici	10	35,7
	Mutfak Çalışanı	10	35,7
	Servis Çalışanı	8	28,6
<b>Çalışılan İşletme Tipi</b>	Kafe	12	42,9
	Restoran	12	42,9
	Pastane	4	14,2
<b>Kendisinde Gıda Alerjisi</b>	Var	4	14,2
	Yok	24	85,8
<b>Yakınında Gıda Alerjisi</b>	Var	8	28,6
	Yok	28	71,4
<b>Gıda Güvenliği Sertifikası</b>	Var	19	67,9
	Yok	9	32,1
<b>TOPLAM</b>	<b>-</b>	<b>28</b>	<b>100</b>

Katılımcıların işletmelerde çalıştıkları pozisyonlara bakıldığında, ağırlıklı olarak yönetici (%35,70) ve mutfak çalışanı (%35,70) olarak çalıştıkları görülmektedir. Yönetici ve mutfak çalışanı dışında kalan katılımcılar işletmelerde servis personeli (%28,6) olarak çalışmaktadır. Gıda alerjileri kapsamında katılımcıların yalnızca %14,28’sinde (4 katılımcı) gıda alerjisi bulunmakta, %28,57’sinin ise (8 katılımcı) yakınlarında/tanıdıklarında gıda alerjisi bulunmaktadır. Ayrıca katılımcıların yarısından fazlası (%67,9) gıda güvenliği sertifikasına sahiptir. Katılımcıların gıda alerjisine ilişkin bilgi düzeylerini belirlemek amacıyla sorulan sorular ve her bir bilgi ifadesine katılımcıların verdikleri doğru yanıtların yüzdesi Tablo 2’deki gibidir.

**Tablo 2. Katılımcıların Her Bir Bilgi İfadesi İçin Verdikleri Doğru Cevapların Yüzdeleri**

<b>BİLGİ MADDELERİ - DOĞRU (D), YANLIŞ (Y)</b>	<b>%</b>
Gıda alerjisi, bağışıklık sisteminin normalde zararsız olan bir besin maddesine verdiği anormal bir tepkidir (D)	96,42
Gıda alerjisi yaygın değildir, ancak ciddi olabilir. (D)	89,28
Gıda alerjisi yumurta, yer fıstığı, süt veya başka belirli yiyeceklerin tetiklediği abartılı bir bağışıklık tepkisidir. (D)	67,85
Çocuklar gıda alerjilerini aşabilmekte, ancak yetişkinler aşamamaktadır. (F)	57,14
Gıda alerjisinde başlangıçta ağızda kaşıntı, yutma ve nefes almada güçlük yaşanmaktadır.(D)	57,14
Gıda alerjisi reaksiyonu ölüme neden olabilir. (D)	71,42
Yer fıstığı veya yeşil fıstığa karşı alerjisi olan kişilere fıstıklardan ve yeşil fıstıktan uzak durmaları önerilir. (D)	89,28
Gizli gıda alerjenleri, gıda alerjisi oluşumlarının en yaygın nedenlerinden biridir. (D)	85,71
Çapraz bulaşma, pişmemiş et ve kümes hayvanları gibi çiğ yiyeceklerin pişmiş gıdalar ile temas etmesidir. (D)	75
Gıda alerjisi olan kişiler yemek yerken gıda alerjisine ilişkin semptomlar ortaya çıktığında derhal müdahale edilmeli ve belirtiler ilerlerse en yakın acil servise götürülmelidir (D)	92,85
Gıda alerjisi olan kişiler, alerjiye neden olan gıdaları az miktarda güvenli bir şekilde tüketebilirler. (Y)	67,85
Yüksek sıcaklıkta pişirme yöntemleri (fırlama, kızartma vb.), gıda alerjenlerine zarar verebilir. (Y)	67,85
Yiyecek tüketildikten sonra gıda alerjisi reaksiyonu ne kadar sürede ortaya çıkar?	85,71
a) Yiyecek tüketildikten hemen veya birkaç saat sonra. (D)	
b) Yiyeceğin tüketilmesinden yirmi dört saat sonra.	
c) Yiyecek tüketildikten otuz altı saat sonra.	
d) Yiyecek tüketildikten kırk sekiz saat sonra.	
Gıda alerjisi reaksiyonundan hangi vücut sistemi etkilenebilir?	78,57
a) Mide ve bağırsak sistemi.	
b) Solunum Sistemi.	
c) Cilt.	
d) Hepsi.(D)	
Aşağıdakilerden hangisi gıda alerjisi olan kişiler için negatif reaksiyona neden olur?	14,28
a) Yağlar.	
b) Karbonhidratlar.	
c) Proteinler.(D)	
d) Trans yağ asitleri.	
Kızarmış gıdalar, gıda alerjisi olanlar için tehlikeli olabilir, Çünkü:	28,57
a) Yüksek yağ içeriğinden dolayı alerjik reaksiyonları daha da kötüleştirir.	
b) Kızartma, gıdaların kimyasal yapısını değiştirir.	
c) Diğer gıda proteinleriyle çapraz temas oluşabilir (D)	
En yaygın 8 gıda alerjeni (*Doğru Seçenek)	
Yerfıstığı*	92,85
Yumurta	92,85
Süt *	78,57
Gluten	78,57
Balık*	67,85
Yeşil fıstık*	67,85
Domates	60,71
Kabuklu deniz ürünleri*	46,42
Soya*	42,85
Buğday*	42,85
Meyveler	17,85
Monosodyum Glumat (Msg)	17,85
Susam tohumu	32,14
<b>Toplam Bilgi Puanı</b>	<b>%64,15</b>

Tablo 2'ye göre, katılımcıların gıda alerjisine ilişkin toplam bilgi puanı %64,15 olarak hesaplanmıştır. Buna göre katılımcıların gıda alerjisi bilgi düzeyi orta seviyededir. Katılımcıların %96,42'si gıda alerjisinin tanımını, %75'i ise çapraz bulaşmanın tanımını doğru bilmektedir. Katılımcıların %78,57'i gıda alerjisine bağlı reaksiyonlardan hangi vücut sisteminin etkilenebileceği konusunda bilgi sahibi iken, %67,85'i çok az miktarda alerjen gıda tüketmenin zararlı olacağını düşünmektedir. Katılımcıların %89,28'si gıda alerjilerinin yaygın



olmadığını fakat ciddi olabileceğini, %85,71'i ise gizli gıda alerjenlerinin, gıda alerjisi oluşumunun en yaygın nedenlerinden biri olduğunu düşünmektedir.

Katılımcıların %85,71'i gıda alerjisi semptomlarının ne kadar süre içinde ortaya çıktığını, %92,85'si ise semptomlar ortaya çıktığında neler yapılması gerektiği hakkında bilgi sahibidir. Ayrıca katılımcıların %89,28'i gıdaların içinde bulunan gizli alerjenlerin etkisini doğru bilmekte ve alerjik özellikteki bireylerin bu gıdalardan uzak durması gerektiğini düşünmektedir. Fakat katılımcıların çok az bir kısmı (%14,28) gıda alerjilerinin besinlerin içeriğinde bulunan proteinlerinden kaynaklandığı konusunda bilgi sahibidir. Benzer şekilde katılımcıların %28,57'si kızarmış gıdaların, gıda alerjisi olanlar için tehlikeli olmasının nedeninin diğer gıda proteinleri ile çapraz temastan kaynaklanabileceği konusunda bilgi sahibidir.

Katılımcıların %67,85'i besinleri yüksek ısıda pişirmenin gıda alerjenlerine zarar vermediğini düşünmektedir. Bununla birlikte besinleri yüksek ısıda pişirmenin gıda alerjenlerini tamamen yok etmediği ileri sürülse de, literatürde süt ve fıstığın yüksek ısıya maruz kalması sonucunda bu besinlerin sahip olduğu alerjen etkinin azaldığını gösteren çalışmalar bulunmaktadır (Bavaro vd, 2019; Tao vd, 2016). Katılımcıların %57,14'ü gıda alerjisi belirtilerini (kaşıntı, yutkunma ve nefes almada zorluk) bilirken, %71,42'si gıda alerjisinin ölüme neden olabileceğini düşünmektedir. Oysa ilgili literatürde gıda alerjisi reaksiyonu sonucunda ölen kişi sayısının oranının yılda 1 milyonda 1,82 olduğu bildirilmektedir (Umansunthar vd, 2013).

Alerjik reaksiyonlara neden olduğu bilinen en yaygın 8 alerjen gıda; yer fıstığı, süt, soya, balık, kabuklu deniz hayvanları, yumurta, buğday ve yeşil fıstıktır (Tevfikoğlu vd, 2019; Batmaca ve Alphan, 2019). Çalışmada bu gıdalara 5 tane daha alerjen özellikli gıda eklenerek, katılımcılardan toplam 13 alerjen gıda içerisinde en yaygın bildikleri 8 gıdayı seçmeleri istenmiştir. Bu kapsamda katılımcılar tarafından en yaygın bilinen alerjen gıdalar sırasıyla; yer fıstığı (%92,85) ve yumurta (%92,85), süt (%78,57) ve gluten (%78,57), balık (%67,85) ve yeşil fıstık (%67,85), domates (%60,71) ve kabuklu deniz ürünleridir (%46,42). Tablo 3'te katılımcıların gıda alerjilerine yönelik tutumlarını belirlemek amacıyla sorulan her bir tutum ifadesine ilişkin elde edilen cevapların yüzdesi yer almaktadır.

**Tablo 3. Katılımcıların Gıda Alerjilerine İlişkin Listelenmiş Tutum Yanıtları**

İfadeler	Kesinlikle katılmıyor um n (%)	Katılmıyor um n (%)	Kararsız m n (%)	Katılıyor m n (%)	Kesinlikle Katılıyor m n (%)
Gıda alerjisi olan müşterilere gıda maddeleri ile ilgili doğru bilgiyi sağlamak benim için önemlidir.	14,3	-	3,6	14,3	67,8
Bence gıda alerjileri olaylarını önlemek, işyerimdeki iş sorumluluklarımın önemli bir parçasıdır.	7,1	10,7	-	25,0	57,2
İş yerimdeki gıdalar arasında çapraz bulaşmayı önlemek için uygun önlemler alabileceğime inanıyorum.	-	10,7	7,1	39,3	42,9
Müşterilerin alerji bilgilerini doğru bir şekilde açıklamasının alerjik reaksiyon olasılığını azaltacağına inanıyorum.	10,7	3,6	3,6	21,4	60,7
Bence tüm yiyecek - içecek sektöründeki hizmet çalışanları, gıda alerjileri konusunda bilgili olmalıdır.	7,1	3,6	3,6	35,7	50,0
Gıda alerjileri ile ilgili yanlış yaptığım uygulamaları değiştirmeye hazırım.	3,6	-	3,6	39,3	53,5
Gıda alerjileri hakkındaki bilgimin işyerimdeki yiyeceklerle ilgilenmem konusunda bana daha fazla güven vereceğine inanıyorum.	3,6	3,6	-	32,1	60,7
Gıda alerjilerinin temellerini anlamak benim için restoranda çalışırken yararlı olacaktır.	3,6	3,6	3,6	35,6	53,6
Küçük miktarda alerjen içeren bir gıdanın reaksiyona neden olmayacağını düşünüyorum.	50,0	14,3	10,7	17,9	7,1
Bence işyerimdeki yönetici beni gıda alerjisi ve alerjenleri konusunda eğitmelidir.	3,6	3,6	14,3	32,1	46,4

Gıda hazırlayan kişilerin gıda alerjileri ile ilgili bilgilerinin kasiyere ve servis elemanına kıyasla daha fazla olduğunu düşünüyorum.	10,72	-	25,0	32,14	32,14
Gıda alerjileri hakkında daha fazla bilgi öğrenmek benim için önemlidir.	3,57	3,57	17,86	28,57	46,43
Gıda alerjileri ile ilgili daha fazla bilgi öğrenmek amacıyla eğitimlere ve atölye çalışmalarına katılmak isterim.	-	3,6	25,0	25,0	46,4
Çalıştığım iş yerinde gıda alerjileri ile ilgili acil bir durum olduğunda etkili bir şekilde üstesinden gelirim.	3,6	21,4	17,9	39,2	17,9
Gıda alerjisi olan kişiler dışarıda yemek yememelidir.	35,71	10,71	17,86	17,86	17,86
<b>Toplam Tutum Puanı</b>					<b>%70.83</b>

Tablo 3'e göre katılımcıların gıda alerjilerine ilişkin toplam tutum puanı %70,83 olarak hesaplanmıştır. Buna göre katılımcıların gıda alerjilerine karşı tutum düzeyi orta seviyededir. Katılımcıların %82,1'i gıda alerjisiyle ilgili müşterilere doğru bilgi verilmesi gerektiğini ve müşterilere gıda alerjileri hakkında yapılacak doğru açıklamalar ile alerjik reaksiyon olasılığının düşeceğini düşünmektedir. Katılımcıların %82,2'si gıda alerjilerini önlemenin, işyerindeki sorumluluklarının önemli bir parçası olduğunu düşünmekte ve gıdalar arasında çapraz bulaşmayı önlemek için uygun önlemler alabileceğini ifade etmektedir.

Katılımcıların %85,7'si yiyecek - içecek işletmelerinde çalışanların gıda alerjileri hakkında bilgili olmaları gerektiği konusunda hem fikir iken, %46,42'si gıda alerjisi hakkında daha fazla bilgi almak ve gıda alerjileri hakkında eğitim ve atölye çalışmalarına katılmak istemektedir. Katılımcıların %46,4'ü çalıştığı işyerindeki yöneticilerin çalışanlarını gıda alerjisi ve alerjenleri konusunda eğitmesi gerektiğini, %64,28'i ise gıda hazırlayan kişilerin gıda alerjileri ile ilgili bilgilerinin kasiyere ve servis elemanına kıyasla daha fazla olduğunu düşünmektedir. Katılımcıların %89,2'si gıda alerjilerinin temellerini anlamının restoranda çalışırken kendisine yararlı olacağını düşünürken, %95,2'si gıda alerjileri hakkındaki bilgisinin yiyeceklerle ilgilenmek konusunda kendisine daha fazla güven vereceğini düşünmektedir.

Katılımcıların yarısı (%50), az miktarda dahi alerjen içeren bir gıdanın tüketilmesinin alerjik reaksiyona neden olabileceğini, %35,72'si ise gıda alerjisine sahip olan kişilerin dışarıda yemek yememesi gerektiğini belirtmiştir. Katılımcıların %53,57'si gıda alerjileri ile ilgili yanlış yaptığı uygulamaları düzeltmeye istekli olduklarını belirtirken, %57,1'i ise çalıştığı iş yerinde gıda alerjileri ile ilgili acil bir durum olduğunda etkili bir şekilde üstesinden gelebileceğini düşünmektedir. Çalışmaya katılan işletmelerin gıda alerjileri kapsamındaki uygulamalarını belirlemek amacıyla katılımcılara yöneltilen uygulama ifadelerine ilişkin alınan cevapların yüzdesi Tablo 4'te verilmiştir.

**Tablo 4. Katılımcıların Gıda Alerjisi Uygulamalarının Listelenmiş Yanıtları**

İfadeler	Kesinlikle katılmıyor um n (%)	Katılmıyor um n (%)	Kararsız m n (%)	Katılıyor m n (%)	Kesinlikle Katılıyor m n (%)
Gıda alerjisi olan müşteriye yemek hazırlarken bir hata yapılırsa, yemeği yeniden hazırlıyorum.	3,6	-	3,6	39,2	53,6
Alerjen içermeyen bir yemek hazırlamadan önce ellerimi sabun ve su ile iyice yıkıyorum ve yeni bir çift eldiven takıyorum.	3,6	-	21,4	21,4	53,6
Gıda alerjileri veya alerjenler hakkında soruları dikkatle dinlemeye, anlamaya ve sonra müşterilerin isteklerine cevap vermeye çalışıyorum.	3,6	-	3,6	32,1	60,7
Alerjenler arasında çapraz bulaşmayı önlemek için temiz ve sanitasyon işlemi yapılmış ekipman ve gereçleri kullanıyorum.	7,14	-	10,72	21,42	60,72

Gıda alerjisi olan müşteriye yiyecek hazırlarken, güvenli gıda işleme uygulamalarına daha fazla dikkat ediyorum.	3,6	-	7,1	25,00	64,3
Gıda alerjisi olan müşteriler için kızarmış yiyecek hazırlarken çapraz teması önlemek için derin fritözdeki yağı değiştirdiğimden emin olurum.	10,7	-	10,7	28,6	50,00
<b>Toplam Uygulama Puanı</b>					<b>%82,44</b>

Tablo 4'e göre katılımcıların %92,8'i gıda alerjisi olan müşterilere yemek hazırlarken bir hata yaparsa, yemeği yeniden hazırlamaktadır. Katılımcıların %89,3'ü müşterilerine yiyecek hazırlarken güvenli olan gıda uygulamalarına dikkat etmektedir. Bu kapsamda katılımcıların %75'i alerjen içermeyen bir yemek hazırlamadan önce ellerini sabun ve su ile iyice yıkayıp, yeni bir çift eldiven takmakta, %82,14'ü ise alerjenler arasında çapraz bulaşmayı önlemek için temiz ve sanitasyon işlemi yapılmış ekipman ve gereçleri kullanmakta, %78,6'sı ise gıda alerjisi olan müşteriler için kızarmış ürün hazırlarken çapraz teması önlemek adına fritözdeki yağı değiştirmektedir. Ek olarak katılımcıların %92,8'i gıda alerjileri hakkındaki soruları dikkatle dinlemeye, anlamaya ve müşterilerinin bu kapsamdaki isteklerine cevap vermeye çalışmaktadır.

Çalışmanın nitel araştırma deseni kısmındaki verilerin toplanmasında katılmalı gözlem tekniğinden yararlanılmıştır. Çalışmada nitel verilerin elde edilmesi için toplam 19 yiyecek – içecek işletmesi ziyaret edilmiştir. Bu işletmelerden 9'u kafe, 8'i restoran ve 2'si pastane olarak hizmet vermektedir. Tablo 5'te ziyaret edilen yiyecek - içecek işletmelerinin gıda alerjilerine yönelik uygulamalarının belirlenmesine yönelik yapılan gözlem sonuçları yer almaktadır.

**Tablo 5: Yiyecek – İçecek İşletmelerindeki Gıda Alerjisi Uygulamalarına İlişkin Gözlem Sonuçları**

Katılımcı İşletmeler	İşletmede Alerjen Tablosu	Basılı Menü	Menüde İçerik Bilgisi	Menüde Alerjen Uyarısı	Menüde Alerjensiz Seçenekler	Menüde Gıda Alerjisine ve İntoleransına Uygun Seçenekler
K1	Yok	Var	Yok	Yok	Yok	Yok
K2	Yok	Yok	Yok	Yok	Yok	Yok
K3	Yok	Yok	Yok	Yok	Yok	Yok
K4	Yok	Var	Yok	Yok	Yok	Yok
K5	Yok	Yok	Yok	Yok	Yok	Yok
K6	Yok	Yok	Yok	Yok	Yok	Yok
K7	Yok	Var	Yok	Yok	Yok	Yok
K8	Yok	Yok	Yok	Yok	Yok	Var
K9	Yok	Var	Yok	Yok	Yok	Var
K10	Yok	Var	Yok	Yok	Yok	Var
K11	Yok	Var	Yok	Yok	Yok	Yok
K12	Yok	Yok	Yok	Yok	Yok	Yok
K13	Yok	Var	Yok	Yok	Yok	Yok
K14	Yok	Yok	Yok	Yok	Yok	Yok
K15	Yok	Yok	Yok	Yok	Yok	Yok
K16	Yok	Var	Yok	Yok	Yok	Yok
K17	Yok	Var	Yok	Yok	Yok	Yok
K18	Yok	Var	Yok	Yok	Yok	Yok
K19	Yok	Yok	Yok	Yok	Yok	Yok
<b>Toplam</b>	Yok: (n:19) (%100)	Var: (n:9) (%47,36) Yok: (n:10) (%52,63)	Yok: (n:19) (%100)	Yok: (n:19) (%100)	Yok (n:19) (%100)	Var (n:2, %,10,52) Yok (n:17, %89,74)

Tablo 5'e göre çalışmaya katılan toplam 19 yiyecek- içecek işletmesinin tamamında Türk Gıda Kodeksi Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliğince zorunlu kılınan ve gıdalara ilişkin alerjen bilgilerinin tüketiciye sunulduğu gıda alerjen tablosu bulunmamaktadır. Bu işletmelerden 10 tanesinde basılı menü bulunurken, 9 işletmede basılı menü bulunmamaktadır. Basılı menü bulunduran işletmelerin menüleri incelendiğinde, bu işletmelerin ağırlıklı olarak kebab ve pide çeşitleri, hamburger vb. fast-food ürünler, pasta, kek, kurabiye gibi aperatif ürünler ile çay ve kahve gibi içecek servisi yapan işletmeler olduğu görülmüştür. Söz konusu işletmelerin tamamında sunulan ürünlerin içerikleri ile ilgili bilgi mevcut değildir. Benzer şekilde

bu menülerin tamamında gıda alerjisi ile ilgili uyarı ve alerjensiz seçenekler yer almamaktadır. Yalnızca 2 işletmede gıda alerjisine ve gıda intoleransına uygun olarak laktozsuz ve glutensiz seçenekler bulunduğu gözlemlenmiştir. Ayrıca basılı menülerde alerjen bilgisi ve ürün içeriği hakkında herhangi bir bilgi bulunmadığından, tüketicilerin ürün içeriğini ya da alerjen bilgisini ancak servis personeline sorarak öğrenebildiği görülmüştür.

Basılı menü bulundurmeyen 9 işletme incelendiğinde, bu işletmelerin ağırlıklı olarak günlük ürün çıkaran, her gün menü değişikliği yapan işletmeler olduğu belirlenmiştir. Bu kapsamda söz konusu işletmeler günlük olarak ev yemekleri, tencere yemekleri vb. yemekler, günlük olarak değişen kurabiye, pasta, hamur işi çeşitleri şeklinde aperatif ürünler ve çay - kahve gibi içecek sunan işletmelerdir. Basılı menü bulunmayan işletmelerin menülerinde her gün ürün değişimi yapıldığından ürün tanıtımı açık büfe tarzı ya da servis personelinin anlatımı şeklinde olmaktadır. Müşteriler servis personeline tercih ettikleri yiyecek – içeceklerin içeriği hakkında sorular sordukları takdirde bilgi edinebilmektedir.

### **Tartışma ve Sonuç**

Gökçeada ilçe merkezinde faaliyet gösteren toplam 19 yiyecek – içecek işletmesinin incelendiği ve 28 işletme çalışanı ile yüz – yüze görüşmeler gerçekleştirilen bu çalışmada, işletme çalışanlarının gıda alerjisine ilişkin bilgi puanının %64,15 olduğu belirlenmiştir. Bu sonuç işletme çalışanlarının gıda alerjisi hakkında orta düzeyde bilgi sahibi olduğunu göstermektedir. Öyle ki, katılımcılar gıda alerjisinin tanımı, gıda alerjisinin ciddi bir durum olduğu, gıda alerjisine neden olan gıdaların tüketilmemesi ve gizli alerjenlere dikkat edilmesi gerektiği, gıda alerjisi reaksiyonunun alerjen gıdalar ile temas edilmesinden hemen veya birkaç saat sonra başladığı ve reaksiyon durumunda neler yapılması gerektiği konusunda bilgi sahibidir. Ancak katılımcılar gıda alerjisi olan kişilerde proteinin negatif reaksiyona neden olduğu ve kızarmış gıdaların diğer gıda proteinleriyle çapraz bulaşma ihtimalinden dolayı gıda alerjisi olan kişiler için tehlikeli olabileceği konusunda yeterli düzeyde bilgi sahibi değildir. Ayrıca gıda alerjisinin en yaygın nedenleri olarak görülen soya, buğday ve kabuklu deniz ürünleri alerjisini bilenlerin sayısı toplam katılımcıların yarısından azdır. Çalışmada ulaşılan bu sonuç Eren vd. (2021) tarafından Türkiye’deki resort otellerde çalışan şeflerin gıda alerjisi bilgi puanının orta düzey (%73,66) olarak belirlendiği çalışmanın sonuçları ile benzerlik göstermektedir.

Çalışmada katılımcıların gıda alerjisine ilişkin tutum puanı %70,83 olarak hesaplanmıştır. Bu sonuç katılımcıların gıda alerjilerine karşı tutumlarının orta düzeyde olduğunu ifade etmektedir. Katılımcılar gıda alerjisi hakkında müşterilere doğru bilgi vermenin oldukça önemli olduğunu ve bu durumun alerjik reaksiyon olasılığını düşüreceğini, gıda alerjisi hakkında daha fazla bilgi sahibi olmanın kendilerine daha çok güven verdiğini düşünmektedir. Çalışmada ulaşılan bu sonuç mutfak şeflerinin toplam tutum puanının yüksek düzey (%79,19) olarak belirlendiği Eren vd. (2021)’nin çalışması ile farklılık göstermektedir.

Çalışmada katılımcıların gıda alerjisi uygulama puanı %82,44 olarak hesaplanmıştır. Bu sonuç katılımcıların gıda alerjisi uygulamalarının yüksek düzeyde olduğunu ifade etmektedir. Katılımcılar gıda alerjisi olan kişilere yemek hazırlarken güvenli gıda işleme uygulamalarına daha fazla dikkat ettiklerini, müşterilerin gıda alerjileri hakkındaki sorularını, isteklerini dikkatle dinlemeye, anlamaya ve cevap vermeye çalıştıklarını, ve alerjenler arasında çapraz bulaşmayı önlemek için temizlik ve sanitasyon işlemlerine dikkat ettiklerini belirtmişlerdir. Bununla birlikte işletmelerde yapılan gözlemler, uygulama noktasında işletmelerin önemli bir takım eksikliklere sahip olduğunu göstermiştir.

Çalışmaya katılan 19 yiyecek- içecek işletmesinin tamamında Türk Gıda Kodeksi Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliğince zorunlu kılınan ve gıdalara ilişkin alerjen bilgilerinin tüketiciye sunulduğu gıda alerjen tablosu bulunmamaktadır. Ayrıca bu işletmelerin menülerinde sunulan ürünlerin içerikleri ile ilgili ürün bileşen bilgisi mevcut değildir. Benzer şekilde bu menülerin tamamında gıda alerjisi ile ilgili uyarı ve alerjensiz seçenekler de yer almamaktadır. Yalnızca 2 işletmede gıda alerjisine ve gıda intoleransına uygun olarak laktozsuz ve glutensiz seçenekler bulunduğu gözlemlenmiştir. Çalışmada ulaşılan bu sonuç Borchgrevink vd. (2009) tarafından ABD’deki işletmelerin %26’sında gıda alerjen tablosu bulunduğunun belirlendiği çalışmanın sonuçları ile farklılık göstermektedir. Bu çalışmada ayrıca işletmelerdeki menülerde alerjen bilgisinin bulunmaması nedeniyle, müşterilerin servis personeline sordukları takdirde ürün içerikleri ve alerjen bileşenler ile ilgili bilgi alabildikleri görülmüştür. Ulaşılan bu sonuç Wen ve Kwon’un (2019) ABD’de hizmet veren restoranlarda çalışan personelin gıda alerjisi olan müşteriler ile gıda alerjisine ilişkin bilgilerini nasıl paylaştığı ve bu müşteriler ile nasıl iletişim kurduğunun belirlenmesi amacıyla gerçekleştirilen çalışmada ulaşılan sonuçlar ile benzerlik göstermektedir.

Çalışmaya katılma noktasında işletme çalışanları olumlu bir tavır sergilememiş ve görüşme sorularının büyük çoğunluğunu yanıtsız bırakmıştır. Çalışma konusunun katılımcılarda yarattığı tedirginliği fark eden araştırmacılar, katılımcılara gerekli tüm açıklamaları yapmış fakat yine de katılımcıları tüm görüşme sorularını yanıtlamaya ikna edememiştir. Araştırmacılar bu nedenle nitel verileri yalnızca gözlem tekniği ve doküman analizi kullanarak elde etmeye çalışmıştır. Söz konusu bu durum araştırmanın önemli sınırlılıklarındandır. Ayrıca çalışmanın verileri, Gökçeada ilçe merkezinde kış sezonunda faaliyet gösteren yiyecek – içecek işletmelerinden elde edilmiştir. Kış sezonunda Gökçeada’da turizm hareketliliğinin dikkate değer ölçüde azalması nedeniyle Ada genelinde faaliyet gösteren yiyecek – içecek işletmelerinin büyük çoğunluğu kapalıdır. Dolayısıyla bu çalışmadan elde edilen sonuçları Gökçeada genelinde faaliyet gösteren tüm yiyecek – içecek işletmelerine genellemek mümkün değildir. Yüksek sezonda Gökçeada’da faaliyet gösteren işletmelerin sayısı oldukça fazladır. Ayrıca Gökçeada’da yerleşim ilçe merkezi dışında toplam 10 farklı köye dağılmış durumdadır. Bu kapsamda bundan sonra yapılacak benzer çalışmalarda Gökçeada ilçe merkezi ve köylerinde yaz sezonunda faaliyet gösteren yiyecek – içecek işletmeleri tam sayım yapılarak incelenebilir.

Gökçeada’da faaliyet gösteren yiyecek – içecek işletmeleri incelendiğinde, bu işletmelerde çalışan kişi sayısının en az 2, en fazla 7 olduğu görülmüştür. Bu bilgiden yola çıkarak işletme çalışanlarına gıda alerjileri ile ilgili periyodik olarak işbaşı ve/veya iş dışı eğitimler verilebileceği düşünülmektedir. Böylece mutfak personelinin daha bilinçli ve daha donanımlı olarak ürün hazırlayabileceği ön görülmektedir. Ek olarak alınacak olan eğitimler ile servis personellerinin sipariş alırken müşterilerine karşı daha açıklayıcı ve yönlendirici olabileceği düşünülmektedir. Ayrıca bundan sonraki çalışmalarda söz konusu bu çalışmanın işletme sahibi ve çalışanlarında herhangi bir farkındalık yaratıp yaratmadığının, çalışmadan sonraki süreçte işletmelerin alerjen tablosu, alerjen ürün bileşeni bilgisi ve alerjensiz ürünler içeren alternatif menüler bulundurup bulundurmadığının belirlenmesi amaçlanabilir. Belirtilenlere ek olarak, gıda alerjisi olan turistlerin ve Ada’da yaşayan yerel halkın Ada’da faaliyet gösteren yiyecek – içecek işletmelerindeki tüketim deneyimleri incelenebilir. Belirtilen perspektiflerden bakıldığında ulaşılabilecek sonuçların ilgili alan yazına önemli katkılar sunacağı öngörülmektedir.

#### Kaynakça

- Ağbaba, N., ve Özcan, B. A. (2020). Bariatrik cerrahi sonrası gıda intoleransı. *Sağlık ve Yaşam Bilimleri Dergisi*, 2(1), 16-21.
- Akay, E ve Yılmaz, İ. (2020). Yeni etiketleme yönetmeliğine göre alerjen gıdalar ve sağlık etkileri. *IGUSABDER*, 12, 443-459.
- Akoğlu, A. ve Oruç, M. (2018). Metabolik gıda intoleransları. *Harran Tarım ve Gıda Bilimleri Dergisi*, 22(2), 284-295.
- Baş, M. (2021). *Küresel bağışıklık krizinde doğru beslenmek: Bağışıklığı beslemek*. İstanbul: Destek Yayınları.
- Batmaca, Y. ve Alphan, E. (2019). Alerji ve besin intoleransı. E. Alphan (Ed.), *Hastalıklarda Beslenme Tedavisi*. Ankara: Hatipoğlu Yayınları.
- Bavaro, S.L., De Angelis, E., Barni, S., Pilolli, R., Mori, F., Novembre, E.M. ve Monaci, L. (2019.) Modulation of milk allergenicity by baking milk in foods: A proteomic investigation. *Nutrients* 11, 1536.
- Baysal, A.(1990), *Beslenme kültürümüz*, Kültür Bakanlığı.
- Berg, B. L. ve Lune, H. (2019). *Sosyal bilimlerde nitel araştırma yöntemleri*. A. Arı (Çev. Ed.). 9. Baskı. Konya: Eğitim Yayınları.
- Borchgrevink, C., , Elsworth, J. , Taylor, S. ve Christensen, K.(2009). Food intolerances, food allergies and Restaurants. *Journal of Culinary Science & Technology*, 7(4), 259-284
- Bordelon, B. M. (2016). To travel or not to travel: Exploring food allergy policy in the tourism and hospitality industry. *Travel and tourism research association: advancing tourism research globally*.
- Burks, A. W., Tang, M., Sicherer, S., Muraro, A., et al. (2012). ICON: Food allergy. *Journal of Allergy and Clinical Immunology*, 129(4), 906-920.
- Choi, J. ve Zhao, J. (2010). Factors influencing restaurant selection in South Florida: Is health issue one of the factors influencing consumers' behavior When selecting a restaurant?. *Journal of Food Service Business Research*, 13 (3), 237-251.

- Creswell, J. W. (2021). *Karma yöntem araştırmalarına giriş*. M. Sözbilir (Çev. Ed.). 3. Baskı. Ankara: Pegem Yayınları.
- Creswell, J.W. ve Plano Clark, V.L., (2020). *Karma yöntem araştırmaları, tasarımı ve yürütülmesi*, Y. Dede ve S.B. Demir (Çev. Ed.), 4. Baskı. Ankara: Anı Yayıncılık.
- Çakıcı, S., Sırtlı, A. ve Korkmaz, M., (2021) Gökçeada'ya ait gastronomik değerlerin sürdürülebilirliğinin sağlanmasına yönelik bir araştırma: Gastronomi müzesi önerisi. *Gastroia: Journal of Gastronomy And Travel Research*, 5(2), 302-335.
- Çanakkale Valiliği, *Gökçeada*, Erişim Tarihi: 23.10.2021 Erişim Adresi: <http://www.canakkale.gov.tr/gokceada>
- Çavuşoğlu, M. ve Çavuşoğlu, O. (2018). Gastronomi turizmi ve Gökçeada lezzet rotası. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2(1), 347-359.
- Efendi, M. ve Atay, H. (2020). Turist rehberlerinin gözlemlerinden turistlerin gastronomik tercihlerinin saptanması. *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 4(1): 567-579.
- Eren, R., Çetin, M., Eren, A., ve Çetin, K. (2021). Food allergy knowledge, attitude, and practices of chefs in resort hotels in Turkey. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 24, 100-345.
- Eren, S. (2020). Food-related barriers to gastronomy and tourism: The role of food allergies and diet preferences. *Manas Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 9(2), 1117-1129.
- Ermis, F. ve Koç, A. (2014). Çölyak dışı gluten duyarlılığı. *Güncel Gastroenteroloji Dergisi*, 18(4), 450-453
- Gökçeada Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu, ÇOMÜ, *Gökçeada ve gastronomi*, Erişim Tarihi: 23. 10. 2021 Erişim Adresi: <https://guby.comu.edu.tr/gokceada/gokceada-ve-gastronomi-r19.html>
- Gübür, S. (2012). *Besin intoleransı saptanan kilolu ve obez kişilere uygulanan eliminasyon diyetinin, vücut kompozisyonu ve biyokimyasal parametrelere etkisinin belirlenmesi*, Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Bilim Üniversitesi, Sağlık Bilimleri Enstitüsü
- Karagöz, Y. (2019). *Spss Amos Meta Uygulamalı Nitel Nicel Karma Bilimsel Araştırma Yöntemleri ve Yayın Etiği*. 2. Baskı. Ankara: Nobel Yayıncılık.
- Karakılıç, M., Suna, S., Tamer, C.E., ve Çopur, Ö. Ü. (2014). Gıda ürünleri reaksiyonları. *Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi*, 28 (1), 73-82.
- Karaman, Ö., Babayiğit, A. ve Ölmez, D. (2006). Anafilaksi nedenleri, tanısı ve tedavisi. *Güncel Pediatri*, 4(2), 8-12.
- Korkmaz, M. ve Ayduğ, İ. (2020). Gökçeada'nın gastronomik kimliğinin Ada'da faaliyet gösteren kadın işletmeciler perspektifinden değerlendirilmesi. *Tourism and Recreation*, 2(2), 84-96.
- Köseoğlu, S. Z. A. (2020). Besin intoleransı ve tanı testleri. *Avrupa Bilim ve Teknoloji Dergisi*, (18), 616-620.
- NIAID (National Institute of Allergy and Infectious Diseases). *Identifying Causes of Food Allergy & Assessing Strategies for Prevention* Erişim Tarihi: 24.10.2021 Erişim adresi: <https://www.niaid.nih.gov/diseases-conditions/food-allergy-causes-prevention>
- Nwaru, BI., Hickstein, L., Panesar, SS., Muraro, A., et all. (2013). The epidemiology of food allergy in Europe: a systematic review and meta-analysis. *Allergy*, 69(1): 62-75.
- Özcan, T., Delikanlı, B. ve Yıldız E. (2015). Gıda işleme yöntemlerinin gıda alerjenitesi üzerine etkisi. *U. Ü. Ziraat Fakültesi Dergisi*, 29(2), 165-181.
- Öztürk, M. ve Besler, H. T. (2008). *Besin alerjileri*. (1. Baskı). Ankara: Klasmat Matbaacılık.
- Renz, H., Allen, KJ., Sicherer, H., Sampson, HA., et all. (2018). Food allergy. Nature reviews. *Diseaseprimer*, 4: 1-20.
- Schiefert, V. M. ve Matteucci, X. (2018). Experiences of tourists suffering from food intolerances. *Journal of Gastronomy and Tourism*, 3(3), 191-202.
- Sicherer, SH. ve Sampson, HA. (2018). Food allergy: A review and update on epidemiology, pathogenesis, diagnosis, prevention, and management. *Journal of Allergy and Clinical Immunology*, 141(1): 41-58.

- Tao, B., Bernardo, K., Eldi, P., Chegeni, N., Wiese, M., Colella, A., Kral, A., Hayball, J., Smith, W., Forsyth, K., Chataway, T., (2016) Extended boiling of peanut progressively reduces IgE allergenicity while retaining T cell reactivity. *Clinical & Experimental Allergy*, 46 (7), 1004–1014.
- Tarım ve Orman Bakanlığı: *Toplu tüketim yerlerinde alerjen bildirim*, Erişim Tarihi:23.10.2021 Erişim Adresi: [https://www.tarimorman.gov.tr/Konu/2023/Toplu Tuketim Yerlerinde Alerjen Bildirimi](https://www.tarimorman.gov.tr/Konu/2023/Toplu_Tuketim_Yerlerinde_Alerjen_Bildirimi)
- Tercanlı, E. ve Atasever, M. (2021). Besin Alerjileri. *Academic Platform Journal of Halal Lifestyle*, 3(1), 31-53.
- Tevfikoğlu, L., Küçükkatırcı, S., Ustaoglu, T. ve Akbulut, G. (2019), Besin Alerjisi, Besin İntoleransı Durumlarında Beslenme ve Test Diyetleri, (Ed:Akbulut, G.) *Tıbbi Beslenme Tedavisinde Güncel Uygulamalar*. Ankara: Ankara Nobel Tıp Kitapevleri.
- Umasunthar, T., Leonardi-Bee, J., Hodes, M., Turner, P. J., Gore, C., Habibi, P., ... & Boyle, R. J. (2013). Incidence of fatal food anaphylaxis in people with food allergy: a systematic review and meta-analysis. *Clinical & Experimental Allergy*, 43(12), 1333-1341.
- Wen, H., &Kwon, J. (2019). Food allergy information sharing and communication strategies in full-service restaurants in the US. *Journal of Food service Business Research*, 22(1), 50-65.
- Wilson, L. (2010). Food Sensitivities or Intolerance. The Center for Development.
- Yavuz, M. ve Özkanlı, O. (2019), Yöresel yiyecek ve içeceklerin gastronomi turizmüne etkileri: Gökçeada örneği. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 3(2), 279-301.
- Yıldırım, A. ve Şimşek, H. (2018). *Sosyal bilimlerde nitel araştırma yöntemleri*. 11. Baskı. Ankara: Seçkin Yayıncılık.
- Yıldırım, D. ve Özen, H. (2017). Laktoz intoleransı tıbbi beslenme tedavisi olgu sunumu. *Beslenme ve Diyet Dergisi*, 45(3), 294-297.