



Ramazan Deniz
Emine Atmalı
Cihan Demir

Mine Perçin Olgunoğlu

Adıyaman University, Kahta Vocational School, Adıyaman-Türkiye
rmzn.dnzz00@gmail.com, eemoss00@icloud.com,
cihandemi35@gmail.com, mineper@yahoo.com

DOI	http://dx.doi.org/10.12739/NWSA.2026.21.1.5A0242	
ORCID ID	0009-0004-9820-9554	0009-0000-3377-4422
	0009-0001-9364-8046	0000-0002-6504-6689
Corresponding Author	Mine Perçin Olgunoğlu	

BALIK TÜKETİMİNDE GIDA GÜVENLİĞİ BİLİNCİ: KAHTA MESLEK YÜKSEKOKULU ÖĞRENCİLERİNİN FARKINDALIK DÜZEYLERİ

ÖZ

Bu araştırma, Adıyaman Üniversitesi Kahta Meslek Yüksekokulu öğrencilerinin balık tüketim alışkanlıkları ve gıda güvenliği bilincini değerlendirmek amacıyla yürütülmüştür. Toplamda 270 öğrenciye uygulanan anket çalışması sonucunda, balık tüketim sıklığının düşük ve düzensiz olduğu; öğrencilerin balığın sağlık yararlarına dair genel bilgiye sahip oldukları ancak bu bilginin davranışa dönüşmediği tespit edilmiştir. Gıda güvenliği sistemlerine (HACCP, ISO 22000) yönelik teknik bilgi düzeyinin sınırlı olduğu, risk algısının daha çok tazelik ve zehirlenme gibi kısa vadeli tehditlere odaklandığı belirlenmiştir. Öğrencilerin bilgi kaynaklarının ağırlıklı olarak aile ve sosyal medya gibi gayriresmî kanallara dayandığı saptanmış; bu anlamda eğitim ihtiyacının yüksek olduğu belirlenmiştir. Elde edilen bulgular, genç nüfusta gıda güvenliği bilincinin artırılması için dijital içerikler, uygulamalı eğitim materyalleri ve müfredat entegrasyonu gibi stratejik önerilerin geliştirilmesine bilimsel bir temel sunmaktadır. Araştırma, gençlerin balığın faydalarına dair teorik bilgiye sahip olmaları ile bu bilgiyi davranışa dönüştürmemeleri arasındaki derin ikilemi net bir şekilde ortaya koymaktadır.

Anahtar Kelimeler: Gıda Güvenliği, Farkındalık, Balık Tüketimi, Genç Nüfus, Anket

FOOD SAFETY AWARENESS IN FISH CONSUMPTION: AWARENESS LEVELS OF KAHTA VOCATIONAL SCHOOL STUDENTS

ABSTRACT

This study was conducted to evaluate the fish consumption habits and food safety awareness of students at Adıyaman University Kahta Vocational School. A survey was administered to a total of 270 students, revealing that the frequency of fish consumption is low and irregular. While students possess general knowledge about the health benefits of fish, this knowledge has not translated into behavior. It was determined that the technical knowledge level regarding food safety systems (HACCP, ISO 22000) is limited, and the perception of risk is primarily focused on short-term threats such as freshness and poisoning. It was found that students' information sources are mainly based on informal channels such as family and social media, indicating a high need for education in this regard. The findings provide a scientific basis for developing strategic recommendations to enhance food safety awareness among the young population through digital content, practical training materials, and curriculum integration. The research clearly reveals the profound dilemma between young people possessing theoretical knowledge about the benefits of fish and their failure to translate this knowledge into behavior.

Keywords: Food Safety, Awareness, Fish Consumption, Young Population, Survey

How to Cite:

Deniz, R., Atmalı, E., Demir, C. ve Olgunoğlu, M.P., (2026). Balık tüketiminde gıda güvenliği bilinci: kahta meslek yüksekokulu öğrencilerinin farkındalık düzeyleri. Ecological Life Sciences, 21(1):1-13, DOI: 10.12739/NWSA.2026.21.1.5A0242.

1. GİRİŞ (INTRODUCTION)

Sağlıklı ve kaliteli bir yaşam için temel ihtiyaçlar arasında yer alan beslenme ve sağlıklı yaşamın güvence altına alınması, ancak gıda güvenliğinin sağlanmasıyla mümkündür [1]. Gıda güvenliği, gıdaların üretimden son tüketiciye ulaşmasına kadar tüm aşamalarını kapsayan, besinlerdeki biyolojik, kimyasal ve fiziksel tehlikeleri önlemeyi amaçlayan bilimsel süreçtir [2 ve 3]. Tüketiciler, kalite kontrolünü anında gerçekleştiremeyen ürünlerde gıda güvenliğini bir "güven unsuru" olarak algırlar. Bu durum, gıda ürünlerine duyulan güveni etkileyen önemli bir faktördür. Çünkü gıda güvenliği, tüketicilerin gıda kalitesi hakkında bilgi eksikliği yaşadığı durumlarda, onların karar verme süreçlerinde belirleyici bir rol oynar [4].

Balık, zengin besin değeri (protein, esansiyel yağ asitleri, vitaminler ve mineraller) ile sağlıklı beslenmenin önemli bir bileşeniyken, diğer et çeşitlerine kıyasla hızlı bozulma riski taşıyan hassas bir gıdadır. Yanlış saklama ve işleme süreçleri, patojen mikroorganizmalar, ağır metaller veya histamin gibi toksinler nedeniyle ciddi sağlık riskleri oluşturmalarına neden olabilir [5]. Bu riskleri yönetmek amacıyla HACCP, GMP ve ISO 22000 gibi uluslararası kalite güvence sistemleri geliştirilmiş olsa da [6], Türkiye'de balık tüketimindeki gıda güvenliği bilincini ele alan çalışmaların sınırlı olması, bu alandaki mevcut durumu anlama ihtiyacını ortaya koymaktadır.

Bu bağlamda, kesitsel ve tanımlayıcı nitelikteki bu çalışmanın temel amacı, genç nüfusu temsil eden Adıyaman Üniversitesi Kahta Meslek Yüksekokulu öğrencilerinin balık tüketimi özelinde gıda güvenliği konusundaki bilgi düzeylerini, farkındalıklarını ve pratik alışkanlıklarını yüz yüze anket yöntemiyle sistematik olarak incelemektir.

2. ÇALIŞMANIN ÖNEMİ (RESEARCH SIGNIFICANCE)

Bu çalışmanın önemi; bilimsel, pratik ve bölgesel düzeydeki katkılarında yatmaktadır. Türkiye'de hem belirli bir genç nüfus grubuna (üniversite öğrencileri) hem de balık gibi özel bir ürün kategorisine odaklanarak gıda güvenliği bilincini ele alan sınırlı sayıda çalışmadan biri olmasından kaynaklanmaktadır. Mevcut literatür, genellikle genel tüketici gruplarını ele alırken, bu çalışma Adıyaman-Kahta özelinde yerel dinamikleri ve gençlerin alışkanlıklarını mercek altına alarak bölgesel bir bilgi boşluğunu doldurmaktadır. Bu yönüyle araştırma, yalnızca akademik bir boşluğu doldurmakla kalmaz, aynı zamanda elde edeceği somut verilerle pratik çözümler üretilmesine de zemin hazırlar. Öğrencilerin mevcut bilgi düzeylerinin ve alışkanlıklarının saptanması; yerel sağlık otoriteleri ile eğitim kurumlarının kullanımına yönelik, kanıta dayalı ve doğrudan uygulanabilir farkındalık programları ile eğitim materyalleri geliştirilmesine olanak tanıyacaktır. Bu da nihayetinde, gençlerin daha bilinçli tüketim alışkanlıkları edinmesine ve toplum sağlığının korunmasına katkı sunacaktır.

Bu çalışmanın temel sınırlılığı, örneklem seçiminde Kolayda Örneklem yönteminin kullanılmış olmasıdır. Bu nedenle, elde edilen bulgular Adıyaman Üniversitesi Kahta Meslek Yüksekokulu'nun tüm öğrencilerine genellenemez ve sadece araştırmaya katılan örneklem grubu için geçerlidir.

Önemli Noktalar (Highlights)

- Bu çalışma, Türkiye'deki gıda güvenliği literatüründe, spesifik bir demografik grup (üniversite öğrencileri) ile özel bir ürün kategorisini (balık) bir arada inceleyerek mevcut akademik bilgi birikimindeki önemli bir boşluğu doldurmaktadır.

- Araştırma, genelleyici yaklaşımların aksine, Adıyaman-Kahta özelindeki yerel dinamikleri ve genç nüfusun tüketim alışkanlıklarını analiz ederek bölgesel düzeyde eksikliği duyulan bir veri seti sunmaktadır.
- Çalışmanın bulguları, yerel sağlık otoriteleri ve eğitim kurumlarının kullanabileceği, kanıta dayalı ve doğrudan uygulanabilir farkındalık programları ile eğitim materyalleri geliştirilmesi için somut bir temel oluşturmaktadır.

3. MATERYAL VE METOT (MATERIAL AND METHOD)

3.1. Araştırma Modeli (Research Model)

Bu çalışmada, Adıyaman Üniversitesi Kahta Meslek Yüksekokulu öğrencilerinin balık tüketiminde gıda güvenliğine ilişkin mevcut bilinç düzeylerini ve alışkanlıklarını belirlemek amacıyla tanımlayıcı ve kesitsel araştırma modeli kullanılmıştır.

3.2. Araştırma Evreni ve Örneklemi (Research Universe and Sample)

Araştırmanın evrenini, 2024-2025 eğitim-öğretim yılında Adıyaman Üniversitesi Kahta Meslek Yüksekokulu'nda öğrenim gören 713 ön lisans öğrencisi oluşturmuştur. Araştırmanın amacına uygun olarak, yüksekokul bünyesindeki farklı programlardan öğrenci görüşlerini yansıtabilmek amacıyla Kolayda Örneklem (Convenience Sampling) yöntemi kullanılmıştır. Bu kapsamda, farklı programlarda öğrenim gören ve ders programları açısından ulaşılabilir olan 270 öğrenci örneklem dahil edilmiştir. Bu sayı, evrenin yaklaşık %37.9'unu temsil etmektedir.

3.3. Veri Toplama Aracı ve Geçerliliği (Data Collection Tool and Validity)

Araştırmada veriler, araştırmacılar tarafından geliştirilen ve dört bölüm ile 50 sorudan oluşan bir anket formu aracılığıyla toplanmıştır. Anket formunun bölümleri şu şekildedir:

- **Demografik Bilgiler:** Katılımcıların yaş, cinsiyet, program ve ikamet durumu gibi temel özelliklerini içeren 7 soru.
- **Balık Tüketim Alışkanlıkları:** Tüketim sıklığı, tercih edilen satın alma ve pişirme yöntemleri gibi davranışları ölçen 9 soru.
- **Bilgi ve Öz-Yeterlilik:** Gıda güvenliği riskleri hakkındaki bilgi düzeyi, bu bilginin yeterliliğine dair kişisel algı ve bilgi edinme kaynaklarını sorgulayan 13 soru.
- **Gıda Güvenliği Farkındalığı:** HACCP, ISO 22000 gibi kalite sistemleri; ağır metal ve histamin gibi balığa özgü riskler ve satın alma kriterlerine yönelik farkındalığı değerlendiren 21 soru.

Formun kapsam geçerliliğini sağlamak amacıyla, hazırlanan taslak anket on farklı akademisyenin görüşüne sunulmuş ve gelen geri bildirimler doğrultusunda gerekli düzenlemeler yapılmıştır. Ayrıca, anketin dil ve anlaşılabilirlik açısından uygunluğunu test etmek ve soruların netliğini sağlamak amacıyla ana gruba benzer özellikler taşıyan 20 öğrenciyle bir ön uygulama (pilot çalışma) gerçekleştirilmiştir. Bu uygulama sonucunda bazı ifadeler netleştirilerek anket sorularına son hali verilmiştir. Bu adımlar, anketin araştırma hedeflerine hizmet eden, anlaşılır ve tutarlı bir ölçüm aracı olmasını sağlamıştır.

3.4. Veri Toplama Süreci ve Etik Hususlar (Data Collection Process and Ethical Considerations)

Araştırmaya başlamadan önce Adıyaman Üniversitesi Sosyal ve Beşerî Bilimler Etik Kurulu'ndan (Toplantı Tarihi ve Karar No: 06/05/2025- 84) gerekli onay alınmıştır. Kurul onayının ardından, Kahta Meslek Yüksekokulu Müdürlüğü'nden alınan idari izinle veri toplama sürecine

geçilmiştir. Anketler, araştırmacılar tarafından, öğrencilerin derslerini aksatmayacak zamanlarda ve tamamen gönüllülük esasına dayalı olarak yüz yüze uygulanmıştır. Katılımcılara çalışmanın amacı açıklanmış ve verilerinin gizli tutulacağı güvencesi verilmiştir.

3.5. Verilerin Analizi (Data Analysis)

Toplanan verilerin istatistiksel analizi için SPSS 21.0 paket programından yararlanılmıştır. Verilerin değerlendirilmesinde tanımlayıcı ve çıkarımsal istatistik yöntemleri bir arada kullanılmıştır. Katılımcıların demografik özellikleri ile anket sorularına verdikleri yanıtların dağılımı frekans (n) ve yüzde (%) analizleriyle incelenmiştir. Yaş gibi sürekli değişkenler ile ölçek puanları için ise aritmetik ortalama ($\bar{X}$) ve standart sapma (SS) değerleri hesaplanmıştır. Kategorik değişkenlerin (örn: cinsiyet, program, tüketim sıklığı grupları) gözlemlenen frekans dağılımlarının beklenen dağılımdan istatistiksel olarak anlamlı bir farklılık gösterip göstermediğini test etmek amacıyla Ki-Kare (χ^2) analizi kullanılmıştır. İki bağımsız grubun (örn: kadın-erkek) sürekli bir değişken (örn: yaş ortalaması) açısından karşılaştırılmasında Bağımsız Örneklem t-Testinden yararlanılmıştır. İki'den fazla bağımsız grubun (örn: programlar) belirli bir sürekli değişkene göre ortalamaları arasında fark olup olmadığını incelemek için ise Tek Yönlü Varyans Analizi (ANOVA) uygulanmıştır. Tüm analizlerde bulgular $p < 0.05$ anlamlılık düzeyine göre yorumlanmıştır.

4. BULGULAR (FINDINGS)

4.1. Demografik Bulgular (Demographic Findings)

Çalışma grubunu oluşturan 270 öğrencinin cinsiyet dağılımına ilişkin bulgular Tablo 1'de verilmiştir.

Tablo 1. Çalışma grubunun cinsiyete göre dağılımı
(Table 1. Distribution of the study group by gender)

Cinsiyet	Frekans (n)	Oransal Dağılım (%)
Erkek	169	62.60
Kadın	101	37.40
Toplam	270	100

Örneklem grubunun cinsiyet dağılımı incelendiğinde (Tablo 1), öğrencilerin büyük çoğunluğunun erkek öğrencilerden oluştuğu görülmektedir. Örneklemdeki cinsiyet dağılımının (%62.60 erkek, %37.40 kadın) eşit olmadığı ve erkek öğrenciler lehine olan bu farkın istatistiksel olarak anlamlı olduğu görülmektedir ($\chi^2(1)=17.13$, $p < 0.001$). Bu durum örneklemdeki erkek öğrenci ağırlıklı yapısının, Kahta Meslek Yüksekokulu'ndaki programların genel yapısını yansıttığını göstermektedir. Öğrencilerin öğrenim gördükleri programların mevcut dağılımı Tablo 2'de verilmiştir.

Tablo 2. Öğrencilerin programlara göre dağılımları (n=270)
(Table 2. Distribution of students by programs)

Programlar	Frekans (n)	Oransal Dağılım (%)
Tarla Bitkileri	48	17.78
Bahçe Tarımı	34	12.59
Bankacılık ve Sigortacılık	35	12.96
Harita ve Kadastro	37	13.70
Muhasebe ve Vergi Uygulamaları	28	10.37
Turizm ve Seyahat Hizmetleri	10	3.70
Laborant ve Veteriner Sağlık	29	10.74
Bilgisayar Programcılığı	49	18.15

Programlara göre dağılım incelendiğinde, Bilgisayar Programcılığı (%18.15) ve Tarla Bitkileri (%17.78) programlarında bir yoğunlaşma olduğu, Turizm ve Seyahat (%3.70) programının ise en az öğrenciye sahip olduğu görülmektedir. Programlar arasındaki bu dengesiz öğrenci dağılımının da istatistiksel olarak anlamlı olduğu saptanmıştır ($\chi^2(7)=31.63$, $p<0.05$).

Katılımcıların diğer sosyo-demografik özellikleri incelendiğinde, öğrencilerin çoğunluğunun (%61.1) memleketinin Adıyaman olması, örneklemin yerel bir nitelik taşıdığını göstermektedir. Memleketi Adıyaman olan ve olmayan öğrenciler arasındaki bu oransal fark istatistiksel olarak anlamlıdır ($\chi^2(1)=13.33$, $p<0.05$). Aynı zamanda, katılımcıların büyük bir bölümünün (%80,5) herhangi bir işte çalışmadığı belirlenmiştir ($\chi^2(1)=99.62$, $p<0.05$). Barınma konusunda ise en yaygın tercihin öğrenci yurdu olduğu (%64.3), bunu ailesinin yanında kalmanın (%33.3) izlediği saptanmıştır ($\chi^2(2)=156.80$, $p<0.05$).

Çalışma grubunun genel yaş ortalaması 20.89 ± 3.31 olarak hesaplanmıştır. Erkek öğrencilerin yaş ortalaması (21.28 ± 4.01), kadın öğrencilerin yaş ortalamasından (20.40 ± 2.07) daha yüksek olsa da yapılan Bağımsız Örneklem t-Testi bu farkın istatistiksel olarak anlamlı olmadığını ortaya koymuştur ($t(110.86)=1.60$, $p=0.112$). Ancak standart sapma değerleri, erkek öğrenciler arasındaki yaş çeşitliliğinin ($SS=4.01$) kadın öğrencilere kıyasla ($SS=2.07$) daha fazla olduğuna işaret etmektedir. Bu durum, erkek öğrenci grubunda, eğitime ara vermiş veya iş hayatından sonra üniversiteye dönmüş daha ileri yaşta bireylerin bulunabileceğini düşündürmektedir.

4.2. Balık Tüketim Alışkanlıkları ve Davranışlar (Fish Consumption Habits and Behaviors)

Ankete katılan öğrencilerin balık tüketim sıklığına dair bulguları Tablo 3'te verilmiştir.

Tablo 3. Öğrencilerin balık tüketim sıklığına göre dağılımı (n=270)
(Table 3. Distribution of students by frequency of fish consumption)

Tüketim sıklığı	Frekans (n)	Oransal Dağılım (%)	Kodlama (0-4)
Tüketmeyen	39	14.38	0
Yılda 1 kez	96	35.63	1
Ayda 1 kez	74	27.39	2
15 günde 1 kez	24	8.90	3
Haftada 1 kez	37	13.70	4

Dipnot: Tüketim sıklığı verileri 0-4 ölçeğinde kodlanmıştır (0=Tüketmeyen, 1=Yılda 1 kez, 2=Ayda 1 kez, 3=15 günde 1 kez, 4=Haftada 1 kez). Bu kodlamaya göre hesaplanan aritmetik ortalama $\bar{X} \approx 1.72$ ve standart sapma $SS \approx 1.22$ 'dir.

Ankete katılan öğrencilerin tüketim sıklığına dair bulguları incelendiğinde (Tablo 3), çoğunluğun (%35.63 ile n=96) yılda bir kez balık tükettiği belirlenmiştir. Ayda bir kez tüketenlerin oranı ise %27.39 (n=74) olarak tespit edilmiştir. Haftalık ve iki haftalık gibi düzenli tüketim alışkanlığına sahip öğrencilerin toplam oranı (%13.70+%8.90) %22.60 olarak saptanmıştır. Ankete katılan öğrencilerin %14.38'inin ise hiç balık tüketmediği belirlenmiştir. Farklı tüketim sıklığı grupları ("Tüketmeyen", "Yılda 1 kez" vb.) arasındaki bu dengesiz dağılımın istatistiksel olarak anlamlı olduğu belirlenmiştir ($\chi^2(4)=66.26$; $p<0.05$). 0-4 ölçeğindeki ortalama skoru (1.72 ± 1.22) "yılda 1 kez" kategorisine yakın olması, çalışma grubunda balık tüketiminin genel olarak seyrek olduğunu teyit etmektedir.

Öğrencilerin büyük bir çoğunluğu (%60.0), kendi tüketim alışkanlıklarının aile üyeleriyle benzerlik gösterdiğini bildirmişlerdir. Bu durum tüketim alışkanlıklarının şekillenmesinde ailesel faktörlerin rolünün önemli olduğunu düşündürmektedir. Nitekim aileleriyle benzer alışkanlıklara sahip olduğunu belirten ve belirtmeyen

öğrenciler arasındaki bu fark istatistiksel olarak anlamlı bulunmuştur ($\chi^2(1)=10.80$; $p<0.05$) ve düşük tüketim sıklığının bireysel tercihten çok, öğrenilmiş bir davranış olabileceğine işaret etmektedir.

Tercih edilen balık türleri, satın alma kriterleri ve pişirme yöntemleri incelendiğinde; en çok tercih edilen türün hamsi (%54.2) olduğu, bunu alabalık (%22.2) ve sazanın (%15.1) izlediği saptanmıştır. Satın alma kararında en önemli kriter tazelik (%61.5) iken, en yaygın pişirme yönteminin kızartma (%37.8) olduğu belirlenmiş, kızartmayı sırasıyla ızgara (%31.5) ve fırında pişirme (%28.2) yöntemleri takip etmiştir.

Balığın temin edildiği yer ve tüketildiği mevsim incelendiğinde, öğrencilerin balığı en çok balık pazarı/balıkçıdan (%42.6) satın aldığı görülmektedir. Bunu semt pazarları (%20.4) ve marketlerin (%20.4) izlediği saptanmıştır. Tüketimin mevsimsel bir eğilim gösterdiği ve en çok kış (%37.8) ile sonbahar (%21.6) aylarında yoğunlaştığı tespit edilmiştir.

Öğrencilerin tüketim kararını etkileyen temel motivasyonların balığın sağlıklı (%30.3) ve lezzetli (%28.8) bulunması olduğu anlaşılmaktadır. Fiyat (%132) ve ulaşılabilirlik (%14.4) gibi ekonomik faktörler ise daha alt sıralarda yer almıştır.

Tüketime yönelik endişeler sorgulandığında ise, öğrencilerin öncelikli olarak akut risklere odaklandığı ortaya çıkmıştır. En sık belirtilen endişeler tazelik/bayat olma (%26.8) ve gıda zehirlenmesi (%23.9) olmuştur. Buna karşın, ağır metal (%12.6) gibi uzun vadeli risklere yönelik kaygıların daha düşük düzeyde kaldığı görülmüştür. Katılımcıların %22.2'si ise balık tüketimiyle ilgili herhangi bir endişe duymadığını ifade etmiştir.

4.3. Bilgi, Öz-Yeterlilik ve Sağlık (Knowledge, Self-Efficacy, and Health)

Ankete katılan öğrencilerin balık tüketimine ilişkin bilgi düzeyleri, kendilerini ne kadar yeterli gördükleri ve eğitim ihtiyacını belirlemeye yönelik verilen cevaplara ait bulgular Tablo 4'de verilmiştir.

Tablo 4. Öğrencilerin balık tüketimine ilişkin bilgi öz-yeterlilik ve eğitim ihtiyacı algısı
(Table 4. Students' perception of knowledge, self-efficacy, and need for education regarding fish consumption)

Anket Soruları	Evet	Hayır	Ortalama Puan ($\bar{X}$)
Balık tüketiminin faydalarına dair bilginiz var mı?	%90.37	%9.63	0.90
Cevabınız "Evet" ise, bilginizin "Yeterli" olduğunu düşünüyor musunuz?	%63.15	%36.85	0.63
Gıda güvenliği (sağlık riskleri) konusunda bilginiz var mı?	%65.62	%34.78	0.66
Cevabınız "Evet" ise, bilginizin "Yeterli" olduğunu düşünüyor musunuz?	%59.01	%40.99	0.59
Gıda güvenliği riskleri konusunda daha fazla bilgi edinmeye ihtiyacınız olduğunu düşünüyor musunuz?	%60.77	%39.23	0.61
Gıda zehirlenmesi belirtileri hakkında bilgi sahibi misiniz?	%64.06	%35.94	0.64

Dipnot: "Evet=1, Hayır=0" kodlamasıyla hesaplanmıştır.

Çalışmada öğrencilerin balığın faydalarına dair bilgi sahibi olma oranı oldukça yüksektir. Bu konuda bilgisi olduğunu belirtenler ile belirtmeyenler arasındaki bu büyük fark istatistiksel olarak anlamlıdır (%90.37; $\chi^2(1)=176.02$; $p<0.05$). Ancak, bu bilgiye sahip olduğunu belirten öğrenci grubunun yalnızca %63.15'i bilgisini "yeterli" olarak

değerlendirmektedir ($\chi^2(1)=16.79$; $p<0.05$). Benzer bir durum, gıda güvenliği bilgisi için de geçerlidir. Katılımcıların %65.62'si sağlık riskleri konusunda bilgi sahibi olduğunu ifade ederken ($\chi^2(1)=26.13$; $p<0.05$), bu grubun ise %59.01'i bilgisinin yeterli olduğunu düşünmektedir ($\chi^2(1)=5.43$; $p<0.05$). Bu bulgular, öğrenciler arasında genel farkındalığın yüksek olmasına karşın, bilginin derinliğine yönelik öz-yeterlilik algısının daha düşük kaldığını ve önemli bir kesimin mevcut bilgisini yetersiz bulduğunu göstermektedir. Bu durumu, öğrencilerin %60.77'inin gıda güvenliği konusunda daha fazla bilgiye ihtiyaç duyduğunu belirtmesi de desteklemektedir ($\chi^2(1)=1.46$; $p<0.05$).

Öğrencilerin balığın sağlığa katkısına atfettiği önem, 5'li Likert ölçeğinde (1=Hiç önemli değil; 5=Oldukça önemli) 4.17 ± 0.98 gibi yüksek bir ortalama ile dikkat çekmektedir. Bu sonuç, düşük tüketim sıklığına rağmen balığın faydalarına yönelik güçlü bir inanç olduğunu teyit etmektedir.

Bilgi edinme kaynakları incelendiğinde, öğrencilerin öncelikli olarak aile (%14.2), internet (%13.7) ve sosyal medyadan (%11.8) yararlandığı saptanmıştır. Kurumsal kaynaklar yerine kişisel ve dijital mecraların tercih edilmesi, sosyal medyanın etkisine yönelik algıyla da paralellik göstermektedir. Nitekim katılımcıların %81,7'si sosyal medyanın bu konudaki etkisini "orta", "önemli" veya "oldukça önemli" olarak değerlendirmiş ($X=3.75\pm0.99$), bu da dijital kanalların bilgi edinmedeki rolünü doğrulamıştır.

Balığın spesifik faydalarına ilişkin bilgi düzeyinde ise Omega-3 (%40.6) ve protein kaynağı olması (%31.5) en çok bilinen özelliklerdir. Edinilmek istenen bilgiler sıralamasında ise sağlığa yararları (%28.8), taze balığın nasıl anlaşılacağı (%26.3) ve gıda güvenliği (%23.7) ilk üç sırada yer almıştır.

Tablo 5. Tüketim ile ilgili sağlık sorunu (n=270)
(Table 5. Health problem related to consumption)

Soru	Yaşamadım	Gıda Zehirlenmesi	Alerjik Reaksiyon
Balık tüketiminden sonra yaşanan sağlık sorunu	%89.07	%7.56	%3.36
Balık dışındaki gıdaların tüketiminden sonra yaşanan sağlık sorunu	%78.84	%12.50	%8.66

Öğrencilerin gıda kaynaklı yaşadığı sağlık sorunları incelendiğinde (Tablo 5), balık tüketimi sonrası herhangi bir sorun yaşamayanların oranı %89.07'dir. Buna karşın, balık dışındaki diğer gıdaların (tavuk, peynir vb.) tüketimi sonrası gıda zehirlenmesi (%12.50) ve alerjik reaksiyon (%8.66) yaşama oranlarının balığa kıyasla daha yüksek olduğu tespit edilmiştir. Bu karşılaştırma, öğrencilerin risk algısında balığın diğer gıda gruplarına kıyasla daha güvenli bir ürün olarak konumlandığını düşündürmektedir. Her iki dağılım da istatistiksel olarak anlamlı bulunmuştur ($p<0.05$). Katılımcıların %64.06'sı gıda zehirlenmesi belirtilerini bildiğini ifade etse de (Tablo 4) ($\chi^2(1)=21.39$; $p<0.05$), diğer gıdalarda yaşanan daha yüksek zehirlenme oranı, teorik bilginin pratiğe dökülmesinde eksiklikler olabileceğine ve bu alanda eğitim ihtiyacına işaret etmektedir.

4.4. Gıda Güvenliği Bilinci ve Farkındalık Düzeyi (Food Safety Awareness and Knowledge Level)

Öğrencilerin gıda güvenliği sistemlerine ilişkin farkındalıkları incelendiğinde, en çok bilinen kavramın İyi Tarım Uygulamaları (İTÜ-GAP) (%22.76) olduğu belirlenmiştir. Bunu sırasıyla İyi Üretim Kuralları (GMP) (%17.53), ISO 9001 (%12.31), ISO 22000 (%11.19) ve HACCP (%10.07) izlemiştir. Bununla birlikte, katılımcıların %21.64'ü bu kavramlardan

hiçbirini bilmediğini belirtmişlerdir. Bu bulgular, her beş öğrenciden birinin temel gıda güvenliği kavramlarına yabancı olduğunu ve genel bilginin parçalı bir yapıda olduğunu göstermektedir. Öğrencilerin gıda güvenliği bilinci, eğitim ihtiyacı ve risk algılarına ilişkin diğer bulgular Tablo 6'da özetlenmiştir.

Tablo 6. Öğrencilerin gıda güvenliği bilinci, eğitim ihtiyacı ve risk algılarına ilişkin dağılımı (n=270)
(Table 6. Distribution of students regarding food safety awareness, need for education, and risk perception)

Soru	Evet	Hayır	Fikrim Yok	Ortalama Puan (X ⁻)
Gıda güvenliği kavramını daha önce duyduunuz mu?	%76.98	%23.02	-	0.77
Duyduğunuz kaliteye yönelik kavramların (HACCP, ISO, GMP vb.) "Gıda Güvenliği için kullanıldığını biliyor muydunuz?	%49.58	%50.42	-	0.50
Gıda Güvenliği tanımını yeterli buluyor musunuz?	%89.14	%10.86	-	0.89
Gıda Güvenliği konusunda eğitim aldınız mı?	%4.24	%95.76	-	0.04
Gıda Güvenliği konusunda eğitime ihtiyacınız var mı?	%64.23	%35.77	-	0.64
Balık tüketiminde gıda güvenliği açısından herhangi bir risk görüyor musunuz?	%29.23	%26.92	%43.85	
Balıklardaki ağır metalin uzun vadedeki etkilerinden haberdar mısınız?	%36.36	%63.64	-	0.36
Gıda güvenliği açısından kültür balığı ile doğal balık arasında fark görüyor musun?	%29.41	%19.33	%51.26	-
Balık tüketiminde gıda güvenliği açısından denetimler yeterli mi?	%18.85	%59.84	%21.31	-
ALO 174 Gıda Hattını duyduunuz mu?	%55.12	%44.88	-	0.55
Dipnot: "Evet=1, Hayır=0" kodlamasıyla hesaplanmıştır. "Fikrim yok" yanıtları ortalamaya dahil edilmemiştir.				

Öğrencilerin %76.98'i "gıda güvenliği" kavramını daha önce duyduğunu belirtmiştir. Bu kavramı duyanlar ile duymayanlar arasındaki bu fark istatistiksel olarak anlamlıdır ($\chi^2(1)=78.95$; $p<0.05$). Ancak bu kavramsal aşinalık, teknik bilgiye yansımada düşülmektedir; nitekim spesifik gıda güvenliği sistemlerinin (İTU, HACCP vb.) bu amaçla kullanıldığını bilenlerin oranı %49.58'e düşmektedir ($\chi^2(1)=0.02$; $p>0.05$). Bu durum, ismen bilinen bir kavramın işlevsel olarak anlaşılmadığına işaret etmektedir. Nitekim katılımcıların neredeyse tamamı (%95.76) bu konuda resmi bir eğitim almadığını belirtirken ($\chi^2(1)=227.79$, $p<0.05$), %64.23'ü eğitime ihtiyaç duyduğunu ifade etmiştir ($\chi^2(1)=21.39$, $p<0.05$). Tüketici şikâyet mekanizmalarından ALO 174 Gıda Hattı'nı duyanların oranının %55.12 olması da ($\chi^2(1)=2.90$, $p>0.05$) resmi kanallara yönelik farkındalığın sınırlı olduğunu göstermektedir.

Balığa özgü risk algısı incelendiğinde, öğrenciler arasında belirgin bir kararsızlık gözlenmektedir. Balık tüketiminde risk olup olmadığı sorulduğunda en yüksek oran "Fikrim yok" (%43.85) yanıtında toplanmıştır ($\chi^2(2)=13.27$, $p<0.05$). Benzer bir belirsizlik, kültür ve doğal balık arasındaki gıda güvenliği farkı sorgulandığında da ortaya çıkmış, katılımcıların yarısından fazlası (%51.26) yine "Fikrim yok" yanıtını vermiştir ($\chi^2(2)=43.15$, $p<0.05$). Teknik riskler konusunda ise bilgi düzeyi düşüktür; öğrencilerin %63,64'ü balıklardaki ağır metalin uzun vadedeki etkilerinden haberdar olmadığını belirtmişlerdir ($\chi^2(1)=20.28$, $p<0.05$).

Denetimlere yönelik algı ise genel olarak olumsuzdur. Katılımcıların çoğunluğu (%59.84) gıda güvenliği denetimlerini yetersiz bulunduğunu ifade etmiştir ($\chi^2(2)=86.60$, $p<0.05$). Buna karşın öğrenciler, gıda güvenliği ile ilgili bilgilendirme faaliyetlerine yüksek önem atfetmektedirler. Konuyla ilgili yayınları önemli bulanların oranı %71.43 ($X^-=4.05$), farkındalık artırma çalışmalarını önemli bulanların oranı ise %86.50 ($X^-=4.35$) olarak tespit edilmiştir.

Katılımcıların en çok aşına olduğu gıda güvenliği terimleri sırasıyla; Gıda zehirlenmesi, Hijyen, Katkı maddeleri ve Organik gıda olmuştur. En çok bilgiye ihtiyaç duydukları konular ise Gıda hijyeni (%30.04), Gıda zehirlenmesi (%29.21) ve Gıdaların saklanması (%27.16) olarak sıralanmıştır. Bu bulgular, öğrencilerin önceliğinin somut, pratik ve kişisel sağlığı doğrudan etkileyen konular olduğunu göstermektedir. Balığa özgü algılanan sağlık riskleri ise Alerjik reaksiyonlar (%24.60), cıva zehirlenmesi (%20.56) ve Bakteri/parazit riski (%15.72) olarak sıralanmıştır. Son olarak, balık satın alırken dikkat edilen en önemli faktörler; balığın taze görünmesi (göz, koku), satış yerinin hijyeni ve satıcının güvenilirliği olmuştur. Bu sıralama, öğrencilerin satın alma kararında duyuşal ve gözlemsel ipuçlarını, resmi güvencelerden (etiket bilgileri, üretim tarihi ve kalite belgeleri gibi) daha fazla önceliklendirdiğini ortaya koymaktadır.

5. TARTIŞMA (DISCUSSION)

Bu çalışmada incelenen öğrenci grubunun demografik profili (yaş ortalaması: 20.89 ± 3.31 ; cinsiyet dağılımı: %62.60 erkek), yine aynı kurumda (Kâhta MYO) daha önce yürütölmüş olan Olgunoğlu ve ark. [7]'nin çalışmasının bulgularıyla önemli ölçüde paralellik göstermektedir. Öğrencilerin barınma (%64.34 yurttta kalma) ve çalışma durumları (%80.48 çalışmıyor) gibi sosyo-ekonomik göstergeler de bu benzerliği teyit etmekte ve örneklemin, bölgedeki tipik meslek yüksekokulu öğrenci profilini yansıttığını ortaya koymaktadır. Bununla birlikte, mevcut çalışmada Adıyaman kökenli öğrencilerin oranının (%61.07) Olgunoğlu ve ark. [7] çalışmasındaki şehir dışı ağırlıklı yapıdan farklılaşması, zaman içindeki bölgesel tercih eğilimlerinin değişebileceğine veya dönemsel faktörlere işaret etmektedir.

Araştırmamızın temel bulgularından biri, öğrenciler arasında balık tüketim sıklığının oldukça düşük ve düzensiz olmasıdır. Katılımcıların %14.38'inin hiç balık tüketmemesi ve en yaygın tüketim sıklığının "yılada bir kez" (%35.63) olması, bu durumu doğrulamaktadır. Bu oranlar, ulusal verileri sunan Türkiye Beslenme ve Sağlık Araştırması [8] ile karşılaştırıldığında, Türkiye genelinde görölen seyrek tüketim alışkanlıklarıyla uyumludur. Çalışmanın yürütöldüğü coğrafi konumun, Türkiye Deniz Araştırmaları Vakfı raporlarına göre kişi başı balık tüketiminin en düşük olduğu (0.5kg yıllık/kişi) bölgelerden biri olması [9], gözlemlenen bu düşük oranın tesadüfi olmadığını, bölgesel beslenme kültürünün bir yansıması olduğunu düşündürmektedir. Nitekim katılımcıların %60'ının tüketim alışkanlıklarının aileleriyle benzer olduğunu belirtmesi, bu kültürel ve ailesel aktarımın, bireysel tüketim kararları üzerindeki belirleyici rolünü güçlendirmektedir.

Çalışmanın en dikkat çekici sonuçlarından biri, bilgi düzeyi, öz-yeterlilik algısı ve davranış arasındaki belirgin uyumsuzluktur. Öğrencilerin balığın faydalarına dair genel bilgi düzeyleri yüksek olmasına (%90.37) rağmen, bu bilgiye sahip olanların yalnızca %63.15'i kendini bu konuda "yeterli" hissetmektedir. Bu "bilgi-davranış" ın en somut kanıtı ise pişirme yöntemi tercihinde ortaya çıkmaktadır. Sağlıklı olduğu bilinen bir gıdanın, besin değerini düşüren ve sağlıksız olarak kabul edilen "kızartma" (%37.76) yöntemiyle tüketilmesi, teorik bilginin pratiğe dönüşmediğini açıkça göstermektedir. Bu bulgu, yine Kâhta MYO öğrencileri üzerinde yürütölen Olgunoğlu ve ark. [7] çalışmasındaki

sonuçlarla birebir örtüşmektedir. Benzer bir uyumsuzluk, üniversite öğrencilerinin balık tüketim alışkanlıklarını inceleyen Yavuzcan ve ark. [10] tarafından da rapor edilmiştir; ilgili çalışmada öğrencilerin büyük bir kısmı balığı sağlıklı bulmasına rağmen, tazelik gibi temel bir kalite kriteri hakkında yeterli bilgiye sahip olmadıklarını belirtmiştir.

Öğrencilerin gıda güvenliğine yönelik risk algısının, uzun vadeli ve teknik risklerden ziyade, anlık ve duyuşsal tehlikelere odaklandığı görülmektedir. Balık tüketimine ilişkin endişelerin başında "tazelik" (%26.78) ve "zehirlenme" (%23.85) gelirken, ağır metal (%12.55) veya histamin gibi kronik risklere yönelik farkındalık düşüktür. Bu yüzeysel risk algısı, HACCP ve ISO 22000 gibi temel gıda güvenliği sistemleri hakkındaki yetersiz bilgiyle birleştğinde daha anlamlı hale gelmektedir. Bunun da ötesinde, öğrencilerin balıktaki riskler veya kültür balığı-doğal balık farkı gibi konularda %40-50 oranında "Fikrim yok" yanıtı vermesi, basit bir bilgi eksikliğinden çok, konu hakkında net bir kanıların olmadığını ve bir kafa karışıklığı yaşadıklarını göstermektedir. Bu durum, literatürdeki diğer çalışmalarla da desteklenmektedir. Örneğin, Ziraat Fakültesi öğrencileriyle yapılan bir çalışmada Gözener ve ark. [11], gıda güvenliği araçlarının tamamını bilen öğrenci oranının son derece düşük olduğunu saptamıştır. Benzer şekilde, İnönü Üniversitesi önlisans öğrencilerini inceleyen Gündüz ve Aydoğan [12] ve Amasya Üniversitesi öğrencileriyle çalışan İncedal-Sonkaya ve ark. [13], öğrencilerin gıda güvenliği kavramını duymuş olsalar dahi teknik anlamını ve tanımlamasını yapamadıklarını ortaya koymuştur. Dolayısıyla hem mevcut çalışmamız hem de ilgili literatür, üniversite öğrencilerinin gıda güvenliği kavramına aşina oldukları, ancak bu bilginin derinleşmediği ve davranışa dönüşmediği konusunda birleşmektedir. İlginç bir şekilde, öğrencilerin kişisel deneyimlerinde balık kaynaklı sağlık sorunlarını diğer gıdalara göre daha az raporlamaları (Tablo 5) ile balığa özgü risk algılarının "zehirlenme" ve "tazelik" gibi akut tehditler üzerinde yoğunlaşması, bir çelişkinden ziyade önemli bir nüansa işaret etmektedir. Bu durum, gıda grubuna yönelik potansiyel tehlike bilincinin yüksek olduğunu, fakat bu bilincin kişisel bir tecrübeye dayanmayıp daha çok aileden, sosyal medyadan veya genel kanılardan edinilen dolaylı bilgilere dayandığını düşündürmektedir.

Bilgi edinme kaynakları incelendiğinde, öğrencilerin öncelikli olarak aile, internet ve sosyal medya gibi gayriresmî kanallara yöneldiği saptanmıştır. Bu bulgu, gıda güvenliği bilincini farklı düzeylerdeki öğrencilerde inceleyen Öztürk ve ark. [14] ve Sağlık Bilimleri Fakültesi öğrencileriyle çalışan Palamutoğlu ve ark. [15] çalışmalarının bulgularıyla karşılaştırıldığında, eğitimin bilgi kaynağı tercihleri üzerindeki belirleyici rolünü ortaya koymaktadır. Sağlık alanında eğitim alan öğrenciler bilimsel kaynaklara güvenirken, genel öğrenci profilinin doğruluğu teyit edilmemiş kişisel ve dijital kaynaklara yönelmesi, örneklemimizin genel gıda güvenliği bilincinin neden "orta düzeyde" yoğunlaştığını açıklamaktadır. Bununla birlikte, çalışmamızda ALO 174 Gıda Hattı farkındalığının (%55.12), Palamutoğlu ve ark. [15] çalışmasındaki sağlık öğrencileri oranından (%30.8) daha yüksek olması, tüketici haklarına yönelik pratik mekanizmaların bilinirliğinin, teorik bilgidan bağımsız olarak yerel faktörlerle artabileceğini düşündürdük dikkate değer bir bulgudur.

Çalışmamızın önemli sonuçlarından biri, öğrencilerin balık satın almak için kurumsal marketler yerine balık pazarını/balıkçıyı (%42.56) tercih etmesidir. Bu durum, öğrencilerin genel gıda alışverişi davranışını inceleyen Öztürk ve ark. [14] çalışmasında en güvenilir yer olarak süpermarketlerin belirtilmesiyle ilk bakışta çelişiyor gibi görünmektedir. Ancak bu bir çelişki değil, tüketicinin ürüne özgü rasyonel bir güven stratejisi geliştirdiğinin kanıtıdır. Tüketici,

ambalajlı ve standart ürünlerde kurumsal denetime güvenirken; balık gibi tazeliğin duyuşsal olarak (koku, görünüm) anında değerdendirildiğı yüksek riskli bir üründe, güvenini uzmanlaşmış satıcının (balıkçı) kişisel tecrübesine ve itibarına yöneltmektedir. Benzer şekilde, balık alırken etiket bilgisi yerine ürünün fiziksel özelliklerine odaklanması da bilinçsiz bir davranış değil, ürünün doğasına uyarlanmış pratik bir risk değerdendirme yöntemidir. Nitekim öğrencilerin %59.84'ünün denetimleri yetersiz bulması, kurumsal mekanizmalara duyulan bu güvensizliğin, kişisel gözleme dayalı stratejileri neden pekiştirdiğini açıklamaktadır.

Son olarak, öğrencilerin balık tüketim kararını "fiyat" (%13.21) yerine "sağlık" (%30.33) ve "lezzet" (%28.83) gibi faktörlerin belirlemesi, Bişkek'teki öğrencilerin genel gıda alışverişi motivasyonlarını inceleyen İstanbulluğil ve Gürbüz [16] çalışmasında rapor edilen fiyat önceliğinden farklılaşmaktadır. Bu durum, öğrencilerin zorunlu gıda sepetinde bütçeyi önceliklendirirken, balık gibi besin değeri yüksek algılanan bir üründe kararlarını algıladıkları faydaya göre verdiğini göstermektedir. Risk algısının da ürüne özgü olduğu görülmektedir. İstanbulluğil ve Gürbüz [16] çalışmasında genel gıda için birincil sağlık sorunu "obezite" iken, bizim çalışmamızda balığa özgü olarak "zehirlenme" ve "tazelik" endişeleri ön plana çıkmıştır. Bu, gıda güvenliği iletişiminde genele yönelik mesajlar yerine, ürüne özgü risklerin ve faydaların vurgulanmasının önemini ortaya koyan kritik bir bulgudur.

6. SONUÇ VE ÖNERİLER (CONCLUSION AND RECOMMENDATIONS)

Adıyaman Üniversitesi Kahta Meslek Yüksekokulu öğrencileriyle yürütölen bu araştırma, genç tüketici kitlesinin balık tüketim alışkanlıkları ve gıda güvenliği farkındalığına ilişkin temel bir paradoksu ortaya koymuştur: Öğrenciler, balığın faydalarına dair genel bir bilgiye sahip olmalarına rağmen, bu bilgi ne düzenli bir tüketim davranışına ne de yetkin bir gıda güvenliği pratiğine dönüşmektedir.

Çalışmanın temel sonuçları, bu ikilemin kökenlerini aydınlatmaktadır. İlk olarak, öğrencilerin balık tüketim sıklığının "yılda bir kez" gibi oldukça düşük seviyelerde yoğunlaşması ve bu alışkanlığın büyük ölçüde aileden aktarılması, sorunun bireysel bir tercihten çok, köklü bölgesel ve kültürel bir davranış kalıbı olduğunu göstermektedir. İkinci olarak, öğrencilerin risk algısı, "tazelik" ve "zehirlenme" gibi anlık ve duyuşsal tehlikelerle sınırlı kalmakta; ağır metal birikimi, mikroplastik gibi uzun vadeli ve teknik risklere yönelik farkındalık ise son derece yetersizdir. Bu yüzeysel risk algısı, HACCP, ISO 22000 gibi temel gıda güvenliği sistemlerine dair bilgi eksikliği ve bilgilerin öncelikli olarak doğruluğu teyit edilmemiş dijital ve sosyal kanallardan edinilmesiyle pekişmektedir. Sonuç olarak, karşımızda balığı "sağlıklı" olarak kodlayan ancak onu güvenli bir şekilde seçme, hazırlama ve tüketme konusunda kendine güvenmeyen, bu nedenle de seyrek tüketen bir genç profili bulunmaktadır.

Bu bulgular ışığında, mevcut durumu iyileştirmeye yönelik öneriler, sadece bilgi aktarımının ötesine geçerek davranış değişikliğini hedeflemelidir:

- **Eğitim Stratejilerinin Yeniden Yapılandırılması:** Öğrencilerin %64.23'ünün eğitim ihtiyacı belirttiğı göz önüne alındığında, teorik bilgilendirmeden ziyade uygulamalı ve pratik çözümlere odaklanılmalıdır. Taze balık seçimi, sağlıklı pişirme teknikleri ve saklama koşulları gibi konuları içeren görsel materyallerin (infografik, kısa video) öğrencilerin birincil bilgi kaynağı haline gelen dijital kanallar üzerinden yaygınlaştırılması kritik önem taşımaktadır. Ayrıca, üniversite müfredatlarına tüm bölümleri/programları kapsayacak şekilde temel gıda güvenliği ve

beslenme okuryazarlığı konulu seçmeli dersler veya seminerler entegre edilebilir.

- **Risk İletişiminin Derinleştirilmesi:** Farkındalık çalışmaları, sadece akut risklere değil, aynı zamanda ağır metal ve mikropplastik gibi uzun vadeli ve kronik sağlık risklerine de odaklanarak öğrencilerin risk algısını derinleştirmelidir. Bu, onların gıda güvenliğini anlık bir olaydan ziyade bütüncül bir süreç olarak görmelerini sağlayacaktır.
- **Ekosistem Temelli Yaklaşım:** Tüketim alışkanlıklarında ailenin ve sosyal çevrenin belirleyici rolü göz önüne alındığında, müdahaleler sadece öğrenciye yönelik olmamalıdır. Yerel pazarlarda kurulacak bilgilendirme stantları, yerel medya aracılığıyla yapılacak yayınlar ve ebeveynlere yönelik broşürler gibi araçlarla, öğrencinin içinde yaşadığı toplumsal ekosistem de sürece dahil edilmelidir.

ÇIKAR ÇATIŞMASI (CONFLICT OF INTEREST)

Yazarlar, bu araştırma ile ilgili olarak herhangi bir çıkar çatışması olmadığını beyan ederler.

SORUMLULUK (RESPONSIBILITY)

Makale yazarı bu çalışmada oluşabilecek veya yaşanabilecek bütün etik, hukuki, intihal vb. konulardaki sorumluluğu kabul ettiğini beyan etmektedir.

FİNANSAL AÇIKLAMA (FINANCIAL DISCLOSURE)

Bu çalışmanın yürütülmesinde sağladığı mali destekten ötürü Türkiye Bilimsel ve Teknolojik Araştırma Kurumu'na (TÜBİTAK) teşekkürlerimizi sunarız. Bu araştırma, TÜBİTAK'ın "2209-A- Üniversite Öğrencileri Araştırma Projeleri Destekleme Programı" nın 2024-1 dönemi çağrısı kapsamında, 1919B012411888 numaralı proje ile desteklenmiştir.

ETİK STANDARTLAR BEYANI (DECLARATION OF ETHICAL STANDARDS)

Bu çalışma, Adıyaman Üniversitesi Kahta Meslek Yüksekokulu öğrencileri ile yürütülmüştür ve gerekli etik onay alınmıştır. Başvuru formunun Etik Kurula ulaştığı tarih 21/04/2025 olup, Etik Kurul toplantı tarihi ve karar sayısı 06/05/2025-84'tür.

İZİN BEYANI (DECLARATION OF CONSENT)

Bu araştırma, TÜBİTAK 2209/A Projesi kapsamında gerekli izinler alınarak gerçekleştirilmiştir.

KAYNAKLAR (REFERENCES)

- [1] Akçe, T.E., (2023). İnsani güvenlik kapsamında gıda güvenliği sorunlarını incelemek. Erzincan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi. 16(2):214-231
- [2] Tuzlu, G.C., (2015). İzmir ili su ürünleri işletmelerinde gıda güvenliği uygulamaları (Yüksek Lisans Tezi). İzmir: Dokuz Eylül Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Deniz Bilimleri ve Teknolojisi Anabilim Dalı.
- [3] Yüksel, Ç.Y. ve Karagözlü, N., (2022). Tüketicilerin gıda güvenliği bilgi ve bilinçlerinin belirlenmesi: Ankara, Etimesgut örneği. Ege Univ. Ziraat Fak. Derg., 59(4):645-659, <https://doi.org/10.20289/zfdergi.1121972>
- [4] Onurlubaş, E. ve Gürler, A.Z., (2016). Gıda güvenliği konusunda tüketicilerin bilinç düzeyini etkileyen faktörler. Gaziosmanpaşa Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi. 33(1):132-141 <https://doi.org/10.13002/jafag925>

- [5] Göçer, M. ve Yılmaz, M.S., (2024). Balık etinin sosis üretiminde kullanımı. ADYUTAYAM, 12(1):32-44.
- [6] Onurlubaş, E., (2015). Tüketicilerin gıda güvenliği konusunda bilinç düzeylerinin ölçülmesi: Tokat ili örneği (Doktora Tezi). Tokat: Gaziosmanpaşa Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Tarım Ekonomisi Anabilim Dalı.
- [7] Olgunoğlu, İ.A., Olgunoğlu, M.P. ve Ukav İ., (2020). Meslek yüksekokulu öğrencilerinin balık tüketim alışkanlıklarının incelenmesi (Kâhta MYO Örneği). Turkish Journal of Agriculture-Food Science and Technology, 8(8):1668-1674, <https://doi.org/10.24925/turjaf.v8i8.1668-1674.3425>.
- [8] TBSA, (2014). Türkiye beslenme ve sağlık araştırması-2010. T.C. Sağlık Bakanlığı, beslenme durumu ve alışkanlıkların değerlendirilmesi sonuç raporu. Hacettepe Üniversitesi Sağlık Bilimleri Fakültesi Beslenme ve Diyetetik Bölümü, 608s.
- [9] TÜDAV, (2017). Türkiye Deniz Araştırmaları Vakfı, 2017 Yılı Türkiye denizleri raporu. http://tudav.org/wpcontent/uploads/2018/04/TUDAV_2017_Denizler_Raporu_s.pdf.
- [10] Yavuzcan, H., Atar, H.H. ve Alçiçek, Z., (2010). Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi öğrencilerinin su ürünleri tüketim alışkanlıklarının değerlendirilmesi. Ziraat Mühendisliği Dergisi, 354, 10-17.
- [11] Gözener, B., Büyükbay E.O. ve Sayılı M., (2009). Gıda güvenliği konusunda öğrencilerin bilgi düzeylerinin incelenmesi. GOÜ. Ziraat Fakültesi Dergisi, 26(2):45-53.
- [12] Gündüz O. ve Aydoğan, C., (2015). Önlisans öğrencilerinin gıda güvenliği bilinç düzeyleri üzerine bir Araştırma. Akademik Yaklaşımlar Dergisi.6(1):34-44.
- [13] İncedal-Sonkaya, Z, Balcı, E. ve Ayar, A., (2018). Üniversite öğrencilerinin gıda okuryazarlığı ve gıda güvenliği konusunda bilgi, tutum ve davranışları "Amasya Üniversitesi Sabuncuoğlu Şerefeddin Sağlık Hizmetleri Meslek Yüksekokulu örneği". Turk. Hij. Den. Biyol. Derg. 75(1):53-64.
- [14] Öztürk, D., Eryılmaz, G.A. ve Kılıç, O., (2019). Öğrencilerin gıda güvenliğiyle ilgili bilinç düzeylerine göre tüketim davranışlarının belirlenmesi: Ordu Üniversitesi örneği. Turkish Journal of Agriculture -Food Science and Technology, 7(10):1611-1617. <https://doi.org/10.24925/turjaf.v7i10.1611-1617.2654>
- [15] Palamutoğlu, M.İ, Palamutoğlu, R. ve Kasnak, C., (2021). Gıda okuryazarlığı ve gıda güvenliği konusunda Sağlık Bilimleri Fakültesi öğrencilerinin bilgi, tutum ve davranışlarının belirlenmesi. International Congress on Scientific Advances (ICONSAD'21), 22-25 Aralık 2021, Afyonkarahisar, Türkiye.
- [16] İstanbullugil, F.R. ve Gürbüz, Ü., (2019). Üniversite Öğrencilerinin gıda güvenliği bilinç düzeyinin belirlenmesi: Bışkek örneği. Manas Journal of Agriculture Veterinary and Life Sciences. 9(2):85-90.