

MUTFAKTA ETİK

Selma Atabey

Abdullah Badem



MUTFAKTA ETİK
Selma Atabey, Abdullah Badem

Genel Yayın Numarası: 401
E- ISBN: 978-625-98941-9-5
1. Basım, Ekim 2023

EFLATUN Basım Dağıtım Yayıncılık Danışmanlık Yatırım ve Tic. Ltd. Şti.©2023
Efil©2023

Bu kitabın tüm hakları saklıdır.
Herhangi bir şekil ya da yöntemle çoğaltılamaz.
Sertifika No: 45550

Genel Yayın Yönetmeni: Serenay Dıraz
Grafik Tasarım: Ferhat Önder

Baskı ve Cilt:
Meteksan Matbaacılık ve Teknik Sanayi Ticaret Anonim Şirketi
Beytepe Köy Yolu No.3 Bilkent, Çankaya/Ankara
Telefon: 0312 266 44 10
Sertifika Nu.: 46519

 **EFİL YAYINEVİ**

EFLATUN Basım Dağıtım Yayıncılık Danışmanlık Yatırım ve Tic. Ltd. Şti.
Bağcılar Mahallesi Şemsettin Günaltay Caddesi 283. Sokak Ata Apartmanı
No: 9/7 06670 Çankaya/Ankara Türkiye
Tel : (+90) 312 442 52 10
GSM : (+90) 541 232 00 46

www.efilyayinevi.com • [instagram.com/efilyayinevi](https://www.instagram.com/efilyayinevi) • [twitter.com/efilyayinevi](https://www.twitter.com/efilyayinevi)

ÖNSÖZ

Kıymetli okuyucular,

Bu kitapta sizlere, Toplu Beslenme Sistemleri (TBS) mutfaklarında uygulanması zorunlu olan veya önerilen yasal zorunluluklar ve etik kurallarla ilgili bilgiler bir araya getirilip, düzenlenerek sunulmaktadır. Gıda maddelerinin tarımsal üretiminden, mutfak planlamasına, mutfak çalışma ortamından çalışanlarına, tedarik edilmesinden pazarlanmasına, tüketiminden atık yönetimine kadar, yiyeceğin tüm serüveninde etik değerlendirmesi yapılarak, olması ve olmaması gerekenlere bu kitapta yer verilmiştir.

İnsanlık tarihiyle başlayan, ilk üretilenler arasında yer alan araç gereçlerle, ilk kimyasal işlem olarak bilinen yemek pişirme işlemi gerçekleştirildiğinden bu yana; dönemin gerekleri, insanların ihtiyaçları ve beğenileriyle şekillenen mutfak, günümüzün önemli kavramlarından biridir. Ev üretimlerinin haricinde, dışarıda yemek yeme ihtiyaç ve tercihlerinin sonucunda, yiyecek içecek bir sektör, aşçılığın bir meslek, mutfağın bir çalışma alanı olmasıyla birlikte önemi daha da artmıştır. Sağlıklı olmak ve hayatta kalmak için yemek yenildiği gerçeğine tezat olarak, yenilen yemeğin sağlığı tehdit etmesi veya hayattan kopartması da mümkündür. Bu nedenle, yiyecek içecek işletmelerinin sağlıklı üretimini mümkün kılan mutfağının olması, aşçıların mesleki eğitim, tecrübe, beceriye sahip olması, gıda ürünlerinin ise sağlıklı ve kaliteli olması beklenir. Yemek yemenin hayati zorunluluk, sosyal aktivite, psikolojik terapi olarak değerlendirildiği günümüzde, sektöre talep çok yüksektir. Bu yoğun talebi karşılayanların ise bazen maddi kaygılarla, bazen eğitim, bilgi eksikliğiyle, bazen ise sorumsuzluk veya dikkatsizliklerle bu beklentiyi karşılayamamaları söz konusudur. Bu noktada, yasal zorunluluklar ve her şeyden önemlisi ahlâk önem kazanmaktadır. Etik toplumsal yaşam içinde olduğu

kadar, tüm mesleki alanlarda da oldukça önemlidir. Yol göstericimiz “kendimize yapılmasını istemediğimiz davranışları başkasına yapmamak”, “kendimizin yemeyeceği yemekleri başkasına sunmamak” olmalıdır. Mutfakta Etik kitabı, günümüzün mutfak çalışanları ve işletmecilerine kaynak olabileceği gibi, gelecekte bu alanda olmayı planlayan adaylar içinde bir kaynak olabilmesi hedeflenerek yazılmıştır.

Kitabın yazımında birlikte çalıştığımız değerli Dr. Öğretim Üyesi Abdullah Badem hocama, kendilerinden çaldığım zamana rağmen hep yanımda olduklarını hissettiren kızım Yaren ve oğlum Atabey'e, desteğini her daim hissettiğim değerli hocam Prof. Dr. İbrahim Yokaş'a, siz değerli okuyucularıma teşekkür ediyorum, sevgi ve saygılarımı sunuyorum.

Faydalı olması dileğiyle...

Dr. Selma ATABEY

YAZAR BİYOGRAFİLERİ

Dr. Selma ATABEY



Üniversiteyi Adnan Menderes Üniversitesi Turizm ve Otel İşlemciliği, Yiyecek İçecek ayrılmıyla okudu. Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi Çevre Anabilim Dalında Yüksekisansını tamamlamış ve tezi beğeni kazanarak yurtdışında basılmıştır. Aydın Adnan Menderes Üniversitesinde doktora eğitimini Girit ve Göç mutfağı üzerine tamamlamıştır.

Milli eğitime bağlı Eresin Anadolu Otelcilik Turizm Meslek Lisesinde mutfak, yiyecek içecek ve servis meslek dersi öğretmeni olarak 5 yıl çalıştı. 2004-2005 Akademik yılında Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi Ortaca Meslek Yüksekokulunda Öğretim Görevlisi olarak göreve başladı. Halen Ortaca MYO'da Aşçılık programında mutfak derslerini vermektedir. Yazdığı birçok kitap ve kitap bölümü içerisinde disiplinler arası özellik gösteren, Zeytincilik araştırma ve farklı disiplinlerden uzmanlarla birlikte yazdığı Zeytin ve Zeytinyağı kitabı, alanında yılın basılı yayın ödülünü almıştır. Hala Türk Aşçı Haber Güney Ege sorumlusu, Slowfood Ortaca Convivium Başkanı olması vesilesiyle yerel ve yöresele hizmet vermeye çalışarak, TAFED (Türkiye Aşçılar Federasyonu) Kadın Kolları Başkanlığını yürütmektedir. Muğla Ticaret Odası coğrafi işaret komisyonunda görev yapmakta ve uzun süredir yaşadığı şehir olan Muğla'yı ilçe ilçe dolaşarak Muğla yemekleri, otları ile ilgili BAP çalışmaları ve akademik yayınlar yapmıştır. Toplanan tariflerle yazdığı, Muğla Büyük Şehir Belediyesi ve Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi protokolü ile 466 tarifin yer aldığı "Gocamandan Toruna Muğla Yemekleri" kitabı Gourmand Award 2023'de ilk dörtte yer almış son 25 yılın en iyi kitabı olarak da ilk dörtte aday gösterilmiştir. Kasım 2023 yılında yapılacak olan ödül töreninde ilk dörtteki sırası ilan edilecektir. Yöresel yemek, yerel ürünler ile ilgili araştırmaları ve köşe yazıları halen devam etmektedir. Selma ATABEY'in bir kızı bir oğlu vardır.

Dr. Öğretim Üyesi Abdullah BADEM



Akdeniz Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü'nden mezun oldu (2003). Yüksek lisans derecesini Akdeniz Üniversitesi'nden Gıda Mühendisliği Anabilim dalından (2006), doktora derecesini de Selçuk Üniversitesi'nden Besin Hijyeni ve Teknolojisi Anabilim dalından aldı (2015). Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi'nde çalışmaya başladı (2020). Üniversiteye başlamadan önce 2008-2020 yılları arasında Ziraat Bankası'nda görev aldı. Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokulu'nda Türkiye'de ilk açılan Pastacılık ve Ekmekçilik Programına 2020 yılında ataması yapılmış olup halen eğitim vermeye devam etmektedir. Çalışmaları gastronomi ve gıda mühendisliği bilimleri ile ilgilidir. Özellikle, yiyecek kültürü, yiyecek tarihi, geleneksel gıdalar, pastacılık ve ekmekçilikle ilgili konular, ekşi mayalı ekmek ve diğer ürünler, gıdaların bileşimi, rengi, dokusu, kokusu ile ilgili duyu ve enstrümental analizler üzerinedir. Abdullah Badem'in bir kızı bir oğlu vardır.

Yazarın kaleme aldığı birçok ulusal ve uluslararası bildirileri, makaleleri ve kitap bölümleri bulunmaktadır.

Yazarın Yayınlanmış Kitapları:

-Pastacılık 1- Hammaddeler, Temizlik, Hijyen, Dizayn

-Ekşi Maya ve Ekmek - Temel bilgiler, Tarifler, Geleneksel Ekmekler, Trendler (Basımda)

İÇİNDEKİLER

Birinci Bölüm

ETİK VE ETİK İLE İLGİLİ KAVRAMLAR.....	21
1. 1. ETİK VE AHLÂK, BENZERLİKLERİ- FARKLILIKLARI	22
1.2. ETİK VE TARİHSEL GELİŞİMİ.....	25
1.3. ETİK KAVRAMLAR	26
1.4. ETİK TÜRLERİ.....	28
KAYNAKÇA	31

İkinci Bölüm

MESLEKİ ETİK / İŞ ETİĞİ VE YÖNETİMDE ETİK	23
2.1. MESLEK ETİĞİ.....	24
2.2. İŞ ETİĞİ	25
2.3. YÖNETSEL ETİK	25
2.3.1. YönetSEL Etiğin Felsefe Kökeni ve Ne Zamandan Beri YönetSEL Etik	27
2.3.2. YönetSEL Etik İlkeleri ve Temel Unsurları.....	28
2.3.3. İşletmelerde YönetSEL Etik.....	29
KAYNAKÇA	32

Üçüncü Bölüm

MUTFAK VE ETİK	39
3.1. MUTFAĞIN TANIMI VE TARİHSEL GELİŞİMİ	39
3.2. MUTFAK ÇALIŞMALARI	43
3.3. MUTFAK PLANLAMA VE ETİK.....	46
3.3.1. Mutfak Planlaması ile İlgili Etik Sorunlar	47
3.3.2. Mutfak Planlaması	49
3. 3. 3. Hava Hijyeni.....	58
3.3.4. Su Hijyeni.....	66

3.3.4.1. Temizlik ve dezenfeksiyon:.....	73
3.4. ARAÇ GEREÇ SEÇİMİ VE ETİK	84
3.4.1. Araç Gereçlerle ilgili yaşanabilen etik sorunlar	85
3.4.2. Mutfak ekipmanının seçimi, kullanımı ve hijyeni.....	87
KAYNAKÇA	96

Dördüncü Bölüm

MUTFAK İŞLEYİŞİNDE ETİK.....	103
4.1. MUTFAKTA YİYECEK DÖNGÜSÜ VE ETİK.....	103
4.2. SATIN ALMADA ETİK VE UYGULAMALARI	104
4.2.2. Satın Almada Hijyen.....	108
4.3. YİYECEK İŞLETMELERİNDE DEPOLAMADA ETİK	111
4.3.1. Depolamada Etik	111
4.3.2. Depolamada Hijyen.....	112
4.3.3. Zararlılarla Mücadele ve Etik	121
4.4. MUTFAKTA SAĞLIKLI ÜRETİM VE ETİK.....	125
4.4.1. Mutfakta Üretim Aşamasında Etik.....	126
4.4.2. Mutfakta Üretim Aşamasında Hijyen	128
4.5. SUNUMDA HİJYEN VE ETİK.....	139
4.5.1. Yemek Sunumunda Etik.....	140
4.5.2. Yemek Sunumunda (Yemek Servisi) Hijyen	141
KAYNAKÇA	145

Beşinci Bölüm

GIDA ETİĞİ	149
5.1. HAMMADDE ÜRETİMİYLE İLGİLİ ETİK KONULAR	150
5.1.1. Hayvansal Gıda Üretimi ve Etik.....	150
5.1.2. Bitkisel Gıda Üretimi ve Etik.....	154
5.1.3. Tarımsal Ürünlerden Hileli Üretilen Gıda Maddeleri ve Etik.....	155
5.1.4. Avlama ve Toplamada Etik	156

5. 2. İNSANLARIN GIDA TÜKETİMİYLE İLGİLİ ETİK KONULAR.....	157
5.2.1. Tüketim Miktarı ve Etik.....	158
5.2.2. İyi Ürün Tüketme Hakkı ve Etik.....	158
5.2.3. Tüketici Etiği.....	160
5.2.4. Gıda Katkı Maddeleri ve Etik.....	160
5.2.5. GDO ve Etik	161
5.2.6. Etiketleme ve Etik	163
5.2.7. Kişisel Tercihler ve Etik.....	164
5.2.8. Gıdada Medya Kullanımı ve Etik.....	165
KAYNAKÇA	166

Altıncı Bölüm

GIDA KAYNAKLI HASTALIKLAR VE ETİK.....	171
6.1. Hastalıklara Neden Olabilecek Uygulamalar	171
6.2. Gıdalarda Hijyen Kaynaklı Hastalıklar	172
6.2.1. Gıdalarda Bulunan Mikroorganizma Grupları.....	172
6.2.2. Gıdalarda Bulunan Önemli Mikroorganizma Türleri.....	175
KAYNAKÇA	195

Yedinci Bölüm

GIDA GÜVENLİĞİ VE SANİTASYON	199
7.1. GIDA GÜVENLİĞİ TANIMLAR.....	199
7.1.1. Gıda Güvenliği	199
7.1.2. Güvenli Gıda.....	199
7.1.3. Güvenilir Gıda.....	200
7.1.4. Gıda Güvencesi	200
7.2. HİJYEN-SANİTASYON.....	200
7.2.1. Hijyen ve Sanitasyon Kavramları.....	200
KAYNAKÇA	205

Sekizinci Bölüm

MUTFAK VE ÇEVRE ETİĞİ	207
8.1. ATIK VE ATIK YÖNETİMİ.....	208
8.1.1. Atıkların Sınıflandırılması	210
8.2. MUTFAK ATIKLARI	212
8.2.1. Yiyecek- İçecek Birimlerinde Atıkların Oluştığı Alanlar	214
8.2.2. Katı ve Sıvı Atıklar ile İlgili Hijyen İlkeleri:.....	217
8. 3. MUTFAKTA ATIK YÖNETİMİ	220
8.4. YİYECEK İÇECEK İŞLETMELERİNDE BELGELENDİRME.....	222
KAYNAKÇA	223

Dokuzuncu Bölüm

MUTFAKTA ETİK ANLAMDA OLMASI BEKLENEN DAVRANIŞLAR VE ETİK DIŞI DAVRANIŞLARA ÇÖZÜM ÖNERİLERİ.....	231
9.1. MUTFAKTA ETİK VE ETİK DIŞI DAVRANIŞLAR.....	231
9.1.1. Gıda İşletmelerindeki Sorumluluklar ve Mevzuat.....	232
9.1.1.1. Gıda işletmecisinin görev ve sorumlulukları:	232
9.1.1.2. Personelin Sorumlulukları ve Vasfı:	244
9.1.1.3. Gıda ile İlgili Mevzuat:	254
9.2. MUTFAKTA ETİK VE ETİK DIŞI DAVRANIŞLAR.....	258
9.2.1. İşletme ve İşletmeci Açısından Etik ve Etik Dışı Davranışlar	258
9.2.2. Çalışanlar Açısından Etik ve Etik Dışı Davranışlar	262
9.2.3. Tüketiciler Açısından Etik ve Etik Dışı Davranışlar	265
9.3. ETİK SORUNLARA ÖNERİLER	266
9.3.1. Gıda Sektöründe Kalite Yönetim Sistemleri.....	266
İyi Üretim Uygulamaları (İÜU, GMP):	268

İyi Hijyen Uygulamaları (İHU, GHP):	269
HACCP (Kritik Kontrol Noktalarında Tehlike Analizi)	270
9.3.2.Yiyecek İçecek İşletmelerinde Çevresel Etik Önerisi; Yeşil Uygulamaları	286
9.3.2.1.Restoranlarda Yeşil Mutfak Tedarik Sürecinde ve Mutfak Çalışmalarında Gıda Kayıpları Değerlendirmesi	286
9.3.2.2. Yeşil Pazarlama.....	289
KAYNAKÇA	298

Tablo Listesi

Tablo 1. Mutfak Ekipmanının Seçiminde Göz Önünde Bulundurulması Gereken Faktörler.	50
Tablo 2. Mutfak Kısımlarının Yemek Salonuna Göre Yakınlık Sırası.....	52
Tablo 3. Mutfak için Temizlik ve Dezenfeksiyon Planı.....	58
Tablo 4. Havanın Kullanımı.....	59
Tablo 5. Deniz Seviyesine Yakın Temiz Atmosferin Bileşimi.	60
Tablo 6. Hava Kontaminasyon Kaynakları.....	62
Tablo 7. Halk sağlığını etkileyen su kaynaklı hastalıklar şunlardır:.....	71
Tablo 8. Atık Suyla Kirlenmiş Gıdalardan Hastalık Oluşması İçin Gereklilik Durumlar.	71
Tablo 9. Sudaki Kirlilikler ve Oluşturduğu Sorunlar.....	72
Tablo 10. Temizlik türleri.....	77
Tablo 11. Temizlik Yöntemleri.	78
Tablo 12. Organik ve İnorganik Kirlerin Görünüş Özellikleri.	80
Tablo 13. Organik ve İnorganik Kirlerin Tipik Özellikleri.	81
Tablo 14. İçme ve Temizlik Amaçlı Kullanılacak Suyun Özellikleri.	82
Tablo 15. Dezenfektanlarda Aranılan Nitelikler.	82
Tablo 16. Deterjanlarda Aranılan Nitelikler.	83
Tablo 17. Temizlik ve Dezenfeksiyon İşleminde Yapılan Hatalar.....	83
Tablo 18. Mutfak ve Araç Gereç Hijyeni için Dikkat Edilmesi Gereken Bazı Durumlar ve Öneriler.....	92
Tablo 19. Ekipman için Temizlik ve Dezenfeksiyon Planı.	94
Tablo 20. Gıdaların Teslim Alınması İçin Kontrol Listesi.	110
Tablo 21. Bazı Yiyeceklerin Bekletilebileceği Sıcaklık-Süre Sınırları.	118

Tablo 22. Zararlı Türleri ve Bunlarla Yayılabilen Başlıca Hastalıklar.....	121
Tablo 23. Kemirgenler Tarafından Bulaştırılan Bazı Hastalık Kaynağı Mikroorganizmalar.	122
Tablo 24. Haşerelerle Mücadele Yöntemleri.	123
Tablo 25. Kemirgenlerle Mücadele Yöntemleri.	124
Tablo 26. Güvenli Gıda Hazırlanmasında 10 Altın Kural.	137
Tablo 27. Yiyeceklerin Muhafazasında Önemli Olan Sıcaklık Seviyeleri.....	137
Tablo 28. Çeşitli İşleme ve Koruma Yöntemlerinin Gıdaların Mikroflorasına Etkileri.	139
Tablo 29. Yiyecek-İçecek Üretimi Süresince Kontrol.....	144
Tablo 30. Gıda Hijyeni Kapsamında Tüketiciye Tavsiyeler.	145
Tablo 31. Bazı İndikatör Mikroorganizmalar.....	174
Tablo 32. Ürün Kalitesi İndikatörleri.	174
Tablo 33. Bakterilerin Sıcaklık Süre ile İlişkili Olarak Hücre Sayısı.....	177
Tablo 34. Bazı Bakterilerin Sıcaklık-Zaman Kriterlerine Göre Ölüm Durumu (D Değeri).	178
Tablo 35. Patojenlerin Faaliyeti Sonucu Görülen Bazı Semptomlar.	179
Tablo 36. Gıdalarda Görülen Mikrobiyel Bozulmalar.	180
Tablo 37. Gıdalarda Hastalık Yapan Bazı Mikroorganizma Grupları.	182
Tablo 38. Risk Şiddetine Göre Gruplandırılmış Biyolojik Tehlikeler.	183
Tablo 39. Gıda Kaynaklı Hastalıklar Açısından Riskli Gıdalar: ...	184
Tablo 40. Bazı Gıda Kaynaklı Hastalık Etkenleri ve Hastalıkları Önleme Yöntemleri.	185
Tablo 41. Gıda Kaynaklı Bazı Bakteriyel Hastalıklar ve Etken Mikroorganizmalar.	189

Tablo 42. Gıda Kaynaklı Bazı Viral Hastalıklar ve Etken Mikroorganizmalar.	190
Tablo 43. Gıda Kaynaklı Bazı Küf Hastalıkları ve Etken Mikroorganizmalar.	190
Tablo 44. Gıda Kaynaklı Bazı Paraziter Hastalıklar ve Etken Mikroorganizmalar.	191
Tablo 45. Dışkı Kaynaklı Patojen Mikroorganizmalar.....	192
Tablo 46. Tehlike Türleri ve Kaynakları.	204
Tablo 47. İnsan Vücudunda Sıklıkla Bulunan Mikroorganizmalar.	246
Tablo 48. Personel Hijyeni İlgili Bazı Durumlar ve Öneriler.	252
Tablo 49. Gıda üretimi ile İlgili Uyulması Gereken Bazı Kanun, Tebliğ ve Yönetmelikler.....	255
Tablo 50. Bazı Kanunlar Hakkında Kısa Bilgiler.	256
Tablo 51. Ön Koşul Programlarının İçerdiği Bazı Koşullar.	267
Tablo 52. Bazı Ön Gereksinim Programları (Koşulları).....	268
Tablo 53. HACCP Sistemi ile İlişkili Disiplinler.	273
Tablo 54. Yiyecek İçecek Üretiminde Tehlike Tespitinde Dikkat edilecek Noktalar.	274
Tablo 55. Tehlikelerin Tanımlanması.	279
Tablo 56. Soğutulmuş Gıdalar için Kritik Kontrol Noktaları.....	281
Tablo 57. Tüm Tavuk için Kritik Kontrol Noktaları.....	281
Tablo 58. Gıda Servis/ Üretim Kuruluşları için KKN'lere Göre Tehlike Kontrol ve Belirleme Uygulamaları.....	283

Birinci Bölüm

ETİK VE ETİK İLE İLGİLİ KAVRAMLAR

Milenyuma girilen günümüzde hayatın her alanında gelişim ve değişimler olmaktadır. Keşifler, buluşlar, bilimsel kazanımlarla birlikte sanayileşme ve teknolojik değişimler hızlanmıştır. Bu durumdan insanlar da etkilenmektedir. Gelişmelerin kazandırdığı kolaylıklardan faydalanan insanlar daha konforlu bir yaşantıya sahip olmaktadır. Olumlu değişimlerle birlikte elbette olumsuz değişimler de söz konusudur. Hayat koşturmaca içerisinde geçerken, hep bir yetişme, yakalama ve geçme isteğine neden olmuştur. İş hayatında üretim arttıkça tüketim artmış; tüketim arttıkça üretimin daha çok yapılması ihtiyacı ortaya çıkmıştır. Ancak üretici, verilen hizmet veya üretilen ürünü daha çok tüketiciye ulaştırabilmek için farklı yöntemler dener olmuştur. Bu yöntemler, üretimin türünü ve kalitesini beklentiye göre geliştirmek olabildiği gibi ekonomik farklılıklar yaratmak şeklinde de gerçekleşebilmektedir. Üretimler kazanç elde etmek için yapılmaktadır. İşletmelerin gelirini ve karını yükseltmek, pazarda payını koruyabilmek için kullandığı pazarlama yöntemleri de farklılık gösterebilmektedir. Sektörde oluşan rekabet veya yaşanan iş yoğunluğu bazen istenmeyen bakış açılarına ve davranışlara neden olabilmektedir. Amaca ulaşabilmenin tek odak olarak düşünülmesinden ve amaçlanana ulaşabilmek için her yolun mübah olduğu inanişından kaynaklı ciddi krizler yaşanabilmektedir. Hizmet veya mal üreten her bir üretici aynı zamanda bir tüketicidir. Kişilerin bulunduğu noktaya ve rolüne göre beklentiler değişkenlik gösterebilmektedir. Aslında sağlıklı, ekonomik, kaliteli ürün ortak beklentidir. Son dönemde etik kavramı daha çok duyulur ve bilinir olmuştur. Her alanda olduğu gibi mutfakta da etik, beklentiler arasındadır. Bu kitap mutfakta etik ile ilgili konuları kapsamaktadır. Genel etik konularıyla başlanan kitap-

ta, mutfağın genel yapısı, çalışanlar-işletmeciler-tüketiciler açısından etik konuları ve üretim öncesi ve üretim sürecinde hijyen konuları detaylandırılacaktır.

1. 1. ETİK VE AHLÂK, BENZERLİKLERİ- FARKLILIKLARI

Uzun süreçte var olan ve felsefenin bir alanı olarak karşımıza çıkan etik, son zamanlarda bilimsel tartışmalarda ve yazında yerini alan kavramlardan biridir. Toplumsal yaşamın her alanında olmakla birlikte yönetsel anlamda da etik önemli konulardan biridir. Sosyal bilimlerde etik ile ilgili tanımlamalar yapılırken, genel anlamda sosyal bilimlerin birçok alanında olduğu üzere tek bir tanımlama oluşturulamamıştır. Etik kavramı belirli kalıplar içerisine sokulamaması ve toplumların kendilerine has kültür, gelenek, inançları doğrultusunda farklılıklar oluşabilmesi, bu durumun temel nedenleridir.¹ Kuçuradi, etiği bireylerin veya grupların törelere dayalı ilişkilerini ve davranış sorunlarını ele alan felsefe dalı olarak tanımlarken², Pieper, etiği bir pusulaya benzetmiş ve doğru yolu bulmak için kullanılan yön gösterici olarak tanımlamıştır.³ Bowman ise etiği kararları verme sürecinde bireylerin değerlerini uygulama şekli olarak ifade etmiştir.⁴ Literatür incelendiğinde, daha birçok farklı tanımlama görülmekle birlikte etik ile ilgili ortak anlayışın davranışlarda neye göre, nasıl belirlendiğini, bu doğru ve yanlış davranış olarak ifade edilenlerin seçimi konusunda yönlendirici olan kuralları ele almaktadır.

Kelime kökeni olarak incelendiğinde, etik; Yunanca “ethos” kelimesinden geldiği ve “karakter” anlamında kullanıldığı ifade edilmektedir. Toplum olarak düşünüldüğünde ise karakter aslında gelenekler, töre ve alışkanlıklar anlamına karşılık gelmektedir. Kökeni

1. Örselli, 2010.

2. Kuçuradi, 1996.

3. Pieper, 1999.

4. Bowman, 1991.